

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 29 mars 2019

ORDRE DU JOUR

- Désignation du secrétaire de séance
- Tableau de bord mensuel et points d'actualité
- Approbation du procès-verbal de la réunion du 17 janvier 2019
- Délibérations

DIRECTION GENERALE

1. Communication

- Travaux engagés dans le cadre de la mission santé et conditionnements

2. Délibérations

- Poste de chargée de mission en surcroît d'activité D-2019/004
- Modification des statuts du SIVU Bordeaux - Mérignac D-2019/005
- Financement dans le cadre d'une convention de versement d'avances remboursables au SIVU pour l'opération de restructuration / extension de son bâtiment d'exploitation D-2019/006

FINANCES

- Prix des repas pour l'exercice 2019 D-2019/007

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames CUNY, MARCHAND, JAMET, et Messieurs BRASSEUR, du PARC et LAMAISON

Pouvoir :

Madame POITREAU excusée avait donné pouvoir à Madame MARCHAND

Etaient excusés :

Mesdames BOUILHET, BOISSEAU, DARTEYRE, JARTY-ROY, LABORDE, LIRE, LACROIX et WALRYCK, et Monsieur PRADELS

Etaient présents à titre technique :

Messieurs Christophe SIMON, Directeur Général des Services, Didier IAPICHINO, Directeur Technique et Mesdames Anne VEZIN, Responsable du pôle Ressources Humaines et Affaires Juridiques, Sophie LACOMBE, Responsable du pôle Finances Budget Marchés, Coline SALARIS-BORGNE, chargée de mission santé et conditionnements (pour le point « communication » de l'ordre du jour) et Patricia BORDAS, Assistante Ressources Humaines et Affaires Juridiques.

La séance est ouverte à 14 heures par Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU.

Madame CUNY :

Le quorum est atteint, nous allons donc élire le secrétaire de séance. Madame JAMET se porte volontaire.

Avez –vous des questions ou des modifications à apporter au procès-verbal du 17 janvier 2019 ?

Non. Ce procès-verbal est adopté à l'unanimité. Nous allons passer aux points d'actualité.

Points d'actualité

Tableau de bord d'activités mensuel :

Madame CUNY :

A fin février, notre activité est globalement conforme à nos prévisions. Nous constatons une légère augmentation de fréquentation. Le nombre de repas quotidiens complémentaires est, en revanche, un peu en tension notamment sur Mérignac où nous notons une sous-estimation fréquente. Nous avons attiré l'attention de nos collègues sur cette situation qui se traduit par des relivraisons pénalisantes (temps de travail, coût carbone...). Par ailleurs, il nous faut encore sensibiliser les centres de loisirs bordelais sur la communication de leurs commandes prévisionnelles dans les délais. Certains mercredis, les relivraisons peuvent compter jusqu'à 400 repas et c'est, la plupart du temps, le SIVU qui alerte les responsables de centre lorsqu'une absence de commande paraît suspecte.

Monsieur SIMON :

En effet, lors des dernières vacances, 2 ou 3 centres de loisirs ont tout simplement oublié de commander les repas. L'hétérogénéité des structures rend la communication complexe.

Madame CUNY :

Nous attendons les indices de satisfaction scolaires de Bordeaux. La baisse constatée en janvier, contrecarrée d'ailleurs par l'évolution positive sur Mérignac ne s'explique pas pour l'instant. Nous en ferons un point sur la durée.

Les commandes de produits bio sont un peu plus faibles que prévu mais février est traditionnellement un mois de moindre consommation (15 jours de vacances cette année). Il suffit d'un seul service de viande bio en moins, par exemple, pendant la période pour faire baisser l'indicateur. La prévision d'achats sur les mois à venir devrait nous permettre d'atteindre les 30 % escomptés.

Les autres indicateurs d'analyses ou économiques n'appellent pas, à ce stade, trop d'observations. Nous allons rester vigilants sur le respect du budget notamment au niveau de la masse salariale mais le début de l'année est souvent marqué par des dépenses qui ne sont en réalité faites qu'une fois par an (la prime de notre assurance statutaire, par exemple).

Monsieur BRASSEUR :

Pouvez-vous préciser ce que sont les menus alternatifs ?

Monsieur SIMON :

Il s'agit de la nouvelle offre de service que nous avons mise en œuvre en 2018, c'est-à-dire un choix quotidien de menus sans viande mais comprenant du poisson ou des ovo-produits et un menu végétarien hebdomadaire, pour tous. L'objet de cette ligne sur le tableau de bord est de faire désormais apparaître l'appréciation de cette nouvelle offre.

Madame CUNY :

Nous avons bien engagé notre cycle de visites de l'établissement auprès des usagers (enfants des écoles et groupes séniors) de leurs représentants (parents d'élèves) et des équipes municipales (des clubs séniors par exemple).

Monsieur BRASSEUR :

Avez-vous un ressenti intéressant de la part des scolaires ?

Monsieur IAPICHINO :

Oui. Les enfants montrent beaucoup d'intérêt pendant la visite et posent beaucoup de questions, notamment à propos du matériel.

Monsieur BRASSEUR :

Pourquoi n'organisez-vous pas systématiquement les visites durant la pleine activité, de façon à ce que les visiteurs aient une vision plus concrète de la réalité du quotidien ? Cela permettrait, en outre, de mieux sensibiliser les convives.

Monsieur SIMON :

Certaines visites ont lieu pendant la production mais ce n'est pas possible pour toutes en raison de la structure du bâtiment qui n'est pas prévue pour ce genre d'évènement. Ainsi, lors des visites des personnes âgées, certaines ont du mal à se déplacer et les enfants, à l'inverse, se déplacent beaucoup. Nous ne pouvons pas nous permettre de gêner la production et de risquer un accident.

Monsieur IAPICHINO :

En effet, il faut au moins 2 accompagnants pour 10 enfants afin de garantir leur sécurité. Par ailleurs, les personnes âgées pourraient glisser sur le sol humide. Le risque est donc trop grand pendant la période d'activité.

Madame CUNY :

Nous avons également reçu l'association Greenpeace et sommes toujours dans l'attente d'une nouvelle confirmation de date par l'association Cantine Sans plastique.

Madame JAMET :

La visite de l'association Greenpeace s'est-elle bien passée ?

Monsieur SIMON :

Oui, parfaitement. L'association souhaite aujourd'hui la mise en place de deux menus végétariens par semaine pour les scolaires. Ce sera, bien sûr, une décision politique. Cependant, nous savons que dans certaines situations, l'apport de protéines animales ne se fait qu'à la cantine et il est compliqué d'expliquer aux parents que la suppression de viande ne priverait pas leurs enfants de cet apport indispensable. Par ailleurs, il faut s'assurer que le SIVU soit en capacité d'étendre cette offre (recettes spécifiques et outil de production) pour éviter de faire trop appel à l'agroalimentaire.

Madame CUNY :

Pour ma part et en l'état actuel, je n'y suis pas particulièrement favorable.

Par ailleurs, le nouveau site Internet de l'établissement doit sortir dans les prochains jours. Il sera plus accessible, interactif et WEB adaptatif ! Un groupe de travail associant des agents, par ailleurs usagers, a collaboré à cette nouvelle présentation.

Madame JAMET

Comme vous pouvez vous en douter, je soutiens la demande de l'association Greenpeace . Passer à 2 repas végétariens par semaine est une action concrète de lutte contre le dérèglement climatique. L'élevage représente une part importante des émissions de gaz à effet de serre et la pêche intensive détruit nos écosystèmes et nos réserves. Avec de la pédagogie il est tout à fait possible de faire comprendre que les protéines végétales peuvent remplacer les protéines animales et qu'il n'y a pas d'impact sur la santé des enfants. C'est en effet, un choix politique et il est urgent de le faire.

Monsieur BRASSEUR :

Pouvez-vous m'expliquer ce que sont les non conformités.

Monsieur SIMON :

Il s'agit de la traçabilité de tous les problèmes rencontrés lors du cheminement de la denrée, qu'ils soient liés aux fournisseurs ou aux satellites.

Monsieur BRASSEUR :

Que veut dire analyses à DLC ?

Monsieur SIMON :

Ce sont des analyses effectuées en interne à Date Limite de Consommation qui nous permettent de garantir la qualité organoleptique et sanitaire des produits.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres questions ? Je vous propose de passer à la présentation des travaux santé et conditionnements.

COMMUNICATION

Madame CUNY :

Je vous rappelle que l'an dernier, nous avons pris plusieurs décisions importantes :

- réduire notre consommation, voire sortir du plastique le plus rapidement possible. La loi Egalim, depuis, est venue nous fixer des échéances ;
- voter un budget de recherche développement de 200 000 € pour construire cette transition et nous entourer d'expertises et de moyens humains adéquats ;
- avancer sur deux axes : au niveau national avec AGORES et au niveau local avec des expérimentations et des tests;
- conserver, au moins transitoirement, le principe des conditionnements avant envoi sur les satellites et sauvegarder le principe de la cuisson sous vide à basse température.

Coline SALARIS BORGNE, qui a été recrutée en juin dernier, docteur en sciences politiques, spécialisée sur les problèmes de santé publique et dont la thèse était consacrée aux mobilisations de victimes des pesticides et du distilbène, va nous présenter le point des travaux entrepris en lien avec les équipes et sous l'autorité du directeur général.

(Présentation du diaporama par Madame SALARIS BORGNE)

Monsieur SIMON :

Sur le plan juridique, il ne faut pas négliger la responsabilité des cuisines centrales face aux risques. C'est pourquoi le cahier des charges concernant les barquettes en cellulose doit être précis. Les bacs inox utilisables (mis sous vide en poche plastique) pour la cuisson basse température ne seront qu'une solution transitoire, mais qui nous laissent un delta de 4 ans pour envisager des solutions qui n'existent peut-être pas encore à l'heure actuelle.

Monsieur du PARC :

Pouvez-vous m'expliquer ce qu'est la cuisson sous-vide ?

Monsieur BRASSEUR :

En effet, j'aimerais aussi connaître ce mode de cuisson.

Monsieur SIMON :

Je vous rappelle que la cuisson sous vide est le cœur de notre cuisine, l'établissement ayant été construit autour de ce process. C'est pour cette raison que nous travaillons avec acharnement au remplacement du plastique. Actuellement les aliments tels que la viande ou le poisson sont mis sous vide dans des sachets plastiques. Ils sont ensuite immergés dans des cuves pleines d'eau et cuisent à basse température pendant de longues heures et le plus souvent pendant la nuit. Ils sont ensuite refroidis rapidement. Ce mode de cuisson a été conçu par des grands chefs et est utilisé en raison de ses qualités organoleptiques, techniques et économiques.

Monsieur BRASSEUR :

Y a-t-il une astreinte en cas de dysfonctionnement nocturne ?

Monsieur SIMON :

Oui, nous avons des agents d'astreinte.

Monsieur BRASSEUR :

La consommation d'eau doit être très importante.

Monsieur IAPICHINO :

Pas du tout, bien au contraire, puisque l'eau des bacs est en permanence recyclée.

Monsieur LAMAISON :

Votre étude porte notamment sur l'inox. Vous nous aviez pourtant indiqué que selon sa provenance, la qualité de l'inox pouvait se révéler dangereuse pour la santé

Monsieur SIMON :

Effectivement, c'est pourquoi il est nécessaire d'établir une bibliographie qui nous permettra de sécuriser nos approvisionnements en réalisant, comme nous le faisons actuellement, nos propres tests de migration, qui devraient aller au-delà de ce que la réglementation actuelle nous impose.

Madame JAMET :

Il est important de vulgariser ces informations comme cela vient d'être fait au travers de cette présentation. J'ai bien noté que le livre blanc serait publié mais qu'en sera-t-il du programme de recherche que vous venez d'évoquer ?

Madame SALARIS BORGNE :

Oui, tout à fait, le livre blanc sera publié au mois de juin et le programme de recherches que nous sommes en train d'essayer de mettre en place produira une documentation qui sera largement partagée et tout d'abord par le comité syndical.

Monsieur SIMON :

Je vous rappelle notre attachement au principe d'être « une maison de verre ». En matière de conditionnements, c'est la diversité des situations qui complexifie le travail. Madame SALARIS-BORGNE travaille en coopération avec des spécialistes dont certains n'ont jamais été sollicités sur ce sujet. Nous nous devons, en tant que service public, de rendre accessible les résultats qui découleront de ces travaux aux citoyens et usagers. Il conviendra donc de vulgariser l'information pour qu'elle soit comprise. Nous travaillons de concert avec l'université et le SIVU pourrait devenir un terrain d'expérimentation intéressant pour les chercheurs.

Madame CUNY :

La Vice-Présidente se joint à moi pour remercier Madame SALARIS BORGNE pour sa présentation très claire et très accessible et le personnel du SIVU pour son investissement dans tous les travaux nécessaires pour mener ces études à bien.

Monsieur BRASSEUR :

Est-ce que vous percevez une subvention pour le travail de recherche universitaire ?

Monsieur SIMON :

Vous avez voté lors d'un comité syndical, l'an dernier et dans le cadre du budget supplémentaire, une enveloppe exceptionnelle de 200 000 € consacrée à la recherche et développement et cela nous a permis d'engager ces expérimentations. Cela incluait l'aide de centres techniques, le recrutement de Madame SALARIS BORGNE et l'achat des matières premières.

Nous recherchons maintenant des subventions afin de pouvoir poursuivre dans cette voie : pour la recherche de mécénat, nous envisageons de nous adresser à la fondation Bordeaux Université. Pour le CNRS, ce sont des travaux de recherches classiques qu'il considère comme répondant à un besoin du service public. La Région pourrait être également intéressée mais notre démarche (pour une cuisine centrale publique) a un caractère novateur et n'entre pas, à ce jour, dans les dispositifs de financements classiques. Mais nous avons bon espoir que cela évolue.

Madame SALARIS BORGNE :

Nous sommes visiblement très intéressants pour les chercheurs, par exemple, pour des sujets de thèse, et ce d'autant plus que nous leur proposons un formidable terrain d'expérimentation.

Monsieur BRASSEUR :

Le plastique que vous utilisez est-il reconditionnable ?

Monsieur SIMON :

Non, c'est un plastique à usage unique. Il faut rappeler qu'historiquement, outre ces qualités pour le stockage, la manutention et son faible coût, le plastique s'est imposé pour des raisons sanitaires et notamment pour éradiquer les risques de contamination liés aux toxi-infections (salmonelles...). Depuis, la recherche en santé a progressé et a tracé les problèmes liés au contact du plastique avec l'alimentation (cas des perturbateurs endocriniens, par exemple).

Madame JAMET :

Le coût induit en est très important notamment en matière de santé publique.

Monsieur BRASSEUR :

Les bouteilles plastiques sont pourtant recyclées.

Madame JAMET :

Seuls, 10 à 20% du plastique utilisé en France est recyclé ; le reste est incinéré, enfoui ou dans la nature.

Monsieur SIMON :

La recherche sur la santé publique est en constante évolution et d'ici 3 ou 4 ans, il y aura d'autres sujets qui seront révélés (par exemple, les nano particules...). Nous devons donc assurer une veille constante, et conserver un avis objectif, voire contradictoire, par rapport aux nombreuses études publiées par les industriels des secteurs concernés et dont la neutralité peut, parfois, être sujette à caution. Le secteur de la plasturgie fait, par ailleurs, vivre des milliers de salariés sur notre territoire. Il y a donc un enjeu économique et social important.

Enfin, il est à souligner que les administrations centrales ont fait preuve d'une très grande réserve, voire d'une forme de méconnaissance du sujet. Elles n'ont, même pour nos administrations de tutelle, pas joué leur rôle d'alerte à notre endroit, voire ont estimé qu'il s'agissait d'un « non-sujet ». Nous sommes donc, de fait, devenus des acteurs importants et précurseurs de ce dossier et jouons là notre rôle de collectivité au service du public.

Monsieur BRASSEUR :

Avez-vous mis en place un contrat formel avec l'université ?

Monsieur SIMON :

Non, pas dans un premier temps. Nous avons privilégié une approche informelle qui permet aux chercheurs de trouver le cadre et les spécialités qu'ils considèrent propices à leur réflexion. Nous formaliserons ce cadre dès lors que l'équipe et le thème des recherches seront clairement structurés.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres observations, je vous propose de passer à la suite de l'ordre du jour.

DELIBERATIONS

Poste de chargée de mission en surcroît d'activité

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Est-il nécessaire de développer ici les qualités de l'auteur du travail remarquable dont il vient de nous être rendu compte à l'instant ? En revanche, l'intérêt d'inscrire ce travail dans la durée et, au moins, sur une période de 3 ans est maintenant avéré.

La création d'une veille technique, scientifique, l'animation d'un réseau et les liens avec les différents partenaires (centres techniques ; universités ; autres cuisines centrales...) sont indispensables à un établissement comme le nôtre, confronté à de tels enjeux, par exemple, en matière de santé. Et cette évolution est autant technique que culturelle, au sens du « référentiel métier ». Ce qui se joue là, c'est une évolution majeure des cuisines centrales et leur capacité à s'inscrire dans une démarche de recherche – développement.

Il est probable qu'à terme, cette démarche doit s'inscrire durablement dans notre prix de revient. Pour l'heure, le budget exceptionnel dégagé l'an dernier et les moyens que nous nous réservons toujours pour un surcroît temporaire d'activité, nous permettent de pérenniser ce poste sur 2 années supplémentaires.

Monsieur BRASSEUR :

Pourquoi un contrat de seulement deux ans ? Nous devons continuer, bien au-delà, à maintenir une veille très active sur tous ces sujets. Il en va de notre responsabilité.

Monsieur SIMON :

Il y a deux raisons à cela. Nous devons, tout d'abord, nous conformer au cadre juridique (statut des contractuels de catégorie A) et, d'autre part, « métaboliser » cette démarche en l'intégrant au prix de revient afin de nous inscrire dans la durée. Ceci permettra une construction pérenne de la démarche, tout à fait novatrice et permettra d'intégrer la recherche et développement, comme élément structurant de notre établissement. Pour cela, il nous faut aussi un peu de temps.

Monsieur BRASSEUR :

Je serais, pour ma part, plus favorable au lissage de l'augmentation du prix de vente plutôt que les villes soient amenées à subir dans quelques années une hausse importante.

Madame JAMET :

Je partage ce point de vue et je suis heureuse de voir que le contrat est prolongé, cependant pourquoi seulement une durée de deux ans ?

Madame VEZIN :

Comme nous venons de vous l'indiquer, nous devons-nous conformer aux statuts de la fonction publique territoriale. Cependant, ce poste pourra être, à terme, budgétairement ouvert permettant ainsi une titularisation de l'agent dans le cadre d'une réussite à un concours

Monsieur SIMON :

Nous aurons sûrement l'occasion d'y revenir, surtout si l'intéressée est lauréate du concours d'attaché de la fonction publique territoriale qu'elle entend présenter.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ou observations ? Non ? Je vous propose de passer au vote. Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Modification des statuts du SIVU Bordeaux – Mérignac

D-2019/005

**Financement dans le cadre d'une convention de versement
d'avances remboursables au SIVU pour l'opération de
restructuration / extension de son bâtiment d'exploitation**

D-2019/006

Prix des repas pour l'exercice 2019

D-2019/007

(Lecture est faite des documents)

Madame CUNY :

J'ai choisi de vous présenter ces 3 délibérations de façon groupée car elles sont liées au projet CAP 35 000. Je laisse Monsieur SIMON vous en résumer la teneur.

Monsieur SIMON :

L'objet de la première délibération est de sécuriser juridiquement notre projet :

En balayant à nouveau l'opération avec les collègues de la Métropole, nous avons constaté que nos statuts, créés il y a une vingtaine d'années, permettaient seulement la construction d'un établissement d'une capacité d'exploitation de 16 à 18 000 repas/jour. Il convient donc d'élargir ces statuts afin de permettre la restructuration et l'extension du bâtiment et de porter sa capacité d'exploitation à 35 000 repas/jour ; projet dont vous avez validé le principe, la faisabilité, la programmation et le choix de l'équipe de maîtrise d'œuvre. Par ailleurs, la délibération évoque la possibilité (que nous allons aborder dans un second temps), de contribution des deux collectivités au SIVU, sous une forme nouvelle : l'avance remboursable.

La 2^{ème} délibération concerne la partie financement proprement dite :

Dans un premier scénario, vous vous souvenez peut être qu'il était envisagé, sur la base d'un coût d'objectif de 8 ME HT, une opération avec les caractéristiques suivantes :

- une croissance prévisionnelle des effectifs d'environ 2,5 % / an, dans la moyenne de celle constatée ces 10 dernières années
- un autofinancement d'environ 30 %
- le solde par emprunt (le SIVU ayant été, dès le départ, financé par des emprunts)
- un impact sur le prix de revient réparti sur 3 exercices et inférieur à 5 %

Ce premier scénario offrait l'avantage de la sécurité, de la simplicité et de ne pas mobiliser le Programme Pluriannuel d'Investissement des deux villes (le PPI), correspondant en cela à la demande initiale des villes.

Il présentait néanmoins plusieurs inconvénients :

- il solidarisait peu les villes au projet
- il mobilisait rapidement une évolution du prix de revient
- il impactait le budget de fonctionnement des villes au-delà des limites posées par le Pacte Macron (autour de 1,2 % à 1,3 % / an). Ce Pacte contraint très fortement le budget des villes.

Les services du SIVU, de Bordeaux Métropole et de Mérignac ont donc travaillé un scénario alternatif.

Celui-ci est le suivant :

- il reste basé sur le coût Programme de 8 ME (cela évoluera sûrement, mais on y reviendra plus loin) ;
- il mobilise toujours 30 % d'autofinancement ;
- il permet au SIVU de lancer l'opération (qui ne peut pas attendre) sans mobiliser immédiatement des emprunts ; le premier train d'emprunt du SIVU devant finir d'être remboursé en 2024 (construction initiale). Pour assurer la transition, les villes se proposent d'effectuer une avance remboursable au SIVU (l'équivalent d'un prêt à taux 0), proportionnelle à leur nombre de convives (75 % Bordeaux et 25 % Mérignac). A la fin du remboursement des emprunts actuels, en 2024, le SIVU remboursera les villes en contractant un nouvel emprunt.
- L'impact sur le prix de revient est différé à 2025 et ramenée à 3,15 % (au lieu 4,5 %) qui pourront également s'étaler.

L'intérêt de ce montage est de renforcer la contribution des villes à l'opération et d'impacter moins immédiatement leur budget de fonctionnement, les avances remboursables relevant du budget d'investissement des villes qui n'est pas visé par le Pacte Macron. Il est clair, toutefois, que nous devons, comme il est indiqué dans la convention, faire le point très régulièrement avec les villes et le Comité Syndical et ce, pour plusieurs raisons :

- vérifier que les hypothèses de croissance des effectifs sont bien au RV. Or, il peut y avoir des aléas ou des évolutions de périmètres auxquelles le SIVU ne peut rien (revenir à la semaine de 4 jours par exemple à Bordeaux a eu un impact sur la fréquentation)
- le coût de l'opération devra, bien sûr, être contenu mais, avant même les appels d'offres et les marchés de travaux dont on sait qu'ils peuvent réserver quelques surprises, ce coût devra prendre en compte notre problématique de conditionnements. Ainsi, le passage en bacs inox de la cuisson sous vide qui demeure le meilleur rapport qualité prix à ce stade de nos travaux de recherche, va néanmoins avoir un impact : stockage, nettoyage et manutention supplémentaires. Les équipes et l'architecte sont en train de chiffrer cet impact mais il serait illusoire de croire que cela ne fera pas évoluer le coût de Cap 35 000. L'objectif est qu'il soit le plus réduit possible. Nous referons donc le point du projet avant la phase d'Avant-Projet Détaillée et le Dépôt du Permis de Construire.

Cette deuxième délibération sécurise donc un principe de financement.

La 3^{ème} délibération est consécutive de la précédente, voire sa contrepartie. Les villes apportant un financement dans l'opération, l'impact sur le budget de fonctionnement étant mieux étalé et réduit, il est donc proposé de neutraliser l'augmentation de 0,4 % que nous avons programmée dès cet exercice budgétaire, 2019. Nous en revenons donc aux tarifs de 2018. Je rappelle que c'est la 6^{ème} année consécutive que nous stabilisons notre prix de vente et de revient. Peu de services publics peuvent en dire autant.

Madame JAMET :

En conséquence, il n'y aura pas d'impact jusqu'en 2024 sur le prix de vente du repas. Avez-vous prévu cependant de réétudier les scénarii proposés ?

Monsieur SIMON :

Cette disposition, au moins bisannuelle, est intégrée dans la convention proposée. Le plan de financement est basé sur une augmentation annuelle de 2,5 % des effectifs de convives. Si l'augmentation est inférieure (réforme des rythmes scolaires...) ou si des contingences extérieures impactent fortement les coûts (passage en bacs inox...), le plan de financement et donc le prix de vente des repas seront réétudiés de façon à pérenniser le fonctionnement de l'établissement. Enfin, l'intérêt de l'avance remboursable est que cela touche la capacité d'investissement des villes sans toucher à leur budget de fonctionnement.

Monsieur BRASSEUR :

Pourquoi ne pas laisser les 0,4% d'augmentation que nous avons prévu lors du dernier comité syndical ?

Madame JAMET :

Je suis d'accord avec Monsieur BRASSEUR et trouve cette remise en question infondée.

Madame MARCHAND :

Lors d'une négociation, les deux parties doivent être gagnantes. Nous avons, en l'occurrence, pris en compte la volonté des maires.

Monsieur BRASSEUR :

Pourquoi les tarifs de repas des municipaux et des séniors sont-ils différents entre les deux villes ?

Madame LACOMBE :

L'offre de service n'est pas exactement la même. Ainsi, les repas des municipaux comportent une composante de plus à Bordeaux et le fait de servir un repas le dimanche aux séniors de Bordeaux conduit à mettre des produits d'un prix plus élevé. De plus, l'allotissement du portage est fait individuellement pour Bordeaux, alors qu'il est fait collectivement pour Mérignac.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres questions je vous propose de passer au vote de chaque délibération. Les délibérations D-2019/005 et D-2019/006 sont adoptées à l'unanimité. La dernière délibération D-2019/007 est adoptée par une majorité de 5 voix et 1 abstention (Madame JAMET).

Relevé de décision

Madame CUNY :

Au terme de différentes consultations engagées par l'administration et pour lesquelles j'ai reçu une délégation du Comité Syndical, trois décisions contractuelles sont à noter, dont il convient de rendre compte:

- La première concerne le recours, si nécessaire et en cas d'extrême urgence, à du personnel temporaire. C'est un marché de 4 ans représentant environ 15 000 euros / an. C'est le même prestataire que précédemment car nous utilisons cette faculté depuis longtemps mais de façon très ponctuelle. (Cela représente 1/2 ETP / an en moyenne). Le prestataire est SAMSIC.
- la deuxième concerne le renouvellement de notre accord cadre d'assistance informatique avec un prestataire qui nous suit depuis longtemps sur tous les aspects de notre système d'information assez complexe (on rappelle que nous disposons d'une Gestion de Production Assistée par Ordinateur, par exemple...). Le prestataire est IMC, implanté à Mérignac. Il est très réactif et de loin le mieux disant.
- la troisième concerne l'acquisition d'un Système de Gestion Informatisé des Ressources Humaines (SIRH). En fait, nous utilisons pour cette partie de notre exploitation des outils informatiques différents, obsolètes, permettant certes la gestion du personnel (paie et carrière), mais peu ou pas les analyses, ratios et autres formes d'exploitations indispensables aux Ressources Humaines, par exemple les aspects santé, formation des agents etc... En outre, ces outils vieillissants ne prennent pas bien en charge toutes les évolutions juridiques que le statut connaît très régulièrement. Un SIRH, va donc nous permettre d'être beaucoup plus efficace grâce à l'éventail des prestations et des traitements qu'il propose. Après consultation, le choix de CIRIL est celui de la sécurité car c'est un prestataire qui correspond bien à notre taille.

Madame JAMET :

Il faut penser à s'assurer de la production du livre de paye mensuel qui doit être conservé en archives sur la durée.

Madame VEZIN :

Tout à fait ; c'est déjà le cas actuellement et les procédures d'archivage du SIVU sont validées par les Archives de Bordeaux Métropole qui en a accepté la prise en charge.

Madame CUNY :

Si vous n'avez plus de questions, je vous propose de lever la séance.

La séance est levée à 15h30.

Je vous communique les dates des prochaines réunions :

Commission d'Appel d'Offres

mardi 7 mai 2019 à 9 heures

Comité Syndical à 10 heures

mardi 7 mai 2019 à 10 heures

Comité hygiène sécurité et conditions de travail

jeudi 16 mai 2019 à 13 heures 30

Comité technique

jeudi 16 mai 2019 à 14 heures 30