

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 7 mai 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 29 mars 2019
- Délibérations

MARCHES

- Choix de la société chargée de la fourniture de fours ou cellules de cuisson D-2019/008
- Choix de la société chargée de la réalisation de prélèvements, d'analyses microbiologiques et physico-chimiques en milieu agroalimentaire D-2019/009
- Choix de la société chargée de la fourniture de viande de porc fermier élevé en plein air Label Rouge crue réfrigérée D-2019/010
- Choix des sociétés chargées de la fourniture d'emballages alimentaires compostables et biosourcées, à base de cellulose et film d'opercule en PET D-2019/011

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames CUNY, MARCHAND, JAMET, POITREAU et Messieurs BRASSEUR et LAMAISON

Etaient excusés :

Mesdames BOUILHET, BOISSEAU, DARTEYRE, JARTY-ROY, LABORDE, LIRE, LACROIX et WALRYCK, et Messieurs du PARC et PRADELS

Etaient présents à titre technique :

Messieurs Christophe SIMON, Directeur Général des Services, Didier IAPICHINO, Directeur Technique et Sophie LACOMBE, Responsable du pôle Finances Budget Marchés et Patricia BORDAS, Assistante Ressources Humaines et Affaires Juridiques.

La séance est ouverte à 10 heures 30 par Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU.

Madame CUNY :

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

Avez-vous des questions ou remarques quant au procès-verbal du 29 mars 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 :

Notre activité est globalement conforme à nos prévisions cependant nous constatons une légère augmentation de fréquentation.

Monsieur SIMON :

En effet, le nombre de convives a sensiblement augmenté le mois dernier. Le nombre de repas quotidiens complémentaires n'a, en revanche toujours pas diminué. Les indices de satisfaction sont plutôt en augmentation à Bordeaux et notamment pour les menus sans viande.

A Mérignac, les indicateurs de satisfaction sont pour l'ensemble, satisfaisants. Les non conformités restent stables par rapport aux mois précédents.

Les analyses sanitaires sont correctes mis à part quelques analyses impliquant du personnel. Une démarche de formation et un rappel des bonnes pratiques vont être organisés en interne.

Les commandes de produits bio sont en dessous des 30% escomptés ; cependant elle sont en légère augmentation par rapport à février. Nous notons une croissance de la part loco régionale mais il faut rester vigilant. Le budget est conforme à nos prévisions. Bien que la masse salariale apparaisse légèrement en négatif, les versements d'assurance qui compensent cette hausse sont en attente.

Dans l'ensemble, l'activité se déroule correctement. L'évolution des menus sans viande est constante ; cela concerne 10 à 20% des usagers selon qu'ils consomment, ou pas, de porc. La fréquentation est en hausse lors des périodes de vacances scolaires.

Nous souhaitons continuer à fabriquer les 2/3 de menus maison. Un travail de formation des cuisiniers sur les plats végétariens va s'engager, en partenariat avec le chef Jean-Luc MOLLE, par sessions mensuelles. Nous devons monter en compétences sur ces sujets mais aussi avec les agents dans les satellites qui ont du mal à faire passer le message. En effet, un travail de présentation dans l'assiette est, par exemple, nécessaire. En interne, nous allons soutenir un axe de travail en collaboration avec le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) d'Aquitaine. Nous nous sommes engagés avec les villes sur un travail sur l'éducation au goût. Il faut maintenant améliorer les pratiques sur les sites au moment du « coup de feu ».

Madame JAMET :

Je vous invite à contacter l'Association Végétarienne de France (AVF) qui accompagne les cuisines centrales dans l'élaboration de nouvelles recettes. Elle travaille en collaboration avec le CNFPT de Bretagne.

Monsieur SIMON :

Nous les connaissons, ils interviennent à AGORES et j'ai prévu de partager ce sujet avec le groupe. Toutefois, parmi les membres de la commission des menus, aucun végétarien ne figure. Or, les habitudes alimentaires sont diverses d'une personne à l'autre. C'est une illustration concrète de nos points d'efforts.

Madame JAMET :

L'AVF accompagne un grand nombre de collectivités sans pour autant avoir une attitude intégriste. Ils sont dans une vraie démarche de changement.

Monsieur BRASSEUR :

J'ai rencontré dans une école un agent chargé du temps d'activités périscolaires qui m'a interrogé sur la remontée des informations au SIVU et le sentiment que les observations n'étaient pas prises en compte. Puis je lui transmette ce tableau de bord d'activités pour l'informer ?

Monsieur SIMON :

Nous sommes une « maison de verre » et je n'y vois, bien sûr, aucune objection. Cependant, c'est un agent qui travaille pour la municipalité ; or, nous n'avons aucun lien avec le personnel municipal.

Monsieur BRASSEUR :

Pourquoi les écoles ne font-elles pas descendre les informations vers les animateurs ?

Madame MARCHAND :

Parce que cela ne transite pas par l'école. Les animateurs sont municipaux et l'interclasse également. Ils ont tous un référent de la collectivité en lien avec le responsable du SIVU.

Monsieur SIMON :

Nous n'avons pas de lien direct avec l'école. Les Directions Qualité et Education de chaque ville sont nos interlocuteurs ; les commissions de menus permettent de partager ces sujets. Les résultats des enquêtes de satisfaction et l'ensemble des points d'effort sont partagés à ce moment-là. Nous établissons un compte-rendu détaillé de chaque séance et le communiquons à chaque référent des villes. Peut-être que les référents ne font pas redescendre suffisamment les informations auprès des agents. Le compte-rendu pourrait être diffusé plus largement. Mais cela appartient aux services municipaux.

(Monsieur LAPICHINO remet le dernier compte rendu de la commission de menus aux membres du comité syndical présents)

Madame MARCHAND :

Les changements devraient être visibles dans l'assiette. Je me souviens, par exemple, qu'il y a quelques années, la purée de brocolis n'était vraiment pas appréciée ; nous avons dû cesser d'en servir. Aujourd'hui, elle se mange bien. Les comportements alimentaires sont donc en constante évolution.

Monsieur SIMON :

Parfois, certains produits sont difficiles à mettre en œuvre dans les satellites. Les équipements de réchauffe peuvent avoir des performances inégales suivant les sites (en fonction du nombre de convives à servir, par exemple) ; en conséquence, des erreurs peuvent-être commises à cette étape.

Monsieur BRASSEUR :

Allez-vous agir pour mieux partager les informations ?

Monsieur SIMON :

Nous en ferons part à nos collègues lors de la prochaine commission des menus.

Monsieur BRASSEUR :

Je vous en remercie.

Madame CUNY :

De mars à mai, de nombreuses visites ont lieu dans l'établissement :

- Parents d'élèves de Bordeaux : 21 /03
- Parents d'élèves de Mérignac : 10/04 et 30/04
- Ecole de Mérignac (J Ferry) : 26/03 et 14/05
- Club Séniors de Bordeaux : 09/04
- Cuisine Centrale de Nantes le 25/04

D'autres sont à venir :

- Conseil Municipal des Enfants de Mérignac : 25 /05
- Ecole de Bordeaux (P Bert) : 15/05
- CREPAQ : 10/05
- Cantine Sans Plastique : 21 /05
- Collectif de chercheurs de l'Université de Bordeaux : 28/05.

Je sais que les visites des seniors sont parfois un peu difficiles à organiser en raison du peu de mobilité de certains visiteurs, mais il me paraît très important de continuer à les assurer. Ce sont des convives très demandeurs d'informations. S'ils ne sont pas assez valides pour se déplacer au sein des services de l'exploitation, nous pourrions envisager de les accueillir et de leur diffuser uniquement le diaporama de présentation.

Monsieur BRASSEUR :

Je pense que la visite de l'installation est importante pour eux et cela me semble plus pédagogique.

Madame CUNY :

Je partage votre appréciation et cela doit pouvoir se mettre en œuvre sur une quasi-totalité des situations.

Par ailleurs, en ce qui concerne « les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective », le groupe de travail sur les alternatives aux plastiques (Association AGORES) a pratiquement terminé. Le document sera présenté au prochain Forum annuel les 5,6 et 7 juin 2019. Ce Livre Blanc sera remis au comité syndical.

Monsieur SIMON :

Nous le présenterons lors de la conférence de presse et au 33^{ème} Forum qui aura lieu en juin à SAINTES.

Madame CUNY :

La Vice-Présidente et moi-même tenons à remercier Monsieur SIMON et toute son équipe pour leur investissement dans la mise en œuvre du Livre Blanc. Merci pour cette belle initiative et avoir porté de projet.

Par ailleurs, depuis hier, notre nouveau site est en ligne à l'adresse suivante :

www.sivu-bordeauxmerignac.fr

Madame JAMET :

Le changement d'adresse peut être dangereux, les parents n'en sont peut-être pas informés.

Monsieur SIMON :

Les internautes doivent être automatiquement redirigés vers le nouveau site en allant sur l'ancien site : le-gout-dans-nos-assiettes.fr. S'il subsiste des difficultés d'accès, merci de nous les faire remonter.

Madame CUNY :

Nous avons rencontré, le 12 avril 2019, Monsieur ANZIANI Maire de Mérignac avec Madame MARCHAND, Madame PORTELLI Directrice Générale des Services et Monsieur SIMON, au sujet de l'extension de l'établissement. Voici la lettre que nous lui avons adressée.

(remise du courrier à chaque membre du Comité présent).

Le Maire de Mérignac a retiré les délibérations au sujet de l'extension du SIVU lors de son dernier conseil municipal. Notre entretien a duré 1 heure 30 et nous avons débattu sur les raisons de ce retrait. Monsieur le Maire souhaite, avant de proposer ce projet à l'ordre du jour, une concertation auprès des riverains et des autres élus.

Nous allons donc préparer un ensemble d'éléments nécessaires pour les renseigner et notamment par le biais d'un dossier : fascicule technique sur l'intérêt municipal de Cap 35 000 et son insertion dans l'environnement ; panneaux d'exposition ; film documentaire. Nous avons prévu de les partager le 3 juillet, au plus tard, à l'occasion d'une réunion de quartier.

Madame JAMET :

Avez-vous l'intention d'informer les usagers des deux villes ? Le Conseil des usagers sera-t-il intercommunal ?

Madame CUNY :

Bien évidemment, le SIVU est intercommunal ; nous nous devons de renseigner les usagers des deux communes

Madame JAMET :

Ce comité sera-t-il mis en place pour la rentrée des classes ; ainsi les parents d'élèves en seraient informés ?

Madame CUNY :

Cela me paraît compliqué. Les bureaux de parents d'élèves ne sont élus qu'à la fin du mois d'octobre. Nous serons en période pré-électorale. Nous étudierons tout cela de près et je préfère que tout soit bien vérifié avant de faire des propositions qui passeront d'abord par le Comité Syndical.

Monsieur SIMON :

Les enquêtes de satisfaction déjà mise en place par les villes sont satisfaisantes ; je regrette que l'information ne circule pas suffisamment au sein des collectivités.

Madame MARCHAND :

En effet, si ces informations étaient mauvaises, il y a fort à parier qu'elles circuleraient plus vite.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres observations, je vous propose de passer à l'approbation du procès-verbal du 29 mars 2019. Avez-vous des questions ou observations ? Non ?

Ce procès-verbal est approuvé à l'unanimité.

DELIBERATIONS

- | | |
|--|-------------------|
| • Choix de la société chargée de la fourniture de fours ou cellules de cuisson | D-2019/008 |
| • Choix de la société chargée de la réalisation de prélèvements, d'analyses microbiologiques et physico-chimiques en milieu agroalimentaire | D-2019/009 |
| • Choix de la société chargée de la fourniture de viande de porc fermier élevé en plein air Label Rouge crue réfrigérée | D-2019/010 |
| • Choix des sociétés chargées de la fourniture d'emballages Alimentaires compostables et biosourcées, à base de cellulose et film d'opercule en PET | D-2019/011 |

Madame CUNY :

J'ai choisi de vous présenter ces 4 délibérations de façon groupée. Elles ont été présentées en commission d'appel d'offres et ont fait l'objet d'un choix unanime de cette instance.

Monsieur SIMON :

Je vous propose de reprendre les conclusions de cette commission qui a eu à traiter 4 marchés passés en appel d'offres ouvert :

- **Dossier 1 : Marché de fournitures de fours ou cellules de cuisson**
 - 13 retraits
 - 1 offre

La CAO propose :

- de retenir en complément la prestation supplémentaire éventuelle facultative n° 1 :

- fourniture de 12 échelles supplémentaires compatibles avec les fours ou cellules de cuissons proposées pour un montant de 17 450.00€ HT ;
- de retenir comme titulaire **OPTIMAL CUISINES** (pour 174 264,00 € HT hors PSE1) pour offre économiquement la plus avantageuse.

Le détail de l'analyse des offres figure au rapport d'analyse des offres. La possibilité d'achat d'un four supplémentaire sera fonction des besoins, bien sûr, et de l'avancée du dossier Cap 35 000, dans le respect des conditions de ce marché.

- **Dossier 2 : Marché de services de réalisation de prélèvements, d'analyses microbiologiques et physico-chimiques en milieu agroalimentaire**

- 26 retraits
- 3 offres

La CAO propose :

- de déclarer irrégulière l'offre de la société BIOFAQ LABORATOIRES, au motif qu'elle ne respecte pas le cahier des charges. Elle est incomplète : il manque 2 agréments ministériels. De plus, l'offre est non-conforme : le transport des prélèvements n'est pas assuré en véhicules réfrigérés comme exigé dans le CCTP (article 4.2.1) mais dans des réfrigérateurs portables. Ce véhicule réfrigéré est indispensable compte tenu du volume de prélèvements générés par notre activité et de la nature de conditionnement (inox à venir ...). L'offre est aussi non conforme car le délai de passage exigé dans le CCTP (article 14) lors des interventions d'urgence n'est pas respecté ;
- de déclarer irrégulière l'offre de la société LDA33, au motif qu'elle ne respecte pas le cahier des charges. Elle est non-conforme : le transport des prélèvements n'est pas assuré en véhicules réfrigérés comme exigé dans le CCTP (article 4.2.1) mais dans des réfrigérateurs électriques et glacières portables avec plaques eutectiques. Ce véhicule réfrigéré est indispensable compte tenu du volume de prélèvements générés par notre activité et de la nature de conditionnement (inox à venir ...) ;
- de retenir comme titulaire **LPL : le Laboratoires des Pyrénées et des Landes** (pour 82 083,30 € HT annuel estimé) pour offre économiquement la plus avantageuse.

Le détail de l'analyse des offres figure au rapport d'analyse des offres.

- **Dossier 3 : Marché de fournitures de Viande de porc fermier élevé en plein air Label Rouge crue réfrigérée**

- 11 retraits
- 3 offres

La CAO propose :

- d'éliminer l'offre de l'entreprise SOCOPA VIANDES car elle n'a pas remis l'échantillon du produit n°3 : lardon crue Label rouge et il était prévu à l'article 16 du règlement de consultation que « Toute absence d'échantillon ou de fiche technique lors de la réception de ceux-ci entrainera une élimination du soumissionnaire » ;
- de déclarer inappropriée l'offre de la société SERPE SASU qui répondait à un autre marché et pour une autre collectivité (erreur de dépôt sur la plateforme de dématérialisation) ;
- de retenir comme titulaire **FIPSO** (pour 141 756 € HT annuel estimé).

Le détail de l'analyse des offres figure au rapport d'analyse des offres.

- **Dossier 4 : Marché de fournitures d'emballages alimentaires compostables et biosourcés, à base de cellulose et du film d'opercule**

- 15 retraits
- 3 offres

La CAO propose :

- de déclarer irrégulière l'offre de la société RESCASET CONCEPT, au motif qu'elle ne respecte pas les cahiers des charges : la société a proposé 2 formats pour la barquette GN ¼, il s'agit d'une variante. Le règlement de consultation (article 5) précisait que les variantes n'étaient pas autorisées. L'offre est donc non conforme au règlement de consultation ;
- de déclarer irrégulière l'offre de la société FIRPLAST, au motif qu'elle est incomplète : absence d'engagement sur la qualité microbiologique des produits demandés et absence de documents sur les tests de migrations. De plus, l'offre est non conforme car elle ne respecte pas les prescriptions du cahier des charges : Le volume des barquettes GN ¼ et GN1/3 n'est pas conforme au CCTP ainsi que le poids de la barquette GN1/3 ; cela ne répond pas aux besoins du SIVU en matière de contenant minimum nécessaire pour un bon ratio de nos lignes de conditionnement ;
- de retenir comme titulaire **NUTRIPACK** (pour 511 454,16 € HT annuel estimé) pour offre économiquement la plus avantageuse, bien que cette décision soit juridiquement fragile car l'offre de NUTRIPACK présente des non-conformités sur des points mineurs. En effet, le rapport d'assistance techniques (Dossier P191828 –Doc DE/2) du 9 Avril 2019 rédigé par le LNE mentionne bien la conformité des tests de migration globale tant d'un point de vue réglementaire que d'un point de vue de nos conditions d'usage sur les barquettes comme pour le film. Le test de migration spécifique ne se justifie donc pas. Les non conformités portent sur des exigences spécifiées dans le CCTP mais qui sont supérieures à la réglementation : il n'y a pas de preuves de l'existence de perturbateurs endocriniens (études de migrations correctes) mais il n'y a pas de preuves qu'il n'y en a pas, car comme les études de migrations globales ne présentaient aucun risque, les études de migrations spécifiques n'ont pas été faites.

Le détail de l'analyse des offres figure au rapport d'analyse des offres.

Madame CUNY :

Quelqu'un a-t-il des questions ou des observations ? Je vous propose de passer au vote.
Ces trois délibérations sont adoptées à l'unanimité.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 11 heures.