

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 28 juin 2019

ORDRE DU JOUR

- Désignation du secrétaire de séance
- Tableau de bord mensuel et points d'actualité
- 1. Approbation du procès-verbal de la réunion du 7 mai 2019
- 2. Communication
 - Présentation du bilan d'activité 2018 (ce document a été remis aux membres du comité technique et n'est, pour ces derniers, pas joint au présent envoi)
 - Présentation de la mise à jour du Document Unique
- 3. Délibérations

DIRECTION GENERALE

- Charte des membres du Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable D-2019/012

FINANCES

- Compte de gestion 2018 D-2019/013
- Compte administratif 2018 D-2019/014
- Affectation des résultats 2018 D-2019/015
- Budget supplémentaire 2019 D-2019/016

RESSOURCES HUMAINES

- Remboursement des indemnités kilométriques D-2019/017
- Bilan annuel de l'Accord de Progrès Social et projet de modifications D-2019/018

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames CUNY, MARCHAND, BOISSEAU et JAMET, et Monsieur LAMAISON

Etaient excusés :

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

Etaient présents à titre technique :

Monsieur REMY, Chef de service comptable à la Trésorerie de PESSAC.

Messieurs Christophe SIMON, Directeur Général des Services, Didier IAPICHINO, Directeur Technique et Mesdames Anne VEZIN Responsable du pôle Ressources Humaines et Juridiques

Patricia BORDAS, Assistante Ressources Humaines et Affaires Juridiques et Sophie LACOMBE, Responsable du pôle Finances Budget Marchés.

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 est élue à l'unanimité.

Points d'actualité

Tableau de bord d'activités mensuel :

Madame CUNY :

Les derniers **indicateurs** du mois de Mai sont conformes aux objectifs :

- La fréquentation a été globalement en hausse sans pour autant atteindre les taux des dernières années de +2,5 %n sur l'année en moyenne ;
- Les indicateurs de satisfaction communiqués par les villes nous placent au-delà des objectifs de 75 % ;
- Les indicateurs d'analyses sont satisfaisants même si le nouveau tunnel de lavage a montré une petite défaillance sur le séchage, corrigée aujourd'hui ;
- Le coût alimentaire est toujours tendu mais les objectifs de part bio restent dans la trajectoire.
- Le budget est globalement maîtrisé ainsi que la masse salariale. Les ajustements que l'on verra dans le cadre du BS sont de nature à sécuriser définitivement l'exercice.

Vous avez tous pu vous familiariser avec le nouveau site internet ; je tiens à remercier particulièrement Patricia BORDAS pour le travail qu'elle réalise.

Pour ce qui est des alternatives aux conditionnements plastique, vous avez dû tous recevoir le **Livre Blanc** dont notre établissement a piloté la rédaction au niveau national, dans le cadre d'AGORES. Différents médias s'en sont faits l'écho, notamment à l'occasion du Forum annuel qui s'est tenu début juin à Saintes et auquel, bien sûr, nous participions activement. Un nouvel opus l'an prochain sera sûrement nécessaire pour rendre compte de l'avancée des travaux.

Nous avons reçu, dans le cadre de **partenariats territoriaux**, des intercommunalités (Bergerac ; Agen ; Libourne) pour échanger sur les approvisionnements régionaux. Des pistes de travail semblent envisageables.

Le SIVU a également reçu de nombreuses **visites** (Ecoles J. Ferry de Mérignac ou P. Bert de Bordeaux...) et a été le théâtre de rencontres, comme par exemple, avec Cantine Sans Plastique le 22 mai dernier (le compte rendu sera diffusé).

Nous avons également participé à la préparation de la Charte pour un Territoire Sans Perturbateurs Endocriniens portée par la ville centre et la Métropole via le Réseau Santé Environnement.

L'expérimentation sur le service de petit déjeuner soulèvent énormément de difficultés. J'ai appris lors d'une réunion de l'Association des Maires de France à laquelle je participais hier, que ce dispositif serait soumis à l'avis de l'inspecteur d'académie. Nous devons donc nous garder de toute précipitation.

Monsieur SIMON a rencontré l'ensemble des équipes, par petits groupes, de façon à discuter des problèmes rencontrés, à répondre aux questions et à aborder les différents projets en cours et les attentes. Ces rencontres ont été constructives et ont montré que la très grande majorité des agents est particulièrement engagée. Elles ont également permis de recenser un certain nombre de demandes concernant majoritairement le matériel. Une synthèse de ces rencontres sera faite, partagée, et toutes les demandes seront étudiées.

Nous envisageons, enfin, de nous engager en faveur d'une labellisation qualitative dite **ECOCERT**. Il s'agit de l'un des premiers organismes de contrôle et certificateur en France pour les exploitations agricoles qui se tournent vers le bio, notamment. Depuis plus de 5 ans, une labellisation propre à la restauration collective a été mise en place. Il s'agit du premier cahier des charges français pour **une restauration collective plus bio, plus locale, plus saine, plus durable**. Elle prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Le **label ECOCERT** valorise les efforts déjà entrepris, encourage de nouvelles initiatives et apporte des garanties sur le fonctionnement global du restaurant. L'intérêt de cette démarche est qu'elle prend en compte aussi les satellites municipaux. 10 % d'entre eux, soit une vingtaine seraient, dès le départ, associés à cette démarche vertueuse dont l'objectif est de faire reconnaître nos pratiques tout en les améliorant, ensemble.

Madame JAMET :

Existe-t-il des documents que nous pourrions d'ores et déjà consulter afin d'en savoir plus sur ce label et sur les engagements à mettre en œuvre ? Cela me laisserait le temps de les étudier durant l'été puisque vous évoquez une présentation de ce dossier au prochain comité syndical.

Monsieur SIMON :

Oui, il existe déjà des supports. Nous vous les communiquerons dans les meilleurs délais.

Madame CUNY :

Pour terminer, je vous propose de regarder le film qui a été réalisé sur le SIVU, dans le cadre des engagements pris en matière de communication auprès des villes.

(diffusion du film)

Madame JAMET :

Pour un acte de communication, il est très bien fait !

Monsieur SIMON :

C'était en effet le but recherché : faire parler du SIVU d'abord par les usagers et les partenaires.

Madame MARCHAND :

Je valide totalement. Je souhaiterais que vous adressiez ce film à la mairie de Mérignac et qu'il soit projeté en réunion d'adjoints.

Madame CUNY :

Je tiens, encore une fois, à remercier l'ensemble des équipes pour le travail accompli et à vous féliciter pour la qualité de ce film que mes collègues et moi validons dans son intégralité.

COMMUNICATION

Bilan d'activités 2018

Madame CUNY :

Vous avez dû tous recevoir le document dans son intégralité. La Direction en a extrait quelques diapositives significatives que nous vous proposons de balayer. Bien sûr, nous pourrions si vous le souhaitez, entrer dans des détails. Ce qu'on peut néanmoins confirmer, c'est que cette année 2019 fut particulièrement riche et dense en événements et évolutions diverses.

Madame JAMET :

J'aurai quelques précisions à demander : page 65, la réduction de tonnage de viande indiquée dans le cadre de la mise en place des menus sans viandes et végétariens correspond-elle uniquement à la viande cuite sous vide ?

Monsieur SIMON :

La très grande majorité des cuissons de viande se fait selon ce process. Cependant, les 35 tonnes indiquées représentent la diminution du tonnage global de viande quel que soit le mode de cuisson, traditionnel ou sous vide.

Madame JAMET :

La diminution de la consommation de viande ne génère pas un abondement des pertes d'exploitation ?

Monsieur SIMON :

Non, bien sûr, de la même façon que pour l'ensemble des autres produits, les commandes sont faites au plus juste et le taux des pertes d'exploitation n'a pas évolué entre 2017 et 2018. Ensuite, pour les denrées non consommées mais conformes sur le plan sanitaire, nous pratiquons le don alimentaire. Actuellement, l'ensemble des dons est fait à la Banque Alimentaire. Cependant, cet organisme, du fait de l'importance de son activité, n'accepte que des produits qui ont une date limite de consommation supérieure à 2 jours. Nous allons, prochainement, rencontrer une association, Le Chaînon Manquant, qui fonctionne en circuit court et pourrait accepter les denrées à DLC du jour.

Monsieur IAPICHINO :

Nous pouvons noter une hausse de 31,02% de la consommation d'eau, due à une défaillance de l'ancien tunnel de lavage, changé en juin 2018, mais surtout à un problème technique avec la société SPIE qui a en charge la maintenance bâtiminaire. Tout cela a engendré une surconsommation. Elle nous a été partiellement remboursée par la société SPIE.

La consommation de gaz a, elle aussi, augmenté en raison des conditions climatiques peu favorables. Cependant, en 2019, certains matériels au gaz vont être remplacés par des matériels électriques, notamment les fours. De plus, nous allons finir d'équiper tout l'établissement en ampoules led. Cela devrait permettre, sinon de substantielles économies d'énergie, du moins, une meilleure maîtrise de nos consommations.

Madame JAMET :

Le remplacement des fours va permettre une diminution de gaz mais elle sera compensée par la hausse de la consommation électrique.

Monsieur IAPICHINO :

Pas dans les mêmes proportions, puisque les fabricants ont fait des progrès très conséquents en matière d'économies d'énergie et que ces fours nouvelles générations sont bien moins énergivores, comme l'ensemble des nouveaux matériaux achetés (tunnel de lavage, cuiseur refroidisseur...) ces dernières années. Toutefois, quelles que soient ces performances énergétiques, il est vrai que la tarification, elle, augmente.

Il est également à noter une baisse significative des déchets alors que la production de repas est en augmentation. Jusqu'en 2018 les bios déchets étaient enfouis ; ils sont aujourd'hui valorisés et, par exemple, transformés en compost.

Madame JAMET :

Qui est votre prestataire ? Avez-vous sollicité les Détritivores ?

Monsieur IAPICHINO :

Nous sommes en relation avec eux mais, jusqu'à dernièrement, ils n'étaient pas en capacité de gérer la quantité de déchets produits par le SIVU. Seuls, 3 gros opérateurs sont en capacité de le faire. Nous étions auparavant avec Véolia et traitons maintenant avec SUEZ. Cela étant, nous avons rencontré très récemment les Détritivores et ils doivent nous faire une nouvelle proposition.

Madame JAMET :

Les bouteilles sont-elles comprises dans les 2,26 tonnes de plastique indiquées dans ce document ?

Monsieur IAPICHINO :

Pas pour l'instant. Les chiffres seront détaillés pour 2019 puisqu'il s'agit maintenant d'une obligation de notre prestataire.

Madame BOISSEAU :

Et que devient ce plastique ?

Monsieur SIMON :

Il est incinéré, ce qui n'est, bien entendu, pas du tout vertueux. Par contre, avec le passage du plastique à la barquette cellulose, nous allons, l'an prochain, réduire de 70 tonnes l'impact plastique et contribuer à développer la filière de production de compost, puisque la cellulose est certifiée bio sourcée et bio compostable.

Madame JAMET :

Toujours dans le bilan d'activité j'ai noté, page 31, que la légende du graphique indique 17 accidents de travail alors que le graphique en indique 19. S'agit-il d'une erreur ?

Madame VEZIN :

Oui tout à fait, c'est une coquille et nous vous prions de nous en excuser ; le nombre de 17 indiqué dans la légende est exact. Le nombre d'accidents reste stable, malgré la croissance du nombre d'agents. La passerelle construite, dans le cadre des travaux du secteur préparation chaude, autour des cuiseurs-refroidisseurs afin de sécuriser les opérations de nettoyage, est un exemple des travaux de sécurisation conduits dans l'établissement.

Monsieur SIMON :

En effet, un ensemble d'actions sont menées afin de réduire les accidents. Nous avons la chance d'avoir un préventeur à mi-temps au sein de l'établissement, le 2^{ème} mi-temps étant consacré aux ressources humaines. Un groupe d'agents de prévention représentant tous les secteurs a été formé et travaille régulièrement sur la prévention et les actions correctives à mettre en œuvre. La mise à jour du document unique a été présentée à l'ensemble des agents, secteur par secteur, et a fait l'objet d'une validation unanime par le comité technique du 21 juin dernier. Le plan d'actions lié à ce travail est mis en œuvre.

Madame JAMET :

Quel est le nombre d'accidents de trajet par rapport aux accidents survenus sur le lieu de travail ?

Madame VEZIN :

Nous en dénombrons 4 sur les 17 accidents enregistrés. Bien que nous ayons l'obligation de les comptabiliser, ce sont des accidents pour lesquels notre marge de manœuvre est plus limitée.

Madame JAMET :

J'ai également une question concernant les repas sans viande. Il est noté que 12 à 24% des convives commandent ces repas. Est-il possible de détailler des chiffres par période pour en constater l'évolution au fil des ans ?

Monsieur SIMON :

Madame LACOMBE établit un tableau de bord qu'elle actualise tous les mois. Les chiffres sont stables avec en moyenne 12% des convives qui font ce choix et cela passe à 24% les jours où il y a du porc au menu. Cela se modifie au moment des vacances où nous passons, parfois, de 12 à 15% du public. Le tableau de bord 2018 vous sera transmis.

Madame CUNY :

Je pense qu'il sera intéressant de faire la comparaison à partir du mois de septembre.

Madame JAMET :

Il est dommage de ne pas voir apparaître la part du « fait maison » afin d'en étudier la proportion dans les plats servis.

Monsieur SIMON :

Nous y travaillons actuellement. Dernièrement, la réglementation a autorisé le « fait maison » dans la restauration collective mais avec des dispositions particulièrement restrictives. Par exemple, un plat réalisé à partir de légumes congelés, blanchis en amont, ne peut bénéficier de cette appellation, même si sa recette complète est réalisée en production. Il va donc nous falloir travailler sur un « fait SIVU » par exemple, de façon à être en capacité d'indiquer la proportion de fabrication interne.

Madame JAMET :

Je n'aurai, pour ma part, pas d'attitude extrémiste à ce propos ; le sujet étant de bien déterminer la proportion d'agroalimentaire par rapport aux fabrications « maison ».

Madame VEZIN :

Les cuisiniers ont suivi leur première journée de formation avec le Chef Molle, du restaurant Les Criquets (Blanquefort), sur la thématique des nouveaux produits et des nouvelles saveurs en lien avec le végétarisme, les légumineuses, etc... Le Chef est tout d'abord venu au SIVU découvrir notre univers puis il a reçu les agents dans son laboratoire. Une session de 6 séances a été programmée à raison d'une séance par mois.

Madame JAMET :

Les stagiaires sont-ils satisfaits ?

Madame VEZIN :

Ils sont revenus enchantés de cette première journée de formation.

Madame JAMET :

Page 42, je ne comprends le pourcentage de 29% de volumes d'achats d'approvisionnements conventionnels.

Monsieur SIMON :

Nous traitons dans cette page de la politique d'achats durable et de qualité. Les approvisionnements répondant au label qualité, tels que définis par la loi EGALIM, représentent 39 % des approvisionnements du SIVU. Ces 39 % sont répartis en 3 grandes familles :

- 63 % de produits issus de l'agriculture biologique
- 8 % issus de produits label rouge
- 29 % de produits issus de l'agriculture conventionnelle

Madame JAMET :

Page 43, les chiffres me semblent contradictoires, je ne comprends pas le graphique.

Monsieur SIMON :

Il s'agit là des approvisionnements locaux-régionaux, issus de la région Nouvelle-Aquitaine. Ces approvisionnements représentent 29 %, répartis de la façon suivante :

- 57 % de produits issus de l'agriculture biologique
- 43 % de produits issus de l'agriculture conventionnelle

Madame JAMET :

Vous avez indiqué que 700 tonnes de denrées alimentaires sont issues de production de l'agriculture biologique, mais sur combien de tonnage ? Parle-t-on en valeur d'achat ou en volume ?

Monsieur SIMON :

C'est un débat qui a été tranché au niveau national et réglementaire, c'est la valeur d'achat qui est comptabilisée.

Madame JAMET :

Je souhaiterais qu'à la page 65, cuisson sous vide, le texte soit modifié selon les indications que vous m'avez fournies tout à l'heure. Il s'agit de précisions importantes en terme de communication.

Monsieur SIMON :

Bien que cela demande un travail de manutention conséquent, cela sera fait.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres observations, je vous propose de passer à l'approbation du procès-verbal du 7 mai 2019. Avez-vous des questions ou observations ? Non ?

Ce procès-verbal est approuvé à l'unanimité.

DELIBERATIONS

Charte des membres du Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Depuis plusieurs mois, nous évoquons au sein du Comité Syndical des travaux sur la mise en place d'une gouvernance alimentaire au niveau de la Métropole et auquel nous contribuons. Nous avons déjà participé à l'étude des besoins de la restauration collective à l'échelle métropolitaine, les approvisionnements régionaux ou encore la Charte pour un territoire sans perturbateurs endocriniens.

Toutes ces initiatives, et bien d'autres, se déroulent maintenant dans le cadre du Conseil de Gouvernance Alimentaire Durable de la Métropole dont les membres viennent de se doter d'une Charte. Compte tenu de notre engagement sur ces sujets et de nos contributions aux différentes actions engagées (une synthèse a été communiquée avec le dossier), il nous est proposé d'adopter les termes de cette Charte, marquant ainsi et très officiellement notre adhésion à cette démarche qui présente l'avantage de la souplesse et du pragmatisme.

Quelqu'un a-t-il des questions ou des observations ? Je vous propose de passer au vote.
Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Compte de gestion 2018

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Monsieur REMY, Trésorier de Pessac et comptable du SIVU, est présent parmi nous aujourd'hui. Monsieur REMY, je vous invite à nous présenter le compte de gestion que vous avez établi.

Monsieur REMY :

Le compte de gestion n'appelle pas d'observation particulière. Je préfère vous confirmer la qualité de gestion du SIVU. Cela m'a conduit à proposer de passer une convention permettant d'envisager un contrôle « allégé ». Après un audit qui doit être prochainement réalisé, les mandats seront directement payés sans contrôle a priori, mais avec un contrôle aléatoire a posteriori. Cela permettra de réduire encore les délais de paiements, bien que ceux-ci soient déjà très bien respectés.

Madame JAMET :

Est-ce que la comptabilité est dématérialisée ?

Monsieur REMY :

Oui complètement.

Monsieur SIMON :

Cela conforte la qualité de notre gestion. Nous sommes un interlocuteur crédible auprès des fournisseurs.

Monsieur REMY :

En effet, un seul mandat a été rejeté en 2018 pour 7000 mandats passés ; et encore s'agissait-il d'un problème de relevé d'identité bancaire.

Madame CUNY :

J'en félicite tous les acteurs et remercie Monsieur REMY pour son intervention.

Si vous n'avez pas d'autres questions, je vous propose de passer au vote.

Ce compte de gestion est approuvé à l'unanimité.

Compte administratif 2018

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Nous allons balayer rapidement les documents transmis en reprenant, comme nous le faisons habituellement, la synthèse sur le coût du repas.

Nos résultats de fonctionnement et d'investissement attestent de notre bonne gestion. Pour autant, la vigilance s'impose. D'une part, la croissance des effectifs de convives est inférieure aux prévisions ; d'autre part, de nouveaux postes de dépenses apparaissent comme les nécessaires travaux de Recherche Développement sur les alternatives au plastique. Enfin, l'impossibilité de toucher au prix de vente aux villes devient particulièrement contraignante.

L'objectif vertueux demeure de ne pas sacrifier la qualité de l'offre aux impératifs techniques et économiques. Mais il faut bien avouer que l'exercice devient de plus en plus compliqué.

Madame LACOMBE :

En effet, les prix des denrées sont en constante augmentation et bien que nous ayons encore cette année un compte administratif excédentaire, l'exercice va devenir très difficile avec un prix de vente aux villes qui n'augmente pas. En outre, nous constatons une forte augmentation de certains coûts, par exemple + 21 % pour le matériel hôtelier, du fait, notamment, des tests des barquettes en cellulose et de l'indexation des barquettes en plastique sur le prix du pétrole.

Madame JAMET :

Vous avez testé les barquettes, mais avez-vous trouvé des bols en cellulose ?

Monsieur SIMON :

Non, nous n'avons pas trouvé de bol en cellulose. Les seniors, bénéficiaires du port des repas à domicile, sont très attachés au potage « fait SIVU », actuellement proposé dans des bols plastiques. Il nous faut donc travailler sur des solutions alternatives pour ne pas les en priver.

Nous sommes également précurseurs dans la démarche de R&D entamée et à laquelle vous avez alloué une enveloppe de 200 000 €, permettant notamment de nous entourer de l'expertise particulière de centres techniques agroalimentaires. Il s'agit d'ailleurs d'un acte d'achat de prestations innovantes un peu particulier qui ne rentre pas aisément dans les fourches caudines du code des marchés. Nous avons d'ailleurs grand besoin des conseils de Monsieur REMY pour répondre à un cadre réglementaire qui semble en devenir sur ce point.

Madame JAMET :

Peut-être pouvez-vous obtenir des subventions Européennes ?

Monsieur SIMON :

Cela est sûrement envisageable, mais la démarche est souvent compliquée et longue. Elle nécessite une stabilisation des protocoles de recherche. Par ailleurs, au niveau régional, de par notre statut d'établissement public intercommunal et de cuisine centrale, nous ne rentrons dans aucun dispositif connu de subvention en matière de Recherche & Développement. C'est plutôt le secteur économique privé qui est visé ou les laboratoires.

Madame SALARIS BORGNE, notre chargée de mission, travaille avec l'Université de Bordeaux afin de mettre en place un projet de recherche interdisciplinaire. Ce projet pourrait être financé par l'intermédiaire de la Fondation de l'Université de Bordeaux.

Madame VEZIN :

Il est à noter que l'augmentation de la masse salariale est essentiellement liée à la création de deux emplois, nécessités par l'augmentation du nombre de convives et par le recrutement de la chargée de mission santé et conditionnements.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ou observations ? Non ?

(Madame CUNY sort de la salle. Madame MARCHAND prend la présidence de séance.)

Madame MARCHAND :

Mes chers collègues, je vous propose de passer au vote.

Le compte administratif est adopté à l'unanimité.

Je tiens à remercier l'ensemble des services pour la clarté exemplaire des comptes.

(Madame CUNY reprend la présidence de séance.)

Madame CUNY :

Je vous remercie et je félicite, une nouvelle fois, l'ensemble des agents SIVU.

Madame JAMET :

Serait-il possible de dématérialiser les flux comptables en fichier numériques afin de les partager sur l'open data des villes et de mettre en ligne les marchés publics. En termes de transparence, cela serait accessible à tous ?

Madame LACOMBE :

Tous les marchés publics sont en ligne sur notre site internet. Tout le monde peut les consulter.

Monsieur SIMON :

L'ensemble des marchés publics est accessible dès la page d'accueil dans le pied de page. Pour la partie flux comptables, il faudra étudier la question afin de vous apporter une réponse pertinente.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres observations, je vous propose de passer à la délibération suivante.

Affectation des résultats 2018 Budget supplémentaire 2019

(Lecture est faite des documents)

Madame CUNY :

Je vous propose de jumeler le débat sur ces deux délibérations puisque le vote du BS est tributaire de l'approbation sur l'affectation des résultats. Ils font, cependant, l'objet de deux actes délibératifs distincts.

La proposition d'affectation des résultats 2018 est la suivante :

- Affectation de l'excédent de fonctionnement, d'un montant de 1 004 800,23 € comme suit :
 - o **Section de fonctionnement : 600 000 €**
 - 450 000 €, comme nous le faisons chaque année, pour provisionner le risque alimentaire
 - 40 000 € pour le surcoût des barquettes en cellulose
 - 110 000 € pour la poursuite des travaux de R &D et la mise en place des nouveaux process qui vont succéder aux conditionnements plastiques.
 - Il est à noter que le BS comprend également une dépense et une recette qui s'équilibrent de 50 000 € au titre des remboursements d'assurance et des frais de remplacement correspondant.
 - o **Section d'investissement 404 800,23 €** destiné à l'autofinancement prévu de l'opération Cap 35 000.

- Affectation de l'excédent d'investissement, d'un montant de 3 165 008,74 € en report.

Madame LACOMBE va nous faire une présentation succincte du budget supplémentaire 2019.

Madame LACOMBE :

Les principaux points de ce budget supplémentaire, avec les reports, sont les suivants :

- CAP 35000 : les reports des années précédentes et l'affectation du résultat 2018 permettent d'inscrire 7 887 525,041 € au chapitre 23, somme comprenant l'autofinancement du projet
- Travaux : un budget de 210 000 € est inscrit au chapitre 21 pour réaliser divers travaux, notamment, dans la zone de production chaude
- Systèmes d'information : un budget de 140 000 € est destiné à la montée en puissance de nos systèmes d'information et vient s'ajouter aux 270 00 € déjà inscrits pour l'acquisition d'un logiciel de traçabilité
- Matériel d'exploitation : 525 000 € sont inscrits pour l'achat de divers matériel dont : compresseur, pompe doseuse, socles et chariots de manutention, cubeuse (pour couper la viande), l'essai de 2 nouvelles cellules de refroidissement...

Madame CUNY :

Je vous remercie.

Si vous n'avez pas de questions, je vous propose de passer au vote de ces délibérations budgétaires.

L'affectation des résultats 2018 est adoptée à l'unanimité.

Le budget supplémentaire 2019 est adopté à l'unanimité.

Remboursement des indemnités kilométriques

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Cette délibération de pure forme ne vise qu'à faire homologuer par notre Comité Syndical les nouveaux barèmes réglementaires en vigueur.

Avez-vous des questions ? Non ?

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Bilan annuel de l'Accord de Progrès Social et projet de modifications

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Vous vous en souvenez, l'an dernier, à la même époque, nous nous sommes prononcés à l'unanimité en faveur de la mise en place d'un Accord de Progrès Social au sein de notre établissement. Ce document, très complet, avec des engagements réciproques, un règlement intérieur, une organisation du travail clarifiée, un règlement de formation, un livret d'information hygiène et sécurité, une Charte d'utilisation des réseaux et moyens informatiques, était par ailleurs adossé à un nouveau régime indemnitaire. Son élaboration, très participative, avait duré plus d'un an et son adoption avait fait l'objet d'un avis unanimement favorable des représentants du personnel.

Monsieur SIMON :

Un an après, il convenait, afin de répondre à l'un de nos engagements, d'en faire un premier bilan, surtout qu'à l'issue des élections professionnelles de décembre dernier, le paysage syndical du SIVU a bougé. Nous avons maintenant, à parts égales, la CFDT et FO.

Ce bilan et les propositions d'évolutions ont été établis en concertation avec les représentants du personnel lors de nos points mensuels. Les conclusions qui figurent dans les documents et propositions qui vous ont été adressées ont, toutes, fait l'objet d'un avis unanimement favorable du comité technique réuni le 21 juin dernier. Cela laisse à penser que la conduite de cette concertation répond aux attentes de nos collègues partenaires sociaux.

Les modifications du règlement intérieur proposées constituent des ajustements « à la marge » ou des dispositions qui ont été préalablement soumises au comité technique (ex : les lanceurs d'alerte). Certains points sensibles, comme le don de congés, ou des dispositions en matière d'hygiène sont précisées.

Les sujets délicats comme les ajustements horaires sont maintenant bien régulés. Des dispositions prévues comme l'intervention d'une assistante sociale pour le personnel ou la mise en place d'un Plan de Déplacement pour les Employés sont soit opérationnelles soit en cours de définition. D'autres vont suivre, comme la réflexion sur le télétravail pour certains postes administratifs.

Madame JAMET :

La stagiaire dont le travail est dédié au plan de déplacement a-t-elle fait un bilan ? Il serait intéressant de voir ce travail.

Monsieur SIMON :

Nous ne manquerons de vous en faire partager la synthèse, dès qu'elle sera aboutie. Cela étant, il est compliqué de mutualiser les transports pour une petite collectivité, surtout avec la diversité des horaires d'embauche du personnel. Les partenaires sociaux vont demander une augmentation

de la « participation transports employeur ». Nous ne savons pas si cela concernera beaucoup d'agents, puisque la plupart habitent dans un environnement relativement proche et que certains, qui résident loin, ne peuvent pas bénéficier de ces transports aux heures d'embauche.

Madame JAMET :

J'ai constaté, dans le bilan de l'assistante sociale, qu'il y avait des problèmes liés au logement.

Madame VEZIN :

En effet, contrairement aux collectivités les plus importantes, nous ne bénéficions pas de contingent préférentiel de logements sociaux. Nous allons étudier la possibilité en nous rapprochant de la Métropole afin de voir les possibilités de mutualisation. Cependant, comme pour beaucoup d'autres français, le logement est un vrai problème pour les agents du SIVU.

Monsieur LAMAISON :

Avez-vous des agents qui n'ont pas de logement et dorment dans leur voiture ?

Madame VEZIN :

Non ; pas à notre connaissance. Nous avons réussi à gérer en interne certaines situations complexes. Il y a, au SIVU, une forme de solidarité qui nous permet d'accompagner les agents au mieux mais, jusqu'à ces derniers mois, de façon un peu empirique. Cet accompagnement est renforcé, depuis le début de l'année, par le service social qui est, lui, très professionnel.

Madame JAMET :

Il est clair qu'il y avait un véritable besoin d'accompagnement social.

Monsieur LAMAISON :

Cela permet aussi à certains agents de surmonter leurs difficultés administratives.

Madame VEZIN :

En effet, les agents ont été surpris par la diversité des actions qui peuvent être conduites dans ce cadre. Il s'agit, cependant, d'une activité d'accompagnement nécessitant une véritable expertise. Cela soulage d'autant les ressources humaines lesquelles, malgré toute leur bonne volonté, ne possédaient pas cette compétence.

RELEVÉ DE DECISIONS

La présidente rend compte au Comité Syndical des décisions qu'elle a pu être amenée à prendre et signer au titre de sa délégation sur les marchés publics. Depuis la dernière réunion, nous en dénombrons 3 :

- Adaptations optionnelles de notre nouveau Système d'Informations pour les Ressources Humaines (SIRH) ;
- Adaptations de notre nouveau marché du linge. On suit cette prestation de près car le nouveau titulaire du marché n'apporte actuellement pas toute la satisfaction escomptée ;
- Changement (mineur) de notre marché pour les Equipements de Protection Individuel (EPI)

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres questions ou observations, je vous propose de lever la séance.
La séance est levée 16h10.