

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 22 novembre 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 4 octobre 2019
- Délibérations

DIRECTION GENERALE

MARCHES

- Choix des sociétés chargées des services d'Assurances D-2019/025
- Choix de la société chargée de la fourniture de Viande de Veau crue surgelée issue de l'Agriculture Biologique D-2019/026
- Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires issue de l'agriculture conventionnelle D-2019/027
- Choix des sociétés chargées de la fourniture de pain D-2019/028

RESSOURCES HUMAINES

- Organigramme et tableaux des effectifs D-2019/029
- Modification des régimes indemnitaires D-2019/030

Questions diverses

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames CUNY, MARCHAND, JAMET, LABORDE, POITREAU et Monsieur BRASSEUR

Etaient excusés :

Mesdames BOUILHET, BOISSEAU, DARTEYRE, JARTY-ROY, LIRE, LACROIX et WALRYCK, et Messieurs PRADELS, LAMAISON et DU PARC

Etaient présents à titre technique :

Messieurs Christophe SIMON, Directeur Général des Services, Didier IAPICHINO, Directeur Technique, Florian CUNY, Préventeur et Assistant Affaires Juridiques et Julien SANCHEZ

Responsable Marchés et Mesdames Anne VEZIN Responsable des Ressources Humaines et Sophie LACOMBE Responsable Finances Budget.

La séance est ouverte à 10 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 pour cette séance.

Nous allons commencer par les points d'actualité.

Points d'actualité

Tableau de bord d'activités mensuel :

Madame CUNY :

- Nous constatons une faible augmentation des effectifs depuis la rentrée scolaire, même si nous atteignons depuis quelques jours 23 500 repas, voire même, un pic de 23 800 repas expliqué par deux raisons ponctuelles : le SIVU s'est engagé, d'une part, à fournir des repas aux habitants sinistrés suite à la chute d'une grue dans le quartier Bastide de Bordeaux et, d'autre part, à livrer, dès lundi prochain le collège de Capeyron à Mérignac, car l'établissement a été endommagé par le passage de la tempête Amélie.
- Les indices de satisfaction sont conformes aux objectifs fixés. La part de bio se maintient à 30% car les possibilités d'approvisionnement restent soumises aux capacités de la production notamment locale. La part totale de produits locorégionaux est, elle, en hausse. L'enquête IPSOS, décidée lors du dernier comité, aura lieu après les élections municipales de façon à éviter toute problématique liée à la communication durant une période pré-électorale.

Je laisse la parole à Monsieur SIMON sur son déplacement à Limoges.

Monsieur SIMON :

Je me suis rendu à Limoges accompagné de notre Chargée de Mission RSE pour évoquer les alternatives au plastique citées à plusieurs reprises dans les médias : la céramique. Il s'agit en fait d'un partenariat conclu entre un céramiste, un lycée technique et la collectivité de Limoges qui a permis de fournir 400 plateaux alvéolés destinés au service d'une partie des enfants moyens et grands des crèches municipales. D'une part, il s'agit d'une solution de service à table et non pas d'une solution de cuisson et d'autre part, cette solution ne concerne que 400 enfants sur les 10 000 servis quotidiennement, soit 4 % du nombre total de convives. Cette opération était totalement ponctuelle et ne sera ni étendue, ni renouvelée. Aucun programme de recherches sur des solutions alternatives durables n'est mis en place à leur niveau, ni pour le service à table, ni surtout, pour la cuisson.

Il s'agit, cependant, d'un très beau produit fait en partenariat avec un lycée professionnel du territoire.

Madame CUNY :

Voulez-vous bien, à présent, nous parler de votre rencontre avec le cabinet du ministère de la transition écologique et solidaire ?

Monsieur SIMON :

J'ai été convié avec l'un des administrateurs d'AGORES à rencontrer le cabinet de ce ministère. Notre intervention a porté essentiellement sur trois points :

- 1) L'importance de l'impact du changement de conditionnement, en termes de temps et en termes de contraintes ergonomiques, organisationnelles et financières. Nous avons insisté sur l'utilité d'accompagner, voire de soutenir ces démarches et des besoins en ingénierie.
- 2) La stratégie de lutte contre les perturbateurs endocriniens est maintenant engagée. L'Etat s'est engagé pour lutter contre ceux-ci et, chacun à son niveau à entamer des démarches, notamment au niveau de la métropole bordelaise, afin de supprimer ce risque au plus vite (Territoire sans perturbateur endocrinien, initiative portée par le Réseau Environnement Santé).

Cependant, ces démarches s'accompagnent d'une refonte de la réglementation actuelle car les référentiels actuels sont bouleversés par les différentes études qui permettent d'arbitrer les normes d'alimentarité des matériaux. Par exemple, ce n'est plus « la dose qui fait le poison », mais plutôt la conjugaison des facteurs d'exposition, comme l'environnement, l'âge ou l'effet cocktail... Il est donc nécessaire de repenser intégralement la réglementation en fonction des nouveaux paradigmes posés par ces travaux et les professionnels de la restauration collective souhaitent y être associés.

- 3) La loi EGAlim n'est applicable qu'à la restauration collective publique et non à l'industrie agro-alimentaire. Or, c'est un secteur d'approvisionnement important. Celle-ci continue donc à faire, par exemple, cuire le jambon dans des poches plastiques. La seule alternative qu'auront donc, à terme, les cuisines centrales, sera de ne plus servir ce type de produit. Il est donc indispensable d'harmoniser la réglementation pour l'ensemble des acteurs. De plus, l'absence de décrets d'application posant le principe de sanctions rend cette loi peu coercitive. Il est obligatoire de l'appliquer mais on ne risque rien si on ne le fait pas.

Madame JAMET :

Madame Poirson doit présenter un projet de loi sur le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets. Ne serait-ce pas un moyen de faire appliquer ce que vous venez d'expliquer ?

Monsieur SIMON :

Cette loi vient interagir avec la loi EGAlim mais ne fera pas évoluer les problèmes que nous rencontrons.

Madame JAMET :

C'est la même problématique pour les OGM : il est interdit d'en produire mais la consommation en est autorisée. Les députés locaux ont-ils été interrogés à ce sujet ?

Madame CUNY :

Nous en avons référé directement au Ministère avec le réseau AGORES. Cela étant, les députés locaux sont informés de cette situation.

Madame CUNY :

Les barquettes en cellulose sont dorénavant déployées dans l'ensemble des satellites. Cependant seuls trois fournisseurs au niveau national sont capables de répondre aux exigences. Cela induit d'importantes problématiques d'approvisionnement qui seront, nous l'espérons, résolues d'ici six mois.

Cette mise en place est rendue difficile, tant au SIVU que dans les satellites, en raison des difficultés de dépilage et de manipulation. Je tiens à remercier l'ensemble des agents du SIVU de leur implication dans cette démarche. J'y associe le personnel de l'ensemble des satellites également.

Il est à noter que cela reste une solution transitoire. L'ensemble des programmes de recherches entamés permettront de trouver des alternatives plus aisées à moyen terme.

Monsieur SIMON :

Nous avons effectué de nombreux tests mais le produit n'est pas stable sur le plan mécanique et pose toute une série de problèmes nouveaux. Ainsi, le dépilage (action d'enlever une barquette de la pile) fonctionnait en période de test alors que ce n'est plus le cas aujourd'hui. Nous sommes, bien entendu, en contact avec notre fournisseur pour tenter d'améliorer cela.

Madame CUNY :

Je tiens à préciser que nous avons choisi un fournisseur français.

Madame LABORDE :

Les points qui posent problèmes n'étaient-ils pas abordés dans le cahier des charges ?

Monsieur SIMON :

Si, mais nous sommes confrontés à l'explosion de la demande qui génère la rareté de l'offre. Seuls 3 producteurs savent fabriquer des produits conformes à notre cahier des charges, en France, actuellement et ils doivent s'adapter rapidement à une demande qu'ils n'avaient pas anticipée.

Madame LABORDE :

Le fournisseur a quand même répondu à l'appel d'offres.

Monsieur SIMON :

En effet, et il travaille d'arrache-pied à satisfaire les demandes de la totalité de ses clients. Ces 3 fournisseurs français ne répondent actuellement plus à aucun appel d'offres.

Madame JAMET :

Je suis parfois interpellée par des parents d'élèves qui me disent que les barquettes en cellulose sont bioplastiques et non bio-sourcées.

Madame CUNY :

Je vous confirme qu'elles sont bien bio-sourcées.

Monsieur SIMON :

En effet, seul l'opercule apposé pour le transport et qui n'est pas en contact avec les aliments n'est pas un produit d'origine végétale et bio sourcée.

Madame JAMET :

Pouvez-vous me communiquer la fiche technique pour que je puisse la leur présenter s'il vous plaît ?

Monsieur SIMON :

Bien sûr.

Monsieur BRASSEUR :

Bio-sourcé signifie-t-il 100% recyclable ?

Monsieur SIMON :

Bio-sourcé signifie que les origines du produit sont entièrement identifiées et tracées, avec une matière première produite sans pesticide. L'origine des matières premières est locale (Midi-Pyrénées). Par ailleurs, c'est un produit 100% bio-compostable ; un nouveau système de collecte des bio-déchets se met en place à cet effet dans les satellites.

Monsieur BRASSEUR :

Où va le compost ?

Monsieur SIMON :

Celui-ci est valorisé par les industriels du recyclage. Nous sommes, là aussi, confrontés à un autre problème : la gestion des bio-déchets est une compétence communale, alors que la gestion des déchets est une compétence intercommunale. C'est d'ailleurs pour résoudre cette difficulté que Bordeaux Métropole étudie la mise en place d'un marché l'associant aux communes membres (groupement des commandes).

Madame CUNY :

Pouvez-vous à présent nous parler des bacs inox pour la cuisson sous vide ?

Monsieur SIMON :

Les études sont en cours. Plusieurs postulats font actuellement l'objet de recherches : la ville de Nice fait directement le vide par l'intermédiaire de valves placées sur le couvercle des bacs avant de les mettre à la cuisson. Ce procédé est pour l'instant insuffisamment fiable et présente l'inconvénient de ne pouvoir s'appliquer que sur des grands bacs qui pèsent chacun jusqu'à 15 kg. Nous utilisons un format de bacs inox plus petit et donc plus facilement manipulable car plus léger. Nous thermoformons ces bacs dans une poche plastique qui n'est donc pas au contact des aliments et faisons le vide dans cette poche. Cela réduit de 30 % l'usage du plastique, évite les risques de perturbation endocrinienne et laisse le temps aux fabricants de sécuriser un dispositif de mise sous vide direct ; à terme et avant l'échéance de 2025, il n'y aura plus de plastique. Nous travaillons, sur ce sujet, avec ARMORINOX, AGROTEC, le CTCPA et d'autres villes. Nous avons également récemment rencontré un des principaux fabricants de bacs inox français, la société BOURGEAT. Les responsables des services de R&D (Paris et Lyon) sont très intéressés par nos recherches et les débouchés que cela peut représenter pour eux. Une collaboration entre nous devrait prochainement être actée. Cela s'inscrit pleinement dans nos démarches respectives de recherche et développement.

Madame LABORDE :

Quelle est la composition de l'inox ?

Monsieur SIMON :

C'est un alliage de chrome, de fer et de carbone dont les proportions et les conditions de fabrication peuvent varier selon l'origine et les exigences normatives de fabrication. Nous sommes très attentifs à la traçabilité de l'inox que nous utilisons et le serons tout autant à l'avenir.

Madame JAMET :

La prise de conscience collective est positive. Il ne faut cependant pas diaboliser l'inox puisque les problèmes liés aux perturbateurs endocriniens ne sont apparus que depuis une quinzaine d'années alors que l'inox est utilisé depuis plus d'un siècle.

Monsieur SIMON :

Il ne s'agit pas de diaboliser l'inox (sur lequel nous travaillons) mais de mesurer les risques liés à son usage. Il y a 30 ans, l'introduction du plastique à usage unique dans les cuisines a contribué à éradiquer les risques de toxi-infections alimentaires (salmonelles et légionnelles notamment). Il est important de rappeler que l'ANSES souligne aujourd'hui qu'aucun matériau n'est totalement neutre. Les démarches de R&D entamées par plusieurs acteurs de la restauration tendent à prévenir les risques avérés et actuels et ceux, futurs risques éventuels, qui ne sont pas encore connus actuellement.

Madame JAMET :

Avons-nous envisagé de livrer les satellites avec de l'inox ou du verre ?

Monsieur SIMON :

Oui, mais cette option s'avèrerait actuellement prématurée, coûteuse et disproportionnée. Outre d'évidents problèmes de manutention et d'impossibilité de traitement à notre niveau dans la cuisine actuelle, cela impliquerait d'importants espaces de stockage et de nettoyage dans chaque satellite. Il faudrait environ 25 à 50 K€ par satellite pour permettre la livraison avec de l'inox, en excluant les éventuels frais de personnels supplémentaires liés à la manutention. Or, nous sommes confrontés à l'impossibilité pour de nombreux établissements de s'agrandir pour permettre d'absorber l'espace de stockage supplémentaire. En outre, cela multiplierait par 4 la consommation d'eau et de produits lessiviels et augmenterait d'1/3 la flotte de véhicules, compte tenu de la limitation du poids accepté dans les camions. Donc, le bilan carbone de cette opération irréalisable dans nos locaux actuels serait défavorable. Pour ce qui est du verre, nous suivons de près une expérimentation menée par l'APHP (34 hôpitaux de Paris) avec une Start up, le SYREC et le SIRESCO (Syndicats de Restauration Collective regroupant plusieurs villes de la Région Parisienne). Ils n'en sont qu'aux prémices et la faisabilité n'est pas acquise. Les problèmes de poids, stockage et lavage se retrouveront également.

Madame JAMET :

Cette question a-t-elle été posée lors de votre rencontre avec le cabinet du Ministère de l'écologie ?

Monsieur SIMON :

Oui, ils nous ont écoutés mais n'ont, bien sûr, pas pu nous fournir de réponse opérationnelle.

Madame CUNY :

Il est, de plus, à ce stade, inenvisageable de multiplier les solutions de conditionnement. Il faut impérativement une solution unique applicable dans l'ensemble des satellites

Enfin et pour clore ce point d'actualité, je tiens à souligner que le SIVU reçoit de plus en plus de visites de parents d'élèves, de seniors et d'autres personnes, ainsi que de collectivités telles que, prochainement, le Département de l'Isère et la ville d'Angers.

Monsieur BRASSEUR :

Quel est leur profil ?

Monsieur SIMON :

Les collègues de la ville d'Angers sont plutôt des techniciens alors que ceux du Département de l'Isère sont des cadres en recherche d'informations sur les conditionnements pour conseiller leurs élus.

Madame CUNY :

Avez-vous des questions ?

Je vous propose maintenant de passer à l'approbation du Procès-Verbal du 4 octobre. Monsieur BRASSEUR, secrétaire de séance, en a approuvé la rédaction.

Avez-vous des questions ?

Le Procès-Verbal est approuvé à l'unanimité.

DELIBERATIONS

Délibérations de D-2019/025 à D-2019/028

(Lecture est faite des documents)

Madame CUNY :

L'ensemble des membres présents a participé à la Commission d'Appel d'Offres du jour-même. Avez-vous des remarques supplémentaires sur ces quatre délibérations ?

Ces délibérations sont adoptées à l'unanimité.

Organigramme et tableau des effectifs

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Les points présentés dans cette délibération ont reçu un avis favorable du Comité Technique réuni le 18 novembre 2019.

Monsieur SIMON :

En effet, le projet présenté a été approuvé par les partenaires sociaux. Nous vous proposons la création de trois postes dans le même périmètre économique qu'aujourd'hui. Les fiches de poste annexées correspondent à ces trois postes. Le tableau des effectifs présenté permet la mise à jour de l'ensemble des postes ouverts aujourd'hui, en créant les 3 postes et en proposant les modifications liées à la vie de la collectivité (départ, arrivée, promotions...)

Monsieur BRASSEUR :

Vous confirmez que ces modifications n'induiront pas d'augmentation de la masse salariale ?

Monsieur SIMON :

Oui. La création de ces trois postes est en partie financée par les départs à la retraite de certains de nos agents. Cela étant, comme nous avons pu le rappeler en Comité Technique, le SIVU s'est engagé, dans l'Accord de Progrès Social, à réétudier les besoins en personnel à chaque augmentation de mille repas par jour, tout en prenant en compte les évolutions des différents outils techniques. Par exemple, le nouveau SIRH a permis de gagner environ douze jours de travail pour un agent pour procéder à la préparation et au passage de la paie.

Monsieur BRASSEUR :

Durant combien de temps ce seuil de mille repas doit-il être atteint pour être considéré comme pérenne ? Les effectifs doivent être, en effet, très fluctuants.

Monsieur SIMON :

Oui, les fluctuations sont quotidiennes. Il n'en reste pas moins que la trajectoire d'augmentation est claire. Nous sommes cependant attentifs à des dépassements répétés sur plusieurs semaines consécutives avant de considérer cette hausse comme acquise. Cela revient généralement tous les 18 à 24 mois. Lorsqu'il s'agit de hausse ponctuelle, nous recrutons des agents contractuels ou des agents intérimaires.

Monsieur BRASSEUR :

Le personnel intérimaire est-il facilement disponible ?

Monsieur SIMON :

Tout comme le personnel contractuel, cela ne l'est pas. Il est à noter que le besoin en termes de personnel est évalué quotidiennement en réunion d'exploitation et mensuellement avec l'ensemble des responsables pour des situations d'absences longues.

Le recours à des agents intérimaires représente environ 25 000€ par an, soit moins qu'un Equivalent Temps Plein. Le marché correspondant, que vous avez validé lors d'une précédente réunion, est passé avec le prestataire « SAMSIC ».

Madame JAMET :

Je constate qu'il est écrit qu'il n'y a pas de risque psycho-sociaux sur la fiche de poste de Chargé(e) de Mission RSE. Or, il me semble qu'il s'agit d'un poste soumis à une pression importante.

Madame CUNY :

Cette fiche de poste a été travaillée en concertation avec l'agent concerné qui l'a ensuite approuvée. Elle pourra, cependant et comme toutes les fiches de poste, être réévaluée au fur et à mesure de l'avancement de ses missions.

Monsieur SIMON :

Je rappelle que le SIVU dispose d'un Conseiller de prévention et que des psychologues du travail sont, si nécessaire, gratuitement à disposition des agents. Nous sommes aussi vigilants au niveau des risques psycho-sociaux qu'au niveau des risques de TMS.

Monsieur BRASSEUR :

La fiche de poste sert également de base à l'entretien annuel de l'agent. Les problèmes peuvent donc être remontés à ce moment-là et des demandes de modifications peuvent être faites par l'agent.

Monsieur SIMON :

Effectivement.

Madame JAMET :

Sachant que de plus en plus de collectivités font de l'open data au niveau des menus scolaires, ne pourrait-on pas l'écrire dans la fiche de poste de l'assistant technique GPAO ?

Monsieur SIMON :

La GPAO est un outil précieux et indispensable à notre fonctionnement. Cela demande un développement permanent de notre part et celle du prestataire pour répondre à nos besoins. Par exemple, l'élargissement aux adultes des menus sans-viande a représenté environ 6 semaines de travail pour un agent. Nous souhaitons que la fiche de poste, la première pour ce poste d'ailleurs, corresponde en tout point à la réalité du travail de l'agent. La priorité est donnée à une optimisation du progiciel, ce qui permet d'éviter tous les dysfonctionnements, petits ou grands, qui désorganisent le travail quotidien et nécessitent des renforts de main d'œuvre récurrents. Toutefois, cela pourra évoluer. En outre, conformément à votre demande, j'ai prévu une rencontre avec le responsable de la Cellule Méthode à l'issue de cette réunion. Vous pourrez ainsi lui poser toutes les questions que vous souhaitez.

Madame CUNY :

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

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Modification des régimes indemnitaires

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Cette délibération a également fait l'objet d'un avis favorable du Comité Technique du lundi 18 novembre 2019.

Monsieur SIMON :

Vous avez approuvé, le 4 octobre, la souscription aux marchés de protection sociale complémentaire santé et prévoyance dans le cadre du marché mutualisé proposé par le Centre de Gestion de la Gironde. La délibération proposée modifie les dispositions du régime indemnitaire, afin de l'adapter aux prestations proposées dans le cadre de la garantie prévoyance.

Madame VEZIN :

Cette délibération précise que le SIVU ne versera plus le régime indemnitaire aux agents en position de demi-traitement. En effet, TERRITORIA Mutuelle le prendra à sa charge dans le cadre d'une souscription à la garantie de niveau 1. Les prestations seront plus avantageuses pour les agents car le régime indemnitaire sera également versé durant les périodes de congé longue maladie et congé longue durée, ce qui n'était pas le cas jusqu'à présent.

Vous avez approuvé, le 4 octobre, une augmentation de la participation servie par le SIVU pour cette garantie qui permet à tous les agents d'y souscrire, en n'impactant leur revenu mensuel que de 2,20 € pour les plus faibles salaires.

Madame CUNY :

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

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

QUESTIONS

Monsieur BRASSEUR :

Une prochaine grève est annoncée le 5 décembre. Aura-t-elle un impact au SIVU et quelles informations ont été communiquées ?

Monsieur SIMON :

Nous nous attendons à une forte mobilisation dans les satellites. En plein accord avec les Villes, nous avons décidé que les repas de secours seront servis dans les satellites.

Monsieur BRASSEUR :

J'ai participé à un repas dans une école de Mérignac et le ressenti est globalement positif. La prestation a été définie comme de qualité. J'ai remarqué, toutefois, que la livraison du J+1 de consommation avait lieu pendant le service, ce qui a pu légèrement le désorganiser.

Madame MARCHAND :

Cela fonctionne toujours ainsi sur la commune de Mérignac.

Madame POITREAU :

Savez-vous si les parents d'élèves de l'école Arnaud Lafon vont venir prochainement ? Je leur avais proposé une visite lors d'un conseil d'école au cours duquel des questions sur la fabrication des repas avaient été posées.

Monsieur IAPICHINO :

Il y a en effet des visites prévues avec des parents d'élèves d'écoles de Mérignac mais la qualité des participants ne nous est donnée qu'au dernier moment. Nous ne pouvons donc pas être assurés que l'école Lafon sera représentée. Dès que nous aurons cette information, nous la partagerons avec vous.

Monsieur SIMON :

Un livre d'or est maintenant disponible pour les visiteurs. Les seniors y sont assidus et leurs commentaires sont plutôt très positifs

Madame CUNY :

J'ai été interpellée sur internet par des parents qui venaient de visiter le SIVU. Ils ont déclaré être satisfaits et rassurés sur la qualité des prestations et des repas servis.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 11 heures 30.

Le prochain Comité Syndical aura lieu le 13 décembre 2019 à 9 heures 30.