

***S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC***  
***Procès-Verbal du Comité Syndical***  
***Séance du 28 janvier 2020***

**ORDRE DU JOUR**

1. Désignation du secrétaire de séance
2. Tableau de bord mensuel et points d'actualité
3. Approbation du procès-verbal de la réunion du 13 décembre 2019
4. Délibérations

**DIRECTION GENERALE**

- Convention de financement Mérignac – SIVU : D-2020/001  
Assiette citoyenne et lutte contre le gaspillage alimentaire

**FINANCES**

- Budget primitif 2020 D-2020/002
- Prix de repas 2020 D-2020/003
- Avenant sur le marché de conduite de l'opération CAP 35000 D-2020/004

**5. Délégation de la Présidente**

- Marchés à procédure adaptée
- Lettre de conformité à la Règlementation Générale de Protection des Données (RGPD)

**6. Questions diverses**

**Etaient présents à titre de titulaires :**

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

**Etaient excusés :**

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

**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 Madame Anne VEZIN Responsable des Ressources Humaines et des Affaires Juridiques.

La séance est ouverte à 14h30 heures par Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU.

**Madame CUNY :**

Je vous propose d'élire le secrétaire de séance. Madame LABORDE est élue. Nous allons aborder les points d'actualité.

## Points d'actualité

**Tableau de bord d'activités mensuel :**

**Madame CUNY :**

L'année 2019 aura été, en nombre de repas servis, un peu supérieure à nos estimations (+ 93 898 repas) mais au final, quasi équivalente à l'effectif servi en 2018. On notera que c'est Mérignac qui est, cette année encore, plus dynamique que Bordeaux en matière de croissance du nombre de convives. Cette relative stagnation des recettes impacte bien sûr la couverture de nos frais fixes, de ce fait plus en tension.... Au titre des marges d'amélioration potentielles, il faut noter l'importance des repas complémentaire livrés quotidiennement avec, de notre point de vue, une évaluation du besoin sur Mérignac qui reste perfectible.

Les indicateurs de satisfaction sont très légèrement en deçà en fin d'année mais, sur l'exercice, globalement bien dans la trajectoire : entre 73 et 91 % au final, ce qui est tout à fait satisfaisant. Concernant ce point, vous avez souhaité, lors du dernier Comité Syndical, quelques informations sur les méthodes employées par les villes. Les supports ne nous ont pas été donnés dans les délais de transmission des dossiers d'administrateurs et nous vous prions de nous en excuser. Vous avez néanmoins un dossier complet fait par les villes qui vous est remis ce jour. On peut d'ores et déjà en retirer quelques points forts et d'amélioration :

- Il y a un véritable travail de collecte effectué chaque mois pour produire de la donnée et ces résultats sont partagés avec le SIVU. Ce travail fait intervenir un panel assez large d'acteurs, structures tant du côté des usagers que de leurs médiateurs (agents d'animation par exemple) et il nourrit les Commissions des Menus. Les résultats d'enquête sont réellement pris en compte dans les axes d'amélioration de l'offre de service. Un rapide benchmark auprès d'autres collectivités de notre taille montre que ce niveau de définition et d'analyse est assez rare.
- Toutefois, il n'y a pas de méthode réellement harmonisée entre les 2 villes pour définir « la satisfaction » ni d'outil commun. La distinction entre le plat, le menu et la qualité de service, par exemple, n'est pas vraiment mise en exergue. La participation directe de l'utilisateur est également variable selon les lieux et les méthodes. Le panel consulté n'est pas forcément interrogé dans sa représentativité et la totalité des informations produites ne s'inscrit pas dans un plan d'actions hiérarchisé, clairement établi entre le SIVU et les villes. Le travail de corrections s'effectue donc, un peu, au fil de l'eau.
- On peut ainsi déduire que nous laissons sur ce point un chantier intéressant mais à venir : Il y a beaucoup d'outils mais pas de référentiel commun. Il en existe néanmoins (AGORES et l'AMF en ont produit un, par exemple, il y a quelques années). Il va falloir définir une méthode harmonisée de collecte des infos et surtout hiérarchiser les informations produites pour que les axes d'amélioration ne soient pas « tous azimuts », mais bien posés en termes de

priorités. Enfin, la place de l'utilisateur dans ce travail doit être confortée mais c'est là, aussi, le rôle futur du Comité des Usagers. Nous faire aider sur ce point en diversifiant les angles d'attaques sera sûrement utile. Par exemple, distinguer une grande enquête annuelle externalisée, des évaluations ponctuelles de proximité sur des produits, des menus, des recettes nouvelles ou à améliorer, pourrait s'avérer intéressant.

**Madame JAMET :**

Combien d'enfants et d'adultes sont interrogés au cours de ces enquêtes ?

**Monsieur SIMON :**

Le nombre est variable d'un mois à l'autre. Cela étant, environ 10% des satellites sont interrogés. Les pratiques en matière de collecte d'informations comme, par exemple, les recensements démographiques, valident à hauteur de 8% le pourcentage comme représentatif du panel des usagers. On peut en déduire que sans être, peut-être, totalement représentatif, ce panel est bien une illustration fidèle.

**Monsieur LAMAISON :**

Pourquoi remarquons-nous une hausse du nombre de réclamations en novembre 2019 ?

**Monsieur SIMON :**

Cela s'explique probablement par le passage aux barquettes en cellulose qui a commencé fin octobre 2019. Remarquons toutefois qu'il s'agit ici de 102 réclamations au final sur plus de 3,5 millions de repas.

**Monsieur IAPICHINO :**

Effectivement, les barquettes en cellulose ont été complexes à mettre en œuvre, tant au SIVU que sur les satellites ou dans le cadre du portage à domicile. Cela se réglera dans le temps.

**Madame CUNY :**

Pour ce qui est de la qualité de nos approvisionnements, nous sommes également dans la trajectoire, mais avec deux types de conclusions complémentaires :

- Pour la part bio et labellisée, nous stagnons un peu en dessous d'un plafond de verre de 29-30 % (part bio) et 38 – 40 % (part bio et autres labels). Nous rappelons néanmoins que nous sommes très au-delà de la moyenne française constatée dans la restauration collective et les cantines scolaires par l'Agence Nationale Bio qui est inférieure à 5 %. Par ailleurs, la Loi Egalim, évoquée ici très régulièrement, fixe un objectif de 20 % à échéance de 3 ans et nous l'avons déjà bien dépassé. La progression sera néanmoins pertinente et nécessaire, mais elle ne peut s'envisager que dans le cadre d'une double progression :
  - Celle de la part des terres agricoles qui doivent muter du conventionnel au Bio.
  - Une meilleure identification, par les professionnels, de la restauration collective comme partenaire à part entière dans ce domaine.

**Madame JAMET :**

La part d'approvisionnement conventionnel reste encore importante.

**Monsieur SIMON :**

Nous travaillons ces deux sujets avec les interprofessions (Coop de France, par exemple dont vous avez une plaquette dans laquelle un article est consacré au SIVU), Interbio, la Gouvernance Alimentaire de Bordeaux Métropole et des territoires locaux de production. Mais cela prend incontestablement du temps (au moins 3 ans pour une mutation conventionnel/bio par exemple). La Région joue également un rôle important en matière d'incitation économique.

**Madame CUNY :**

En effet, pour ce qui est de la régionalisation de nos approvisionnements, nos efforts portent là, incontestablement, leurs fruits.

- La part bio d'origine régionale a très fortement augmenté : 75% en 2019, contre 45% en 2018
- Tous approvisionnements confondus, bio, labels et conventionnels, les produits issus de Nouvelle Aquitaine ont également augmenté : 35% en 2019, contre 29% en 2018.

Nous faisons le pari que cette proportion va continuer à croître avec, d'une part, les derniers marchés de produits laitiers que nous avons passés et, d'autre part, avec la perspective d'une production régionale de nos approvisionnements en agneau bio et label (2021). Enfin, pour ce qui est des fruits, légumes et crudités, nous testons de nouveaux partenariats via des coopératives de production du Lot et Garonne et Manger Bio Sud-Ouest (MBSO). Des perspectives se profilent avec la légumerie de Saint Loubès en voie de certification Ecocert et avec des surproductions légumières surgelées, que nous pourrions exploiter pour les purées et les soupes « maison ».

**Madame LABORDE :**

Il est à noter que le fait de s'approvisionner au niveau local contribue également à réduire le bilan carbone du SIVU.

**Madame CUNY :**

Exactement, c'est pourquoi nous continuerons à travailler en ce sens. Enfin, pour en terminer avec le tableau de bord, pour ce qui est des frais de personnel et de la maîtrise globale du budget, nous aurons été dans la trajectoire.

**Autre points d'actualité****Madame CUNY :**

Autre sujet dans le prolongement de précédentes décisions du Comité Syndical : nous avons été audités par ECOCERT pour la labellisation sur 4 sujets : + bio ; + local ; + sain ; + durable. Cela s'est bien passé et nos process ont été déclarés conformes. Près d'une vingtaine de satellites municipaux se sont également prêtés à l'exercice et il semble, là aussi, que l'audit se soit bien déroulé. Nous attendons donc avec optimisme les résultats qui nous seront transmis courant février et dont le Comité Syndical sera, bien sûr, immédiatement informé. Cette labellisation officialiserait notre engagement affirmé pour une restauration collective de qualité.

Dernier sujet : la poursuite de nos travaux en matière de changement de conditionnements. Les approvisionnements en matière de cellulose ont tendance à se stabiliser. Nous avons évoqué, lors de notre dernière réunion, leur caractère erratique en raison de l'explosion de la demande, et l'obligation, dans laquelle nous nous trouvons, d'utiliser sporadiquement, de ce fait, des

barquettes en plastique afin d'être à même de livrer quotidiennement les repas. Je précise, pour tordre le cou à une rumeur, que nous n'avons aucun stock à écouler. D'ailleurs, ceux qui connaissent l'établissement savent pertinemment que nous n'avons, en aucun cas, la capacité de stockage nécessaire. On ne peut pas dire que le sujet soit définitivement clos, puisque les techniciens sont confrontés à des difficultés de scellage à chaud et de résistance, mais le travail réalisé avec les techniciens de la société de production, venus travailler au SIVU, a permis des améliorations et le démarrage d'un travail collaboratif d'optimisation du produit.

**Monsieur SIMON :**

Pour ce qui est des bacs inox de cuisson sous vide, nous allons tester dans les prochains jours, grâce au partenariat que nous avons maintenant noué avec le fournisseur Bourgeat, un nouveau prototype de matériel qui résiste mieux aux contraintes de mise sous vide. Par ailleurs, nos équipes sont allées voir, chez un industriel, le fonctionnement d'un modèle d'armoire de lavage très performante pour ce type de bacs et dont nous pourrions très prochainement faire l'acquisition au terme d'une consultation.

Enfin, à la fin de la semaine, le groupe de travail national que nous animons dans le cadre d'AGORES se réunit à Paris afin de faire le point des avancées constatées par l'ensemble des cuisines centrales sur ces travaux et recherches. Nous en rendrons compte à notre prochaine réunion.

**Madame JAMET :**

Comment réussissez-vous à faire le vide dans les bacs inox ?

**Monsieur IAPICHINO :**

Nos prototypes sont équipés de trous permettant l'aspiration de l'air à l'intérieur du bac inox puis le bac est thermoformé. C'est une solution transitoire. La ville de Nice, quant à elle, travaille sur des bacs inox déjà équipés de valves. La solution retenue par le SIVU semble moins problématique et plus adéquate. L'ensemble des données recueillies est croisé et confronté lors des rendez-vous AGORES et permet d'optimiser la recherche de solutions et de gagner un temps précieux.

**Madame CUNY :**

Avez-vous des questions ?

Je vous propose maintenant de passer à l'approbation du Procès-Verbal du 13 décembre. Monsieur LAMAISON, secrétaire de séance, en a approuvé la rédaction.

Le Procès-Verbal est approuvé à l'unanimité.

# DELIBERATIONS

## Convention de financement Mérignac-SIVU

*(Lecture est faite des documents)*

### **Monsieur SIMON :**

Dans le cadre d'un programme d'éducation au goût et de lutte contre le gaspillage alimentaire, notre établissement a passé une convention de financement (20 000 euros) avec l'Etat, en son nom et pour le compte des deux villes. Le comité syndical du 4 octobre 2019 en a validé les termes.

Cette action est maintenant en cours avec, par exemple :

- Une première série de formations des cuisiniers de l'établissement aux nouvelles pratiques végétariennes réalisées avec le Chef Molle de Blanquefort ; d'autres doivent suivre. Ces actions vont aussi s'adresser au personnel des satellites, en lien avec le CNFPT.
- De nouvelles campagnes de pesées de denrées non consommées dans des écoles tests, préfigurant une nouvelle revue de grammage, programmées ce trimestre. Elles permettront de réajuster le cas échéant certaines recettes en fonction des niveaux de consommation.
- Le développement à Mérignac des tables de tri et la mise en place des actions de compostage avec l'association Détritivores.
- La poursuite à Bordeaux du développement des tables de tri, des selfs en autonomie et la mise en place d' « ambassadeurs du goût » dans quelques écoles tests.
- Des actions de sensibilisation et de communication à destination des personnels et des enfants en préparation pour ce semestre afin de faire découvrir des denrées mal consommées et de mettre en valeur des produits. Ces actions pourront s'effectuer en lien avec des producteurs et des diététiciens.

Un bilan détaillé de ce programme d'actions récemment décidé sera réalisé à échéance d'un an, soit après la prochaine rentrée scolaire. L'objet de la présente convention est d'acter le principe d'une répartition des financements octroyés par l'Etat avec la ville de Mérignac. Une autre convention avec la ville de Bordeaux sera présentée à votre approbation lors d'une prochaine réunion.

### **Madame JAMET :**

Combien de nouvelles recettes ont été créées suite aux formations organisées avec le Chef Molle ? Quelles ont été les thématiques de ces formations ?

### **Monsieur SIMON :**

Une dizaine de nouvelles recettes ont, pour l'instant été créées. Et pour répondre à la question de la thématique, il n'est pas dans la culture initiale des chefs de cuisiner des légumineuses. Ils les traitent plutôt comme la simple garniture d'une viande. Afin de s'adapter au mieux à cette nouvelle et nécessaire offre de service, la formation a pour but d'accompagner nos cuisiniers dans la créativité culinaire végétale. Elle rencontre un franc succès, puisque l'ensemble des stagiaires a demandé à ce qu'elle soit reconduite en 2020.

Quant à l'action de sensibilisation, elle est portée par notre diététicienne qui travaille à la création d'un kit de communication à destination des écoles sur l'éducation au goût.

**Madame JAMET :**

Je reviens sur l'objet de cette convention : il semble s'agir d'une convention destinée à reverser les sommes perçues par la DRAAF à Mérignac. Pourquoi ne pas, tout simplement, déduire cette somme des prochaines facturations ?

**Monsieur SIMON :**

L'Etat a exigé qu'il n'y ait qu'un seul bénéficiaire pour ce financement, le SIVU, qui doit ensuite répartir les sommes. Pour ce qui est de la déduction de cette somme sur de prochaines factures, les règles de la comptabilité publique ne nous le permettent pas en l'état. Il y aura donc bien émission d'un titre de recettes correspondant à la somme revenant à Mérignac, dès lors que le SIVU aura perçu la subvention de 20 000 € versée par la DRAAF. Cette somme sera répartie, à hauteur de 7 500 € pour chacune des villes, le SIVU restant, pour sa part, attributaire de 5 000 €.

**Madame CUNY :**

Avez-vous d'autres questions ? Je vous propose alors de voter.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

## Budget Primitif 2020 et Prix de repas 2020

*(Lecture est faite des documents)*

**Madame CUNY :**

Les principaux points de ce budget, vous ont été présentés lors du débat d'orientation budgétaire lors de la séance du mois de décembre. Monsieur SIMON va, cependant, vous en faire un rappel sommaire.

**Monsieur SIMON :**

L'essentiel des enjeux de ce budget prend en compte plusieurs éléments de contexte :

- Les contraintes fortes des finances publiques
- Des efforts d'ajustement internes
- La modernisation de notre offre de service
- L'adaptation de l'outil de travail (par exemple, l'impact des nouveaux conditionnements) et de l'organisation
- Un nombre de jours scolaires ponctuellement en baisse en 2020; hasard du calendrier des jours fériés...qui ne facilitera pas nos recettes !

Pour ce qui est frais variables : un coût global alimentaire stable mais un matériel hôtelier (barquettes et film) plus onéreux. On en connaît la raison : l'impact cellulose.

Pour ce qui est des coûts fixes : des coûts d'exploitation courants stables. Les légers surcoûts sur les contrats ou la communication sont financés par quelques économies, comme sur les véhicules. Les frais de personnel restent stables. Les variations concernant les Ressources Humaines sont liées au contrat d'assurance dont nous avons revu le périmètre, ce qui a été évoqué lors d'une précédente séance du Comité Syndical. Les départs à la retraite permettent des recrutements ayant un impact un peu moins élevé sur la masse salariale. En l'état sur le plan budgétaire, rien ne s'oppose à l'engagement de nouvelles actions (Plan De Mobilité...). En ce qui concerne les fluides, nous avons reçu une proposition de Mérignac pour partager l'équipement du toit de l'école Anatole France de panneaux photovoltaïques.

**Madame MARCHAND :**

Je vous remercie de vous être engagé à étudier la question.

**Monsieur SIMON :**

Les techniciens de Mérignac et l'AMO, à qui nous avons remis l'ensemble des éléments requis, étudient la faisabilité de ce projet en termes de faisabilité technique et juridique et d'impact technico-économique.

Toujours concernant les coûts fixes : les moyens nécessaires au financement de certains points de l'Accord de Progrès Social seront, si nécessaire, vus en tant que de besoins. Par ailleurs, nous dépensons moins de carburant grâce aux formations d'éco-conduite de nos chauffeurs.

**Monsieur BRASSEUR :**

Les chauffeurs sont-ils récompensés financièrement pour leur bonne conduite ?

**Monsieur SIMON :**

Cela fait partie des objectifs annuels fixés lors de leurs entretiens professionnels. Si l'agent y répond tout au long de l'année, une prime annuelle lui est versée dans le cadre du nouveau régime indemnitaire. Cette prime est modulée en fonction de seuil d'atteinte de ces objectifs : dépassée, totale, partielle ou nulle.

**Madame VEZIN :**

Cette procédure a été définie et validée avec les partenaires sociaux lors de la mise en place de l'Accord de Progrès Social et son application est maintenant actée et comprise par les agents.

**Monsieur SIMON :**

Pour ce qui est des recettes courantes d'exploitation : il s'agit pour l'essentiel des ventes de repas aux villes. Comme il n'est pas prévu d'augmentation très importante du nombre de convives (et les deux derniers exercices l'ont bien confirmé) ou de variation tarifaire, cette recette ne bouge que d'1 % environ.

Pour ce qui est de l'investissement : traditionnellement, le plus gros poste vous est présenté dans le cadre du Budget Supplémentaire après que les Comptes de gestion et administratif de l'exercice précédent aient été approuvés. Le budget d'investissement de Cap 35 000 vous sera donc proposé, à ce stade, dans le cadre des reports. Toutefois, nous avons indiqué que selon les premières évaluations de l'Avant-Projet Détaillé en cours de finalisation et qui devra être soumis au Comité Syndical pour décision, l'enveloppe du projet augmentera, hors actualisation, d'au moins 15 % du fait de changement de process de conditionnement.

Enfin, l'investissement courant d'environ 1,2 ME est consacré pour moitié au remboursement du capital de la dette, qui se réduit chaque année et, pour une autre moitié, au renouvellement du matériel et à l'amélioration des équipements (ex : numérisation de la traçabilité que nous avons évoquée lors d'une précédente séance).

Notre budget primitif 2020 est ainsi équilibré en dépenses et recettes.

Ce budget reste stable malgré la faible de croissance d'effectif de convives et le prix de revient en est contenu. Le prix de vente des repas aux villes reste donc le même, pour la 7<sup>ème</sup> année consécutive.



**Madame JAMET :**

Je remarque qu'il y a de plus en plus d'adultes parmi les convives. Bien que vous nous ayez expliqué, l'an dernier, qu'il s'agissait des convives pour lesquels les prix de repas étaient les plus élevés, cela n'impacte pas ces prix de repas.

**Monsieur SIMON :**

S'il est vrai qu'en pourcentage il s'agit d'une augmentation, elle reste néanmoins très faible au regard de celle des enfants maternelles et primaires. L'impact en est de ce fait, très pondéré.

**Madame CUNY :**

Avez-vous des questions ? Je vous propose de passer au vote pour les deux délibérations.

**Madame JAMET :**

Je souhaite m'abstenir car je pense, comme j'ai déjà pu le souligner, que la politique de maintien du coût de repas a plus qu'atteint ses limites et qu'elle pèsera sur les élus de la prochaine mandature. J'affirme par ce vote un désaccord sur la politique conduite mais salue néanmoins le travail des agents du SIVU.

**Monsieur BRASSEUR :**

Qu'apporterait, selon vous, une augmentation ?

**Madame JAMET :**

Une augmentation linéaire, même légère, aurait été plus rationnelle et aurait permis d'éviter les importantes augmentations qui vont inévitablement se produire pour les prochains exercices.

**Madame CUNY :**

Le budget proposé ici est concret ainsi que le travail qui en découle. Ce budget, comme il se doit de l'être, est sincère. Il n'y a donc pas lieu, à mon sens, de s'abstenir sur ces deux délibérations.

Ces délibérations sont donc adoptées par 6 voix pour et 1 abstention de Madame JAMET.

## **Avenant sur le marché de conduite de l'opération CAP 35000**

*(Lecture est faite du document)*

**Madame CUNY :**

Comme vous le savez, cette opération d'extension fait, depuis le départ, l'objet d'une Assistance à Maîtrise d'Ouvrage (AMO) dit de « conduite d'opération ». Après la phase de faisabilité et de programmation, nous avons prolongé le contrat passé dans un premier temps avec la société Delta, devenue puis la société Essor. La Direction Générale, qui est en contact permanent avec ce prestataire spécialisé dans l'accompagnement de projets comme le nôtre, nous confirme que le travail effectué est de grande qualité, notamment dans la partie technique.

Monsieur SIMON indique qu'avoir à ses côtés et notamment face à l'équipe de maîtrise d'œuvre (les architectes) un prestataire de ce « calibre », permet en permanence, un ajustement des débats et une expertise sur la définition précise de notre futur outil de travail. Ainsi, outre le fait qu'Essor assure les compte rendus et le suivi des documents financiers et technique sur une plateforme unique, notre AMO (qui est fréquemment lui-même maître d'œuvre de tels projets) est garante, pour notre compte, du respect du programme, de l'évolution de son contenu notamment avec les nouveaux conditionnements et enfin, de sa bonne exécution.

L'objet de cette délibération est de permettre un avenant à son contrat. C'est ici moins le montant global de la prestation qui est revisité (on parle de moins de 20 000 euros) que de sa ventilation sur les différentes étapes. Ainsi, nous consacrons plus de temps que prévu au montage des plans détaillés et des futurs appels d'offres qui aboutiront à l'Avant-Projet Détaillé qui sera soumis au Comité Syndical. Or, plus les équipes passeront de temps en amont sur ces phases, plus l'exécution du projet, c'est-à-dire l'exécution des travaux, sera sinon fluide, du moins « sous contrôle ». L'objet du contrat est donc d'acter de cette évolution qui ne pèse au final que 0,25 % du coût du projet.

Ce point a été adopté à l'unanimité à la Commission d'Appel d'Offres.

**Madame CUNY :**

Avez-vous des questions ? Je vous propose de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

## **DELEGATION DE LA PRESIDENTE**

La Présidente expose les décisions prises dans le cadre de ses délégations permanentes.

## **QUESTIONS**

**Madame JAMET :**

Où en est le travail sur les archives ?

**Monsieur CUNY :**

Nous avons collationné tous les documents produits par le SIVU pour les répartir en fonction des indications données par les Archives Bordeaux Métropole qui nous accompagnent dans l'élaboration des procédures. Une partie a été détruite après accord des Archives Bordeaux Métropole et des Archives Départementales, une autre a été versée pour conservation tandis que les archives vivantes sont conservées au SIVU.

**Madame CUNY :**

Avez-vous d'autres questions ?

Je vous propose de fixer la date du prochain Comité Syndical et dernier de cette mandature : le 13 mars 2020 à 9 heures.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 15 heures 35.