

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 21 septembre 2020

ORDRE DU JOUR

1. Désignation du secrétaire de séance
2. Approbation du procès-verbal de la réunion du 28 juillet 2020
3. Point d'actualité – l'été et la rentrée
4. Point sur le mode d'élaboration des menus
5. Feuille de route pour la mandature – méthodologie
6. Dématérialisation de la communication des documents de la commission d'appel d'offres
7. Délibération

RESSOURCES HUMAINES

- Frais d'hébergement D/2020-033
- 8. Questions diverses

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames BOUVIER, DELUC, DEMANGE, FAHMY, JAMET, KUHN, SCHMITT et Monsieur BELPERRON

Etaient présents à titre de suppléants :

Madame AMOUROUX, DELNESTE et Monsieur FEYTOUT

Etaient excusés :

Mesdames EL KHADIR, LE BOULANGER, LECERF et Messieurs ARFEUILLE, CHAUSSET

Etaient présents à titre technique :

Pour le SIVU : Messieurs Christophe SIMON, Directeur Général des Services, Didier IAPICHINO, Directeur Technique et Florian CUNY, Préventeur et Assistant Affaires Juridiques et Madame Anne VEZIN, Responsable des Ressources Humaines et des Affaires Juridiques.

Extérieures : Mesdames LAHITTE, Directrice Logistique de la Ville de Mérignac et MATHIEU, Directrice des équipements d'animation et d'éducation de la Ville de Bordeaux étaient présentes en qualité d'auditrices.

La séance est ouverte à 9 heures 05 par Madame Delphine JAMET, Présidente du SIVU.

Madame JAMET :

Je vous propose d'élire le secrétaire de séance.

Madame KUHN est élue secrétaire de séance.

Madame JAMET :

Je vous propose à présent de passer à l'approbation du Procès-Verbal du 28 juillet. Madame LECERF, secrétaire de séance, en a approuvé la rédaction.

Le Procès-Verbal est approuvé à l'unanimité.

Points d'actualité

Tableau de bord d'activités mensuel :

Madame Delphine JAMET :

Je laisse la parole à Christophe SIMON.

Monsieur SIMON :

Cet été, nos résultats sont légèrement inférieurs aux prévisions du fait d'une baisse des effectifs des établissements périscolaires (CLSH). Les effectifs scolaires de septembre sont également inférieurs aux prévisions puisque plusieurs classes sont fermées suite à un ou des cas de COVID-19. Par ailleurs, la situation sanitaire fait que les parents hésitent à faire manger leurs enfants à la cantine. La difficulté d'estimation des convives engendre une hausse de repas complémentaires pénalisante tant au niveau de l'organisation qu'au niveau financier. Le risque de gaspillage est accru.

Monsieur IAPICHINO :

Une dizaine de classes sur les deux villes ont été fermées jusqu'à présent.

Monsieur SIMON :

Malgré cette période compliquée et la grève annoncée pour le 18 septembre, jour prévu initialement pour cette animation, nous avons souhaité maintenir « Mélodie des mets locaux », manifestation organisée en partenariat avec différents fournisseurs et dans le cadre du réseau AGORES. Ceux-ci ne pourront cependant être présents pour parler de leurs produits

Monsieur IAPICHINO :

Nous attendons actuellement les retours des convives sur le ressenti quant à cette animation.

Madame FAHMY :

L'annonce d'une grève se fait généralement 48 heures avant le jour concerné ; or, les commandes des villes sont à J-7. Vous est-il possible d'éviter le gaspillage ?

Monsieur SIMON :

Les préavis de grève nationaux sont déposés généralement plus tôt par les organismes syndicaux. Les villes sont chargées de nous en informer, lorsqu'il s'agit de préavis locaux, dès qu'elles sont au courant. Les villes nous font part également soit de la fermeture du site, auquel cas aucune livraison n'est effectuée, soit de la possibilité d'utiliser le repas de secours lorsque le site reste ouvert. Les menus peuvent néanmoins être facturés selon la date de prévenance. Les denrées déjà produites seront alors remplacées, autant qu'il est possible, par le biais de changements de menus. Il s'agit d'un exercice très délicat qui demande une adaptation au cas par cas.

Par ailleurs, en contrôle de gestion, nous provisionnons 7 à 8 jours de grève par an lors de l'élaboration budgétaire préalable à la fixation du prix de vente des repas. Le nombre de jours de grèves varie en moyenne entre 6 et 10 jours par an.

Madame SCHMITT :

Je tenais à vous faire part de particularités que j'ai constatées : certains CLSH commandent auprès d'un traiteur privé leur repas parce qu'ils trouvent que c'est plus commode en termes de livraison, d'une part et meilleur gustativement, d'autre part. En revanche, je n'ai pas d'informations sur le coût économique que cela représente.

Monsieur SIMON :

Je vous remercie pour votre alerte concernant ce sujet que nous avons déjà rencontré. Nous nous réunissons tous les ans avec les acteurs de la vie associative en charge des temps périscolaires ; la prochaine réunion est d'ailleurs dans moins d'un mois. Ceux-ci se disent en grande majorité satisfaits de notre service. Mais, nous n'atteindrons jamais une totale unanimité des satisfactions en raison notamment de la variété des comportements et usages alimentaires.

Il convient par ailleurs de poser politiquement le débat. La collectivité qui délègue la gestion d'un service public périscolaire met en place, par l'impôt notamment, un cadre d'actions comprenant des moyens conséquents, comme des locaux, des subventions, une restauration collective... L'égalité d'accès au service public doit être garantie.

Or, le risque lié à la commande externe doit être mesuré. Le SIVU permet ainsi de garantir une qualité sanitaire des produits, un équilibre alimentaire sur les 20 jours scolaires et périscolaires durant lesquels les enfants prennent des repas. La qualité (bio, local...) et la traçabilité des aliments sont sous contrôle permanent. Nous élaborons nos menus selon les directives claires et réglementaires comme nous le verrons avec la présentation de notre diététicienne ; nous veillons avec les villes à l'éducation au goût au travers d'animations très régulières... En somme, le service d'un traiteur privé peut être plus commode ponctuellement car parfois plus réactif que nous, mais il ne peut assurer ni une coordination à notre échelle, ni garantir le respect de l'équilibre alimentaire sur un mois et, très certainement, un prix de revient comme le nôtre. Enfin, il convient de s'assurer du respect des protocoles sanitaires.

Madame SCHMITT :

Je comprends bien la situation. Il nous appartient donc d'être vigilants sur la rédaction des conventions et les responsabilités qui peuvent en découler.

Madame JAMET :

Effectivement, il faut connaître la situation dans son ensemble pour évaluer l'intérêt d'une démarche de rapatriement de ces établissements.

Madame AMOUROUX :

Quelle est la proportion de ces établissements qui commandent ailleurs ?

Monsieur SIMON :

Il s'agit de quelques centres seulement, comme par exemple, le Tausin ou l'Union Saint Bruno récemment.

Madame DEMANGE :

J'ai eu les mêmes retours que Madame SCHMITT concernant la qualité gustative de l'offre. Je souhaiterais que nous abordions ce sujet prochainement.

Monsieur SIMON :

Nous sommes toujours volontaires pour réinterroger la qualité de notre offre de service.

Madame DELUC :

En tant qu'enseignante, je mange tous les jours la production du SIVU et je confirme que l'offre est diversifiée et qualitative.

Monsieur FEYTOUT :

J'ai aussi, personnellement et à plusieurs reprises, déjà mangé la production du SIVU que j'ai toujours trouvé bonne. Il faut également être conscient que la qualité de l'offre peut être altérée par le service dans les satellites. Par exemple, j'ai déjà constaté que les personnels dans les établissements peuvent éprouver des difficultés à respecter les conditions de réchauffage établies par le SIVU. Ainsi, le goût, le visuel et l'odeur peuvent être différents. Par exemple, du poisson cuit sous vide peut se transformer en bouillie si le réchauffage n'est pas respecté correctement.

Madame FAHMY :

Rendons-nous compte également qu'il s'agit ici de produire plus de 23 000 repas par jour. Un traiteur, un restaurant, ou n'importe quel autre organisme privé, vu les quantités produites, pourra assurer une qualité gustative autre car il pourra apporter des compléments aux process de cuisson, par exemple le braisage des viandes. Ces process sont impossibles à mettre en place du fait des volumes traités par le SIVU en liaison froide.

Monsieur SIMON :

J'aimerais également ajouter trois choses :

- 1) Il est possible que nous commettions des erreurs aussi. Nous pouvons nous tromper sur tout ou partie du repas et sommes demandeurs de critiques constructives permettant l'amélioration. Le SIVU agit selon un processus permanent de réinterrogation de son offre.
- 2) Les établissements périscolaires, lors des réunions annuelles, ne tiennent pas un discours généralisé critique sur la qualité des repas et ne font pas part d'une volonté de rupture. Ils se déclarent majoritairement plutôt satisfaits, ce qui n'empêche pas de nécessaires améliorations.
- 3) La restauration est toujours la synthèse de trois éléments distincts : le produit, sa transformation et son service. Si les deux premiers dépendent du SIVU, le troisième dépend effectivement des villes et nous n'avons que peu de marge de manœuvre

Madame JAMET :

Je souhaite que certains établissements ayant choisi de commander ailleurs soient interrogés dans le cadre de l'enquête externalisée IPSOS.

Monsieur SIMON :

Nous les incluons dans l'enquête ; cela permettra d'avoir le point de vue le plus global possible.

Madame KUHN :

Je souhaite, à mon tour, attirer votre vigilance sur les pique-niques servis qui ne présentent que peu de diversité. Je confirme que les repas servis dans les cantines sont honorables, mais les pizzas et melons servis dans les pique-niques ne constituent pas des repas complets (peu d'apport protéinique) ou sont servis dans des poches plastiques (morceaux de melons).

Monsieur IAPICHINO :

Ces repas nous ont permis de faire face aux difficultés d'approvisionnement que nous rencontrions du fait de la rupture d'approvisionnement que nos fournisseurs rencontraient aussi. De plus, les tartes salées, par exemple, étaient la solution la plus adaptée pour servir les convives individuellement et permettre ainsi aux personnels des villes de respecter les mesures sanitaires mises en place pour la Covid-19.

Monsieur SIMON :

Je souligne également que les melons ne sont pas livrés en poche plastique (livrés entiers sur site) et que le service est, à nouveau, assuré par le personnel des villes. Comme l'a précisé Monsieur IAPICHINO, nous avons garanti la continuité de notre offre de service avec le souci sanitaire supplémentaire lié à la crise. Notre objectif principal est, avant toute chose, de cuisiner des « produits maison ». Nous commençons par ailleurs à effectuer des débriefings de notre gestion de la crise et en tirerons les conclusions le plus rapidement possible.

Pour en revenir au tableau de bord d'activité, vous constatez les difficultés économiques liées à la perte d'exploitation estimée à plus de deux millions d'euros.

Madame JAMET :

Les villes ont été saisies à cet effet en juin pour une demande de subvention à hauteur de leur implication dans les volumes de commandes du SIVU et pour 60% du déficit total. L'idéal serait que les délibérations soient prises avant la fin de l'année 2020.

Madame SCHMITT :

Quel est l'état de la trésorerie actuellement ?

Monsieur SIMON :

D'ordinaire, nous avons une avance en caisse pour l'exploitation jusqu'à trois à quatre mois. Nous avons actuellement moins d'un mois.

Nos réserves nous permettent, en général, d'auto financer les dépenses d'équipement (avec les amortissements) mais nous les avons mobilisées pour financer le déficit d'exploitation lié à la crise sanitaire. Cela perdurera jusqu'au versement des subventions par les villes, si elles le décident. La préfecture, lors du contrôle des dernières étapes budgétaires a signalé qu'un autofinancement intégral de ce déficit n'était pas sécuritaire et conforme.

La perte d'exploitation est donc conséquente et a affecté nos réserves. Nous avons su faire face pendant la crise mais devons aujourd'hui assurer la pérennité économique de l'exploitation de l'établissement. Pour cela une ligne de trésorerie, approuvée lors de la précédente mandature, vient d'être sollicitée afin de permettre d'assurer le paiement des dépenses salariales du SIVU du mois de septembre.

Madame FAHMY :

Je remarque sur le tableau de bord d'activité que la part bio a augmenté en août : cette tendance va-t-elle s'installer ? Cela engendre-t-il des coûts supplémentaires ?

Monsieur SIMON :

La part bio augmente toujours l'été, ce qui s'explique par la saisonnalité des denrées (plus de fruits, de légumes ...) par rapport au volume des repas produits (moins de 5 000 par jour). Le pourcentage ne peut donc qu'être plus important. Ces données ne seront donc pas aussi élevées sur les autres mois. Quant au surcoût lié à ces produits, il est réel mais à nuancer : si le coût de la denrée est plus onéreux, le rendement (au sens expliqué lors du précédent comité syndical) est souvent meilleur.

Madame JAMET :

A ce sujet, la précédente mandature n'avait jamais augmenté le prix de vente du repas malgré le surcoût alimentaire lié à l'augmentation du prix des denrées. Cette solution n'est pas viable à long terme et ne saurait être envisagée sur les six prochaines années.

Madame AMOUROUX :

Le pourcentage d'augmentation devra être modéré car il ne doit pas impacter les familles.

Monsieur SIMON :

Il s'agit ici du prix de vente de repas aux villes. La tarification appliquée par les villes aux parents n'en est donc pas automatiquement impactée.

Madame FAHMY :

La réflexion doit tout de même être corrélée. Pourquoi la précédente mandature n'a pas réalisé d'augmentation du prix lissée sur les années ?

Monsieur SIMON :

Il s'agissait d'une directive économique et politique. L'augmentation significative du nombre de convives a permis, dans une certaine mesure et du fait de l'optimisation des frais fixes, d'absorber l'augmentation du coût des denrées. Nous constatons pour la deuxième année, que cette hausse de convives n'est plus aussi importante, tendance renforcée par la crise sanitaire. Par ailleurs, le prix des denrées a parfois augmenté de 15 %. L'exercice a donc trouvé ses limites.

Madame JAMET :

C'est le cas du blé, par exemple. Ce qui signifie que tous les aliments composés de blés (pâtes, boulgour, nuggets de blé ...) subissent cette augmentation. Cela étant, ce n'est peut-être pas dans les mêmes proportions.

Madame FAHMY :

Les produits laitiers (beurre, fromage...) ont également fortement augmenté.

Madame AMOUROUX :

Le fait de s'assurer que tous les établissements périscolaires commandent bien au SIVU permettra-t-il alors d'éviter une hausse du prix de vente du repas ?

Madame JAMET :

Il s'agit d'une minorité car il n'y a que peu de volumes. Le passage à la semaine de 4 jours a également entraîné une diminution du nombre de convives. Je vous propose à présent d'écouter la présentation sur l'élaboration des menus.

Points sur le mode d'élaboration des menus

Monsieur TEISSEIRE, Responsable du Pôle Qualité-Achats et Madame Sandrine GAMEL, diététicienne, Responsable des Achats et des Relations Clients, entrent à 9h50.

Monsieur SIMON :

Le pôle Qualité-Achats gère l'aspect sanitaire de notre autorisation d'exploiter ainsi que les achats, les menus et les relations aussi bien avec les fournisseurs que les convives. Si vous êtes d'accord, nous vous enverrons les présentations sous format numérique uniquement et n'imprimerons plus de version papier.

Madame JAMET :

L'ensemble des élus est d'accord.

Madame Sandrine GAMEL présente un PowerPoint.

Madame JAMET :

Les obligations de l'arrêté cité, qu'il faudrait nous envoyer, datent de 2011 et ne sont certainement plus toutes adaptées aux réalités que nous connaissons. Pouvez-vous nous préciser où s'arrêtent les recommandations et où commencent les obligations ?

Madame GAMEL :

Le PNNS a été redéfini pour les adultes et fait l'objet d'une refonte pour les enfants. Ce travail s'inscrit également dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et la lutte contre l'obésité. On distingue, d'une part, le cadre réglementaire (arrêté de 2011) relatif à la qualité nutritionnelle de repas servi en restauration scolaire incluant une fréquence d'apparition des familles de plats. S'y rajoutent avec la loi Egalim la politique d'approvisionnement nécessairement qualitative, la diversification protéique et la lutte contre le gaspillage alimentaire. On distingue, d'autre part, différentes préconisations issues du PNSS, du GEMRCN et maintenant, des travaux du CNRC (Conseil National de la Restauration Collective). Leur application, sur notre territoire s'accompagne de campagnes de pesée des déchets dans les satellites afin d'éclairer les enquêtes de satisfaction. Une telle campagne doit d'ailleurs être prochainement reconduite. Le nombre de composantes des menus est laissé à l'appréciation de chacun, dans la mesure où l'équilibre alimentaire du PNNS est respecté

Madame BOUVIER :

Pourtant, plus il y a de composantes plus la diversité est assurée. De plus, les enfants n'aiment généralement pas les mélanges ; ce qui s'évite en multipliant les composantes. Pouvez-vous expliquer comment s'articulent ces recommandations sur un plan pratique ?

Madame GAMEL :

Elles sont scrupuleusement appliquées dans le cadre d'un plan alimentaire régulièrement révisé. Ensuite, les fréquences d'apparition sont traitées dans le cadre des marchés avec nos fournisseurs et enfin, le plan de charge de l'Exploitation est pris en considération. Ainsi, les contraintes de production, notamment sur un établissement aussi important que le nôtre, empêchent, parfois, de démultiplier les composantes des menus.

Monsieur TEISSEIRE :

Par ailleurs, l'éducation au goût constitue un levier contre le gaspillage, notamment pour limiter la démultiplication des composantes. Nous vous transmettrons, bien entendu, l'arrêté ainsi qu'une synthèse dont nous nous servons en interne.

Monsieur SIMON :

Pour compléter l'éclairage de cette réponse, je précise que le groupe de travail du GEMRCN, auteur de préconisations, dépend du ministère des finances et associait des représentants de différentes filières (syndicat de la viande, par exemple) mais comportait, sur un plan pratique, peu d'acteurs de la restauration collective ou de diététiciens. Le CNRC, appelé à le remplacer depuis peu, dépend du Premier Ministre et les représentants de la restauration collective et des diététiciens y sont, entre autres, bien représentés. En matière de directive nutritionnelle, cela rééquilibre un peu les débats.

Madame JAMET :

Je vous remercie de bien vouloir nous faire parvenir une note plus détaillée sur ces organismes.

Madame DEMANGE :

Une étude sur le gaspillage va-t-elle être relancée ? Prévoyez-vous des partenariats avec des chefs de cuisine traditionnelle ?

Monsieur TEISSEIRE :

La première étude date de 2018 et devait être réactualisée cette année. La crise sanitaire ne nous a pas permis de le faire.

Monsieur SIMON :

Nous avons déjà eu à plusieurs reprises des partenariats avec des Chefs de la gastronomie régionale : MOLLE, CARRADE, GIRARDOT et COIFFE, par exemple. L'intérêt de ces partenariats est clair pour le SIVU, mais tout aussi bénéfique pour les chefs qui ont l'occasion de se rendre compte du travail effectué en restauration collective. Ils en ont tous convenu après avoir visité l'établissement et rencontré les cuisiniers du SIVU : le métier et les bonnes pratiques sont les mêmes, seule la nature de certains produits et les process diffèrent et nécessitent donc un choix de produits et des adaptations. Cette expérience sera utilement réitérée...

Madame FAHMY :

Il ne faut pas oublier qu'il y a des cuisiniers au SIVU ; les agents ont ces formations dans leurs bagages en arrivant dans l'établissement. Le travail du SIVU doit être relayé dans les satellites par le personnel encadrant les repas : toutes les animations, l'éducation au goût, la diversité des recettes et process, la saisonnalité ... C'est un travail précieux qu'il faut mettre en avant.

Madame DELUC :

Des enseignants effectuent déjà ce type de formation aux élèves.

Madame GAMEL :

En matière d'informations, nous travaillons avec nos fournisseurs pour avoir toujours plus de matière de communication à transmettre : des affiches, des messages ...

Monsieur FEYTOUT :

Certes, mais ils n'ont peut-être pas tous les savoirs pour le faire de manière approfondie, tout comme les personnels des cantines. Par ailleurs, la loi Egalim stipule qu'il faut un repas végétarien par semaine minimum. Est-il possible d'en faire plus ? En effet, un rapport de la ville de Tours démontre bien qu'il y a moins de gaspillage lors de consommation de menus végétariens.

Monsieur SIMON :

Concernant les repas végétariens, c'est une politique à faire évoluer selon les critères définis en lien avec les villes. D'un point de vue légal, ce ne peut être qu'à titre expérimental puisque les récurrences des typologies d'aliments sont strictes. Il faut aussi s'assurer que toute la chaîne de restauration soit opérationnelle : les fournisseurs, nous-mêmes, les villes, les usagers...

Madame DEMANGE :

Ne pourrait-on pas commencer par diminuer la portion de viande ou poisson dans l'assiette ?

Madame GAMEL :

La marge de manœuvre n'est pas significative dans notre cas.

Madame JAMET :

Quelqu'un a-t-il d'autres questions ? Non ?

Feuille de route pour la mandature - méthodologie

(lecture est faite du document)

Madame JAMET :

Cette méthodologie est à appliquer entre les élus et le Comité de Direction pour travailler le maximum de sujets. Par ailleurs, un audit du SIVU, payé par les villes, va être réalisé par un organisme extérieur pour connaître le point de départ de notre mandature et nous pourrons, dans un second temps, planifier ce qu'il faut faire à l'avenir. Cet audit sera aussi l'occasion d'évaluer le bilan carbone, donnée qui pourra être utile à l'avenir.

Monsieur BELPERRON :

La feuille de route liée à la restauration collective sera présentée en réunion d'élus le 29 septembre prochain. Il faudra organiser une journée technique, un séminaire pour préparer correctement l'audit et étudier les points de convergences entre le tableau de bord des projets du plan stratégique présenté pour l'établissement aujourd'hui et les feuilles de route de nos deux communes.

Monsieur SIMON :

La date du séminaire pourrait être fixée en novembre selon les agendas de la Présidente et du Vice-Président puis communiquée aux autres élus.

Monsieur FEYTOUT :

Avez-vous travaillé le sujet de la plateforme collaborative ?

Monsieur SIMON :

Nous avons opérationnalisé le premier volet : le transfert de document. Nous sommes actuellement en phase test. Le dépôt, la sauvegarde des fichiers et leur modification dans un cadre collaboratif seront prochainement envisagés.

Madame JAMET :

Quelqu'un a-t-il d'autres questions ? Non ?

Dématérialisation de la communication des documents de la commission d'appel d'offres

(lecture est faite du document)

Monsieur SIMON :

L'ensemble des supports seront donc transmis de manière dématérialisée.

Madame JAMET :

Il faut tendre vers cette solution même pour le Comité Syndical.

DELIBERATION

D-2020/032 – Frais d'hébergement

(lecture est faite du document)

Madame JAMET :

Il faudrait, à l'avenir, pour ce type de délibération, faire apparaître la différence entre ce qu'il se faisait et ce qui est proposé. Cela permettra une plus grande lisibilité.

Madame VEZIN :

Nous y veillerons. Toutefois, il s'agit ici de se mettre en accord avec les tarifs fixés par l'URSSAF. Nous avons fait le choix d'octroyer ce remboursement pour nos agents dans certaines conditions, selon les tarifs sont réglementés.

Madame JAMET :

Je vous remercie. Je vous propose de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

Questions diverses

Madame JAMET :

Avez-vous d'autres questions ? Non ?

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