

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

ORDRE DU JOUR

1. Désignation du secrétaire de séance
2. Tableau de bord et points d'actualité
3. Approbation du procès-verbal de la réunion du 24 juin 2020
4. Délibérations

DIRECTION GENERALE

- Installation du Comité Syndical et élection de son.s.a Président.e D/2020-024
- Election du.es Vice-Président.e.s D/2020-025
- Election des membres du bureau D/2020-026
- Délégations permanentes au.à la Président.e D/2020-027
- Autorisation de signer des conventions pour la fourniture et la livraison de repas aux associations et autres organismes D/2020-028

MARCHES

- Election des membres de la commission d'appel d'offres D/2020-029

RESSOURCES HUMAINES

- Constitution des Comité Technique Paritaire (CT) et Comité Hygiène, Sécurité et Conditions de Travail (CHSCT) D/2020-030
- Election du délégué représentant les élus au Comité National D'Action Sociale (CNAS) D/2020-031
- Autorisation de recrutement d'agents non titulaires D/2020-032

5. **Questions diverses**

Etaient présents à titre de titulaires :

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

Etaient présents à titre de suppléants :

Madame LECERF et Monsieur FEYTOUT

Etaient excusés :

Mesdames AMOUROUX, BOUVIER, EL KHADIR, LE BOULANGER et Messieurs ARFEUILLE, CHAUSSET

Etaient présents à titre technique :

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

Extérieure : Madame Emilie HUCHET, Directrice Générale Adjointe de la Ville de Mérignac était présente en qualité d'auditrice.

La séance est ouverte à 9 heures 05 par Monsieur Serge BELPERRON, doyen d'âge.

Monsieur BELPERRON :

Je vous souhaite la bienvenue dans vos nouvelles fonctions au SIVU et vous propose de nous présenter à tour de rôle.

Un tour de table de présentation est fait.

Je vous propose d'élire le secrétaire de séance. Traditionnellement, le ou la plus jeune conseiller(e) est élu(e).

Madame LECERF est élue secrétaire de séance.

Points d'actualité

Tableau de bord d'activités mensuel :

Monsieur BELPERRON :

Je laisse la parole à Christophe SIMON

Monsieur SIMON :

Traditionnellement, nous commençons les séances de Comité Syndical par une présentation du tableau de bord d'activité mensuel et faisons un point de l'actualité du SIVU, en général assez riche. Cela permet un suivi de l'évolution de la vie de l'établissement et la lecture des indicateurs, fixés pour cette année et à comparer aux exercices précédents.

La première série d'indicateurs concerne la maîtrise des effectifs de convives qui constitue pour un établissement tel que le nôtre un exercice complexe. La règle est de produire au plus proche du besoin, de façon à n'avoir qu'un minimum de pertes, donc un gaspillage alimentaire réduit ainsi qu'une perte financière maîtrisée. Ces indicateurs font apparaître la comparaison entre le nombre de repas commandés, réalisés et complémentaires. Vous pouvez constater l'impact de la crise sanitaire sur ces chiffres. Le SIVU a perdu environ 90 % de son activité durant cette période. L'impact économique de ces pertes a fait l'objet de décisions sous l'ancienne mandature, sollicitant le soutien des deux villes. Les délibérations correspondantes figuraient dans les dossiers de présentation de l'établissement qui vous ont été adressés.

Ensuite, vous trouvez des indicateurs qualitatifs (satisfaction et provenance des produits, par exemple). Ils permettent de vérifier la conformité avec les lignes directrices établies. A titre d'exemple, plus de la moitié voire, parfois, les deux tiers des produits servis sont transformés sur l'établissement et notre part de produits bio, tous d'origine française et majoritairement régionale, est d'environ 30% (part dans le coût denrée). A titre de comparaison, la moyenne de produits bio en restauration collective selon l'Agence Nationale Bio, est de l'ordre de 15% tous secteurs confondus et proches de 5% pour la seule restauration scolaire. Le SIVU se situe plutôt dans le peloton de tête dans ce domaine.

Madame DEMANGE :

Pourquoi ces chiffres sont-ils exprimés en valeur monétaire et non en volume d'aliments ?

Madame JAMET :

Il s'agit du critère défini par les textes.

Monsieur SIMON :

Le SIVU analyse également le volume qui permet, entre autres, de définir la récurrence des produits dans les assiettes. Cette récurrence est, de plus, l'un des critères de la labellisation ECOCERT ; labellisation de niveau II que nous avons obtenue cette année.

Monsieur BELLERON :

Le bio coûte plus cher que le traditionnel et notamment la viande. La part de bio est donc à pondérer en fonction des deux critères (coût et volume).

Monsieur SIMON :

Ce sont des indicateurs que nous pourrions croiser si vous le souhaitez. Le coût de la viande bio est effectivement plus cher mais à pondérer, notamment pour la viande, du fait de la qualité du rendement.

Madame DEMANGE :

Pouvez-vous nous expliquer ce que vous entendez par qualité du rendement ?

Monsieur SIMON :

Nous calculons pour l'ensemble de nos produits carnés un pourcentage de perte à la cuisson afin que le grammage du produit cuit corresponde aux objectifs définis. La commande est donc majorée de ce pourcentage de perte : pour 2 tonnes de produits carnés commandés chaque jour, 20 % de perte en eau par exemple représente 400 kilos de commande supplémentaire. Plus le pourcentage de perte est élevé et plus le coût final l'est. Or, l'élevage bio est soumis à des règles strictes à la fois en termes de qualité d'alimentation, d'origine, de taille d'exploitation, de bien-être animale... Le muscle issu d'élevage bio est donc plus dense et contient moins d'eau et le pourcentage de perte est donc moindre. On retrouve également ces spécificités de rendement pour le riz ou les pâtes. Cela nous permet de dire que le surcoût réel du bio est pour partie atténué par son rendement.

Les indicateurs suivants sont essentiellement budgétaires et servent de témoin quant à la réalisation des orientations budgétaires définies par le Comité Syndical : le coût alimentaire et la masse salariale en sont les principaux composants.

Monsieur BERPERRON :

Nous pouvons désormais passer à l'approbation du procès-verbal de la séance du 24 juin 2020.

Madame JAMET :

J'ai participé à cette réunion puisque j'étais élue d'opposition lors de la précédente mandature et je vous confirme que ce procès-verbal est fidèle aux propos tenus en réunion. Sachez que tous les procès-verbaux et les délibérations sont consultables en ligne sur le site internet du SIVU.

Monsieur BERPERRON :

Il est inscrit dans ce procès-verbal qu'une réunion sur les alternatives au plastique s'est déroulée le 25 juin dernier auprès du Ministère. Pouvez-vous nous en dire davantage ?

Monsieur SIMON :

En effet, le SIVU a engagé trois démarches sur ce thème :

- 1) Il a pris le leadership du réseau AGORES qui réunit les responsables d'outils de restauration collective publique. Nous avons, à ce titre, publié un « livre blanc » qui vous a été transmis récemment. Il s'agissait d'une analyse sur tous les types de pratiques en restauration collective, du tout plastique au tout inox et d'un relevé des problèmes rencontrés avec des pistes méthodologiques. Un deuxième volume, axé sur des propositions, paraîtra suite aux expérimentations conduites.
- 2) Il mène, avec trois CRITT (centres de recherche d'innovation et de transfert de technologies), AGROTEC, CTCPA et AGIR, des expérimentations sur les conditionnements alternatifs au plastique. Le SIVU est ainsi passé de barquettes plastique à des barquettes en cellulose biosourcée et bio compostable. Il s'avère, d'ores et déjà que cette solution pourrait n'être que temporaire puisque ces barquettes sont considérées comme des bio plastiques, produit dont la transformation pourrait les placer dans la liste des matériaux à proscrire, sur un terme relativement proche. Toutefois, leur usage a permis de fortement réduire les produits à usage unique, non recyclés, issus d'hydrocarbures.

Par ailleurs, il est apparu indispensable de conserver le process de cuisson sous vide à basse température qui constitue le cœur même de notre établissement. Or, actuellement, la cuisson des aliments (quelle que soit la cuisine concernée) se fait dans des poches plastiques. Le SIVU a donc lancé un programme de recherche sur la cuisson sous vide en bacs inox. Il s'agit de la mise au point d'un process qui n'existe pas. D'autres cuisines telles le SYREC, le SIRESCO, le SIVURESC (Région parisienne), Nice expérimentent des process comparables ou complémentaires (verre). Toutes ces expérimentations sont partagées via le réseau constitué au travers d'AGORES. Il n'existe malheureusement aucun produit neutre et totalement sans risque. Il en est ainsi de l'inox vers lequel nous nous orientons au moins partiellement et dont la bibliographie sur l'innocuité est, pour partie, obsolète (ex : risque de migration de perturbateurs endocriniens en situation réelle d'exploitation). Par ailleurs, l'inox européen est tout à fait normé et tracé. Par contre, l'inox provenant d'Asie du Sud-Est peut s'avérer beaucoup moins fiable. Or, il représente 80 % des bacs gastronomiques actuels. Il est donc important de constituer une bibliographie fiable et d'élargir les pistes de recherche autant que possible.

- 3) Le SIVU a initié la création d'une chaire de recherche universitaire interdisciplinaire, RESCOSAFE, sur les problématiques en restauration collective (santé-environnement). Ce projet a été validé et est soutenu par la Fondation Bordeaux Université, entre autres, pour la recherche de financements. Le SIVU en est devenu contributeur (comme AGORES) et peut, à ce titre, suivre l'évolution des travaux conduits. Il devient un lieu d'expérimentations et de recherches pour ces équipes de l'université.

Madame FAHMY :

Vous ne faites pas référence à la cuisine centrale de Strasbourg qui semble pourtant en être à un stade plus avancé. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Monsieur SIMON :

C'est en effet, un projet qui a été suivi de près par bon nombre de cuisines centrales et nous sommes allés à sa rencontre dès la fin 2017. Tout d'abord la cuisine de Strasbourg est concédée à une entreprise privée : l'Alsacienne de restauration (groupe Elior) ; elle n'est donc pas en régie directe comme le SIVU. La décision politique du « tout inox » a été prise à deux mois du renouvellement du contrat de concession, sans qu'aucune étude d'impact organisationnelle et financière n'ait été conduite.

L'impact financier était initialement estimé, en 2017, à 500 000 euros par an sur 5 ans, donc 2 500 000 euros. Fin 2018, il était passé à 9 000 000 d'euros. Un rapport parlementaire officiel sur les conditionnements et les perturbateurs endocriniens, établi par Madame ROSSI, députée, fin 2019, cite un coût estimé à 18 000 000 d'euros et les derniers chiffres en 2020 font état d'un coût supérieur à 20 000 000 d'euros.

Madame DEMANGE :

Comment expliquer cela ?

Monsieur SIMON :

Le plastique demande peu de place de stockage, est à usage unique et, sans préjuger du coût écologique pour la planète et de l'impact réel sur la santé (perturbateurs endocriniens) qu'il ne s'agit pas ici de discuter, ne nécessite pas de matériel et d'eau pour le lavage et d'espace au niveau d'une cuisine centrale ou de ses satellites. Il est, enfin, très léger. Un matériau comme l'inox nécessite :

- Une augmentation d'environ 15 à 20 % de l'espace de stockage dans la partie satellite technique, donc fréquemment une extension bâtementaire
- L'acquisition de matériels de lavage et une quantité non négligeable d'eau et de produits lessiviels pour le nettoyage du matériel (4 fois plus)
- Une augmentation du poids manipulé d'environ 200 kg/jour/agent (source : Strasbourg), donc un vrai souci d'ergonomie. Une moyenne d'1,2 ETP supplémentaire par site semble requise pour opérer ces tâches supplémentaires avec un minimum d'1 ETP. Je rappelle que le SIVU dessert 200 sites ...
- L'augmentation de la flotte de véhicule du fait, d'une part, de l'augmentation du poids des contenants à corrélérer avec le poids total en charge (PTAC) et, d'autre part, de la nécessité de doubler les tournées car il n'est pas possible, pour l'instant, pour des raisons sanitaires, de récupérer les bacs sales dans des camions livrant des denrées.

Une décision politique de passage au « tout inox » est donc parfaitement envisageable à condition que les impacts organisationnels, financiers et sanitaires en soient parfaitement mesurés préalablement. Un minimum de +30% sur le prix de revient semble toutefois à appréhender. Le sujet au fond, n'est pas le choix d'un type de conditionnement (certaines cuisines centrales sont « tout inox » depuis 30 ans) mais la transition pour des outils de travail existants tout à fait fonctionnels et non amortis. Changer de modèle tous les 15 ans est le vrai risque.

Monsieur BERPERRON :

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

Le Procès-Verbal est approuvé à l'unanimité.

DELIBERATIONS

D-2020/024 – Installation du Comité Syndical et élection de son.sa Président.e

(lecture est faite du document)

Monsieur BERPERRON :

Je déclare donc le comité syndical installé.

Quelqu'un souhaite-t-il présenter sa candidature au poste de président ?

Madame JAMET :

Je souhaite présenter ma candidature. J'étais élue d'opposition lors de la précédente mandature et ai activement et avec beaucoup d'intérêt suivi ce dossier. J'ai appris à connaître l'établissement et à comprendre son fonctionnement. Je pense donc être susceptible, du fait de cette compétence, d'assurer une continuité avec l'administration tout en instaurant une collaboration forte avec chacun d'entre vous.

Je tiens à souligner, en outre, que j'ai toujours eu, dans cette enceinte, une grande liberté d'expression et que les débats se déroulaient dans un respect mutuel. Il faut pour cela en remercier Madame CUNY, qui en était la présidente et Madame MARCHAND qui en était vice-présidente. Sachez enfin que Monsieur SIMON et son administration ont toujours fait preuve d'une grande transparence avec les élus de la majorité comme de l'opposition et nous ont toujours permis d'obtenir toutes les informations et documents demandés.

L'une des actions que je souhaite mettre en place concerne l'élargissement de cette transparence à l'ensemble du comité et au grand public en donnant, notamment, accès aux compte rendu établis par chaque groupe de travail défini pour chacun des grands projets en cours : changement des conditionnements, cuisson sous vide en bac inox, CAP 35000... Il en sera de même pour le futur Comité des Usagers, représentatif, que je propose de faire présider par une personne non issue des conseils municipaux.

Enfin, cette présidence pourra évoluer. A mi-mandat, nous pourrons en faire le bilan ensemble et décider d'une autre orientation ou candidature.

Monsieur BERPERRON :

Y a-t-il d'autres candidatures ? Non ?

L'ensemble des titulaires (8) sont appelés à déposer leur bulletin dans l'urne. L'administration assure le dépouillement.

Je déclare Madame JAMET élue Présidente du SIVU Bordeaux-Mérignac à l'unanimité des 8 votes

Madame JAMET prend la Présidence de séance et remercie ses collègues pour la confiance qu'ils lui témoignent.

D-2020/025 – Election du. des Vice-Président.e.s

Madame JAMET :

Je vous propose à présent d'élire le ou les Vice-Président.e.s. Traditionnellement, un seul Vice-Président est élu représentant la ville de Mérignac. Mais nous avons la possibilité d'en élire plusieurs. Des candidats ?

Monsieur BERPERRON :

Je me propose pour assumer ce rôle. Je souhaiterais également qu'en plus des réunions de ce comité des « réunions techniques » sur des sujets techniques thématiques soient organisées, notamment au regard des projets en cours.

Madame JAMET :

Effectivement, malgré la charge de travail que cela demandera, ce n'est qu'en concertation que nous pourrons faire avancer les projets.

Monsieur FEYTOUT :

Le choix d'un seul Vice-Président est-il définitif ou sera-t-il possible, à l'avenir, d'en élire d'autre durant le courant de cette mandature ?

Madame VEZIN :

Le Comité syndical est souverain sur ces décisions quel que soit la période de la mandature à la seule condition de respecter le nombre maximal fixé par le Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT).

Madame JAMET :

Y a-t-il d'autres candidatures ? Non ?

L'ensemble des titulaires (8) sont appelés à déposer leur bulletin dans l'urne. L'administration assure le dépouillement.

Je déclare Monsieur BERPERRON élu Vice-Président du SIVU Bordeaux-Mérignac à l'unanimité des 8 votes.

D-2020/026 – Election des membres du bureau

Madame JAMET :

Le CGCT prévoit l'élection d'un Bureau, organe constitutif des EPCI. Si cet organe est utile dans les très grosses collectivités, puisqu'il permet une prise de décisions plus rapide pour des domaines n'impactant pas la structure ou les finances de l'établissement, la taille du SIVU ne l'a jamais nécessité. Cependant, je vous propose de le constituer afin de nous mettre en conformité avec la réglementation. Pour mémoire, le président et vice-président en sont membres de droit et il n'y a pas de suppléants. Les noms proposés sont :

Pour BORDEAUX

- Madame Delphine JAMET
- Madame Eve DEMANGE

Pour MERIGNAC

- Monsieur Serge BERPERRON
- Madame Sylvie DELUC

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2020/027– Délégations permanentes au.à la Présidente
D-2020/028 – Autorisation de signer des conventions pour la fourniture et la livraison de repas aux associations et autres organismes

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :

La première délibération m'autorise, en tant que présidente, à exécuter les décisions prises par l'organe délibérant. Il s'agit de me permettre d'assurer la gestion courante de l'établissement, en signant par exemple la paye, les engagements financiers correspondant aux budgets votés...

La deuxième délibération m'autorise à signer des conventions avec des organismes extérieurs que le SIVU peut être amené à livrer ponctuellement ou de façon permanente. Cette convention type pose les obligations et les droits de chacun des intervenants.

Les décisions prises dans le cadre de ces délégations, hormis celles faisant partie du fonctionnement courant (paye par exemple), vous sont rapportées lors des comités syndicaux.

Madame DELNESTE :

Vous évoquez la possibilité de servir des organismes extérieurs. De combien pouvons-nous augmenter le nombre de repas au maximum ?

Monsieur SIMON :

Sur le plan des statuts de l'établissement, cette part ne peut qu'être très minoritaire. Sur un plan pratique et quotidien, nous produisons jusqu'à environ 23 500 repas par jour scolaire et pouvons gérer sans problème une augmentation de 1% quasiment du jour au lendemain. Au-delà, notre capacité doit être interrogée.

Madame LECERF :

J'avais une activité au CAIO Barbey pendant la crise du COVID-19 et je confirme qu'avoir reçu les repas de la part du SIVU du jour au lendemain a été un véritable soulagement ; d'autant plus qu'il s'agissait de prestations de qualité et que ces repas ont été modulés en fonction des régimes des différents publics concernés ! Je profite de cette occasion pour vous en remercier.

Madame JAMET :

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

Ces deux délibérations sont adoptées à l'unanimité.

D-2020/029 – Election des membres de la Commission d'Appel d'Offres

Madame JAMET :

Nous allons maintenant procéder à l'élection des membres de la commission d'appel d'offres.

Monsieur SIMON :

Pour rappel, la Présidente est membre de droit et n'a pas de suppléant.

Monsieur BELLERON :

Etant moi-même en charge des achats à la Ville de Mérignac, je souhaite siéger à cette commission.

Un appel à candidature est fait.

Madame JAMET :

La proposition de la constitution de la commission d'appel d'offres est la suivante :

Présidente : Madame Delphine JAMET

Membres titulaires

Pour BORDEAUX

- Madame Eve DEMANGE
- Madame Anne FAHMY

Pour MERIGNAC

- Monsieur Serge BERPERRON
- Madame Sylvie DELUC
- Madame Véronique KUHN

Membres suppléants

Pour BORDEAUX

- Monsieur Francis FEYTOUT
- Madame Sylvie SCHMITT

Pour MERIGNAC

- Madame Ghislaine BOUVIER
- Madame Samira EL KHADIR
- Madame Hélène DELNESTE

Cette proposition est adoptée à l'unanimité.

D-2020/030 – Constitution des Comité Technique Paritaire (CT) et Comité Hygiène, Sécurité et Conditions de Travail (CHSCT)

Madame JAMET :

Il s'agit des instances institutionnelles de dialogue social.

Madame VEZIN :

Le collège des représentants du personnel est constitué de 4 titulaires et 4 suppléants. Il a été décidé par les deux collèges que la représentation à ces instances serait paritaire ; le collège employeur doit donc comporter le même nombre de membres.

Traditionnellement le collège employeur est constitué de :

- 4 élus : 1 élu titulaire et 1 élu suppléant pour chacune des villes
- 4 représentants de l'administration : le Directeur Général et la Responsable RH en tant que titulaire et le Directeur Technique et le Chef d'Exploitation en tant que suppléant
- Le Responsable Prévention et Santé au Travail est membre de droit du CHSCT

Monsieur FEYTOUT :

Je suis, pour ma part et ayant été moi-même assistant de prévention, sensible aux questions de prévention et de sécurité du personnel. Je propose donc ma candidature.

Madame JAMET :

Les noms proposés sont donc :

Pour BORDEAUX

Titulaire : Monsieur Francis FEYTOUT
Suppléante : Madame Sylvie SCHMITT

Pour MERIGNAC

Titulaire : Madame Sylvie DELUC
Suppléante : Madame Ghislaine BOUVIER

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2020/031 – Election du délégué représentant les élus au Comité National d'Action Sociale (CNAS)

Madame SCHMITT :

Etant suppléante au CT et CHSCT il me paraît opportun de proposer mon nom.

Madame JAMET :

D'autres conseillers souhaitent-ils se présenter ? Non ?

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2020/032 – Autorisation de recrutement d'agents non titulaires

Madame JAMET :

Cette délibération, tout comme les précédentes délégations de signature que vous venez de me donner, m'autorise à recruter du personnel contractuel ou intérimaire pour remplacer les agents titulaires absents en tant que de besoin ou faire face à des surcroûts ponctuels d'activité. Avez-vous des questions ? Non ?

La délibération est adoptée à l'unanimité.

Questions diverses

Madame JAMET :

Afin de compléter les informations qui vous ont été données au travers de l'ensemble des documents fournis après votre élection, je vous propose une visite de l'établissement. Elle me paraît indispensable à une compréhension du caractère spécifique de cet équipement.

Monsieur SIMON :

Afin d'organiser ces visites, des dates vous seront proposées prochainement.

Monsieur BELLERON :

Est-il possible de fixer la date des prochaines réunions du Comité Syndical sur le trimestre qui arrive ?

Monsieur SIMON :

Bien entendu. Des dates vous seront également proposées ultérieurement car il faut adapter le calendrier aux obligations calendaires contractuelles ou réglementaires (dates de vote des budgets, calendrier des appels d'offres ou des instances RH...).

Madame JAMET :

Après échange avec les membres présents, la prochaine réunion est fixée au 21 septembre à 9 heures.

Avez-vous d'autres questions ? Non ?

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 10 heures 50.