

***S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC***  
***Procès-Verbal du Comité Syndical***  
***Séance du 19 novembre 2020***

**ORDRE DU JOUR**

1. Désignation du secrétaire de séance
2. Approbation du procès-verbal de la réunion du 21 septembre 2020
3. Point d'actualité
4. Point sur la qualité des approvisionnements du SIVU
5. Délibérations

**DIRECTION GENERALE**

- Comité syndical : modification D-2020/034

**MARCHES**

- Choix de la société chargée de la fourniture de fruits et légumes de la 1<sup>ère</sup> gamme issus de l'agriculture biologique D/2020/035
- Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires issues de l'agriculture conventionnelle D/2020/036
- Choix de la société chargée de la fourniture de produits chimiques pour l'exploitation D/2020/037
- Avenant de transfert du marché 18. D 02 « Fourniture de viande de bœuf crue réfrigérée et surgelée Label rouge » D/2020/038

**BUDGET**

- Décision modificative n°1 2020 D/2020-039
- Admission en non-valeur de la créance irrécouvrable de 2018 D/2020-040
- Clôture de la régie d'avances D/2020-041

**RESSOURCES HUMAINES**

- Prime COVID-19 D/2020-042

**AFFAIRES JURIDIQUES**

- Convention de financement Bordeaux - SIVU : Assiette citoyenne et lutte contre le gaspillage alimentaire D-2020/043

6. Questions diverses

**Etaient présents à titre de titulaires :**

Mesdames DEMANGE, FAHMY, JAMET, KUHN et Messieurs BELPERRON, FEYTOUT, GIRARD

**Etaient en vidéoconférence à titre de suppléantes :**

Mesdames AMOUROUX et BOUVIER

**Etaient excusés :**

Mesdames DELNESTE, DELUC, EL KHADIR, LE BOULANGER, LECERF, SCHMITT et Monsieur ARFEUILLE

**Etaient présents à titre technique :**

Pour le SIVU : Madame Anne VEZIN, Responsable des Ressources Humaines et des Affaires Juridiques et Messieurs Christophe SIMON, Directeur Général des Services, Didier IAPICHINO, Directeur Technique, Julien SANCHEZ, Responsable des Marchés, Jean-Pierre TEISSEIRE, Responsable Qualité-Achats et Florian CUNY, Préventeur et Assistant Affaires Juridiques.

**Etait en vidéoconférence à titre technique :**

Extérieure : Madame LAHITTE, Directrice Logistique de la Ville de Mérignac en qualité d'auditrice.

La séance est ouverte à 10 heures 08 par Madame Delphine JAMET, Présidente du SIVU.

**Madame JAMET :**

Je vous invite à vous présenter à l'occasion d'un tour de table puisque Monsieur GIRARD, nouvel élu de Mérignac en remplacement de Monsieur CHAUSSET, participe pour la première fois à un comité syndical.

Un tour de table des présentations est fait.

**Madame JAMET :**

Je vous propose d'élire le secrétaire de séance.

Madame FAHMY est élue secrétaire de séance.

**Madame JAMET :**

Je vous propose à présent de passer à l'approbation du Procès-Verbal du 21 septembre 2020. Madame KUHN, secrétaire de séance, en a approuvé la rédaction.

Le Procès-Verbal est approuvé à l'unanimité.

## Points d'actualité

**Madame Delphine JAMET :**

Je laisse la parole à Christophe SIMON.

**Monsieur SIMON :**

Concernant le tableau de bord d'activité, nous constatons une baisse du nombre de repas vendus pour septembre lié à un jour de grève qui n'avait pas été anticipé et un moindre dynamisme des effectifs de rentrée qu'à l'accoutumée. Toutefois, cela s'équilibre avec le mois d'octobre puisqu'un jour de grève avait, ce mois-là été prévu, mais qu'il n'y en a pas eu.

Le nombre de repas complémentaires pour les deux mois est en forte hausse, surtout pour Bordeaux. Cela nous met en difficulté dans la gestion des tournées, notamment, car nous sommes obligés de faire repartir des camions pour de faibles volumes. L'impact sur l'organisation du travail et les coûts directs (financier et organisationnel) et indirects (environnementaux) sont importants.

**Monsieur GIRARD :**

Qu'entendez-vous par « repas vendu extérieur » et « repas complémentaires » ?

**Monsieur SIMON :**

Les « extérieurs » sont essentiellement les Centres de Loisir Sans Hébergement (CLSH) de Bordeaux qui sont gérés par des associations, contrairement à ceux de Mérignac qui sont directement gérés par la ville. Cette catégorie comprend également quelques établissements associatifs auxquels le SIVU a servi des repas, sur demande de l'autorité préfectorale, durant le premier confinement.

Les repas complémentaires sont les repas recommandés à jour J par les satellites afin d'ajuster les éventuels manques qui seraient constatés. Les commandes des satellites sont effectuées auprès du SIVU à 7 jours avant le jour de consommation. Un réajustement de la commande est autorisé par la convention qui régit les relations Villes/SIVU jusqu'au matin du jour de consommation. C'est ce réajustement qui est appelé « repas complémentaires » et qui nous contraint, lorsqu'ils sont en grands nombres, à des reproductions de plats et des relivraisons. Cela peut concerner 3 ou 4 repas par sites et donc nécessiter une infrastructure de livraison parfois disproportionnée par rapport au service rendu.

**Madame KUHN :**

Comment expliquez-vous une telle baisse du nombre de repas vendus en octobre ?

**Monsieur SIMON :**

Il s'agit d'une diminution normale de l'activité liée aux périodes de vacances scolaires. Cette baisse des effectifs est modélisée dans nos prévisions annuelles, tant pour les « petites vacances » de 15 jours toutes les 8 semaines que pour les deux mois de vacances d'été.

Pour en revenir au tableau de bord d'activité, nous notons un pourcentage de satisfaction globalement élevé sur les différents types de convives.

**Monsieur BELPERRON :**

Confirmez-vous que ces enquêtes de satisfaction se réalisent au moyen d'un questionnaire ?

**Monsieur SIMON :**

C'est effectivement le cas. Chaque ville a réalisé son questionnaire et ce sont les acteurs de terrains qui se chargent de les compléter avec les usagers puis de les transmettre au SIVU : les animateurs scolaires pour les enfants et les adultes intervenant pour le public sénior.

Les indicateurs d'analyses sanitaires sont dans la trajectoire souhaitée. En revanche, le prix de revient du repas et le budget RH sont en tension, notamment au regard du contexte sanitaire actuel.

**Monsieur FEYTOUT :**

Pouvez-vous nous détailler l'impact lié à la décision permettant aux parents de la ville de Bordeaux de ne plus avoir à annuler la commande de repas prise durant cette deuxième période de crise ?

**Monsieur SIMON :**

L'impact est absolument neutre car nous continuons la facturation à la ville. Le SIVU n'est impacté que par la fermeture de classes.

**Madame JAMET :**

Il s'agit, en effet, d'une décision municipale et il est normal que la ville seule en assume les conséquences. J'attire cependant votre attention sur le fait, qu'à ce jour, aucune classe n'a été fermée. Il y a eu quelques mesures de fermeture partielle mais accompagnées de mesure de relai permettant l'accueil des enfants.

**Monsieur SIMON :**

Les effectifs sont sensiblement identiques ceux de l'an dernier à la même période avec une très légère baisse. La principale différence se trouve dans le changement de typologie de service : la livraison pour les séniors se fait entièrement en mono-portions pour Mérignac et presque intégralement pour Bordeaux. Cette différence génère d'importants réajustements organisationnels qui se couplent à un manque de personnel au SIVU (7 agents considérés comme vulnérables face à la COVID-19 sont confinés à leur domicile sans possibilité de télétravailler).

**Madame JAMET :**

Je souhaitais attirer votre attention sur d'autres points d'actualité :

Nous avons, comme je vous l'avais annoncé lors du dernier comité, travaillé à la rédaction du cahier des charges de l'évaluation de la restauration collective, de la confection du repas à son service dans les satellites. Le SIVU est contributeur de ce travail. Cette évaluation sera, entre autres, axée sur

- L'impact carbone
- L'étude sur le projet d'extension et de restructuration afin, notamment, de prendre en compte les nouvelles orientations politiques mises en place
- La qualité des repas, du choix des produits jusqu'au service dans l'assiette

Afin de satisfaire, ce dernier point, le cahier des charges prévoit la réalisation d'une enquête de satisfaction. Je vous rappelle, cependant, que le comité syndical avait, en 2019, voté le financement de ce projet, puis validé un cahier des charges qui avait abouti au choix de la société IPSOS. Le processus a été stoppé sur demande de la ville de Mérignac qui ne souhaitait pas que cette enquête soit réalisée avant les élections municipales.

L'ensemble de ces prestations sera financé par les villes au prorata du nombre de convives, soit 75 % pour Bordeaux et 25 % pour Mérignac. Bordeaux prendra la totalité de la dépense en charge et une convention sera passée pour permettre à Mérignac de payer sa quote-part. Madame LAHITTETETE pourrait peut-être nous éclairer davantage ?

**Madame LAHITTE :**

Le cahier des charges est en cours de finalisation pour une publication, nous l'espérons, en fin d'année.

**Monsieur BELLERON :**

Les conclusions sont attendues pour juin 2021 avec une mise en œuvre des actions correctives en 2022.

**Madame JAMET :**

Nous partagerons avec vous les points intermédiaires prévus dans le cahier des charges.

**Monsieur SIMON :**

Pour poursuivre le point d'actualité, nous sommes en attente des désignations des représentants des mairies pour le comité des usagers. Par ailleurs, le travail sur les nouveaux conditionnements avance :

- de nouveaux bacs inox plus légers et traçables vont être testés pour la cuisson sous vide ;
- dans le cadre du projet Recolim, groupe de recherche mis en place par des cuisines centrales de la région parisienne, des tests complémentaires sont réalisés pour l'utilisation du verre ;
- le projet RescoSafe va s'intéresser aux alternatives possibles de contenant pour le port des repas à domicile
- AGROTEC travaille avec nous sur une extension de l'inox avec la possibilité d'une externalisation du flux logistique ;
- un projet de groupement de commandes inter collectivités pour les expérimentations mais également les futurs achats de conditionnement (bacs inox...) est à l'étude afin de jouer sur les quantités pour négocier des tarifs plus intéressants et mieux mobiliser les industriels du conditionnement à ces évolutions.

**Madame FAHMY :**

Comment expliquez-vous le fait que ces nouveaux bacs inox soient plus légers ? N'y a-t-il pas un risque de fragilité ?

**Monsieur IAPICHINO :**

Non, il s'agit d'un nouveau procédé de fabrication : les bacs ont un double renfort, qui permet de réduire le poids tout en gardant les qualités mécaniques de torsion. L'inox est de meilleure qualité, le poids est inférieur mais le coût est nettement plus élevé.

**Monsieur SIMON :**

Autre point : l'audit annuel du label ECOCERT s'est déroulé le 4 novembre dernier dans nos locaux et aura prochainement lieu dans une vingtaine de satellites. Le résultat est positif pour ce qui nous concerne.

**Madame JAMET :**

ECOCERT avait communiqué sur la mise à jour de ses critères, ont-ils bien été retenus lors de cet audit ?

**Monsieur TEISSEIRE :**

Ces nouveaux critères ne rentreront en application qu'à compter de 2022. Une seule remarque a été faite sur le fait qu'aucun des fruits exotiques proposés ne l'était sous le label du commerce équitable.

**Madame JAMET :**

Comment obtenir le label cette année si les approvisionnements étaient déjà non équitables ?

**Monsieur TEISSEIRE :**

L'évaluation pour la première obtention est plus souple sur ce genre de critères spécifiques. De plus, nous commencerons, dès janvier 2021 avec le nouveau marché, à nous fournir en bananes auprès d'exploitations équitables ce qui nous mettra en parfaite conformité avec les exigences du label. ECOCERT a considéré que le retard pris, notamment du fait de la crise sanitaire, ne serait pas pénalisant.

**Monsieur SIMON :**

Pour conclure sur le point d'actualité :

- Le SIVU a été lauréat, le 14 octobre dernier, du prix « Cantines rebelles » attribué par 1 + Bio qui nous a d'ailleurs proposé d'adhérer au Club des Territoires (réseau politique d'élus engagés dans une alimentation plus durable venant en complément d'AGORES qui est un réseau professionnel de cuisines centrales de collectivités).
- Nous sommes devenus membre du comité de pilotage du Conseil Consultatif de Gouvernance Alimentaire (CCGAD) de la Métropole.
- Nous sommes en contact avec le CROUS (qui représente environ 3,5 millions de repas) et qui pourrait intégrer le projet RescoSafe de création d'une chaire universitaire sur la restauration collective, la santé et l'alimentation durable.

Enfin, comme nous nous y étions engagés lors du dernier conseil, nous vous avons transmis trois notes informatives sur les instances (Conseil National de Restauration Collective et Conseil National de l'Alimentation), les aspects nutritifs et réglementaires de l'élaboration des repas ainsi que le bien-être animal.

**Madame JAMET :**

Je suis tout à fait favorable à l'adhésion au club des territoires que j'avais déjà évoqué il y a environ 5 ans, lors d'une réunion du comité syndical.

## **Points sur la qualité des approvisionnements du SIVU**

(diaporama présenté par J.P. TEISSEIRE, responsable du Pôle Qualité Achat)

**Monsieur SIMON :**

La durée de nos marchés publics d'approvisionnements alimentaires est volontairement d'une durée assez longue, 1 an, renouvelable 3 fois, pour sécuriser financièrement les commandes auprès des fournisseurs et leur permettre de s'organiser en filières. De la même façon, la planification annuelle des commandes permet d'optimiser la qualité des produits fournis en anticipant les productions. Enfin, notre délai de paiement inférieur à 15 jours, concourt à sécuriser nos fournisseurs. Tous ces aspects sont travaillés afin de permettre au SIVU l'exigence qualitative qui est la sienne.

**Monsieur GIRARD :**

Comment les aléas climatiques ou les maladies des fruits et légumes sont-ils pris en compte dans vos commandes ?

**Monsieur TEISSEIRE :**

Le marché est généralement passé avec une coopérative qui représente plusieurs producteurs, ce qui nous permet, en général, de voir nos commandes honorées plus facilement en cas d'incident climatique. Il n'en demeure pas moins que nous sommes soumis, comme d'autres, aux aléas de la saisonnalité.

**Monsieur SIMON :**

Nous entretenons bien évidemment un partenariat constant et dans la durée avec les lauréats des marchés. Cela permet de mieux gérer les aléas de production. De plus, nous adaptons nos menus à la saisonnalité des fruits et légumes et nous efforçons de répondre à toute rupture d'un produit liée à des aléas climatiques ou autres.

**Madame FAHMY :**

Les marchés sont généralement passés pour un an renouvelable trois fois. Ces renouvellements sont-ils automatiques ?

**Monsieur TEISSEIRE :**

Oui. Par contre, la dénonciation doit, elle, respecter des délais et un formalisme. Elle peut être faite par le SIVU ou par le fournisseur. Outre la sécurisation des relations, la durée d'un marché est le garant d'un allègement des procédures. Un marché public en appel d'offres est administrativement lourd à gérer, tant pour l'administration qui le publie, que pour le fournisseur qui y répond et doit mobiliser des compétences particulières à cet effet. De plus, une visibilité sur plusieurs années permet d'obtenir des offres tarifaires plus intéressantes.

**Monsieur FEYTOUT :**

Dans la note sur le bien-être animal que vous nous avez adressée récemment, vous ne mentionnez nullement la pêche. Pourquoi ?

**Monsieur TEISSEIRE :**

Effectivement, il s'agit d'un oubli. Comme vous pouvez le voir dans cette présentation, tous nos approvisionnements sont labellisés MSC ou charte AquaRéa pour la pisciculture. Ces certifications garantissent la prise en compte du bien-être animal.

**Madame FAHMY :**

Vous faites état d'un critère lié au calibre des aliments dans les marchés que vous passez. Or, à mon sens, il est primordial, dans le cadre de l'éducation à l'alimentation, de faire passer le message qu'un fruit, ou un légume, n'est jamais identique à un autre. Il me paraît préjudiciable que ce critère soit retenu.

**Monsieur TEISSEIRE :**

Le critère de calibrage nous permet de diminuer le gaspillage. En effet, un enfant de maternelle aura tendance à terminer une pomme d'un petit calibre, alors qu'une telle pomme sera insuffisante pour un adulte. Les fournisseurs, lors de leur récolte, mettent de côté les calibres que nous leur précisons auparavant et peuvent, ainsi, exploiter les autres pour de la « baby food » (compote et purée pour bébés). Ce critère n'est donc à l'origine d'aucun gaspillage alimentaire. De plus, les fruits sont fournis à la pièce mais achetés au kilo ; le surcoût lié à des fruits de trop gros calibres et qui ne seraient pas consommés pourrait donc être conséquent. Il est à souligner qu'aucun critère d'aspect, tel que les fruits et légumes « moches » n'est retenu dans les cahiers des charges.

**Madame JAMET :**

Il est effectivement important de sensibiliser à cette question de diversité d'aspect et de taille des aliments.

**Monsieur TEISSEIRE :**

Je souhaite insister sur le fait que nous ne parlons pas, dans ce cas, de standardisation de l'aliment mais bien d'un calibrage adapté à nos catégories de convives.

**Monsieur GIRARD :**

Dans le cadre des circuits courts que vous avez présenté, pouvez-vous m'indiquer si les producteurs de produits carnés possèdent leur propre abattoir ?

**Monsieur TEISSEIRE :**

Ce n'est pas systématique, même si dans le cas où un fournisseur ne possède pas son propre abattoir, celui-ci reste dans une zone kilométrique proche. Ainsi :

- Pour le veau, notre fournisseur actuel est une coopérative qui effectue la découpe mais pas l'abattage,
- Pour la volaille, notre fournisseur actuel est une coopérative qui possède son propre abattoir,
- Pour le bœuf, notre fournisseur actuel est une coopérative avec son propre abattoir mais externalisé (celui-ci fait l'objet d'un plan de cession car il appartenait à une autre société avec laquelle il travaillait auparavant ; il en est d'ailleurs question dans la délibération D-2020/038 qui sera proposée au vote aujourd'hui).

**Monsieur GIRARD :**

Qu'en est-il de l'abattoir du groupement des éleveurs girondins ?

**Monsieur SIMON :**

Nous nous sommes bien rapprochés d'eux, mais ils nous ont confirmé qu'ils ne pourraient assurer le service au vu du volume que nous représentons.

**Monsieur BELPERRON :**

Quand vous parlez de circuits courts, s'agit-il exclusivement d'un critère géographique ou le nombre d'intermédiaire est-il pris en compte ? Dans ce cas quel est le nombre maximal d'intermédiaires admissible ?

**Monsieur TEISSEIRE :**

Les deux critères sont pris en compte. L'un des critères d'évaluation imposé dans nos cahiers des charges est effectivement le nombre d'intermédiaires : la note est inversement proportionnelle aux nombres d'intermédiaires indiqués dans l'offre. Actuellement, tous nos lauréats n'ont, au maximum, qu'un seul intermédiaire.

**Madame JAMET :**

A ce sujet, je souhaiterais connaître notre marge de manœuvre pour relocaliser nos approvisionnements en condiments ?



**Monsieur TEISSEIRE :**

Il n'est pas possible pour l'instant de réduire tous les intermédiaires pour cette filière. Nous cherchons donc à trouver des fournisseurs qui permettraient la relocalisation ; ces produits provenant parfois de Chine. Les fournisseurs locaux imposent, pour l'instant, des conditions inappropriées comme, par exemple pour l'ail, le stockage de l'ensemble de la commande annuelle dans nos locaux avec une surgélation à notre charge. La structuration de ces filières est actuellement en cours mais l'expérience nous a prouvé que la construction d'une filière d'approvisionnement fiable et durable demandait au moins deux ans. Mais je vous confirme que nous y travaillons et que nous devrions pouvoir faire des propositions l'an prochain.

**Madame FAHMY :**

Pourrez-vous m'envoyer le texte de la loi Egalim s'il vous plaît ?

**Monsieur SIMON :**

Nous vous transmettrons la version commentée qui permet de mieux comprendre les enjeux.

**Madame JAMET :**

Je vous enverrai également le dossier que j'avais constitué sur le sujet.

Je souhaite également attirer votre attention sur le fait que le terme « locorégional » peut être trompeur : il s'agit d'approvisionnements dans la même région or, parfois, il se peut que ceux-ci soient encore plus éloignés que d'autres d'une région voisine. Par exemple, un fournisseur proche de Toulouse sera toujours plus près du SIVU qu'un fournisseur aquitain de la Vienne.

**Monsieur SIMON :**

En effet, le code des marchés publics ne permet pas de retenir un critère géographique dans le cahier des charges. Toutefois, nous contournons cette difficulté en toute légalité en invoquant le cycle de vie d'un produit et le nombre d'intermédiaires, des producteurs à nous. En affectant à ces critères une cotation selon le nombre de kilomètres, nous arrivons bien à travailler avec des produits locaux. Par contre, on rappellera que la Gironde ou l'agglomération n'offrent pas une autosuffisance alimentaire à la hauteur des enjeux. Nous travaillons donc à l'échelle régionale.

**Madame JAMET :**

Je souhaite également que nous nous concentrons sur les conserveries qui ont un impact écologique moindre par rapport à d'autres procédés de conservation.

**Monsieur TEISSEIRE :**

La difficulté d'une conserverie est que l'aliment, voire le plat, est déjà préparé et que cela limitera notre capacité à servir du « cuisiné SIVU ».

**Madame FAHMY :**

Bien sûr que cela est important, mais quelques produits issus de la conserverie, comme la tomate, peuvent toutefois être utilisés et permettre de se prévaloir de cette dénomination.

**Madame JAMET :**

Si vous n'avez pas d'autres questions, je vous propose de passer aux délibérations.

## DELIBERATIONS

### D-2020/034 – Comité Syndical : modification

*(lecture est faite du document)*

**Madame JAMET :**

Monsieur GIRARD a été élu au conseil municipal de Mérignac le 2 novembre dernier en remplacement de Monsieur CHAUSSET. Je lui souhaite à nouveau la bienvenue. Cette délibération est donc une formalité administrative pour l'installation de notre nouveau collègue. Avez-vous des questions ? Non ?

La délibération est adoptée à l'unanimité.

### D-2020/035 – Choix de la société chargée de la fourniture de fruits et légumes de la 1<sup>ère</sup> gamme issus de l'agriculture biologique

### D-2020/036 – Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires issues de l'agriculture conventionnelle

### D-2020/037 – Choix de la société chargée de la fourniture de produits chimiques pour l'exploitation

*(lecture est faite des documents)*

**Madame JAMET :**

Je souhaiterais qu'à l'avenir un compte-rendu des Commission d'Appel d'Offres (CAO) soit réalisé et diffusé aux membres du Comité Syndical car les débats doivent être portés à la connaissance de tous. Ces trois délibérations ont donc vocation à entériner les choix de la CAO avec, pour rappel, la volonté de travailler à terme le nettoyage à la vapeur à la place de l'utilisation de produits chimiques.

**Monsieur SIMON :**

Les réunions de CAO feront désormais l'objet d'un compte-rendu comme demandé.

**Monsieur FEYTOUT :**

Au sujet des produits chimiques, avons-nous reçu une réponse du fournisseur desdits produits chimiques sur l'éventualité de tests sur les animaux ?

**Monsieur TEISSEIRE :**

Le fournisseur a confirmé qu'au vu de la connaissance accrue des produits dont la composition est maîtrisée depuis de nombreuses années, il ne réalisait aucun test sur les animaux.

**Madame JAMET :**

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

Les trois délibérations sont adoptées à l'unanimité.

## **D-2020/038 – Avenant de transfert du marché 18.D02 « Fourniture de viande de bœuf crue réfrigérée et surgelée Label Rouge »**

*(lecture est faite du document)*

### **Madame JAMET :**

Il s'agit pour cette délibération de formaliser le partenariat avec la société en charge de la viande de bœuf. Comme vient de nous l'expliquer Monsieur TEISSEIRE, l'abattoir missionné appartenait à une société qui, dans le cadre d'un plan de cession, vend une partie de son capital au lauréat de notre marché. Nous acterions donc ce changement en votant favorablement cette délibération. Je vous propose de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

## **D-2020/039 – Décision modificative n°1 2020**

*(lecture est faite du document)*

### **Monsieur SIMON :**

Cette décision modificative a été rendue nécessaire par :

- 1) L'ajustement de certains crédits, notamment pour l'acquisition des matériels et le budget RH. Il est à noter que la masse salariale est de nouveau en tension avec le nouveau confinement des personnes dites vulnérables,
- 2) L'intégration des recettes liées aux subventions des villes suite à la perte d'exploitation relative au premier confinement,
- 3) La mise en adéquation des dépenses du projet « Restructuration-Extension » avec la demande de la préfecture pour n'engager que la somme réellement dépensée sans anticipation du budget global du projet.

### **Madame JAMET :**

Pour information, la délibération autorisant le versement d'une subvention de la ville de Bordeaux sera soumise au conseil municipal du 17 décembre prochain.

### **Monsieur BELLERON :**

Celle de Mérignac est bien programmée.

### **Madame JAMET :**

Avez-vous d'autres questions ? Non ?

La délibération est adoptée à l'unanimité.

## **D-2020/040 – Admission en non-valeur de la créance irrécouvrable de 2018**

*(lecture est faite du document)*

### **Madame JAMET :**

Je laisse Monsieur SANCHEZ nous expliquer l'intérêt de cette délibération.

### **Monsieur SANCHEZ :**

Ce type de délibération est commun à toutes les administrations lorsque la Trésorerie dont elles dépendent ne réussissent pas à recouvrer une somme. Admettre une créance en non-valeur est

donc la décision d'abandonner les poursuites de recouvrement de ladite somme. Il s'agit, dans notre cas, d'une somme de 0,62€.

**Madame JAMET :**

Comment pouvons-nous expliquer cette si petite somme ?

**Madame VEZIN :**

Il peut s'agir d'un arrondi inapproprié sur un chèque, par exemple.

**Monsieur SIMON :**

Ajoutons que notre Trésorerie nous a récemment félicités pour notre travail. Nous avons obtenu un taux de confiance de nos mandats de 99,8% (les seules erreurs recensées étant liées à de mauvais RIB de fournisseurs) qui a motivé la proposition d'un partenariat particulier sous la forme de convention de contrôles désormais allégés. Nous avons, pour cela, fait l'objet d'un audit cette semaine.

**Monsieur SANCHEZ :**

Nous sommes d'ailleurs la première collectivité de Gironde gérée par la Trésorerie de Pessac à qui cette proposition a été faite.

**Madame JAMET :**

Vous avez, à ce titre, toute notre reconnaissance. Je vous propose de passer au vote pour abandonner les tentatives de recouvrement de la créance de ces quelques centimes.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

#### **D-2020/041 – Clôture de la régie d'avance**

*(lecture est faite du document)*

**Monsieur SIMON :**

Ce dispositif permet de régler des sommes de moins de 50€ en espèces pour des occasions très particulières (parking, ticket de bus ...). La Trésorerie fait état d'une utilisation minimale de cette disposition et nous a conseillé de la clore.

**Madame JAMET :**

Avez-vous des questions ? Non ?

La délibération est adoptée à l'unanimité.

#### **D-2020/042 – Prime COVID-19**

*(lecture est faite du document)*

**Madame JAMET :**

Comme cela a pu être le cas dans nos villes respectives, le contexte sanitaire a mobilisé, au printemps, les agents du SIVU. Il s'agit ici d'octroyer le versement de cette prime aux agents concernés.

**Madame FAHMY :**

J'ai pu relire les comptes-rendus de la cellule de crise mise en place par le SIVU et j'ai constaté que les agents avaient su faire preuve d'une réactivité et d'un engagement indiscutables. Il me semble tout à fait justifié d'autoriser le versement de cette prime.

**Madame VEZIN :**

Les agents sont de nouveau mobilisés en ce moment. Il leur est demandé de faire d'importants efforts pour assurer la continuité de service public alors que 7 de leurs collègues sont absents du fait du confinement. Afin de répondre à la commande dans un contextes budgétaires très contraints, les managers adaptent quotidiennement l'organisation du travail et les agents très sollicités répondent une nouvelle fois présents.

**Monsieur FEYTOUT :**

Les partenaires sociaux ont-ils pré-validé les dispositions de cette prime ?

**Monsieur SIMON :**

A l'unanimité et ont même été agréablement surpris par le montant proposé.

**Madame JAMET :**

Je vous propose de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

**D-2020/043 – Convention de financement Bordeaux-SIVU : Assiette citoyenne et lutte contre le gaspillage alimentaire**

*(lecture est faite du document)*

**Madame FAHMY :**

Une coquille s'est glissée dans la convention car la ville de Mérignac est citée alors que ce devrait être celle de Bordeaux. Par ailleurs, je ne comprends pas la répartition exacte de la subvention Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), pouvez-vous la détailler s'il vous plaît ?

**Monsieur SIMON :**

La correction sera bien sûr faite. Le détail des versements est le suivant : sur les 20 000€ octroyés par la DRAAF, 5 000€ sont à destination du SIVU et 7 500€ doivent être versés à chacune des villes. Le SIVU a financé, de plus, 9 500 € sur son propre budget la réalisation de ce projet. C'est le SIVU qui perçoit la totalité de la subvention et conventionne avec chacune des villes pour le reversement de la somme qui leur revient. C'est l'objet de la présente délibération.

**Monsieur FEYTOUT :**

Je souhaiterais qu'apparaisse sur la convention la notion de gravité supérieure du gaspillage alimentaire lorsqu'il s'agit de denrées de provenance animale.

**Madame JAMET :**

Les conventions sont déjà signées et ne peuvent donc être modifiées. Nous le ferons préciser sur les bilans intermédiaires et finaux avec la DRAAF.

**Monsieur FEYTOUT :**

Cela convient parfaitement. De plus, j'ai pu remarquer qu'une mascotte sera créée pour la ville de Bordeaux : il me semblerait préjudiciable que celle-ci ait la forme d'un animal.

**Madame FAHMY :**

Ou bien qu'elle représente une personne !

**Madame JAMET :**

Ce sera très certainement Madame SCHMITT qui aura la charge de la création de cette mascotte, il faudra donc lui apporter vos remarques directement. Il s'agit là d'une mission de la ville de Bordeaux uniquement, et non du SIVU.

**Madame FAHMY :**

Un courrier de la ville de Bordeaux sur l'étude sur le gaspillage alimentaire et l'éducation au goût a été envoyé à des parents d'élèves. Cela a pu provoquer un certain agacement, notamment de la part de parents qui n'en ont pas été destinataires. Comment les écoles tests sur la lutte contre le gaspillage sont-elles choisies ?

**Monsieur TEISSEIRE :**

Cela relève de la compétence des villes. A notre connaissance, le choix est fait sur la base du volontariat des écoles, de leur profil et de la bonne volonté de leur personnel.

**Madame JAMET :**

Avez-vous d'autres questions ? Non ?

La délibération est adoptée à l'unanimité.

## Questions diverses

**Monsieur SIMON :**

La prochaine réunion aura lieu le 17 décembre 2020 à 9 heures.

**Madame AMOUROUX :**

Serait-il possible de prévoir une salle plus grande pour que les suppléants puissent assister à la réunion en présentiel, contrairement à aujourd'hui ?

**Monsieur BERPERRON :**

La ville de Mérignac peut mettre à disposition une des salles de la maison des associations. Ce site présente l'avantage de la proximité et permet un stationnement facile. Je remercie Madame LAHITEITE de bien vouloir gérer cette question.

**Madame JAMET :**

Avez-vous d'autres questions ? Non ?

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 12 heures 18.