S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 21 janvier 2021

ORDRE DU JOUR

1. **Désignation du secrétaire de séance**
2. **Approbation du procès-verbal de la réunion du 17 décembre 2020**
3. **Point d'actualité**
4. **Présentation de la Production : il était une fois… une recette de cuisine**
5. **Délibérations**

DIRECTION GENERALE

- Règlement intérieur D-2021/001
- Convention avec l'association « le chaînon manquant » D-2021/002

RESSOURCES HUMAINES

- Organigramme et tableau des effectifs D-2021/003
- Réversion de subvention FIPHFP dans le cadre d'acquisition d'équipements individuels D-2021/004

FINANCES

- Crédits d'investissement D-2021/005
- Débat d'orientation budgétaire 2021 D-2021/006

6. **Questions diverses**

Etaient présents à titre de titulaires :
Mesdames, JAMET, DEMANGE, FAMHY, AMOUROUX et DELNESTE et Messieurs BELPERRON, et GIRARD

Etaient en vidéoconférence à titre de titulaires :
Madame BOUVIER.

Etaient excusés *:*
Mesdames, KUHN, DELUC, LEBOULANGER, LECERF, EL KHADIR et SCHMITT et Messieurs FEYTOUT et 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, Denis GROUSSARD, Responsable Exploitation, Stéphane CASELLAS, Responsable de la Production, et Florian CUNY, Préventeur et Assistant Affaires Juridiques.
Extérieures : Mesdames DUVAL, Cheffe du Service Qualité, Prévention des risques et Sécurité Incendie de la Ville de Bordeaux et LAHITTETE, Directrice Logistique de la Ville de Mérignac.

La séance est ouverte à 14 heures par Madame JAMET, Présidente du SIVU.

Madame JAMET :
Je vous propose d'élire le secrétaire de séance.

Madame DEMANGE est élue secrétaire de séance.

Madame JAMET :
Je vous propose à présent de passer à l'approbation du Procès-Verbal du 17 décembre 2020. Madame KUHN, secrétaire de séance, en a approuvé la rédaction.

Madame FAHMY :
Je souhaite que soit modifiée mon intervention page 3, afin de compléter et de clarifier mes propos. Il conviendrait d'ajouter « Certains emplacements de livraison ayant été transformés en parking à vélos, cela signifie-t-il qu'il va y avoir un travail réalisé sur ces parkings à vélos devant les écoles ? »

Madame JAMET :
Nous amenderons le document en conséquence. Avez-vous d'autres remarques ?

Le Procès-Verbal est approuvé à l'unanimité après ces corrections.

Points d'actualité

Madame JAMET :
Je laisse la parole à Monsieur SIMON, puis je propose une modification de l'ordre du jour, en commençant par le Débat d'Orientation Budgétaire puisque certains d'entre nous ont d'autres impératifs à partir de 15 heures.

Monsieur SIMON :
- Ce tableau de bord d'activité présente une lecture un peu plus consolidée de l'exercice 2020. Ainsi, sur l'année nous comptabilisons moins de repas que les années précédentes. Cela s'explique principalement par la fermeture des écoles au printemps, puis par le fait que certains parents n'ont pas remis leurs enfants à la cantine en raison de la crise sanitaire.
- On ne constate pas de baisse du nombre important de repas complémentaires qui nous obligent à des réajustements permanents (relivraisons). Il s'agit là d'un point d'effort avec les villes.
- L'évaluation de la satisfaction des convives sur la base d'enquêtes élaborées, réalisées et communiquées par les techniciens des villes et dont les résultats n'ont pu être régulièrement communiqués du fait de la crise sanitaire, permet toutefois de constater que les objectifs définis ont été globalement atteints.

- Nous avons rencontré quelques problèmes sanitaires et avons donc déclaré des non-conformités de produits (notamment du pâté) ayant entraîné des retours aux fournisseurs. Cela explique certains résultats en légère baisse.
- Les indicateurs qualitatifs permettent de constater que la part d'agriculture biologique est de 34% dont les trois quarts sont issus de Nouvelle-Aquitaine ; 42% de produits sont labellisés et environ 40% sont locorégionaux selon la définition d'Ecocert.
- Les indicateurs financiers permettent de constater que la maîtrise du prix de revient a été rendue très complexe du fait de la crise sanitaire. Enfin, la masse budgétaire est parfaitement à l'équilibre avec un solde positif d'à peine plus de 1 000 euros.

Monsieur IAPICHINO :
Nous avons actuellement quelques inquiétudes sur les approvisionnements de volailles au vu de l'impact de la grippe aviaire sur la volaille loco-régionale.

Monsieur CASELLAS :
C'est également le cas du saumon.

Madame FAHMY :
La vigilance doit être accrue et un vrai travail doit être réalisé au niveau des repas complémentaires, car les relivraisons génèrent un bilan carbone élevé et engendrent un surcoût en matière de temps de travail.

Monsieur SIMON :
Une partie a été sécurisée avec la mise en place des commandes à J-7 mais ce travail est à poursuivre avec les villes afin de rationaliser les demandes, notamment pour les menus non scolaires.

Il était une fois … une recette de cuisine

Lecture est faite du document

Madame JAMET :
Que faites-vous de la recette une fois qu'elle a été créée ?

Monsieur GROUSSARD :
Nous la consommons au self du personnel car si nous souhaitions en faire don, il faudrait faire des analyses sanitaires et bactériologiques spécifiques, même pour la Banque Alimentaire.

Madame JAMET :
Les remarques des agents sont-elles constructives et pertinentes pour l'amélioration d'une nouvelle recette ?

Monsieur GROUSSARD :
Les remarques sont généralement pertinentes et suffisamment précises pour nous permettre des corrections. Mais il ne s'agit là que du ressenti d'adultes dont le goût peut différer de celui des enfants, notre principal public. La collégialité de ces tests entre collègues permet des échanges et des croisements de points de vue. Il en résulte des critiques qui nous permettent effectivement d'avancer.

Monsieur CASELLAS :
Comme nous vous l'avons expliqué, nous testons tout d'abord chaque recette en groupe restreint (cuisiniers, qualité-achats, direction générale et d'autres volontaires…) en interne, pour pouvoir réaliser les premiers ajustements.
La difficulté à laquelle nous sommes principalement confrontés est la transposition d'une recette dans nos matériels : par exemple, le cuiseur-refroidisseur cuit dans un premier bain d'eau brassée en permanence, puis les denrées sont rincées puis refroidies dans deux nouveaux bains d'eau. Le sel mis dans le premier bain est lavé et le produit est fade. Nous venons donc de tester le salage direct du 3ème bain et les résultats sont prometteurs ; avec moins de sel on arrive à un résultat beaucoup plus satisfaisant.
De plus, du fait que nous n'avons pas de laboratoire, nous sommes contraints de tester chaque recette avec une quantité minimum de 100 litres adaptée à nos matériels et cela complexifie les tests.

Madame JAMET :
Dans le projet d'extension, un laboratoire est-il prévu ?

Monsieur SIMON :
Oui, l'espace est pensé dans l'office du self.

Monsieur CASELLAS :
Il faut beaucoup de réflexions et une compétence technique certaine pour réaliser même des recettes qui paraissent simples. Chaque plat cuisiné SIVU est fabriqué, puis refroidi, puis conditionné, puis livré, réceptionné, remis en température et enfin servi. Chaque étape, si elle est mal maîtrisée, peut altérer la recette et transformer des produits de qualité en un plat peu goûteux.

Madame JAMET :
Nous avons tendance à l'oublier, mais en réalité la cuisine c'est de la chimie.

Madame AMOUROUX :
Combien de recettes différentes disposez-vous pour les scolaires ?

Monsieur CASELLAS :
Entre 2 et 4 000.

Madame AMOUROUX :
Les renouvelez-vous souvent ?

Monsieur GROUSSARD :
Les menus à thème nous poussent à nous renouveler, notamment pour les fêtes et occasions spéciales. Les menus végétariens nous poussent aussi à travailler des produits peu usuels pour nous. Nous avons d'ailleurs contacté l'association « Les végé de France » afin de nous accompagner dans ce travail. Nous disposons actuellement de 77 recettes végétariennes, dont certains produits issus de l'agroalimentaire. Nous continuons de travailler et de diversifier ces recettes… Cependant, il faut compter plus d'un trimestre pour finaliser le processus de création d'une recette.

Monsieur GIRARD :
Comment faites-vous, si le processus de création est de plus d'un trimestre, pour vous renouveler en prenant en compte la saisonnalité des produits ?

Monsieur GROUSSARD :
Les tests sont réalisés durant la saison correspondant au produit. Parfois, si nous commençons à créer une nouvelle recette en fin de saison, celle-ci n'est servie que l'année suivante.

Madame JAMET :
Nous sommes conscients de l'importance votre travail qui n'est pas toujours perceptible dans les cantines puisqu'il se situe en amont. Les produits sont de qualité et, même si certaines recettes sont à changer ou à améliorer, nous sommes globalement satisfaits.

Monsieur GROUSSARD :
Il ne faut pas oublier qu'environ 50% du rendu gustatif est lié aux offices et au travail du personnel des villes qui ont, eux, la responsabilité de la remise en température et du service. Il faut, à mon sens, en faire un vrai métier en développant leurs compétences afin que la continuité de la qualité du travail que vous nous demandez soit possible. A ce jour, nous n'avons pas assez de contacts avec ce personnel. Or, ils sont volontaires, ils veulent échanger avec nous mais le lien se fait difficilement.

Madame AMOUROUX :
A ce sujet, je me souviens justement du premier comité syndical où Monsieur SIMON nous avait expliqué l'importance de la présentation. Il faut se servir de ce levier en valorisant le personnel en bout de chaîne. Cela permettrait d'avoir moins de gaspillage, plus d'éducation, plus de lien.

Monsieur CASELLAS :
En effet, ceux qui travaillent en self retravaillent les produits (en ravier, etc…). Ils cherchent à l'améliorer. En revanche, lorsque je me suis rendu dans les offices, j'ai pu constater la déficience de certains matériels : une régie thermie avec température insuffisante ne permet pas de réchauffer les plats ou, au contraire, une plaque de maintien au chaud dont la température est beaucoup trop élevée dessèche le produit et peut même s'avérer dangereuse lorsqu'elle le porte à ébullition.

Monsieur GROUSSARD :
Ces agents ont tous été formés aux règles d'hygiène alimentaire, mais sont-ils réellement formés au service et à la gestion du coup de feu ?

Madame JAMET :
L'audit est justement là pour mettre en avant les dysfonctionnements ; prioriser les différents axes d'amélioration et le plan de formation à mettre en œuvre. Je vais demander un état des lieux complet sur les matériels des offices de Bordeaux pour avoir une vision globale de la situation, en utilisant, si besoin, les compétences des agents du SIVU.

Monsieur BELPERRON :
A priori, sur Mérignac, les matériels sont relativement homogènes. J'ai pu constater moi-même que le personnel était attentionné auprès des enfants, les poussant à prendre des fruits, par exemple. Cet accompagnement est d'autant plus facilité qu'avec la crise sanitaire, il y a encore plus d'animateurs disponibles pour moins d'enfants.

Madame DELNESTE :
Je souhaiterais revenir sur les problèmes matériels : vous dites avoir rajouté du sel fin dans le 3ème bain, mais comment mesurez-vous le taux de salaison pour s'assurer de ne pas en mettre trop ?

Monsieur SIMON :
La mesure précise est dans la recette initiale. Elle est notamment calculée par notre collègue, Anne COMBE (adjointe de production), sur la base de recommandations précises. Cela dit, seule la dégustation permet d'avoir une vision réelle du rendu final, d'où les problématiques soulevées par Stéphane CASELLAS. Cependant, le pré requis est de plutôt sous saler que sur saler.

Monsieur IAPICHINO :
On nous demande, en effet, d'être pauvre en sel, ce que nous faisons depuis des années. Les séniors nous font régulièrement des remarques sur un manque de goût car, en réalité, le sel est un exhausteur de goût.

Madame JAMET :
Il est indéniable qu'il faut du temps pour créer de nouvelles recettes.

Monsieur CASELLAS :
Mais nous nous efforçons de progresser en permanence ; nous intégrons désormais des aliments comme de l'épeautre, du quinoa, du sarrasin, du millet… De même, nous cherchons à améliorer nos recettes, parfois en remplaçant des aliments par d'autres pour aller vers plus de qualité.

Madame JAMET :
Je souhaite que dès qu'il y a un essai de nouvelles recettes, les élus en soit informés pour qu'ils puissent venir goûter aussi et qu'ils donnent un retour avec un panel représentatif de la population.

Monsieur SIMON :
Ce sera fait.

Monsieur CASELLAS :
Nous avons aussi travaillé avec des chefs étoilés, mais la mise en œuvre de la recette est parfois impossible au vu de nos volumes et de nos contraintes.

Madame DEMANGE :
Pourquoi ne pas collaborer avec d'autres cuisiniers moins reconnus mais qui utilisent des produits plus communs ?

Monsieur GROUSSARD :
Ce n'est pas la qualité du chef qui préjuge de la qualité de la recette mais la mise en œuvre avec notre matériel. Bien que nous soyons tous cuisiniers, nous faisons de la restauration collective et la différence de métiers se situe en réalité dans le type de matériel utilisé.

Madame DEMANGE :
Travaillez-vous avec des chefs spécialisés dans la cuisine pour les enfants ?

Monsieur GROUSSARD :
Non, mais nous y sommes ouverts.

Madame FAHMY :
Je suis moi-même cuisinière de formation et je viendrai volontiers travailler avec vous pour étudier ce processus de création. Je vous rejoins, Monsieur GROUSSARD, sur le fait qu'un chef a la même formation que vos cuisiniers mais que ce sont les contraintes matérielles qui diffèrent. Une blogueuse travaille avec du matériel domestique, un chef, avec du matériel de cuisine, et le SIVU

avec du matériel agro-alimentaire. Pour un menu à thème, il peut être très intéressant de travailler avec un chef, mais pour des recettes du quotidien, les techniciens du SIVU sont tout à fait compétents.

Madame JAMET :
Je vous remercie pour votre présentation.

Messieurs GROUSSARD et CASELLAS quittent la salle à 14h45.

DELIBERATIONS

D-2021/006 Débat d'orientation budgétaire

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :
Comme je l'indiquai en début de séance, l'ordre du jour est modifié.

Le Débat d'Orientation Budgétaire vous est présenté aujourd'hui pour un budget primitif qui sera voté en mars. La problématique de la crise sanitaire empêche vraisemblablement un retour à la normale dans le courant du premier semestre et ce facteur doit être pris en considération.
Nous n'avons pas souhaité augmenter, pour l'instant, le prix du repas car nous attendons que l'audit qui doit être prochainement réalisé en confirme l'ampleur. Cette augmentation est cependant inéluctable. Toutefois et afin de répondre au besoin de lisibilité à moyen terme, nous avons prévu un système de subventionnement de rattrapage du déséquilibre budgétaire lié à la période durant laquelle le prix du repas ne variera pas. Je laisse la parole à Monsieur SIMON.

Monsieur SIMON :
La dette s'éteindra, en toute logique, en 2025. La prévision de croissance d'effectifs est inférieure à 1%, ce qui engendre moins de pression sur l'adaptation des locaux mais, dans le même temps, moins de recettes financières. Or, le prix de revient ayant été bloqué depuis 6 ans, nous avons dû absorber la croissance des frais fixes par des recettes nouvelles. Cet exercice a clairement atteint ses limites et nous ne sommes plus en mesure de financer nos frais fixes sans augmentation du prix de vente des repas.
Enfin, la masse salariale reste stable et représente 30% du prix du repas. Elle n'a pas augmenté l'an dernier et augmente seulement de 1,05% cette année.

Madame JAMET :
Comment expliquez-vous cela ?

Madame VEZIN :
Nous compensons les augmentations liées au GVT et autre PPCR avec les départs à la retraite d'agent en fin de carrière, sans accroître le nombre de postes. Cependant, il s'agit d'une solution dont les limites s'imposent d'elles-mêmes.

Monsieur SIMON :
Les projets les plus importants en matière de ressources humaines sont, actuellement, la mise en place du télétravail et les impacts sur l'organisation liée aux 1 607 heures.

En matière d'offre de service, nous travaillerons sur l'adaptation de l'offre (végétarisme) et des conditionnements. Cela implique un projet de restructuration-extension avec ses deux dimensions :

- Restructuration : pour développer notre offre, il faut de nouveaux matériels.
- Extension : pour les nouveaux matériels et une augmentation de l'offre, il faut de la place.

L'outil est en bon état mais a été conçu pour de l'assemblage de 18 000 repas/jour ; or nous cuisinons aujourd'hui plus de 23 000 repas/jour. Cela nécessite donc une adaptation. Sur un plan purement technique, il ne paraît pas raisonnable de construire ailleurs ou sur d'autres sites de façon à rationaliser les coûts et l'amortissement de la structure existante. Il est possible de réaménager et d'agrandir l'existant sur le site actuel et cette solution apparait comme la plus rationnelle. Mais cette décision a aussi un caractère politique.

Enfin, actuellement, la marche en avant se fait souvent dans le temps car nous ne disposons pas assez d'espace. Par ailleurs, une rationalisation de l'utilisation matérielle, une augmentation de l'amplitude horaire, nécessiteront un besoin en capacité de refroidissement et de stockage dont nous ne disposons pas à l'heure actuelle. Ce projet est donc pertinent sur le plan technique.

Madame AMOUROUX :
Quand espère-t-on avoir les résultats de l'audit ?

Madame JAMET :
Nous aurons des résultats préliminaires en fin de premier semestre. Les résultats définitifs devraient être connus au mois de septembre.

Madame AMOUROUX :
Pour ma part, j'ai bien compris la nécessaire augmentation du coût du repas qui se justifie pleinement au regard de l'activité du SIVU.

Madame JAMET :
Cela avait déjà été planifié avec un échelonnement sur plusieurs années lors de la présentation du projet d'extension. J'ai toujours été favorable à une augmentation lissée chaque année plutôt qu'à une augmentation importante au bout de plusieurs années et je n'ai pas changé de position. Il aurait été préférable d'opter pour une augmentation régulière du coût pour donner plus de visibilité à long terme que de subventionner le SIVU a posteriori.

Monsieur GIRARD :
Est-ce que l'on peut agrandir sur site aujourd'hui ? La restructuration me semble possible mais je ne suis pas favorable à une extension, alors que le SIVU est déjà au-delà de sa capacité de production.

Madame JAMET :
J'entends votre propos, mais c'est la croissance démographique des deux villes qui impose cette augmentation et notamment celle de Mérignac plus importante proportionnellement que celle de Bordeaux. Si l'on veut continuer à répondre à la totalité de la demande, il faut envisager cette extension.

Monsieur SIMON :
Pour rappel, nous étions en phase d'avant-projet détaillé et la possibilité de créer 2 000m² supplémentaires de surface au sol était tout à fait confirmée, y compris par les techniciens de l'urbanisme des villes et de la métropole auxquels le projet avait été soumis.

Madame JAMET :
Il faut aussi se rendre compte que la dette est en train de s'éteindre. C'est une chose assez rare pour une collectivité qui vaut d'être soulignée. La capacité d'auto-financement, à terme, du projet est donc significative. Si vous n'avez pas d'autres questions, je vous propose de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

Madame AMOUROUX quitte la salle à 15h02.

Madame FAHMY :
En ce qui me concerne, je trouve la méthode relativement compliquée car nous votons un budget, puis avons les conclusions d'un audit, puis une étude sur de nouveaux conditionnements qui aura un impact sur le prix du repas… Les procédures me semblent ici inversées même si nous n'avons d'autres choix que celui-ci. Enfin, soulignons que si l'évolution du prix est justifiée, ce n'est pas conjoncturel mais bien structurel notamment en raison de l'augmentation des denrées, le projet de restructuration-extension, la feuille de route et le changement de conditionnement.

Madame JAMET :
Effectivement, nous devons rester mesurés dans l'attente des conclusions de l'audit. De plus, nous sommes dans une année de transition car l'impact financier des nouveaux conditionnements ne sera réel que sur l'exercice 2022, au plus tôt.

Madame FAHMY :
Je souhaiterais que les élus du SIVU à la ville de Bordeaux se réunissent afin de développer une argumentation collégiale et de donner de la cohérence à la présentation de l'augmentation du prix.

Madame JAMET :
Cela me semble une excellente idée que j'approuve.

D-2021/001 Règlement intérieur

Lecture est faite du document

Madame JAMET :
L'obligation dans les textes nous poussent à proposer un Bureau qui, au SIVU, ne se justifie pas et donc ne se réunit pas. Nous faisons par contre des points mensuels de régulation avec Monsieur BELPERRON et Monsieur SIMON et chaque responsable des actions abordées.

Monsieur SIMON :
Seul le comité des usagers a été ajouté par rapport aux précédentes versions des règlements intérieurs du comité syndical du SIVU.

Madame FAHMY :
Je trouve que la formulation indiquant la fréquence de réunion du comité qui est de « une fois par semestre » implique peu d'engagements, alors que nous savons que le comité se réunira plus souvent que cela. Pourquoi ne pas l'écrire directement ?

Madame VEZIN :
C'est le nombre minimal de réunions prévues par le Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT).

Madame JAMET :
Je vous propose de remplacer ces termes par « une fois par trimestre ».

Monsieur GIRARD :
Il est écrit dans le paragraphe suivant que ce n'est pas limitatif.

Madame FAHMY :
Je ne voterais pas contre le document, mais je souhaiterais que la fréquence plus importante dans les faits soit soulignée dans le texte.

Madame JAMET :
Je suis d'accord, puisque la formulation « une fois par trimestre » oblige à une certaine régularité qui ne dépend pas du bon vouloir du Président ou de la Présidente du SIVU. Je vous propose donc d'amender le texte en conséquence.

Madame DELNESTE :
A l'article 14, page 3, je suis surprise de constater que les pouvoirs ne sont pas comptabilisés pour l'établissement du quorum.

Madame JAMET :
Ce n'est jamais le cas, dans aucune instance.

Madame VEZIN :
Le texte du CGCT est reproduit in extenso sur ce point particulier. Les pouvoirs ne comptent que pour les votes, pas pour le quorum. Le quorum s'apprécie en comptant le nombre de présents en début de séance, qu'ils soient titulaires ou suppléants. J'attire toutefois votre attention sur le fait que pendant l'état d'urgence sanitaire que nous vivons actuellement, les pouvoirs sont exceptionnellement comptabilisés de façon tout à fait légale mais dérogatoire.

Madame JAMET :
Ce sont les associations qui parfois compte les pouvoirs dans le quorum.

Madame FAHMY :
Elles ont en effet le choix de le décider ou non.

Madame JAMET :
Je vous propose à présent de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/002 Convention avec l'association « le chaînon manquant »

Lecture est faite du document

Madame JAMET :
Ce conventionnement s'inscrit parfaitement dans la continuité de nos travaux sur la lutte contre le gaspillage.

Madame FAHMY :
Malgré le détail de la convention, je ne vois pas les engagements de l'association sur la valorisation des dons.

Monsieur SIMON :
Vous les retrouverez à l'article 5, page 3, puisque nous avons demandé des livrables obligatoires sur la valorisation de ces dons.

Didier IAPICHINO vous distribue actuellement un tableau récapitulatif des dons et pertes de l'année 2020. Nous avons eu plus de pertes au début du confinement de mars 2020 puisque nous n'y étions pas préparés. Nous avons alors essayé de maximiser les dons et avons activement collaboré avec la Banque Alimentaire mais également d'autres partenaires : le Chaînon Manquant, le CHU, le Secours Populaire. Il est à noter, malgré tout, que les pertes sont limitées dans notre établissement puisque ce n'est pas le lieu de consommation. En effet, l'essentiel des pertes recensées lors des études que nous avons réalisées ont été comptabilisées dans les satellites. Nous avons en moyenne 15 à 30 000€ de pertes techniques par mois alors qu'un mois de service (20 jours) représente en moyenne 900 000 € de coût alimentaire. Enfin, il est à noter qu'une partie des pertes constatées est également réaffectée au self du personnel puisque le repas est fourni aux agents à titre gratuit (mais déclaré au titre des avantages en nature). Il s'agit aussi une façon de rationaliser les pertes.

Madame JAMET :
Je vous propose de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/003 Organigramme et tableau des effectifs

Madame JAMET :
Je laisse la parole à Anne VEZIN.

Madame VEZIN :
La mise à jour de l'organigramme ne répond pas à une obligation légale par le comité syndical mais à un souci permanent de transparence. Il s'agit d'un outil vivant et représentatif de notre fonctionnement. Chaque niveau fonctionnel a une fiche de poste correspondante. Cet outil permet également la définition de l'organigramme du régime indemnitaire de l'établissement, obtenu par le croisement des grades et de la fonction.
Le tableau des effectifs est, lui, une représentation à un instant T des effectifs du personnel. Il n'y a pas de création de poste mentionnée. Si cela devait être le cas dans le courant de l'année, une délibération serait proposée à votre approbation. L'impact budgétaire du GVT (Glissement Vieillesse-Technicité) lié à l'évolution de carrière est d'environ 6 700€.

Madame JAMET :
Ce qui est peu.

Madame VEZIN :
Effectivement, notre collectivité prouve encore une fois sa spécificité. Nous connaissons parfaitement les possibles évolutions de carrière des agents, ce qui permet d'évaluer le plus finement possible l'évolution de la masse salariale qui y est liée.

Madame FAHMY :
Pouvez-vous nous dire combien vous avez d'agents en situation de handicap, d'apprentis et de stagiaires ?

Madame VEZIN :
La possibilité de recrutement de personnes handicapées est limitée bien que plusieurs tentatives aient été réalisées dans le cadre de stages structurés : les personnes à mobilité réduite ou en fauteuil ne peuvent travailler en exploitation ; les pathologies psychiques sont très délicates du fait de la détention ou de l'utilisation d'objets tranchants ; le travail au froid est peu compatible avec la trisomie ; le port du masque empêche le recrutement de personnes sourdes et les problèmes de « dys » (dyspraxie, dyskinésie, dysplasie, par exemple) génèrent, dans la plupart des cas, des problèmes de cadence incompatibles avec le travail à la chaîne.

Nous avons, cependant, recruté une collaboratrice mal entendante et appareillée. Malgré cela, nous sommes depuis de nombreuses années au-dessus du seuil minimum de recrutement de travailleurs handicapés avec 13 agents RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), soit 2 de plus que le quota légal. Nous n'en sommes pas très fiers, car cela est essentiellement dû à la pénibilité liée à notre environnement de travail. La presque totalité de ces agents présentent des TMS des membres supérieurs liés à leur activité.

Nous avons 3 apprentis actuellement : un étudiant qui a été admis en école d'ingénieur agroalimentaire après avoir réussi son BTS des industries agroalimentaires en alternance au SIVU ; une étudiante en licence professionnelle en qualité-sécurité alimentaire et une étudiante en licence professionnelle des métiers de l'administration, spécialité RH.

Enfin, nous accueillons en général 2 stagiaires gratifiés par an et des stagiaires de l'enseignement secondaire dans tous les domaines très régulièrement.

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

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/004 Réversion de subvention FIPHFP dans le cadre d'acquisition d'équipements individuels

Lecture est faite du document

Madame JAMET :
Je laisse à nouveau la parole à Anne VEZIN.

Madame VEZIN :
Lorsqu'un agent est reconnu travailleur handicapé, il peut bénéficier d'aide du Fonds d'Insertion pour les Personnes Handicapées de la Fonction Publique (FIPHFP). Or, le FIPHFP ne verse les dotations qu'aux collectivités, même dans le cadre d'un achat d'équipement individuel. L'objet de la présente délibération est d'autoriser le reversement de cette subvention à l'agent.

Madame JAMET :
Merci. Procédons au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/005 Crédits d'investissement

Lecture est faite du document

Madame JAMET :
Le budget n'étant voté qu'en mars, il faut pouvoir permettre l'autorisation de mandater certaines dépenses d'investissement.

Monsieur SANCHEZ :
Il s'agit ici d'une pratique commune prévue par le CGCT que l'on appelle généralement « quart des crédits », puisque nous autorisons la dépense du quart des crédits annuels d'investissement de l'année N-1, ce qui représente au SIVU 127 000€.

Madame JAMET :
Des questions ? Je vous propose alors de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

Questions diverses

Monsieur BELPERRON :
Je vous propose, comme nous l'avons évoqué ce matin, lors du séminaire sur la feuille de route 2020-2026, de regrouper les axes de travail afin d'en simplifier la participation et la lecture.

Madame JAMET :
Certains élus sont partis, mais nous pouvons déjà voir entre nous si un accord fait consensus et le leur proposer.

Monsieur BELPERRON :
Je propose de regrouper les trois premiers axes en un seul.

Madame JAMET :
Je suis d'accord.

Monsieur SIMON :
A mon avis, le quatrième axe doit être traité indépendamment des autres sujets.

Madame JAMET :
Je suis également d'accord. Par contre, je réunirais le sixième et le huitième axe.

Monsieur BELPERRON :
Je suis d'accord.

Madame LAHITTETE :
Ces axes demandent un travail commun avec les villes donc cela semble pertinent.

Monsieur SIMON :
Le septième axe qui concerne les ressources humaines doit être distinct puisque les instances de régulation en charge des ressources humaines existent déjà (CT, CHSCT, CAP et CCP).

Madame VEZIN :
Le choix des élus en charge des dossiers RH est déjà fait puisque Monsieur FEYTOUT et Madame DELUC ont été élus membres titulaires des instances paritaires pour le SIVU.
Le problème que nous rencontrons aujourd'hui est plus dans la régulation entre les élus qui en ont la charge et l'autorité exécutive qui en a la responsabilité, à savoir, vous-même, Madame JAMET.

Madame JAMET :
Puis-je assister à des réunions en tant que Présidente ?

Madame VEZIN :
Tout à fait.

Madame JAMET :
Pour résumer, les trois premiers axes seront fusionnés en un seul, le sixième et huitième fusionnent ensemble et les trois restants (quatrième, cinquième et septième) seront traités de manière indépendante. Tout le monde est d'accord ?

Tous les élus participant à la réunion expriment leur accord.

Monsieur BELPERRON :
Il faut aussi structurer la manière de communiquer pour éviter l'abondance de mails. Par ailleurs, je suis candidat pour travailler les trois premiers axes ensemble.

Madame JAMET :
Nous allons mettre en ligne un tableau collaboratif afin que chacun puisse s'inscrire dans les différents groupes de travail.

Madame FAHMY :
Envisagez-vous d'ouvrir ces groupes de travail à l'ensemble des groupes représentés au sein du comité syndical ? Je serais personnellement intéressée pour y participer.

Madame JAMET :
Bien sûr, nous souhaitons que tous les points de vue soient représentés.

Monsieur SIMON :
J'attire votre attention sur la nécessité d'une implication régulière. Une fois que les groupes de travail auront commencé, ils devront avancer et ne pas subir de contraintes organisationnelles trop lourdes. Les calendriers ne pourront donc pas être adaptés aux impératifs de chacun.

Madame JAMET :
Il faudra créer un espace de consultation commun pour avoir accès aux informations des autres groupes de travail.

Monsieur SIMON :
La plateforme collaborative que nous allons mettre en œuvre répondra aux problèmes de l'abondance des mails et au souhait d'exhaustivité de l'information formulé.

Madame FAHMY :
Cela nous permettra d'aller chercher en toute autonomie les informations sur les avancées des autres groupes.

Madame VEZIN :
Pour information, le prochain comité syndical se tiendra le 18 mars 2021. Une convocation détaillant les modalités d'organisation vous sera prochainement adressée.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 15 heures 50.

Bordeaux-Mérignac
Cuisine Centrale

Il était une fois...
Une recette de cuisine...

Comité syndical du 21 janvier 2021

Denis GROUSSARD
Responsable d'exploitation
d.groussard@sivubm.com

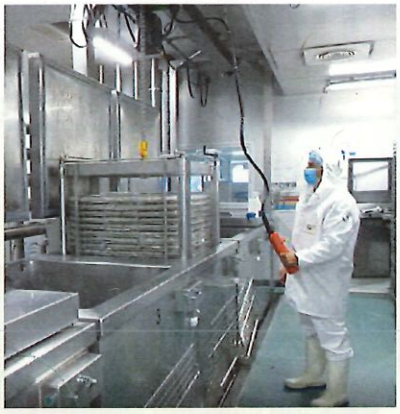
Stéphane CASELLAS
Responsable de production
s.casellas@sivubm.com

Tout commence autour d'une table

Le groupe saveur, composé d'un cuisinier, de la diététicienne, du responsable exploitation, du chef de production et de l'adjoint au chef de production, se réunit une fois par semaine. Il étudie les observations qualitatives issues des Commissions des menus et travaille à la création ou l'amélioration d'une recette.

Ici, on cuisine

Quand le groupe a exploré tous les paramètres de la recette, les cuisiniers se mettent à l'ouvrage. Le mode de cuisson est adapté suivant la denrée, traditionnel ou sous-vide.



Une organisation spécifique

Que ce soit au secteur chaud ou froid, toutes les compétences sont réunies pour réaliser la recette : découpage, cuisson, assaisonnement…

L'activité de la brigade

Les cuisiniers réalisent le plat. C'est un vrai travail d'équipe dont le chef d'orchestre est le chef de production.

Premier essai

Une fois cuisiné, le plat est proposé à la dégustation du groupe saveur. A cette étape, chaque membre exprime son avis. Cela permet de modifier ou valider la recette.

Test au self

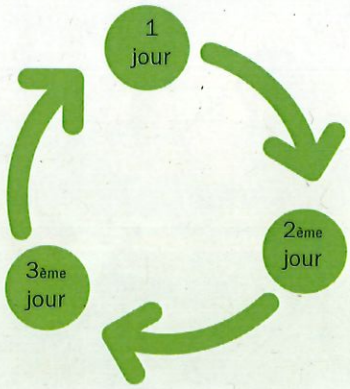
Une fois validé, le plat est fabriqué et servi au self.

Un nouveau test est réalisé sur un panel de 50 à 100 personnes, composé d'agents du SIVU.

Les remarques des agents-testeurs sont notées et transmises au groupe saveur.

Test au laboratoire

Si cette recette ne fait pas partie d'une famille existante ou implique une modification de process, elle est alors envoyée en étude de vieillissement pour validation à J+5 au laboratoire.



La commission de menus

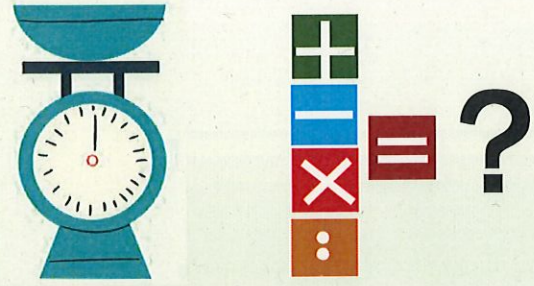
Par la suite, le plat est proposé à la commission des menus composée de 6 techniciens du SIVU, 2 techniciens du service éducation, 2 techniciens du service senior et 2 agents des satellites des villes….

Son rôle est de faire le point sur les repas à venir, d'apporter des suggestions et d'ajuster si besoin en fonction des convives.

Des calculs savants

Passer d'une recette élaborée pour 100 l de produit a une fabrication pour 23 500 convives nécessite un travail de conversion complexe : les pesées d'ingrédients, le calcul des pertes, les températures et durées de cuisson (couple temps-température)…

L'équilibre financier doit également être préservé.



C'est alors que tout finit autour de la table

Après toutes ces étapes, la fabrication est programmée, lancée et livrée dans tous les satellites. Ce nouveau plat est entre les mains du personnel de service des villes qui le fera découvrir aux convives.

Il aura fallu environ <u>un trimestre</u> entre la première étape et le service final.