Bordeaux-Mérignac
Cuisine Centrale

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 23 septembre 2021

ORDRE DU JOUR

1. **Désignation du secrétaire de séance**
2. **Approbation du procès-verbal de la réunion du 24 juin 2021**
3. **Point d'actualité : tableau de bord d'activité**
4. **Présentation du pôle Finances – Budget – Marchés**
5. **Point conditionnements**
6. **Délibérations**

DIRECTION GENERALE

- Adhésion au Club des territoires Un Plus Bio D-2021/026
- Adhésion au groupement bio déchets - Métropole D-2021/027
- Convention de partenariat avec Uzaje D-2021/028

RESSOURCES HUMAINES

- Majoration de la rémunération des apprentis D-2021/029

MARCHES

- Avenant pour la réalisation de prélèvements, d'analyses microbiologiques et physicochimiques en milieu agroalimentaire D-2021/030
- Avenant au groupement de commandes dédié à l'achat d'électricité D-2021/031
- Avenant au groupement de commandes dédié à l'achat de gaz D-2021/032
- Avenant au marché de fourniture de pain pour la restauration collective D-2021/033

FINANCES

- Prix du repas solidurable D-2021/034

7. **Questions diverses**
8. **Pour information**

- Compte-rendu de la dernière Commission d'Appel d'Offres
- Support de présentation de la journée consacrée à l'agriculture et l'alimentation de Bordeaux Métropole
- Planning trimestriel des réunions majeures du SIVU Bordeaux-Mérignac (remis en séance)
- Tableau de suivi des problématiques de stationnement

Etaient présents à titre de titulaires :
Mesdames DELUC, JAMET, SCHMITT et KUHN et Messieurs BELPERRON et GIRARD

Était présente à titre de suppléante :
Madame DELNESTE

Etaient excusés :
Mesdames AMOUROUX, BOUVIER, DEMANGE, EL KHADIR, FAHMY, JUSTOME et LE BOULANGER et Messieurs ARFEUILLE et FEYTOUT.

Etaient présents à titre technique :
Pour le SIVU : Mesdames COMBE, Responsable Adjointe de Production, LACOMBE, Responsable du pôle Finances-Budget-Marchés, SALARIS-BORGNE, Chargée de Mission Responsabilité Sociétale et Environnementale, et Messieurs SIMON, Directeur Général des Services, IAPICHINO, Directeur Technique, SANCHEZ, Responsable des Marchés et CUNY, Responsable santé et prévention et Assistant Affaires Juridiques.

Étaient présentes en qualité d'auditrices :
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 10 heures 03 par Madame JAMET, Présidente du SIVU.

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

Madame SCHMITT est élue secrétaire de séance.

Madame JAMET :
Nous pouvons à présent passer à l'approbation du Procès-Verbal du 24 juin 2021. Madame KUHN, secrétaire de séance, en a approuvé la rédaction. Avez-vous des observations ?

Le Procès-Verbal est approuvé à l'unanimité.

Points d'actualité

Tableau de bord d'activité :
Madame JAMET :
Je laisse la parole à Christophe SIMON.

Monsieur SIMON :
Les données de ce tableau ont été arrêtées à fin août. Nous pouvons remarquer une baisse des effectifs durant la période estivale même si nous avons réalisé plus de repas en juillet que prévu (la prévision étant déjà basse pour la période). A priori, nous ne constatons pas de croissance des effectifs avec cette nouvelle année scolaire 2021-2022, voire peut-être une décroissance pour la ville de Bordeaux. Il faut tout de même rester prudent et attendre une consolidation des chiffres qui s'effectuera plutôt vers la Toussaint. Comme à chaque rentrée scolaire, la mise en marche entraîne des fluctuations qui se retrouvent dans les besoins de repas complémentaires, assez nombreux pour la période.

Madame SCHMITT :
Nous avons, en effet, constaté une baisse générale de 1% d'enfants scolarisés pour cette rentrée avec, sur certains quartiers, une baisse de 8%. Nous ne savons, pour l'heure, si cela aura un impact sur la fréquentation des cantines et donc un impact pour le SIVU.

Monsieur SIMON :
De 2016 à 2018, la croissance moyenne des effectifs de convives était de l'ordre de 3% par an, suivie depuis d'une légère stagnation. Il semblerait que cette dernière tendance soit toujours d'actualité.

Madame KUHN :
Du côté de Mérignac, en revanche, nous semblons constater une légère augmentation.

Monsieur SIMON :
Tous les autres indicateurs sont dans la trajectoire et conformes aux objectifs fixés, notamment l'approvisionnement de produits SIQO (Signe d'Identification de Qualité et d'Origine).

Une tension commence à se faire sentir en ce qui concerne les finances et notamment le coût alimentaire : même si une enveloppe d'environ 160 000€ demeure comme marge de manœuvre, les annonces d'inflation des prix ayant pour conséquence une augmentation du coût des denrées et de la masse salariale (augmentation du SMIC) pourraient faire apparaître un besoin de financement pour la fin de l'exercice. La masse salariale est en léger dépassement du fait du travail positif effectué sur l'absentéisme régulier. En effet, le nombre d'agents à demi-traitement pour raisons de santé s'est singulièrement réduit mais, de ce fait, cela entraine une proportion optimale d'agents payés à plein traitement, et donc une légère tension sur la paie des titulaires. Sur le fond, c'est une excellente nouvelle. Rappelons, de plus, que le budget 2021 avait été voté sans augmentation du prix de vente du repas (du SIVU aux villes, toujours) avec l'option de solliciter auprès des villes, si nécessaire, une subvention d'ajustement.

Madame JAMET :
Quand est-ce que les villes seront informées de la nécessité d'une subvention d'équilibre ? Les services commencent à s'organiser pour la clôture d'exercice et les budgets prochains.

Monsieur SIMON :
Nous avons besoin de consolider les données de septembre et de conclure le cycle de paie d'octobre. Nous aurons pu évaluer le besoin et serons plus précis sur le montant dès la deuxième quinzaine d'octobre. Nous avons déjà échangé sur ces points avec les services métropolitains.

Concernant les autres sujets d'actualités en cours au SIVU :
- ECOCERT nous a relancés pour fixer les modalités de l'audit de niveau 2 pour la prochaine année. Cela signifie que les satellites seront de nouveau inspectés, comme le SIVU.
- Le déploiement de l'offre quotidienne végétarienne au lieu du « sans viande » à la rentrée s'est bien effectuée mais est à parfaire, notamment sur notre site internet qui n'a pas été actualisé correctement. Certains parents manifestent leurs interrogations…
- Le travail sur la résilience agricole et alimentaire de la Métropole dont M. BELPERRON pourra parler avec, également, la participation du SIVU.

Monsieur BELPERRON :
En effet, nous avons participé, hier, à une réunion sur la stratégie de résilience agricole et alimentaire de la Métropole. L'idée étant d'intégrer la résilience dès l'achat et ce, jusqu'au service, en passant, bien évidemment, par l'outil de production comme par exemple l'est le SIVU. De futurs ateliers seront prévus à cet effet.

Monsieur SIMON :
Pour poursuivre les sujets d'actualité :

- Prix des territoriaux : le SIVU participe au concours organisé par la Gazette des communes qui récompense les projets territoriaux innovants. Nous avons présenté le programme de RescoSafe et avons été présélectionnés. Pour poursuivre le concours, nous avons dû réaliser un film de 2 minutes sur le projet, auquel la Présidente a participé. Nous attendons les résultats prochainement.
- RescoSafe : la chaire de recherche financera deux post-doctorats l'année prochaine en chimie des matériaux (l'un pour l'alimentarité de l'inox ; l'autre pour la cellulose qui reste une solution transitoire au SIVU).
- L'audit d'ESPELIA : les préconisations sont en cours d'élaboration après la phase de diagnostic.
- Un déplacement en Lot et Garonne avec les élus et techniciens, le 15 octobre, où vous êtes invités, permettra d'aller à la rencontre d'agriculteurs et coopératives qui nous fournissent. Ce sera l'occasion d'échanges sur leur fonctionnement et sur d'éventuelles possibilités d'animations futures dans les satellites.

Madame JAMET :
Concernant le déplacement, je vous présente mes excuses car je ne pourrai finalement pas venir, en raison d'un autre déplacement à Amsterdam. Quant à l'audit ESPELIA, lors d'une récente rencontre entre les Maires de Mérignac et de Bordeaux, il a été convenu que la restitution se fasse en leur présence devant le comité syndical. L'idéal serait que cela se fasse dans les locaux du SIVU, d'ici fin novembre, début décembre.

Monsieur SIMON :
Etant donné les contraintes calendaires, il se peut que cette restitution soit organisée en dehors du prochain comité syndical, déjà fixé. Nous veillerons à organiser cela le plus rapidement possible.

Enfin :

- Plusieurs agents du SIVU participeront au forum annuel d'AGORES la semaine prochaine à Soustons. Nous y interviendrons avec Coline SALARIS-BORGNE sur les nouveaux conditionnements.
- Le dépôt d'une demande de financement pour l'ADEME sera prêt pour la Toussaint.
- Le groupement de commandes pour l'achat de bacs inox se met en place et le SIRESCO procède actuellement au recrutement du coordonnateur du projet.

Madame JAMET :
A ce sujet, la ville de Rennes a communiqué récemment. Le comité Cantine sans plastique m'a interpelé à ce sujet sur les réseaux sociaux ; je les ai donc redirigés vers la délibération de mai, disponible sur le site internet du SIVU, qui entérinait notre participation à ce groupement de commandes. Le comité a saisi la ville de Bordeaux pour obtenir un rendez-vous fin novembre afin d'avoir un état d'avancement des projets, notamment en ce qui concerne l'audit et la recherche sur les nouveaux conditionnements.

Sans autre observation de votre part, nous pouvons maintenant passer à la présentation d'un service du SIVU.

Présentation du pôle Finances – Budget – Marchés

Présentation est faite par Madame LACOMBE et Monsieur SANCHEZ

Madame JAMET :
Quelle est la périodicité de la facturation aux villes ? A quels services municipaux vous adressez-vous précisément et quel est le délai de paiement des villes ?

Madame LACOMBE :
Nous envoyons les factures aux services gestionnaires de destination (éducation, solidarité, par exemple) de manière mensuelle. En ce qui concerne les modalités de paiement, celles-ci ne sont pas toujours très bien respectées et en particulier pour ce qui concerne les délais. La convention qui nous lie prévoit que le paiement doit pourtant être réalisé à réception de la facture et que les écarts sont traités le mois suivant. Or, il arrive fréquemment que les paiements soient réalisés uniquement lorsque les écarts ont été traités, ce qui rallonge considérablement les délais, et donc, affecte notre gestion de la trésorerie ; le délai pouvant être rallongé d'un mois.

Cette différence (alors que nous payons nos fournisseurs à 12 jours) est encore plus lourde de conséquences certains mois (vacances) où malgré la faiblesse des recettes liée à la réduction du nombre de convives, il nous faut préfinancer d'importantes dépenses alimentaires.

Par ailleurs, la gestion des demandes de subvention des villes (France Agrimer) pour les « fruits à la récré » requiert, en interne, un dispositif de suivi assez lourd, mais maintenant opérationnel.

Monsieur SIMON :
C'est pour cela qu'il pourrait être intéressant de raisonner, à l'avenir et comme nous l'avions déjà évoqué rapidement, par un système d'avance, sur la base du besoin constaté N-1 avec, bien entendu, un contrôle de gestion mensuel et un ajustement en fin d'exercice. Ainsi, nous serions en mesure d'avoir la trésorerie nécessaire au moment de l'achat des denrées.

Rappelons néanmoins qu'en matière d'appel d'offres, les denrées achetées par le SIVU le sont avec un facteur « coût » qui ne pèse généralement que 30 à 40% de l'évaluation. On n'achète absolument pas au moins disant mais au « mieux disant ».

Monsieur GIRARD :
En termes de suivi financier, quelle est la marge de manœuvre que vous possédez sur la fluctuation des prix comme, par exemple, l'inflation ?

Madame LACOMBE :
Nous tentons, lors de l'élaboration du budget, d'anticiper au maximum cette fluctuation. Par exemple, pour la hausse du prix du blé, nous savions que cela allait augmenter le prix des céréales et du pain mais également, en conséquence indirecte, le prix des produits carnés nourris au blé. Nous nous devons d'anticiper ces variations car, selon le code des commandes publiques, nous ne pouvons pas exiger de prix fixes sur les produits alimentaires. La réévaluation du coût est trimestrielle, ce qui permet aux producteurs d'avoir plus de visibilité avant de nous en avertir. Nous réfléchissons alors à modifier les menus, changer une denrée, ou intégrer ce surcoût à notre budget.

Monsieur SIMON :
Cela étant, cette précision a aussi ses limites si on ne peut pas toucher aux prix de vente aux villes. Le risque étant d'aboutir à une dégradation de l'offre.

Madame JAMET :
Je remercie Madame LACOMBE et Monsieur SANCHEZ pour cette présentation. Si personne n'a de remarque, je propose de passer à la prochaine présentation.

Point conditionnements

Présentation est faite par Mesdames COMBE et SALARIS-BORGNE

Monsieur BELPERRON :
Est-ce qu'il serait envisageable de cuire en proportion plus importante de manière traditionnelle par rapport aux 32% annoncés ?

Madame COMBE :
La réponse est positive mais la difficulté réside dans le fait que pour certaines recettes, la cuisson est longue. Cela occuperait donc plus longtemps les fours traditionnels et ne nous permettrait pas de cuire d'autres denrées pour d'autres recettes.

Madame SCHMITT :
Le fait de cuire plus de manière traditionnelle va-t-il impliquer un investissement supplémentaire en fours ? Est-ce que cela a été rajouté dans l'appel à projet de l'ADEME ?

Madame COMBE :
Effectivement, le besoin sera plus important et il devra être intégré mais pour l'heure, il n'est pas encore estimé précisément.

Madame JAMET :
De quelle matière est constitué le joint du bac de cuisson sous vide ?

Madame COMBE :
Celui du prototype de Rieber est en caoutchouc, sans contact alimentaire. Il n'existe pour l'heure que cette matière ou le plastique.

Madame KUHN :
Le fonctionnement de ces bacs est-il comparable à celui d'une cocotte-minute ? Quel matériel possédons-nous déjà pour la cuisson sous vide en bacs inox ? Quelle sera la manutention imposée par les bacs inox ?

Madame JAMET :
Devrons-nous envisager de changer les cuves de cuisson ?

Madame COMBE :
Le mode de cuisson diffère dans le sens où la cuisson est longue et à basse température. Aujourd'hui nous possédons ces cuves de cuisson Armor Inox, qui ne seront pas à changer ; les grilles, elles, le seront. Quant à la manutention, elle sera double, comme c'est déjà le cas aujourd'hui pour les poches plastiques, puisque les recettes sont systématiquement reconditionnées plusieurs jours après cuisson.

Madame SCHMITT :
Pourquoi la cuisson en bac inox entraîne une telle différence au niveau de la date de péremption ?

Madame COMBE :
L'espace de tête dans les bacs, à savoir le vide nécessaire dans le haut du bac pour la mise sous vide, sera plus important ; cela entraînera une dégradation plus rapide des aliments d'un point de vue sanitaire, donc une réduction de leur conservation.

Monsieur SIMON :
Ce n'est pas le nombre de bacs qui risque de diminuer, c'est le nombre de denrées « cuisinables » dans les bacs inox qui va diminuer.

Madame JAMET :
Notons tout de même que la première idée était de cuire les aliments dans des bacs inox entourés de plastique. Or, aujourd'hui, nous nous tournons vers une solution supprimant définitivement le plastique de la cuisson sous vide.

Madame SCHMITT :
En ce qui concerne les investissements, si nous tendons vers une offre de service composée de deux repas végétariens par semaine, est-ce que cela permettrait de diminuer la cuisson sous vide et, donc, les investissements de bacs ou de cubeuse ?

Monsieur SIMON :
Le changement de procédé, quelle que soit la quantité à produire, nécessite des investissements. Il faudra très probablement augmenter l'amplitude de travail pour rentabiliser le matériel existant. Mais l'investissement de départ est nécessaire, même si nous diminuons le nombre de services de produits cuisinés en sous vide.

Monsieur BELPERRON :
Avons-nous une estimation, même vague, du coût de ces investissements ?

Monsieur SIMON :
C'est l'objet du travail que nous faisons. Depuis le début, nous avons conscience que cela peut avoir un impact d'environ 15 à 30% du prix de revient. Par exemple selon nos collègues parisiens, l'impact du nettoyage des bacs peut être estimé à 20 à 30 cts par couvert sur le prix de revient du repas du SIVU aux villes.

Madame JAMET :
Il est en revanche indéniable que la cuisson traditionnelle apporte une amélioration gustative de certaines recettes.

Madame SCHMITT :
Vous envisagez de rajouter de la glace alimentaire après cuisson d'une sauce ou d'un potage. Cela n'impactera pas la texture de la recette ?

Madame KUHN :
Ou son goût ?

Madame COMBE :
Nous n'avons constaté aucune différence lors de nos tests à l'aveugle, ni sur la texture, ni au niveau du goût, notamment parce que la glace est mélangée dans la marmite. Ce nouveau process concernerait toutes les sauces, même les sauces de cuisson (poisson, sauté, …) mais également les potages, ce qui nous permettrait de les proposer plus régulièrement.

Madame JAMET :
Quel est l'impact organisationnel prévisible ?

Madame COMBE :
Nous pensons qu'il faudra un roulement des équipes pour augmenter l'amplitude horaire d'utilisation des machines.

Monsieur SIMON :
Cependant, l'augmentation de la capacité de production doit supposer une possibilité de stockage correspondante.

Madame JAMET :
En effet, c'est bien un point qui a été soulevé par l'audit ESPELIA dont nous enverrons le PowerPoint à l'ensemble des membres du comité syndical. L'agrandissement des locaux est donc nécessaire, quand bien même les mesures et modalités restent à finaliser.

Monsieur SIMON :
Rappelons que les locaux initiaux étaient destinés à accueillir une cuisine d'assemblage de 16 à 18 000 repas alors qu'aujourd'hui nous sommes une cuisine de production d'environ 23 000 repas.

Madame JAMET :
Existe-t-il une possibilité de louer les bacs de transport plutôt que de les acquérir ?

Monsieur SIMON :
Effectivement, il y aurait la possibilité de les faire acheter par celui qui va les laver, pour qu'il en assume la responsabilité : par exemple, au moindre choc, l'inox micro-ondable perd sa fonction micro-ondable.

Madame JAMET :
Nous avons, par ailleurs, écrit au Ministre de la transition écologique pour expliquer que nous ne serons pas prêts pour 2022, mais que nous voulons bien nous mettre à disposition pour être terrain d'expérimentation.

Madame DELUC :
Il existe un inox micro-ondable ?

Madame COMBE :
Il existe effectivement un inox micro-ondable, si celui-ci ne présente pas d'arrête qui pourrait créer un arc électrique. Je vous confirme que nous ne pourrons pas être prêts pour 2022, notamment parce que les industriels ne le seront pas. Actuellement, les produits sur le marché ne garantissent pas les fonctionnalités et la sécurité sanitaire que nous souhaitons, ni même la traçabilité. Mais les industriels y travaillent.

Madame DELNESTE :
Ces changements engendreraient-ils un surplus de personnel ?

Monsieur SIMON :
Même en mécanisant, même en optimisant l'organisation, il est inenvisageable de penser que nous pourrons rester avec le même niveau de personnel. Cela est très difficile à modéliser pour l'instant tant que nous n'avons pas terminé les expérimentations. Chaque cuisine a sa spécificité ; nous ne

pouvons donc avoir une politique d'évaluation commune à toutes les cuisines centrales. Le personnel ne représente cependant que 30% du prix de revient du repas livré.

Rappelons, par ailleurs, que la démarche d'arrêt du plastique passe aussi par la politique d'achats du SIVU. L'arrêt du plastique est entré dans nos critères de sélection des marchés publics. Nous essayons aussi de travailler avec nos fournisseurs locaux, notamment pour les produits prêts à l'emploi, pour avoir le même dispositif de conditionnement ; par exemple, Péchalou ou Bastidarra nous livrent des cagettes (que nous avons mises à disposition) de 46 yaourts pour éviter les suremballages et le carton. De même, le développement du vrac nous permettra de réduire les emballages individuels.

Madame SCHMITT :
Je vous remercie pour cette passionnante présentation.

Madame JAMET :
Merci à Mesdames COMBE et SALARIS-BORGNE pour ce point d'étape d'un sujet aussi complexe. Sans observations de votre part, je propose de passer aux délibérations.

DELIBERATIONS

D-2021/026 – Adhésion au Club des territoires Un Plus Bio

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :
Nous pensions proposer Madame Eve DEMANGE comme représentante du SIVU. D'autres candidats souhaitent-ils se porter volontaires ?

Monsieur GIRARD :
Quel est l'intérêt d'adhérer à ce Club ?

Madame JAMET :
Cela permettrait d'intégrer un réseau de territoires et, ainsi, de partager les expériences. Cela nous permettrait de vérifier que nous nous dirigeons dans la bonne direction (le prix Cantines Rebelles étant une validation) et, aussi, d'accéder à une documentation technique qualifiée pour les agents du SIVU.

Madame SALARIS-BORGNE :
Nous tenons également à nous excuser de l'erreur sur le projet de délibération puisque, dans le rapport, le prix indiqué n'est pas le même que celui des articles du texte. Nous vous confirmons que le coût est bien de 4 323,5€ et que la délibération a été corrigée en conséquence.

Madame JAMET :
Merci pour cette précision. Puisque personne d'autre ne se porte volontaire, je propose de passer au vote, en considérant que Madame DEMANGE sera la représentante de l'établissement.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/027 – Adhésion au groupement bio déchets - Métropole

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :
Si personne n'a de remarque sur ce thème, je vous propose de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/028 – Convention de partenariat avec Uzaje

(Lecture est faite des documents)

Madame SCHMIIT :
Cette société entre-t-elle en concurrence avec BoxEaty ?

Madame JAMET :
Oui, à terme, mais ce n'est pas le but recherché. Il s'agit ici d'une mission de conseil apportée par une des rares entreprises nationales ayant cette expérience. Nous ne souhaitons absolument pas défavoriser de petites entreprises locales au profit d'autres, quand bien même fussent-elles locales également.

Madame DELNESTE :
Existent-ils d'autres entreprises que ces deux-là ?

Monsieur SIMON :
Non, mais c'est un marché émergent où de nouveaux opérateurs vont apparaître. Uzaje a une expérience en région parisienne avec d'autres syndicats intercommunaux et s'implante à Avignon. Le projet de protocole avec Uzaje n'est pas encore bouclé ; il est en cours de concertation avec les villes.

Madame JAMET :
Avez-vous des questions ? Passons au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/029 – Majoration de la rémunération des apprentis

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :
Cette délibération me semble être nécessaire pour favoriser la montée en compétences du SIVU et son attractivité. Quel est le taux de conservation des apprentis ?

Monsieur SIMON :
Nous avons trois apprentis et plusieurs personnes en alternance. Les apprentis restent jusqu'à la fin de leur année scolaire, sans désengagement en cours d'année. L'un d'entre eux a même demandé à poursuivre sur un niveau supérieur, toujours au SIVU.

Madame JAMET :
Avez-vous des questions ?

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/030 – Avenant pour la réalisation de prélèvements, d'analyses microbiologiques et physicochimiques en milieu agroalimentaire

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :
Passons au vote si vous n'avez pas de questions.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/031 – Avenant au groupement de commandes dédié à l'achat d'électricité

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :
L'ajout d'un partenaire dans le groupement de commandes nécessite que tous les membres approuvent la convention. Avez-vous des questions ? Non ?

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/032 – Avenant au groupement de commandes dédié à l'achat de gaz

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :
Passons au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/033 –Avenant au marché de fourniture de pain pour la restauration collective

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :
Une entreprise a racheté l'un de nos fournisseurs de pain, ce qui nous oblige à vous proposer cette délibération.

Madame SCHMITT :
Cette nouvelle entreprise assurera-t-elle la même qualité de service ?

Madame JAMET :
Elle s'y est engagée. Dans tous les cas, le marché sera relancé en 2022. Sans autres remarques, je vous propose de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2021/034 – Prix du repas solidurable

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :
Les difficultés de remboursement pour la ville de Mérignac ont-elles était solutionnées ?

Madame LAHITTETE :
Oui.

Madame JAMET :
Parfait. Je vous propose alors 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 51.