

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU COMITE SYNDICAL

Création du S.I.V.U. par arrêté préfectoral du 4 avril 2000

Séance publique du 26 janvier 2022

Membres en exercice : 8
Date de Publicité : 27/01/2022

D/2022-001

Aujourd'hui, mercredi 26 janvier 2022, à 14 heures 00, s'est réuni Chartreuse Saint André, 194 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny à Bordeaux et en visio-conférence le comité syndical sous la présidence de :

Madame Delphine JAMET

Etaient présents :

A titre de titulaires en présentiel :

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

A titre de suppléante :

Madame AMOUROUX

Etaient excusés :

Mesdames DELUC, EL KHADIR, LE BOULANGER, DEMANGE, SCHMITT, DELNESTE et BOUVIER et Monsieur ARFEUILLE.





SYNDICAT INTERCOMMUNAL A VOCATION UNIQUE DE BORDEAUX-MERIGNAC

D-2022/001

Rapport sur les Orientations Budgétaires (ROB) du Budget Primitif 2022 S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC pour la restauration collective

Madame Delphine JAMET, Présidente, présente le rapport suivant :

Mesdames, Messieurs,

I. Cadre général :

La loi du 6 février 1992, dans ses articles 11 et 12, a étendu aux communes de 3 500 habitants et plus, l'obligation d'organiser un débat sur les orientations générales du budget ; l'article L.2312-1 du CGCT reprend cette disposition. Ce principe s'applique aux EPCI comprenant au moins une commune de 3 500 habitants (article L 5211-36 du CGCT), ce qui est le cas du SIVU Bordeaux-Mérignac. Ce débat doit avoir lieu dans les deux mois précédant l'examen du budget par l'Assemblée.

Le ROB vise à éclairer le vote des élus et à permettre à l'exécutif de tenir compte des discussions afin d'élaborer des propositions qui figureront dans le budget primitif.

Il est envisagé de voter le Budget Primitif 2022 le 10 mars 2022.

II. Contexte :

Le budget du S.I.V.U. de BORDEAUX – MERIGNAC repose sur la vente des repas aux villes de Bordeaux et Mérignac, ainsi qu'aux divers centres de loisirs et associations. On rappelle que ce budget fonctionne en mode « coût complet », c'est-à-dire que l'intégralité des dépenses (constitutives du prix de revient) inhérentes à la fabrication des repas, au fonctionnement de l'établissement et à l'entretien voire au renouvellement de l'outil de travail est couverte par le coût de prestation facturé aux villes.

➤ La situation budgétaire au regard du compte administratif prévisionnel 2021 : un prix de revient maintenant en tension

Les contraintes qui pèsent sur l'exercice des budgets locaux ont amené les deux villes à demander au SIVU de stabiliser ses prix de vente de repas ces 8 dernières années, alors que l'inflation dépassait les 6 % sur la période : le prix de vente est ainsi resté le même.

Cela a été rendu possible grâce à :

- Une croissance significative des effectifs de convives (donc des recettes de repas), liée à l'évolution démographique des deux villes, plus rapide que celle des coûts fixes du SIVU jusqu'en 2018 ; depuis cette date, ce n'est plus le cas ;
- Une meilleure maîtrise des écarts c'est-à-dire des effectifs prévisionnels de convives (la différence prévu/réalisé a été ramenée à moins d'1,5 %) avec, notamment, une communication par les villes des données à J - 7 du jour de consommation et l'utilisation d'une plateforme de commande informatisée entre les satellites et l'établissement, sécurisant ainsi la transmission de l'information. Cette maîtrise a été confirmée en 2021 notamment grâce aux travaux du service méthode au sein de l'exploitation. Ce service prend progressivement la main sur les prévisions d'effectifs de convives ;
- Un travail effectué en interne et en commun avec les villes afin de réduire le gaspillage (ex : ajustement des grammages ; formations des personnels ; premières sensibilisations des convives et personnels à l'éducation au goût...) et diversifier l'offre de service pour la rendre plus pertinente, qualitative et mieux prendre en compte l'évolution des comportements alimentaires : potages dans les écoles ; menus sans viande puis végétariens... La Covid a néanmoins ralenti cette dynamique ;
- Des efforts d'organisation, de mécanisation et des gains de productivité visant à contenir les coûts fixes, permettre d'absorber la croissance de la demande tout en améliorant les conditions de travail : tunnel de décontamination à l'ozone ; tunnel de lavage ; thermo formeuse ; plan de maintenance ; mise en place d'un schéma directeur des systèmes d'information ; développement du contrôle de gestion ; accord de progrès social....

Mais cet équilibre économique est arrivé au bout des possibilités et ne permet plus de maintenir en l'état le prix de vente des repas :

- D'une part, la pandémie de COVID a consommé l'excédent de fonctionnement constitué grâce aux effectifs ;
- D'autre part, la crise a impacté les différents prix d'achats de denrées, de fluides, de fournitures et de services ;
- Enfin, la stagnation, voire la diminution, des effectifs et la persistance de la COVID impacte la fréquentation (encore au printemps 2021)

Ainsi, ce n'est que grâce aux subventions exceptionnelles de 497 096,37 euros des villes que le résultat prévisionnel brut de fonctionnement pour 2021 devrait être à l'équilibre.

➤ **L'évolution des coûts, de la qualité, des process et des effectifs atones : une nécessaire prise en compte**

Depuis l'exercice 2018 en effet, on constate une progression des effectifs très ralentie pour l'ensemble des convives. Constatée en 2018 principalement du fait du retour au mercredi non scolaire sur la Ville de Bordeaux ; confirmée à la rentrée scolaire 2019 en deçà des attentes et accrue en 2020 et 2021 en raison du contexte généré par la COVID, cette situation ne permet plus l'absorption de la croissance des coûts fixes (énergie ; coûts des contrats...).

Par ailleurs, l'augmentation des prix des denrées alimentaires n'a pas été totalement compensée par l'introduction d'un menu sans viande quotidien pour les scolaires depuis janvier 2019, choix devenu végétarien en 2021. Ce différentiel de coûts a encore évolué à la hausse en 2021 avec la COVID et les problèmes climatiques du printemps 2021, malgré une politique d'achats rigoureuse. Par ailleurs, cette augmentation des coûts alimentaires ne peut être ignorée si on prend en compte l'amélioration de l'offre demandée par les Villes et la consolidation des objectifs qualitatifs issus de la Loi EGALIM ; objectifs en passe, pourtant, d'être déjà atteints dès 2021.

En outre, l'arrêt prochain des conditionnements non réutilisables en restauration collective (effets de la Loi EGALIM, de la Loi AGECE et de la volonté politique des deux villes) et la mise en œuvre de nouveaux bacs réutilisables va peser lourdement à moyen terme sur l'organisation, les process, le transport, l'ergonomie.... Et donc, le prix de revient. Cela impactera également le travail au sein des satellites et des offices municipaux. Les effets de cette évolution technique actuellement en phase d'expérimentation au sein de l'établissement et des villes sont précisés ci-après mais, d'ores et déjà, on sait qu'ils accroîtront la tension déjà constatée sur les coûts. D'ores et déjà, les besoins en analyses pour les tests et validations d'utilisation des nouveaux contenants (validation des process pour services vétérinaires) demandent une augmentation de l'enveloppe de 50 000 €.

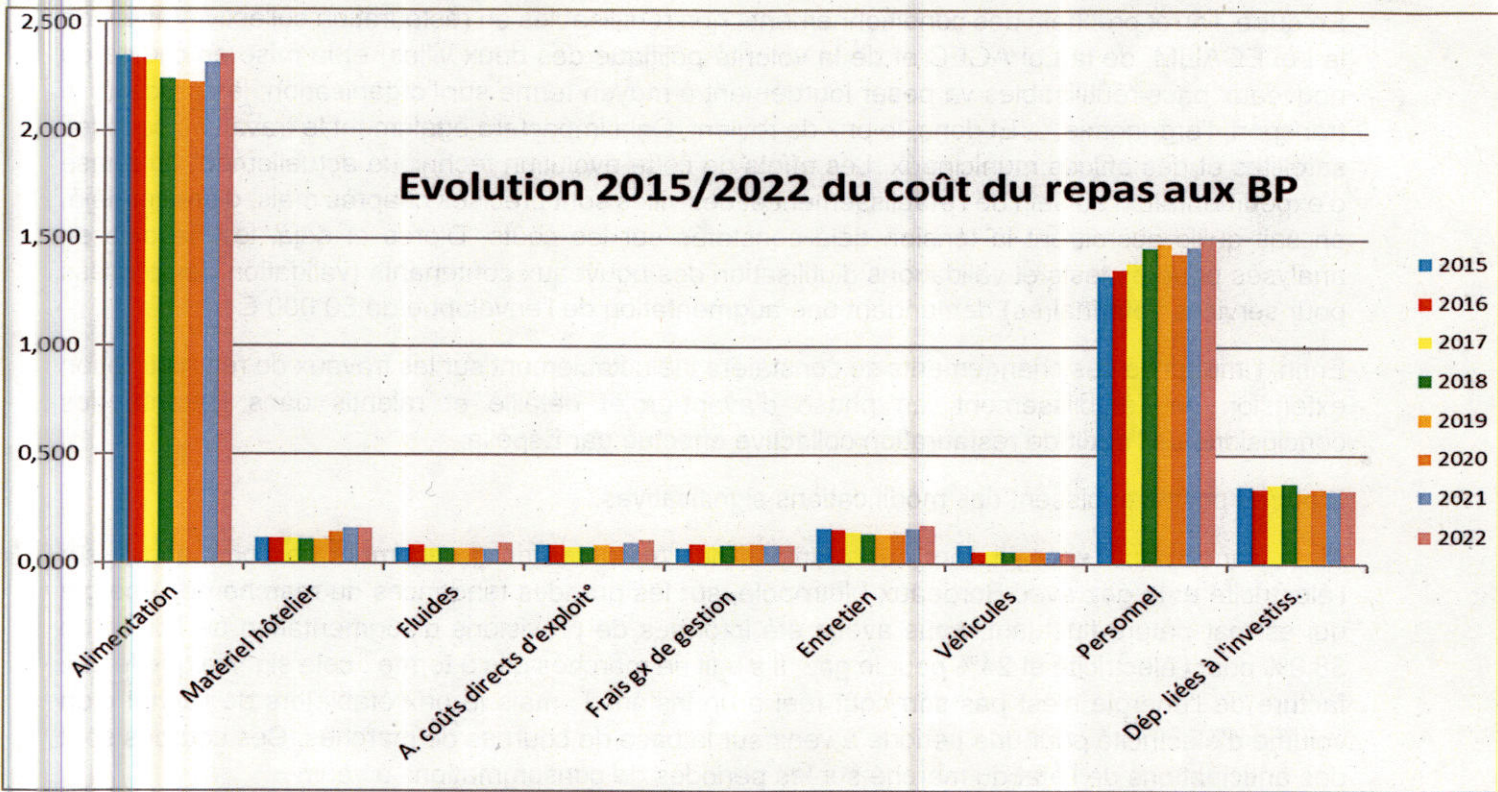
Enfin, l'impact de ces changements se constatera inéluctablement sur les travaux de restructuration extension de l'établissement, en phase d'avant-projet détaillé et ralenti dans l'attente des conclusions de l'audit de restauration collective effectué par Espélia.

D'autres postes subissent des modifications significatives.

Ainsi, concernant l'énergie, lors des réunions des membres du groupement de commandes sur l'électricité et le gaz avec Bordeaux Métropole, sur les grandes tendances du marché de l'énergie qui est par nature fluctuant, nous avons été informés de prévisions d'augmentation de l'ordre de 38,9% pour l'électricité et 24% pour le gaz. Il s'agit de marchés dits à terme : cela signifie que le prix facturé de l'énergie n'est pas son coût réel à un instant T, mais le prix établi lors de l'achat d'un volume d'électricité pour une période à venir sur la base de courbes de marchés. Ces courbes sont des anticipations de l'état du marché sur les périodes de consommations à venir.

Enfin, pour tenir compte du vieillissement du bâtiment, de ses installations et des matériels (donc augmentation d'achat de pièces de rechange, réparations, entretiens curatifs), le compte d'achat de pièces de rechange doit lui aussi être significativement augmenté.

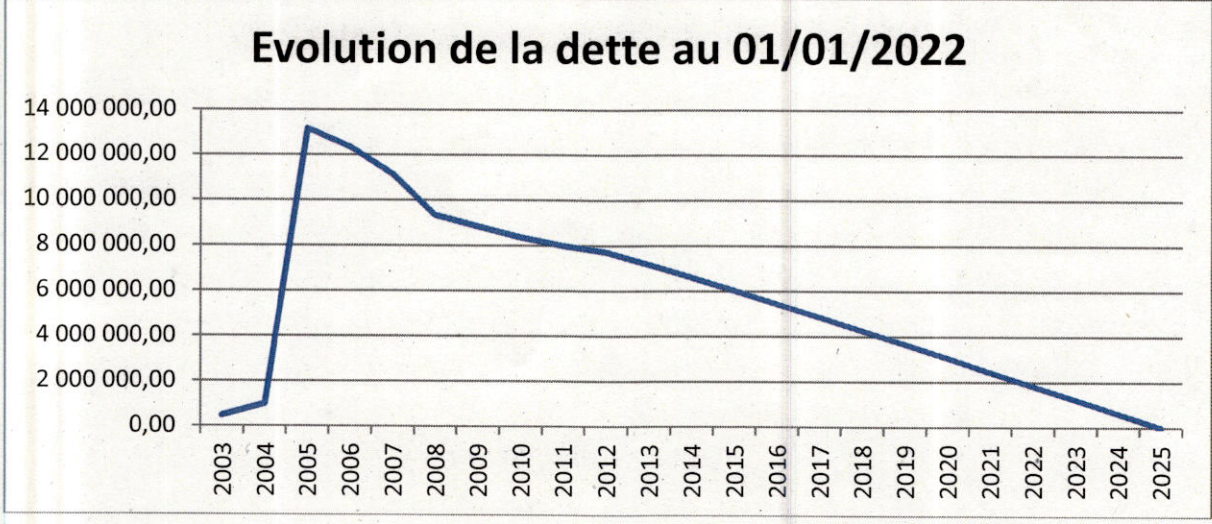
En conséquence, le rattrapage de l'inflation, la progression inexorable des charges variables et fixes, la stagnation des effectifs de convives donc des recettes et enfin, les évolutions à venir tant sur le plan de la qualité de l'offre que des process et du bâti motivent très largement une progression de la politique tarifaire de l'établissement auprès des villes.



➤ **Une dette qui va bientôt s'éteindre :**

Il s'agit là, à l'inverse, d'un élément plutôt favorable. Les emprunts en 2022 au SIVU correspondent aux emprunts contractés initialement pour la construction du bâtiment et la station de prétraitement des eaux usées. Cette dette s'éteint progressivement et laisse entrevoir de nouvelles marges de manœuvres d'ici 3 ans environ, à compter de 2022 :

REPARTITION PAR PRETEUR	Destination	Origine	Fin	Dette en capital à l'origine	Remboursement anticipé	Dette en capital au 01/01/2022
TOTAL				13 614 730.36	1 612 085.63	1 828 018,00
Société Générale	Achat terrain	2003	2007	480 908.00		
DEXIA	Matériel et mobilier	2004	2006	534 000.00	379 664.20	
DEXIA	Construction	2004	2024	6 740 960.69	1 232 421.43	1 224 729,89
Crédit Agricole	Construction	2004	2024	5 471 408.67		603 225,11
Agence de l'Eau Adour Garonne	Station	2010	2021	387 453.00		



Le montant consacré au remboursement du capital de la dette en section d'investissement pour l'année 2022 se montera à 599 735,44 €.

ELEMENTS DU BILAN - ETAT DE LA DETTE - REPARTITION PAR NATURE DE DETTES												
Nature (Pour chaque ligne, indiquer le numéro de contrat)	Emprunts et Dettes au 01/01/2022											
	Couverture ? O/N	Montant couvert	Catégorie d'emprunt après couverture éventuelle	Capital restant dû au 01/01/2022	Durée résiduelle (en années)	Taux d'intérêt			Annuité de l'exercice			ICNE de l'exercice
						Type de taux	Index	Niveau intérêt à la date vote du budget	Capital	Charges d'intérêt	Intérêts perçus (le cas échéant)	
163 Emprunts obligataires (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
164 Emprunts auprès établissements crédit (Total)		0,00		1 828 018,00					599 735,44	91 809,95	0,00	15 558,53
1641 Emprunts en euros (Total)		0,00		1 828 018,00					599 735,44	91 809,95	0,00	15 558,53
3 / 160413	N	0,00		603 225,11	2,49	V	EURBOR12M	3,97	201 075,06	24 280,65	0,00	8 093,55
4 / MIN170930EUR	N	0,00		1 224 792,89	2,83	V	EURBOR12M	5,44	398 660,38	67 529,30	0,00	7 464,98
1643 Emprunts en devises (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
16441 Emprunts assortis d'une option de tirage		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
165 Dépôts et cautionnements reçus		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
167 Emprunts et dettes assortis condit. Parti.		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
1671 Avances consolidées du Trésor (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
1672 Emprunts sur cpt spéciaux Trésor (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
1675 Dettes pour M.E.T.P. et FPP (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
1676 Dettes envers locataires-acquéreurs (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
1678 Autres emprunts et dettes (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
168 Autres emp. et dettes assim. (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
1681 Autres emprunts (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
1682 Bons à moyen terme négociables (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
1687 Autres dettes (Total)		0,00		0,00					0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL GENERAL		0,00		1 828 018,00					599 735,44	91 809,95	0,00	15 558,53

III. DES ELEMENTS D'ORIENTATION

Compte tenu des éléments de contexte précités, notre équilibre économique prévisionnel met en évidence un coût moyen du repas pour 2022 proposé comme suit :

COUT MOYEN DU REPAS		BP 2021	Prix/repas	BP 2022	Prix/repas	% AUG. PAR REPAS	% AUG. de BP à BP	
Nombre de repas			3 696 591		3 642 638		-1,46%	
FRAIS VARIABLES	Alimentation brut	8 553 458,27	2,314	8 584 181,62	2,357	1,85%	0,36%	
	Matériel hôtelier (barquettes et films...)	592 117,39	0,160	590 667,34	0,162	1,23%	-0,24%	
	Total frais variables	9 145 575,66	2,474	9 174 848,96	2,519	1,81%	0,32%	
FLUIDES	Fluides	252 000,00	0,068	348 546,07	0,096	40,36%	38,31%	
	AUTRES COUTS DIRECTS D'EXPLOITATION	Fournitures d'entretien et vêtements travail	180 000,00	0,049	185 000,00	0,051	4,30%	2,78%
		Blanchisserie	80 000,00	0,022	65 000,00	0,018	-17,55%	-18,75%
		Ramassage ordures	38 000,00	0,010	38 000,00	0,010	1,48%	0,00%
		Analyses et traçabilité	60 000,00	0,016	110 000,00	0,030	86,05%	83,33%
		Total autres coûts directs d'exploitation	358 000,00	0,097	398 000,00	0,109	12,82%	11,17%
FRAIS GENERAUX DE GESTION		Fournitures administratives et pharmacie	10 600,00	0,003	8 900,00	0,002	-14,79%	-16,04%
		Location matériel	45 000,00	0,012	48 400,00	0,013	9,15%	7,56%
		Insertions réglementaires & documentation/publications	59 000,00	0,016	40 000,00	0,011	-31,20%	-32,20%
		Assurances, honoraires, études, amendes	75 800,00	0,021	73 700,00	0,020	-1,33%	-2,77%
		Affranchissement	10 000,00	0,003	11 000,00	0,003	11,63%	10,00%
		Frais de télécommunication	36 000,00	0,010	35 000,00	0,010	-1,34%	-2,78%
		Services bancaires	600,00	0,000	600,00	0,000	1,48%	0,00%
		Formations et déplacements	48 000,00	0,013	58 100,00	0,016	22,83%	21,04%
		Frais de nettoyage des locaux	35 000,00	0,009	35 000,00	0,010	1,48%	0,00%
		Total frais généraux de gestion	320 000,00	0,087	310 700,00	0,085	-1,47%	-2,91%
ENTRETIEN		Petit équipement	150 000,00	0,041	180 000,00	0,049	21,78%	20,00%
		Maintenance, entretien, surveillance: bâtiment et matériel	445 000,00	0,120	455 000,00	0,125	3,76%	2,25%
		Entretien terrain	4 500,00	0,001	6 750,00	0,002	52,22%	50,00%
	Total entretien	599 500,00	0,162	641 750,00	0,176	8,63%	7,05%	
VEHICULES LIVRAISON		Location véhicules	174 000,00	0,047	165 000,00	0,045	-3,77%	-5,17%
		Carburant	28 000,00	0,008	27 500,00	0,008	-0,33%	-1,79%
	Total véhicules	202 000,00	0,055	192 500,00	0,053	-3,29%	-4,70%	
PERSONNEL		Dépenses de Personnel	5 143 389,63	1,391	5 331 462,24	1,464	5,19%	3,66%
		Dépenses de remplacements	+352 756,39		+150 377,00			-57,37%
		Recettes Remboursements	-86 000,00		-18 400,00			-78,60%
		Total Personnel	5 410 146,02	1,464	5 463 439,24	1,500	2,48%	0,99%
DEPENSES LIEES A L'INVESTISSEMENT		Intérêts des emprunts	113 805,68	0,031	84 160,85	0,023	-24,95%	-26,05%
		Dotation aux amortissements	1 115 149,86	0,302	1 143 900,00	0,314	4,10%	2,58%
		Recettes Amortissement de la subvention	-4 126,05		-4 126,05			
	Total dépenses liées à l'investissement	1 224 829,49	0,331	1 223 934,80	0,336	1,41%	-0,07%	
Total frais fixes		8 366 475,51	2,263	8 578 870,11	2,355	4,06%	2,54%	
TOTAL COUT MOYEN DU REPAS		17 512 051,17	4,737	17 753 719,07	4,874	2,88%	1,38%	

➤ **Les dépenses de personnel et l'organisation du travail : des évolutions à venir**

Au-delà de l'intégration des évolutions du coût alimentaire qui constitue environ 50 % du budget de l'établissement, plusieurs éléments sont à prendre en compte. Le premier sujet concerne les frais de personnels (30 % du prix de revient du repas)

Etat du personnel au 01/01/2022 : structure des effectifs

ETAT DU PERSONNEL AU 01/01/2022

TOTAL GENERAL		115	0	110	5	113	1,77%
GRADE OU EMPLOI	CATEGORIES	EFFECTIFS BUDGETAIRES	DT TEMPS NON COMPLET	EFFECTIFS POURVUS		EFFECTIF BUDGETAIRE AU 01/01/2021	
				AGENTS TITULAIRES	AGENTS NON TITULAIRES		
EMPLOIS FONCTIONNELS		1	0	1	0	1	0,00%
DIRECTEUR GENERAL DES SERVICES	A	1		1		1	
FILIERE ADMINISTRATIVE		13	0	11	2	12	8,33%
ADJOINT PPAL 1°CL	C	3		3		3	
ADJOINT PPAL 2°CL	C	1		2		1	
ADJOINT ADMINISTRATIF	C	1		2		2	
REDACTEUR PPAL 1°CL	B	1		1		1	
REDACTEUR PPAL 2°CL	B	3		1		1	
REDACTEUR	B	1			1	1	
ATTACHE PPAL	A	2		2		2	
ATTACHE	A	1			1	1	
ATTACHE HORS CLASSE							
FILIERE TECHNIQUE		100	0	97	3	99	1,01%
ADJOINT TECHN PPAL 1°CL	C	21		21		17	
ADJOINT TECHN PPAL 2°CL	C	14		14		22	
ADJOINT TECHNIQUE	C	40		40		32	
AGENT MAITRISE	C	7		7		11	
AGENT MAITRISE PPAL	C	5		5		2	
TECHNICIEN PPAL 1°CL	B	4		4		3	
TECHNICIEN PPAL 2°CL	B	1		1		3	
TECHNICIEN	B	6		4	2	7	
INGENIEUR	A	2		1	1	2	
FILIERE MEDICO-SOCIALE		1	0	1	0	1	0,00%
CADRE DE SANTE 1°CL	A	1		1		1	

La masse salariale 2021 a subi une faible progression et celle de 2022 prévoit une augmentation de l'ordre de 1% marquée par la réduction des postes contractuels, certaines transformations en titulaires et le rajeunissement de plusieurs postes après des départs à la retraite. Le Comité de Direction de l'établissement engagera ainsi en 2022 un renouvellement de ses cadres.

Plusieurs nouveautés sont également à prendre en compte, comme la possibilité maintenant offerte de verser des allocations chômage à des agents titulaires ou stagiaires, soit licenciés, soit ayant opté pour une rupture conventionnelle, soit en fin de parcours de mobilité professionnelle (75 000 euros provisionnés). Par ailleurs, le travail fructueux sur l'absentéisme global permet d'envisager une baisse significative des remplaçants temporaires puisque les titulaires seront plus présents à leur poste (on l'a constaté cette année). De même, les recettes de l'assurance statutaire baisseront de manière significative car le remboursement des salaires des agents titulaires absents ne sera plus indemnisé. Toutefois, il sera mis en place un contrat d'assurance statutaire plus favorable à l'établissement en diminuant la cotisation par le biais de la contraction des garanties indemnisées.

L'année 2022 verra également le développement des expérimentations sur les nouveaux conditionnements et, simultanément, les tests d'une organisation d'exploitation plus étendue en journée (équipe de conditionnement et collecte des bacs sales l'après-midi ; possibilité de tests de livraison à J -1 sur des satellites bordelais...). De ce fait, l'évolution de l'amplitude horaire, déjà annoncée dans le cadre de l'accord de progrès social (2018 : + 50 %), au-delà même des obligations réglementaires mentionnées plus loin (passage aux 1607h), sera bien un objet de travail et de dialogue social dans les mois à venir.

En outre, la Loi de Transformation de la Fonction publique impose que toutes les collectivités territoriales s'alignent sur une durée annuelle de 1607 heures et de 35 heures hebdomadaires et ce, au plus tard au 1^{er} janvier 2022. Ainsi, concernant le SIVU, 70 heures annuelles sont à réinjecter et ont déjà fait l'objet de travaux de concertation entre les équipes et les partenaires sociaux avant d'être validés par les instances statutaires. Les détails de la mise en œuvre ont été approuvés par le comité syndical du 24 juin 2021 pour un démarrage au 1^{er} janvier 2022.

Ces démarches s'accompagneront, dans le cadre du dialogue social et de la promotion de la RSE déjà engagée au sein de notre établissement, de la consolidation ou du développement de plusieurs démarches concourant à l'amélioration du bien-être et des conditions au travail : plan de mobilité ; paniers et frigos partagés....

DEPENSES DE PERSONNEL		CA 2019	CA 2020	BP 2021	CA anticipé 2021	BP 2022	% BP2022 /BP2021
Compte	Libellé						
6218	Autre personnel extérieur	27 633,96	38 036,22	23 000,00	20 852,31	23 000,00	0,00%
6331	Versement transport	57 042,63	56 038,00	57 119,41	58 100,00	58 197,02	1,89%
6332	Cotisations F.N.A.L.	14 261,93	14 010,00	14 279,17	14 524,00	14 548,21	1,88%
6336	Cotisations C.D.G. - C.N.F.P.T.	57 042,25	51 804,26	57 119,83	57 938,79	57 992,10	1,53%
6338	Autres impôts et taxes	7 040,05	6 553,00	6 652,61	8 709,33	8 723,88	31,13%
64111	Rémunération principale	2 227 379,39	2 162 943,25	2 236 314,37	2 271 174,76	2 508 743,87	12,18%
64112	N.B.I. - S.F.T. - Ind. Résidence	46 453,27	44 489,85	45 875,25	49 150,65	49 150,65	7,14%
64118	Autres indemnités	697 726,74	832 528,25	796 714,82	845 023,35	859 326,57	7,86%
64131	Rémunération non titulaires	674 872,62	636 662,65	579 329,17	573 847,29	370 197,93	-36,10%
6417	Rémunérations des apprentis	19 775,40	25 516,44	44 885,42	45 415,25	35 432,22	-21,06%
6451	Cotisations à l'URSSAF	535 270,13	529 673,00	547 993,78	525 925,33	503 915,18	-8,04%
6453	Cotisations aux caisses de retraites	736 532,62	737 243,93	751 071,86	770 083,89	815 482,98	8,58%
6454	Cotisations ASSEDIC	27 408,09	24 978,00	25 832,92	22 729,33	15 708,68	-39,19%
6455	Cotisation pour assurance du personnel	194 615,62	215 736,13	220 231,30	220 231,30	23 734,27	-89,22%
6456	Versement au FNC du SFT	10 237,00	0,00	11 910,00	8 754,00	11 910,00	0,00%
6457	Cotisations soc. liées à l'apprentissage	1 115,37	652,00	1 175,44	792,00	792,00	-32,62%
6458	Cotisations au CNAS et ATIACL	34 733,00	36 549,68	36 640,67	36 678,67	37 983,68	3,67%
64731	Alloc. chômage versées directement		18 776,38	25 000,00	42 006,37	75 000,00	200,00%
6475	Médecine du travail	10 994,24	7 946,20	10 000,00	5 706,53	8 000,00	-20,00%
6478	Autres charges sociales	31 990,46	24 500,70	0,00	0,00	0,00	
6488	Autres charges de personnel	3 787,50	3 537,02	5 000,00	3 500,00	4 000,00	-20,00%
Total chapitre 12 - Charges de personnel		5 415 912,27	5 468 174,96	5 496 146,02	5 581 143,15	5 481 839,24	-0,26%

➤ L'ajustement permanent de l'offre de service : une nécessité

Comme évoqué ci-dessus (Loi EGALIM), les cuisines centrales doivent disposer d'approvisionnement qualitatifs et locaux (sous sigle SIQO) à hauteur de 50 % des denrées (dont 20 % de bio) à compter de 2022. Cet objectif est globalement atteint au SIVU, voire dépassé (près de 40 % de bio sur l'année) à la fin de l'exercice 2021, compte tenu de la trajectoire engagée depuis plusieurs exercices. La labellisation Ecocert de niveau 2, obtenue avec les satellites municipaux pour la 3^{ème} année consécutive, sanctionne favorablement cet effort et nous conforte en ce sens. Toutefois, la pression exercée par la demande bio, notamment en restauration collective, et la nécessaire adaptation de la production agricole qui s'inscrit dans des temps longs, va accroître la tension sur les coûts. Si l'objectif est bien de dépasser ce « plafond de verre » des 50 % d'approvisionnements sous SIQO, de préférence loco-régionaux, les modalités pratiques pour y parvenir ne seront pas toutes entre nos mains. Nous y travaillons en lien avec Interbio et d'autres cuisines centrales de l'agglomération notamment, dans le cadre du Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable de la Métropole.

Par ailleurs, notre établissement a mené, depuis la dernière rentrée, une politique de resserrement de l'offre avec la transformation du choix quotidien « sans viande » en choix exclusivement végétarien. Cette évolution doit s'accompagner en 2022 de deux démarches soulignées par le récent audit de restauration collective : l'augmentation de la part de productions cuisinées « maison » (objectif d'une sécurisation des 2/3 sur le mandat) et le doublement de l'offre végétarienne avec la perspective d'un deuxième menu végétarien pour tous en 2022 (objectif rentrée scolaire 2022-2023).

Atteindre cette double ambition suppose néanmoins, d'une part, un renforcement de la formation des personnels et de l'accompagnement de l'éducation au goût dans les satellites pour conforter son acceptation. D'autre part, afin de limiter l'apport de produits de l'agro-alimentaire, notre faculté à répondre à cette demande est liée, pour partie, à nos capacités de refroidissement actuellement

en tension. L'établissement y travaille avec de nouvelles cellules de refroidissement qui ne produisent toutefois pas encore tous les effets escomptés. En outre, de nouveaux modes de refroidissement, maintenant en test, comme l'usage de glace alimentaire pour les potages ou les sauces par exemple, offre des perspectives très prometteuses mais non encore stabilisées et qui sont à mettre en lien avec les expérimentations sur les futurs changements de conditionnements.

Cette évolution de l'offre est à corréliser à d'autres travaux, certains soulignés par l'audit Espélia et qui porteront sur :

- L'intérêt de distinguer dans les menus l'offre élémentaire de l'offre maternelle pour mieux sécuriser notamment la qualité des approvisionnements, au regard de son impact sur l'organisation et les capacités de l'outil de gestion assistée par ordinateur (GPAO) ;
- L'amélioration des assaisonnements d'une part et de la présentation des plats (végétariens...) d'autre part ; travaux qui ne pourront être menés qu'en lien avec les villes, les satellites et les usagers, dont la part dans la gouvernance de la restauration collective est à conforter. La mise en œuvre de nouvelles enquêtes de satisfaction, selon la méthodologie préconisée par Espélia, devra y concourir et permettre de hiérarchiser le plan d'actions à cet effet.
- Le développement du vrac, dont les essais actuellement en préparation dans le secteur périscolaire dans un premier temps, doivent être engagés avant l'été afin de limiter les conditionnements et mieux répondre à la demande de souplesse des centres de loisirs.

Pour ce qui est plus spécifiquement de l'amélioration de l'offre séniors (en sus de ce qui précède sur la présentation des plats par exemple) dont l'évolution est traitée au sein d'un groupe de travail déjà installé, plusieurs pistes de travail sont envisagées :

- Une collaboration avec les villes et l'Inserm (dans le cadre de l'opération RescoSafe) afin de mieux dimensionner le besoin lié à la médicalisation de l'offre et l'accompagnement des personnes vulnérables voire dépendantes ou en dénutrition. La capacité du SIVU à répondre à ce segment de l'offre devra néanmoins être interrogée au regard de son mode d'exploitation actuel et de ses capacités bâtementaires, même étendues. Des collaborations externalisées peuvent s'envisager.
- La prise en compte de l'impact des nouveaux conditionnements réutilisables pour le portage des repas qui réinterroge tous les modes d'organisation actuels, notamment dans les mairies.

➤ **L'indispensable adaptation de l'outil de travail :**

La mutation que représente le changement des conditionnements, l'abandon du plastique avec les exigences calendaires imposées (2025) et la demande des usagers, requièrent une réponse adaptée. Notre établissement l'a engagée dans plusieurs directions tel que l'audit Espélia l'a souligné :

- La mobilisation du réseau des professionnels de la restauration collective publique et territoriale (AGORES) avec l'animation d'un groupe de travail national en charge d'effectuer des préconisations concrètes (Livre blanc dont le tome 2 est à paraître ce printemps 2022). Ce travail s'effectue en réseau avec d'autres cuisines centrales, de taille comparable, afin d'être enrichi de l'expérience de chacun. Il a permis en 2021 la constitution d'un groupement de commandes (Syrec ; Siresco ; Toulouse ; Nantes ; Rennes à ce jour) dont la finalité est de mieux mobiliser les industriels dans l'accompagnement de cette importante transition et de favoriser les économies d'échelle. L'animation de ce groupement s'effectue à partir du Siresco qui a récemment engagé un cadre expérimenté à cet effet.

- L'engagement original et pluriannuel d'un programme de Recherche/Développement au sein du notre établissement avec le concours d'établissements techniques spécialisés (CTCPA ; AGROTEC) afin de tester de nouvelles orientations et notamment :
 - La cuisson sous vide en bacs inox. Nous sommes en phase de finalisation des tests avec l'utilisation de nouveaux bacs bientôt industrialisés (procédé Rieber). Néanmoins, la cuisson sous vide, à terme, pèsera moins dans l'organisation qu'actuellement (on passera de 45 % à moins de 30 % des cuissons)
 - L'expérimentation de conditionnements réutilisables pour le portage de repas à domicile. Nous allons connaître, en 2022, une nouvelle phase de tests (après les rapiers en verre en 2021) avec des conditionnements en inox micro-ondable (procédé Cuitisan) dont on sait déjà que la technologie prometteuse devra aussi évoluer pour être conforme sur le plan sanitaire
 - L'expérimentation, « grandeur nature » au deuxième trimestre 2022 et sur une période de plusieurs semaines, de nouveaux bacs de transport en inox entre la cuisine centrale et les satellites municipaux (procédé nouveau Bourgeat). L'industrialisation de ces nouveaux conditionnements s'engagera chez les fournisseurs entre 2022 et 2023.

- Il est à noter que ces expérimentations s'effectuent dans un cadre original et partenarial :
 - Avec les villes, au sein de groupes de travail mixtes et dédiés, associant les agents des différentes parties et des expertises complémentaires permettant d'aborder les différents aspects de ces évolutions : ergonomie du travail, logistique et mécanisation par exemple...
 - En partenariat avec des acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire récemment créés, comme de jeunes « start up » telles Box Eaty ou Uzaje, dont l'offre de service en matière de lavage et collecte de ces conditionnements offre une alternative intéressante et créatrice de richesses locales. La création de plateforme(s) dédiée(s) est ainsi envisagée.
 - Dans le cadre d'un programme dénommé « Ecocondi » (du nom de son Comité de Pilotage installé en 2021) dont le financement a été récemment sollicité auprès de l'ADEME en réponse au lancement d'un appel à projets national dédié à cette importante transition pour les cuisines centrales.

L'année 2022 devra donc être celle des choix techniques et économiques et de leur mise en œuvre progressive.

Par ailleurs, ces transitions vont impacter le projet de restructuration-extension de l'établissement dont l'intérêt a été souligné par l'audit Espélia et confirmé par les Maires de Bordeaux et Mérignac à l'issue de sa restitution. Le changement de conditionnements ne peut effectivement pas s'envisager à périmètre bâti constant. Plusieurs inflexions seront néanmoins à prendre en considération pour cette opération décidée sous l'ancienne mandature et en phase d'avant-projet détaillé :

- La première concerne justement l'impact des conditionnements (probablement inox) sur les surfaces projetées et l'ensemble du process avec la prise en compte simultanée des outils et matériels de mécanisation (nouvelles lignes plus onéreuses par exemple) et l'externalisation du lavage. Il est à noter que cette mécanisation impactera toute l'exploitation, et notamment le transport sur les satellites, avec une capacité des véhicules à reconsidérer. Sur ce plan, compte tenu du marché de location-entretien des véhicules en cours, l'année 2022 doit permettre de conforter le sourcing en cours, sachant que les technologies chez les fabricants en matière d'énergie sont également en pleine mutation.

- La deuxième concerne les ajustements programmatiques à arbitrer afin de prendre en compte les adaptations de l'offre de service projetées (séniors ; végétariens ; fait maison ; développement de la cuisson traditionnelle...). A cet égard, les superficies disponibles et exploitables dans le cadre de l'extension seront primordiales et possiblement limitantes.
- La troisième concerne la conception du bâti tant en termes de matériaux vertueux et durables que d'énergies renouvelables. L'ambition de l'actuelle mandature confirme à la hausse l'état actuel des travaux en phase projet. Là aussi, l'impact économique, notamment sur le prix de revient devra être pris en considération. Toutefois, la recherche de financements (Etat, Région, agences...) devrait permettre d'en atténuer la portée.

Le premier semestre 2022 sera donc consacré à ces travaux afin que l'assemblée délibérante et l'exécutif puissent engager les décisions en toute connaissance de cause, étant entendu que les étapes suivantes concerneront plus particulièrement l'administration du projet, son plan de financement et les autorisations qu'il requiert (droit de l'urbanisme...) ainsi que la préparation des appels d'offres. Il est rappelé, enfin, que cette opération a un caractère pluriannuel et que les travaux devront s'effectuer par tranches opérationnelles, en site occupé, ce qui leur confère un degré supplémentaire de complexité.

➤ **La stratégie de tarification proposée : se préparer à ces nécessaires adaptations**

La tarification auprès des villes est donc l'expression de ces diverses ambitions ; ambitions qui sous-tendent l'indispensable actualisation de la convention liant les villes au SIVU (la dernière version remonte à janvier 2017) et qui devra également être retravaillée en 2022.

La dernière variation des prix de vente de repas remonte à 2014. Pendant 8 exercices, les prix de repas n'ont pas augmenté (à part pour le portage de Mérignac car la prestation avait changé en 2015) alors que, dans le même temps, comme il est rappelé plus haut, l'inflation augmentait de plus de 6% ainsi que les exigences de la restauration collective. Ainsi, la qualité de l'offre, la commande politique, les contraintes réglementaires, le tout dans un espace contraint... tout concourt donc à ce que le prix de revient du repas augmente malgré les efforts de productivité. Il est rappelé que pour ne pas altérer cette qualité de l'offre alimentaire et compenser la non augmentation tarifaire, des subventions exceptionnelles des villes (370 380,66 pour Bordeaux et 126 715,71 pour Mérignac) ont été votées au budget 2021.

A ce stade donc et pour 2022, il est proposé que l'augmentation du prix de vente des repas tienne compte de l'augmentation qui aurait dû être faite en 2021 et de l'augmentation nécessaire pour prendre en compte les travaux et ambitions précités. Il est à noter également qu'à périmètre quantitatif et qualitatif constant, ces évolutions tarifaires annuelles auront un caractère renouvelable et que le changement de conditionnements les impactera durablement. Là aussi, l'année 2022 devrait permettre de déterminer un périmètre et un mode de faire (inflation ; gestion de la trésorerie...)

TYPE DE REPAS	PRIX DU REPAS 2021	PRIX DU REPAS 2022	Variation 2022/2021	PRIX DU REPAS 2021 avec l'augmentation et sans subventions	% Variation 2022/2021 sans subvention mais avec augmentation des prix de vente en 2021
MATERNEL	4,15 €	4,40 €	6,02 %	4,27 €	3,02 %
PRIMAIRE	4,45 €	4,71 €	5,84 %	4,58 €	2,82 %
ADULTE ACCOMPAGNANT	4,94 €	5,22 €	5,67 %	5,08 €	2,74 %
MUNICIPAL BORDEAUX	5,61 €	6,00 €	6,95 %	5,77 €	3,97 %
MUNICIPAL MERIGNAC	5,13 €	5,60 €	9,16 %	5,28 €	6,04 %
FOYER SENIOR Bordeaux	5,39 €	5,73 €	6,31 %	5,55 €	3,22 %
FOYER SENIOR Mérignac	5,39 €	5,82 €	7,98 %	5,55 €	4,85 %
PORTAGE A DOMICILE BX	6,52 €	6,89 €	5,67 %	6,71 €	2,67 %
PORTAGE A DOMICILE MG	6,28 €	6,89 €	9,71%	6,46 €	6,64 %

LE COMITE SYNDICAL

Article 1 :

Conformément à l'article L.2312-1 et 5211-36 du Code Général des Collectivités Territoriales, rendant obligatoire un rapport sur les orientations budgétaires, la Présidente a présenté le rapport sur les orientations budgétaires pour 2022.

Article 2 :

Le Comité syndical acte la présentation du rapport sur les orientations budgétaires pour le budget 2022 par la Présidente.

Voix pour : 7
 Voix contre : 0
 Abstentions : 0

Fait et délibéré à Bordeaux, le 26/01/2022

La Présidente

Delphine JAMET