

Editorial

par Christophe SIMON



En ce début 2022, je souhaite tout d'abord vous présenter mes meilleurs vœux pour vous et vos proches. Malheureusement, les conditions sanitaires contraignent toujours notre quotidien et ne nous permettent pas, une nouvelle fois, de célébrer cette nouvelle année autour d'un petit moment de convivialité. Je le regrette profondément.

Comme vous le savez, voilà venu le temps de me mettre en retrait et de goûter aux joies annoncées de la retraite. Mon successeur, Samuel Aburto, prendra ses fonctions en mars prochain. Il vient régulièrement passer des demi-journées au sein de l'établissement et certains ont déjà pu le croiser. Je sais que vous lui réserverez le meilleur accueil.

Avant de quitter la place, je souhaite vous remercier chaleureusement, collègues, élus et partenaires pour l'heureux compagnonnage que nous avons su nouer ces dernières années. Au SIVU de Bordeaux-Mérignac, de nouvelles aventures importantes s'annoncent. J'ai acquis ici une solide conviction : les équipes en place « tiennent bien la maison » et les collaborations construites tous azimuts permettront d'assumer les échéances à venir. Nos successeurs pourront valoriser l'extraordinaire potentiel humain, technique et le rayonnement de cet établissement qui a vocation à être l'instrument d'une grande ambition de restauration collective publique et de gouvernance alimentaire. Je souhaite donc bonne chance à chacun et les vents les plus doux. Portez vous bien.



Le Self

Le service est composé de deux agents : Patricia Loureiro et Caroline Dirot. Une des premières actions de la journée consiste à la mise en place du petit déjeuner pour le personnel. Ensuite, Patricia contrôle la prise des températures des vitrines et les denrées pour la préparation de la centaine de repas. Les entrées sont alors préparées et mises en vitrines. Elles sont préparées en rotation une semaine sur deux entre les deux agents. Pendant ce temps, Caroline nettoie les couverts et les verres du petit déjeuner. Les plats sont disposés de façon à être réchauffés lentement pour le premier service. Les desserts tels que les yaourts, les compotes, les salades de fruits sont installés et le pain est coupé. Depuis le début de la pandémie, la désinfection des poignées de portes du couloir est effectuée quotidiennement. Les agents du self prennent leur repas avant



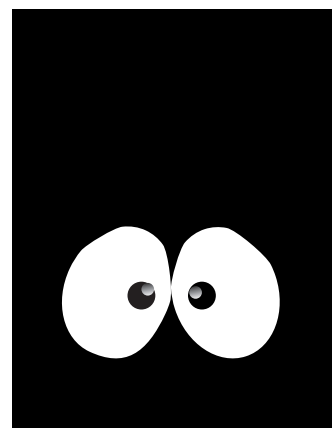
le début du service qui débute à 11h30 et se termine à 13h15. Entre deux passages du personnel, l'office est nettoyé et la vaisselle propre est installée pour le lendemain. A la fin de la prestation, des échantillons du jour sont prélevés à destination des services vétérinaires en cas de contrôle. Les restes des plats sont jetés. Toute la vaisselle est lavée au fur et à mesure dans le local prévu à cet effet. Tous les produits laitiers sont rangés au frais. Le nettoyage du self et la prise des températures des vitrines sont alors réalisés. Après toutes ces actions de rangement et de nettoyage, Patricia descend au secteur de l'allotissement pour récupérer les denrées que Guillaume, le chef d'équipe de l'allotissement, a préparé pour le lendemain. Le self est un lieu de rencontres et de partages est le seul de l'établissement qui permet aux collègues de tous les secteurs de s'y retrouver.



Actualité

Panne électrique exceptionnelle !

Mardi 28 décembre le SIVU s'est retrouvé plongé dans l'obscurité la plus totale suite à une disjonction de la cellule haute tension. Les équipes ont dû être renvoyées à leurs domiciles. Des groupes électrogènes ont été installés pour prendre le relais en attendant la réparation prise en charge par Dalkia et le Pôle Ingénierie Maintenance. Une cellule de crise s'est mise en place pour tenir informés les usagers et les villes. Cette panne a duré 24 heures. Le mercredi 29 décembre à 16h la pièce défectueuse a pu être changée. Merci aux équipes en place d'avoir permis la continuité du service public.



..... ça se passe au SIVU !



Gauthier Laulan nous a rejoints le 2 janvier 2022 après l'obtention de sa licence démarche Qualité et maîtrise des risques en industrie agroalimentaire. Il occupera le poste d'assistant Qualité & Achats au sein du SIVU pour une durée de 2 ans. Il assistera le pôle qualité-achats en s'occupant principalement des analyses microbiologiques, des prélèvements d'échantillons et de la mise à jour des différents documents du système qualité. Pour la partie achats, il participera aux procédures de passation des marchés, l'assistance à la rédaction des cahiers des charges et enfin aux relations avec les fournisseurs. Réservez-lui un bon accueil.

Ils partent à la retraite prochainement...



Michelle PANAVIERES qu'on connaît sous le surnom de «Martemiche» quitte l'établissement pour une retraite méritée, le 1 mars 2022. Elle a tout d'abord été embauchée par la Mairie de Mérignac où elle a été stagiaire au grade d'agent d'entretien le 1er juillet 1992. Elle a ensuite été transférée au SIVU Bordeaux- Mérignac le 1er juillet 2004 au secteur de l'alottissement. Nous lui souhaitons de profiter pleinement de ce moment de liberté.



Raymond CHAPSAL a été muté à la Mairie de Bordeaux par la Mairie de Saint Denis le 1er décembre 2000 en tant que conducteur spécialisé 1er niveau. Il nous a rejoints le 1er juillet 2004 en tant que conducteur livreur au service expédition. Son départ à la retraite est prévu le 1er mai 2022. Nous lui souhaitons une bonne route dans ce nouveau départ.

Nouvelle rubrique : La parole est à vous !



A partir de ce numéro, une nouvelle rubrique vous est proposée. Il s'agit de vous laisser la parole, sous plusieurs formats. Pour rappel, *La Papote du SIVU* est trimestrielle. Si vous souhaitez vous exprimer, merci de remettre votre article, photo, dessin, etc à Patricia BORDAS ou Coline SALARIS-BORGNE. Cela peut aussi être un moyen de diffuser une information associative.

Toutes ces propositions sont soumises à validation du Comité éditorial constitué de Sylvain Messeri, Angèlique Rayd, Yasmine Soglo, Mathieu Guillon et des membres du groupe communication. Pour cette première, Nicolas Carosse a retravaillé une photo sur le «Bien vivre ensemble au SIVU».

Ce montage est réalisé avec trucage et autorisation des agents concernés. La photo est détournée d'une séquence d'un des westerns : «On l'appelle Trinita» du réalisateur Enzo BARBONI avec Bud SPENCER & Terence HILL. Alors les avez-vous reconnus?



Résultat de l'audit



La fin d'année 2021 a été marquée par le rendu de l'audit du service de restauration collective de Bordeaux et Mérignac, dont le SIVU. C'est le cabinet ESPELIA (associé à différents sous-traitants spécialisés) qui l'a réalisé. Le travail a commencé au printemps dernier dans notre établissement et les satellites municipaux afin d'évaluer la qualité du service et les marges d'amélioration possibles. Il s'est établi en deux phases : un diagnostic et des préconisations. Plusieurs visites ont eu lieu et des centaines de documents ont été échangés. Son bilan, présenté aux maires des deux villes et aux élus en décembre dernier, s'avère positif même si certains aspects de notre offre doivent s'améliorer : la spécialisation de notre offre senior (des menus plus adaptés aux problèmes de santé par exemple etc.) ; la présentation des plats, les assaisonnements, ainsi qu'une distinction de l'offre maternelle et élémentaire sont par exemple des pistes de réflexions. La qualité des approvisionnements a été soulignée et le nécessaire renforcement de la collaboration sur le terrain avec les villes est préconisé. L'importance du changement de conditionnements et notre méthode de travail ont été mis en exergue. Le projet de restructuration extension de l'établissement va ainsi pouvoir être relancé et une première réunion est déjà survenue à cet effet sous l'autorité des élus, le 6 janvier dernier, avec les architectes. Les conclusions de cet audit et la reconnaissance de l'action de notre établissement appartiennent à tous et les documents seront prochainement disponibles sur la borne consultable au Self.

La dématérialisation des documents Ressources Humaines

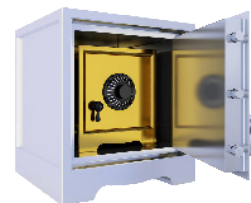
D'ici le premier trimestre 2022, le pôle RH va déployer un coffre-fort numérique à l'usage de l'ensemble des agents du SIVU. Il s'agit d'un service entièrement gratuit pour vous.

Un coffre-fort numérique, ou électronique est un espace virtuel et sécurisé, propre à chaque individu, qui permet de stocker des documents et des données en garantissant leur protection et leur confidentialité.

Le pôle RH y déposera vos bulletins de paye, vos arrêtés, vos contrats... Vous serez informés par mail lors de chaque dépôt.

Cet espace permettra de garantir une disponibilité permanente de tous les documents qui y seront déposés, même après votre départ

Parlons-en !



du SIVU. Cela permettra également de s'inscrire dans une démarche de développement durable en limitant les impressions papier, le coût de l'affranchissement des envois et le temps passé à les distribuer.

Ce coffre-fort vous permettra d'avoir un espace individualisé et sécurisé par un mot de passe. Vous pourrez y déposer des documents personnels, comme des factures ou la copie de votre carte d'identité.

Personne d'autre que vous n'aura accès à cet espace.

Vous pourrez, si vous ne souhaitez pas bénéficier de ce service, indiquer au pôle RH que vous refusez cette solution.

Bien vivre ensemble !

Les assistantes de prévention vont vous dévoiler dans les prochains mois, leur campagne d'affichage sur le bien vivre ensemble au SIVU. Ces affiches vous présenteront des principes et des bonnes pratiques afin de mieux vivre les 1 607 heures que nous passons ensemble chaque année.



Paniers & frigo partagés



Depuis le mois de janvier, vous pouvez passer une commande de paniers de fruits et légumes bio et locaux. Deux types de paniers sont proposés, un petit (1 à 2 personnes) et un grand (3 à 4 personnes).

Un travail est par ailleurs en cours sur la redistribution des denrées restantes du self, nous vous en reparlerons

Ces initiatives ont pu se mettre en place grâce au travail du groupe constitué par les agents représentants chaque service.



Concours ou examen

Vous êtes reçu à votre concours ou examen, **DITES LE aux RH...** Pour être nommé, il faut en parler ! Si vous n'en parlez pas, personne ne le saura!

Pour retrouver toute l'actualité du SIVU, abonnez-vous et suivez nos pages !





Pour la troisième année consécutive, la restauration collective des villes de Bordeaux et de Mérignac maintient son niveau 2 du label ECOCERT en cuisine. Ce label signifie que notre cuisine centrale et les satellites des 2 villes répondent à de nombreuses exigences dans leurs pratiques culinaires.

Pour obtenir ce label il a fallu :

- développer l'approvisionnement bio : 34% en 2021
- garantir la provenance des aliments; les filières courtes et de proximité doivent être privilégiées : 39% issus de Nouvelle-Aquitaine
- respecter l'équilibre nutritionnel, la diversité alimentaire et la valorisation du fait maison
- mettre en place des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la gestion des déchets.

C'est la reconnaissance du travail de l'établissement et des restaurants scolaires et séniors.

Le label maintenu de niveau 2, nous encourage à poursuivre ces efforts !



Changements de conditionnements

Expérimentations des bacs inox dans les satellites : c'est parti !

2022 sera marquée par le lancement des premiers essais grandeur nature de l'utilisation des bacs inox pour sites collectifs. Le 15 février prochain et pendant 8 semaines, 10 % des satellites mérignacais et bordelais (CLSH, écoles et sites collectifs séniors) recevront les plats du SIVU servis dans les bacs inox. Ces bacs inox réchauffés en satellites seront ensuite récupérés par la société de lavage Uzaje qui sera ensuite chargée de les réacheminer, propres, vers le SIVU. Ces productions en bacs inox débiteront au sein de notre cuisine le 10 février prochain. Nous testerons différents formats de bacs ainsi que différentes techniques de fermeture :

- Des bacs GN 1/2 tirés au vide pour garantir leur inviolabilité, de la marque Bourgeat (prototypes) ;

- Des bacs GN 1/3 et 1/2 avec couvercles semi-étanches de la marque Bourgeat.

Trois composantes par repas (entrée, plat protidique et garniture) seront concernées par ces nouveaux conditionnements. De plus, les problématiques ergonomiques seront largement étudiées durant les essais. L'objectif est d'anticiper la protection des agents du SIVU mais également des satellites. Une stagiaire ergonome rejoindra d'ailleurs le SIVU en février pour nous accompagner. La mobilisation de toutes et tous est indispensable pour la réussite de ces expérimentations et vous serez bien sûr informés de leur bilan. D'ici-là, tous les membres des groupes de travail du projet ECOCONDI se tiennent à votre disposition si vous avez des questions sur ce sujet.

Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+ bio	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	• Formation des cuisiniers • de consommation de fruits et légumes de saison	• Graisses hydrogénées interdites • de céréales complètes • repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	• Lutte anti-gaspillage • Gestion globale des déchets • 1 action écologique (au choix)	• Eco-détergents et vaisselle • au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

ECOCERT

www.labellisationcuisine.com



Contrôlé par
ECOCERT
EN CUISINE

Niveau 2

2022

Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable



Merci pour leur participation à la rédaction à :
A Joseph, JM Martin, E Moreau, P Loureiro,
C Salaris-Borgne, G Laulan, C Simon, N Carosse et aux
membres du comité éditorial.
Mise en page : P Bordas

