

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 26 janvier 2022

ORDRE DU JOUR

1. Désignation du secrétaire de séance
2. Approbation du procès-verbal de la réunion du 16 décembre 2021
3. Point d'actualité : tableau de bord d'activité
4. Il était une fois... le Service Méthode
5. Délibérations

FINANCES

- Rapport sur les orientations budgétaires D-2022/001
- Ouverture des crédits d'investissement pour le budget 2022 D-2022/002

MARCHES

- Avenant n° 1 au marché de matériel de brosse, raclage et accessoires d'hygiène D-2022/003

RESSOURCES HUMAINES

- Recours à du personnel en surcroît d'activité D-2022/004

6. Communication

Convention de partenariat avec Uzaje
Tableau de suivi des problématiques de stationnement

7. Questions diverses

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames JAMET, KUHN et Monsieur BELPERRON

Etaient en visioconférence à titre de titulaires :

Mesdames BOUVIER, FAHMY, JUSTOME et Messieurs FEYTOUT, GIRARD

Était en visioconférence à titre de suppléante :

Mesdames AMOUROUX

Etaient excusés :

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

Etaient présents à titre technique :

Pour le SIVU : Mesdames SALARIS-BORGNE, Chargée de Mission Responsabilité Sociétale et Environnementale, VEZIN, Responsable Ressources Humaines et Affaires Juridiques et Messieurs SIMON, Directeur Général des Services, IAPICHINO, Directeur Technique, SANCHEZ, Responsable Adjoint du pôle Finances-Budget-Marchés, COUMAILLAUD, Responsable du service Méthode, et CUNY, Responsable Santé et Prévention et Assistant Affaires Juridiques.

Étaient présents en qualité d'auditeurs :

Madame DUVAL, Cheffe du Service Qualité, Prévention des risques et sécurité incendie de la Ville de Bordeaux et Monsieur LABARBE, Chef de service Qualité restauration & entretien de la Ville de Mérignac.

La séance est ouverte à 14 heures 03 par Madame JAMET, Présidente du SIVU.

Madame JAMET :

Je vous propose d'élire le secrétaire de séance.

Madame KUHN est élue secrétaire de séance.

Madame JAMET :

Nous pouvons à présent passer à l'approbation du Procès-Verbal du 16 décembre 2021. Madame FAHMY, secrétaire de séance, en a approuvé la rédaction. Avez-vous des observations ?

Le Procès-Verbal est approuvé à l'unanimité.

Points d'actualité

Madame JAMET :

Je laisse la parole à Christophe SIMON en le remerciant de bien vouloir rappeler l'impact de la décision des villes pour faire face aux nombreuses absences dans les satellites à cause de la COVID-19.

Monsieur SIMON :

Pour rappel, Bordeaux a été contraint de moduler son service de restauration scolaire en créant une alternance par niveau (élémentaire/maternelle) et par jour. Ce sont des événements que nous suivons quotidiennement et pour lesquels nous avons peu de visibilité puisque la position municipale peut évoluer. Ainsi, il nous a été demandé d'étudier la possibilité de revenir à une offre de service normale la dernière semaine avant les vacances scolaires. Nous essayons d'assurer le service demandé, notamment avec un travail avec nos fournisseurs mais nous sommes en difficulté : hier encore, 23% de l'effectif était absent, ce que nous tentons de rectifier via le recours au personnel intérimaire ou une solidarité interservices. Je pense par exemple à la journée de jeudi 20 janvier où une partie de l'administration a prêté main forte à l'exploitation puisque plusieurs collègues passaient des concours ou examens professionnels. Je les en remercie. Cependant, nous constatons de réelles difficultés à embaucher du personnel, même intérimaire.

En termes économiques, les pertes de recettes pourraient avoisiner 450 000€ (dont la moitié à retenir au titre de la non couverture des frais fixes), mais nous finaliserons la consolidation des données avant de confirmer cette estimation. Par exemple, un léger excédent en décembre sur le coût alimentaire pourrait permettre d'absorber une partie de cette perte de recettes. Les pertes de denrées, en revanche, sont résiduelles.

Madame JAMET :

Nous avons à peu près le même taux d'absentéisme à Bordeaux mais le nombre d'agents est de fait plus important. Nous rencontrons les mêmes difficultés de recrutement qu'au SIVU.

Madame FAHMY :

Qu'est-ce que le repas « réchauffable » indiqué dans les menus ?

Madame JAMET :

Ce sont des quiches ou des tartes qui peuvent être consommées froides ou chaudes.

Madame JUSTOME se connecte à 14h15.

Tableau de bord d'activité :

Monsieur SIMON :

En ce qui concerne le tableau de bord d'activité, complété pour l'intégralité de l'année 2021, nous constatons finalement moins de perte de repas que prévu, notamment parce qu'il y a eu moins de jours de grève qu'envisagé. Les repas complémentaires ne sont jamais inférieurs à 1 000, ce qui ne nous permet pas de remplir nos objectifs. J'attire votre attention sur ce point ; c'est une problématique qui se répète et qui est coûteuse (la livraison implique un camion, de la main d'œuvre, du carburant...). Il serait important de se focaliser sur ce point lors du renouvellement de la convention SIVU/Villes parce qu'il y a des efforts qui pourraient être fournis en matière d'estimation du besoin à J-7 notamment.

Nos indicateurs de qualité sont supérieurs à nos objectifs et au seuil de la loi EGALIM. Nous pouvons nous en féliciter.

Madame FAHMY :

Quand allons-nous déterminer les indicateurs qualitatifs et les objectifs 2022 ? Est-ce que nous partons sur la même base que pour 2021 ?

Madame JAMET :

L'objectif serait d'atteindre le niveau 3 de la certification ECOCERT d'ici 2026. Les objectifs annuels doivent donc être en corrélation mais ne doivent pas être limitatifs. C'est donc plutôt une trajectoire qu'il faut viser et non un chiffre qui pourrait se révéler inatteignable.

Monsieur SIMON :

Je rejoins la Présidente sur ce point. L'état actuel du marché d'approvisionnements bio locorégionaux ne nous permettra peut-être pas d'atteindre l'objectif ECOCERT de niveau 3. Sécuriser ces chiffres paraît donc déjà être une ambition réaliste. De plus, atteindre ce niveau de certification implique d'autocuisiner des produits que nous ne savons pas faire (desserts, par exemple) car ce sont des ateliers peu adéquats avec notre activité.

Madame KUHN :

Pourquoi ne savons-nous pas faire la pâtisserie ?

Monsieur IAPICHINO :

Il manque le matériel, l'espace et les compétences.

Madame JAMET :

Pour résumé, si nous n'atteindrons peut-être pas concrètement la certification de niveau 3, l'important reste de s'inscrire dans cette trajectoire.

Sans autre observation de votre part, je vous propose de passer à la présentation d'un nouveau service du SIVU.

Il était une fois ... le Service Méthode

Présentation est faite par Monsieur COUMAILLAUD

Madame JAMET :

Je remercie Monsieur COUMAILLAUD pour cette présentation. C'est un service très technique qui permet, à partir de données chiffrées, d'objectiver les choses d'un point de vue politique et de s'assurer d'une bonne gestion de l'établissement.

Monsieur SIMON :

Il convient de souligner l'importance de l'équipe dédiée à ce service lequel, entre la conception du menu et sa consommation finale, facilite notre gestion des écarts, sur un budget de 10 millions de denrées par an. Le travail de l'équipe de Monsieur COUMAILLAUD est en effet de repérer à tout moment quels sont ces écarts et d'aider à les maîtriser. La masse salariale allouée à ce service vis-à-vis de la maîtrise des écarts a été amortie dès la première année. Le service retrace quotidiennement ces événements à l'euro près ; c'est donc un travail précieux.

Madame JAMET :

Si personne d'autre n'a de remarque, je propose de passer aux délibérations.

DELIBERATIONS

D-2022/001 – Rapport sur les orientations budgétaires

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :

Tous les éléments sont dans le texte du rapport : difficultés, explications, évolution du prix de vente du SIVU aux villes. Le système conservé jusqu'à présent a atteint ses limites, d'une part, parce que certains coûts comme ceux des fluides très importants cette année, le coût des denrées bio ou conventionnelles et la maintenance des matériels pèsent davantage dans le budget. D'autre part, nous constatons la faible augmentation voire la stagnation du nombre de convives. Nous proposons donc un budget en évolution au niveau des recettes via l'augmentation du prix de vente du repas.

Monsieur BELPERRON :

Je souhaiterais avoir plus d'informations sur l'augmentation des analyses de traçabilité et celle du petit matériel, s'il vous plaît ?

Monsieur SIMON :

Cette première augmentation est directement liée aux expérimentations des bacs en inox. En effet, nous ne pouvons envisager des expérimentations sans les analyses libératoires préalables. C'est d'ailleurs chiffré dans la demande de subvention auprès de l'ADEME.

La deuxième augmentation est liée au fait que nous faisons évoluer nos process de travail et que le matériel doit être adapté en conséquence, au-delà du fait que l'outil est vieillissant et que sa maintenance est une des étapes nécessaires à son bon fonctionnement.

Monsieur BELPERRON :

Nous avons adhéré au groupement de commandes pour l'électricité et le gaz de la Métropole : quels sont les fournisseurs ? J'ai personnellement souscrit à ENERCOOP qui ne facture que dans une moindre mesure les augmentations d'énergie.

Monsieur SANCHEZ :

Ce sont deux marchés différents : nous nous fournissons à Gaz de Bordeaux pour le gaz et auprès de Total Energie pour l'électricité. Comme vous l'avez rappelé, ce sont des commandes qui obéissent au code des marchés publics et pour lesquelles l'établissement est accompagné par des AMO spécialisées de la Métropole. La mise en concurrence est donc permanente et forte. ENERCOOP avait d'ailleurs participé aux consultations mais s'était révélé beaucoup trop cher. Aujourd'hui, cette structure ne prend d'ailleurs plus de nouveaux adhérents car elle est obligée de racheter de l'électricité auprès des pays nordiques.

Madame FAHMY :

J'ai lu attentivement ce rapport qui est très complet et qui me conforte dans l'idée que je soutenais déjà de devoir augmenter le prix de vente du repas au lieu de verser régulièrement des subventions. J'ai cependant plusieurs questions : qu'est-ce que veut dire « caractère renouvelable » de l'augmentation proposée page 11 ? Comment est intégrée, dans ce budget, l'extinction de la dette ?

Madame JAMET :

Le « caractère renouvelable » de cette augmentation signifie que nous sommes susceptibles d'appliquer une augmentation tous les ans, cela afin de mener à terme nos objectifs (dont le plus gros est le projet de restructuration-extension, mais également le passage aux bacs inox, les meilleurs approvisionnements...). L'intérêt de fonctionner ainsi est de lisser annuellement l'évolution tarifaire au lieu de la subir en une seule fois.

En ce qui concerne l'endettement du SIVU, celui-ci s'éteindra en 2025. Nous envisagerions alors de demander une avance aux Villes que le SIVU remboursera au lieu de souscrire un emprunt classique.

Monsieur SIMON :

En effet, pour compléter la réponse de Madame JAMET, il est complexe de compter sur une augmentation démographique des villes donc des recettes qui nous permettraient d'atteindre plus facilement le budget nécessaire à la réalisation de nos projets. Il est donc plus réaliste pour le SIVU de tableer sur une augmentation annuelle de manière progressive du prix de vente.

Madame JAMET :

En outre, la masse salariale qui pèse pour environ 30% du budget subit de réels changements à la hausse. Par exemple, le reclassement des catégories C avec une bonification d'ancienneté est une mesure qu'il n'était pas possible d'anticiper, ce qui accroît la part du glissement vieillesse-technicité dans le budget global.

Madame VEZIN :

Il est vrai que les mesures ont été publiées fin décembre, sans possibilité d'anticiper réellement leur impact. Nous estimons à un surcoût d'environ 27 700€ pour 2022 uniquement cette double mesure (refonte des grilles indiciaires et bonification d'ancienneté).

Madame FAHMY :

A la fin du rapport se trouve un tableau qui, si l'on en fait une moyenne, rapporte l'augmentation à une valeur différente des 3% annoncés, pouvez-vous m'expliquer cette différence ?

Monsieur SIMON :

Il faut considérer là que le budget intègre toutes les variables et les frais autres que le coût des denrées. Je laisse à Monsieur SANCHEZ le soin d'expliquer cette différence.

Monsieur SANCHEZ :

Le dernier tableau rapporte l'augmentation du prix par type de convives. Or, là où les hausses sont les plus fortes, c'est là où nous avons le moins de convives. A l'inverse, les augmentations les plus faibles représentent la majeure partie de nos effectifs. Ainsi, en croisant les augmentations tarifaires avec le nombre de convives, nous arrivons à une augmentation du budget primitif d'environ 3%.

Madame AMOUROUX :

Quel est l'impact de cette augmentation pour les familles ?

Madame JAMET :

Cela ne regarde que les villes qui choisissent d'absorber ou non cette hausse ou d'en répercuter tout ou partie.

Madame AMOUROUX :

Merci. Nous avons déjà abordé le sujet mais je souhaitais l'évoquer à nouveau.

Monsieur GIRARD :

Je ne comprends pas la différence de prix pour le personnel municipal entre les deux villes ; pouvez-vous me l'expliquer ? De plus, vous envisagez une baisse de coût de carburant pour 2022, malgré l'actualité ?

Monsieur SIMON :

Pour répondre à votre première question, la différence de prix s'explique par la différence d'offre de service : ce ne sont pas les mêmes produits, les mêmes fréquences ou le même nombre de composants à l'intérieur du menu. Au fil des années, la demande d'alignement de la qualité d'offre à la hausse n'a pas suivi au niveau tarifaire.

Quant au deuxième point, la projection est basée sur le réel 2021 avec seulement 500€ d'écart par rapport au budget primitif 2021. Ce sera néanmoins peut-être une ligne à réajuster au moment du budget supplémentaire, quand nous aurons eu plus de recul.

Madame FAHMY :

Je souhaite avoir plus d'explications sur une phrase qui m'avait déjà interpellée en 2021, page 2 : « l'augmentation des prix des denrées alimentaires n'a pas été compensée par l'introduction des menus sans viandes quotidiens ». Je considère que c'est une idée reçue puisqu'effectivement le menu végétarien n'est pas forcément moins cher.

Monsieur SIMON :

C'est effectivement une idée reçue. Nous souhaitons surtout souligner qu'à part égale, un menu cuisiné SIVU uniquement (et non pas de produits issus de l'agroalimentaire) est moins cher notamment en végétarien. Cela nous permet notamment de réinjecter cette économie dans des produits SIQO.

Monsieur SANCHEZ :

En effet, ce sont des produits moins chers dans nos marchés.

Madame FAHMY :

Je suis un peu sceptique.

Monsieur SIMON :

Ce pourrait être l'occasion de le vérifier avec le Service Méthode, justement.

Madame VEZIN :

Il y a des coûts cachés quand on « cuisine maison », mais le prix du repas végétarien cuisiné SIVU reste moins cher que le repas avec viande, notamment puisque le surcoût du végétarien ne s'applique pas pour chaque produit (comme dans l'agroalimentaire) mais par des effets de seuil.

Madame JAMET :

Avez-vous d'autres questions ? Nous en avons donc terminé avec ce débat et je vous propose alors de passer à la prochaine délibération.

D-2022/002 – Ouverture des crédits d'investissement pour le budget

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :

Je laisse la parole à Monsieur SANCHEZ, en précisant qu'il y a une légère modification dans la délibération présentée sur table.

Monsieur SANCHEZ :

Cette délibération permet d'effectuer des opérations d'investissement dans l'attente du vote du budget. Nous avons rajouté un chapitre complémentaire, le 23, dans le projet présenté aujourd'hui afin de gérer une situation spécifique que nous avons omise : la possibilité pour un fournisseur de solliciter, sous certaines conditions, une avance.

Madame JAMET :

Si personne n'a d'observation, je vous propose de passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2020/003 – Avenant n°1 au marché de matériel de brosse, raclage et accessoires d'hygiène

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :

Monsieur SANCHEZ, pouvez-vous nous présenter cette délibération ?

Monsieur SANCHEZ :

Il s'agit d'un avenant pour acter la restructuration interne du groupe PLG, titulaire du marché. C'est une démarche purement administrative puisque nous restons dans le même périmètre de prestation avec les mêmes interlocuteurs.

Monsieur FEYTOUT :

Je souhaite souligner à nouveau, comme je le ferai pour tous les marchés d'accessoires d'hygiène : un critère sur le bien-être animal doit être intégré à chaque cahier des clauses techniques particulières pour assurer que les produits ne soient pas testés sur les animaux.

Monsieur SIMON :

Nos bonnes pratiques sur ce sujet ont déjà été rappelées par Monsieur TEISSEIRE.

Madame JAMET :

Avez-vous des questions ? Passons au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

D-2022/004 – Recours à du personnel en surcroît d'activité

(Lecture est faite des documents)

Madame JAMET :

Madame VEZIN peut nous présenter cette délibération.

Madame VEZIN :

Afin de mener à bien les différents projets du SIVU (expérimentations des bacs inox, mise en place du deuxième menu végétarien en septembre, cuisiné SIVU) nous envisageons de renforcer temporairement nos équipes. Ce travail supplémentaire nécessite, certes, un équivalent temps plein supplémentaire mais également une nouvelle organisation du travail (amplitude horaire, rotations...). Au bout d'un an de surcroît, nous aurons donc toute latitude pour réévaluer le besoin avant d'entériner l'ouverture définitive du poste.

Monsieur GIRARD :

J'avais voté contre l'application des 1 607h. Nous nous rendons compte aujourd'hui que ce passage n'allège pas le travail et ne résout pas le besoin de travail supplémentaire. Il faut de plus être vigilants sur la précarisation de ces emplois temporaires.

Monsieur SIMON :

Le travail des expérimentations, par exemple, n'est pas possible pendant le temps normal de notre activité. C'est pour cela que nous prévoyons un surcroît d'activité : c'est un moyen d'anticiper une probable modification profonde de notre organisation dans les années à venir, même si une partie sera absorbée par le passage aux 1 607H.

Madame VEZIN :

Enfin, le taux de contractuels au SIVU est de moins de 10% ; l'établissement a toujours eu la volonté de pérenniser ses agents.

Madame JAMET :

D'autres questions ? Non ?

La délibération est adoptée à l'unanimité.

Communication

Convention de partenariat avec Uzaje :

Madame JAMET :

Je laisse la parole à Madame SALARIS-BORGNE.

Madame SALARIS-BORGNE :

Uzaje est un partenaire issu de l'économie sociale et solidaire (ESS) et notre soutien dans la mise en œuvre des expérimentations des bacs inox. A ce titre, outre le conseil, ils assureront le lavage des bacs dans leur laverie d'Avignon. L'accompagnement se chiffre donc à 88 208€ HT en incluant l'achat des bacs.

Les tests démarreront le 14 février prochain pour 8 semaines auprès de plusieurs satellites de restauration collective et concerneront tous les menus à l'exception des potages. Il existe deux technologies différentes de fermeture des bacs (fermeture partielle et semi-étanche) qui seront proposées sur l'ensemble des satellites testeurs.

Des réunions préparatoires pour présenter le protocole aux agents des villes sont prévues le 4 février et le comité de pilotage ECOCONDI se réunit à nouveau le 11 février, soit au démarrage de la production en bacs inox. Une information pourrait être largement partagée auprès des convives pour que les tests se déroulent en situation réelle.

Madame JAMET :

Il faudra nous donner le calendrier de répartition par site pour que nous puissions le diffuser aux convives.

Madame KUHN :

La récupération des containers sales se fera-t-elle dans le même véhicule ?

Madame SALARIS-BORGNE :

Non, ce seront des tournées différentes. Pas de mélange de propre et de sale dans le même camion et le lavage des bacs, uniquement pendant le cadre des tests, se fera à Avignon.

Madame JAMET :

Il n'y a pas de laverie suffisamment dimensionnée sur le territoire ; les services de la Métropole sont mobilisés sur le sujet pour créer un lieu et une filière. Uzaje veut s'implanter sur Bordeaux, donc nous en profitons pour réaliser avec eux nos tests en conditions réelles, tout en étant parfaitement conscients et insatisfaits de la difficulté logistique et environnementale.

Madame KUHN :

Pourquoi Mérignac sera livré à J-1 ? Les bacs ne pourraient-ils pas être lavés dans des éviers pour éviter ces trajets ? Nous ne devons travailler qu'avec Uzaje, à terme ?

Monsieur SIMON :

C'est conventionnel : Bordeaux n'avait pas les capacités de stockage et les thermoregistreurs pour garantir la sécurité sanitaire ; ce qui explique que nous livrons toujours à jour J. A contrario, Mérignac est mieux équipé et peut être livré à J-1, ce qui nous donne plus de flexibilité pour gérer les réapprovisionnements, par exemple. Cette situation est en passe d'évoluer sur Bordeaux et nous devons envisager de pouvoir faire quelques livraisons à J-1. Le lavage s'effectuera selon des protocoles strictes et uniformes pour l'ensemble des satellites. C'est important pour obtenir des données fiables pour des milliers de bacs et pour s'assurer de la qualité sanitaire.

Madame JAMET :

Pour bien dimensionner notre besoin, nous devons faire une expérimentation en condition réelle. Or, nous ne pouvons pas attendre qu'une unité de lavage se construise à Bordeaux. En outre, Uzaje ne sera pas forcément notre laverie attirée ; c'est d'ailleurs l'objet de la mobilisation des services de la Métropole.

Madame KUHN :

L'intérêt est aussi d'avoir des acteurs de l'ESS et de développer un marché de l'emploi et de l'insertion locale.

Madame JAMET :

Nous pourrions l'envisager après les tests, lorsque nous élaborerons les marchés après l'évaluation de l'ampleur du besoin.

Tableau de suivi des problématiques de stationnement

Monsieur SIMON :

Les problématiques ont été hiérarchisées comme cela avait été demandé.

Questions diverses

Monsieur FEYTOUT :

Peut-être pourrions-nous éviter cette salle de réunion pour les problèmes techniques liées à la visioconférence ?

Madame JAMET :

Je vous propose que les réunions se déroulent à nouveau au SIVU à partir de la prochaine, le 10 mars 2022. Seuls la Présidente et le Vice-Président seront en présents le 10 mars 2022 ainsi, au maximum, que trois autres élus. Est-ce que tous les présents sont d'accord ?

Tous les présents approuvent cette nouvelle organisation.

Madame JAMET :

Sans autre question, je vous propose de lever la séance.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 15 heures 47.