

Le SIVU & VOUS !

Tremplin

6 grandes cuisines centrales s'associent dans la transition vers le réemployable et créent le groupement de commande Tremplin pour trouver des solutions pour remplacer les conditionnements non réutilisables.

LE GROUPEMENT DE COMMANDE TREMPLIN C'EST :



Les 3 communes et les 3 syndicats veulent développer les échanges avec les fournisseurs et s'équiper en obtenant les meilleurs tarifs. Tremplin passera un appel d'offre sur 4 lots :

- Contenants et couvercles en inox
- Contenants en verre associés à des couvercles vertueux
- Machines et systèmes d'automatisation
- Matériel facilitant le déplacement, la manutention et le stockage



Merci pour leur participation à la rédaction à : Mathieu Guillon, Anne Combe, Anne Vezin, Elodie Hotareck, Olivier Bruneau et aux membres du comité éditorial. Mise en page : P Bordas



Changement de conditionnements

Tests bacs inox dans les écoles et des clubs séniors de Bordeaux et de Mérignac

Depuis le 14 février au 15 avril, nous conditionnons pour 2 à 5 sites par semaine les plats en bacs inox. Les différents services du SIVU se sont rendus sur les sites pour observer la mise en œuvre de ce changement. Les difficultés rencontrées par les agents sont amplifiées par le port de charge supplémentaire de l'inox. Les premiers constats sont l'encombrement supérieur des bacs inox dans les enceintes froides, et dans les fours de réchauffe. Le matériel de maintien au chaud va nécessiter des investissements de la part des collectivités. Le service doit également être revu, notamment sur les sites maternelles car l'autonomie de l'enfant pour se servir ne peut plus être envisagé en raison des risques de brûlure sur l'inox. Enfin, les satellites doivent être approvisionnés en petits matériels pour le service, le stockage ainsi qu'en EPI. Du côté du Sivu, ces expérimentations ont permis de tester le conditionnement,

avec pour certaines séries l'adaptation sur les lignes actuelles en utilisant les pesons pour les formats 1/3-1/2 et tester les pompes pour le dosage des purées par exemple. Durant ces 8 semaines, on a également fait évoluer le système d'inviolabilité en passant par des bandelettes hydrosolubles (non résistantes aux changements de température qui créent de l'humidité), aux scellés bleus (ne collent pas en présence d'humidité) et enfin en apposant une bande de papier sertie autour du bac qui semble correspondre à nos attentes et qui pourrait être imprimée pour servir d'identification produit. Enfin, nous avons testé les différentes fermetures de bacs. Les couvercles étanches sont aussi difficiles à fermer qu'à ouvrir, avec couvercles à vide partiel dont la technologie n'est pas aboutie ; en effet, certains bacs sont arrivés dessoudés sur site. En revanche, les agents des satellites trouvent qu'au niveau visuel et gustatif, les résultats sont plus satisfaisants que les conditionnements en barquettes jetables. La réchauffe dégrade moins les plats, ainsi, les viandes restent tendres, les gratins ressemblent à ceux cuisinés à la maison, etc.



Samuel Aburto,

le nouveau Directeur Général arrive de Villenave-d'Ornon où il exerçait successivement les fonctions de Directeur Général du Centre Communal d'Action Sociale (C.C.A.S.) et ensuite du pôle Enfance-Jeunesse-Famille. Sa décision de postuler au Sivu émane du lien avec l'action publique. S Aburto a déjà géré une cuisine centrale et s'est trouvé en contact direct avec les usagers : scolaires, seniors, etc. Son ambition est d'offrir un service de qualité accessible à tous avec une dimension sociale tant pour les usagers que pour les agents. Il aspire à porter tous les projets en cours comme l'extension de l'établissement, plus de «cuisiné au Sivu», plus de plats végétariens, le changement de conditionnement, tous ces sujets à caractère hautement social et environnemental conformément au projet politique des élus.

L'heure du portrait chinois de Samuel Aburto

Si vous étiez...
~~~~~  
Vous seriez...



**Un animal :** «Je serais un chat parce qu'il observe, il sait se fondre dans l'environnement et qu'il est indépendant.»

**Un des 5 sens :** «Je serais la vue, je suis un contemplatif, j'aime observer la nature, les beaux-arts et j'apprécie la lecture.»

**Un objet :** «Je serais un livre, c'est mon compagnon du quotidien.»

**Un livre :** «Je serais Aurélien de Louis Aragon.»

**Un plat :** «Je serais un menu, celui que ma mère me faisait pour me faire plaisir : Oeufs mimosa - Semoule Merguez- Oeufs au lait

**Une chanson :** «Je serais une chanson d'Alain Souchon, j'aime tout ce qu'il fait ou du groupe rock New Order.»

## FOCUS ► La Direction Générale

Elle est composée de 5 agents : **Samuel Aburto** - Directeur Général des Services, chargé de coordonner la stratégie de l'établissement, de manager l'organisation et de représenter l'établissement. **Didier Iapichino** Directeur Technique, qui est chargé de maintenir l'ensemble des équipements en état de fonctionnement, suivre et assurer le respect du système qualité. **Coline Salaris-Borgne** Chargée de mission Responsabilité Sociétale et Environnementale, traite les problématiques de santé environnementales et développement durable, coordonne les actions de recherche sur les alternatives au plastique et met en oeuvre la stratégie de communication.



De gauche à droite : Céline Predesly - Samuel Aburto - Patricia Bordas Coline Salaris-Borgne - Didier Iapichino

**Céline Predesly** - Assistante administrative, elle accueille et oriente le public, elle assure le travail administratif des directeurs et elle est l'interface avec les prestataires du linge et la propreté du bâtiment. **Patricia Bordas** - Assistante de communication & RSE, est chargée de faire connaître et de promouvoir l'activité du Sivu en élaborant des supports de communication. Elle accompagne sa responsable dans la mise en place du projet alimentaire (paniers et frigos partagés).

## Actualité

### Nouveaux matériels en production

Dans l'optique d'une constante amélioration des menus et des conditions de travail, le Sivu a investi dans :

- un nouveau mixeur. Celui-ci permettra d'élaborer de nouvelles recettes telles que l'houmous, différentes tartinades (thon, saumon, sardines...) Le mixeur hachera également l'ail pour la persillade.
- Une cubeuse a été installée en préparation froide pour calibrer et servir des morceaux de viande de taille plus adaptée aux scolaires.



Mixeur



Cubeuse



# ça se passe au SIVU !

## Une nouvelle arrivée

**E**lodie HOTARECK nous a rejoints. en tant que Responsable Nutrition et Relation Clients depuis le 7 mars 2022.

Ses principales missions sont :

- La gestion et le suivi de la qualité nutritionnelle et organoleptique de l'offre alimentaire,
- L'évolution de l'offre alimentaire,
- La gestion de la relation client et le suivi de la commande client.

**Petit message d'Elodie** : «Je vais TOUS vous solliciter pour m'accompagner quotidiennement dans les dégustations de nos plats. Cela nous permettra de faire connaissance, de partager nos avis et le ressenti autour de notre objectif commun : satisfaire nos convives».

Merci de lui réserver un accueil chaleureux.



## De nouvelles responsabilités

**S**andrine Lessard est arrivée au Sivu en octobre 2018 en tant qu'opératrice de production. Elle a été chargée de la gestion du conditionnement en bacs inox pendant toute la période des tests (14 février au 15 avril).



## Ils partent à la retraite

**A**nne VEZIN a fait partie intégrante de la création du SIVU en 2002 où elle est recrutée comme Responsable des Ressources humaines pour l'établissement. Elle s'est vue confier ensuite les affaires juridiques. Nous lui souhaitons tous une très bonne retraite.



**C**hristophe SIMON est arrivé au SIVU en tant que Directeur Général des Services en février 2015. Il a auparavant dirigé le CCAS de Bordeaux pendant plusieurs années. Il va désormais profiter du temps libre pour assouvir toutes ses passions. Nous lui souhaitons tous une très bonne retraite.



## Sivu, histoire d'un salut

C'est à l'après-guerre que nos grands-pères ont reconstruit le pays pour nous permettre aujourd'hui d'assumer nos envies.

Tous ces gens égarés dans la rue, attristés de par l'identité qu'ils avaient perdue, affamés sans savoir où aller pour trouver le moyen de manger, ont été « écoutés ».

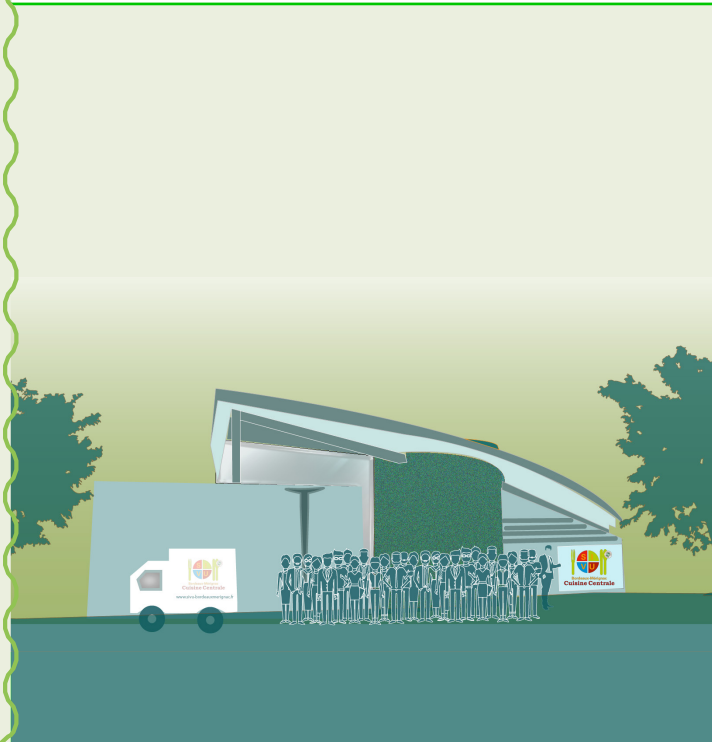
Ce sont ceux qui n'ont pas courbé l'échine avec l'idée de construire une cuisine qui les ont sauvés.

Il ne faut pas les oublier car nous leur devons le respect. Le temps est passé et de nos jours, remise à dure épreuve par une pandémie dont personne n'avait envie, ces cuisines qui ont fait leurs preuves savent toujours faire peau neuve et relever le défi.

Car offrir de quoi se restaurer avec plaisir, nous permet de redonner le sourire ainsi qu'à la vie de se perpétuer.

Olivier B

## Vous avez la parole !



## Les pesées des déchets alimentaires



**V**ous l'avez tous rencontré au self, Manon Benard de l'association le Bocal LOCAL est venue à 5 reprises peser les déchets alimentaires de vos assiettes et les restes du self en général. Ce travail fait parti du diagnostic pour l'étude du projet alimentation : le frigo partagé.

## Les paniers de fruits et légumes

Depuis le début de l'année, le Sivu offre la possibilité de commander des paniers de fruits et légumes bio et locaux. Dans ce cadre, nous nous sommes adressés à notre fournisseur Prodlocbio notamment pour des raisons pratiques de livraison. Le premier trimestre, 71 paniers ont été commandés avec des retours plutôt positifs dans l'ensemble. Nous espérons que cette offre de fruits et légumes bio continuera à vous satisfaire et enregistrera de nouveaux amateurs dans les semaines à venir.



**Le 6 mai, les bureaux administratifs déménagent. Si vous ne savez plus où aller pour obtenir le renseignement dont vous avez besoin, le plan est affiché sur le tableau dans le couloir du self.**

# Parlons-en !

## Un vent de renouveau aux ressources humaines !

Le pôle Ressources Humaines et Affaires Juridiques rajeunit :

- **Florian CUNY** devient, à partir du 1er juin, responsable de pôle et est donc, à ce titre, chargé de la prévision, de l'organisation et de la mise en place des ressources humaines, de la qualité de vie au travail (santé, sécurité, RPS...) et de la gestion des affaires juridiques.
- **Eloïse MOREAU** devient, à partir du 1er juin, adjointe du pôle et est plus particulièrement en charge de toute la partie agent : suivi juridique, paye, carrière, évolution et entretiens professionnels, gestion du temps de travail, élaboration et gestion de la masse salariale...
- **Hélène MENAY** rejoint le pôle le 9 mai. Elle secondera Eloïse MOREAU pour tous les aspects RH (carrière, paye, gestion du temps) et sera en charge des affaires juridiques (comités syndicaux, relation avec les avocats, gestion des dossiers contentieux...) et de la gestion des instances statutaires (CAP, CST...).
- **Béatrice BENEISSIS** reste en charge de l'archivage, des dossiers retraite en relation avec le Centre de Gestion de la Gironde (30% des effectifs devraient partir dans les prochaines années) et de la gestion des formations. Dès le 1er mai, elle prendra la charge du suivi des intérimaires.

Flash Info

**Pensez à activer votre coffre-fort numérique !**

Challenge de la MOBILITÉ

20 > 26 juin 2022



Concours Photo

Le challenge de la mobilité aura lieu du 20 au 26 juin 2022. On compte sur tous ceux qui y ont participé l'an dernier, sur tous les nouveaux adhérents à la charte de mobilité et sur tous les autres. L'objectif reste le même : encourager les moyens de déplacements alternatifs (vélo, covoiturage, transports en commun, télétravail, marche, etc.) pendant une semaine pour se rendre au travail.

Pour s'inscrire : <https://www.challengedelamobilite.com/> avec le code établissement suivant : **SIV-3333.**



Comme l'an passé, un concours photo devrait être organisé dans le cadre du Challenge de la mobilité. Les informations seront relayées sur l'écran du self en temps utiles.

## La dégustation quotidienne, votre avis est essentiel !

**A partir du 1er juin**, tous les jours, à 10h45, au self, vous pourrez participer et **donner votre avis** lors de la dégustation quotidienne en collaboration avec la diététicienne ou un responsable du pôle qualité et un chef d'équipe de production. C'est **ouvert à tous les agents**. Vous êtes intéressé? **Inscrivez-vous** auprès de votre responsable.