

**COMITE SYNDICAL DU
S.I.V.U. BORDEAUX - MERIGNAC
POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE**

Séance du 13 janvier 2016

ORDRE DU JOUR

- 1 Informations dont tableau de bord d'activité (remis sur table)
- 2 Désignation du secrétaire de séance
- 3 Approbation du procès-verbal de la réunion du 11 décembre 2015

- 4 Délibérations

BUDGET

- | | |
|--|------------|
| · Budget primitif 2016 | D/2016-001 |
| · Prix de vente des repas 2016 | D/2016-002 |
| · Prix de vente des repas sociaux | D/2016-003 |
| · Convention Bordeaux International School | D/2016-004 |

- 5 Relevé de décisions prises dans le cadre des délégations permanentes de la Présidente

- 6 Questions diverses

Présents à titre de titulaires :

Mesdames CUNY, MARCHAND, BOUILHET, et Messieurs du PARC et LAMAISON

Etaient excusés :

Mesdames, DARTEYRE, JAMET, JARTY-ROY, LABORDE, LIRE, POITREAU, RAUX et WALRYCK, et Messieurs BRASSEUR (a donné pouvoir à Madame MARCHAND) et PRADELS

Autres personnes également présentes :

Messieurs Christophe SIMON ; Directeur Général des Services et Didier IAPICHINO ; Directeur Technique et Mesdames Sophie LACOMBE ; Responsable des Finances, Anne VEZIN ; Responsable des ressources humaines et affaires juridiques et Patricia BORDAS ; Assistante des ressources humaines.

Monsieur Herman ALFRED ; Président Abracadacook.com pour la partie de séance consacrée à ce partenariat.

La séance est ouverte à 9 heures par Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU.

Madame CUNY :

Le quorum est atteint nous pouvons donc commencer.

Madame CUNY :

Tout d'abord, je souhaite vous présenter mes vœux de paix, de sérénité et de fraternité après l'année difficile que nous venons de passer.

De nombreux chantiers ont été lancés à l'arrivée de Christophe SIMON, Directeur Général des Services. De nouveaux défis doivent être relevés, dans un cadre de contraintes budgétaires de plus en plus strict mais avec une volonté forte de maintien de la qualité des repas, de la sécurité alimentaire et de la santé au travail. Cette volonté implique le maintien d'une part conséquente consacrée au bio mais surtout aux approvisionnements locaux-régionaux. Cette politique d'achat, engagée depuis plusieurs années, est d'ailleurs l'un des objectifs définis par la Direction Générale.

Par ailleurs, le SIVU a été sollicité dans le cadre d'un projet novateur : AbracadaCook. Il s'agit du projet d'une start up dont la finalité vise à accompagner les familles dans l'élaboration et la réalisation des repas du soir qui prennent en compte les repas servis dans les cantines. Ce projet est porté par un créateur d'entreprises Monsieur ALFRED, présent parmi nous pour traiter cette affaire et auquel je cède la parole.

Monsieur ALFRED :

Je vous remercie de me recevoir et de me permettre de vous présenter ce projet.

Cette application s'appelle AbracadaCook. (Présentation en power point est faite).

Je suis Chef de projet Rafale au sein du groupe THALES, et travaille sur ce projet depuis 2 ans maintenant. L'allergie alimentaire décelée chez l'un de mes enfants m'a fait prendre conscience de la difficulté pour les parents de gérer l'alimentation quotidienne d'une famille.

Une startup a donc été créée afin d'élaborer un outil interactif et ludique qui exploite les informations propres à chaque foyer : leurs modes d'achats, l'offre du réseau de commerçants ou de producteurs de proximité, le contenu du frigo et une banque documentaire et un lien avec des sites proposant des recettes, ou permettant de faire ses achats en ligne. La finalité est de permettre aux parents de concevoir des repas équilibrés en fonction du temps et des matières premières dont ils disposent ou qu'ils décident d'acheter. L'outil numérique permet de faciliter une action nécessairement répétitive et qui dans certains cas se révèle assez complexe. Ce projet est soutenu par plusieurs partenaires économiques ou fondations, différents labels et fait l'objet d'un accord de collaboration avec plusieurs Villes de l'agglomération bordelaise. Il compte aujourd'hui 600 abonnés.

J'ai déjà pris contact avec différents acteurs municipaux mais suis intéressé par toute nouvelle rencontre qui pourrait être mise en place.

Monsieur SIMON :

Il vous est proposé, dans un premier temps, une expérimentation sur 6 mois. Notre partenariat consistera, d'une part, à communiquer, en format adapté, les menus du SIVU à AbracadaCook et, d'autre part, à intégrer le lien donnant accès à ce site sur le-gout-dans-nos-assiettes.com. Un bilan sera fait à l'issue de cette période.

Monsieur du PARC :

Quelles sont vos sources de financement ?

Monsieur ALFRED :

Le site est financé par les commerçants partenaires.

Madame MARCHAND :

Combien de visiteurs avez-vous eu à ce jour ?

Monsieur ALFRED :

Pour l'instant, nous avons 300 personnes préinscrites. D'ici quelques jours, les inscriptions seront immédiates.

Madame MARCHAND :

Certains marchés, comme celui du dimanche à Mérignac, offrent la possibilité de commander son panier en ligne. Il suffit de se connecter sur le site paysans.com et de passer commande.

Monsieur ALFRED:

Nous avons déjà mis en place un partenariat avec ce groupe et un lien est accessible directement depuis notre site. D'autres partenariats sont déjà mis en place et nous espérons en conclure de nouveaux très rapidement.

Monsieur du PARC :

Il me paraît contraignant de saisir dans un logiciel chaque semaine la liste des courses qui ont été faites, le contenu de ses placards et de son réfrigérateur.

Monsieur ALFRED :

Vous avez la possibilité, sur ce site, de choisir une ou des denrées que vous avez en stock. Le site vous propose alors des idées de recettes.

Madame CUNY :

Nous sommes très favorables à cette démarche et souhaitons accompagner cette démarche innovante. Nous en ferons le bilan à la fin du mois de juin tout en suivant l'évolution du site régulièrement.

Si vous n'avez pas d'autres questions, nous remercions Monsieur ALFRED pour sa présentation très intéressante. (Départ de l'intéressé)

Je vous propose maintenant un point d'actualité de notre établissement avec le tableau de bord mensuel d'activités :

Notre activité, en décembre, aura été globalement conforme aux prévisions, avec toujours une fragilité dans la prévision des effectifs de centres de loisirs en période de vacances, notamment pour la ville de Bordeaux.

L'activité du SIVU a augmenté sur l'année 2015 de près de 130 000 repas, soit plus de 3 %, par rapport à 2014. Le suivi de l'activité ne montre pas de modification notable par rapport au mois de novembre.

Nous notons toutefois :

- la contrainte pour les villes et notamment pour Bordeaux de fournir des indicateurs de satisfaction dans les délais. Les résultats semblent satisfaisants mais un travail va s'engager sur ce point avec les Villes et le SIVU pour essayer d'avoir un regard plus opérationnel.
- la baisse régulière des repas complémentaires notamment pour la ville de Mérignac; attestant ainsi que le système de réservation ferme semble porter ses fruits
- la maîtrise du coût alimentaire et de la masse salariale.

La maîtrise des coûts, bien qu'indispensable, ne doit en aucun cas se faire au détriment de la qualité des repas servis aux convives. Cela reste une priorité.

Monsieur SIMON :

Ce tableau va continuer à évoluer. Nous y rajouterons des éléments afin de vous permettre un contrôle régulier de la gestion de l'établissement. 2015 a été une année compliquée et je souhaite remercier l'ensemble des équipes et notamment l'équipe de direction pour son implication dans la réalisation des objectifs fixés.

Monsieur LAMAISON :

Comment expliquez-vous la différence importante d'investissement entre le mois de février et le reste de l'année ?

Madame LACOMBE :

L'investissement n'est pas linéaire. Il est lié à l'achat de matériel ou à la réalisation de travaux importants : le paiement du solde de la machine à eau ozonée par exemple.

Monsieur SIMON :

La machine à eau ozonée a été installée en février mais a été réglée à l'achèvement complet des travaux. De plus, les opérations d'ordres (dotations aux amortissements), qui sont des écritures comptables, sont passées en fin d'année et augmentent de manière artificielle les montants de réalisation du mois de décembre.

Madame CUNY :

Lors de la dernière séance, il a été présenté un Plan Stratégique ou Plan d'actions permettant d'engager l'activité du SIVU pour les prochaines années. Ce document a été adressé à celles et ceux qui n'étaient pas présents.

En complément de ce dossier, vous sont remis aujourd'hui un document recensant les objectifs définis pour 2016 pour les différents pôles et le planning prévisionnel des actions projetées selon 8 axes :

- Renforcer la coopération Villes/SIVU : une nouvelle Convention proposée ce semestre ;
- Optimiser l'offre alimentaire : que pourrions-nous faire en matière de lutte contre le gaspillage ?
- Mettre en place un nouveau partenariat avec la filière alimentaire locale et conforter notre travail avec les fournisseurs régionaux
- Développer l'outil de travail avec les premières réflexions sur les capacités d'extension
- Optimiser l'organisation du travail avec une réflexion participative de l'ensemble des partenaires sur le temps de travail
- Mettre en place des outils de gestion performants avec, dès ce semestre, un plan de maintenance programmé de tout le matériel
- Inscrire le SIVU dans la Région avec notre participation à divers travaux liés à la gouvernance alimentaire métropolitaine.

Il s'agit d'une évolution structurelle sur la façon de travailler au sein du SIVU. Désormais, l'ensemble des services est doté, de façon partagée, d'objectifs qui servent de supports aux évaluations des agents et permettent la mise en place d'indicateurs.

Monsieur du PARC :

Je tiens à vous féliciter pour cet excellent travail, très intéressant, qui nous permet de suivre l'évolution du SIVU.

Monsieur SIMON :

Nous vous rendrons compte trimestriellement de ce plan d'action. Cet outil de travail et de pilotage permettra de préciser le taux de réalisation des objectifs.

Madame MARCHAND :

Dans le cadre de l'offre alimentaire, avez-vous travaillé sur la possibilité de servir des repas sans viande ?

Monsieur SIMON :

Cette étude est effectivement en cours de réalisation. Nous devons étudier et calculer quel serait l'impact de cette décision en termes technique et financier.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres questions nous allons passer à l'ordre du jour

Lors du dernier comité, Monsieur LAMAISON était le secrétaire de séance, je vous propose d'élire un conseiller de la Ville de Bordeaux.

Madame BOUILHET est désignée comme secrétaire de séance.

Avez-vous des questions ou observations sur le procès-verbal ? Non ?

Le procès-verbal est adopté à l'unanimité.

DELIBERATION

BUDGET

Budget primitif 2016 D/2016-001

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Il s'agit d'un budget encore plus contraint que d'habitude qui nous oblige à une parfaite maîtrise des coûts de fonctionnement. Il a pour postulat une non augmentation du prix de revient facturé aux villes et une augmentation du nombre de convives de 1,16 % (lissée sur l'année).

Par ailleurs, ce budget prend en compte, dans le cadre du Plan Stratégique déjà évoqué : le travail sur l'actualisation de l'offre alimentaire ; l'organisation du travail et enfin, le développement de nos capacités de production.

Sur la forme, je propose d'examiner les propositions budgétaires avec un angle d'attaque simple : les dépenses et recettes par thématiques. L'ensemble du budget vous sera ainsi présenté de façon synthétique quoique précise. Il est bien entendu que vous pouvez formuler toutes les demandes d'éclaircissements complémentaires par chapitre, comme les règles budgétaires le prévoient.

Je tiens à remercier Madame LACOMBE et Monsieur SIMON pour la présentation de ce budget qui est très lisible et compréhensible.

(Projection du document remis dans le dossier intitulé : Synthèse budget Fonctionnement 2016)

Les dépenses de fonctionnement :

Le prix de revient augmente de + 1,16 %. Cette augmentation sera absorbée par les économies réalisées et par les recettes en augmentation grâce à la progression du nombre de convives.

Les frais variables

Ces frais sont directement liés au nombre de repas produits : achat de denrées et de matériels hôtelier. Ils sont en augmentation de 0,77 % et sont à rapprocher de la hausse prévisionnelle des convives.

Les frais fixes

Bien que l'activité ait une influence sur ces frais, leur augmentation procède plus d'effets de seuils et peut donc être amenée à diminuer selon à l'augmentation des effectifs.

Fluide : une augmentation des coûts d'énergie est à prévoir, surtout dans le contexte de dérèglement mis en place en 2016 et compte tenu des nouveaux matériels installés (ex : machine à eau ozonée)

Autres coûts d'exploitation : Ces coûts sont en légère baisse. Certaines dépenses sont en forte hausse mais correspondent à des régularisations et sont à mettre en parallèle avec des baisses proportionnelles d'autres dépenses.

Frais généraux de gestion : L'augmentation est d'abord liée au provisionnement d'honoraires dans la perspective de la fin de la procédure contentieuse liée à la construction. Il est également prévu le financement de recours en assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO) dans le cadre des objectifs définis. On constate la location supplémentaire de matériels en raison de la croissance de production (transpalette...)

Entretien : Nous constatons une stagnation voire une baisse de ce poste. Il faut y voir les effets de la professionnalisation de l'équipe de maintenance, engagée depuis 2 ans maintenant. Cela permet également de réduire de façon significative les temps de réaction aux pannes courantes et donc de baisser significativement les heures supplémentaires notamment au niveau du secteur conditionnement.

Véhicules : Le nouveau contrat de location a permis une baisse très substantielle du coût de location car il existe maintenant une vraie concurrence sur le secteur de la location de véhicules frigorifiques. De plus, nous prévoyons une baisse des prix des carburants, très raisonnable, du fait de la baisse du prix du pétrole mais également du fait de la formation à l'éco-conduite suivie par l'ensemble des chauffeurs en 2015.

Personnel : Cette année et pour la première fois, l'inscription de l'estimation des dépenses de remplacement et de recettes d'assurance statutaire a été faite au budget primitif 2016. La dépense supplémentaire est donc en grande partie compensée. Si l'on compare la prévision à budgets, la variation serait limitée à 1,42 %. Cette augmentation est due à : l'augmentation de la cotisation retraite ; une provision relative aux accords dit « Lebranchu » ; à l'augmentation prévisible du coût de l'assurance statutaire ; au glissement, vieillesse, technicité (GVT), c'est-à-dire aux avancements statutaires.

Dépenses liées à l'investissement : Ces dépenses correspondent aux amortissements et au remboursement des intérêts des emprunts.

Recettes de fonctionnement : L'augmentation des recettes est due à la prévision d'augmentation de l'activité.

Deux recettes viennent en déduction du coût total du repas : la subvention AGRIMER (anciennement ONILAIT) et le remboursement des salaires des agents absents par l'assurance.

Autres prestations : Ce poste concerne les prestations supplémentaires, facturées à part (épiceries ; goûters ; vin et divers ...). Ces prestations augmentent en raison du nombre croissant de convives

Avez-vous des questions sur ce budget ?

Monsieur du PARC :

Vous nous annonciez des hausses sur le prix de certains produits, les céréales notamment, qu'en a-t'il été ? Et pouvez-vous dégager une tendance sur l'année à venir ?

Madame LACOMBE :

2015 a été, de ce point de vue, une année stable. Si le prix des fruits, légumes et fromages a subi une augmentation, en revanche, le prix de la viande et des laitages a baissé.

Pour 2016, les indicateurs laissent percevoir une stabilité du coût des denrées, avec peut-être une baisse des prix sur la viande. La seule incertitude, pour l'instant, est liée aux conditions climatiques très douces et aux conséquences potentielles de gelées tardives sur la récolte de fruits et légumes.

Monsieur SIMON :

Nous visons une maîtrise optimale de la part alimentaire et de l'estimation des menus. Ce travail est engagé, la maîtrise du coût denrée pour 2015 par rapport à 2014 en est une preuve tangible. Nous avons également engagé une démarche de fiabilisation des outils informatiques d'estimation et de contrôle des coûts.

Il faut, par exemple, financer les menus à thèmes, menus chers, en diminuant le coût des menus quotidiens sans pour cela en altérer, en aucune façon, la qualité. A titre d'exemple : un menu ordinaire coûte entre 35 et 45 000 euros ; une opération comme Bordeaux SOGood ou un menu à thème festif a dépassé 90 000 euros.

Madame LACOMBE :

Le coût du repas est défini suivant les types de repas et les types de convives. En 2016, nous prévoyons une augmentation d'enfants en élémentaire et en maternelle. Le grammage servi dans ce cas est inférieur au grammage servi aux adultes. L'ensemble de ces paramètres est intégré en détail dans le calcul prévisionnel des dépenses et des recettes et c'est une synthèse qui vous est présentée ici.

Monsieur SIMON :

Le coût alimentaire moyen, par assiette, est de 2,3336 euros. Il était de 2,346 € en 2015 mais n'intégrait pas la subvention AGRIMER dont nous pensions qu'elle allait être supprimée.

Madame MARCHAND :

Avez-vous étudié la possibilité de recyclage ou de récupération du matériel hôtelier, telles que les barquettes ? Utilisez-vous des produits d'entretien bio ?

Monsieur SIMON :

Le recyclage ou la récupération des barquettes nécessitent une étude des contraintes partagées avec les Villes. En effet, cela nécessite une capacité de stockage qui semble problématiques sur certains sites. Il conviendrait une fois ces contraintes levées de travailler avec une filière de retraitement des barquettes. C'est un sujet complexe mais par l'appel d'offres que nous lançons sur les conditionnements, il y aura une option sur ce point.

Monsieur IAPICHINO :

S'agissant des produits d'entretien, les contraintes normatives actuelles ne nous permettent pas l'utilisation de produits bio. En revanche, l'arrivée de la machine à eau ozonée a pour finalité de supprimer les produits chimiques (chlore) pour la désinfection et la décontamination des produits.

Madame MARCHAND :

Je constate une augmentation du coût alimentaire des municipaux de Mérignac, comment cela s'explique-t-il ?

Madame LACOMBE :

Cette augmentation est liée au nombre de repas produits : nous livrons en moyenne 150 repas par jour au lieu de 120 au self de l'hôtel de ville. Par contre, le prix de vente des repas aux Villes n'augmente pas.

Monsieur LAMAISON :

Pourquoi le prix de vente des repas du personnel municipal est-il plus élevé à Bordeaux qu'à Mérignac ?

Monsieur IAPICHINO :

Nous livrons, à Bordeaux, des repas comprenant une composante de plus : une entrée supplémentaire. La prestation est également différente pour le portage à domicile : un repas de amélioré est servi le dimanche aux personnes âgées servis par la ville de Bordeaux.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ou observations ? Non ? Nous allons passer au vote du budget.

Qui est pour ? 5 voix – Mmes CUNY et MARCHAND et Mrs du PARC, LAMAISON et BRASSEUR (pouvoir à Madame MARCHAND)

Qui s'abstient ? 1 voix – Mme BOUILHET

Cette délibération est adoptée à la majorité

Monsieur du PARC s'excuse auprès de l'assemblée mais ne peut rester. Il donne pouvoir pour l'ensemble des délibérations suivantes à Madame CUNY.

Prix de vente des repas 2016
D/2016-002

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Comme cela a été indiqué lors de la délibération précédente portant sur budget primitif 2016, les prix de repas facturés aux villes n'augmenteront pas cette année.

Monsieur SIMON :

Cela fait trois ans que ces tarifs n'évoluent pas, afin de prendre en compte les contraintes économiques et budgétaires auxquelles les villes sont confrontées. Il est probable que nous atteignons là les limites de l'exercice, sauf à mettre en cause la qualité de notre offre alimentaire.

En effet, les économies d'échelle générées par notre croissance télescopent d'autres frais fixes sur lesquels nous avons peu de prise (le coût de l'énergie ou la carrière des agents par exemple...).

De même, les denrées alimentaires que nous achetons dans le cadre de marchés publics sont soumises à des indices d'actualisation qui ne sont pas forcément à la baisse.

Enfin, pour absorber temporairement notre croissance, nous allons devoir assumer les contraintes logistiques, notamment l'insuffisance de capacité de stockage de l'établissement. Ce sont des surcoûts qu'il faudra financer dans les prochains budgets.

Par ailleurs, certains coûts méritent d'être affinés. Par exemple, ceux de la restauration seniors ou celle des centres de loisirs dont certaines spécificités sont intégrées dans le coût global des repas. Ce travail sera mené cette année en concertation avec les villes. A l'issue de ce travail, vous serez appelé à décider du maintien ou du changement de la politique de prix actuelle.

Madame CUNY :

Je vous remercie pour cette présentation.

Avez-vous des questions ? Non ?

Qui est pour ? 6 voix

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

**Prix de vente des repas sociaux
D/2016-003**

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Cette année encore, le SIVU jouera son rôle d'acteur de la solidarité en fabriquant et livrant des repas dans le cadre du Plan Hivernal : 25 repas sont livrés quotidiennement jusqu'à la fin de la période hivernale à l'association ADOMA

Monsieur SIMON :

Une nouveauté toutefois, cette année : l'Etat semble en mesure d'intégrer le prix de la restauration dans le coût d'hébergement, à la différence des années précédentes. Ces repas seront donc directement facturés aux services de l'Etat en charge de ce dispositif.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ? Non ?

Qui est pour ? 6 voix

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

**Convention Bordeaux International School
D/2016-004**

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Un nouveau site a fait appel à notre service, pour la fourniture et livraison de repas. Il s'agit de Bordeaux International School (BIS). C'est un établissement conventionné qui a dû faire face au retrait de son fournisseur restauration et a recherché une solution palliative en urgence. Cela représente une centaine de repas quotidiens.

Monsieur SIMON :

Pour l'heure, nous pouvons absorber cette activité. Cependant, la convention proposée est annuelle, certes reconductible, mais de façon expresse. Il est probable qu'à moyen terme, notre capacité de croissance nous amène à opérer des choix. Ces activités connexes seront réinterrogées régulièrement au regard de notre capacité de production.

Madame MARCHAND :

Les conditions de sécurité alimentaire du lieu de réception sont-elles conformes à la réglementation ?

Monsieur IAPICHINO :

Nous avons effectué une visite préalable du site, et avons constaté certains manques au niveau des contrôles. Cet établissement a fait preuve d'une grande réactivité quant à la mise en conformité et a réalisé les investissements nécessaires.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ou observations ? Non ?

Qui est pour ? 6 voix

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Relevé de décisions prises dans le cadre des délégations permanentes de la Présidente

Monsieur SIMON :

Il s'agit de vous rendre compte en fin de chaque Comité Syndical des décisions prises par l'autorité exécutive dans le cadre des délégations permanentes que cette assemblée lui a confiée par délibération.

Ainsi, en août 2015, le SIVU a fait l'objet d'un contrôle de l'URSSAF sur la période du 1er janvier 2012 au 31 décembre 2014. Il ressort de ce contrôle que le SIVU est redevable de la somme de 2 163 € pour une masse salariale contrôlée représentant plus de 12 500 000 €.

Cette somme est liée au montant de la contribution sociale généralisée (CSG) et de la contribution au remboursement de la dette sociale (CRDS) sur un certain nombre de prestations et notamment sur les indemnités de conseil versées au trésorier sur une période de deux ans. Le remboursement de cette somme, a, bien entendu, fait l'objet d'une demande à la trésorerie. A titre d'information, aucune indemnité de conseil ne sera demandée par l'actuelle trésorière principale de Bordeaux Municipale.

Je tiens également à vous informer que dans le cadre de la réorganisation du trésor public et à compter du deuxième semestre, nous dépendrons de la trésorerie de Mérégnac.

Madame CUNY :

Pour information, la prochaine commission d'appel d'offres et comité syndical auront lieu le 10 février à, respectivement, 9 et 10 heures.

Si vous n'avez pas d'autres observations, je vous propose de lever la séance.

La séance est levée à 11 heures 20.