



Bordeaux-Mérignac  
**Cuisine Centrale**

# Bilan d'activité 2017





## Table des matières

<b>1. INTRODUCTION</b>	<b>4</b>
1.1 LE MOT DE LA PRESIDENTE	5
1.2 CA C'EST PASSE EN 2017	6
1.3 L'OFFRE DE SERVICE	7
1.4 L'ORGANIGRAMME	9
1.5 LE COMITE SYNDICAL	10
<b>2. LA DIRECTION GENERALE</b>	<b>11</b>
2.1 LA DIRECTION GENERALE	12
<b>3. RESSOURCES HUMAINES &amp; AFFAIRES JURIDIQUES</b>	<b>16</b>
3.1 LE POLE RESSOURCES HUMAINES – AFFAIRES JURIDIQUES	17
3.2 LES EFFECTIFS	19
3.3 LE NOMBRE DE REPAS PRODUITS	21
3.4 LA PYRAMIDE DES AGES	22
3.5 LA MASSE SALARIALE	23
3.6 LA FORMATION	24
3.7 LES AFFAIRES JURIDIQUES	27
3.8 LA PREVENTION HYGIENE ET SECURITE	27
<b>4. QUALITE/ACHATS</b>	<b>29</b>
4.1 PRESENTATION DU POLE	30
4.2 QUALITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE	31
4.3 LES ACHATS	36
4.4 LA SECURITE ALIMENTAIRE	40
<b>5. FINANCES -BUDGET</b>	<b>46</b>
5.1 LE POLE FINANCES- BUDGET-MARCHES	47
5.2 LE BUDGET REALISE 2017	49
ANNEXES FINANCES	51
<b>6. L'EXPLOITATION</b>	<b>52</b>
6.1 LE POLE EXPLOITATION	53
6.2 L'ACTIVITE DE L'EXPLOITATION	54
6.3 LES INDICATEURS DE L'EXPLOITATION	56
<b>7. INGENIERIE-MAINTENANCE</b>	<b>64</b>
7.1 LE POLE INGENIERIE MAINTENANCE	65
7.2 LES ENERGIES	72
<b>8. ANNEXES</b>	<b>74</b>
8.1 ANNEXES DIRECTION GENERALE	75
8.2 AGENDA 21	79
8.3 ANNEXES PQA	80
8.4 ANNEXES FINANCES	82
8.5 ANNEXES EXPLOITATION	90

# 1. INTRODUCTION

## 1.1 LE MOT DE LA PRESIDENTE

### Ici on cuisine !

Habituellement, un bilan annuel d'activités offre l'occasion de mesurer le chemin parcouru et celui qui reste encore à parcourir. Mais il permet, aussi, de réaffirmer certaines valeurs.

2017 au SIVU aura été, comme les années précédentes d'ailleurs, un cru particulièrement riche et fécond. Croissance démographique oblige : nous avons franchi la barre des 3,7 millions de repas annuel (+ 5 % par rapport à 2016). Et sur Bordeaux et Mérignac, plus de 95 % des élèves des écoles fréquentent la cantine. C'est au moins le signe que notre offre de service sait coller aux ambitions urbaines de la Métropole !

Toutefois, la taille de notre établissement ne doit pas être un frein à sa nécessaire adaptation. Le SIVU imagine, élabore, transforme, goûte tout ce qu'il nous propose. Il ne se contente pas « d'ouvrir des boîtes » comme je l'entends parfois dire.....

Nous l'avons rappelé avec Régine Marchand, ma collègue Vice-Présidente Mérignacaise, à Alain Juppé et Alain Anziani lorsqu'ils sont venus nous rendre visite en début d'année : les deux tiers de ce qui est servi aux usagers a été cuisiné par des professionnels dont certains sont issus de la restauration gastronomique. Et nous cuisinons « en traditionnel », voire en sous vide à basse température. Nous devons le faire savoir.

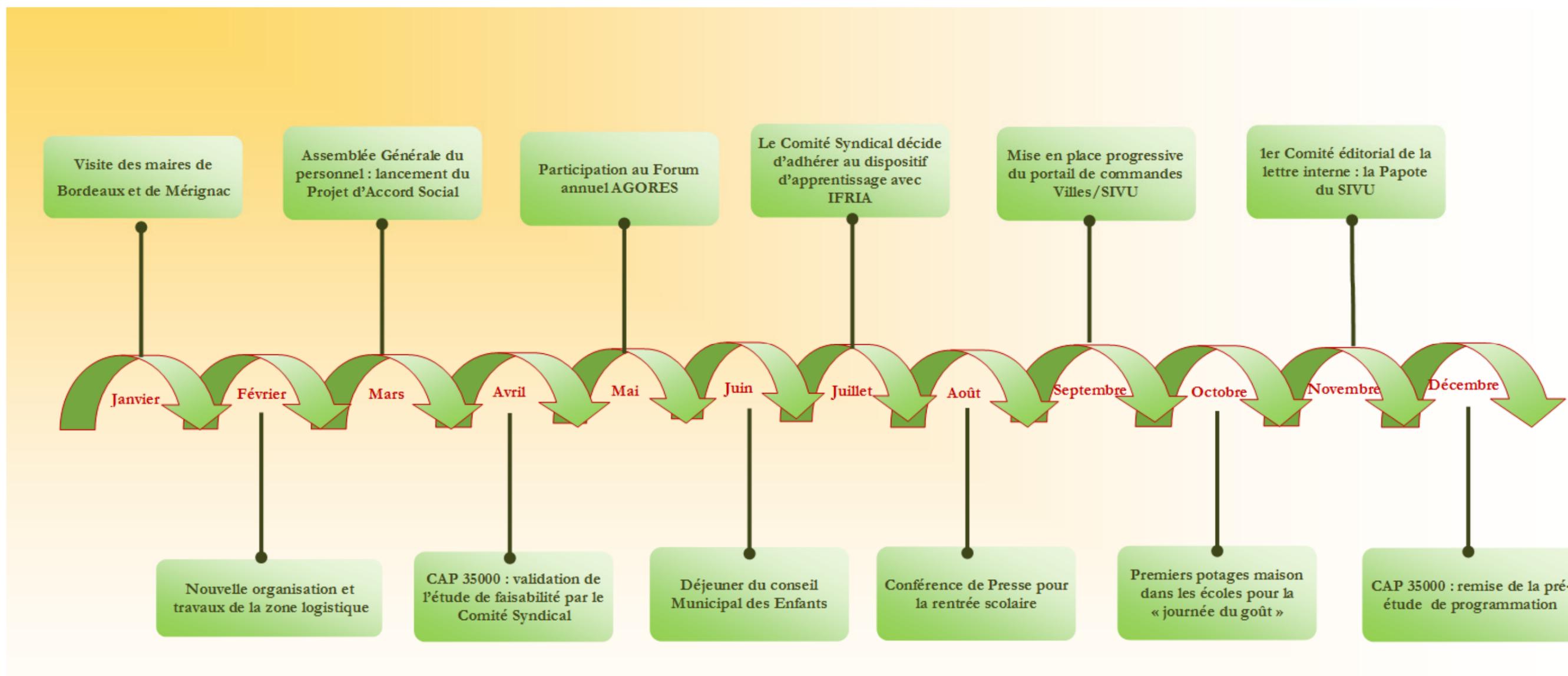
Le challenge quotidien des équipes du SIVU est à la fois simple et complexe : avec en moyenne 2 € de denrées alimentaires dans l'assiette, ils doivent concevoir et réaliser des menus équilibrés, variés, saisonniers, parfois thématiques, valorisant autant que faire se peut les productions de qualité, naturelles, bio, régionales et bien sûr, en respectant les nécessaires mais innombrables règles sanitaires et les procédures d'hygiène. J'invite chacun à bien vérifier, en toute conscience, qu'il respecte ce « cahier des charges » dans sa vie de tous les jours.....

L'adaptation est également passée en octobre par l'introduction régulière de « potages maison » à tous les enfants. Ils ont rencontré un franc succès. Nous allons donc poursuivre cette initiative pour favoriser la consommation des légumes auprès des plus jeunes. Cette évolution se prolongera en 2018 par un choix quotidien de menus sans viande (en conservant néanmoins les poissons et les produits à base d'œufs).

Enfin, l'année dernière, j'avais posé les jalons de notre nouvelle ambition : « Cap 35 000 ». Nous allons devoir nous agrandir pour que l'outil de production conçu il y a une quinzaine d'années s'amortisse sur au moins deux générations. Après avoir validé la faisabilité en 2016, nous nous sommes, avec mes collègues du Comité Syndical, prononcés unanimement en faveur des résultats de l'étude de programmation. Si tout va bien, les premiers coups de pioche seront pour.....après demain !

De nombreux challenges nous attendent encore, comme la nécessaire évolution de nos systèmes de conditionnement, sans pour autant mettre en péril cet outil formidable qu'est notre cuisine centrale. D'ici là, qu'il me soit permis de remercier les équipes du SIVU pour leur engagement, leur ténacité et leur sens du service public.

**Emmanuelle CUNY**



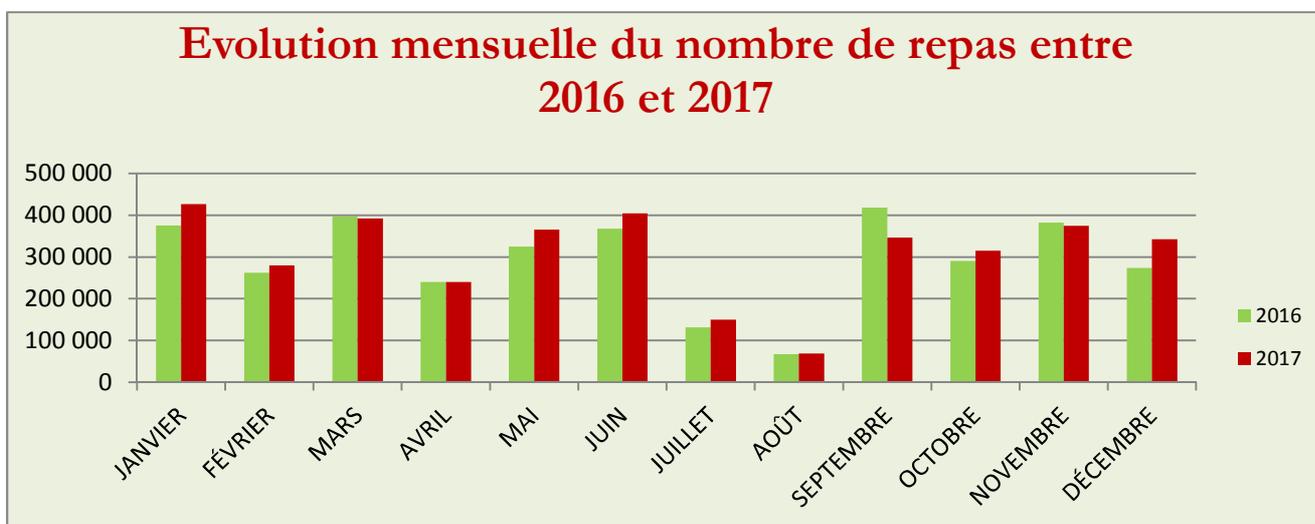
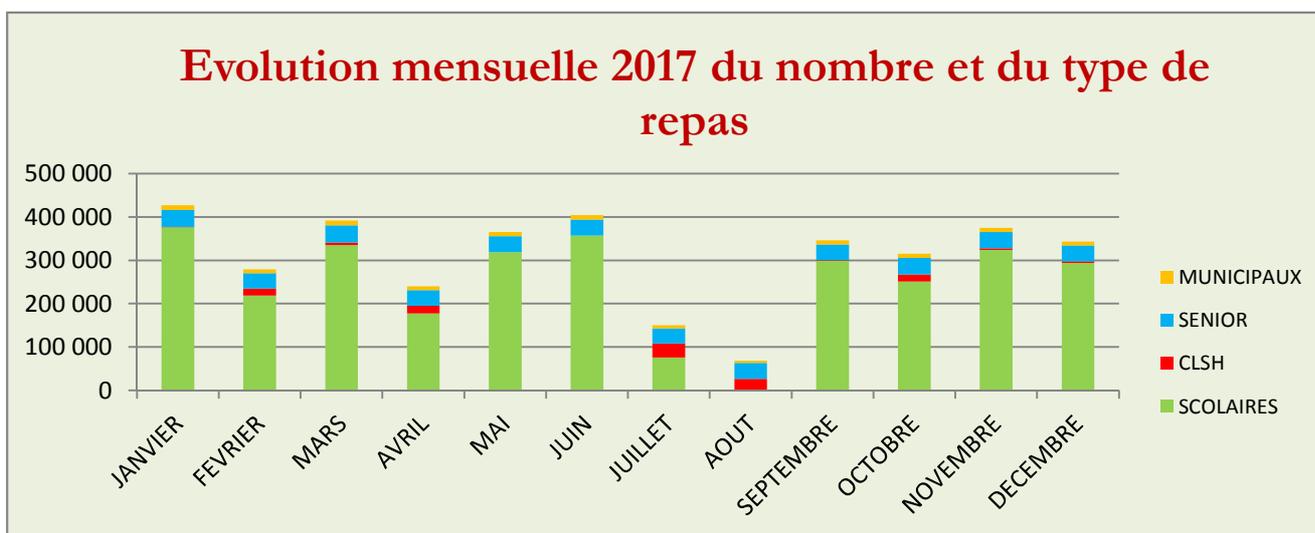
## 1.3 L'OFFRE DE SERVICE

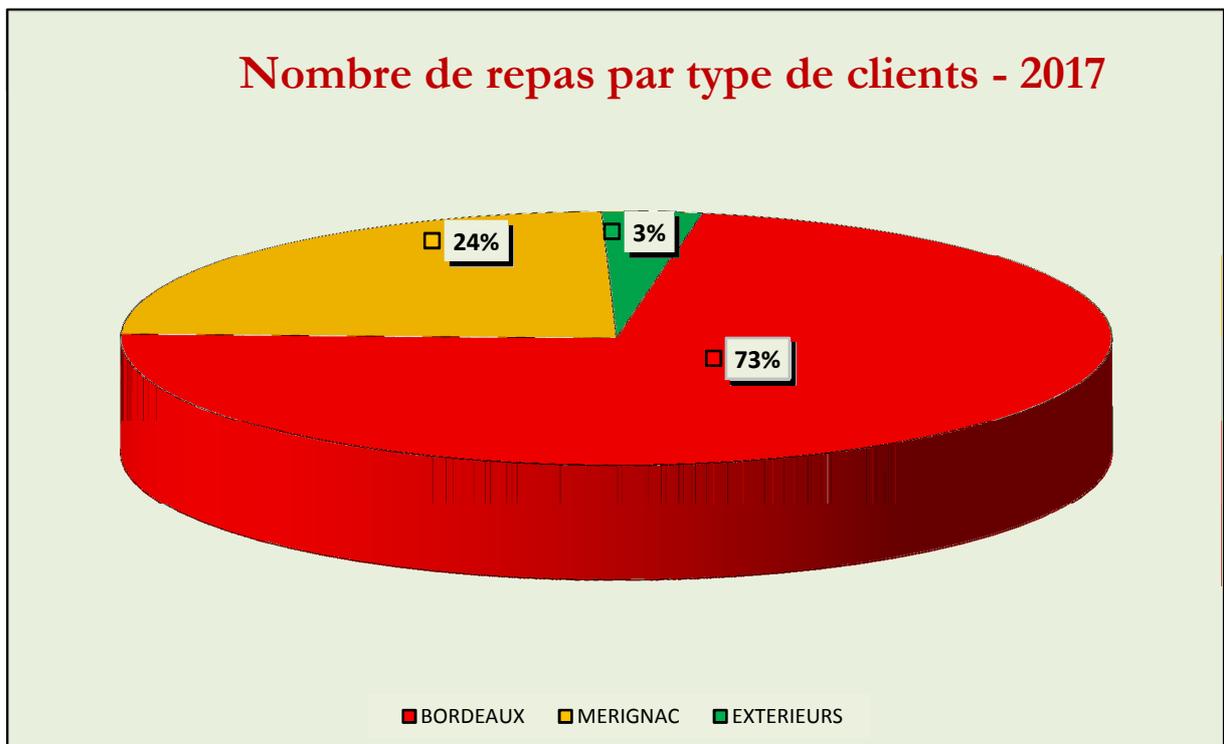
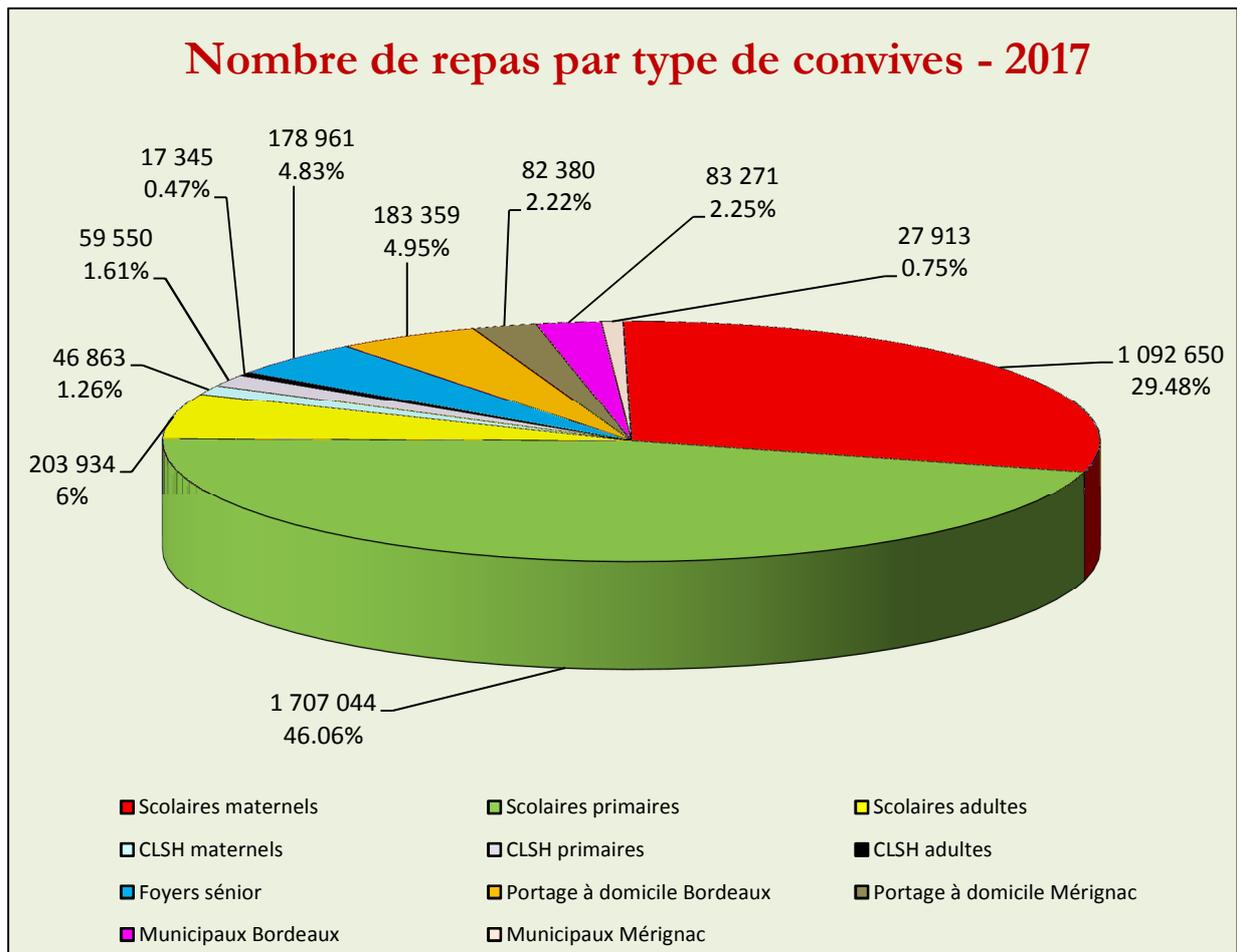
### 1.3.1 Le nombre de repas

Le SIVU a facturé 3 706 262 repas en 2017.

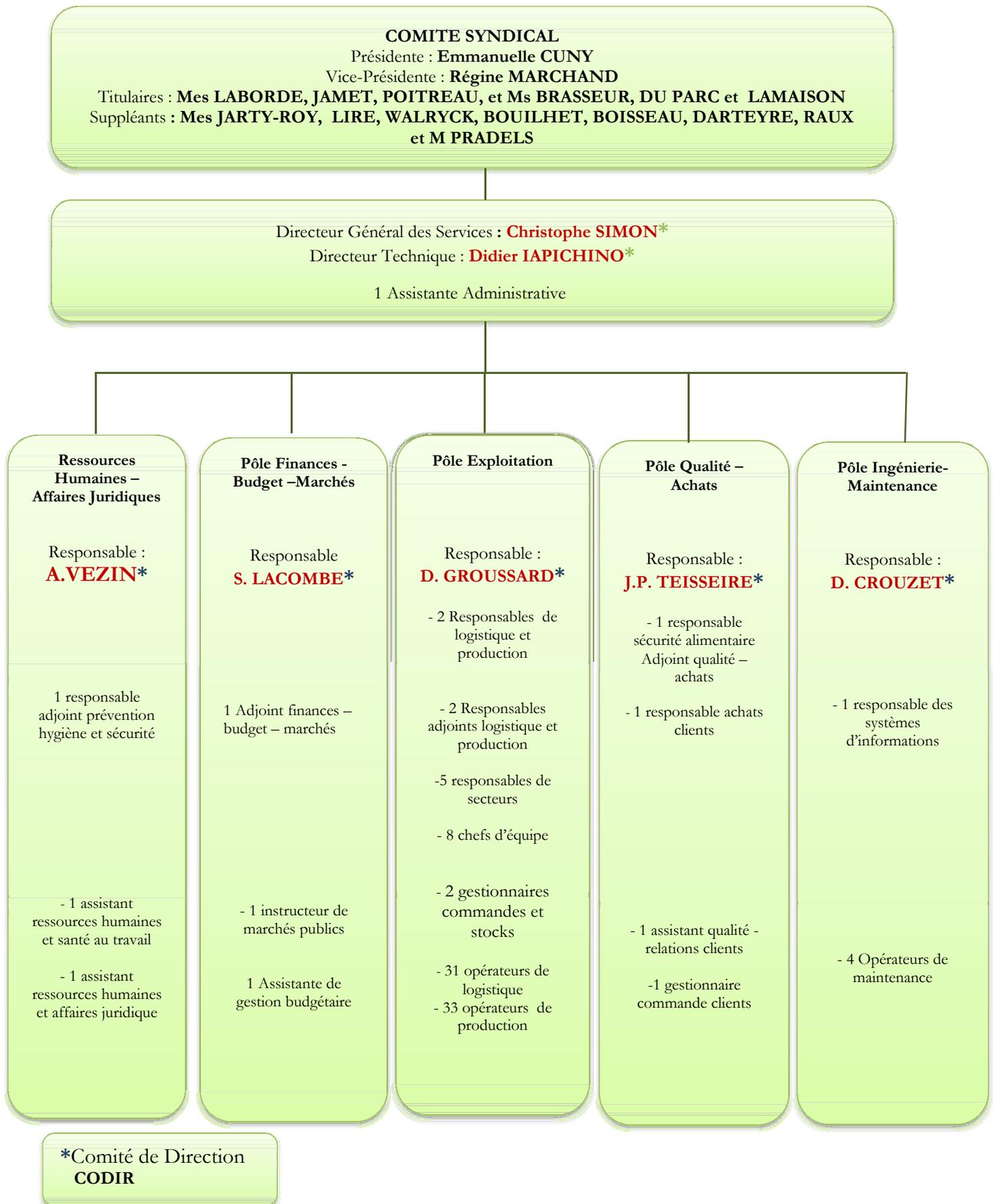
CONVIVES	CA 2016	BP 2017	CA 2017	SOIT de CA 2016 à CA 2017
<b>Scolaires</b>	2 820 398	2 815 086	3 026 620	+ 206 222
<b>Seniors</b>	457 856	436 504	444 700	- 13 156
<b>Municipaux</b>	120 360	111 436	111 184	-9 176
<b>CLSH</b>	133 054	118 986	123 758	-9 296
<b>TOTAL</b>	<b>3 531 668</b>	<b>3 482 012</b>	<b>3 706 262</b>	<b>+174 594</b>

Les baisses les plus significatives en nombre de repas facturés se trouvent toujours sur les périodes de vacances scolaires et notamment d'été.





## 1.4 L'ORGANIGRAMME



## 1.5 LE COMITE SYNDICAL

Au cours de l'année 2017, 26 délibérations ont été présentées au Comité Syndical lors de 6 réunions.

### Le 17 janvier 2017

- ↪ Convention de partenariat SIVU - AGROTEC
- ↪ Budget primitif 2017
- ↪ Prix de vente des repas

### Le 18 avril 2017

- ↪ Schéma directeur CAP 35 000
- ↪ Rapport sur le programme pluriannuel d'accès à l'emploi titulaire
- ↪ Modification du régime indemnitaire

### Le 1<sup>er</sup> juin 2017

- ↪ Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées issues de l'agriculture biologique
- ↪ Approbation du compte de gestion 2016
- ↪ Approbation du compte administratif 2016
- ↪ Affectation des résultats
- ↪ Budget supplémentaire 2017

### Le 6 juillet 2017

- ↪ Choix de la société chargée de la conduite d'opération pour le projet d'extension de l'établissement : CAP 35 000
- ↪ Autorisation de prendre en charge des frais exceptionnels liés aux déplacements d'agents dans le cadre du remboursement des frais de mission
- ↪ Mise en œuvre du dispositif d'apprentissage
- ↪ Plan de formation 2017

### Le 15 novembre 2017

- ↪ Décision modificative 2017 n°1
- ↪ Débat d'orientation budgétaire 2018
- ↪ Régime indemnitaire des agents de la filière sanitaire et sociale
- ↪ Organigramme et tableau des effectifs
- ↪ Prix du repas solidurable

### Le 11 décembre 2017

- ↪ Choix des sociétés chargées de la fourniture de matériel
- ↪ Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique
- ↪ Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires issues de l'agriculture conventionnelle
- ↪ Budget primitif 2018
- ↪ Prix de repas pour l'exercice 2018
- ↪ Participation à la garantie prévoyance

*Chaque séance du comité Syndical est introduite par un long point sur l'activité de l'établissement (tableau de bord mensuel) et les principaux projets menés dans le cadre du Plan stratégique.*

## 2. LA DIRECTION GENERALE

## 2.1 LA DIRECTION GENERALE

La Direction Générale comprend 3 collaborateurs : le Directeur Général des Service (DGS) ; le Directeur Technique (DT), Adjoint au DGS ; l'Assistante Administrative.

### 2.1.1 Les missions de la Direction Générale

- ▶ Manager l'organisation en garantissant l'optimisation des moyens, dans le respect de la qualité, de la sécurité alimentaire et des coûts;
- ▶ Proposer, coordonner, mettre en œuvre la stratégie et le projet de développement, avec une planification des actions et des investissements;
- ▶ Représenter l'établissement en développant son empreinte territoriale, son rayonnement.
- ▶ Le Directeur Technique anime la veille technologique ainsi que différents groupes de travail sur l'amélioration matérielle et l'offre de service. Il coordonne, avec le Responsable du Pôle Ingénierie-Maintenance, les travaux au sein de l'établissement.
- ▶ L'assistante administrative, pour sa part, assure des missions classiques de secrétariat mais également de correspondante du fournisseur du marché d'habillement du personnel (2000 références)

### 2.1.2 L'appui du Comité de Direction, la gouvernance et les projets

Pour mener à bien ces différentes missions, la Direction Générale s'appuie sur un Comité de Direction (CODIR) qui se réunit chaque semaine. Cette instance collégiale assure le management courant de l'établissement, la préparation et l'exécution pratique des décisions du Comité Syndical, la supervision ou le pilotage des actions du Plan Stratégique et le suivi des principaux objectifs. Mené par le DGS et le DT, il comprend au minimum les 5 chefs de Pôles et ses décisions écrites font l'objet d'une large diffusion.

Dans un contexte confirmé de croissance annuelle forte, la Direction Générale du SIVU anime également différentes régulations hebdomadaires, mensuelles, bimestrielles et trimestrielles concernant la maîtrise des ressources, les moyens, les projets de l'établissement et ses relations avec son environnement : effectifs de convives ; commissions des menus ; RH ; finances ; relations sociales ; communication ; instances... Au terme de ce travail collaboratif avec les équipes, elle collationne différents indicateurs dont il est rendu compte très régulièrement aux élus, sous la forme de tableaux de bord de suivi. Ces supports sont également partagés en réunions trimestrielles des cadres.

Ainsi, par exemple en 2017 :

- 3,7 Millions repas ont été livrés, (+ 5 % par rapport à 2016). Le cap des 23 000 repas quotidiens (jours scolaires) a été fréquemment dépassé et les écarts « prévu/réalisés » sont passés sous la barre normative couramment admise des 2,5 - 3%.
- le niveau de satisfaction moyen des convives (enquêtes quotidiennes menées par les villes) a oscillé entre 70-80 % pour les enfants et plus de 90 % pour les seniors ;
- la part financière d'achats bio, significative, a approché les 28 % (offre parfois insuffisante) et celle des achats régionaux (bio, label, conventionnel) demeure inférieure à 25 %. Pour la part BIO néanmoins, les approvisionnements de la Région représentant plus de 50%. Ces niveaux d'approvisionnements doivent évoluer.
- le prix de revient alimentaire moyen (coût denrée) a été contenu dans l'objectif soit 2,218 € ; la masse salariale a été contenu dans les 30 % du prix de revient moyen global plafonné à 4,62 HT.

Par ailleurs, les projets stratégiques de l'établissement s'articulent selon un plan pluriannuel thématique, établi après un diagnostic partagé (2015) et validé par le Comité Syndical. Sa dernière actualisation détaillée (rétro planning) figure en annexe. Il comprend une petite trentaine de projets regroupés en 8 axes de travail :

une coopération villes/SIVU renforcée ; une offre alimentaire optimisée ; une démarche qualité confortée ; une mécanisation et un matériel adaptés ; un outil de travail développé ; une organisation du travail optimisée ; des outils de gestion performants ; un établissement inscrit dans la Région.

Tous les projets engagés en 2016 ont été poursuivis. Certains ont d'ores et déjà abouti et de nouveaux ont été initiés. On peut ainsi évoquer :

- la nouvelle Convention de coopération Villes/SIVU actualisée fin 2016 et appliquée début 2017 avec, progressivement, de nouveaux outils : la commande généralisée à J-7 de consommation dans les écoles et l'instauration d'un gestionnaire (extranet) de commandes pour chaque satellite (avec un module formation);

- en matière d'offre de service, la proposition nouvelle de potages « maison » dans les écoles s'est concrétisée avec succès cet automne et la préparation intensive des menus quotidiens alternatifs « sans viande » a été travaillée pour une mise en œuvre début 2018.

- un groupe mensuel « communication externe et interne » a commencé à proposer différents supports et événements. Simultanément, l'information auprès des médias a connu quelques modestes développements: reportages du quotidien Sud-Ouest et de France 3 à la rentrée scolaire ; pour la fraîche attitude (juin) ; reportage sur l'activité de cuisine centrale de l'AFP ; vidéo d'Interbio sur l'achat de produits bio; articles dans la presse professionnelle sur la mécanisation : RIA...

- suite au diagnostic établi en 2016, l'architecture de tout notre système d'information et sa sécurisation ont donné lieu à une refonte totale et d'importants investissements. Une cellule de travail spécifique dédiée à notre Gestion de Production Assistée par Ordinateur (GPAO - Datameal) a été installée et un important travail de formation des utilisateurs, engagé.

- Un groupe d'opérateurs régleurs a été constitué en 2017 au terme d'une procédure interne : appel à candidatures, jury de sélection et formation intensive externalisée. Ces 8 collègues répartis au sein de l'Exploitation constituent maintenant les têtes de pont de toutes les lignes machines, aptes à les mettre en marche, faire les premiers diagnostics de pannes voire effectuer les premières réparations. Par ce nouveau soutien, l'équipe de Maintenance a pu constater une chute significative du nombre de pannes sur l'année (- 47 %)

Par ailleurs, le projet majeur de l'établissement, « Cap 35 000 », a connu d'importantes avancées. L'étude de faisabilité a été validée, une Conduite d'Opération (AMO : société Essor) a été désignée et les groupes de travail internes se sont, à nouveau, réunis pour finaliser l'étape suivante : l'étude de programmation. Celle-ci doit aboutir début 2018 pour engager un concours de maîtrise d'œuvre.

Des travaux complémentaires ont également été initiés avec des bureaux d'études spécialisés : une étude prospective sur la mécanisation logistique ; une étude ergonomique sur les postes de travail et les flux de marchandises. Leurs conclusions éclaireront les travaux à venir à compter de 2018.

Enfin et toujours en lien avec Cap 35 000, un travail collaboratif et intense a été engagé avec les représentants du personnel pour aboutir au 1<sup>er</sup> Accord de Progrès Social du SIVU (objectif 2018). Cette plateforme de propositions et d'engagements réciproques doit permettre de mieux fixer les grands principes de l'organisation du travail et leur évolution (1<sup>ère</sup> étape à Cap 25 000); le Règlement Intérieur ; le Régime Indemnitaire ; la Formation, l'Hygiène et la Sécurité et enfin, l'usage des Systèmes d'Information au sein de l'établissement.

### 2.1.3 Les partenariats sur le territoire et l'ouverture

Ayant le statut de plus grosse cuisine centrale publique de la Région et figurant, à ce titre, parmi les plus importants acheteurs agro-alimentaires de la place, le SIVU est un acteur régional et professionnel engagé.

Ce travail d'imprégnation du terrain passe par des rencontres directes et sur place avec des groupements de producteurs (sourcing dans le domaine des viandes ; fruits et légumes...) mais également par la collaboration avec différents intermédiaires : l'association Interbio Nouvelle Aquitaine; l'Agence de l'Alimentation Nouvelle Aquitaine ; Coop de France..... Cet ancrage territorial se manifeste aussi par le repérage, voire l'accompagnement de différentes initiatives locales : créations en cours d'une légumerie solidaire, (Elixir à Blanquefort), d'une boulangerie bio d'insertion (Pain et Partage à Mérignac).

Par ailleurs, membre actif du Conseil Consultatif de gouvernance alimentaire durable créé par Bordeaux Métropole en 2017, le SIVU participe à plusieurs ateliers visant à promouvoir la place d'une restauration collective de qualité valorisant les produits de la Région et en développant ses possibles débouchés.

Egalement membre d'AGORES (réseau national des professionnels publics de la restauration collective), le SIVU a participé à des instances régionales (Gradignan) et nationales (Lille) lors desquelles les enjeux liés à l'évolution des comportements alimentaires, l'éducation au goût et la lutte contre le gaspillage, l'agriculture urbaine ou les plans bio déchets ont été largement mis en lumière et débattus. Une rencontre spécifique avec l'Association Nationale d'Education au Goût des Jeunes a été initiée par le SIVU en 2017 à destination des deux villes. Un programme d'actions concrètes a été proposé et pourrait prochainement aboutir.

Autre sujet : pour conforter la veille technique, technologique et juridique de l'établissement, un projet novateur de partenariat autour du SIVU associant le CNRS (Université de Bordeaux 2), le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) et AGROTEC (plateforme de transfert de technologies agenaise déjà impliquée dans la numérisation de la Traçabilité) a fait l'objet de premières réflexions. Elles devraient se conclure, en 2018, par la formalisation d'une plateforme d'assistance et de prestations originales orientées, dans un premier temps, sur les conditionnements et la recherche d'alternatives au « tout plastique ».

Cette nécessaire ouverture passe, enfin, par un accueil élargi de professionnels, de consommateurs-usagers, d'associations et de représentants d'établissements afin que le SIVU se fasse mieux connaître et s'enrichisse de l'expérience des autres. L'année 2017 a ainsi été ponctuée d'une vingtaine de visites parmi lesquelles on retrouve, bien sûr : les élus locaux; les collègues des deux villes ; les parents d'élèves voire les enfants eux-mêmes (Menu spécial du Conseil Municipal des enfants de Bordeaux en juin), et bien sûr, d'autres professionnels de la restauration collective comme Pau, Toulouse ou le Centre Hospitalier Régional.

## 2.1.4 Les rencontres et les partenariats

Janvier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite de l'usine Gamfruit pour observation d'une ligne de thermoformeuse (multivac)</li> </ul>
Février	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite à la cuisine centrale de Toulouse pour observation du tunnel de lavage.</li> <li>• Visite du fumoir de Saintonge pour la thermoformeuse.</li> <li>• Rencontre avec un journaliste du magazine RIA</li> </ul>
Mars	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite au salon CFIA à Rennes</li> <li>• Rencontre avec le SYREC Cenon/Floirac</li> <li>• Visite de la Fédération des parents d'élèves de Mérignac</li> </ul>
Avril	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rencontre avec l'ANEGJ (éducation au goût) et les villes</li> <li>• Visite de la Fédération des parents d'élèves de Bordeaux</li> <li>• Rencontre avec M Wallet sur le projet de crumbler</li> </ul>
Mai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rencontre au SIVU avec l'UCP de Toulouse</li> <li>• Visite des agents de la ville de Bordeaux</li> <li>• Visite des élus de Mérignac</li> </ul>
Juin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite du SIVU du Salon Sud Agro à Toulouse</li> <li>• Participation Fraish'attitude à Bordeaux</li> <li>• Visite des agents de la ville de Bordeaux</li> <li>• Visite de la Ville de Pau</li> </ul>
Juillet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite de la ville de Jurançon</li> <li>• Visite de l'usine Meca plastic</li> </ul>
Août	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite du CHU de Toulouse pour Datameal accompagné par AGROTEC</li> <li>• Rencontre une Directrice d'école de Côte d'Ivoire dans l'accompagnement d'un projet de création de cuisine centrale</li> <li>• Visite de l'AFP et de FR3 Aquitaine pour reportage télé</li> </ul>
Sept.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rencontre avec l'AFP pour reportage photos</li> </ul>
Oct.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournage d'un reportage pour Interbio au forum d'Agen</li> <li>• Rencontre avec le CHU de Bordeaux : regroupement des cuisines centrales hospitalières et cuisson sous vide</li> </ul>
Nov.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déplacement au CHU d'Orléans pour observation de Datameal/microline</li> <li>• Participation au salon Solutrans/CFIA à Lyon</li> <li>• Rencontre avec la société Péchalou en Dordogne</li> </ul>
Déc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déplacement des directeurs du SIVU à Strasbourg pour une réunion de travail AGORES</li> </ul>

### **3. RESSOURCES HUMAINES & AFFAIRES JURIDIQUES**

## 3.1 LE POLE RESSOURCES HUMAINES – AFFAIRES JURIDIQUES

Ce pôle est composé de 4 agents :

- Responsable de pôle
- 1 Responsable Prévention, Hygiène et Sécurité, adjoint au responsable pôle
- 2 Assistantes de Ressources Humaines

### 3.1.1 Les missions du pôle

- ▶ Piloter la politique de ressources humaines (Gestion du Personnel et des ressources) de l'établissement dans le cadre des missions et des moyens alloués en prenant en compte le bien être, la sécurité au travail et manager l'équipe dédiée
- ▶ Animer, avec l'exécutif, le dialogue social
- ▶ Assurer le secrétariat des instances
- ▶ Gérer les procédures amiables et contentieuses
- ▶ Participer au groupe communication
- ▶ Mettre en place et gérer l'archivage des documents en relation avec les Archives Bordeaux Métropole

### 3.1.2 Les chiffres

- ▶ Un budget de 5 345 168,74 €
- ▶ 106 agents titulaires ou stagiaires gérés par 235 arrêtés
- ▶ 29 agents contractuels représentant 136 contrats et avenants
- ▶ 33 fiches d'évaluation contrats et intérim
- ▶ 19 déclarations d'embauche et 9 déclarations de fin de contrat
- ▶ 59 contrats d'intérim pour 251,91 jours de travail
- ▶ 1 contrat d'apprentissage en BTS des Industries Agroalimentaires
- ▶ 8 stagiaires : de la découverte professionnelle au master 1
- ▶ 1 568 bulletins de salaires
- ▶ 58 ordres de mission et 35 états de remboursement de frais de déplacement
- ▶ 33 dossiers de formation intra ou extra, individuelle ou collective pour 83 agents
- ▶ 123 visites médicales, 9 jours de visites au SIVU et 9 visites individuelles au CDG
- ▶ 450 certificats de maladie concernant 95 agents
- ▶ 9 dossiers passés en commission de réforme et 8 dossiers passés en comité médical
- ▶ 27 dossiers carrières/retraites CNRACL

### 3.1.3 Les actions

- ▶ L'accompagnement à la nouvelle organisation du Pôle Exploitation
- ▶ L'élaboration du projet d'Accord de Progrès Social et de ses annexes
- ▶ Les mises à jour de l'organigramme et des fiches de postes
- ▶ Le suivi des effectifs, des carrières, des départs et des recrutements
- ▶ La définition, la mise en œuvre et le suivi de la masse salariale
- ▶ La mise en œuvre des entretiens professionnels et la réalisation du bilan annuel
- ▶ La définition et la mise en œuvre du plan de formation
- ▶ La participation au groupe communication
- ▶ La mise en place de l'archivage du SIVU, en collaboration avec les Archives Métropolitaines

### **3.1.4 Les instances**

- ▶ 6 Comités Syndicaux (CS)
- ▶ 3 Comités techniques (CT)
- ▶ 1 Comités hygiène, sécurité et conditions de travail (CHSCT)

Il est à noter le faible nombre de CHSCT pour l'année 2017. Il est lié au départ du responsable Prévention, Hygiène et Sécurité. Cependant, aucun point notable n'a été identifié dans le courant de l'année et les sujets, normalement abordés durant ces réunions, le sont tout au long de l'année, lors des points mensuels faits avec les partenaires sociaux et sont éventuellement repris, s'il y a lieu, durant les CT.

### **3.1.5 Les régulations internes**

- ▶ 10 points mensuels avec les partenaires sociaux
- ▶ 6 points projet d'Accord de Progrès Social (APS) avec les partenaires sociaux
- ▶ 1 Assemblée Générale avec l'ensemble des agents pour une présentation du projet d'APS
- ▶ 3 réunions du groupe cadres
- ▶ 2 réunions du groupe santé au travail
- ▶ 12 réunions sur l'organisation du travail du Pôle Exploitation
- ▶ 12 points sur les besoins en remplacement
- ▶ 11 points RH avec les Pôles Exploitation et Ingénierie-Maintenance
- ▶ 11 points administratifs
- ▶ 1 réunion préparatoire à la CAP avancement de grade et changement d'échelon
- ▶ 12 réunions du groupe communication

### **3.1.6 Les documents**

- ▶ Un guide d'accueil : 47 pages présentant notre collectivité et son fonctionnement ainsi que les droits et devoirs de chacun de ses agents.
- ▶ Un livret d'information hygiène et sécurité : 20 pages détaillant les règles d'hygiène et de sécurité dont l'application est obligatoire.
- ▶ Un guide « ma carrière et moi » à destination des agents stagiaires ou titulaires

Ces documents font l'objet de mises à jour régulières et sont accessibles, pour l'ensemble des agents, sur la borne informatique mise à disposition du personnel dans le self.

- ▶ La réalisation du bilan d'activité 2016 adressé à 128 personnes, élus ou agents des Villes de Bordeaux et Mérignac, partenaires et fournisseurs travaillant ou entretenant des relations régulières avec notre établissement.

### **3.1.7 Les stagiaires**

- ▶ 8 stagiaires accueillis :
  - 3 stages d'initiation en milieu professionnelle – 1 semaine
  - 1 stage 2<sup>nd</sup>e professionnelle – pilote de lignes de production – 7 semaines ½
  - 1 stage CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif – 4 semaines
  - 1 stage Bachelor Diététique et Nutrition Humaine 1<sup>ère</sup> année – 3 semaines
  - 1 stage BTS diététique – 3 semaines
  - 1 stage M1 Commercial – business developer – 3 mois

### **3.1.8 L'apprentissage**

Pour la première année, un contrat d'apprentissage a été mis en place au SIVU. Ce contrat concerne un étudiant en BTS des Industries Agroalimentaire dont la formation a débuté en septembre 2017 pour une période 2 ans, sous le tutorat du Chef de Production Adjoint.

## 3.2 LES EFFECTIFS

L'effectif du SIVU est, à la fin de l'année 2017, de 106 agents, pour 105 en 2016 du fait d'une création de poste pour le Pôle Exploitation, affecté au Secteur Logistique, Service Magasin.

Cette année a été marquée par :

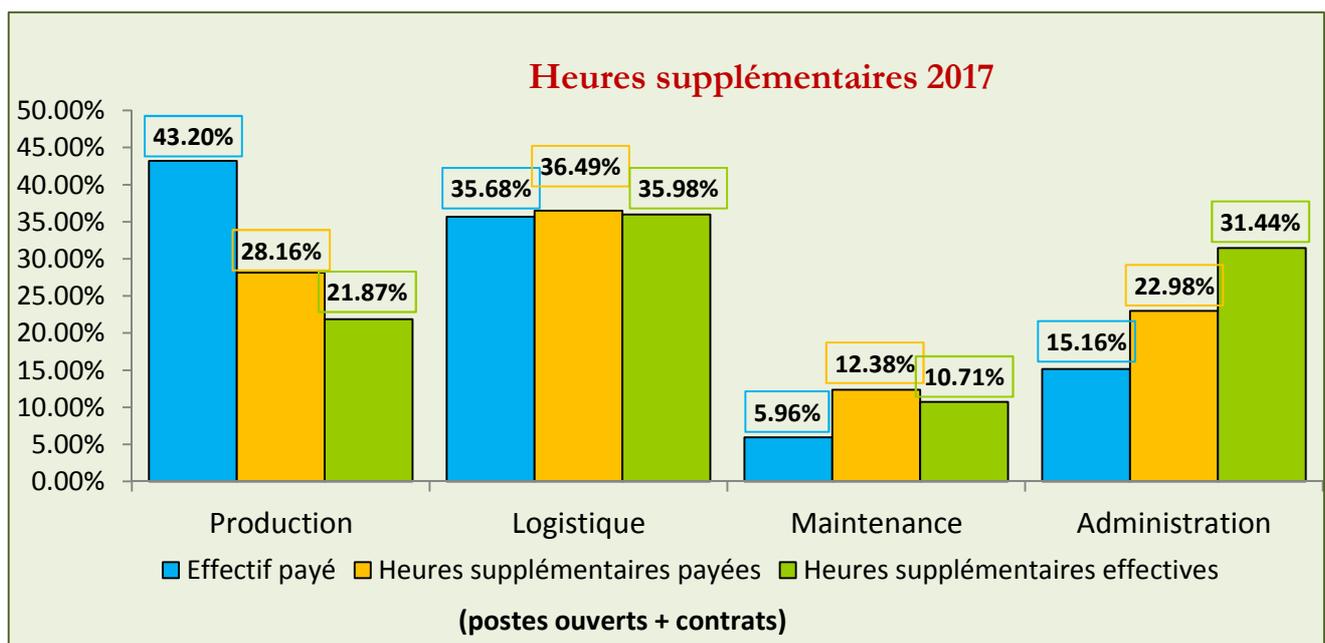
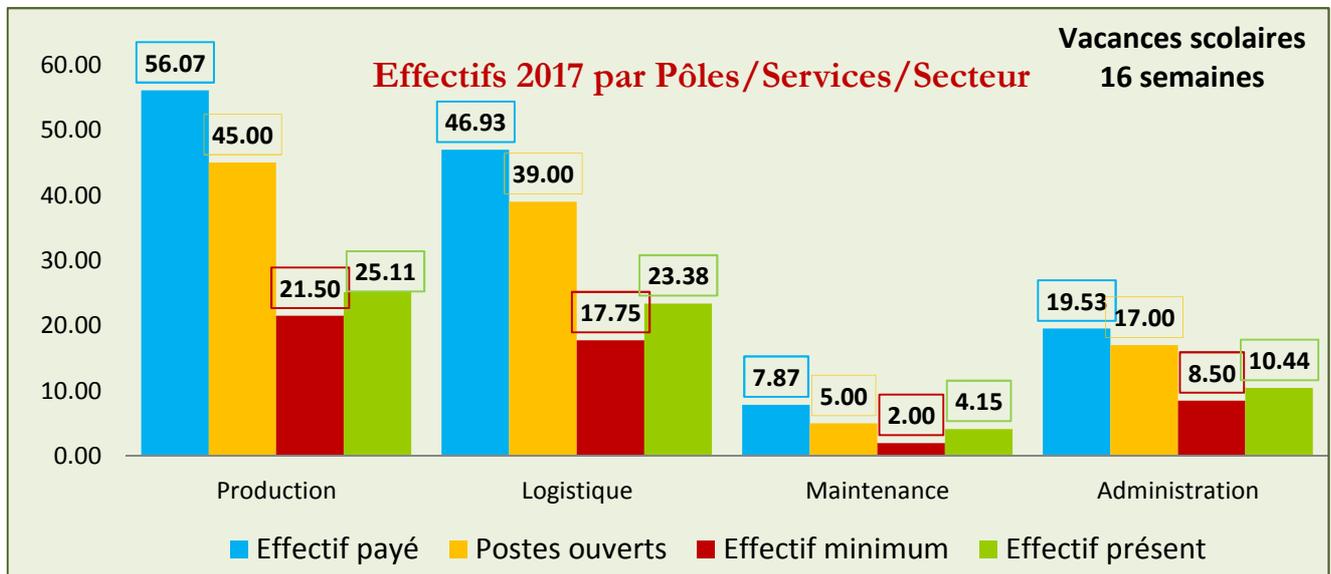
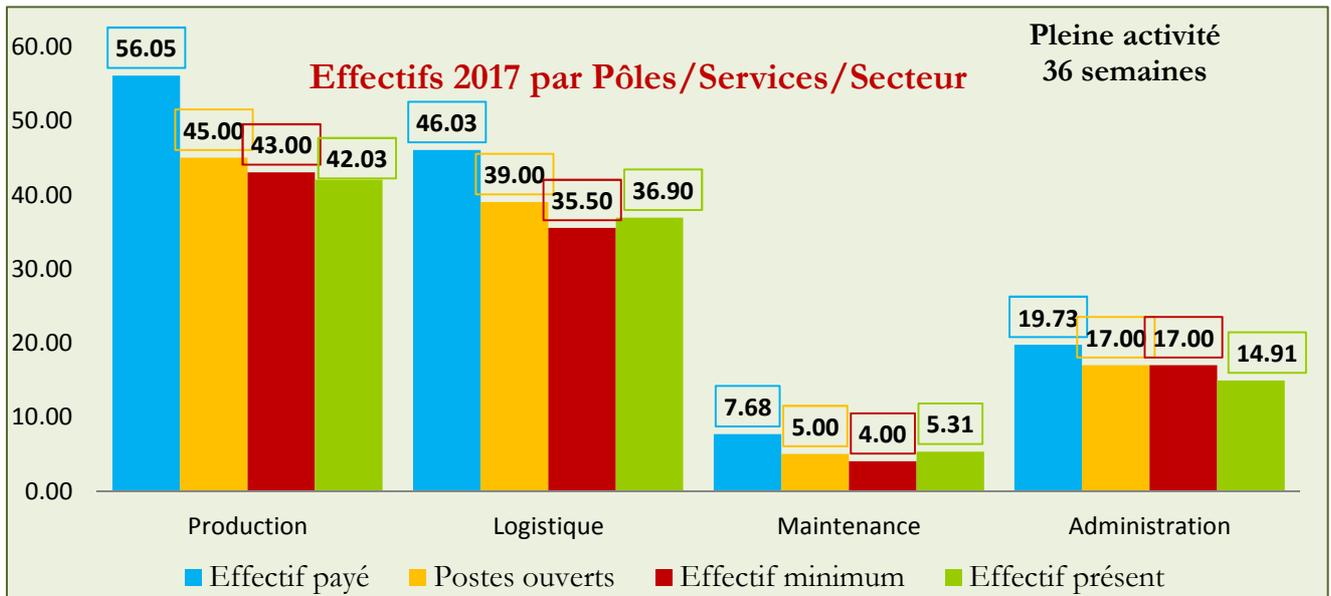
- ▶ Le début du travail sur le projet d'Accord de Progrès Social, nécessaire accompagnement du projet CAP 35000
- ▶ La poursuite de l'étude organisationnelle globale du pôle Exploitation permettant une projection indispensable à l'accroissement de l'activité et à une adaptation nécessaire à l'agrandissement de la structure
- ▶ Le changement du logiciel de gestion du temps de travail qui permet maintenant une gestion de l'activité et des absences par les responsables hiérarchiques

L'effectif rémunéré, en moyenne quotidienne, (postes ouverts plus remplacements) est en augmentation de 5,17 % entre 2017 (129,75) et 2016 (123,37).

Les modifications du tableau des effectifs sont essentiellement liées à l'augmentation de l'activité du SIVU.

Une étude est actuellement conduite, dans le cadre du projet d'Accord de Progrès Social, afin d'avoir une vision prospective d'une adéquation optimale entre cette augmentation, l'évolution des effectifs et l'organisation du travail.

### 3.2.1 Graphiques



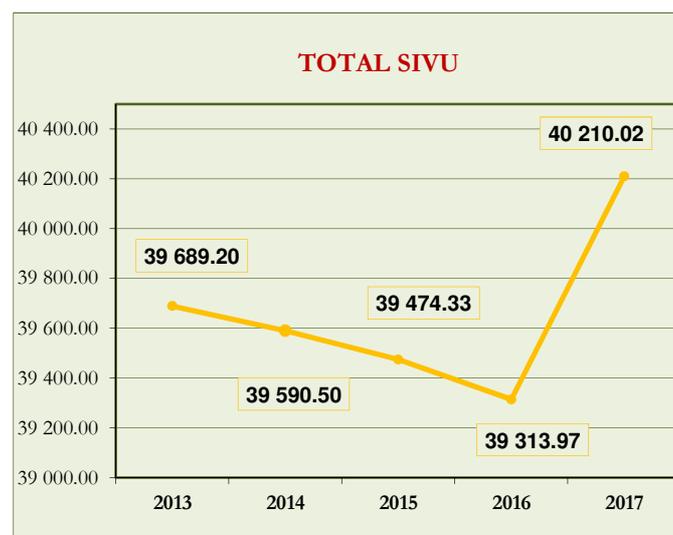
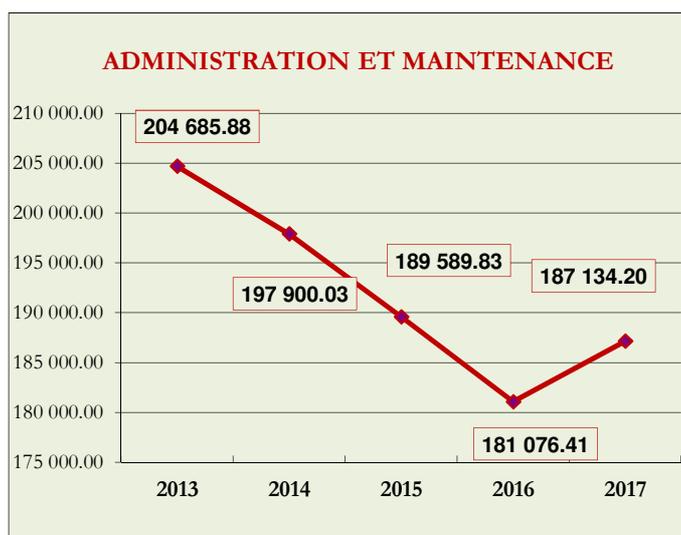
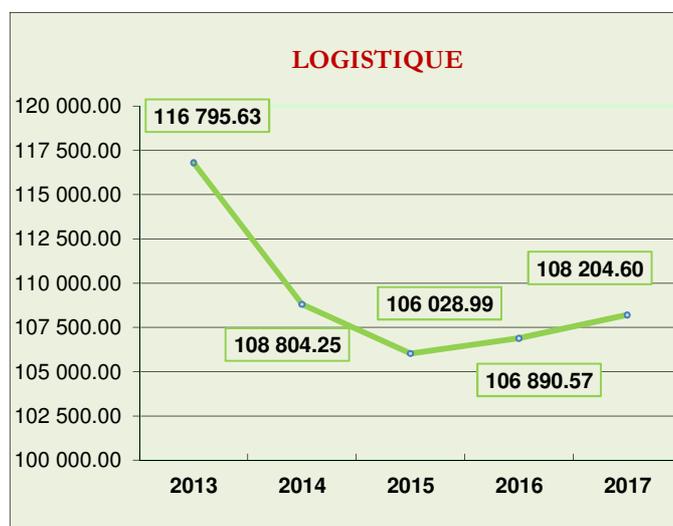
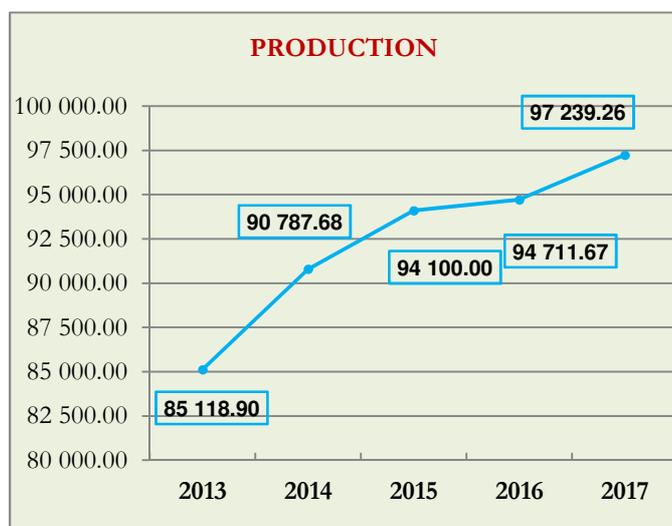
### 3.3 LE NOMBRE DE REPAS PRODUITS

Ces ratios comparent l'évolution du personnel et l'évolution du nombre de repas facturés pour la période de 2013 à 2017.

Le nombre de repas servis en 2017 (3 706 262) est en augmentation de 4,94 % par rapport à 2016 (3 531 668). Le nombre de remplacements, chargés de mission et surcroît d'activité augmente de 29,29 % (23,75 postes en 2017, pour 18,37 postes en 2016).

Le ratio nombres de repas produits/agents est stable (1,08 % en 2017 contre 1,11 % en 2016). Pour la période considérée (2013-2017), la hausse du nombre de repas produits est de 13,58 % (443 170), le nombre d'agents présents évolue de 11,86 %.

#### 3.3.1 Graphiques



## 3.4 LA PYRAMIDE DES AGES

### 3.4.1 Moyenne et pyramide

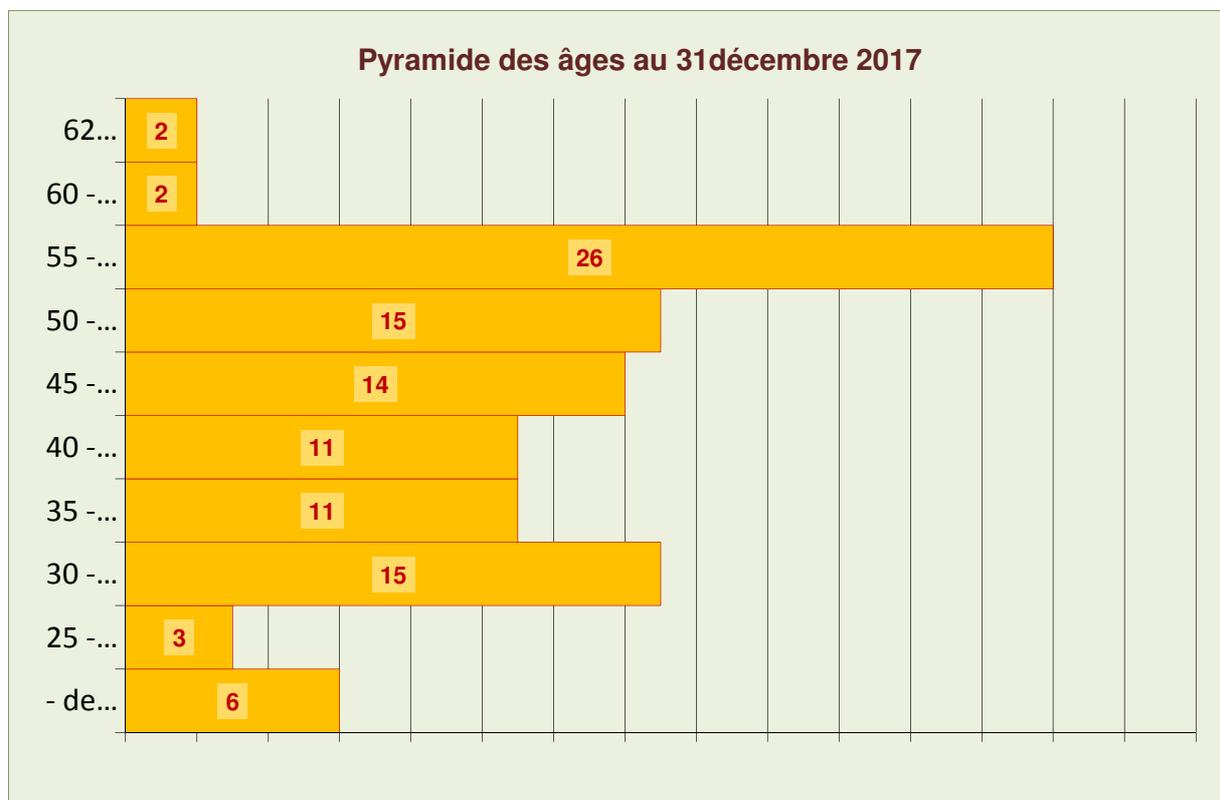
La moyenne d'âge des agents, titulaires, stagiaires ou contractuels sur poste ouvert, au 31 décembre 2017 est de 45,78 ans (soit - 0,35ans par rapport à 2016 et + 0,80 par rapport à 2015).

Les nouveaux recrutements ont permis une baisse non significative de la moyenne d'âge du SIVU. Le phénomène de vieillissement de la population salariée lié, pour une grande part, aux réformes successives des régimes de retraite ne se traduit pas une inversion forte de cette tendance. Les réformes passées et celles attendues ne permettent pas d'anticiper, même à court terme, les départs en retraite des agents.

La seule tendance que nous pouvons noter actuellement porte sur un allongement de la durée de carrière. En effet, les agents pouvant prétendre au départ en retraite, soit pour carrière longue, soit à l'âge légal, préfèrent différer la cessation de leur activité, essentiellement pour des raisons financières.

L'effectif compte, aujourd'hui, 4 agents de plus de 60 ans au 31 décembre, dont deux de plus de 62 ans. Il s'agit pour notre établissement d'une vraie problématique étant donné la pénibilité et, donc, les risques de troubles musculosquelettiques (TMS), liés par les tâches physiquement très exigeantes d'un établissement public assimilé à une usine agro-alimentaire

### 3.4.2 Graphique2



## 3.5 LA MASSE SALARIALE

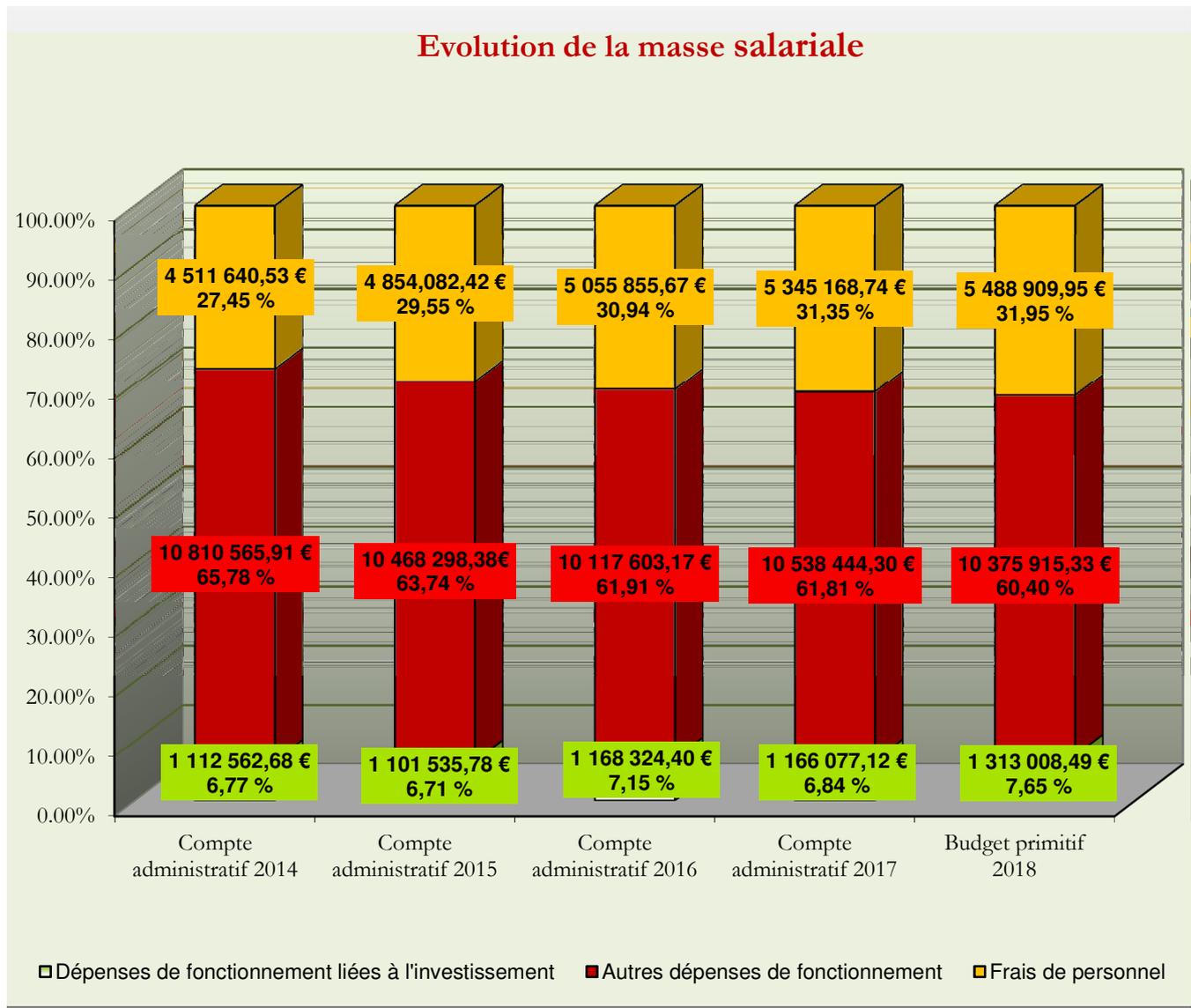
### 3.5.1 L'évolution

La masse salariale du SIVU représente environ 30 % du budget global de fonctionnement, proportion tout à fait conforme aux établissements du même type au niveau national.

L'augmentation constatée ci-dessous de 2017 est essentiellement due aux facteurs externes suivants :

- 2<sup>ème</sup> tranche de la mise en place du parcours professionnel carrières et rémunérations (PPCR) qui s'échelonne sur 4 ans (2016-2019)
- Deuxième tranche de la revalorisation indiciaire qui s'est échelonnée sur 2 ans
- Application du GVT (glissement, vieillesse, technicité)
- Augmentation des charges patronales (CNRACL)
- Augmentation de la cotisation assurance statutaire

### 3.5.2 Graphique



## 3.6 LA FORMATION

Le SIVU a assuré ou fait assurer 3 965,50 heures de formation en 2017 (566,5 jours), soit une moyenne de 4,37 jours de l'effectif moyen permanent et 5,34 par agents de l'effectif en postes ouverts.

84 agents ont suivi au moins une formation en 2017 ce qui représente 64,74 % de l'effectif moyen permanent et 79,24 % de l'effectif en postes ouverts.

Le budget total consacré à la formation a été de 38 737,49 € pour les organismes extérieurs et 25 232,82 € de cotisation au Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT), soit un total de 63 970 ,31 €.

### 3.6.1 Formations hors CNFPT

#### 3.6.1.1 Formations obligatoires

- ▶ Recyclage Sauveteurs Secouristes du travail (1 jour – 10 agents)
- ▶ Habilitation et recyclage habilitation électrique (1,5 jours – 2 agents)
- ▶ Complément de recyclage habilitation électrique (0,5 jours – 1 agent)
- ▶ FCO (5 jours – 1 agent)

Il s'agit de formations ou de périodes de recyclage obligatoires.

#### 3.6.1.2 Formations techniques

- ▶ Cuissons sous vide (0,5 jour – 8 agents)

Cette formation a été dispensée dans le cadre du changement de logiciel de gestion du process de cuisson sous vide.

- ▶ BTS technicien de maintenance (117 jours – 1 agent)

Il s'agit d'une formation en alternance suivie par l'un des agents du SIVU. Cette démarche a été précédée de un an de travail personnel, de 2016 à 2017, de mise à niveau de l'agent, encadré par IFRIA, organisme formateur, et accompagnée par le responsable du pôle, tuteur de l'agent. A l'issue de cette période, l'inscription a été validée. Cette formation doit être sanctionnée au bout de deux ans, en 2018, par un diplôme d'Etat. Elle s'inscrit dans le cadre de la gestion prévisionnelle de l'emploi et des compétences (GPEC).

- ▶ BTS Industries Agro-Alimentaires (IAA) (35,5 jours – 1 agent)

Il s'agit de la première formation en apprentissage assurée au SIVU. Le projet abordé en première année concerne l'organisation à mettre en place suite à l'acquisition d'une thermoformeuse dans l'atelier de cuisson sous vide.

- ▶ Formation opérateur régleur (17 jours – 8 agents)

Des intervenants de premier niveau ont été formés dans les deux services du Pôle Exploitation, 5 pour le service de production et 3 pour le service de logistique, de façon à ce qu'ils deviennent les référents du service maintenance.

### **3.6.2 Formations bureautiques**

La professionnalisation des métiers du SIVU nécessite un recours de plus en plus important à des logiciels bureautiques, notamment pour l'élaboration ou le suivi des nombreux tableaux de bord liés à la traçabilité de la structure. De plus, les campagnes d'entretiens professionnels de 2016 et 2017 ont fait émerger un certains nombres de demandes de la part des agents qui ont donné lieu à quatre sessions en 2017 :

- 3 sessions initiation tableur (2 jours - 15 agents)
- 1 session perfectionnement tableur (2 jours – 5 agents)

Ce programme se poursuit en 2018, puisque trois nouvelles sessions sont inscrites au plan de formation

#### **3.6.2.1 Formations progiciel**

- ▶ Administration réseau (19,5 jours – 1 agent)

Cette formation avait pour but la montée en compétence du responsable des systèmes d'informations. Elle s'est effectuée en parallèle de la restructuration complète du réseau et a été assurée par la société IMC.

- ▶ Gestion du site internet (1 jour – 1 agent)

Dans le cadre de la mise en place du groupe communication, cette formation a été assurée à l'agent en charge de faire vivre la partie communication du site.

- ▶ In design (2 jours – 5 agents)

Cette formation était destinée aux membres du groupe communication afin de permettre la mise en œuvre des documents définis dans le cadre du groupe communication, aux moyens d'outils performants.

- ▶ Datameal (1,5 jours – 11 agents)

Un bilan des modalités d'utilisation et des dysfonctionnements constatés sur l'utilisation du progiciel de Gestion de Production Assistée par Ordinateur (GPAO), réalisé par le groupe projet dédié, a permis d'établir un état des besoins de montée en compétence. Un programme de formation a été défini conjointement par le responsable du groupe projet, la société DATAMEAL et la société IMC. Ce programme, débuté en décembre 2017, va se poursuivre tout au long du 1<sup>er</sup> semestre 2018. A terme, 13 jours de formation seront assurés à l'ensemble des 11 agents désignés comme utilisateurs principaux ou référents de l'ensemble des Pôles et Services ayant l'usage de ce progiciel.

- ▶ Sedit finances (11,5 jours – 4 agents et 1 jour 3 agents)

Il s'agit d'une formation réalisée dans le cadre du changement du logiciel de gestion financière. Ont été formés durant 11,5 jours, les 4 agents du Pôle Finances – Marchés et durant 1 jour les 3 agents du Pôle Ressources Humaines et Affaires Juridiques. Cette formation se terminera début 2018.

### **3.6.3 Formation CNFPT**

#### **3.6.3.1 Formations obligatoires**

Formation d'intégration – stagiaires (5 jours - 5 agents). Cette formation a été dispensé à des agents de catégorie C.

### **3.6.4 Formation continue**

#### **• Formations compétences générales**

L'intelligence émotionnelle (3 jours – 1 agent)

Personnalisation d'un site avec JOOMLA (3 jours – 1 agent)

## • Formations administratives

- Les nouvelles modalités de formation CNFPT (1 jour – 2 agents)
- La mise en œuvre de l'espace E.Services du CDG 33 (1 jour – 1 agent)
- Information des professionnels de restauration (1 jour – 2 agents)

### 3.6.5 Formations au titre du droit individuel

- ▶ Formation tremplin (4 jours – 1 agent)

Tout agent, souhaitant s'inscrire aux préparations aux concours ou examens organisés par le CNFPT, doit subir un test de positionnement. Lorsque les résultats de ce test font apparaître des insuffisances, le CNFPT demande l'inscription de l'agent à une formation tremplin, lui permettant d'acquérir les bases manquantes.

- ▶ Préparation aux concours et examens (32 jours – 4 agents)

Il s'agit de la préparation aux concours ou examens professionnels des agents qui en font la demande.

### 3.6.6 Formation intra

- ▶ Hygiène et bonnes pratiques de fabrication (0,5 jour – 43 agents)

Il s'agit de modules de formation réalisés par la Responsable Sécurité Alimentaire auprès de tous les nouveaux agents, puis de façon régulière auprès de l'ensemble des agents en poste.

### 3.6.7 Réussites aux concours et examens professionnels

La politique de formation mise en place au sein du SIVU porte pleinement ses fruits puisque les succès aux examens et concours ont été le plus grand vecteur d'incitation. Pour 2017, ont été lauréats :

- ▶ 3 agents à l'examen professionnel d'adjoint technique 1<sup>ère</sup> classe
- ▶ 1 agent au concours d'adjoint technique 1<sup>ère</sup> classe

Cette politique est, malheureusement, victime de son succès puisque depuis 4 ans maintenant, le SIVU est obligé de limiter le nombre d'agents autorisés à préparer un concours ou un examen professionnel pour nécessité de service. Les critères de choix retenus sont, dans l'ordre indiqué :

- ▶ La fonction occupée par l'agent
- ▶ Le fait de n'avoir jamais bénéficié d'une préparation
- ▶ L'âge de l'agent
- ▶ L'ancienneté dans l'emploi

Tous les agents pour lesquels ce droit a été retardé ont été reçus et se voient accompagnés dans une préparation personnelle s'ils le souhaitent. L'engagement a, par ailleurs, été pris d'organiser l'exploitation de façon à permettre à l'intégralité des agents inscrits de passer les épreuves.

Enfin, il est clairement expliqué à chaque agent que la réussite au concours ou examen ne donne pas obligatoirement droit à nomination. Les agents ne pouvant être nommés au SIVU sont accompagnés, s'ils le souhaitent, dans la recherche d'une mutation ou d'un détachement.

### 3.6.8 Conclusion

Il est à noter que ces formations font l'objet d'une large publicité au sein de l'établissement et qu'elles sont accordées à l'ensemble des agents qui en font la demande, qu'ils soient de droit public ou privé, sous réserve, bien entendu des nécessités de service et des contraintes budgétaires.

Le nombre total de jours de formation est en très nette augmentation en 2017 (566,50 jours en 2017, contre 321,50 jours en 2016).

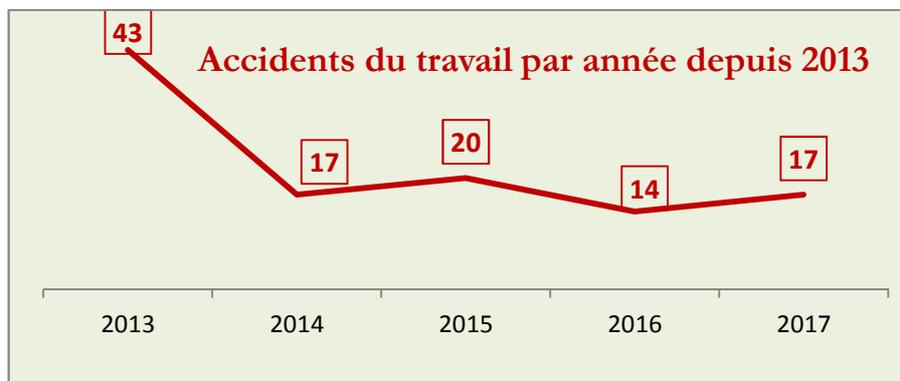
### 3.7 LES AFFAIRES JURIDIQUES

Deux dossiers ont été ou sont en cours de traitement :

- ↳ La poursuite du recouvrement des sommes dues dans le cadre du jugement en appel sur les désordres constatés au niveau du bâtiment. Sur les 105 153,35 € de montant d'indemnisation, 50 008,67 € restent à ce jour à recouvrer auprès de la société Ingénierie Services venant au droit de la société I3C. Le dossier est à ce jour entre les mains du trésorier de Pessac, qui est en charge du recouvrement.
- ↳ Maître Cyril CAZCARRA a été sollicité afin d'accompagner le SIVU dans la gestion complexe d'un dossier concernant l'un de ses agents. Ce dossier a été clos de façon amiable, sans engagement de frais, autre que ceux liés au conseil juridique.

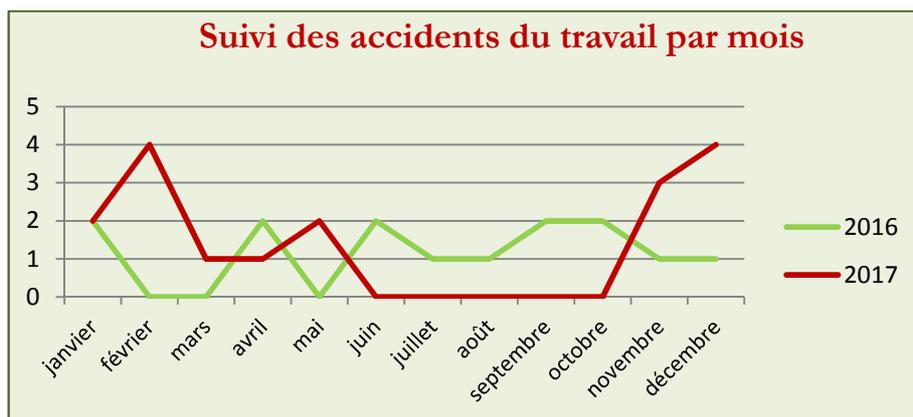
### 3.8 LA PREVENTION HYGIENE ET SECURITE

Evolution des AS depuis 2013 :

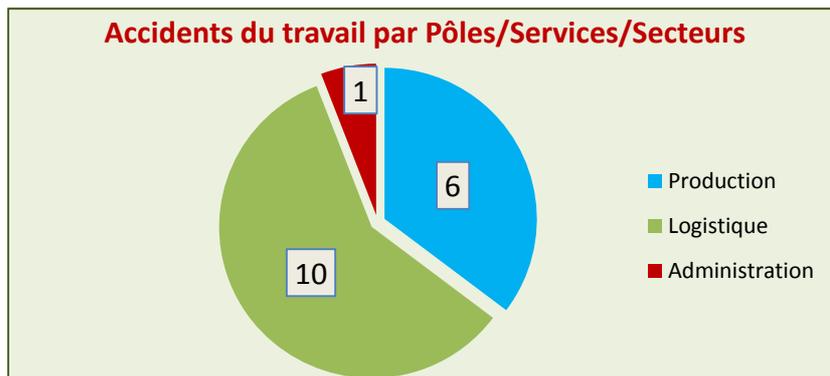


Le nombre d'accidents du travail reste stable, depuis 2014 et résulte des mesures de santé et de sécurité au travail mises en place. Ces chiffres démontrent la nécessité pour le SIVU de disposer d'un préventeur à demeure.

Evolution des AS par mois entre 2015 et 2017 :

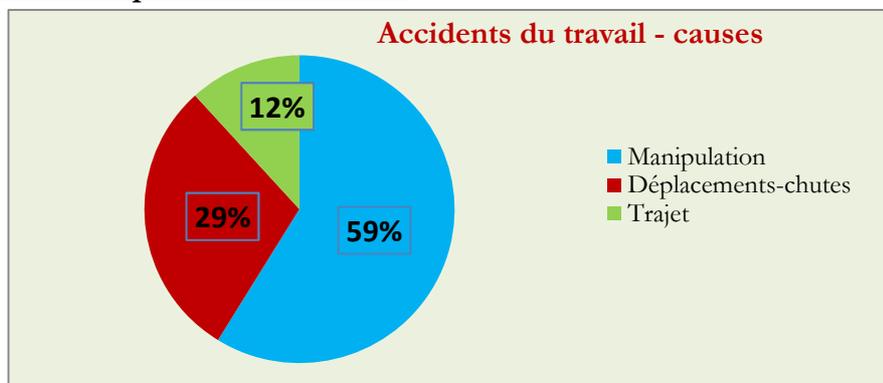


En 2017, la courbe montre une forte progression sur les deux derniers mois de l'année. L'absence momentanée de préventeur rend difficile une analyse fiable de ces données.

**Répartition des AS par secteurs sur 2017 :**

Sur ce graphique, nous observons qu'en 2017 :

- Les fonctions majoritairement touchées sont les fonctions techniques (16 sur 17)
- Le service de logistique est le plus touché (10 sur 17)
- Le service de production, bien que comptant le plus grand nombre d'agents est un peu moins touchés (6 sur 17)

**Répartition des As par causes sur 2017 :****Les causes des AS sont de mêmes natures que les années précédentes :**

- Environ 59 % sont liés à la manipulation de charges ou d'objets
- Environ 29 % sont liées à des déplacements ou à des chutes
- Environ 12 % sont des accidents de trajet

**Médecine préventive :**

Les contraintes réglementaires liées à l'activité du SIVU nécessitent une visite médicale de prévention, dite renforcée, annuelle. Ces visites sont organisées au sein de l'établissement de façon à ne pas subir la problématique des temps de déplacement. A l'issue de chaque journée, un échange entre le médecin de prévention et la responsable des ressources humaines ou son adjoint, permet une meilleure appréhension des problématiques, dans le respect du secret médical. Y sont aussi précisés tous les points nécessaires à une inaptitude partielle indiquée par le médecin (ex : lorsqu'il y a une mention de port de charge réduit, il est nécessaire d'en préciser la limite en kg de façon à ce que l'affectation de l'agent soit conforme à la demande).

Les dossiers liés à la santé des agents font tous l'objet d'un suivi régulier. Les agents en arrêt depuis 3 mois sont contactés régulièrement afin d'évoquer l'évolution de leur situation. Les dossiers les plus « délicats » font l'objet d'une attention particulière et sont suivis et traités au cas par cas, notamment dans le cadre du groupe relatif à la santé au travail qui réunit, sous l'autorité de la Direction Générale, les Ressources Humaines et les Partenaires Sociaux.

Cette année, le nombre d'agents concernés était de 9.

## 4. QUALITE/ACHATS

## 4.1 PRESENTATION DU POLE

### 4.1.1 Les effectifs

L'équipe est composée de 5 agents :

- un Responsable du Pôle,
- un Responsables sécurité sanitaire des aliments,
- un Responsable achats-relation clients,
- un gestionnaire commande clients,
- un assistant qualité relations clients

Au cours de cette année, une partie de l'équipe a été renouvelée avec l'arrivée au poste de Responsable Sécurité sanitaire des aliments de Ludivine Dubois et à celui de Responsable achats relations clients de Nelly François, Diététicienne-nutritionniste.

### 4.1.2 Les missions du Pôle

Les missions du pôle qualité achats correspondantes aux fonctions et compétences des cadres sont :

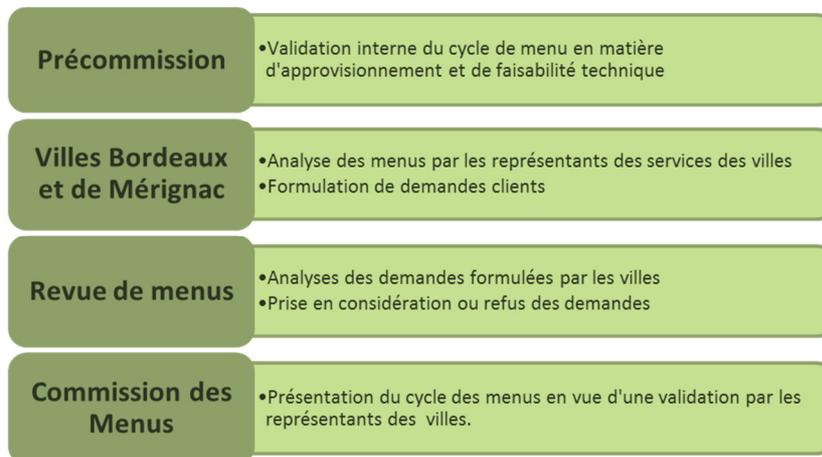
- ▶ Elaboration et management du système qualité
- ▶ Elaboration de la politique Achats de l'établissement avec notamment le développement de filières d'approvisionnements locales
- ▶ Gestion et suivi de la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique de la prestation.
- ▶ Référencement et Sécurisation des approvisionnements en denrées alimentaires, EPI et produits d'entretiens
- ▶ Suivi de la veille réglementaire en matière de sécurité alimentaire, de nutrition et de restauration collective.
- ▶ Elaboration des différents menus en fonction des besoins définis dans la convention et les textes réglementaires en matière de nutrition.
- ▶ Suivi de la veille en matière de développement et d'amélioration de la prestation
- ▶ Référent auprès des services de contrôle de l'Etat (DDPP, ARS...)
- ▶ Information et formation du personnel en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ▶ Assistance des Pôles Exploitation et Maintenance en matière d'organisation de travail et d'acquisition du matériel
- ▶ Contribution au sein du Comité de Direction, au pilotage des projets et à la gestion du SIVU

La gestion du relationnel, de la communication et de la commande clients est effectuée par les gestionnaires commandes clients et qualité relations clients.

## 4.2 QUALITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

### 4.2.1 Conception des menus et de l'offre alimentaire.

Les menus proposés sont élaborés à partir d'un plan alimentaire basé sur un cycle de 8 semaines (cf. Annexe 1). Ceux-ci sont conçus par la Diététicienne-nutritionniste en collaboration avec le Chef de production et le Responsable logistique. Le cycle de menus présenté aux villes est issu d'une réunion de concertation entre les différents acteurs de l'exploitation, la Direction et le Pôle Qualité-achats. Nous pouvons schématiser la conception des menus de la manière suivante :



Sur une année nous comptons 6 cycles de menus et autant de commissions. C'est au cours de ces commissions que sont proposées les dégustations de nouvelles recettes élaborées par le groupe Saveur.

Ce groupe de travail est composé de responsables de la production (chaudes et froides) ainsi que de la Diététicienne nutritionniste. La prise en considération des remontés des consommateurs et la recherche permanente d'une amélioration de la prestation sont les deux principaux objectifs de ce groupe de travail.

### 4.2.2 Développement d'une application de simulation du Coût repas

La maîtrise des coûts et notamment ceux générés lors de la conception des menus nécessitait la création d'une application permettant de simuler le coût théorique lors de cette opération. Cette application développée par la Société IMC basée à Mérignac permettra ainsi courant 2018 de connaître catégorie par catégorie de convives l'impact du coût denrées dans la création des menus.

### 4.2.3 Prestations des menus thématiques et festifs

Les villes de Bordeaux et de Mérignac souhaitent, comme tous les ans, des menus permettant des animations dans les restaurants scolaires et seniors. Ce sont soit des menus de saison, soit des menus liés aux jours de fêtes, ainsi qu'un repas de fin d'année pour les scolaires proposé le 07 Juillet 2017 avant les vacances d'été.

En supplément, cette année le SIVU a proposé :

- ▶ 1 menu élaboré en collaboration le Conseil Municipal des Enfants et le Chef Coiffé le 08 juin.
- ▶ 1 menu Américain en juillet
- ▶ 1 menu Indien en août
- ▶ 1 menu en octobre pour les seniors durant la semaine bleue
- ▶ 1 menu Pâtes & Potes en octobre pour les écoles de Bordeaux

Il a également été proposé durant les vacances d'été pour les centres de loisirs :

- ▶ Menu Créole en juillet
- ▶ Menu Italien en août

D'autres animations ont été présentées sur les deux Villes telles que la journée Fraîch' Attitude, le menu du goût, un menu spécial lors de la journée de l'Europe.

Cette année, la Fraîch' Attitude a été l'occasion pour le SIVU de participer plus activement avec la mise en avant de certains de nos fournisseurs locaux et la présentation de leurs produits.

#### 4.2.4 Elaboration de potage « maison » pour les écoles

Parmi les évolutions de notre prestation, le SIVU propose de servir du Potage « fait maison. » Après concertation avec les villes de Bordeaux et de Mérignac nous avons pu établir une fréquence régulière d'apparitions de potage sur une période allant du mois d'octobre à fin mars. Ainsi sur 2017, d'octobre au 31 novembre 3 services de potage « maison » ont été servis dans les écoles et 1 service sur les centres de loisirs durant les vacances de La Toussaint.

#### 4.2.5 Propositions de menus végétariens

Manger autrement est devenu une véritable pratique alimentaire sociétale. A la demande des villes de Bordeaux et de Mérignac, un menu végétarien a été proposé une fois par mois. Pour ces menus, il n'y a pas de denrées carnées (viande ou poisson). Il est proposé des ovo produits, des plats composés complets, et des recettes assemblant légumes et féculents.

A ces menus se sont ajoutés, deux dates supplémentaires, les 23 mai et 13 juin, de repas dits « sans viande ». Ces deux journées de repas sans viande ont servi de test et ont permis de faire des projections pour l'année 2018, en vue d'une mise en place de la prestation sans viande généralisée à l'ensemble des convives des établissements scolaires (voir page 36).

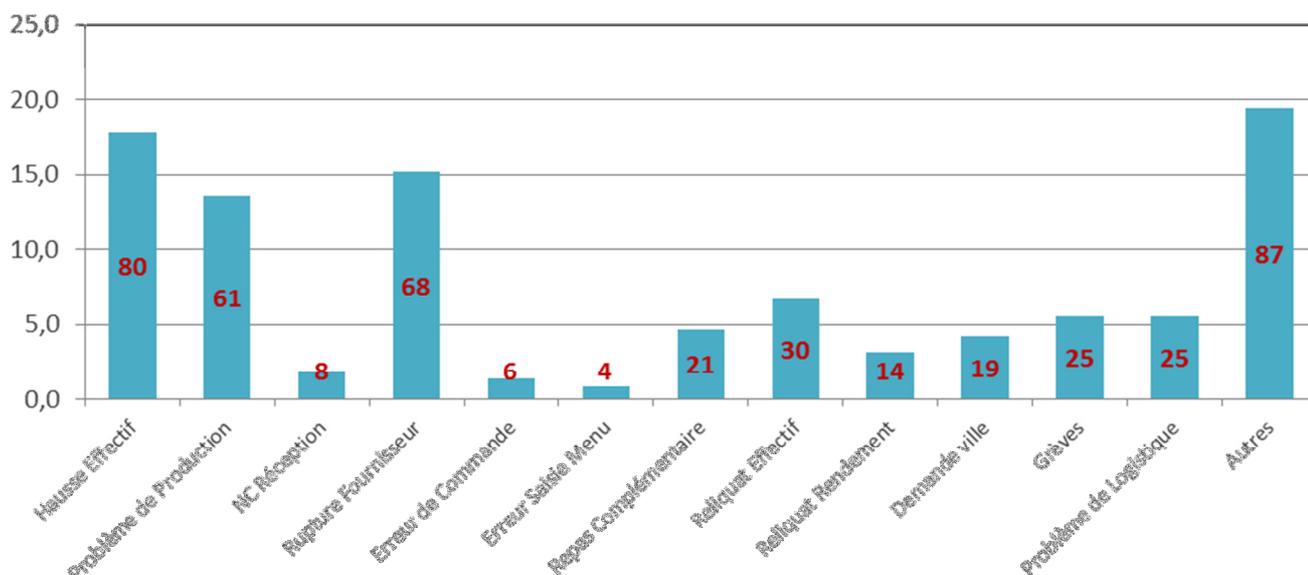
#### 4.2.6 Changement de menus

##### 4.2.6.1 Changements à l'initiative du SIVU

Les menus proposés par le SIVU puis validés en commission peuvent être à tout moment changés. Certains changements de menus incombent au SIVU, d'autres sont faits à la demande des villes (travaux, panne, inondation) ou bien lors de mouvements sociaux.

Au cours de l'année 2017, 448 changements de composantes dans les menus sont survenus pour les raisons suivantes :

**Causes des changements de composantes des menus - Cumul annuel**



La catégorie « Autres » (87) correspond aux motifs suivants :

Analyse non conforme	6	Problème de production ou approvisionnement du fournisseur	3
Suppression recette	1	Maintenance matériel	4
Erreur saisie (ville)	1	Erreur saisie effectif	3
Mauvais paramétrage Datameal	8	Problème de DLC (jour férié)	1
Eviter redondance	3	Meilleure association dans le menu	1
Refus livraison fournisseur	3	Produit non adapté (maternelle)	2
Perte avec arrondis	10	Test cuisson four (veau)	1
Erreur livraison fournisseur	2	Conséquence changement antérieur	6
Référence en attente chez le fournisseur	2	Début marché bio charcuterie	1
Commande tardive (ville)	1	Stock chez le fournisseur	3
Bon livraison erroné	1	Fermeture annuelle fournisseur	1
Produit non conforme	2	Proposition fournisseur	2
Profil sans porc non adapté	2	Reliquat grève	8
Uniformisation du menu	2	Erreur saisie menu	1
Produit détérioré	3	Commande non livrée dans les temps	1
Variation des besoins par rapport aux commandes	2		

#### 4.2.7 Portail de commandes

La rentrée 2017 a été marquée par la commande des repas sur la ville de Bordeaux à J-7 (harmonisation avec ce qui se faisait sur la ville de Mérignac), ainsi que la mise en place d'un portail de commande de repas en extranet. Cette évolution notable des modalités de commandes (délais et digitalisation de la commande) a permis au SIVU :

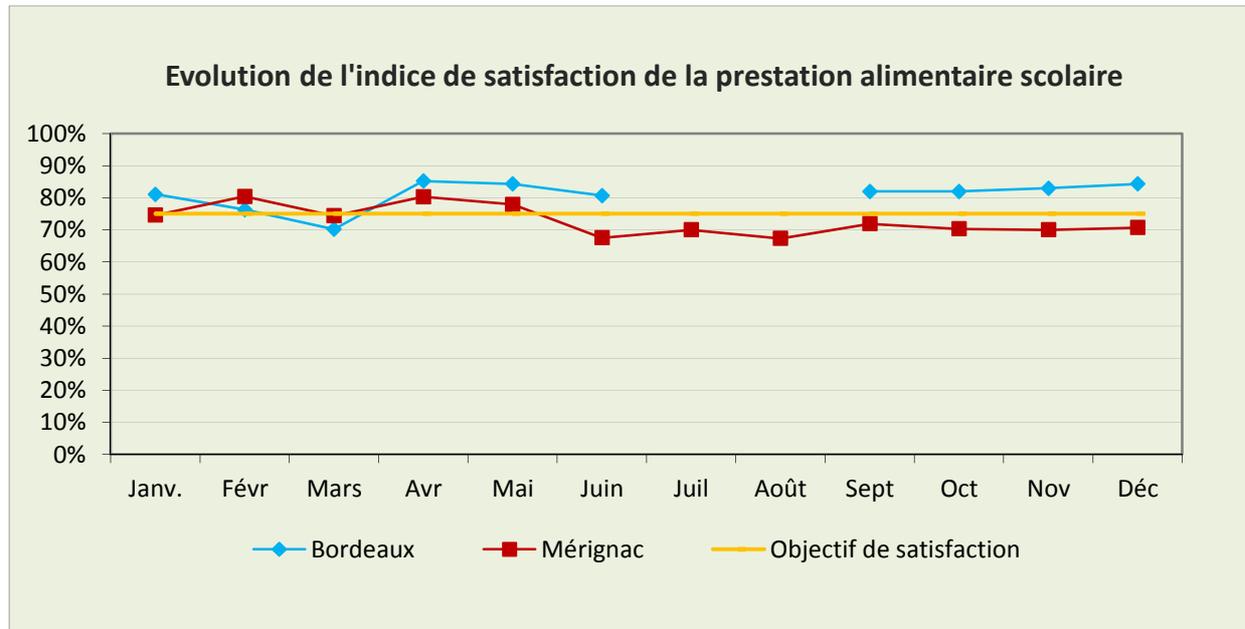
- ⇒ une meilleure maîtrise de nos effectifs et une production au plus proche des effectifs commandés
- ⇒ une homogénéisation du format de la commande permettant ainsi une optimisation et une fiabilisation de l'intégration des données dans notre GPAO (Datameal).

Ces nouvelles modalités de commande vont en 2018 être élargies aux CLSH et agents municipaux.

## 4.2.8 Satisfaction des convives

### 4.2.8.1 Evolution de la satisfaction des convives scolaires

Scolaires de Bordeaux et de Mérignac : la présentation des enquêtés modifiée en 2016, présente un pourcentage mensuel de satisfaction et des appréciations argumentées sur quelques plats et non sur l'ensemble des menus.



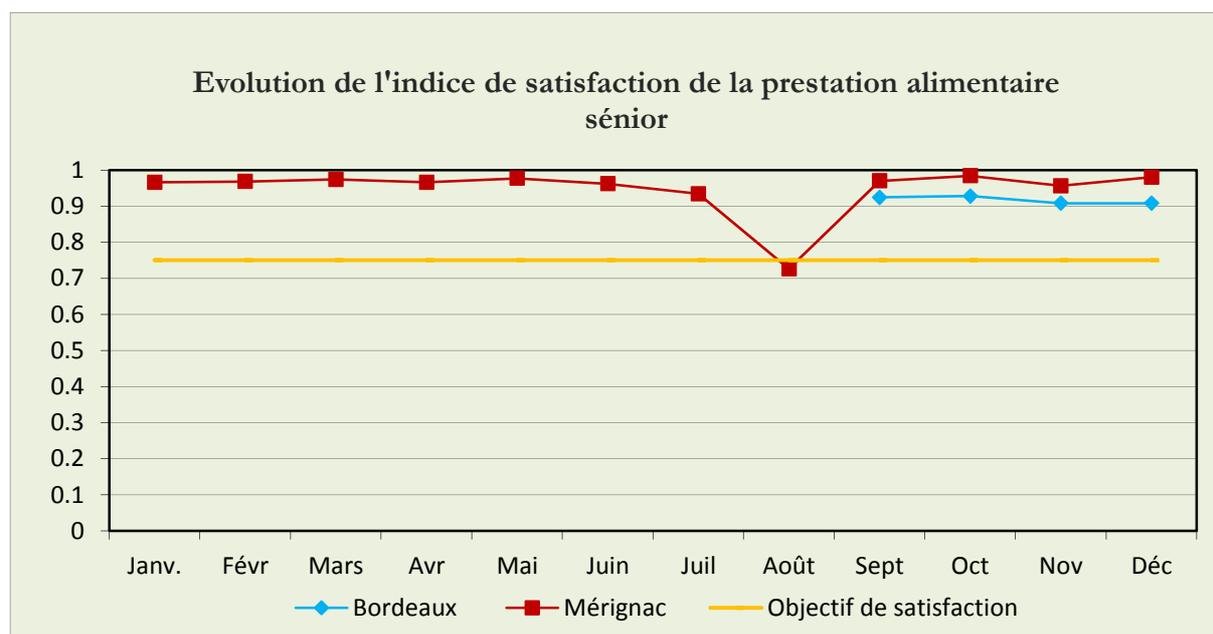
### 4.2.8.2 Evolution de la satisfaction des convives seniors et du Portage à domicile

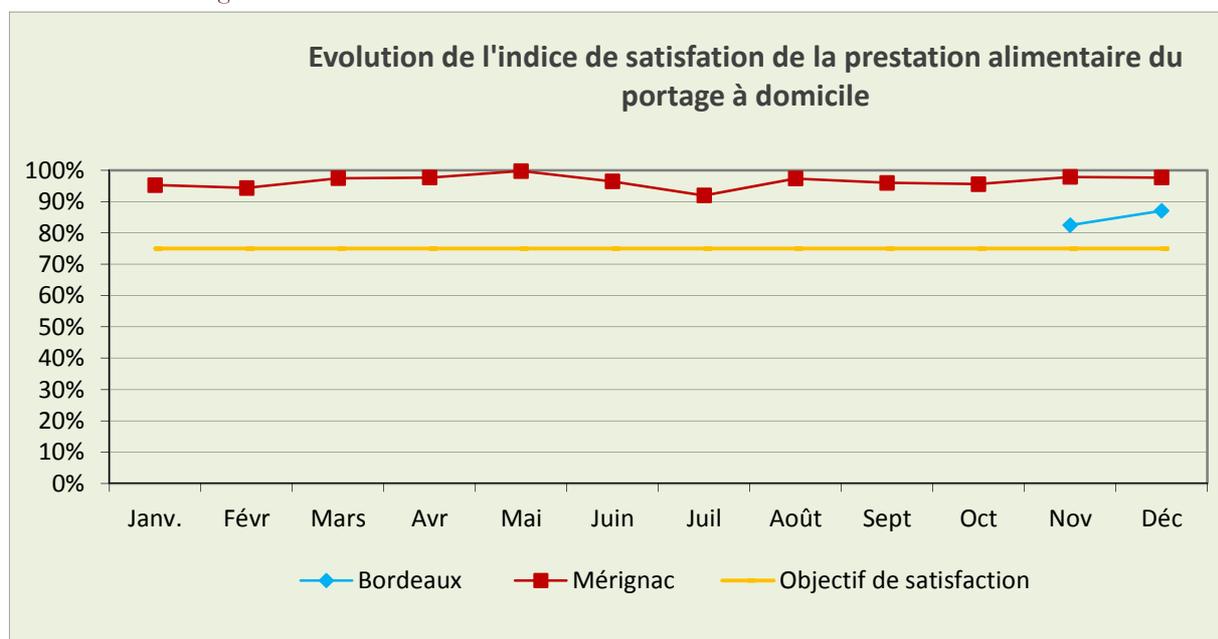
Seniors et Portage de Mérignac : Comme pour les scolaires, les retours sont sous une nouvelle forme depuis mai 2016, celles-ci sont gérées par le service scolaire de la ville qui a uniformisés ses retours.

⇒ Aucun retour pour les mois de juin, juillet, août, septembre et octobre 2017

Seniors et Portage de Bordeaux :

⇒ Pas de retour communiqué entre mai et décembre 2016





#### 4.2.8.3 Evolutions de la satisfaction des convives en centres de loisirs

Pour les mois de juillet et août il n'y a pas de pourcentage de satisfaction établi sur la ville de Bordeaux. Une réunion de bilan « été 2017 » a été organisée au SIVU le 08 novembre 2017 afin que les représentants présents des centres de loisirs de Bordeaux et de Mérignac fassent part de leurs remontées. Dans l'ensemble ces derniers expriment leur satisfaction quant à la prestation proposée et apprécient la réactivité de l'établissement. Des attentes subsistent néanmoins sur certains points : sandwiches, goûters...

#### 4.2.8.4 Mise en place des nouveaux grammages

Suite à l'étude menée en 2015 sur le gaspillage alimentaire, la proposition de grammages validés en conseil syndical a été appliquée en janvier 2017. Ainsi les objectifs qui étaient :

- ▶ de servir des portions mieux adaptées à la consommation réelle et générer moins de déchets alimentaires
- ▶ de permettre d'augmenter la capacité de production du SIVU afin d'absorber les hausses du nombre de rationnaires
- ▶ d'être évalués fin 2018.

#### 4.2.8.5 Etude sur la mise en place de repas sans viande

Conformément à la présentation du plan stratégique et du tableau de bord des projets 2016 du SIVU, notamment sur la mise en place de repas sans viande qui fait partie des orientations d'évolution du SIVU, nous avons lancé l'étude sur la mise en place de menus alternatifs sans viande, afin de voir en parallèle la faisabilité de cette prestation non pas sur 23 000 repas mais sur 25 000 et 35 000 repas/jours.

Ce choix repose sur plusieurs motifs :

- Une demande croissante des administrés liée à l'évolution constante des pratiques alimentaires,
- Le respect de la laïcité,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire,
- La réduction de l'empreinte écologique.
- Cette étude engagée en partenariat avec les deux collectivités est pilotée par le SIVU.

#### Objectif

Définir un diagnostic de la capacité technique du SIVU à pouvoir répondre à ce type de prestation tant d'un point de vue production, qu'approvisionnement et respect de l'équilibre nutritionnel des consommateurs.

### Périmètre cible

Les convives concernés sont les consommateurs enfants et la prestation pourrait touchées les repas en périodes scolaires et lors de vacances.

### Développement de recette « fait maison » et recherche de « produits alternatifs »

Le groupe Saveur a durant l'année 2017 élaboré nombre de recettes et fait déguster des produits alternatifs.

La mise en place de cette prestation devra être effective en janvier 2018

## 4.3 LES ACHATS

### 4.3.1 Une politique d'achats Eco citoyenne et durable

Cela fait maintenant plus de 6 ans que le SIVU en tant qu'établissement public possède une politique d'achats dite Eco citoyenne. Cela est basé sur des impératifs de développement durable et d'achats écoresponsables et implique 4 grands principes fondamentaux :

- ▶ Principe de saisonnalité,
- ▶ Principe de circuit court et de circuit de proximité
- ▶ Principe de préservation des ressources naturelles
- ▶ Principe de valorisation de l'ensemble de la production.

#### 4.3.1.1 Le principe de saisonnalité

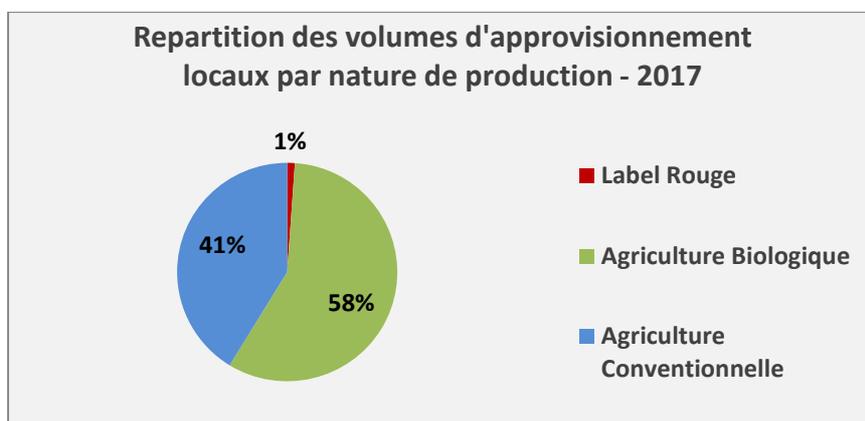
Même si cela peut paraître une évidence, il est important de le qualifier dans la proposition de notre prestation. La saisonnalité de la production agricole régionale détermine la saisonnalité de la consommation.

#### 4.3.1.2 Le principe du circuit court et du circuit de proximité

La politique d'achat du SIVU a privilégié depuis déjà 5 ans l'approvisionnement en circuit court (avec un nombre d'intermédiaires minimum entre la production de la matière première et l'acheteur public) et ceci bien avant que le Code des Marchés Publics ne le prévoit. Ce principe fondamental dans une politique d'Achats durables est associé au principe du circuit de proximité. Le SIVU a ainsi défini des critères environnementaux qui lui ont permis de s'affranchir des limites géographiques administratives afin de se référer à un bassin de production locorégional. De ce fait, le lieu de production ou de transformation est au plus proche du lieu de consommation, garant de fraîcheur de produits et de réactivité des fournisseurs.

Pour cela, les achats s'orientent vers un choix de denrées alimentaires présentant des critères qualitatifs reconnus tels que les Appellations d'Origines Protégées ou les labels de type Label Rouge, Agriculture Biologique ou Haute Valeur Environnementale.

Cela a permis d'atteindre une part de localisme dans nos approvisionnements de 23%.



Quant à l'approvisionnement des fruits et légumes bruts, 100% des produits sont d'origine France (hors produits exotiques). Sur la gamme de fruits achetée, la répartition est telle que :

- 55% sont issus d'un terroir bien spécifique ou présentent une différenciation produit (variétés sélectionnées, AOP, IGP ...).
- 72% proviennent d'une ressource locale (<200 km).
- 100% des fruits bio sont issus de la région Nouvelle Aquitaine

#### 4.3.1.3 Le principe de préservation des ressources naturelles

Le produit acheté est sélectionné à partir de critères permettant de répondre aux exigences clients et aux besoins de l'exploitation. Celui-ci doit être issu de filières pratiquant des prélèvements durables, c'est-à-dire provenant de production respectueuse de l'environnement. C'est le cas de produits issus de l'Agriculture Biologique et de la pêche durable (Label MSC) ou de l'aquaculture.



Le développement de l'aquaculture locale en salmonidés en Aquitaine a permis de nous approvisionner sur de la truite d'eaux vives du Pays Basque (truite entière et pavé). Les Produits sont uniquement proposés aux séniors du fait de la présence d'arrêtes et de portions trop importantes pour les scolaires.

#### 4.3.1.4 Le principe de la valorisation de l'ensemble de la production

La cohérence de la production notamment en Agriculture Biologique et labellisée est avant tout d'ordre environnemental et qualitatif. Toutefois pour pérenniser et développer cette agriculture respectueuse, les exploitations doivent être économiquement viables. Cela passe essentiellement par de la valorisation de l'ensemble d'une production.

A ce titre, le SIVU s'est engagé à mettre en place le principe de la valorisation de l'ensemble d'une production avec notamment le respect de l'équilibre matière. C'est-à-dire que le SIVU s'engage à acheter l'ensemble d'une carcasse animale.

Cela permet également :

- une plus grande sécurisation des approvisionnements avec la mise en élevage et abattage des animaux spécifiquement pour le SIVU
- une plus grande maîtrise du coût matière, puisque l'engagement en termes de volume et de répartition sur la carcasse par l'acheteur sur l'année permet de maintenir un prix défini sur l'exercice budgétaire.

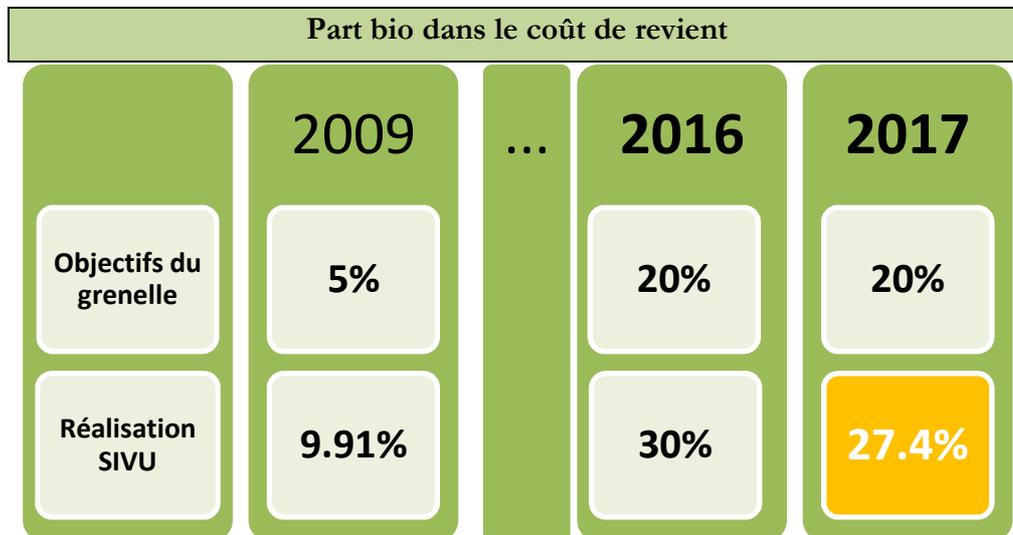
Les achats dans la filière animale (bovine ovine et avicole) effectués par le SIVU depuis fin 2012 prennent en compte ce principe fondamental.

Plus qu'un achat public, c'est un véritable partenariat pour le développement et la pérennisation des exploitations agricoles tant d'un point de vue sociale qu'économique.

## 4.3.2 Les approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique

### 4.3.2.1 Résultats 2017

L'objectif fixé pour 2017 était de maintenir un volume d'approvisionnement BIO d'environ 30%. Ainsi avec 520 612kg de denrées alimentaires issues de l'Agriculture Biologique, 2017 se révèle être une année de baisse. La part financière de l'approvisionnement Bio s'élève à 27,24% de nos achats totaux en matières premières denrées alimentaires.



### 4.3.2.2 Le Label "Établissement Bio Engagé" maintenu pour le SIVU Bordeaux Mérignac

Depuis 7 ans, le SIVU est détenteur du Label « Etablissement BIO Engagé ». Cette labellisation Bio des collectivités récompense les collectivités d'Aquitaine qui ont réussi à atteindre les préconisations du Grenelle de l'Environnement en termes d'approvisionnement de leurs restaurants collectifs en Bio (au moins 20% de produits bio dans les menus).

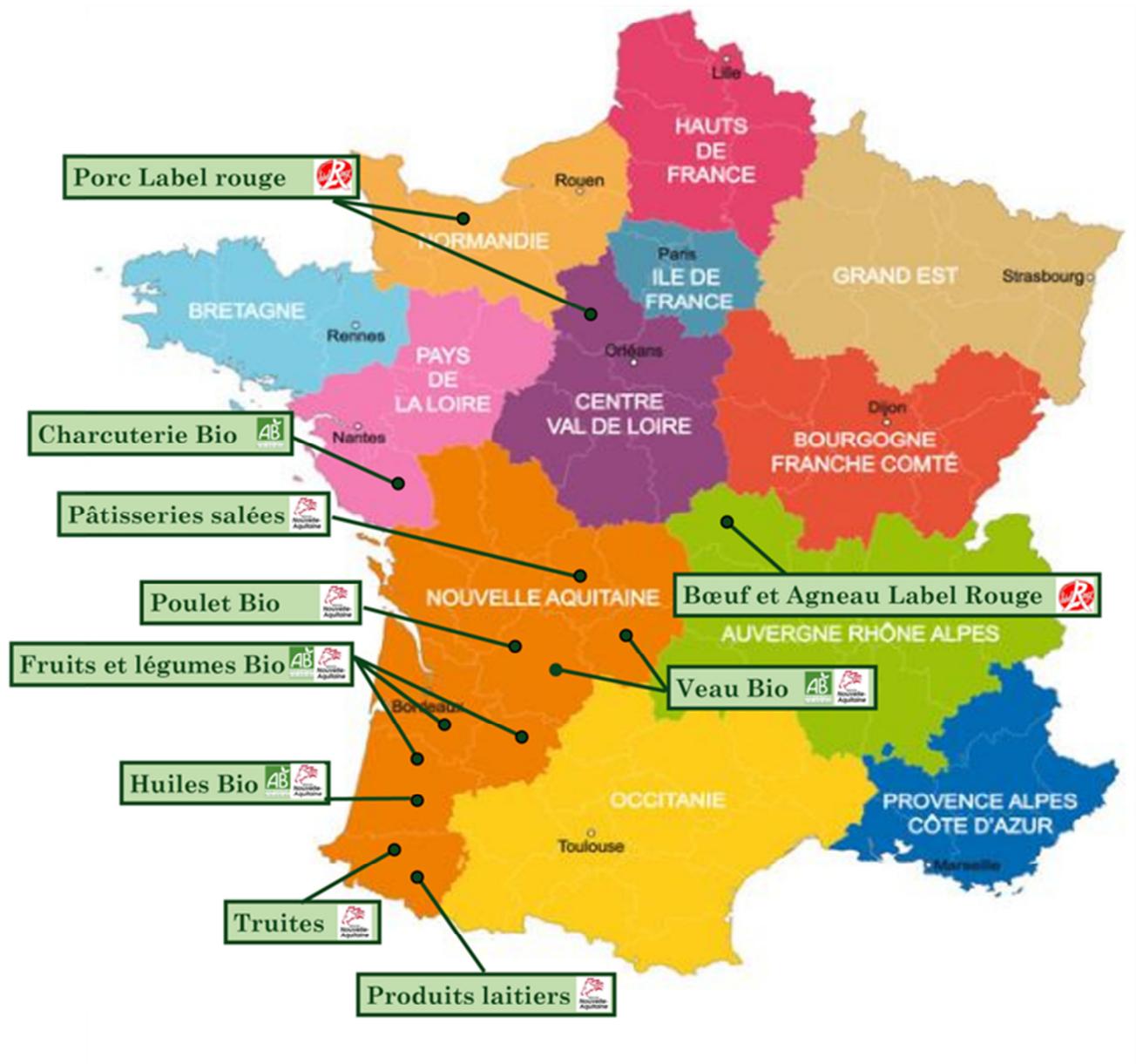


Avec « Etablissement BIO Engagé », c'est la politique d'achats de l'établissement qui se voit récompensée en ayant toujours eu comme objectif d'innover et de valoriser l'agriculture biologique régionale auprès de ses clients et des administrés des communes de Bordeaux et de Mérignac tout en maîtrisant ses coûts d'approvisionnement.

### 4.3.2.3 Localisation des approvisionnements

On peut clairement voir que l'ensemble de nos approvisionnements en produits issus de l'agriculture Biologique est essentiellement effectués dans un grand ¼ Sud-Ouest de la France

#### L'origine géographique des principaux approvisionnements



## 4.4 LA SECURITE ALIMENTAIRE

Afin de garantir au consommateur une sécurité alimentaire maximale, notre établissement a mis en place un système de management de la qualité incluant 3 orientations :

Des achats sécurisés par le choix de produits issus de filières stables et maîtrisées. Ces filières sont contrôlées et auditées pour les plus sensibles d'entre elles.

Une organisation de travail orientée non seulement sur la sécurité sanitaire de l'aliment mais aussi sur la mise en place de procédures de fabrication. Celle-ci s'appuie sur des méthodes préventives reconnues (telle que la démarche HACCP), permettant d'analyser les dangers alimentaires potentiels et de proposer des mesures préventives afin de réduire les risques d'apparitions de ces dangers.

Une traçabilité totale de notre activité. Le concept d'une garantie de sécurité alimentaire induit de manière incontournable la notion de traçabilité. Afin de vérifier l'efficacité de notre système qualité, de nombreux contrôles internes sont effectués tout au long de la chaîne production. Ceux-ci sont complétés par des prélèvements microbiologiques effectués par un laboratoire extérieur d'analyses vétérinaires et de sécurité alimentaire sur les matières premières, les plats fabriqués et l'environnement (Les surfaces, l'eau, l'air et les effluents). De plus, des audits sont pratiqués sur l'ensemble des processus de l'exploitation de notre établissement afin d'impliquer tous les acteurs dans notre système d'amélioration continue.

Ces engagements ont permis au SIVU le maintien de l'agrément communautaire conservatoire en 2017, lui autorisant la production et la distribution de denrées alimentaires et de repas.

### 4.4.1 Projet traçabilité

Dans le cadre de l'évolution de notre établissement avec le projet CAP 35 000, le SIVU doit digitaliser son process de traçabilité. Pour cela un groupe de travail pluridisciplinaire compose l'équipe projet comprenant l'ensemble des secteurs de l'exploitation. Celui-ci piloté par le responsable du Pôle Qualité-achats est accompagné par le Centre de compétence technologique AGROTEC situé à AGEN.

Les différentes étapes de ce projet sont établies sur une planification amenant à une échéance de Juin 2018 pour la rédaction du cahier des charges

En 2017 les étapes suivantes ont été réalisées :

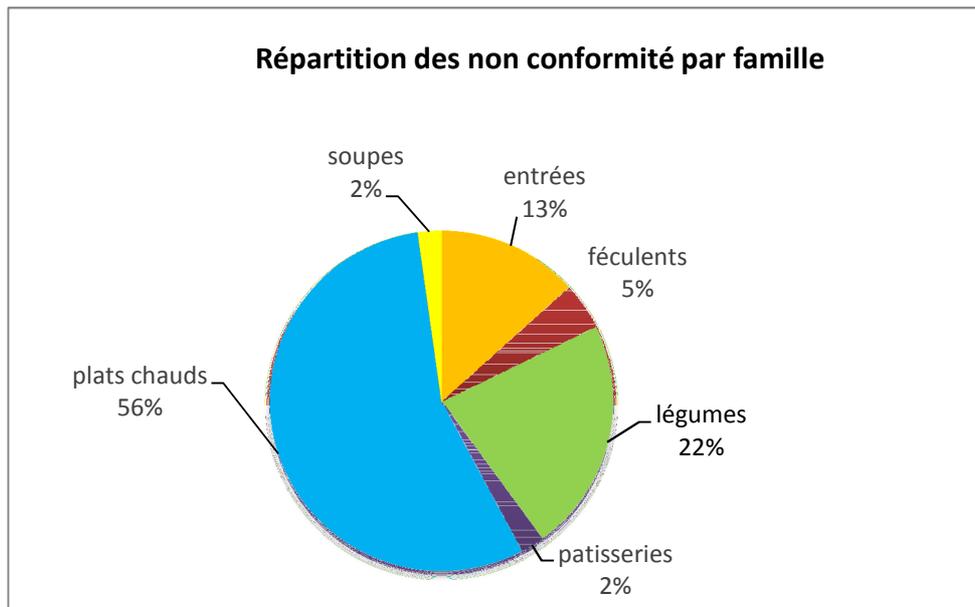
- ▶ Audit de l'existant
- ▶ Analyse et définition des besoins
- ▶ Redéfinition du process traçabilité

### 4.4.2 Contrôle de l'exploitation

#### 4.4.2.1 Analyses produits

##### Analyses produits finis

451 analyses à DLC ont été réalisées en 2017 pour 249 en 2016. 404 analyses étaient satisfaisantes et 47 non satisfaisantes. Le pourcentage de conformité 2017 est donc 89,6% en augmentation de 0,6% par rapport à 2016.

Les produits non-conformes en 2017 :

Les plats chauds sont plus souvent concernés par les non-conformités. Malgré la cuisson sous vide qui permet le traitement thermique nécessaire, les opérations de manipulations en aval contaminent le produit. Ce résultat est en lien avec la conformité des surfaces et matériels de production.

Un dénombrement de 21 UFC/g a été mis en évidence (norme < 10). L'historique des analyses ne met pas en évidence de caractère redondant à la présence de ce germe. Enfin aucune intoxication alimentaire n'a été remontée au SIVU suite à la consommation de ces produits.

Pour chaque non-conformité, une fiche de non-conformité est ouverte. La traçabilité du produit est recherchée systématiquement. Nous faisons ensuite une recherche des causes selon la méthode des 5 M.

Les hypothèses retenues sont le plus souvent une contamination croisée due au non-respect des règles d'hygiène du personnel (lavage des mains après une manipulation) ou au matériel mal désinfecté.

#### 4.4.2.2 Analyses produits à réception et en-cours de production 2017

Les analyses à réception des matières premières (MP) ont un plan d'échantillonnage correspondant à 1 analyse par semaine.

Les en-cours de production ne sont pas réalisés selon un plan d'échantillonnage mais en fonction de la matière première ou suite à une analyse non conforme. En cas de cuisson sous vide non respectée nous réalisons également une analyse libératoire du lot.

Concernant la viande hachée, une analyse sur le critère E. Coli O157:H7 est toujours réalisée systématiquement avant toute utilisation en production.

#### 4.4.2.3 Analyses des résultats 2017

Différents types de produits ont été analysés dans cette catégorie :

- Matières premières fournisseurs
- En cours de production SIVU : (Exemple - Poche de produit cuit sous vide SIVU)

### **Matières premières fournisseurs**

44 matières premières ont été analysées en 2017. 41 analyses étaient satisfaisantes et 3 non satisfaisantes. Le pourcentage de conformité 2017 est donc 93,2%.

Les germes dépassant les critères microbiologiques sont la flore totale et le ratio FT/FL. Il s'agit d'une flore non pathogène.

### **En cours de production**

9 en-cours de production ont été analysés en 2017, suite à des incidents de production ou de vérification de notre production avant conditionnement.

8 analyses se sont avérées conformes et les en-cours de production ont donc été libérés.

1 analyses sur du rôti de bœuf a été non conforme et en lien avec une analyse de la matière première hors plan d'échantillonnage.

### **Interprétation des résultats**

Les résultats des analyses de contrôles à réception, des en-cours de production et analyses libératoires ont permis :

- de pouvoir libérer de la marchandise en assurant une qualité microbiologique des plats expédiés aux clients
- de s'assurer de l'innocuité des MP avant utilisation en production pour les MP à risques (viandes de bœuf hachée)
- d'assurer un suivi de la qualité des produits livrés par nos fournisseurs.

#### **4.4.2.4 Tests de vieillissements**

2 types de tests de vieillissement ont été réalisés en 2017 :

- produits avec une DLC de 5 jours : « J+5 »
- produits avec une DLC de 25 jours : « J+25 »

### **Analyses des résultats et interprétations des résultats 2017**

2017 a été marquée par 8 validations ou revalidation de DLC.

- Roti de veau au four car changement de mode de cuisson
- Tomates farcie avec décongélation à 2 jours
- Cuisse de faisan revalidation
- Suprême de faisan nouveau produit
- Boulgour nouveau produit non conforme J+5
- Sauce normande
- Sauté de chevreuil nouveau produit avec décongélation
- Escalope poulet bio

#### **4.4.2.5 Interprétation des résultats**

L'année 2017 a été marquée par 21 validations ou revalidation de DLC.

### **4.4.3 Analyses environnementales**

#### **4.4.3.1 Analyse eau de réseau**

##### **Potabilité de l'eau de réseau**

9 analyses ont été réalisées en 2017 par le Laboratoire Départemental des Analyses et de Recherches (LDAR) sur le réseau d'eau sanitaire dont 8 mandatées par l'ARS (Agence Régionale de Santé). L'ensemble des résultats est conforme et atteste de la potabilité de l'eau dans l'établissement.

#### **Recherche de légionnelles**

Le prélèvement d'eau en vue de recherche de la légionnelle est obligatoire du fait de la présence de douches au sein des vestiaires du personnel. Deux prélèvements ont été réalisés, le 01/03/2017 et le 24/08/2017, et présentent des résultats conformes.

#### 4.4.3.2 Analyses de l'air

##### Analyses des résultats 2017

11 analyses ont été réalisées en 2017 par le laboratoire extérieur. Les résultats sont les suivants :

- 10 analyses conformes soit un taux de conformité de 91% (77.8% en 2016)
- 1 analyse non-conforme pour dénombrement de moisissures et flore totale supérieurs au seuil maximal.

##### Nature des germes responsables d'analyses d'air non conformes

2014	2015	2016	2017
Levures	Levures		
Moisissures	Moisissures	Moisissures	Moisissures
	Flore totale		Flore totale

##### Interprétation des résultats

Les résultats 2017 sont conformes aux objectifs fixés : 91% pour un objectif de 90%.

Le retrait des faux plafonds et la réfection des sols et huisseries ont permis l'obtention de cette amélioration des résultats.

##### Objectifs 2018

L'objectif 2018 est toujours d'améliorer significativement les analyses d'air (90% de conformité) et identifier les facteurs favorisant le développement des moisissures.

#### 4.4.3.3 Analyses de surface

##### Analyses des résultats 2017

408 prélèvements de surface ont été réalisés en 2017

357 analyses ont été déclarées satisfaisantes soit un taux de conformité de 87,5%.

#### 4.4.3.4 Analyses de surface *Listéria monocytogenes*

##### Analyses des résultats 2017

99 prélèvements *Listéria* ont été réalisés par le laboratoire en 2017.

99 prélèvements *Listéria* ont été déclarés satisfaisants soit un taux de conformité de 100%.

#### 4.4.4 Hygiène du personnel

##### 4.4.4.1 Analyses des résultats 2017

44 agents ont été contrôlés en 2017 (113 en 2016)

37 analyses ont été déclarées satisfaisantes soit un taux de conformité de 87,7%.

#### 4.4.5 Management du système qualité

##### 4.4.5.1 Audits internes

Les audits internes permettent de vérifier :

- l'adéquation entre les procédures et la réalité terrain
- la mise à jour documentaire sur le terrain
- d'évaluer les connaissances du personnel sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- d'initier la démarche d'amélioration continue
- deux audits sont planifiés par secteur chaque année.

##### Analyses des résultats 2017

Seulement 1 audit a été réalisé au sein du secteur Allotissement en 2017. Le planning d'audit n'a pas été repris afin que le responsable sécurité alimentaire intègre

pleinement son poste.

### Audit interne Allotissement

26/01/2017 : 0 Ecart -2 Remarques

Cela concernait le plan de nettoyage et de désinfection avec :

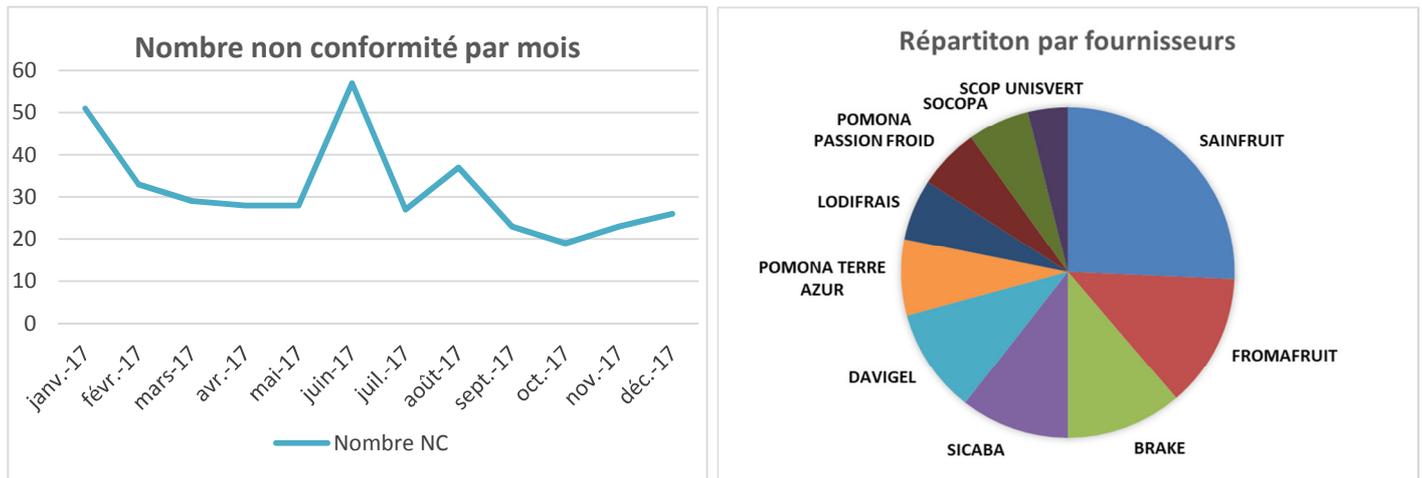
Absence du bon produit dans centrale de désinfection

Temps d'application non respecté

### 4.4.5.2 Non Conformités fournisseurs

#### Analyses des résultats 2017

381 non conformités ont été traitées en 2017 (529 en 2016)



Type de non-conformité par mois

La principale cause de non-conformité est un problème sur la quantité reçue. Elle peut être différente de celle commandée voir absente mais aussi différente de celle facturée.

Ensuite ce sont des problèmes de traçabilité. Cela correspond à l'absence de document de traçabilité avec les numéros de lot et ou DLC. Dans ce cas, les produits sont retournés au fournisseur ou bloqués au SIVU dans l'attente de réception des documents conformes.

Cela peut concerner également une traçabilité différente entre le bon de livraison et le produit reçu. Dans ce cas nous prenons en compte les éléments contrôlés lors de la réception.

Le dernier type de non-conformité principalement rencontré est la cohérence de la fiche technique du fournisseur avec le produit. Dans ce cas, la fiche technique à jour est demandée au fournisseur.

#### Interprétation des résultats

Le nombre de non-conformité est en baisse en 2017. Cela pourrait être dû à une meilleure réactivité par rapport à nos exigences mais aussi une sélection de fournisseurs par un cahier des charges plus précis. Il est difficile d'interpréter les résultats sachant que les non-conformités magasin relevées par fournisseurs ne sont pas pondérées par les volumes livrés.

### 4.4.5.3 Réclamation clients

#### Analyses des résultats 2017

56 réclamations clients ont été traitées en 2017.

24 réclamations clients concernaient la ville de Bordeaux (42%)

32 réclamations clients concernaient la ville de Mérignac (57%)

#### Interprétation des résultats

Chaque réclamation a fait l'objet d'une réponse par mail par le service qualité. Les réclamations sont toujours reçues par mail.

#### **4.4.5.4 Lutte contre les nuisibles**

##### **Analyses des résultats 2017**

Le SIVU fait intervenir le service d'hygiène de la ville de Bordeaux sur son Plan de contrôle et de maîtrise des nuisibles

Ainsi, 4 passages ont été réalisés en 2017 conformément au contrat.

Le 05/01/2017 => Aucune consommation d'appâts

Le 05/04/2017 => Consommation d'appâts sur 5 postes extérieurs

Le 06/07/2017 => Consommation d'appâts sur 3 postes extérieurs

Le 04/10/2017 => Aucune consommation d'appâts

##### **Interprétation des résultats**

Les résultats de 2017 montrent une consommation à l'extérieur du bâtiment. Il n'y a pas d'infestation par des nuisibles sur le site.

#### **4.4.6 Contrôle DDPP**

##### **4.4.6.1 Contrôle DDPP 2017**

Absence de contrôle depuis le 08/09/2014.

##### **Retrait rappel**

L'affaire des œufs contaminés au FRIPRONIL, communiqué RASFF n°2017.1065 du 20/07/2017, n'a pas impacté le SIVU dans ses approvisionnements d'ovo produits. Cependant, le principe de précaution a été appliqué et l'approvisionnement en ovo produits a été orienté vers la filière BIO.

## 5. FINANCES -BUDGET

## 5.1 LE POLE FINANCES- BUDGET-MARCHES

### 5.1.1 L'équipe du Pôle: 4 agents

- 1 Responsable du Pôle Finances-Budget-Marchés
- 1 Responsable des Marchés Publics, adjoint du pôle
- 1 Instructeur de marchés
- 1 Assistant de gestion budgétaire

### 5.1.2 Les missions du pôle

- ▶ Préparer, exécuter et suivre le budget dans le cadre des procédures afférentes et moyens votés
- ▶ Superviser, préparer administrativement, lancer les procédures, exécuter et suivre les marchés publics et assurer le secrétariat de la Commission d'Appel d'Offres
- ▶ Gérer la dette et la trésorerie
- ▶ Gérer la régie de dépenses
- ▶ Fournir à l'encadrement et à l'exécutif les outils d'estimations, d'analyses et d'aides à l'arbitrage économique de l'activité, proposer des mesures correctives et contribuer à leur mise en œuvre.

### 5.1.3 L'activité du Pôle

#### 5.1.3.1 L'exécution du budget en 2017 :

- 7108 engagements correspondant aux commandes aux fournisseurs ;
- 7115 mandats correspondant au paiement des 9463 factures fournisseurs (à titre comparatif en 2006, 4391 mandats qui ont été traités, soit une augmentation de plus de 62%, due principalement à l'augmentation du nombre de marchés par l'introduction des marchés en agriculture biologique, souvent doublés par des marchés en agriculture conventionnelle pour sécuriser l'approvisionnement et permettre le choix économique et pour adapter le découpage des marchés à nos besoins et à l'offre proposée par l'environnement économique.
- 395 titres dont les 346 titres correspondants aux ordres de paiement des 551 factures de repas et autres prestations alimentaires aux clients (Villes et associations).

### 5.1.3.2 Les marchés publics en 2017 :

Les marchés suivants ont fait l'objet de procédure en 2016 et ont commencé en 2017 :

Libellé du marché	Type	Date CAO	Date début de marché
Laitages	Alimentaire Agriculture conventionnelle	01/12/2016	01/01/2017
Produits alimentaires composites	Alimentaire Agriculture conventionnelle		
Fruits et légumes 1 <sup>ère</sup> gamme	Alimentaire Agriculture conventionnelle		
Pâtisseries sucrées multi-portion	Alimentaire Agriculture conventionnelle		
Pâtisseries sucrées en portion individuelle	Alimentaire Agriculture conventionnelle		
Fromages	Alimentaire Agriculture conventionnelle		
Légumes cuits préparés 5 <sup>ème</sup> gamme	Alimentaire Agriculture conventionnelle		
Entremets	Alimentaire Agriculture conventionnelle		
Fruits et légumes 4 <sup>ème</sup> gamme	Alimentaire Agriculture biologique		
Laitages et entremets	Alimentaire Agriculture biologique		
Fruits et légumes 1 <sup>ère</sup> gamme	Alimentaire Agriculture biologique		

Les marchés suivants ont fait l'objet d'une procédure en 2017 et ont commencé en 2017:

Libellé du marché	Type	Date CAO	Date début de marché
Produits réfrigérés issus de la pisciculture	MAPA Agriculture conventionnelle		1/01/2017
Charcuterie	Alimentaire Agriculture biologique	1/06/2017	1/07/2017
Viande de poulet crue surgelée et réfrigérée			
MAPA Prestations de services pour la réalisation de prélèvements, d'analyses microbiologiques et physico-chimiques			1/05/2017
MAPA Fournitures et acheminement d'énergie électrique du SIVU			15/03/2017
MAPA Fournitures et acheminement de gaz pour le SIVU			15/03/2017
Conduite d'opération Restructuration Extension Bâtiment du SIVU			06/07/2017 11/10/2017

Les marchés suivants ont fait l'objet d'une procédure en 2017 et ont commencé en 2018:

Libellé du marché	Type	Date CAO	Date début de marché
Fruits et légumes 1 <sup>ère</sup> gamme	Alimentaire Agriculture conventionnelle	11/12/2017	1/01/2018
Légumes cuits préparés 5 <sup>ème</sup> gamme et PDT	Alimentaire Agriculture conventionnelle		
Viande crue réfrigérée d'agneau Label Rouge	Alimentaire Agriculture conventionnelle		
Fruits et légumes 4 <sup>ème</sup> gamme	Alimentaire Agriculture biologique		
Viande crue surgelée d'agneau	Alimentaire Agriculture biologique		
Acheminement de fourniture d'électricité	Groupement de commandes		1/01/2018

## 5.2 LE BUDGET REALISE 2017

### 5.2.1 Le résultat 2017

Le Compte Administratif 2017 fait apparaître un excédent cumulé de 4 358 166,02 €.

RESULTAT 2017	FONCTIONNEMENT	INVESTISSEMENT
<b>DEPENSES</b>	17 050 655,40 €	1 032 164,02 €
<b>RECETTES</b>	18 127 788,68 €	1 977 575,02 €
<b>RESULTAT BRUT</b>	+ 1 077 133,28 €	+ 945 411,00 €
<b>RESULTAT CUMULE</b>	+ 1 597 924,13 €	+ 2 760 241,89 € Dont 2 645 254,73 € de reports

### 5.2.2 Les produits des ventes

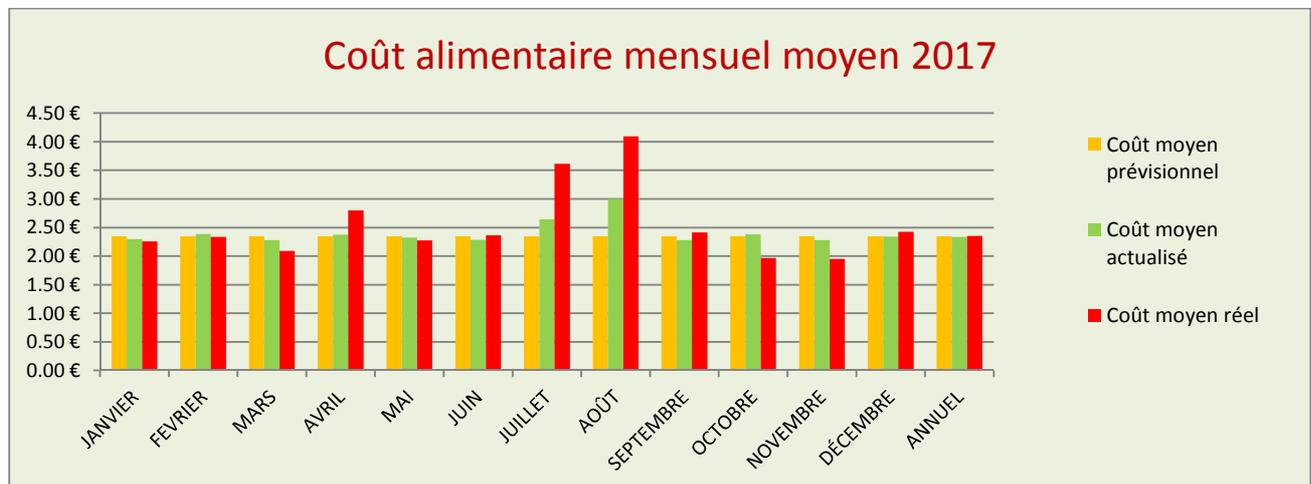
<b>Ventes</b>	{	Compte administratif 2016	16 945 977,14 €	}
			+ 4,43 %	
	{	Compte administratif 2017	17 696 454,15 €	}
<b>Repas</b>	{	Compte administratif 2016	16 341 668,31 €	}
			+ 4,47 %	
		Compte administratif 2017	17 071 866,37 €	

En plus des 3 706 262 repas facturés en 2017, le SIVU a titré 624 587,78 € hors taxes, de recettes d'alimentation autres que des repas. Il s'agit essentiellement :

- des goûters
- des repas élections
- des repas sociaux
- du lait pour les écoles
- du vin pour les foyers de seniors
- des fruits à la récré
- divers produits d'épicerie

### 5.2.3 Le coût alimentaire

- Coût alimentaire moyen prévisionnel 2017 → 2,327 €
- Coût alimentaire moyen annuel actualisé → 2,341 €  
(en fonction du nombre réel de repas facturés aux clients)
- Le coût alimentaire moyen annuel réel → 2,214 €  
(en fonction des factures fournisseurs)



## 5.2.4 L'état de la dette

Le capital restant dû total est de 4 277 471,27 € au 31/12/2017.

La dette au départ était de 13 227 277,36 € pour les emprunts constructions de l'UCP, à laquelle se rajoute 387 453,00 € pour la station : soit un total de 13 614 730,36€.

L'encours de dette représente donc 31,42 % du capital total emprunté.

### 5.2.4.1 Emprunt Construction – Crédit Agricole Calyon

Capital emprunté → 5 471 408,67 €      Capital restant dû → 1 407 525,35 €

Une partie du capital restant dû (soit 1 232 421,43 €) a été remboursée par anticipation en 2007.

L'encours de dette représente donc 25,73 % du capital emprunté.

La durée résiduelle au 31/12/2017 est de 6,49 années.

### 5.2.4.2 Emprunt construction – Dexia

Capital emprunté → 6 740 960,69 €      Capital restant dû → 2 728 525,51 €

L'encours de dette représente donc 40,48% du capital emprunté.

La durée résiduelle au 31/12/2017 est de 6,83 années.

### 5.2.4.3 Emprunt station- Agence de l'Eau Adour-Garonne

Capital emprunté → 387 453,00 €      Capital restant dû → 141 420,41 €

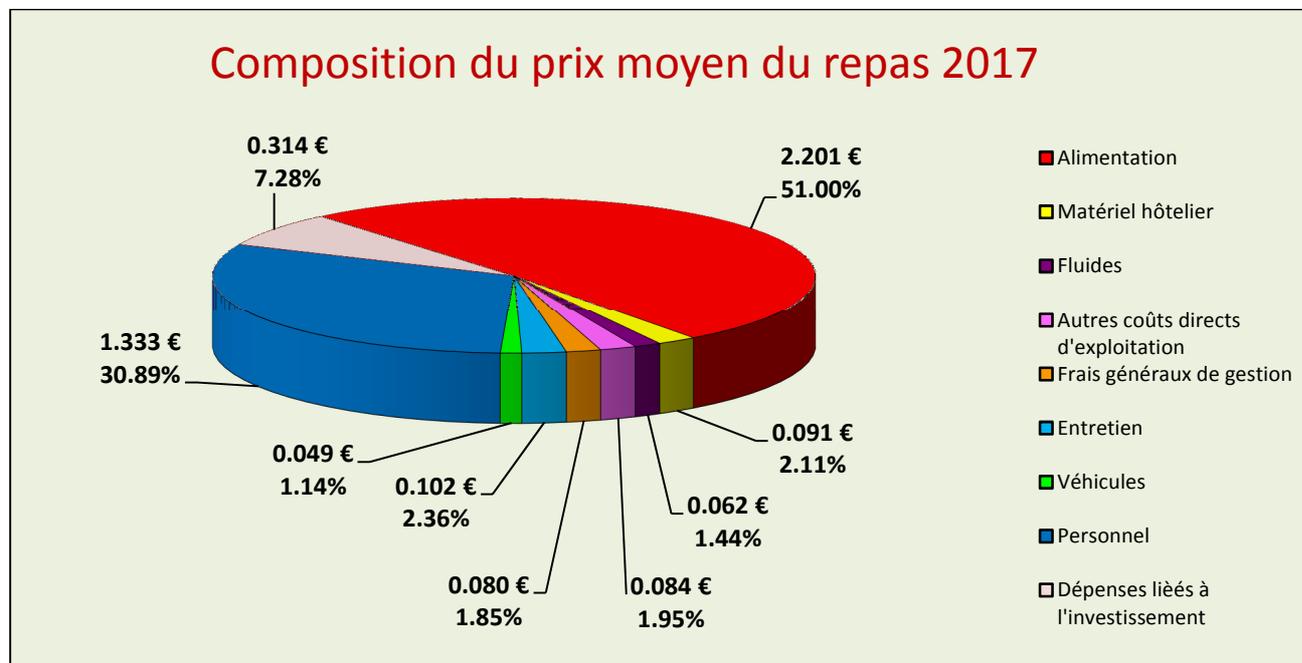
L'encours de dette représente donc 36,50 % du capital emprunté.

La durée résiduelle au 31/12/2017 est de 3,72, de 3,32 et de 2,90 années car cet emprunt qui est une aide remboursable sur 10 ans à taux 0%, accordée par l'AEAG pour la station de prétraitement, a été versé en trois fois et est remboursable en trois tableaux d'amortissement distincts.

## 5.2.5 Le prix moyen du repas

Le prix moyen de revient du repas est de 4,316 €.

Le premier poste est l'alimentation qui représente 2,201 €, soit 51 % du prix du repas.

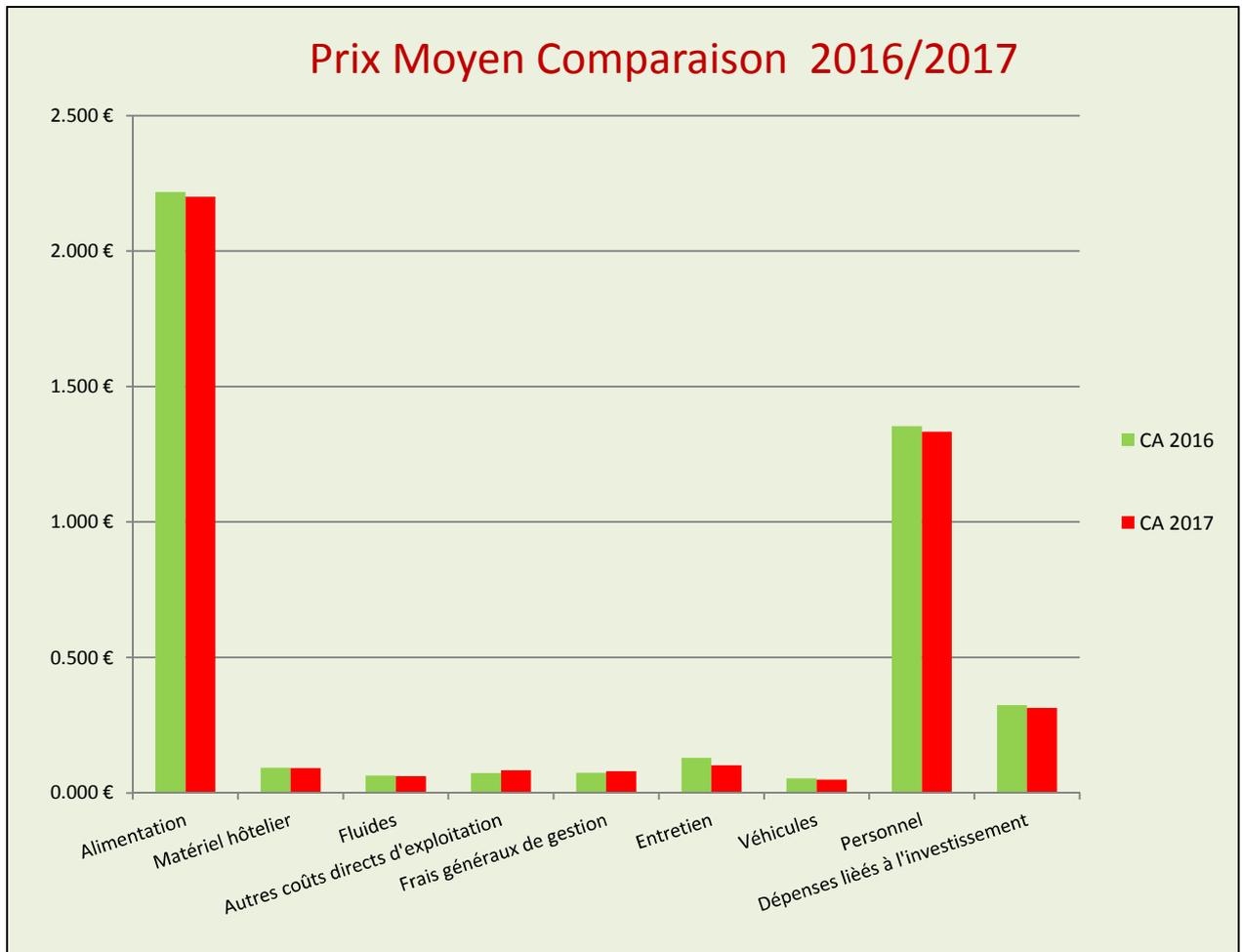


### 5.2.6 L'évolution du coût moyen du repas du CA 2016 au CA 2017

Le coût moyen du repas 2017 est de 4,316 €, il était de 4,363 € en 2016 : soit une diminution de 1,09 %.

Les frais variables, diminuent de 0,79 %, en passant de 2,310 € en 2016 à 2,292€ en 2017.

Les frais fixes diminuent de 1,43 %, en passant de 2,053 € en 2016 à 2,023 € en 2017.



### ANNEXES FINANCES

- 1. Tableau prévisionnel / réel nombre de repas total clients 2017
- 2. Tableau prévisionnel / réel nombre de repas client ville de Bordeaux 2017
- 3. Tableau prévisionnel / réel nombre de repas client ville de Mérignac 2017
- 4. Tableau prévisionnel / réel nombre de repas clients extérieurs 2017
- 5. Tableau et graphique total nombre de repas par type de convive de 2005 à 2017
- 6 Graphiques évolution du nombre de repas de 2005 à 2017 par type de convive
- 7. Graphiques évolution du nombre de repas par client de 2005 A 2017
- 8. Tableau et graphique parts clients de 2005 à 2017

## 6. L'EXPLOITATION

## 6.1 LE POLE EXPLOITATION

### 6.1.1 Pôle Exploitation – 84 agents

Le pôle exploitation est dirigé par le Chef d'Exploitation et est divisé en 2 services. Ce pôle représente 79,25 % de l'effectif total du SIVU.

#### 6.1.1.1 Service Logistique – 39 agents

Le service logistique a vu, suite à la réorganisation opérée en 2016, la création d'un poste supplémentaire dans le secteur magasin et la nomination, après jury interne, d'un chef d'équipe allotissement.

Il est dirigé par le responsable logistique et deux responsables adjoints et comprend 3 secteurs :

- Magasin – 1 responsable, 1 chef d'équipe et 6 agents
- Allotissement – Expédition – 1 responsable, 1 chef d'équipe allotissement, et 23 agents
- Hygiène logistique – 3 agents

Ce service représente 36,79 % de la population du SIVU avec 46,29 agents en personnel rémunéré pour 39 agents en postes ouverts.

Le service logistique représente 36,49 % du nombre total d'heures supplémentaires rémunérées et 35,98 % du nombre total d'heures supplémentaires effectuées pour l'année 2016.

Le nombre de présents par rapport au nombre de postes minimums est de :

Périodes	Postes minimums	Effectifs présents	Différence
Pleine activité	35,50	36,90	+ 1,40
Moyenne et faible activité	17,75	23,38	+ 5,63

#### 6.1.1.2 Service Production – 45 agents

Le service production est dirigé par le responsable production et le responsable adjoint. Il est composé de 3 secteurs :

##### Secteur Fabrication

Ce secteur comprend 18 agents. Il est dirigé par un responsable et réparti en 2 équipes

- Déconditionnement – hygiène - 7 agents dirigés par 1 chef d'équipe
- Préparations culinaires – 6 agents dirigés par 2 chefs d'équipe

##### Secteur Sous Vide

Ce secteur est dirigé par un responsable et un chef d'équipe et comprend 2 agents.

##### Secteur Conditionnement – Self

Ce secteur est dirigé par un responsable et comprend 20 agents répartis en 2 équipes

- Conditionnement – 16 agents dirigés par 2 chefs d'équipe
- Self – 2 agents

Ce service représente 42,45 % de la population du SIVU avec 56,06 agents en personnel rémunéré pour 45 agents en postes ouverts.

Le service production représente 28,16 % du nombre total d'heures supplémentaires rémunérées et 21,87 % du nombre total d'heures supplémentaires effectuées pour l'année 2017.

Le nombre de présents par rapport au nombre de postes minimum est de :

Périodes	Postes minimum	Effectifs présents	Différence
Pleine activité	43,00	42,03	- 0,97
Moyenne et faible activité	21,50	25,11	+ 3,61

## 6.2 L'ACTIVITE DE L'EXPLOITATION

### 6.2.1 La GPAO (Gestion de la production assistée par ordinateur)

Après l'étude sur le gaspillage menée l'année précédente, des travaux ont été effectués. Les recettes ont été modifiées, les grammages baissés. Un plat de tête a été créé afin de faire fonctionner le simulateur de chiffrage des menus.

### 6.2.2 Les groupes de travail

#### 6.2.2.1 Projet DATAMEAL

Au mois de septembre un groupe de travail a été installé afin de travailler sur le logiciel DATAMEAL. Le J-7 a été intégré dès la rentrée scolaire, ce qui a permis la remise en question des méthodes de travail afin de réguler les pertes.

#### 6.2.2.2 Le groupe Saveur

Regroupant les chefs de préparation et la diététicienne/nutritionniste, cette équipe se réunit autour d'un bureau et/ou de plats à goûter une fois par mois.

Plusieurs objectifs les motivent ; tout d'abord, l'amélioration continue des recettes suite aux retours des villes et des dégustations hebdomadaires. De plus, ils rectifient l'assaisonnement, ajustent les quantités, revoient la cuisson et surtout, ils optimisent la remise en œuvre pour une meilleure appréciation de leur travail. Les fournisseurs sont sollicités afin de les échantillonner sur des arômes culinaires, des légumes, des viandes, des poissons, ou autres denrées ayant attiré leur attention. Les tests et les dégustations en interne s'ensuivent...

#### 6.2.2.3 Le Groupe Communication

Pour la première fois le groupe communication a mis en place une animation lors de la journée de la Fête des fruits et légumes (Fraiche attitude) à Bordeaux. Les enfants ont pu découvrir de nouvelles salades ; des yaourts aux fruits du Pays Basque et une gamme de fruits de saison.

Cependant, ils ont dû écourter cette manifestation en raison du plan canicule.

### 6.2.3 Le management

Dans le secteur de la logistique, un nouveau poste de chef d'équipe a été créé afin de couvrir l'amplitude horaire avec un responsable de terrain de 6 heures à 16 heures.

En production, le secteur sous-vide a été rattaché au secteur de fabrication. L'objectif est de gagner en souplesse en termes de gestion de produits et de personnel. Cela implique la transformation du poste de responsable sous-vide en chef d'équipe.

## 6.2.4 Les déplacements

Pour la première fois, les responsables de l'exploitation, de la maintenance et des ressources humaines ont représenté le SIVU Bordeaux –Mérignac lors des portes ouvertes d'IFRIA (Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires). Cette journée nous a permis de recruter un apprenti en BTS Industrie Agroalimentaire.

Cette année encore des prospections ont été effectuées au Salon des professionnels de l'agroalimentaire à Rennes (CFIA) et SUD AGRO INDUSTRIES (Toulouse), salons dédiés aux industries agroalimentaires. Ils constituent des lieux privilégiés pour rencontrer les différents acteurs du secteur agroalimentaire et nous permettent de procéder à une veille technologique, complémentaire de celle récemment mise en place avec AGROTEC.

## 6.2.5 L'actualité 2017

Depuis la rentrée, en application de la nouvelle convention, les commandes pour les deux villes sont passées à J-7 à la place de J-2. Cela a permis de réguler les pertes d'exploitation. De plus, pour la première fois depuis l'ouverture du SIVU, les bons de livraison sont conformes. Une plateforme spécifique de saisie des effectifs prévisionnels a été conçue, financée par le SIVU et réalisée par son partenaire IMC.

L'étude sur les barquettes en cellulose a avancé. Des tests sur des écoles pilotes ont été effectués au cours des mois de mars, juin et novembre.

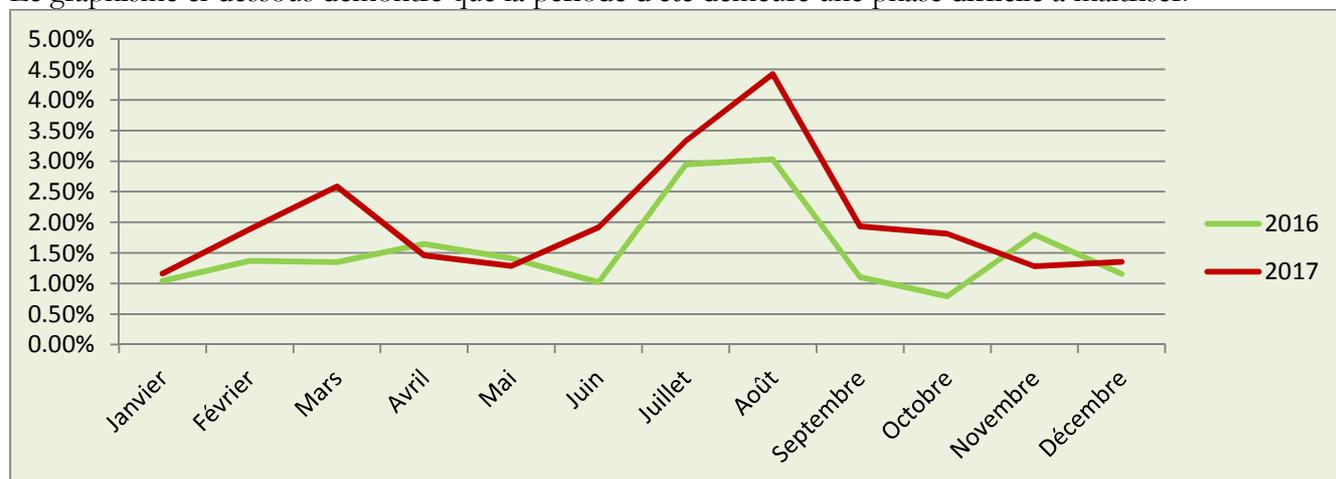
Depuis le mois d'octobre, un service de potage fabriqué « maison » a été proposé dans toutes les écoles. Cette offre devrait évoluer avec la création de la légumerie solidaire de Blanquefort qui s'approvisionnera auprès des maraichers locaux Bio et conventionnels.

## 6.2.6 La maîtrise de coûts

Un des objectifs de l'Exploitation est de conforter la maîtrise des coûts.

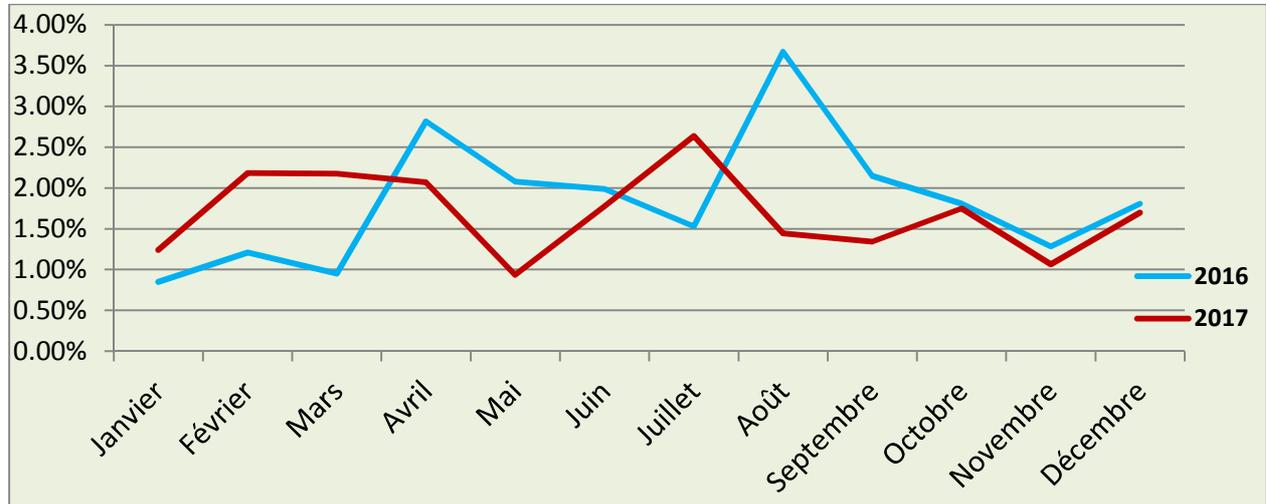
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Année
<b>2016</b>	1.04%	1.37%	1.35%	1.65%	1.41%	1.02%	2.95%	3.03%	1.10%	0.79%	1.80%	1.16%	<b>1.38%</b>
<b>2017</b>	<b>1.16%</b>	<b>1.89%</b>	<b>2.59%</b>	<b>1.46%</b>	<b>1.29%</b>	<b>1.92%</b>	<b>3.33%</b>	<b>4.43%</b>	<b>1.93%</b>	<b>1.81%</b>	<b>1.28%</b>	<b>1.35%</b>	<b>1.81%</b>

Le graphisme ci-dessous démontre que la période d'été demeure une phase difficile à maîtriser.



L'objectif de limiter l'ensemble des pertes techniques à 3% n'est pas encore totalement atteint ; en revanche, les pertes liées aux effectifs ont diminué, notamment avec le passage à J-7.

Perte liée aux effectifs													
	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Année
<b>2016</b>	0.85%	1.21%	0.95%	2.82%	2.08%	1.99%	1.53%	3.67%	2.15%	1.81%	1.28%	1.81%	<b>1.73%</b>
<b>2017</b>	<b>1.24%</b>	<b>2.18%</b>	<b>2.18%</b>	<b>2.07%</b>	<b>0.94%</b>	<b>1.78%</b>	<b>2.64%</b>	<b>1.44%</b>	<b>1.34%</b>	<b>1.75%</b>	<b>1.06%</b>	<b>1.70%</b>	<b>1.63%</b>



### 6.3 LES INDICATEURS DE L'EXPLOITATION

#### 6.3.1 La cuisson sous vide

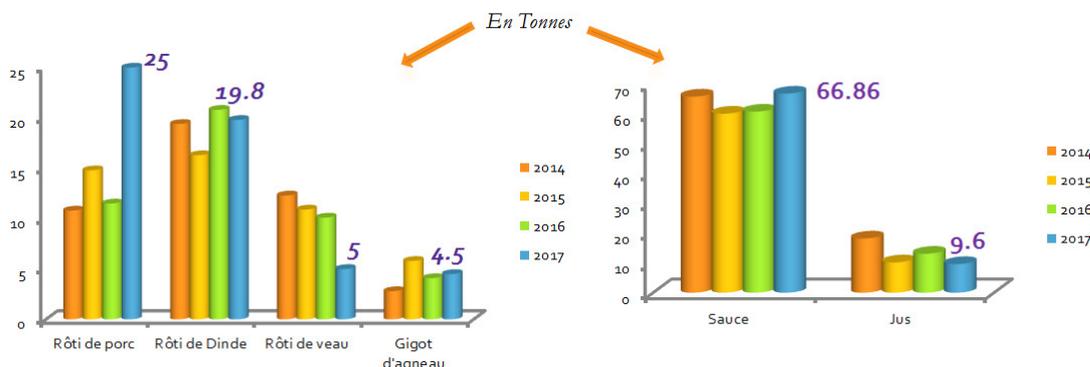


Comparatif des Volumes de cuisson sous vide entre 2012 et 2017

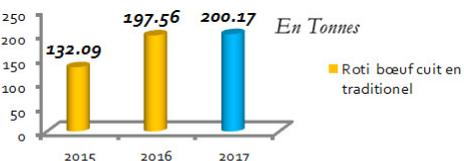
Principales denrées cuites en sous vide (en tonnes)

N.R. : Non renseigné

Tonnes	Saute de porc	Rôti de porc	Rôti de Dinde	Escalope de volaille	Sauté de Bœuf	Paleron de bœuf	Rôti de veau	Sauté de veau	Gigot d'agneau	Sauté d'agneau	Filet de colin	Cœur de merlu	Saumon	Cabillaud
2014	10,9	10,8	19,4	18,5	10,1	6,7	12,3	14,4	2,8	9,7	16,2	12,7	12,3	9,5
2015	10,9	14,8	16,3	16,1	16,1	1,9	10,9	13,9	5,8	3,06	21,6	6,6	9,4	4,8
2016	21,4	11,5	20,8	20,1	16,5	2,1	10,1	14	4	5	19,9	9,7	11,5	4,09
2017	25	7,6	19,8	20,5	12,5	1,3	5	14,5	4,5	4	22,2	12,6	11,6	1,2



Il est important de préciser que ces volumes concernent uniquement les produits ayant subi un traitement thermique par immersion en sous vide. Le rôti de bœuf, quant à lui, figure à part pas en raison de l'utilisation d'un mode de cuisson traditionnel, des tests ont été réalisés sur le rôti de veau en 2017. Le résultat n'est pas validé en raison de la performance des fours actuels, de nouveaux test sont planifiés en 2019 après l'acquisition des nouveaux fours.



## 6.3.2 Le transport

Les véhicules utilisés sont principalement destinés à la livraison des 210 points de restauration des villes de Bordeaux et Mérignac. Ils rayonnent sur une distance comprise entre 500 m et 7 Km.

Le parc de camions du SIVU est composé de 17 véhicules diesel et trois véhicules essence :

- 1 camion poids lourd de marque Renault de 6.5 tonnes.
- 16 camions VL de marque Renault type Maxcity de 3.5 tonnes.
- 1 véhicule léger de marque Peugeot type 206.
- 2 véhicule léger de marque Peugeot type 208.

### Montant annuel de location

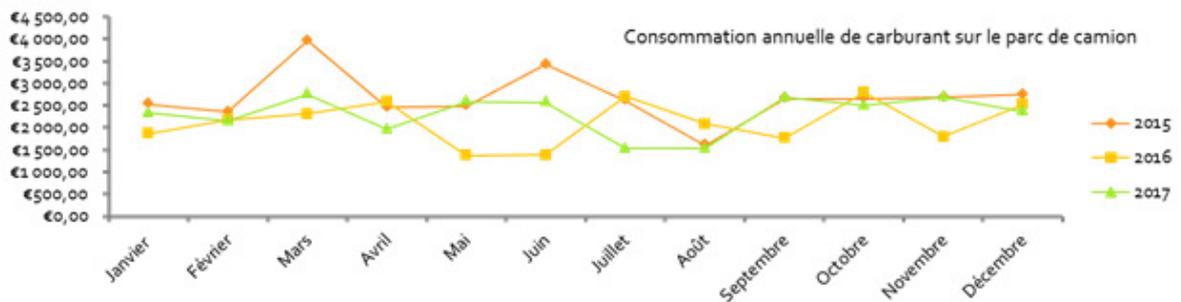
2015	2016	2017
Petit Forestier	Clovis	Clovis
195 033 €	158 738 €	156 420 €

*Un véhicule léger de 3,5 Tonnes supplémentaire est mis à notre disposition par le loueur afin de pallier une défaillance mécanique.*

Cette régularité sur la consommation de carburant est intéressante car les prix du carburant sont très instables. On constate cependant une hausse significative de 7,08 % sur la consommation de carburant annuelle.

### Consommation annuel en carburant

2015	2016	2017
29 632,02 €	23 536,10 €	25 330,34 €



Un test de livraison à J-1 de consommation sur un secteur de Bordeaux a été tenté mais les résultats n'ont pas été probants en raison des insuffisances du véhicule électrique essayé à cette occasion.



### 6.3.3 Les déchets

**Nous distinguons plusieurs types de déchets au SIVU**

**Les déchets communs :**

Types alimentaires principalement dus aux variations du nombre de repas, déchets de préparation (fin de cuiviers) ou en DLC dépassée. Actuellement ces déchets sont incinérés puis transformés en composante du goudron ou bitume par la Sté SUEZ

**Les eaux souillées :**

Eaux issues de la production et du nettoyage ainsi que du Process de cuisson sous vide, la station de prétraitement des eaux mise en route le 15 avril 2011 permet d'être conforme avec l'arrêté de février 98 ; ils sont transformés en bio carburant.

**Les boues ou graisses:**

Issues des cuissons de fours, valorisées par la société Oleo recycling, elles deviennent des bio carburant

**Les emballages :**

Essentiellement du papier, carton, plastiques et films alimentaires, ils sont traités également par incinération par Suez.

**Les plus dangereux**

**Fluides frigorigènes :**

Ils sont gérés par la société SPIE en charge de la maintenance des groupes froids. Une nouvelle législation sur ces fluides devra être appréhendée ; ces fluides seront changés lors de l'extension .

**Néons et ampoules:**

Stockés et évacués tous les mois par la SITA (par leur filière recyclage) depuis plusieurs années une campagne de relamping par des ampoules au Led permet de diminuer la consommation électrique et par conséquent leur élimination.

**Emballages des produits entretien:**

La fin de vie de ces produits est intégrée dans nos cahiers des charges pour faire évacuer ces emballages par la société titulaire du marché des produits d'entretien.

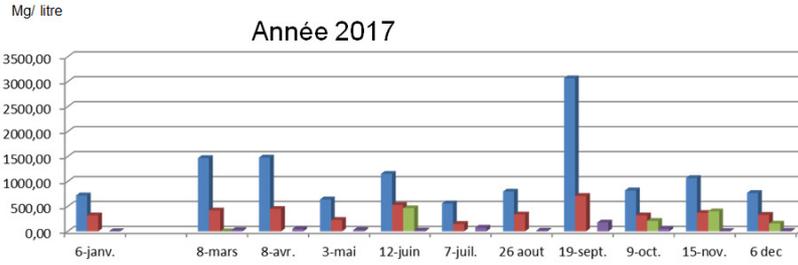
**Déchets informatiques:**

Depuis 2017 les toners sont collectés par la Société CONIBI, les autres produits informatiques (Ecran, clavier, Tours etc. ) sont donnés à une association caritative UNBEE pour être reconditionnés et distribués à des écoles , des foyers seniors ...

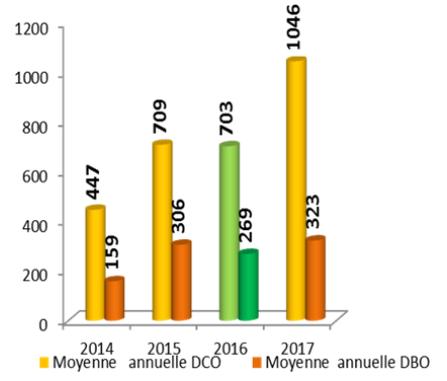
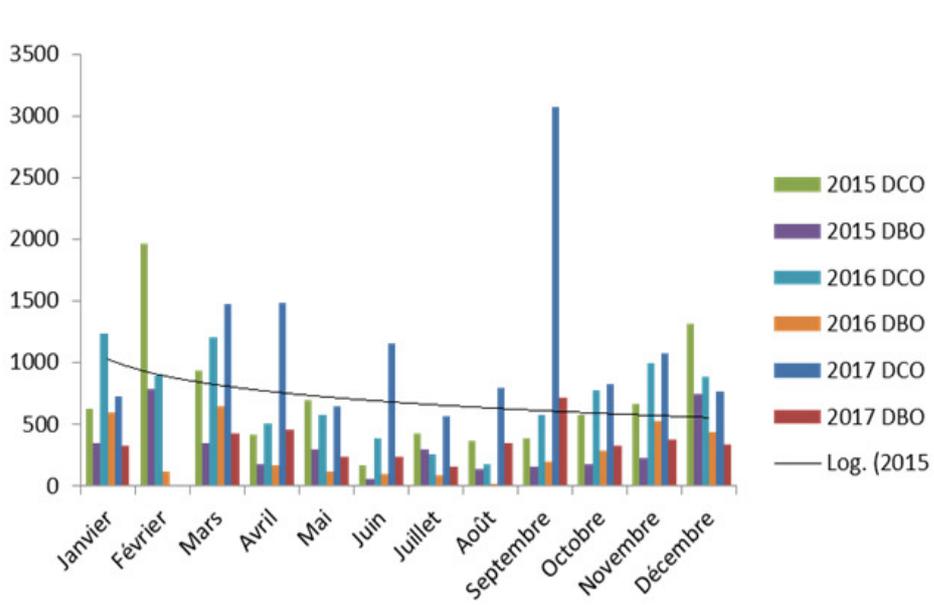
**Piles:**

Filière de recyclage classique collectée par la SUEZ

### 6.3.3.1 Les eaux souillées



EAU 2017	BAT M3
1er trimestre	2543
2e trimestre	3113
3e trimestre	2970
4e trimestre	2629
<b>TOTAL</b>	<b>11255</b>



DCO : Déchet chimique organique

DBO : Déchet biologique organique

## NOS ACTIONS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

SUEZ décerne ce diplôme à la société SIVU Bordeaux-Mérignac pour ses actions en faveur de l'environnement

Nous avons valorisé :

**53**  
Tonnes de papiers/cartons

**169**  
Tonnes d'OM en énergie

**300**  
Kilos de piles

soit l'équivalent de :

**énergie**  
la consommation annuelle de **75 habitants**

**eau**  
la consommation annuelle de **17 habitants**

**bois**  
la consommation annuelle de **0 habitant**

(Voir annexe 1)

### 6.3.3.2 Traitement des eaux de rejet et débit traités

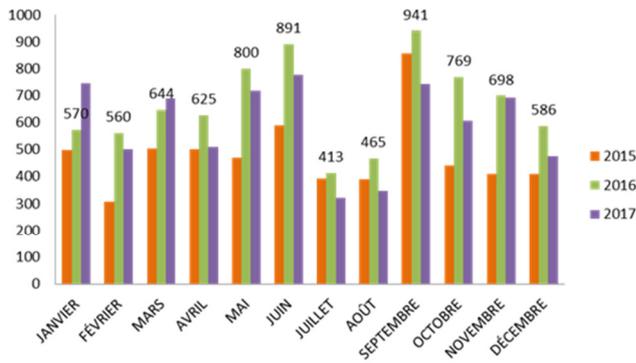
#### Le procédé de valorisation se fait en deux étapes:

-Le pré traitement des graisses consiste en une liquéfaction des matières grasses puis centrifugées pour extraire l'huile, l'eau et les refus.

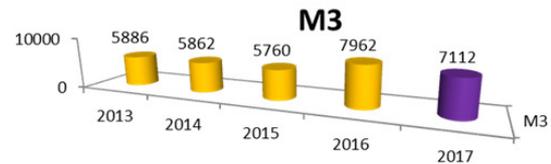
-La valorisation consiste en la production de bio carburant à partir de l'huile par un procédé physico-chimique. Il est utilisé comme combustible dans les moteurs de groupe électrogène ainsi qu'en additif dans des véhicules ou équipements industriels (chaudières, engins, camions).

Nous constatons une baisse significative du débit d'eau traitée, certainement due à une meilleure supervision des différents compteurs.

**Débit traités en M3**



**Débit d'eau traitée par la station en tonnes**

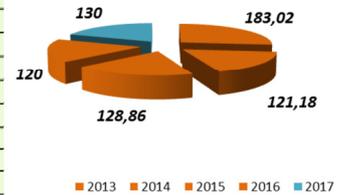


Nous pouvons constater une diminution annuelle de 850 M<sup>3</sup> d'eau soit une baisse de -10,67 %.

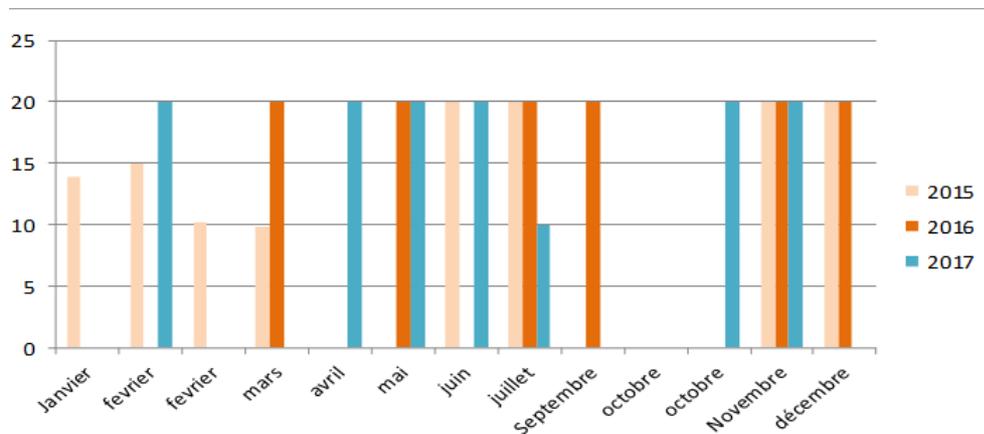
### 6.3.3.3 Valorisation des huiles usagées

Le tonnage de boues évacuées vers Terralys (centre de traitement) est stable depuis maintenant 3 ans.

	2013	2014	2015	2016	2017
Janvier			13,86		
février	22,16	15,14	14,96		20
mars	20,94	16,2	9,8	20	
avril	19,76	17,2			20
mai	21,42	13,08		20	20
juin	21,50	11,66	20		20
juillet	15,98	14,24	20	20	10
Septembre				20	
octobre	20,06	11,44			
novembre	21,06	13,72			20
décembre	20,14	8,5	20	20	20
total	183,02	121,18	128,86	120	130



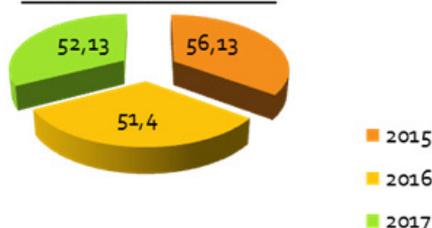
**Evacuation des graisses issues de la station en tonnes**



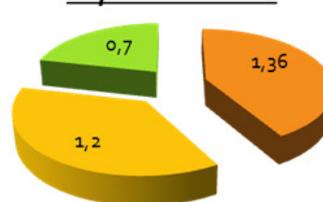
### 6.3.3.4 Les papiers et cartons

La valorisation des déchets de papier et carton vient en atténuation du coût de l'évacuation des déchets organiques. Cette valorisation s'élève à **2098,67 € pour 2017**. Actuellement, le papier et le carton sont recyclés. Un partenariat a été mis en place avec la société SITA qui a en charge l'évacuation hebdomadaire des déchets au sein du SIVU.

**Cartons en tonnes**

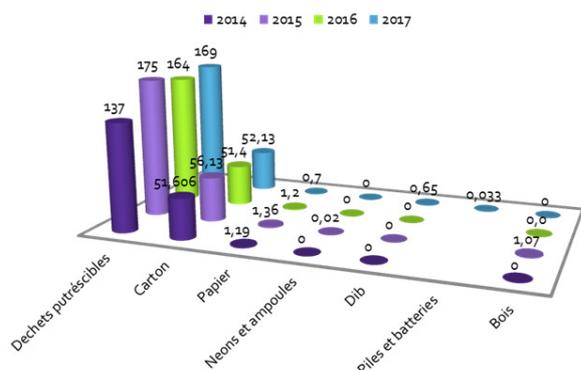


**Papier en tonnes**



Année	2017	2016	2015
Valorisation du carton et papier	2098,67 €	2290,90€	2964,77 €

### 6.3.3.5 Bilan en tonne des déchets du SIVU

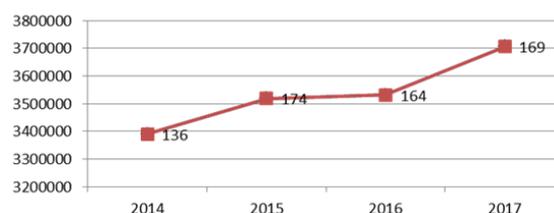


Nous constatons une légère hausse de + 2,95 %, qui, ramenée au nombre de repas produits, est inférieure aux années précédentes.

	2017	2016	2015
Nombre de repas	3 706 262	3 531 668	3 518 922
Tonnes	169	164	174
Déchets / repas	45 g	46 g	49 g

#### **DIB : Déchet Industriel Banal**

Lors des périodes de travaux, la SITA met à disposition du SIVU une ou plusieurs bennes pour les différents gravas et matériaux.



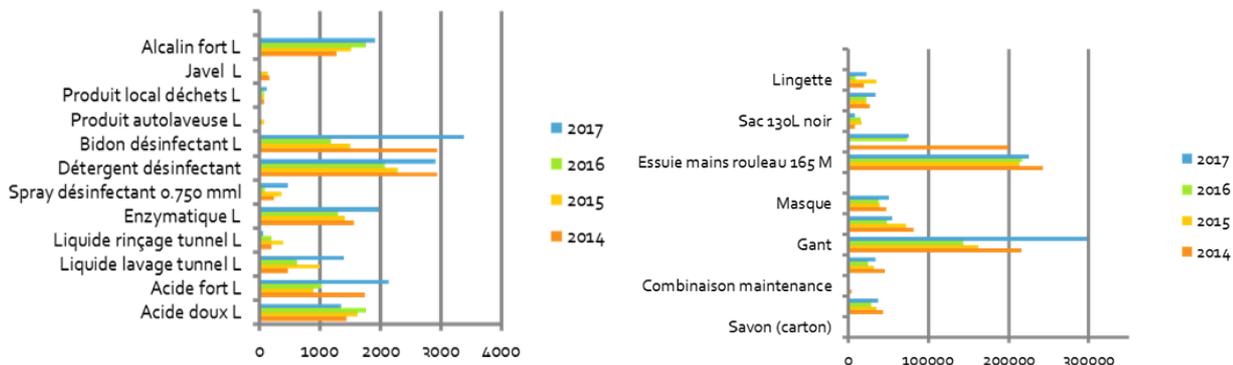
### 6.3.4 Les produits chimiques

La sécurité alimentaire est une des priorités du SIVU.

Objectifs : les objectifs principaux restent la maîtrise des coûts et des produits lessiviels.

	2014	2015	2016	2017	EPI équipement de protection individuel	2014	2015	2016	2017
Acide doux L	1450	1630	1755	<b>1360</b>	Savon (carton)	229	115	150	<b>176</b>
Acide fort L	1750	900	1030	<b>2145</b>	Surblouse	43600	35200	29200	<b>36760</b>
Liquide lavage tunnel L	480	1000	620	<b>1400</b>	Combinaison maintenance	4200	1400	1000	<b>1750</b>
Liquide rinçage tunnel L	200	400	200	<b>60</b>	Charlotte	45100	31800	25000	<b>33750</b>
Enzymatique L	1560	1420	1310	<b>1970</b>	Gant	216200	162000	144000	<b>297800</b>
Spray désinfectant 0.750 mml	240	372	96	<b>476</b>	Manchette	81800	72000	49000	<b>55000</b>
Détergent désinfectant	2950	2300	2080	<b>2910</b>	Masque	48000	39000	38000	<b>50300</b>
Bidon désinfectant L	2950	1500	1190	<b>3380</b>	Surchaussures	1890	2000	1000	<b>1500</b>
Produit autolaveuse L	40	80	10	<b>30</b>	Essuie mains rouleau 165 M	242715	213840	216810	<b>225720</b>
Produit local déchets L	80	80	85	<b>126</b>	Papier hygiénique rouleau 350M	199500		73500	<b>75600</b>
Javel L	170	145	25	<b>40</b>	Sac 130L noir	8250	16700	16000	<b>8000</b>
Alcalin fort L	1273	1520	1768	<b>1918</b>	Housse échelle	27200	22780	22400	<b>34070</b>
					Lingette	20000	35000	9600	<b>22700</b>
					Pastille Chlore	1050	1350	19,5	<b>0</b>

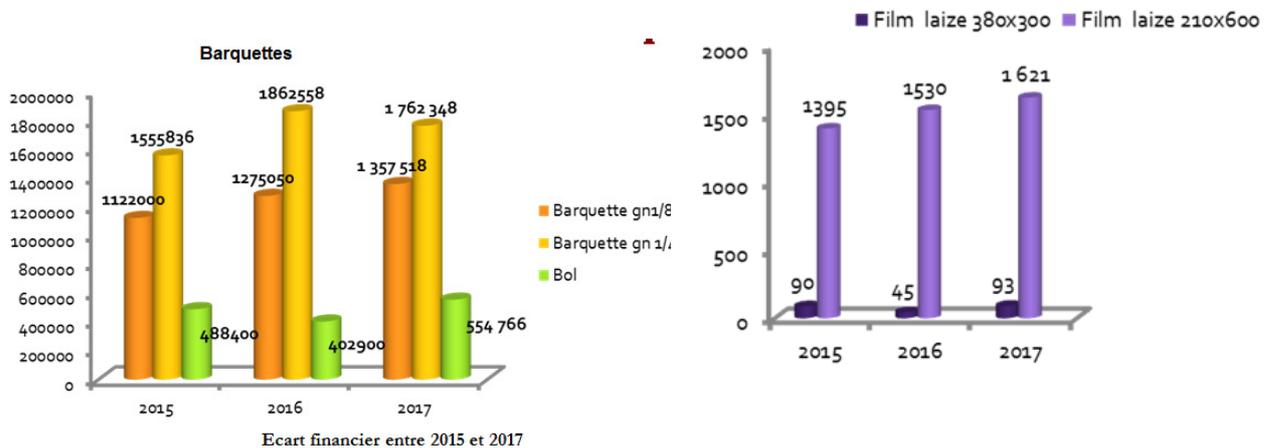
Nous constatons une hausse importante de produits qui s'explique par une modification de certaines procédures de nettoyage, ainsi que par l'évolution de certains protocoles (même résultat sur la consommation des EPI). A l'inverse on constate une réduction quasi-totale de produits à base de chlore grâce notamment à la mise en œuvre du process de désinfection à l'ozone pour lequel le SIVU est un précurseur au niveau national pour les cuisines centrales.



### 6.3.5 Les barquettes et films d'operculage

Nous notons une baisse du nombre de barquettes GN ¼ (- 5,38%) et une augmentation du nombre de barquettes GN1/8 (+6,47%). La gestion davantage maîtrisée des effectifs prévisionnels a permis ces résultats encourageants.

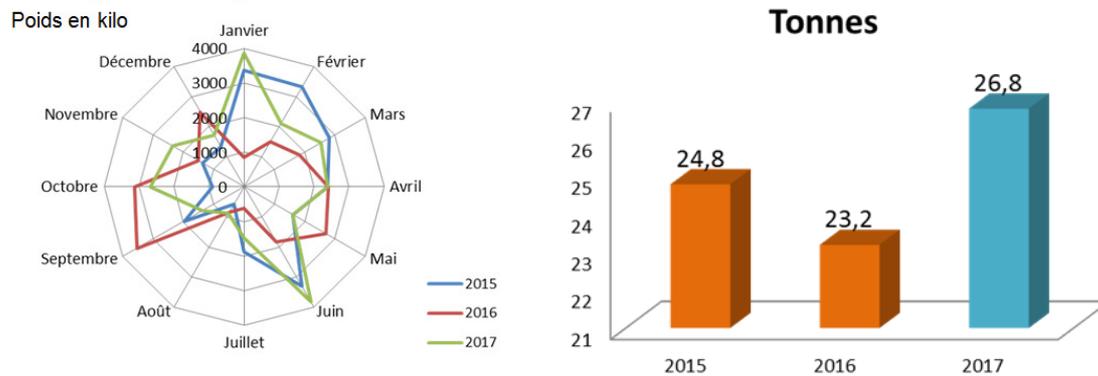
La consommation du nombre de bols est en forte hausse (+37%). Ce type de conditionnement est employé principalement au complément de sauce, jus et vinaigrette pour certains types de plats et pour le portage à domicile qui est toujours stable en 2017.



**Objectif:** la mise en place de barquettes en ouate de cellulose devrait être finalisée en juin 2018 ainsi que l'utilisation de barquettes GN 1/3 plus adaptées à nos volumes.

### 6.3.6 Don à la Banque Alimentaire

Les collectes s'effectuent au SIVU. Un camion frigorifique de la Banque Alimentaire passe plusieurs fois par semaine sous le contrôle de la logistique interne.



Pour la première fois depuis 6 ans , nous constatons une hausse des dons à la banque alimentaire.

Année	2017	2016
Kilos par an	26 812	24 887
Nombre de repas	3 706 262	3 518 922
Moyenne	72 gr/repas	70 g/ repas

*(Le SIVU ne peut pas garantir auprès de la banque alimentaire un repas complet mais seulement certaines composantes d'un repas avec une majorité de plats chauds et de légumes d'accompagnement.)*

## 7. INGENIERIE-MAINTENANCE

## 7.1 LE POLE INGENIERIE MAINTENANCE

Le pôle Ingénierie - Maintenance est dirigé par leur responsable. Il représente 4,72 % de la population du SIVU avec 7,73 agents en personnels rémunérés pour 5 agents en postes ouverts.

Il a fait l'objet d'un renfort d'une durée de 8 mois afin de procéder à une étude sur la consommation électrique du compresseur générée par les fuites d'air sur le réseau. Cette étude sera utilisée lors du redimensionnement du compresseur.

Il représente 12,38 % du nombre total d'heures supplémentaires rémunérées et 10,71 % du nombre total d'heures supplémentaires effectuées pour l'année 2017.

Le nombre de présents par rapport au nombre de postes minimum est de :

Périodes	Postes minimum	Effectifs présents	Différence
Pleine activité	4	5,31	+ 1,31
Moyenne et faible activité	2	4,15	+ 2,15

### 7.1.1 Déplacements

8 et 9 mars 2017 : déplacement au CFIA à Rennes (Carrefour de Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire)

20 Juin 2017 : déplacement au Salon Sud AGRO INDUSTRIES à Toulouse (Salon professionnel des équipementiers et prestataires de l'agro-alimentaire du grand Sud)

19 juillet 2017 : visite de l'usine Mécapack

20 et 21 Novembre 2017 : déplacement au CFIA à Lyon (Carrefour de Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire)

### 7.1.2 Formation

Agent	Total en nombre de jours	KELIO	ARMOR INOX	IMC	APAVE	Datameal	Précia Mollens	Divers
Agent 1	117.50		0.50					117.00
Agent 2	5.50	2.00	0.50	2.00			1.00	
Agent 3	3.50		0.50	2.00			1.00	
Agent 4	3.50		0.50	2.00			1.00	
Agent 5	0.50				0.50			
Agent 6	3.00		0.50		1.50		1.00	
Agent 7e	19.50		0.50	16.00	1.50	1.50		

Technicien de maintenance Agent 1 : 34 jours

Equipier premier intervention : Agent 4 - 0,5 jours

### **7.1.3 Maintenance et travaux en 2017**

#### **7.1.3.1 Systèmes d'information**

En 2017, les systèmes d'information ont été rattachés au Pôle Maintenance et le responsable a été de ce fait transféré.

Mise en place de la Fibre

Migration sur nouvelle architecture

- Architecture virtuelle (serveurs virtuels)
- Architecture physique (nouveaux serveurs physiques)

Plusieurs outils ont été mise en place ou ont connu une évolution dont la création d'une plateforme de commande des effectifs dans les satellites.

#### **7.1.3.2 Maintenance**

Interventions avec contrats de maintenance

- Armor inox : intervention en juillet et décembre pour le détartrage et le contrôle complet de notre process de cuisson sous vide.
- Multivac : intervention en juillet et décembre pour le contrôle des machines de conditionnement sous vide.
- H2A : hydraurage des canalisations du vide sanitaire en juillet et décembre.
- SOREMA : intervention en juillet pour le contrôle du système de génération d'eau glacée pour notre process de cuisson et refroidissement dans les Cuiseurs refroidisseurs.
- Otis / Portis : Contrôles périodiques sur les portails, portillon, ascenseur et monte-charge
- SAUR : Suivi journalier de la station de prétraitement des eaux
- Duffau : Contrôle périodique des compresseurs
- Mécaprocess : Entretien des machines de désinfection
- Oldham : contrôle des sondes de détection d'ozone
- OEI : entretien des ozoneurs
- SWAN : contrôle du système de dosage d'ozone des machines de désinfection
- Apave : contrôle périodique de la presse à balle et du broyeur

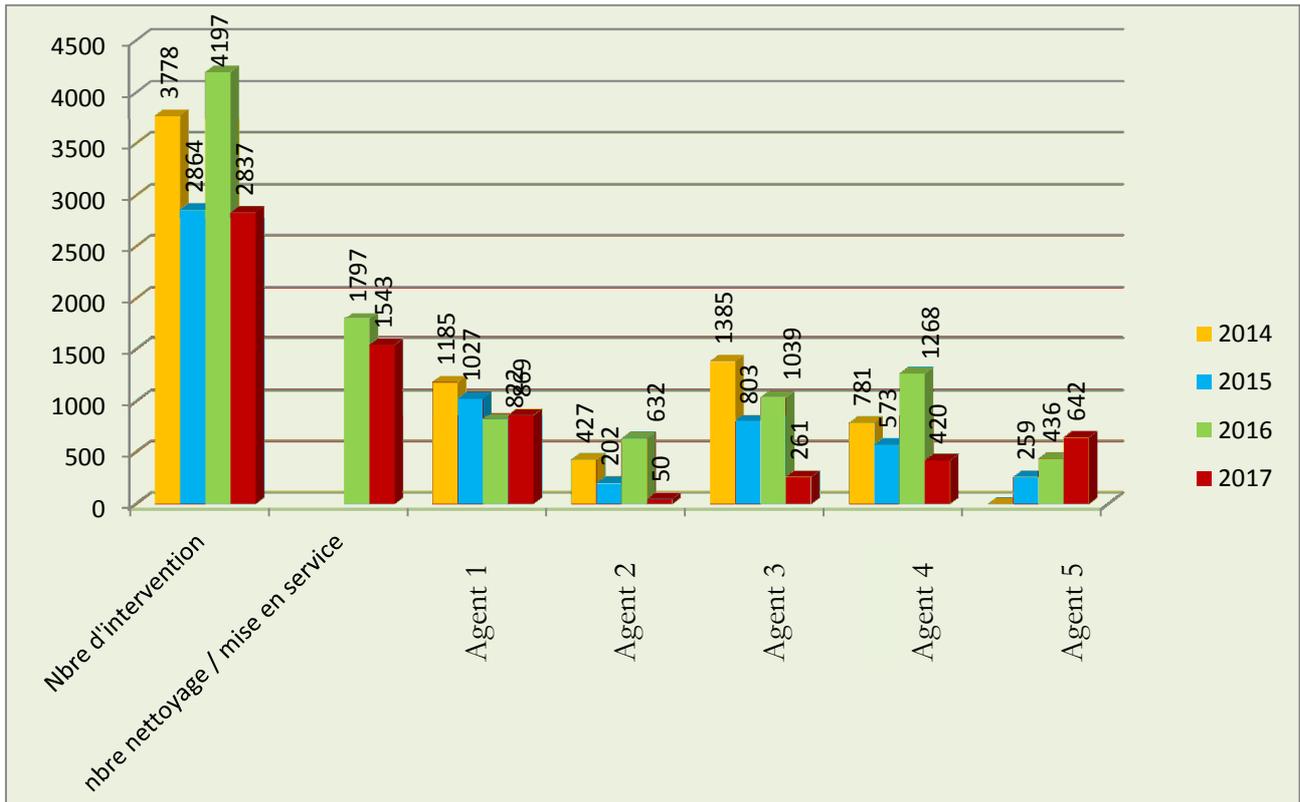
### **7.1.4 Maintenance curative et préventive SIVU**

#### **7.1.4.1 Maintenance curative**

Depuis 2015, nous constatons une baisse constante du nombre d'intervention pour pannes. En 2017, la baisse est de l'ordre de 46%(cf. tableau ci-dessous). Depuis la mise en place des Opérateurs Régulateurs, nous constatons que le pôle ingénierie maintenance ne comptabilise quasiment plus d'interventions pour mise en place de machine, nettoyage, qui sont maintenant réalisées par les collègues.



### 7.1.4.2 Graphique des interventions de maintenance curative.



#### Maintenance SIVU

Année	2014	2015	2016	2016 nettoyage /mise service)	2017	2017 (nettoyage /mise service)
<b>Nbre d'intervention</b>	3778	2864	4197		2837	
<b>nbre nettoyage / mise en service</b>			1797	1797	1543	1543
<b><u>Agent 1</u></b>	1185	1027	822	404	869	518
<b><u>Agent 2</u></b>	427	202	632	214	50	15
<b><u>Agent 3</u></b>	1385	803	1039	512	261	146
<b><u>Agent 4</u></b>	781	573	1268	463	420	145
<b><u>Agent 5</u></b>	0	259	436	204	642	344
<b><u>Agent 6</u></b>					595	371
<b><u>total pannes</u></b>	3778	2864	2400		1294	
<b>évolution des pannes</b>		-24%	-16%		-46%	

### 7.1.4.3 Maintenance préventive

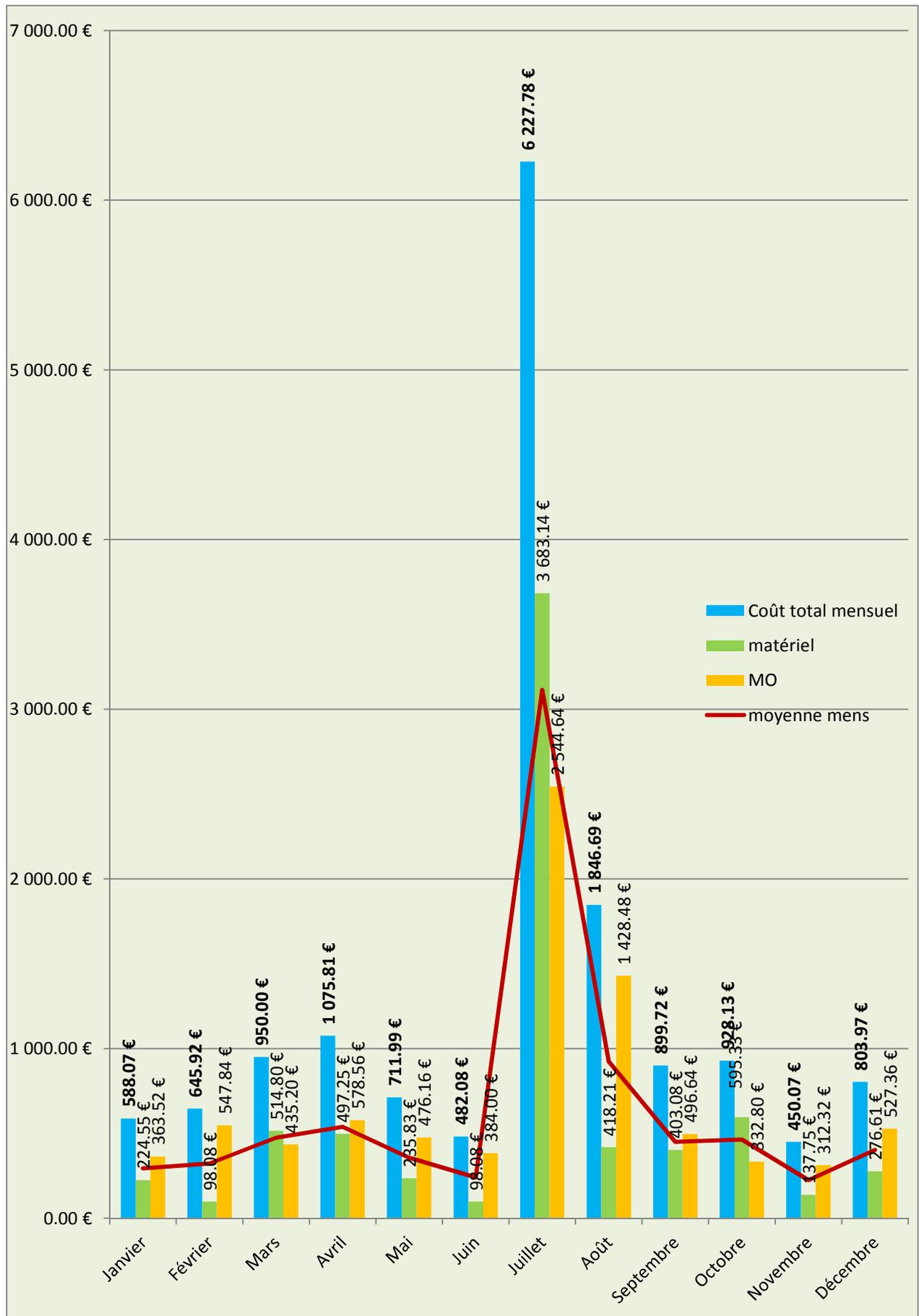
La baisse du nombre d'interventions permet donc de réaliser et de mener à bien le plan de préventif annuel sur les différents équipements du SIVU.

Un travail sur le réseau d'air comprimé a été réalisé dans un souci économique et technique. Ce travail nous a permis de constater le surdimensionnement de l'équipement actuel et d'envisager son remplacement.

En 2017, 173 bons de préventif ont été réalisés pour une dépense annuelle de 15610,23 €.

coût préventif 2017	coût MO préventif 2017	cout matériel préventif 2017				
15 610,23 €	8 427,52 €	7 182,71 €				
Dépenses mensuelles (2017)	Coût total mensuel	matériel	MO	moyenne mens	Nb heures	nb bons
Janvier	588,07 €	224,55 €	363,52 €	294,04 €	17,75	11
Février	645,92 €	98,08 €	547,84 €	322,96 €	26,75	14
Mars	950,00 €	514,80 €	435,20 €	475,00 €	22,25	15
Avril	1 075,81 €	497,25 €	578,56 €	537,91 €	28,25	12
Mai	711,99 €	235,83 €	476,16 €	356,00 €	23,25	13
Juin	482,08 €	98,08 €	384,00 €	241,04 €	18,75	11
Juillet	6 227,78 €	3 683,14 €	2 544,64 €	3 113,89 €	124,25	20
Août	1 846,69 €	418,21 €	1 428,48 €	923,35 €	69,75	22
Septembre	899,72 €	403,08 €	496,64 €	449,86 €	24,25	17
Octobre	928,13 €	595,33 €	332,80 €	464,07 €	16,25	11
Novembre	450,07 €	137,75 €	312,32 €	225,04 €	15,25	9
Décembre	803,97 €	276,61 €	527,36 €	401,99 €	25,75	18
<b>Total annuel</b>	<b>15 610,23 €</b>	<b>7 182,71 €</b>	<b>8 427,52 €</b>	<b>7 805,12 €</b>	<b>412,50 €</b>	<b>173</b>

## 7.1.4.4 Graphique des coûts



### 7.1.4.5 Travaux de maintenance préventive effectués au cours de l'été 2017 :

- Démontage intégral du système de scellage des 4 machines de conditionnement : nettoyage des postes de scellage et changement systématique de toutes les pièces d'usures.
- Démontage intégral du système de scellage de la machine à potage : nettoyage du poste de scellage et changement systématique de toutes les pièces d'usures.
- Contrôle et remise en état des 5 tables tournantes
- Remise en état des coupes légumes (DITO) : remplacement des pièces mécaniques et électriques défectueuses.
- Sèche bottes : changement des lampes à ozone, des turbines et nettoyage intégral de l'intérieur des appareils
- Lave bottes : changement des pièces défectueuses (brosses, boutons de commandes,
- Grilles insectes : changement périodique des ampoules
- Presse à balles : contrôle général de la machine et des protections
- Broyeur : contrôle général de la machine et des protections
- Ouvres boîtes : démontage des ouvre-boîtes (2) avec remplacement des pièces défectueuses et contrôles de carters de sécurité
- Remise en état de la pompe de relevage pour la machine Dositrack (changement des pièces d'aspiration et de refoulement)
- Nettoyage et débouchage des canalisations des douches
- Changement filtre de la fontaine à eau du self
- Nettoyage des plafonds du self et des vestiaires
- Remise en état de la clipeuse
- Maintenance périodique du Treif, Ruhle et Kronen



### 7.1.4.6 Statistique

MTTR: moyenne des temps de réparation (Mean Time To Repair)

$$\text{MTTR} = \frac{\text{Somme des temps de réparation}}{\text{Nombre de réparations}}$$

$\mu$ : taux de maintenabilité

$$\mu = \frac{1}{\text{MTTR}}$$

#### explications MTTR:

un MTTR important montre la difficulté à réparer l'équipement  
(complexité de l'équipement, manque de pièces ou mauvaise gestion de stock, manque de connaissances "formations", ...)  
un MTTR faible montre la rapidité de réparation de l'équipement

#### explications $\mu$ :

proche de 100%: beaucoup de pannes courtes  
proche de 0%: peu de pannes avec un temps de maintenance long

	Duotrack A	Duotrack B	Duotrack C	Duotrack D	DOSITRACK	Mécaprocess 1	Mécaprocess 2	Four 1	Four 2	Four 3	Four 4	Comenda
MTTR	39,17	56,00	80,71	43,21	83,79	51,06	30,00	98,18	55,00	75,00	37,50	67,65
$\mu$	2,55%	1,79%	1,24%	2,31%	1,19%	1,96%	3,33%	1,02%	1,82%	1,33%	2,67%	1,48%

### 7.1.4.7 Travaux

- Changement interface de commande ARMOR INOX
- Mise en place de la nouvelle balance en logistique
- Mise en place compteur comenda
- Mise en place d'éclairages LED dans les vestiaires
- Création du nouveau local Archives
- Travaux bureau magasin
- Changement de la porte de la STEP
- Changement du plafond du local matériel propre

## 7.2 LES ENERGIES

### 7.2.1 La consommation énergétique

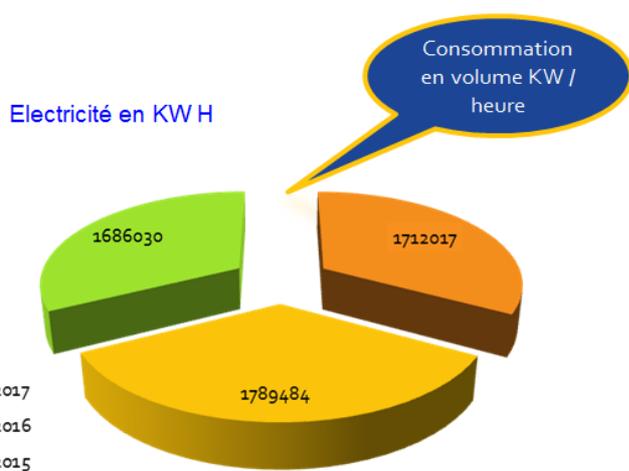
#### 7.2.1.1 La consommation électrique



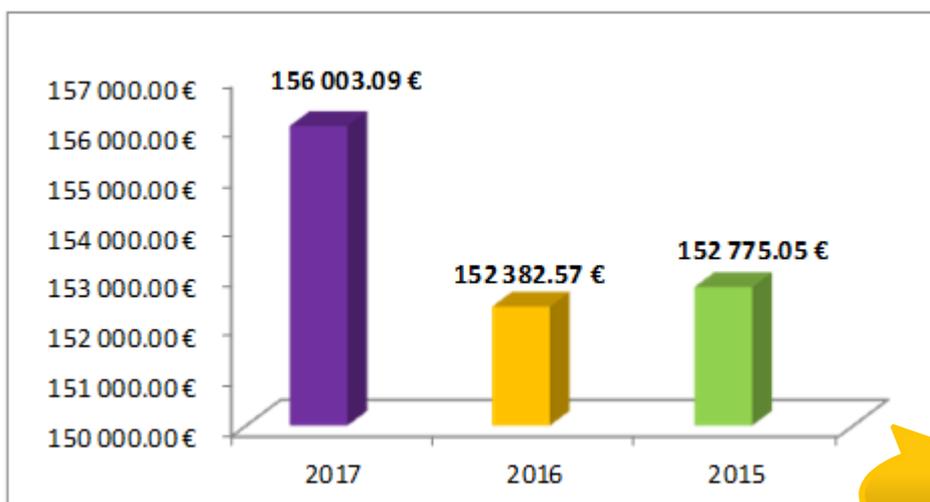
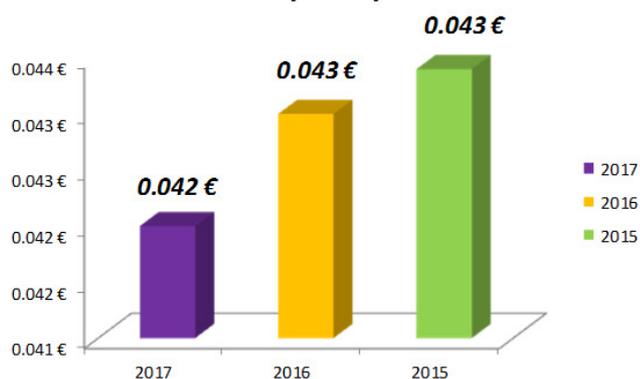
Nous constatons une diminution de la consommation électrique de 4,32 %. Les principaux facteurs sont :

- le nombre de repas toujours en hausse
- les éclairages Led

La diminution programmée sur la production de froid et du nombre d'évaporateurs a diminué fortement la consommation électrique.



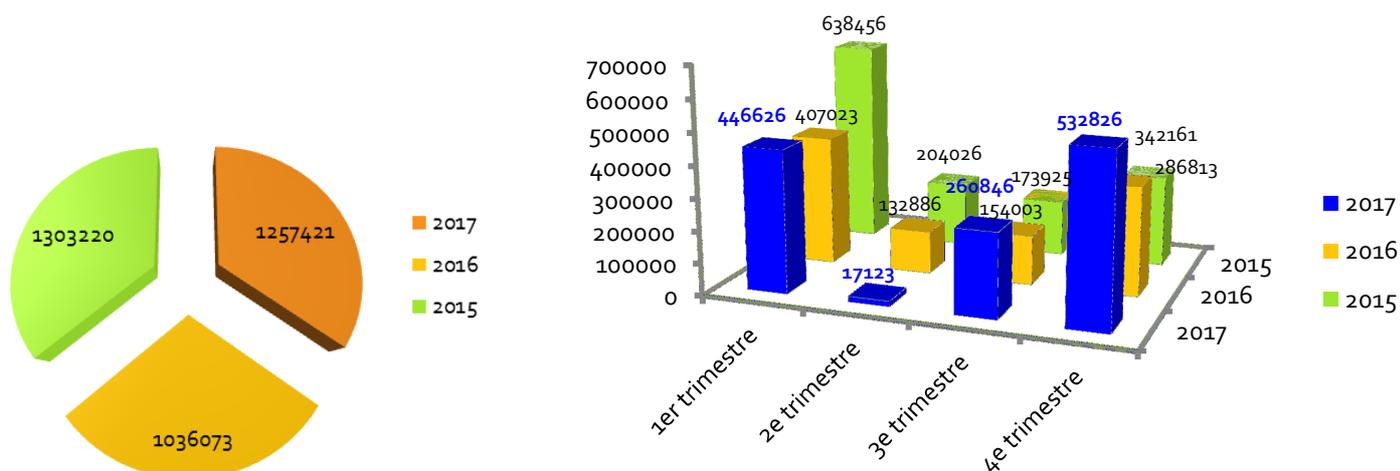
#### Prix par repas



Le prix de l'électricité ne cessant d'augmenter depuis plusieurs années, nous constatons uniquement une diminution financière par nombre de repas fabriqués.

### 7.2.1.2 La consommation de gaz

Une hausse de 29 % sur la consommation globale, qui reste stable, ramenée au nombre de repas réalisés.

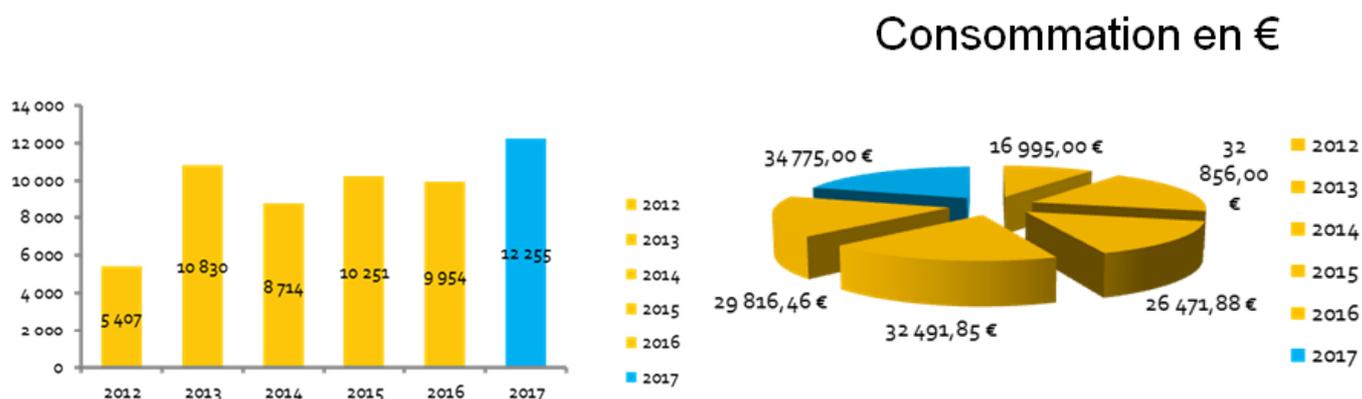


	2015	2016	2017
	0,398	0,399	0,291

### 7.2.1.3 La consommation d'eau

La consommation d'eau a augmenté de 10,6 % en 2017. Plusieurs raisons expliquent cela : un tunnel de lavage défaillant et un turbidimètre toujours très énergivore.

Par ailleurs, le tonnage de cuisson des féculents reste stable malgré l'augmentation du nombre de repas.



	2015	2016	2017
M3 par An	10 251	9 954	12 255
M3 / Repas	0,0029	0,0028	0,0033
L / repas	2,913	2,818	3,307
€ / repas	0,0092 €	0,0084 €	0,0094 €

## 8. ANNEXES

## 8.1 ANNEXES DIRECTION GENERALE

### Annexe 1 – Tableau de bord d'activité

EXPLOITATION																				
PRODUCTION SIVU		Nombre / mois												Résultats annuels + historiques						
		déc-16	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Cumul	Objectif	Total 2016	Total 2015		
Nombre de repas prévus		268 522	386 649	258 810	383 821	234 973	354 240	339 772	126 258	66 509	381 543	304 139	357 922	333 749	3 528 385	3 578 834	3 482 013	3 442 172		
Nombre repas vendus Global		273 962	426 843	279 463	391 904	240 180	365 275	404 391	150 231	68 760	346 073	315 303	374 981	342 858	3 706 262		3 531 668	3 518 922		
Différence		5 440	40 194	20 653	8 083	5 207	11 035	64 619	23 973	2 251	-35 470	11 164	17 059	9 109	60847		44215	76 750		
Nombre repas vendu Bordeaux		197 138	323 038	198 507	290 994	166 710	277 124	304 643	85 412	26 952	257 573	225 590	281 179	258 524	2 696 246	Non défini	2 547 822	2 568 146		
Nombre repas vendu Mérignac		66 822	99 598	66 665	92 994	58 098	84 513	94 584	40 796	24 052	85 109	75 505	88 218	79 155	889 287		867 790	855 060		
Nombre repas vendu Extérieur		10 002	4 207	14 291	7 916	15 372	3 638	5 164	24 023	17 756	3 391	14 208	5 584	5 179	120 729		114 085	95 094		
REPAS COMPLEMENTAIRES		Nombre / mois												Résultats annuels + historiques (mensuel)						
		Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Cumul	Objectif	Moy 2016	Moy 2015		
Bordeaux		208	197	345	415	116	305	430	342	105	1 213	411	480	389	4 748	Non défini	208	419		
Mérignac		325	734	769	780	282	679	700	302	125	1 250	1 370	977	620	8 588		495	884		
Total Repas Complémentaires		533	931	1 114	1 195	398	984	1 130	644	230	2 463	1 781	1 457	1 009	13 336		703	1303		
QUALITE																				
PRESTATION		% satisfaction												Résultats annuels + historiques						
		déc-16	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Moy. mensuelle	Objectif	Moy 2016	Moy 2015		
Bordeaux	Scolaires Bordeaux	75%	81.1%	76.3%	70.2%	86.2%	84.3%	80.7%	NR	NR	80.2%	82.0%	En attente	En attente	80.1%	75%	79.5%	79%		
	Séniors Bordeaux	NR	NR	NR	NR	NR	NR	NR	NR	NR	92.4%	88.0%	91.0%	En attente	90%	75%	NR	98%		
	Portage Bordeaux	NR	NR	NR	NR	NR	NR	NR	NR	NR	NR	NR	82.0%	En attente	82%	75%	NR	95%		
Mérignac	Scolaires Mérignac	68%	74.6%	80.4%	74.4%	80.3%	77.9%	67.5%	77.0%	67.3%	71.9%	70.3%	70%	En attente	73.8%	75%	67.6%	75%		
	Séniors Mérignac	98.2%	96.6%	96.8%	97.4%	96.6%	97.7%	96.2%	93.4%	72.6%	97.0%	98.4%	95.6%	98.0%	94.7%	75%	97.1%	87%		
	Portage Mérignac	97.6%	95.3%	94.4%	97.5%	97.7%	99.8%	96.5%	92.0%	97.4%	96.0%	95.6%	97.9%	97.7%	96.5%	75%	94.4%	76%		
Nombre de changement de menus		81	27	29	51	40	31	40	34	38	43	41	56	42	39	Non défini	75	24		
RECLAMATIONS CLIENTS		Nombre de réclamations												Résultats annuels + historiques						
		déc-16	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Cumul	Objectif	cumul 2016	Moy 2015		
BORDEAUX		9	1	1	0	0	1	6	0	2	1	5	7	2	26	Non défini	85	/		
MERIGNAC		4	4	2	6	0	3	0	0	2	0	7	8	4	36		41	/		
NON CONFORMITE		Nombre de non-conformité par mois												Résultats annuels + historiques						
		déc-16	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Cumul	Objectif	Cumul 2016	Moy 2015		
Nombre NC		15	52	33	29	28	28	57	27	35	23	19	23	26	380	Non défini	85	708		
Avoirs suite NC (euros)		1 501	1 659	2 050	4 190	525	9 959	10 545	1 029	1 933	2 400	503	487	4 530	39 810		41	/		
ANALYSES		%												Résultats annuels + historiques						
		déc-16	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Moy. mensuelle	Objectif	Moy 2016	Moy 2015		
Produits	Analyse à DLC	90.9%	88.9%	83.3%	92.6%	100.0%	92.6%	88.2%	90.9%	97.3%	92.3%	86.0%	82.1%	90.7%	90.41%	92%	89.0%	88.1%		
	Analyse à réception	100.0%	80.0%	100.0%	80.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	66.7%	93.89%	100%	97.9%	96.3%		
Surface	Analyse Surface	96.0%	93.3%	90.0%	76.0%	85.0%	100.0%	100.0%	95.0%	100.0%	100.0%	85.0%	80.0%	95.0%	91.61%	95%	92.8%	98.3%		
	Analyse Propreté	87.5%	92.9%	94.4%	78.6%	NR	NR	NR	NR	100.0%	100.0%	66.0%	33.0%	45.0%	76.24%	95%	91.0%	94.4%		
Hygiène	Analyse Listéria	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	87.5%	100.0%	100.0%	100.0%	98.96%	100%	100.0%	100%		
	Analyse Mains du personnel	100.0%	100.0%	NR	NR	NR	NR	NR	NR	NR	100.0%	86.0%	71.0%	83.0%	88.00%	90%	98.8%	98.8%		
FINANCES																				
Prix de revient coût alimentaire/repas		Prix de revient du repas												Résultats annuels + historiques						
		déc-16	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	cout moyen	Objectif	Moy 2016	Moy 2015		
Actualisé		2.381	2.298	2.359	2.315	2.396	2.313	2.295	2.536	2.999	2.319	2.311	2.309	2.320	2.218	Coût moyen 2.327	2.220	2.350		
Réel		2.311	2.277	1.911	2.049	2.282	2.229	2.286	2.525	3.018	2.267	2.147	2.237	2.150						
Différence		0.070	0.021	0.448	0.266	0.114	0.084	0.009	0.011	-0.019	0.052	0.164	0.072	0.170						
Part Financière Bio en %		31.86%	30.53%	17.38%	30.30%	27.46%	27.53%	19.58%	20.41%	60.91%	28.87%	24.42%	34.12%	24.36%	27.24%	30%	30.21%			
Part Financière appro local en %		27.00%			14%			26.00%			34.00%			23.00%	23.00%	40%				
Masse budgétaire globale		Prix de revient du repas												Résultats annuels + historiques						
		déc-16	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Cumul annuel	Objectif	Réel 2016	Réel 2015		
Investissement		67 567.23	30 753.93	43 438.04	79 970.79	29 520.65	22 327.59	228 732.32	5 673.64	54 855.85	11 623.59	437 191.59	66 480.25	21 595.68	1 032 163.92	977 594.58	1 218 533.10			
Fonctionnement		2 134 716.26	1 831 274.02	1 110 659.61	1 510 264.40	1 022 817.48	2 229 408.04	1 592 282.54	927 063.95	1 049 200.61	1 247 381.90	1 260 734.01	1 148 499.94	2 709 340.14				17 638 926.64	15 871 855.52	16 424 092.58
Total		2 202 283.49	1 862 027.95	1 154 097.65	1 590 235.19	1 052 338.13	2 251 735.63	1 821 014.86	932 737.59	1 104 056.46	1 259 005.49	1 697 925.60	1 214 980.19	2 730 935.82				18 671 090.56	16 849 450.10	17 642 625.68
RESSOURCES HUMAINES																				
Masse salariale		Frais de personnel												Résultats annuels + historiques						
		déc-16	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Cumul annuel	Objectif	Réel 2016	Réel 2015		
Prévu		422 717.18	446 213.85	446 213.85	446 213.85	446 213.85	446 213.85	446 213.85	446 213.85	446 213.85	446 213.85	446 213.85	446 213.85	446 213.85	5 354 566.15	5 259 566.14	5 072 606.12	4 854 963.84		
Réel		444 095.87	431 513.19	444 156.89	443 002.77	442 476.56	437 000.81	452 673.40	453 862.10	444 971.40	443 289.00	453 605.09	451 929.04	446 688.48						
Différence		-21 378.69	14 700.65	2 056.95	3 211.07	3 737.28	9 213.03	-6 459.56	-7 648.26	1 242.44	2 924.84	-7 391.25	-5 715.19	-474.64					9 397.40	18 957.87

NR: Non réalisé

NC: Non communiqué

Chiffre en rouge : Non conforme à l'objectif







## 8.2 AGENDA 21

### Annexe 1

Année de mise en place	Types de déchets	Sté en charge de la collecte	Fréquence des collectes	Collecteurs utilisés	Informations	Valorisation	Valorisation financière
<i>de moins en moins réalisés dans l'établissement</i>							
2018	Bio déchets organiques	Suez	Quotidien	Bac de 400 Litres	en sac de 110 Litres mis en collecteur	Compostage .Projet de methanisation	-
2018	Bois ( cagettes)	Suez	Collecte 1 X semaine le mercredi	Bac de 770 Litres	Décheté avec le broyeur et mis en bac	Valorisation énergétique Compostage	plus 25 € la tonne supplémentaire
2018	Boite de conserve	Suez	Quotidien	Bac de 770 Litres	Décheté avec le broyeur et mis en bac	Valorisation matière	100 € la tonne
2018	Plastique , EPI,sacs cuisson, sceau ,bidon	Suez	Collecte 1 X semaine le mercredi	Palette box	4 balles environ / jour	Incineration , valorisation énergétique	-
2018	Toners d'imprimante	UGAP	à la demande quand il est plein	Boite en carton	Stocké en reprographie	-	-
2017	Piles et batteries	Suez	à la demande quand il est plein	Container cylindrique mis à disposition par Suez	Stocké en reprographie	Tri , neutralisation des matières dangereuses valorisation énergétique	-
2015	Néons et ampoules	Suez	1 X an	Boite en carton	Stocké proche du local maintenance	-	-
2012	Graisses issues des cuissons	Oleo recycling	2 X mois	Stockage en bache dans le vide sanitaire	Par pompage avec un véhicule adapté	Valorisation en bio carburant	0 €
2009	Bidons produits lessiviels	PENA /PLG	2 X mois	Palette box	Déposé en palette box , stocké au local déchets	Incineration , valorisation énergétique	-
2009	Boues de station pré traitement des eaux	SAUR	6 à 8 X an	Cuve enfouie en extérieur	Par pompage avec un véhicule adapté	Valorisation en bio carburant	0 €
2007	Carton	Suez	Collecte 1 X semaine le mercredi	Balle Compactée et liée réalisée par le SIVU	Compactée et mis sur palette bois	Affinage , mise en balle compactage transformation pate à papier	20€ la tonne
2007	Papier	Suez	Collecte 2 Xmois	Bac de 660 litres	Stocké en extérieur en bac	Affinage , mise en balle compactage transformation pate à papier	0,43 € tonne
	Dechets type industriel	Suez	à la demande sur devis	Benne acier de 15 M <sup>2</sup> ou 30 M <sup>2</sup>	Manutention navec un véhicule adapté	Destruction	-

## 8.3 ANNEXES PQA

### Annexe N°1 Plan alimentaire

Semaine 1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Crudités	HO Féculents	HO Protidiqes (P)	Crudités	Crudités	Légs Cuits	HO Protidiqes (C)
Plat 1	Porc*	Poisson	Volaille 100%	Ovoproduit	Bœuf 100%	Poisson	Agneau / Porc*
Plat 2	Volaille	Poisson (Ovoproduit)		Porc*		—	
Garniture	Légumes	Légumes	Féculents/Leg Secs	Légumes	Féculents	Féculents	Légumes
Produits laitiers	Fromage	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage
Dessert	Entremets Féculents	Fruit	Fruit	Pâtisserie	Fruit Cuit	Fruit	Pâtisserie
Semaine 2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Légs Cuits	HO Féculent et Poisson	HO Protidiqes (C ou O)	Crudités	Crudités	HO Féculents	Crudités
Plat 1	Jambon Blanc*/Rôti Porc Cuit	Volaille 100%	Poisson 100% (Ovoproduit)	Bœuf	Poisson	Volaille	Veau
Plat 2	Bœuf		Féculents	Féculents	Abats	Poisson (Volaille)	—
Garniture	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage +150mg Ca	Fromage	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit / Pâtisserie	Fruit	Entremets Féculents	Fruit Cuit	Fruit	Pâtisserie
Semaine 3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	HO Féculents	Crudités	Crudités	HO Féculents	Crudités	Légs Cuits	Crudités
Plat 1	Volaille 100%	Poisson	Plat Composite P/L=1	Porc*	Veau 100%	Poisson	Volaille
Plat 2		Porc*		Poisson (Ovoproduit)		—	
Garniture	Légumes	Féculents	Féculents	Légumes	Légumes	Féculents	Légumes
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Fromage	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit Cuit	Entremets	Fruit	Pâtisserie Sèche	Fruit	Pâtisserie
Semaine 4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Légs Cuits	HO Féculent et Oeuf	Crudités	HO Féculents	Crudités	HO Féculents	Crudités
Plat 1	Plat Composite P/L=1	Poisson	Ovoproduit/Agneau	Poisson	Volaille	Charcuterie*	Bœuf
Plat 2		Poisson (Volaille)	Bœuf	Poisson (Ovoproduit)	Porc*	—	—
Garniture	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents
Produits laitiers	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit / Pâtisserie	Fruit Cuit	Fruit	Entremets	Fruit	Pâtisserie
Semaine 5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	HO Féculents	Crudités	HO Féculents	Crudités	Crudités	HO Protidiqes (C)	Crudités
Plat 1	Volaille	Plat Composite P/L=1	Bœuf ou Veau	Poisson	Porc*	Poisson	Volaille
Plat 2	Porc*		Poisson (Volaille)	Veau	Poisson (Volaille)	Bœuf	—
Garniture	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit Cuit	Fruit	Fruit Cuit	Pâtisserie	Fruit	Pâtisserie
Semaine 6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	HO Féculents	Crudités	HO Protidiqes (C ou O)	HO Féculents	Crudités	Légs Cuits	Crudités
Plat 1	Porc*	Agneau/Veau 100%	Poisson	Volaille 100% (Sco)	Poisson	Volaille	Porc*
Plat 2	Volaille/Abats		Féculents/Leg Secs		Féculents	Poisson (Volaille)	—
Garniture	Légumes	Féculents/Leg Secs	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Fromage	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit Cuit	Fruit	Fruit / Pâtisserie	Entremets	Fruit	Pâtisserie
Semaine 7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	HO Féculents	Légs Cuits	Crudités	Crudités	Crudités	Légs Cuits	HO Protidiqes (C)
Plat 1	Volaille 100%	Poisson	Volaille	Jambon Blanc*	Bœuf	Poisson	Volaille
Plat 2		Poisson (Ovoproduit)		Porc*	Ovoproduit	—	—
Garniture	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Fromage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Entremets Féculents	Fruit Cuit	Pâtisserie Sèche	Fruit	Pâtisserie
Semaine 8	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Légs Cuits	Crudités	HO Protidiqes (P)	Crudités	HO Féculents	HO Féculents	Crudités
Plat 1	Plat Composite P/L=1	Ovoproduit	Porc* (Charcuterie)	Poisson	Veau	Bœuf	Porc*
Plat 2		Bœuf	—	Poisson (Plat Composite P/L=1)	Volaille	—	—
Garniture	Féculents	Légumes	Féculents/Leg Secs	Féculents	Légumes	Légumes	Féculents
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage +150mg Ca	Fromage	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit Cuit / Pâtisserie	Fruit	Fruit Cuit	Fruit	Fruit	Pâtisserie

## Annexe N°2 Menus thématique proposé par le SIVU

Dates	Thème	Menu	Convives	Commentaires
10/06/2016	Pays de Galles/Irlande	Coleslaw bio Fish & Chips Purée de céleri (seniors, municipaux et portage) Babybel (Eurofoot) Cheesecake vanille	Tous	Scolaires BX : 76% de satisfaction (le cheesecake n'a pas été apprécié de tous les enfants et part trop importante)
16/06/2016	Irlande/Belgique	Coleslaw bio Saucisse Bio façon Bangers & Mash Purée de Pommes de Terre à la Crème Gaufre de Bruxelles & chocolat	Scolaires	Scolaires BX : 91 % de satisfaction
24/06/2016	Espagne/Croatie	Pâté de Campagne au Piment d'Espelette*/Pâté de volaille Paella*/paella Fromage blanc sucré Orange	Scolaires	Scolaires BX : 90% de satisfaction
18/07/2016	Menu Créole	Salade des Tropiques Accras de Poisson Fromage blanc sucré Dés de Mangue Fraîche	Centres de Loisirs	Pas de retour
10/08/2016	Menu Italien	Salade de Tomates & Mozzarella Pâtes bio à la Bolognaise Fromage Blanc Stracciatella 5centres de loisirs Tiramisu (seniors, municipaux et portage) Nectarine blanche	Tous	Pas de retour

## 8.4 ANNEXES FINANCES

### Annexe1. PREVISIONNEL/REEL NOMBRE DE REPAS TOTAL CLIENTS 2017

	MATERNEL		PRIMAIRE		ADU SCO		FOYER		PORTAGE MG		PORTAGE BX		MUNICIPX BX		MUNICIPX MG		CLSH MAT		CLSH PRIM		CLSH ADULTES		TOTAL		%CONSO	%CONSO	SOIT	
	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	TEMOIN	REEL		
JANV	120 172	135 247	194 710	211 829	23 280	29 108	15 884	16 232	6 638	7 016	16 110	15 784	7 281	8 334	2 574	2 720	0	223	0	239	0	111	386 649	426 843	100.00%	110.40%	+40 194	
FEV	71 820	78 545	114 960	123 901	13 770	16 590	14 440	14 489	6 100	6 398	14 560	14 450	6 610	7 286	2 340	2 275	5 320	6 161	7 000	7 279	1 890	2 089	258 810	279 463	100.00%	107.98%	+20 653	
MARS	117 300	121 690	188 200	187 968	22 050	25 169	16 606	16 589	6 907	7 446	16 180	16 073	7 542	8 475	2 691	2 624	2 520	2 349	3 015	2 646	810	875	383 821	391 904	100.00%	102.11%	+8 084	
AVRIL	62 240	64 454	99 920	99 702	11 640	13 194	13 718	14 019	6 011	6 496	14 960	15 203	5 416	6 861	1 853	2 146	7 740	7 001	9 045	8 565	2 430	2 539	234 973	240 180	100.00%	102.22%	+5 207	
MAI	112 520	116 038	176 900	177 649	21 720	24 836	14 440	14 621	6 100	6 941	14 560	15 544	5 920	7 313	2 080	2 333	0	0	0	0	0	0	354 240	365 275	100.00%	103.12%	+11 035	
JUIN	124 480	129 221	197 500	201 506	23 280	26 306	15 162	15 192	6 369	6 668	15 100	14 825	5 834	7 855	2 048	2 818	0	0	0	0	0	0	389 772	404 391	100.00%	103.75%	+14 619	
JUIL	18 672	27 811	30 240	42 757	5 820	5 563	12 996	13 332	6 280	6 561	15 500	14 799	3 950	5 647	1 300	1 702	11 670	12 119	15 960	15 310	3 870	4 630	126 258	150 231	100.00%	118.99%	+23 973	
ADOUT	0	0	0	0	0	14 296	14 481	6 638	7 002	15 640	14 963	4 195	3 858	1 430	1 690	7 436	9 597	13 596	13 511	3 278	3 658	66 509	68 760	100.00%	103.39%	+2 251		
SEPT	119 108	107 315	192 679	169 767	22 050	22 120	15 162	14 393	6 549	6 803	15 570	15 362	7 695	6 913	2 730	2 503	0	333	0	484	0	80	381 543	346 073	100.00%	90.70%	-35 470	
OCT	85 348	90 152	141 375	142 633	16 230	18 033	15 884	15 669	6 638	7 195	16 110	15 756	6 143	7 249	2 145	2 392	5 355	6 253	7 000	7 870	1 911	2 101	304 139	315 303	100.00%	103.67%	+11 165	
NOV	111 816	116 580	180 562	183 094	20 820	24 118	13 718	15 368	5 831	7 029	14 020	15 072	5 316	7 335	1 853	2 437	1 440	1 562	2 000	1 887	546	499	357 922	374 981	100.00%	104.77%	+17 059	
DEC	99 175	105 597	161 692	166 238	18 690	21 889	14 440	14 576	6 280	6 825	15 500	15 528	7 400	6 145	2 600	2 273	2 880	1 265	4 000	1 759	1 092	763	333 749	342 858	100.00%	102.73%	+9 109	
<b>NBR REPAS</b>	<b>1 042 651</b>	<b>1 092 650</b>	<b>1 678 738</b>	<b>1 707 044</b>	<b>199 350</b>	<b>226 926</b>	<b>176 746</b>	<b>178 961</b>	<b>76 341</b>	<b>82 380</b>	<b>183 810</b>	<b>183 359</b>	<b>73 301</b>	<b>83 271</b>	<b>25 643</b>	<b>27 913</b>	<b>44 361</b>	<b>46 863</b>	<b>61 616</b>	<b>59 550</b>	<b>15 827</b>	<b>17 345</b>	<b>3 578 384</b>	<b>3 706 262</b>			<b>+127 878</b>	
<b>% CONSO REELLE</b>		104.80%		101.69%		113.83%		101.25%		107.91%		99.75%		113.60%		108.85%		105.64%		96.65%		109.59%		<b>103.57%</b>				
<b>SOIT EN REPAS</b>		<b>+49 999</b>		<b>+28 306</b>		<b>+27 576</b>		<b>+2 215</b>		<b>+6 039</b>		<b>-451</b>		<b>+9 970</b>		<b>+2 271</b>		<b>+2 502</b>		<b>-2 066</b>		<b>+1 518</b>		<b>+127 878</b>				
<b>PX REPAS</b>		4.15		4.45		4.94		5.39		6.28		6.52		5.61		5.13		4.25		4.53		4.99						
<b>SOIT EN EUROS HT REPAS FACTURES</b>		203 647.22		119 138.06		135 160.42		11 941.01		37 924.92		-2 940.52		55 930.30		11 647.67		10 633.50		-9 358.98		7 574.82		<b>581 298.41</b>				
<b>SOIT EN CHARGES FIXES</b>		108 343.40		61 336.40		59 754.99		4 800.59		13 086.03		-1 057.50		23 377.07		4 919.99		5 421.63		-4 476.86		3 289.38		<b>278 795.13</b>				

## Annexe2. PREVISIONNEL/REEL NOMBRE DE REPAS CLIENT VILLE DE BORDEAUX 2017

	MATERNEL		PRIMAIRE		ADUL SCO		FOYER		PORTAGE BX		MUNICIPX BX		TOTAL		% CONSO TEMOIN	% CONSO REEL	SOIT
	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE			
JANV	92 640	104 882	146 325	159 446	20 800	26 240	11 660	12 188	16 110	15 784	3 960	4 498	291 495	323 038	100.00%	110.82%	+31 543
FEV	55 200	61 038	86 430	93 599	12 300	14 984	10 600	10 763	14 560	14 450	3 600	3 673	182 690	198 507	100.00%	108.66%	+15 817
MARS	90 400	94 029	141 850	141 327	19 700	22 791	12 190	12 315	16 180	16 073	4 140	4 459	284 460	290 994	100.00%	102.30%	+6 534
AVRIL	48 000	49 692	75 360	75 779	10 400	11 879	10 070	10 471	14 960	15 203	2 850	3 686	161 640	166 710	100.00%	103.14%	+5 070
MAI	86 400	90 068	133 500	134 127	19 400	22 447	10 600	11 043	14 560	15 544	3 200	3 895	267 660	277 124	100.00%	103.54%	+9 464
JUIN	96 000	99 661	148 800	150 715	20 800	23 784	11 130	11 255	15 100	14 825	3 150	4 403	294 980	304 643	100.00%	103.28%	+9 663
JUIL	14 400	21 240	22 680	31 667	5 200	4 983	9 540	9 844	15 500	14 799	2 000	2 879	69 320	85 412	100.00%	123.21%	+16 092
AOUT		0		0		0	10 494	10 629	15 640	14 963	2 200	1 360	28 334	26 952	100.00%	95.12%	-1 382
SEPT	92 208	82 609	146 119	125 097	19 700	20 001	11 130	10 582	15 570	15 362	4 200	3 922	288 927	257 573	100.00%	89.15%	-31 354
OCT	67 728	70 044	107 305	107 331	14 500	16 509	11 660	11 700	16 110	15 756	3 300	4 250	220 603	225 590	100.00%	102.26%	+4 987
NOV	86 496	90 702	136 982	137 548	18 600	22 013	10 070	11 608	14 020	15 072	2 850	4 236	269 018	281 179	100.00%	104.52%	+12 161
DEC	76 867	83 002	121 927	125 586	16 700	19 971	10 600	10 984	15 500	15 528	4 000	3 453	245 594	258 524	100.00%	105.26%	+12 930
<b>NBR REPAS</b>	<b>806 339</b>	<b>846 967</b>	<b>1 267 278</b>	<b>1 282 222</b>	<b>178 100</b>	<b>205 602</b>	<b>129 744</b>	<b>133 382</b>	<b>183 810</b>	<b>183 359</b>	<b>39 450</b>	<b>44 714</b>	<b>2 604 721</b>	<b>2 696 246</b>			<b>+91 525</b> +3.51%
<b>% CONSO REEL</b>		105.04%		101.18%		115.44%		102.80%		99.75%		113.34%		103.51%			
<b>SOIT EN REPAS</b>		<b>+40 628</b>		<b>+14 944</b>		<b>+27 502</b>		<b>+3 638</b>		<b>-451</b>		<b>+5 264</b>		<b>91 525</b>			
<b>PRIX REPAS</b>		4.15		4.45		4.94		5.39		6.52		5.61					
<b>SOIT EN EUROS HT REPAS FACTURE</b>		164 757.57		59 677.16		134 219.58		19 608.82		-2 940.52		29 531.04		404 853.65			
<b>SOIT EN CHARGES FIXES</b>		87 488.72		32 180.28		59 223.36		7 834.14		-1 066.57		11 335.60		196 995.52			

## Annexe 3. PREVISIONNEL/REEL NOMBRE DE REPAS CLIENT VILLE DE MERIGNAC 2017

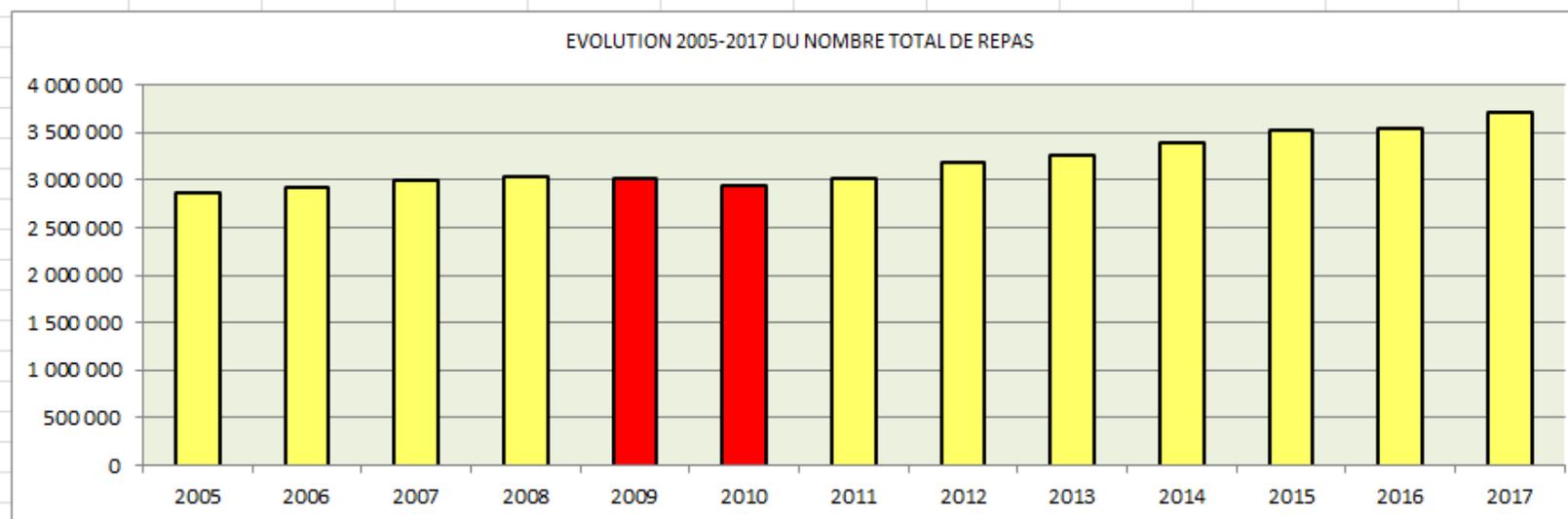
	MATERNEL		PRIMAIRE		ADU SCO		FOYER		PORTAGE MG		MUNICIPX MG		CLSH MAT		CLSH ELE		CLSH ADULTES		TOTAL		%CONSO	%CONSO		
	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	TEMOIN	REEL	SOIT	
JANV	27 532	30 365	48 385	52 383	2 480	2 868	4 224	4 044	6 638	7 016	2 574	2 720		90		85			27	91 833	99 598	100.00%	108.46%	+7 765
FEV	16 620	17 507	28 530	30 302	1 470	1 606	3 840	3 726	6 100	6 398	2 340	2 275	1 540	1 688	2 520	2 541	665	622	63 625	66 665	100.00%	104.78%	+3 040	
MARS	26 900	27 661	46 350	46 641	2 350	2 378	4 416	4 274	6 907	7 446	2 691	2 624	660	658	1 080	1 047	285	265	91 639	92 994	100.00%	101.48%	+1 355	
AVRIL	14 240	14 762	24 560	23 923	1 240	1 315	3 648	3 548	6 011	6 496	1 853	2 146	2 070	2 111	3 240	2 983	855	814	57 717	58 098	100.00%	100.66%	+382	
MAI	26 120	25 970	43 100	43 302	2 320	2 389	3 840	3 578	6 100	6 941	2 080	2 333		0		0		0	83 560	84 513	100.00%	101.14%	+953	
JUIN	28 480	29 560	47 200	49 079	2 480	2 522	4 032	3 937	6 369	6 668	2 048	2 818		0		0		0	90 609	94 584	100.00%	104.39%	+3 976	
JUIL	4 272	6 571	7 440	10 938	620	580	3 456	3 488	6 280	6 561	1 300	1 702	3 720	3 468	6 210	5 692	1 470	1 796	34 768	40 796	100.00%	117.34%	+6 028	
AOUT		0		0		0	3 802	3 852	6 638	7 002	1 430	1 690	3 696	4 385	6 556	5 519	1 628	1 604	23 750	24 052	100.00%	101.27%	+302	
SEPT	26 900	24 706	46 350	44 435	2 350	2 119	4 032	3 811	6 549	6 803	2 730	2 503		285		379		68	88 911	85 109	100.00%	95.72%	-3 802	
OCT	17 620	20 108	34 070	35 302	1 730	1 524	4 224	3 969	6 638	7 195	2 145	2 392	1 575	1 674	2 520	2 669	686	672	71 208	75 505	100.00%	106.03%	+4 297	
NOV	25 320	25 878	43 580	45 546	2 220	2 105	3 648	3 760	5 831	7 029	1 853	2 437	360	476	720	818	196	169	83 728	88 218	100.00%	105.36%	+4 491	
DEC	22 308	22 595	39 765	40 652	1 990	1 918	3 840	3 592	6 280	6 825	2 600	2 273	720	485	1 440	511	392	304	79 335	79 155	100.00%	99.77%	-180	
<b>NBR REPAS</b>	<b>236 312</b>	<b>245 683</b>	<b>409 330</b>	<b>422 503</b>	<b>21 250</b>	<b>21 324</b>	<b>47 002</b>	<b>45 579</b>	<b>76 341</b>	<b>82 380</b>	<b>25 643</b>	<b>27 913</b>	<b>14 341</b>	<b>15 320</b>	<b>24 286</b>	<b>22 244</b>	<b>6 177</b>	<b>6 341</b>	<b>860 681</b>	<b>889 287</b>			<b>+28 606</b> +3.32%	
<b>% CONSO REEL</b>	<b>103.97%</b>		<b>103.22%</b>		<b>100.35%</b>		<b>96.97%</b>		<b>107.91%</b>		<b>108.85%</b>		<b>106.83%</b>		<b>91.59%</b>		<b>102.66%</b>		<b>103.32%</b>					
<b>SOIT EN REPAS</b>	<b>+9 371</b>		<b>+13 173</b>		<b>+74</b>		<b>-1 423</b>		<b>+6 039</b>		<b>+2 271</b>		<b>+979</b>		<b>-2 042</b>		<b>+164</b>		<b>+28 606</b>					
<b>PRIX REPAS</b>	<b>4.15</b>		<b>4.45</b>		<b>4.94</b>		<b>5.39</b>		<b>6.28</b>		<b>5.13</b>		<b>4.25</b>		<b>4.53</b>		<b>4.99</b>							
<b>SOIT EN EUROS HT REPAS FACTURES</b>	<b>38 889.65</b>		<b>58 619.85</b>		<b>365.56</b>		<b>-7 667.81</b>		<b>37 924.92</b>		<b>11 647.67</b>		<b>4 160.75</b>		<b>-9 250.26</b>		<b>818.36</b>		<b>135 508.68</b>					
<b>SOIT EN CHARGES FIXES</b>	<b>20 179.70</b>		<b>28 367.00</b>		<b>159.35</b>		<b>-3 063.46</b>		<b>14 281.69</b>		<b>4 889.34</b>		<b>2 108.20</b>		<b>-4 397.28</b>		<b>353.16</b>		<b>62 877.71</b>					

## Annexe 4. PREVISIONNEL/REEL NOMBRE DE REPAS CLIENTS EXTERIEURS 2017

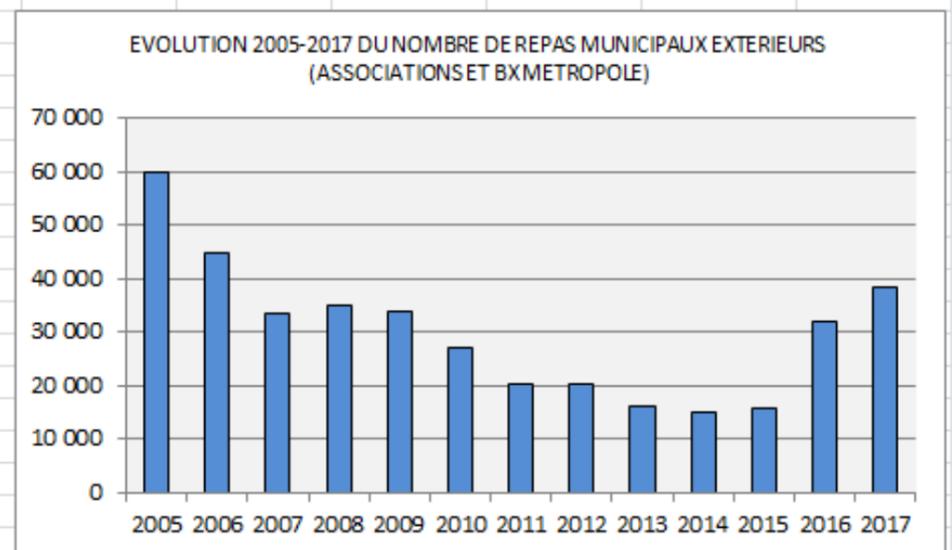
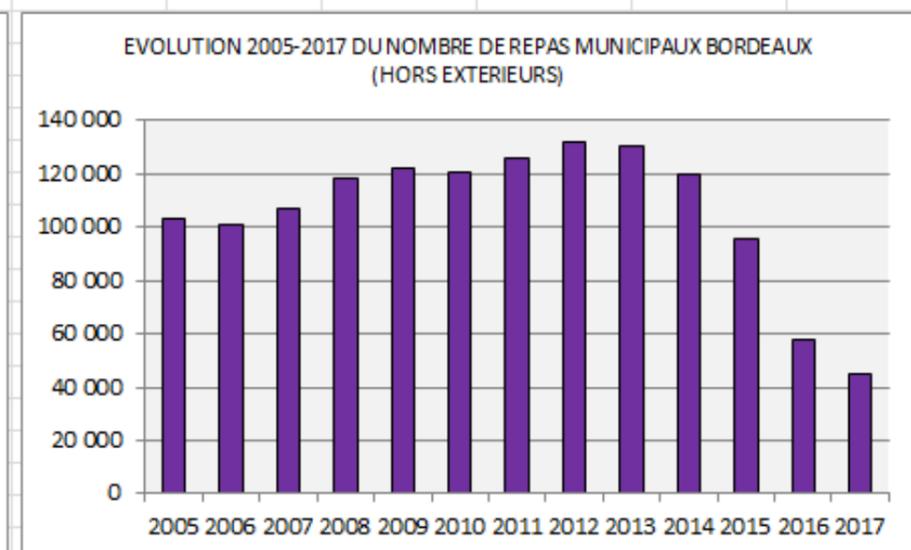
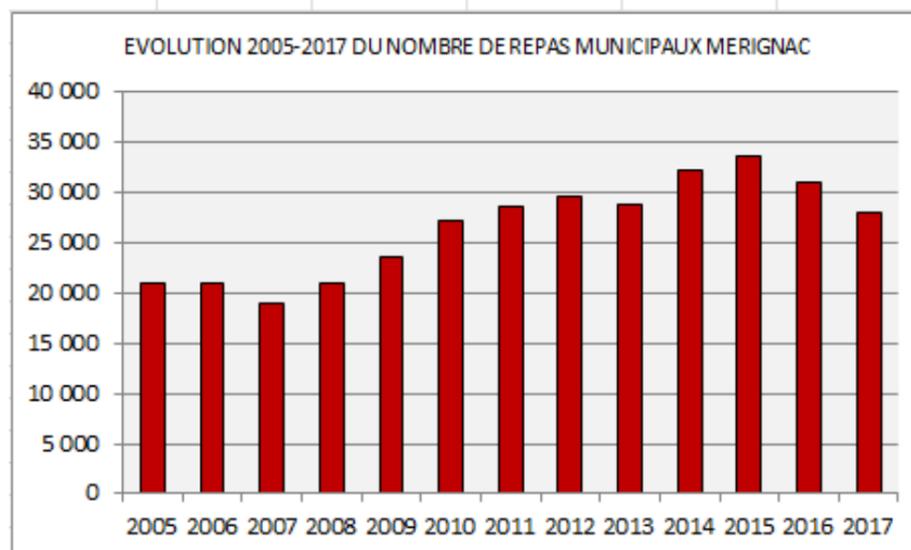
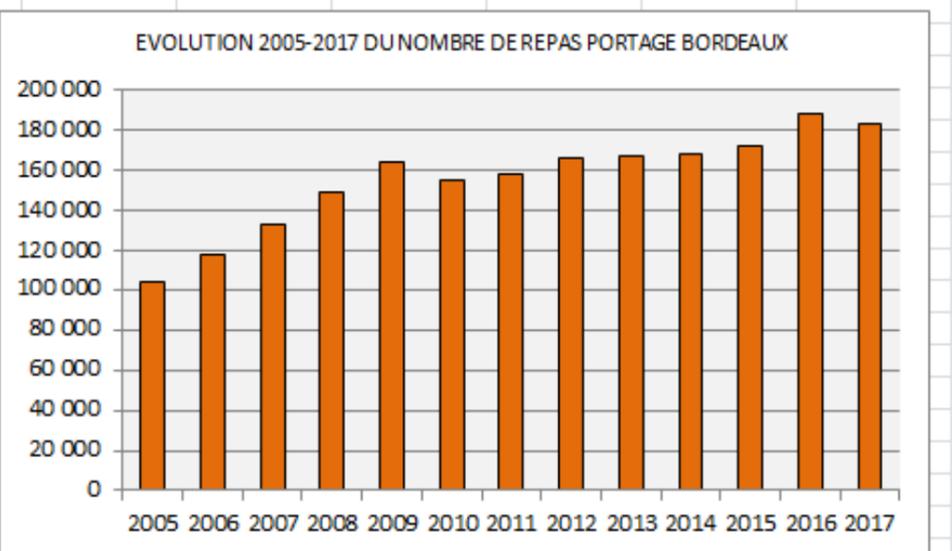
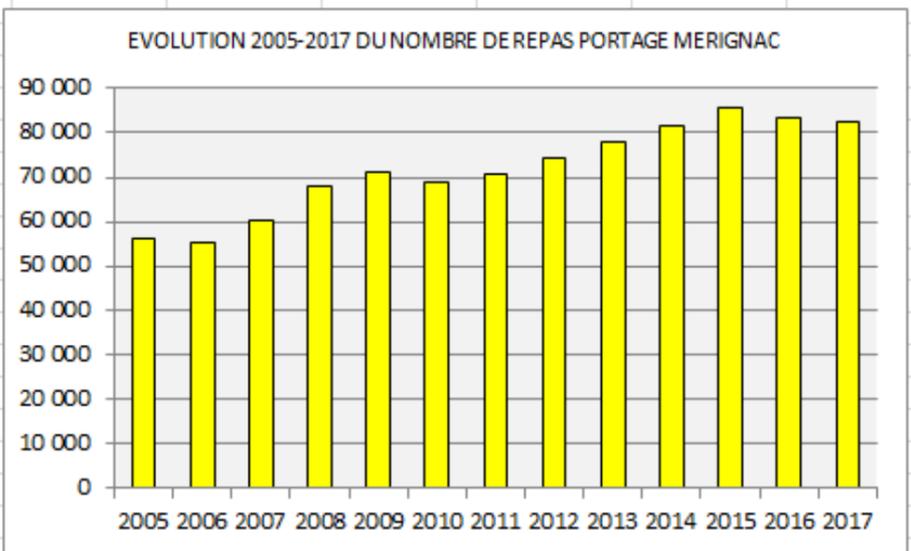
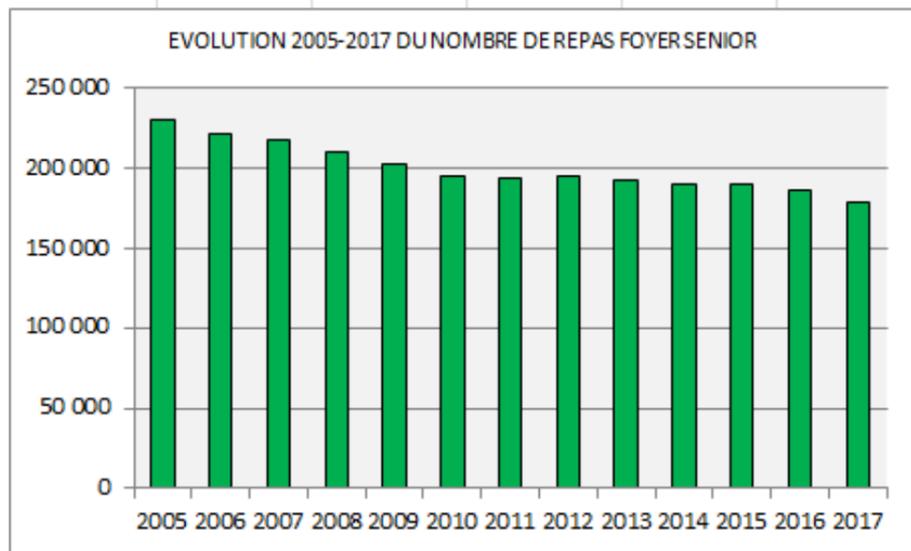
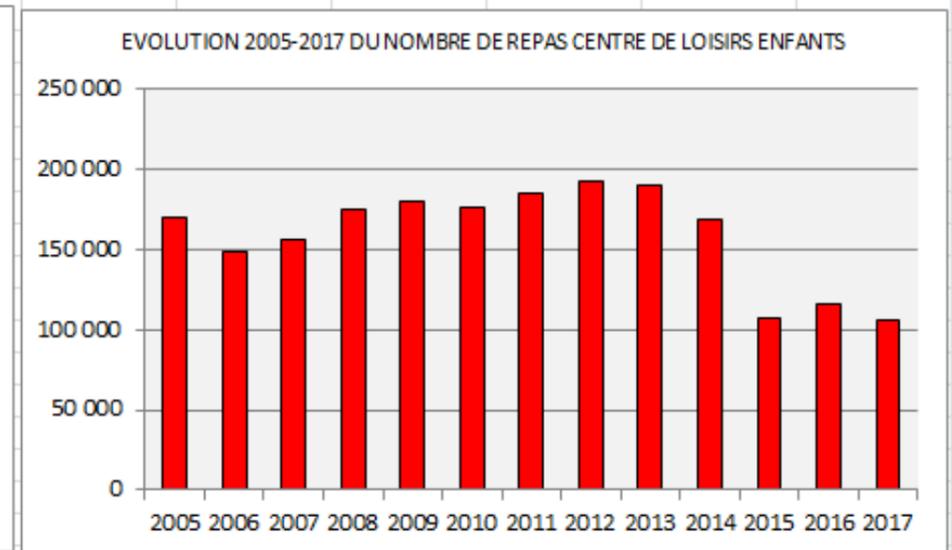
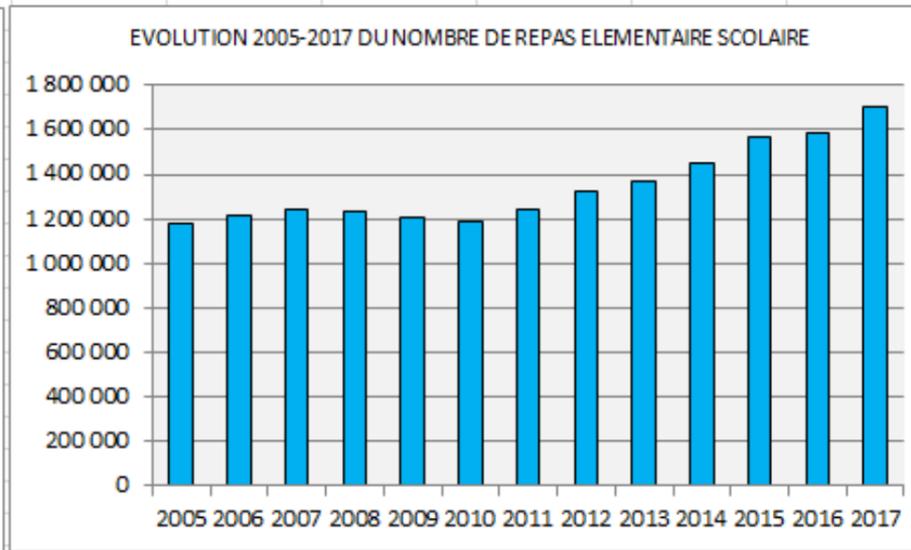
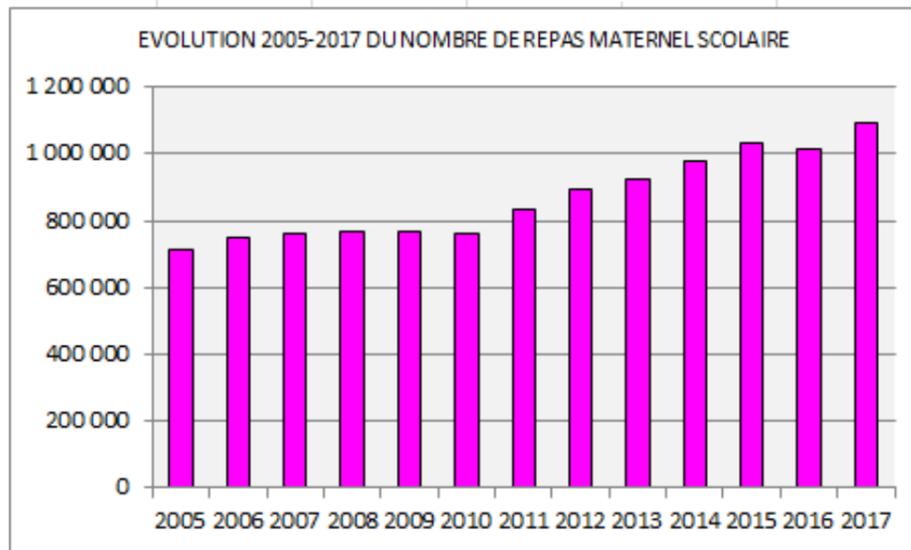
	MUNICIPX BX/ASSOC		CLSH MAT		CLSH ELE		CLSH ADULTES		MATERNEL	PRIMAIRE		ADU SCO	TOTAL		% CONSO TEMOIN	% CONSO REEL	SOIT
	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE	PREV	FACTURE		PREV	FACTURE		PREV	FACTURE			
JANV	3 321	3 836		133		154		84	0		0	0	3 321	4 207	100.00%	126.68%	+886
FEV	3 010	3 613	3 780	4 473	4 480	4 738	1 225	1 467	0		0	0	12 495	14 291	100.00%	114.37%	+1 796
MARS	3 402	4 016	1 860	1 691	1 935	1 599	525	610	0		0	0	7 722	7 916	100.00%	102.52%	+195
AVRIL	2 566	3 175	5 670	4 890	5 805	5 582	1 575	1 725	0		0	0	15 616	15 372	100.00%	98.44%	-244
MAI	2 720	3 418		0		0		0	0	300	220	0	3 020	3 638	100.00%	120.46%	+618
JUIN	2 684	3 452		0		0		0	0	1 500	1 712	0	4 184	5 164	100.00%	123.43%	+980
JUIL	1 950	2 768	7 950	8 651	9 750	9 618	2 400	2 834	0	120	152	0	22 170	24 023	100.00%	108.36%	+1 853
AOUT	1 995	2 498	3 740	5 212	7 040	7 992	1 650	2 054	0		0	0	14 425	17 756	100.00%	123.09%	+3 331
SEPT	3 495	2 991		48		105		12	0	210	235	0	3 705	3 391	100.00%	91.52%	-314
OCT	2 843	2 999	3 780	4 579	4 480	5 201	1 225	1 429	0		0	0	12 328	14 208	100.00%	115.25%	+1 881
NOV	2 466	3 099	1 080	1 086	1 280	1 069	350	330	0		0	0	5 176	5 584	100.00%	107.88%	+408
DEC	3 400	2 692	2 160	780	2 560	1 248	700	459	0		0	0	8 820	5 179	100.00%	58.72%	-3 641
<b>NBR REPAS</b>	<b>33 851</b>	<b>38 557</b>	<b>30 020</b>	<b>31 543</b>	<b>37 330</b>	<b>37 306</b>	<b>9 650</b>	<b>11 004</b>	<b>0</b>	<b>2 130</b>	<b>2 319</b>	<b>0</b>	<b>112 981</b>	<b>120 729</b>			<b>+7 748</b> +6.86%
<b>%CONSO REEL</b>		<b>113.90%</b>		<b>105.07%</b>		<b>99.94%</b>		<b>114.03%</b>		<b>108.87%</b>				<b>106.86%</b>			
<b>SOIT EN REPAS</b>		<b>+4 706</b>		<b>+1 523</b>		<b>-24</b>		<b>+1 354</b>	<b>0</b>		<b>+189</b>	<b>0</b>		<b>+7 748</b>			
<b>PRIX REPAS</b>		<b>5.61</b>		<b>4.25</b>		<b>4.53</b>		<b>4.99</b>		<b>4.45</b>							
<b>SOIT EN EUROS HT REPAS FACTURES</b>		<b>26 399.26</b>		<b>6 472.75</b>		<b>-108.72</b>		<b>6 756.46</b>		<b>0.00</b>				<b>39 519.75</b>			
<b>SOIT EN CHARGES FIXES</b>		<b>10 133.46</b>		<b>3 279.66</b>		<b>-51.68</b>		<b>2 915.73</b>	<b>0.00</b>		<b>407.00</b>	<b>0.00</b>		<b>16 684.16</b>			

### Annexe 5. TOTAL NOMBRE DE REPAS DE 2005 A 2017

REPAS	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
MATERNEL	715 585	748 744	760 507	766 854	768 081	762 753	834 501	893 271	922 576	977 413	1 030 455	1 016 357	1 092 650
PRIMAIRE	1 180 202	1 211 914	1 241 803	1 230 507	1 207 767	1 184 024	1 239 471	1 319 469	1 366 373	1 451 063	1 570 587	1 589 566	1 707 044
ADU SCO	178 673	187 286	196 226	191 750	181 963	171 827	147 380	147 647	150 111	164 858	203 934	214 475	226 926
FOYER	230 813	221 437	218 009	210 377	202 414	195 198	194 457	194 663	192 497	190 437	189 571	186 766	178 961
FOYER LOG	41 758	42 884	41 000	43 984	45 988	32 364	0	0	0	0	0	0	0
PORTAGE BX	103 611	118 344	133 384	148 917	163 915	154 639	157 975	165 838	166 626	167 925	171 769	187 728	183 359
PORTAGE MG	56 366	55 440	60 158	67 873	71 282	68 775	70 541	74 192	77 901	81 452	85 403	83 362	82 380
MUNICIPAUX BX	163 165	145 908	141 971	154 000	156 413	147 593	146 060	151 785	146 420	135 125	111 343	89 446	83 271
MUNICIPAUX MG	21 050	21 127	18 977	20 964	23 517	27 254	28 670	29 700	28 731	32 143	33 664	30 914	27 913
XCP SV	0	0	4 665	2 022	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CLSH ENF	169 610	148 606	156 015	175 643	179 956	176 712	185 141	192 857	190 180	169 154	106 743	116 016	106 413
CLSH ADU	0	11 741	14 987	16 884	19 231	20 926	16 592	21 011	21 677	20 416	15 453	17 038	17 345
<b>TOTAL</b>	<b>2 860 833</b>	<b>2 913 431</b>	<b>2 987 702</b>	<b>3 029 775</b>	<b>3 020 527</b>	<b>2 942 065</b>	<b>3 020 788</b>	<b>3 190 433</b>	<b>3 263 092</b>	<b>3 389 986</b>	<b>3 518 922</b>	<b>3 531 668</b>	<b>3 706 262</b>
<b>EVOLUTION N/N-1</b>		<b>+1.84%</b>	<b>+2.55%</b>	<b>+1.41%</b>	<b>-0.31%</b>	<b>-2.60%</b>	<b>+2.68%</b>	<b>+5.62%</b>	<b>+2.28%</b>	<b>+3.89%</b>	<b>+3.80%</b>	<b>+0.36%</b>	<b>+4.94%</b>
<b>EVOLUTION 2005-2017</b>												<b>+29.55%</b>	

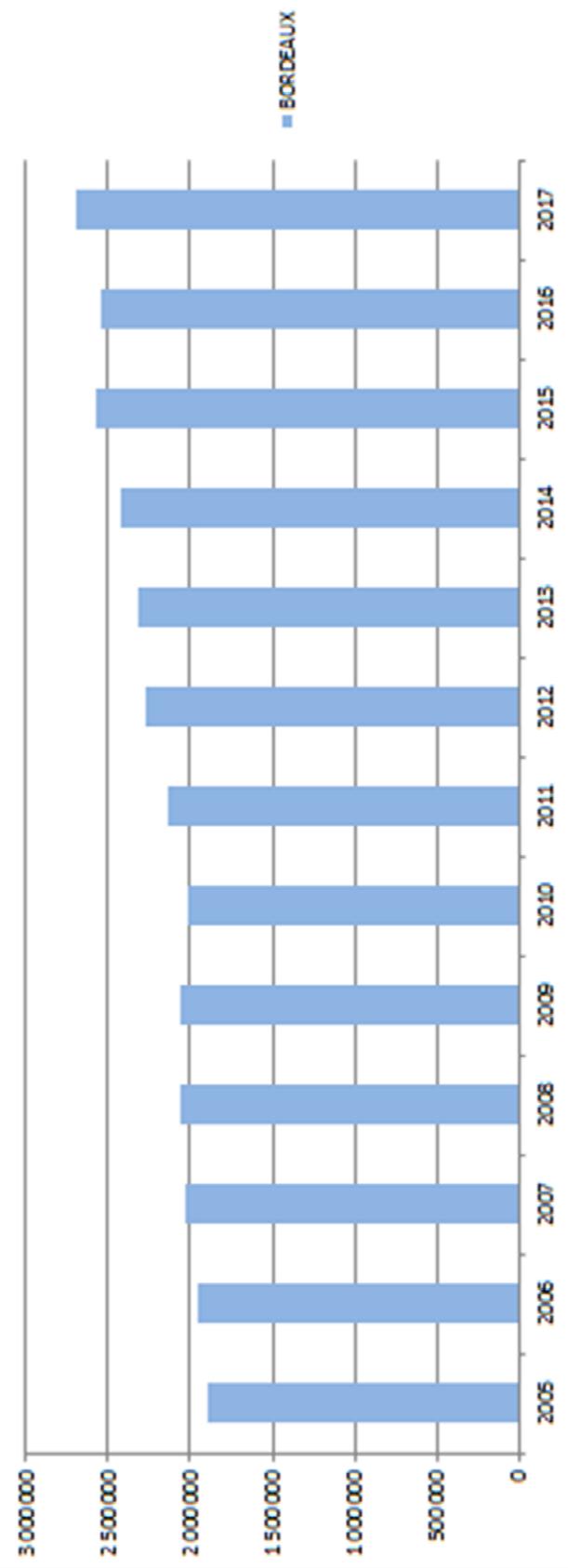


**.EVOLUTION DU NOMBRE DE REPAS ENTRE 2005 ET 2017 PAR TYPE DE CONVIVES**

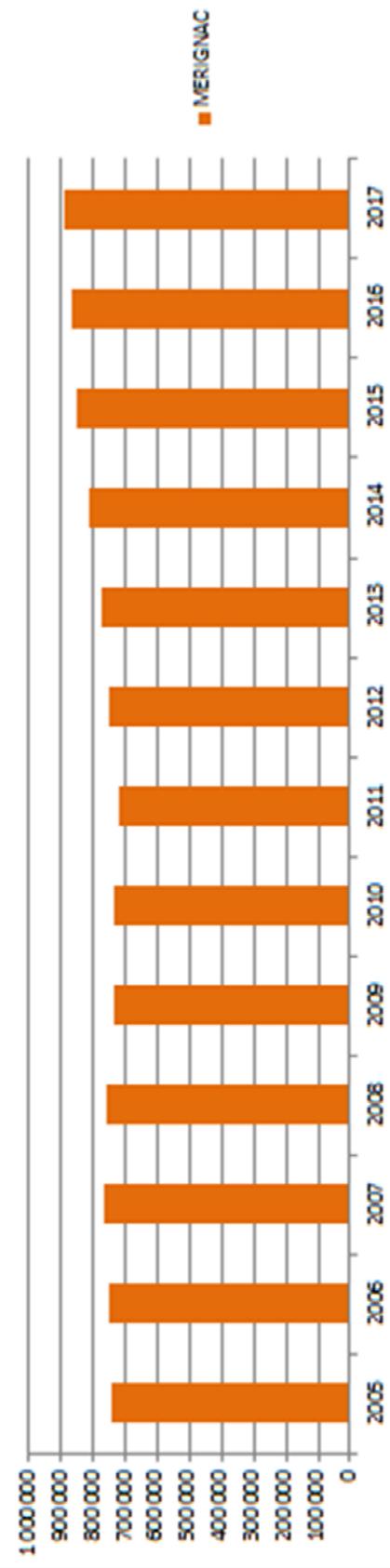


Annexe EVOLUTION DU NOMBRE DE REPAS PAR CLIENT DE 2005 A 2017

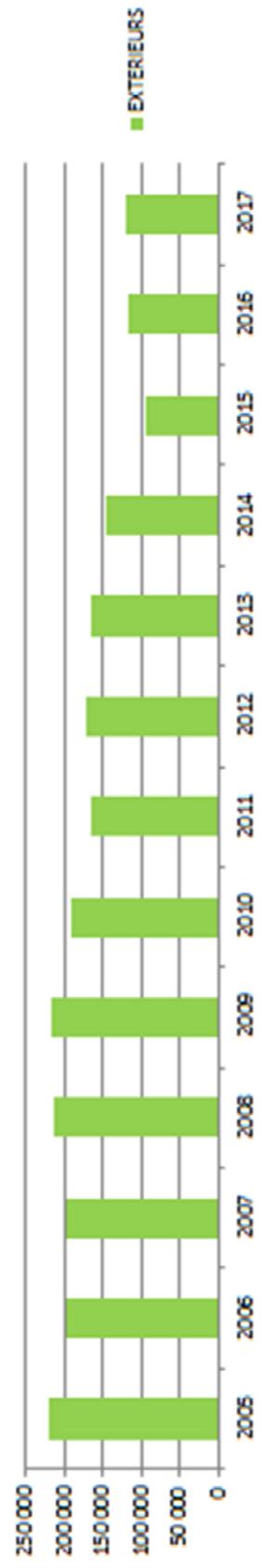
BORDEAUX : EVOLUTION DU NOMBRE DE REPAS DE 2005 A 2017



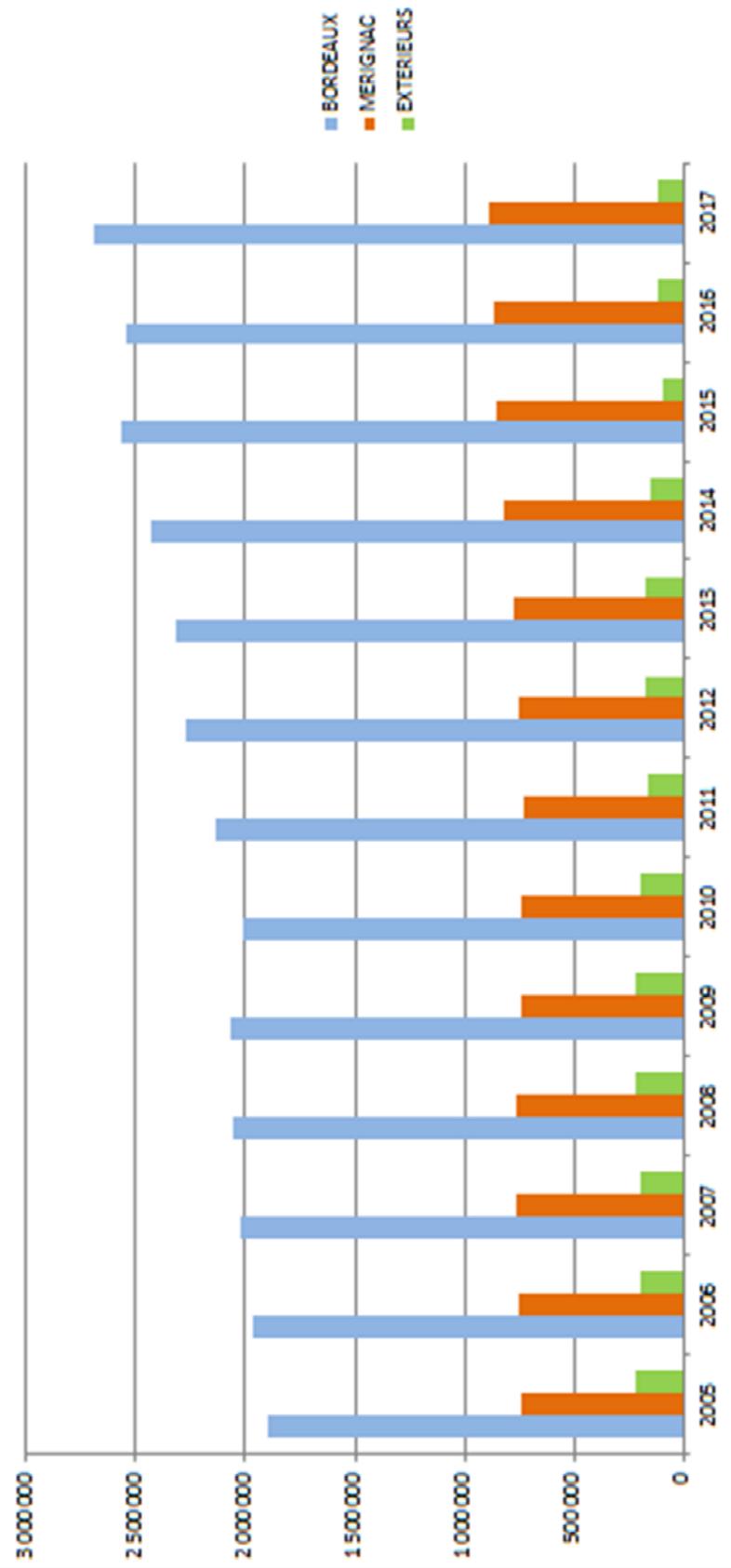
MERIGNAC: EVOLUTION DU NOMBRE DE REPAS DE 2005 A 2017



EXTERIEURS: EVOLUTION DU NOMBRE DE REPAS DE 2005 A 2017



EVOLUTION DU NOMBRE DE REPAS DE 2005 A 2017 PAR CLIENT

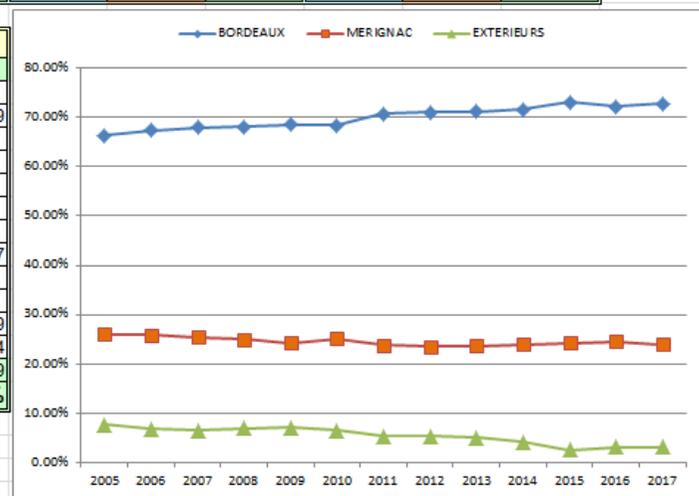


Annexe 8 PARTS CLIENTS 2005 A 2017

REPAS	2005			2006			2007			2008			2009		
	BORDEAUX	MERIGNAC	EXT												
MATERNEL	535 801	179 574	210	566 384	182 360		582 726	177 781		590 163	176 691		598 929	168 576	576
PRIMAIRE	847 352	332 836	14	870 119	341 795		895 674	346 129		897 575	332 932		890 913	316 854	
ADU SCD	123 923	52 257	2 493	131 259	53 632	2 395	139 925	54 052	2 249	140 010	51 740		133 495	48 182	286
FOYER	181 490	49 323		173 095	48 342		168 846	49 148	15	163 864	46 513		157 759	44 615	40
FOYER LOG			41 758			42 884			41 000			43 984			45 988
PORTAGE BX	103 611			118 344			133 384			148 917			163 915		
PORTAGE MG		56 366			55 440			60 158			67 873			71 282	
MUNICIPAUX BX	103 391		59 774	101 033		44 875	106 910	1 633	33 428	118 266	754	34 980	122 393		34 020
MUNICIPAUX MG		21 050			21 024	103		18 977			20 964			23 517	
XCP SV								4 665				2 022			
CLSH ENF		53 020	116 590	471	43 444	104 691	275	45 881	109 859	890	49 667	125 086	462	50 964	128 530
CLSH ADU				52	7 543	4 146	128	9 166	5 693	185	10 064	6 635	122	10 832	8 277
TOTAL	1 895 568	744 426	220 839	1 960 757	753 580	199 094	2 027 868	762 925	196 909	2 059 870	757 198	212 707	2 067 988	734 822	217 717
<b>PARTS</b>	<b>66.26%</b>	<b>26.02%</b>	<b>7.72%</b>	<b>67.30%</b>	<b>25.87%</b>	<b>6.83%</b>	<b>67.87%</b>	<b>25.54%</b>	<b>6.59%</b>	<b>67.99%</b>	<b>24.99%</b>	<b>7.02%</b>	<b>68.46%</b>	<b>24.33%</b>	<b>7.21%</b>

REPAS	2010			2011			2012			2013			2014		
	BORDEAUX	MERIGNAC	EXT												
MATERNEL	591 076	171 582	95	651 692	182 809		704 200	189 071		723 159	199 417		758 606	218 807	
PRIMAIRE	869 305	314 719		922 306	316 741	424	988 317	328 270	2 882	1 025 089	338 614	2 670	1 093 820	355 354	1 889
ADU SCD	125 750	45 737	340	131 465	13 386	2 529	134 244	13 314	89	136 471	13 402	238	149 239	15 619	
FOYER	148 871	46 327		144 961	48 436	1 060	143 038	50 825	800	140 610	51 887		139 108	51 329	
FOYER LOG			32 364												
PORTAGE BX	154 639			157 975			165 838			166 626			167 925		
PORTAGE MG		68 775			70 541			74 192			77 901			81 452	
MUNICIPAUX BX	120 700		26 893	125 645		20 415	131 584		20 201	130 297		16 123	119 998		15 127
MUNICIPAUX MG		27 254			28 670			29 700			28 731			32 143	
XCP SV															
CLSH ENF		53 454	123 258		58 068	127 073		58 780	134 077		56 442	133 738		53 578	115 576
CLSH ADU	52	11 648	9 226	117	3 972	12 503	39	8 269	12 703	50	7 805	13 822	55	7 637	12 724
TOTAL	2 010 393	739 496	192 176	2 134 161	722 623	164 004	2 267 260	752 421	170 752	2 322 302	774 199	166 591	2 428 751	815 919	145 316
<b>PARTS</b>	<b>68.33%</b>	<b>25.14%</b>	<b>6.53%</b>	<b>70.65%</b>	<b>23.92%</b>	<b>5.43%</b>	<b>71.06%</b>	<b>23.58%</b>	<b>5.35%</b>	<b>71.17%</b>	<b>23.73%</b>	<b>5.11%</b>	<b>71.64%</b>	<b>24.07%</b>	<b>4.29%</b>

REPAS	2015			2016			2017		
	BORDEAUX	MERIGNAC	EXT	BORDEAUX	MERIGNAC	EXT	BORDEAUX	MERIGNAC	EXT
MATERNEL	797 095	233 360		784 271	232 086		846 967	245 683	
PRIMAIRE	1 184 330	383 828	2 429	1 190 578	396 704	2 284	1 282 222	422 503	2 319
ADU SCD	178 846	25 088		190 422	24 053		205 602	21 324	
FOYER	140 739	48 832		137 335	49 431		133 382	45 579	
FOYER LOG									
PORTAGE BX	171 769			187 728			183 359		
PORTAGE MG		85 403			83 362			82 380	
MUNICIPAUX BX	95 402		15 941	57 488		31 958	44 714		38 557
MUNICIPAUX MG		33 664			30 914			27 913	
XCP SV									
CLSH ENF		39 315	67 428		44 536	71 480		37 564	68 849
CLSH ADU	87	6 070	9 296		6 704	10 334		6 341	11 004
TOTAL	2 568 268	855 560	95 094	2 547 822	867 790	116 056	2 696 246	889 287	120 729
<b>PARTS</b>	<b>72.98%</b>	<b>24.31%</b>	<b>2.70%</b>	<b>72.14%</b>	<b>24.57%</b>	<b>3.29%</b>	<b>72.75%</b>	<b>23.99%</b>	<b>3.26%</b>



## 8.5 ANNEXES EXPLOITATION

Tableau des pertes

Pertes financières d'exploitation														
2017		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
Production	Main d'œuvre	458.58 €	196.30	1 070.95 €	990.05	876.08 €	386.79 €	273.13 €	1 781.80 €	250.69 €	28.95 €	175.17 €	17.96 €	
	Matière 1	29.94 €	27.88 €	11809.23	11.85 €	41.97 €	33.35 €	526.14 €	251.23 €	952.33 €	26.78 €	160.40 €	0.00 €	
	Méthode	415.12 €	1189.11	664.54 €	1 142.60 €	664.43 €	2 677.24 €	466.73 €	724.57 €	4 741.98 €	4 261.30 €	5 502.87 €	2 905.08 €	
	Matériel	0.00 €	122.03	95.26 €	0.00 €	537.25 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	311.45 €	127.81 €	0.00 €
	Milieu	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	1 872.01 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €
	<b>TOTAL</b>	<b>903.64 €</b>	<b>1 535.32 €</b>	<b>13 639.98 €</b>	<b>2 144.50 €</b>	<b>2 119.73 €</b>	<b>3 097.38 €</b>	<b>1 266.00 €</b>	<b>2 757.60 €</b>	<b>7 817.01 €</b>	<b>4 628.48 €</b>	<b>5 966.25 €</b>	<b>2 923.04 €</b>	<b>48 798.93 €</b>
Dont utilisé au self :		0.00 €	0.00 €	49.46 €	48.91 €	374.33 €	33.35 €	0.00 €	201.61 €	1 872.01 €	81.47 €	19.20 €		
Cuisson s/s vide	Main d'œuvre	7.39 €	2 964.23 €	85.32 €	38.95 €	27.52 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	
	Matière 1	399.59 €	45.58 €	0.00 €	10.08 €	298.60 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	92.30 €	92.30 €	
	Méthode	5 068.46 €	1 733.58 €	2933.72	1 879.48 €	2 729.13 €	3 106.00 €	2 420.76 €	2 450.83 €	2 500.01 €	3 789.63 €	2 598.17 €	2 598.17 €	
	Matériel	895.06 €	250.09 €	280.91 €	508.95	359.98 €	359.81 €	124.94 €	378.06 €	397.05 €	168.39 €	302.16 €	302.16 €	
	Milieu	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	
	<b>TOTAL</b>	<b>6 370.50 €</b>	<b>4 993.48 €</b>	<b>3 299.95 €</b>	<b>2 437.46 €</b>	<b>3 415.23 €</b>	<b>3 465.81 €</b>	<b>2 545.70 €</b>	<b>2 828.89 €</b>	<b>2 897.06 €</b>	<b>3 958.02 €</b>	<b>2 992.63 €</b>	<b>2 992.63 €</b>	<b>42 197.36 €</b>
Dont utilisé au self :		0.00 €	0.00 €	0.00 €	339.60 €	1905,58 BA	0.00 €	144.20 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	
Logistique	Main d'œuvre	76.65 €	0.00	74.62 €	28.24 €	265.99 €	238.65 €	8.80 €	21.05 €	88.55 €	45.23 €	43.82 €	28.31 €	
	Matière 1	160.23 €	17.953	10.08	94.5	0.00 €	5 884.87 €	1 393.50 €	53.77 €	0.00 €	1 014.92 €	11.50 €	0.00 €	
	Méthode	4 425.13 €	4406.854	5240.80	3878.23	5 298.28 €	6 046.77 €	8 438.22 €	4 327.77 €	5 266.70 €	3 530.11 €	2 306.60 €	4 271.57 €	
	Matériel	0.00 €	0.00	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	
	Milieu	0.00 €	0.00	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	
	<b>TOTAL</b>	<b>4 662.01 €</b>	<b>4 424.81 €</b>	<b>5 325.50 €</b>	<b>4 000.97 €</b>	<b>5 564.27 €</b>	<b>12 170.29 €</b>	<b>9 840.52 €</b>	<b>4 402.59 €</b>	<b>5 355.25 €</b>	<b>4 590.26 €</b>	<b>2 361.92 €</b>	<b>4 299.88 €</b>	<b>66 998.26 €</b>
Dont utilisé au self :		4239.89	3181.23	3770.40	2 487.10 €	4 476.04 €	3 061.41 €	4 075.47 €	2 823.75 €	3 642.15 €	3 016 €	2 030.40 €	3 152.38 €	
BA						2 577.71 €	2 231.05 €	750.97 €	1 481.16 €	435.67 €	128.16 €	448.03 €		
<b>Total exploitation</b>		<b>11 936.15 €</b>	<b>10 953.61 €</b>	<b>22 265.43 €</b>	<b>8 582.93 €</b>	<b>11 099.23 €</b>	<b>18 733.48 €</b>	<b>13 652.22 €</b>	<b>9 989.08 €</b>	<b>16 069.32 €</b>	<b>13 176.76 €</b>	<b>11 320.80 €</b>	<b>10 215.55 €</b>	<b>157 994.55 €</b>
<b>Ecart plats entre P &amp; R</b>		<b>12 754.99</b>	<b>12 678.88 €</b>	<b>18 747.68</b>	<b>12 178.79 €</b>	<b>8 808.96 €</b>	<b>17 358.68 €</b>	<b>10 801.61 €</b>	<b>3 258.17 €</b>	<b>11 157.55 €</b>	<b>12 721.43 €</b>	<b>9 399.45 €</b>	<b>12 809.21 €</b>	<b>142 675.40 €</b>
Dont utilisé au self :		3 659.53	1 676.16 €	3528.86	2 999.20 €	2 264.49 €	5 091.73 €	2 575.97 €	612.58 €	2 850.73 €	3 179.22 €	1 470.06 €	3 946.91 €	
Dont surproduction		8 452.89 €	7 063.47 €	<b>7134.33</b>	2 802.95 €	4 472.10 €	4 211.715	3315.485	2 514.10 €	<b>3332.572</b>	<b>7579.873</b>	3 699.45 €	3 610.86 €	
Commande sup pour prévisionnel		0.00 €	172.87 €	11025.82	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	47.44 €	0.00 €	0.00 €	0.00 €	11 246.13 €
Test		302.97 €	20.333	972.00	26.88 €	988.88 €	0.00 €	2 172.00 €	371.81 €	794.89 €	3 015.71 €	1 294.54 €	391.94 €	10 351.95 €
<b>TOTAL</b>		<b>24 994.11 €</b>	<b>23 825.69 €</b>	<b>53 010.93 €</b>	<b>20 788.60 €</b>	<b>20 897.07 €</b>	<b>36 092.16 €</b>	<b>26 625.83 €</b>	<b>13 619.06 €</b>	<b>28 069.20 €</b>	<b>28 913.90 €</b>	<b>22 014.79 €</b>	<b>23 416.70 €</b>	<b>322 268.04 €</b>
P :Prévisionnel														
R: Réel														
Commandes complémentaires pour atteindre l'effectif prévisionnel par rendement du produit ou erreur paramétrage recette														
Test :		Essais de nouveaux produits ou paramétrage du nouveau matériel par des cuissons test												

