

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 15 novembre 2017

ORDRE DU JOUR

1. Désignation du secrétaire de séance
2. Points d'actualité (remis sur table)
3. Approbation du procès-verbal de la réunion du 6 juillet 2017
4. Délibérations

FINANCES

- D/2017 – 016** Décision modificative 2017 n° 1
D/2017 – 017 Débat d'orientation budgétaire 2018

RESSOURCES HUMAINES

- D/2017 – 018** Régime indemnitaire des agents de la filière sanitaire et sociale
D/2017 – 019 Organigramme et tableau des effectifs

FINANCES

- D/2017 – 020** Prix du repas solidurable (remise sur table)

1. Relevé de décisions prises dans le cadre des délégations permanentes de la Présidente
2. Questions diverses

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames CUNY, MARCHAND, BOISSEAU, JAMET, LIRE et POTREAU, et Messieurs du PARC et LAMAISON

Etait présente à titre de suppléante:

Madame BOUILHET

Etaient excusés :

Mesdames LABORDE, DARTEYRE, JARTY-ROY, RAUX, et WALRYCK, et Monsieur BRASSEUR, et PRADELS

Etaient présents à titre technique :

Messieurs Christophe SIMON, Directeur Général des Services, Didier IAPICHINO, Directeur Technique et Mesdames Anne VEZIN, Responsable du pôle des ressources humaines et des affaires juridiques, Sophie LACOMBE, Responsable du pôle Finances-Budget-Marchés et Patricia BORDAS, Assistante des Ressources Humaines et des Affaires Juridiques.

La séance est ouverte à 9 heures 30 par Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU.

Madame CUNY :

Le quorum est atteint ; nous allons donc désigner le secrétaire de séance. Monsieur du PARC se porte volontaire.

Comme les textes m'y autorisent, je vous demande votre accord pour ajouter une délibération à l'ordre du jour. Le document vient de vous être distribué et concerne le repas solidurable.

L'ensemble du Comité Syndical accepte cette demande.

Points d'actualité

Madame CUNY :

Je vais, comme à chaque séance vous présenter un panorama de l'actualité du SIVU :

1) **Tableau de bord d'activité mensuel**

- l'activité est légèrement supérieure aux prévisions, mais certains événements la contraignent, notamment l'arrêt de prise en charge des écoles privées (environ 300 repas) ou le nombre de jours de grève (qui équivaut à + de 100 000 repas non facturés sur l'exercice). Les indicateurs de satisfaction, même s'ils nous sont quelquefois communiqués avec du retard sont, dans l'ensemble, convenables. Le coût alimentaire est maîtrisé grâce au travail réalisé au niveau de la gestion des commandes et de la gestion de la production.

La part bio est proche de l'objectif fixé de 30 % et la part d'approvisionnements locorégionaux « tous produits » est en légère augmentation.

L'exécution du budget est conforme aux prévisions.

Monsieur du PARC :

Pourquoi avez-vous cessé la livraison de repas dans les écoles privées de Bordeaux ? La Ville subventionnait-elle cette prestation, directement ou dans le cadre de la subvention versée au SIVU ?

Madame CUNY :

Le caractère privé de ces établissements a amené la Ville à se désengager de cette offre de service. Les établissements concernés ont été informés de cette décision très en amont de façon à étudier des alternatives pérennes. L'un des établissements, par exemple, dépend du groupe scolaire Saint Genès et s'est donc rapproché de cette structure. Jusqu'à ce jour, ces établissements étaient « noyés » dans l'ensemble des établissements.

Monsieur du PARC :

Le SIVU facturait ces repas plus chers aux associations ?

Monsieur SIMON :

Non, les repas étaient facturés selon le prix déterminé par catégorie de population par délibération.

Madame CUNY :

2) Quelques projets qui avancent :

- Le potage a commencé à être servi aux écoliers, avec succès.
- les menus sans viandes (en conservant les ovo produits et les poissons) seront bien proposés comme choix quotidien à compter de début 2018. Les villes ont commencé à informer les parents pour qu'ils inscrivent leurs enfants.
- La plateforme de saisie (sorte d'extranet entre les villes et le SIVU) des effectifs de convives via le WEB est mise en place dans tous les satellites à l'initiative du SIVU. Les formations des agents ont eu lieu. Cette plateforme est opérationnelle à Mérignac et le sera bientôt à Bordeaux.
- le projet de boulangerie Bio sur Mérignac évoqué lors de la dernière réunion du Comité Syndical avance conformément aux prévisions. La structure juridique est créée. Les locaux se situent au 35, avenue Gustave Eiffel à Mérignac. L'agrément d'Entreprise d'Insertion a été obtenu le 29 septembre. Le démarrage des travaux d'aménagement est effectif depuis le 1^{er} octobre. La fin du chantier est attendue en janvier 2018. L'adhésion à Inter Bio est actée depuis le 1^{er} novembre 2017. En attendant les appels d'offre de 2019, l'année 2018 sera dédiée aux marchés de gré à gré (restauration privée, GMS Bio, traiteurs...) et aux actions d'expérimentation (test pour le portage à domicile).
- Le Conseil de Gouvernance Alimentaire Durable vient d'être installé par la Métropole. Il est présidé par Anne WALRYCK. C'est une instance consultative, représentant les acteurs économiques, associatifs, privés et publics dont l'objectif est de co-construire un projet alimentaire pour l'agglomération. Il se veut d'abord un espace d'échanges, organisé par ateliers thématiques et collèges d'acteurs. En sa qualité de plus important outil de restauration collective publique de la région, le SIVU y a parfaitement sa place. La Direction fera parvenir aux élus les supports édités par la Métropole concernant cette instance.
- AGORES 2018 : en juin 2018, le forum annuel des professionnels de la restauration collective publique se tiendra en Gironde. Le SIVU en sera partenaire.

4) Tableau de bord des projets majeurs

Ce support mis en place lors de la définition du Plan Stratégique début 2016, fait l'objet d'une actualisation régulière. La dernière version vous a été adressée avec l'ensemble des dossiers de ce comité. Cette version met en évidence l'avancée d'un certain nombre de sujets. Nous pouvons ainsi citer sans exhaustivité :

- le renouvellement de certains gros matériels est en cours. Les premiers résultats seront soumis à la prochaine CAO en décembre : tunnel de lavage ; thermo formeuse...

Madame JAMET :

Pourquoi l'achat des fours a t'il été repoussé à fin 2018 ?

Monsieur SIMON :

Les travaux préalables ne peuvent être maîtrisés dans un espace-temps raisonnable. L'installation des nouveaux fours nécessite des travaux de restructuration qu'il est impératif de réaliser durant les périodes de petites productions. La nécessité de continuité d'activité nous contraint à des durées de travaux plus longues, mais cela paraît préférable afin de permettre d'assurer une production optimale durant ces périodes.

Monsieur IAPICHINO :

Le dossier d'acquisition de la thermo-formeuse est quant à lui bien avancé car l'installation de ce matériel nécessite peu de travaux structurels.

Madame JAMET :

Ce choix de thermo formeuse est-il lié au choix des barquettes ?

Monsieur SIMON :

Non, il s'agit de l'équipement permettant de préparer les denrées à la cuisson sous vide à juste température.

Madame CUNY :

- Le projet CAP 35 000 est conforme au planning prévisionnel et un Comité de Pilotage devrait, dans les prochaines semaines, faire le point de l'étude de Programmation, avant décision du Comité Syndical.

Monsieur SIMON :

Nous commençons actuellement les études sur la programmation et l'organisation du travail. Elles prendront en compte la mécanisation du travail. En effet, si la mécanisation est déjà bien ancrée dans la démarche d'organisation du service production, elle doit faire l'objet d'un important travail au niveau du service logistique. Les tâches effectuées par les agents du secteur de l'allotissement, notamment, sont presque exclusivement manuelles. Nous devons soulager l'humain afin d'éviter le risque de développement de troubles-musculo-squelettiques.

Toutes les étapes de ce travail sont présentées aux partenaires sociaux afin d'aboutir à un accord consensuel. Plusieurs autres dossiers sont en cours, dans ce projet, notamment la phase programmation qui permet à chaque pôles/services de présenter à la société en charge de l'assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO), les observations très détaillées sur l'optimisation de la future configuration de notre établissement.

Madame JAMET :

Comment expliquez-vous le décalage de deux mois par rapport aux dates annoncées précédemment ?

Monsieur SIMON :

Le SIVU a besoin de temps pour penser le projet en détail et prendre le temps de la concertation. Si l'on prend l'exemple de la traçabilité et des supports requis (type douchettes...), nous devons, dès lors, travailler sur les contraintes de réseau informatique en zones froides et humides comme c'est le cas dans la plupart des locaux de l'exploitation. Or, nous n'avions pas appréhendé cette contrainte. Au fur et à mesure que nous avançons dans le projet, nous prenons donc le temps de travailler sur les nouvelles problématiques rencontrés.

Madame JAMET :

Le maître d'œuvre sera choisi dans le courant de deuxième semestre 2018 ?

Monsieur SIMON :

Oui, l'évolution des textes en matière de marché public oblige à passer par un concours d'architectes. La durée cette procédure peut être évaluée à au moins 7 mois après la validation de l'étude de programmation.

Madame CUNY :

- Veille technologique : Après la convention signée avec Agrotec qui nous permet maintenant d'avancer sur la numérisation de la traçabilité, nous travaillons à une nouvelle convention avec différents laboratoires publics et reconnus (CNRS et CTCPA) afin que le SIVU devienne acteur des évolutions et des solutions alternatives qui pourront être trouvées dans les années à venir sur l'emballage des denrées alimentaires.

Monsieur SIMON :

Depuis plusieurs mois, nous travaillons sur deux sujets : les barquettes et les poches. Nous terminons actuellement une campagne de tests sur des barquettes en cellulose bio-sourcées et bio compostables. Ces tests sont longs mais impératifs puisque nous les réalisons en intra mais aussi en condition de réchauffe dans les satellites. Ce délai supplémentaire nous aura permis cependant de nous voir proposer de toutes nouvelles barquettes, dans laquelle le film plastique a été remplacé par un opercule en amidon de maïs.

Monsieur IAPICHINO :

En effet, nos équipes accompagnent le personnel des offices des villes sur une série de tests afin que nous puissions nous assurer préalablement à la première commande des possibilités de mise en œuvre des conditionnements retenus.

Monsieur SIMON :

Il n'existe, actuellement, pas d'autres alternatives quant aux poches destinées à la cuisson sous vide. Ce process est, en quelque sorte, le cœur du SIVU. Il faudrait pour repasser en cuisson traditionnelle une quantité de matériel nécessitant de doubler la superficie de la zone de production. Outre ses qualités organoleptiques, la cuisson sous vide permet notamment d'effectuer des cuissons de nuit et donc d'optimiser l'utilisation du matériel.

Nous entendons les remarques et nous engageons dans un process permettant de suivre, voire d'être terrain de tests pour des évolutions répondant aux attentes des convives. C'est pourquoi nous préparons une convention avec le CNRS et le CTCPA, centre technique agroalimentaire, pour travailler de façon raisonnée sur les alternatives au « tout plastique ».

Madame JAMET :

Cela fait plusieurs fois que les délais sont repoussés ; cela place les élus dans une situation inconfortable lors des inévitables questions des usagers. Je comprends parfaitement vos explications mais il serait utile que nous soyons informés de ces reports très rapidement de façon à ne pas indiquer une date de mise en œuvre qui ne sera pas la bonne.

Madame CUNY :

Effectivement, lorsque nous l'expliquons aux parents, ils le comprennent.

Monsieur SIMON :

Le SIVU est novateur et chaque nouveauté représente une prise de risque technique, économique et en terme d'organisation du travail. C'est pourquoi, il est préférable de tester ces choix en amont et cela demande du temps.

Madame CUNY :

Nous ne pouvons que nous féliciter d'être, en permanence, à la recherche de solutions optimales.

Madame JAMET :

Je le comprends tout à fait ; cependant je trouverais appréciable d'être informée de tout report de délai. De cette façon, lorsque je suis interpellée par des parents ou par des collègues, cela me permettrait de délivrer une information fiable.

Madame MARCHAND :

Il faut savoir également que la Présidente et moi-même transmettons toutes les informations aux Maires des deux Villes.

Monsieur SIMON :

Dans le but de nous documenter sur le sujet, nous nous rendons, courant décembre, à Strasbourg afin de rencontrer nos homologues pour qu'ils nous présentent les modalités de mise en œuvre de suppression du plastique annoncées.

Madame CUNY :

Avez-vous des questions ou observations ? Non ? Nous allons passer à l'approbation du procès-verbal de la réunion du 6 juillet 2017.

Adoption du procès-verbal de la réunion du 6 juillet 2017

Madame JAMET :

Je souhaite que soit modifié un de mes propos en page 6 : en lieu et place de « J'en déduis 93% de 60% des produits conventionnels ne proviennent pas du locorégional. » écrire « Il convient d'ajouter une différenciation entre produits locorégionaux et produits bio afin d'améliorer la lisibilité de ces indicateurs ».

Par ailleurs, vous confirmez bien que la convention avec les Villes doit faire l'objet d'un avenant ?

Monsieur SIMON :

Les modifications souhaitées seront apportées. Une précision cependant pour ce qui est de la convention, les Villes ont transféré au SIVU la compétence d'élaboration, de fabrication et de livraison de repas et ont créé pour cela une structure dotée de l'autonomie financière, administrative et juridique, administrée par la présente instance. Cette convention ne revêt donc pas, à proprement parler, un caractère réglementaire obligatoire. Il s'agit simplement de fixer un cadre aux relations de travail entre les Villes et le SIVU afin que ce dernier puisse répondre aux mieux aux attentes des convives, en tenant compte des contraintes d'organisation liées à sa capacité de production. Fort de cette légitimité institutionnelle, le SIVU, s'il reste bien sûr dans le périmètre qui lui a été transféré, n'a pas à solliciter l'accord préalable des Villes lors de toute adaptation de son offre de service. Toutefois, nous nous sommes engagés à adapter la convention lors de certaines modifications et nous respecterons notre engagement.

Madame MARCHAND :

Je confirme cette position. D'ailleurs, je vous rappelle que lorsque nous avons mis le Bio en place, cela s'est fait hors convention.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ou des observations ? Non ? Je vous propose d'adopter ce procès-verbal, sous réserve des modifications sollicitées et de passer à la première délibération.

Le procès-verbal est adopté à l'unanimité.

Délibérations

Décision modificative 2017 n° 1

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

La décision proposée est mineure et s'équilibre en dépenses et en recettes par un simple virement d'un chapitre sur un autre. Il n'y a pas d'augmentation globale du budget.

L'objet de cette décision modificative est de finaliser, pour la fin de l'exercice, (la paie de décembre) des dépenses de personnel de remplacement liées, entre autre, à des agents placés en cours d'année en congé pour longue maladie. Nous percevons, en contrepartie, des remboursements de l'assurance statutaire qui vous seront précisés lors de la présentation du compte administratif 2017.

Avez-vous des questions ou observations ? Non ? Je vous propose de passer au vote.
Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Débat d'orientation budgétaire 2018

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Cette année, le DOB fait l'objet d'une petite modification de forme puisqu'il comprend des éléments de simulation budgétaire qui n'y figuraient pas jusqu'à cet exercice. Ces éléments seront repris, le mois prochain, lors du vote du budget primitif 2018. Ce débat fait l'objet d'un rapport de présentation dont les principaux enjeux concernent le prix de revient du repas et donc de vente aux villes. La question posée est celle du maintien ou non de ce prix en 2018. Les arguments tiennent en 3 thèmes:

- **① la contraction des moyens :** la maîtrise des effectifs de convives reste le sujet majeur de la maîtrise du budget : faire en sorte que le « réalisé » soit bien conforme au « prévisionnel ». Sans relâcher notre effort, nous commençons à avoir fait le tour des économies possibles sur ce point. Si les villes prennent des décisions de nature à modifier le périmètre de convives, en plus ou en moins, cela aura des effets qu'on ne peut ignorer sur le prix de revient. La question posée en 2018 est celle d'un retour ou non à la semaine de 4 jours. La perte de repas qui pourrait en résulter ne pourra être financée sans modifier le prix de vente dans une proportion évaluée à 1 %.
- **② l'adaptation de l'offre :** la qualité de l'offre a un coût qu'il faut assumer. Nos efforts de prospection sur le terrain auprès des coopératives de production, de sélection des fournisseurs etc... finissent par payer. Pour autant, avoir une alimentation de qualité, proche de nos territoires et de leurs spécificités, n'est pas sans conséquence sur le plan économique et professionnel. Ainsi, l'introduction de repas sans viande constitue une vraie révolution culturelle pour des cuisiniers. Or, l'objectif reste de proposer une majorité de plats « faits maison ». Certaines évolutions nécessitent donc des temps d'adaptation plus ou moins longs. Economiquement, cela constitue un nouvel enjeu.

- **3** l'adaptation de l'organisation et de l'outil de travail : la fierté de notre établissement est d'avoir toujours fourni des repas et d'avoir su s'adapter tant à la croissance du nombre de convives qu'à l'évolution des comportements alimentaires. Cette adaptation a maintenant un nom : « cap 35 000 ». Nous y travaillons. Cela concernera les murs, l'outil de production et l'organisation du travail. Or, compte tenu de notre taille, nous nous « frottons » à des problématiques nouvelles qui se posent plutôt dans la logistique Agroalimentaire. Cela concerne, par exemple, la mécanisation de l'allotissement et de la préparation de commandes. La majeure partie des cuisines centrales n'y sont pas confrontées ; nous si, clairement. Ces nouveaux enjeux ont aussi un impact économique qu'il faut maîtriser si nous ne voulons pas être « hors cadre ».

Notre débat d'orientation budgétaire pour 2018 prend en compte ces dimensions avec deux scénarios possibles : avec modification du périmètre et donc un impact possible d'1 % sur le prix de vente ou sans modification de ce périmètre et dans ce cas un prix de vente égal à celui de 2017.

Madame POITREAU :

Les commandes à J-7 ont dû impacter votre organisation. En avez-vous constaté des effets ?

Monsieur SIMON :

Oui, ils sont considérables. Nous constatons une nette amélioration en termes de prévision de repas. Et pour la première fois en 13 ans d'existence, nos bons de livraison sont justes. Cela a incontestablement limité le gaspillage.

Monsieur du PARC :

Faites-vous payer à Mérignac les repas commandés même si les enfants sont absents ?

Madame POITREAU :

Oui tout à fait, depuis la rentrée 2016 et les parents se sont adaptés à cette évolution.

Monsieur SIMON :

L'an prochain d'autres éléments viendront perturber notre organisation : nous dénombrons 6 jours de moins sur le calendrier scolaire, ce qui engendre mécaniquement une baisse du nombre de repas. La modification des rythmes scolaires évoquée représenterait, dans le cas d'un retour à la semaine de 4 jours une diminution de 40 000 repas sur 4 mois en 2018 et de 120 000 repas sur une année pleine.

Madame JAMET :

Avez-vous pu estimer la proportion de choix de repas sans viande ? Cette nouvelle prestation devrait générer une économie du fait, justement, de la suppression de la viande dans ces menus.

Monsieur IAPICHINO :

Nous l'avons évalué à 4 000. Dans les villes qui ont déjà mis en place cette prestation, cela représente entre 15 à 20% des menus commandés.

Monsieur LAMAISON :

Les comportements évoluent et la demande évoluera également sur un laps de temps plus ou moins long.

Monsieur SIMON :

Nous essayons de répondre au plus près de la demande et aurons trois profils de convives à gérer. La répartition n'en est pas encore connue précisément.

Madame JAMET :

Serait-il possible de savoir le prix de revient de ces repas ?

Monsieur SIMON :

Il s'agit d'un prix unique que le menu soit sans ou avec viande. Comme je vous l'ai expliqué, nous n'attendons pas d'économie substantielle sur le coût alimentaire étant donné le coût des produits qui seront proposés.

Madame BOISSEAU :

Pourtant, le coût de la viande est réputé être élevé, sa suppression devrait avoir une répercussion économique.

Monsieur SIMON :

Nous remplaçons la viande parfois par des légumineuses et des produits composés de substitution, dont le prix est élevé mais aussi par du poisson qui n'est pas moins coûteux. De plus, nous nous réservons le droit d'élargir l'offre à plus de convives dans l'avenir. Les seniors évoluent aussi dans leur comportement alimentaire. C'est tout à l'honneur de la sphère publique que de savoir s'adapter. Pour l'instant, au vu des consultations de fournisseurs effectuées et de nos tests internes de recettes, nous n'aboutissons pas à une modification substantielle du coût alimentaire. Le tableau de bord mensuel permettra de suivre les évolutions.

Madame MARCHAND :

Lorsque nous sommes passés de 5 à 4 composantes dans les menus des écoles, nous n'avons pas, non plus, touché au prix du repas. Nous avons choisi d'améliorer l'offre plutôt que de réaliser des économies.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ou observations ? Non ? Je vous propose de passer au vote. Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Régime indemnitaire des agents de la filière sanitaire et sociale

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Il s'agit, là aussi, d'une délibération technique. La filière sanitaire et sociale qui concerne, chez nous, les cadres du Pôle Qualité Achats n'est, pour l'instant, pas éligible au nouveau dispositif de Régime Indemnitaire tenant compte des Fonctions, des Sujétions, de l'Expertise et de l'Engagement Professionnel (RIFSEEP).

Nous sommes en train de travailler à la mise en place de ce RIFSEEP avec les représentants du personnel dans le cadre du Projet d'Accord Social, mais dans l'attente de son élargissement à cette filière, il fallait un cadre juridique sécurisé, notamment pour le responsable du Pôle récemment intégré au cadre d'emploi des « cadres de santé ».

Madame LIRE :

Le cadre de santé, c'est un nouvel agent ?

Madame VEZIN :

Non, il s'agit du responsable du Pôle Qualité-Achats qui bénéficie d'une évolution de carrière.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ou observations ? Non ? Je vous propose de passer au vote.
Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Organigramme et tableau des effectifs

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

L'adaptation de l'organigramme proposée consacre :

- le renfort d'un agent d'exécution pour le Pôle Budget et Marchés lié aux évolutions réglementaires notamment de ces dernières années. Cet agent a été testé sur une période d'un an

Le tableau des effectifs proposés recense :

- la création de ce poste d'agent d'exécution financière
- les évolutions liées aux carrières, statut, titularisations et autres examens professionnels
- les différentes modifications intervenues au cours de l'année comme les mutations, les départs en retraite, les avancements de grade et la promotion sociale.

Nous tenons à féliciter Monsieur IAPICHINO pour sa réussite à l'examen qui lui permet d'accéder au grade d'ingénieur.

Avez-vous d'autres questions ou observations ? Non ? Je vous propose de passer au vote.
Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Prix du repas solidurable

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Il s'agit d'une action autour de l'économie sociale et solidaire dans le cadre de la quinzaine Solidurable organisée par la ville de Bordeaux. A cette occasion un repas solidaire nommé « pâtes et potes » est servi aux enfants des écoles.

L'économie engendrée sera reversée à des organismes de solidarité.

Avez-vous des questions ou observations ? Non ? Nous allons passer au vote.
Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

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

Madame CUNY :

Je vous informe que nous avons sollicité un conseil juridique afin de nous accompagner dans une démarche de reclassement pour un agent.

QUESTIONS DIVERSES

Madame JAMET :

Une autre question sur le tableau de bord d'activité : pourquoi la part financière en approvisionnement local n'apparaît que tous les trimestres ? Est-ce que vous comptabilisez le surgelé bio ?

Monsieur SIMON :

Tout est compté, le surgelé aussi. Nous n'avons le cumul des chiffres qu'en fin de trimestre. Une comptabilisation au mois serait trop chronophage.

Madame JAMET :

Je vous remercie de nous avoir transmis ce tableau en même temps que les délibérations. Pourrions-nous, dorénavant, le recevoir avant chaque comité ?

Monsieur SIMON :

Je ferai mon possible pour répondre à cette demande.

Madame CUNY :

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

La séance est levée à 11 heures 10.