

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 17 décembre 2020

ORDRE DU JOUR

1. Désignation du secrétaire de séance
2. Approbation du procès-verbal de la réunion du 19 novembre 2020
3. Point d'actualité
4. Délibérations

MARCHES

- Choix de la société chargée de l'exploitation et de la maintenance des installations techniques D-2020/044
 - Avenant de prolongation du marché 15.M01 D-2020/045
5. Questions diverses

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames AMOUROUX, KUHN et Messieurs BELPERRON, FEYTOUT, GIRARD.

Etaient en vidéoconférence à titre de titulaires :

Madame FAHMY, SCHMITT, BOUVIER.

Etaient présents à titre de suppléants :

Madame DELNESTE.

Etaient excusés :

Mesdames DEMANGE, JAMET, DELUC, EL KHADIR, LE BOULANGER, LECERF et Monsieur ARFEUILLE.

Etaient présents à titre technique :

Pour le SIVU : Madame Anne VEZIN, Responsable des Ressources Humaines et des Affaires Juridiques et Messieurs Christophe SIMON, Directeur Général des Services, Didier IAPICHINO, Directeur Technique, Julien SANCHEZ, Responsable des Marchés, et Florian CUNY, Préventeur et Assistant Affaires Juridiques.

Etait en vidéoconférence en qualité d'auditrices :

Extérieure : Mesdames DUVAL, Cheffe du Service Qualité, Prévention des risques et Sécurité Incendie de la Ville de Bordeaux et LAHITTE, Directrice Logistique de la Ville de Mérignac.

La séance est ouverte à 11 heures par Monsieur Serge BELPERRON, Vice-Président du SIVU.

Monsieur BERPERRON :

Je vous propose d'élire le secrétaire de séance.

Madame KUHN est élue secrétaire de séance.

Monsieur BERPERRON :

Je vous propose de passer à l'approbation du Procès-Verbal du 19 novembre 2020. Madame FAHMY, secrétaire de séance, en a approuvé la rédaction.

Le Procès-Verbal est approuvé à l'unanimité.

Points d'actualité

Monsieur BERPERRON :

Je laisse la parole à Christophe SIMON.

Monsieur SIMON :

En préambule, je souhaite souligner le fait que l'équipe du SIVU s'associe à la douleur liée au décès de Madame AJON, adjointe au Maire de Bordeaux. Ce tragique événement explique l'absence de Madame Delphine JAMET à cette réunion et les modifications apportées à l'ordre du jour. Seules, les décisions ne pouvant être reportées vous sont présentées aujourd'hui. Les deux points concernant les ressources humaines et la présentation du process d'élaboration d'une recette vous seront soumis lors du prochain comité.

Par ailleurs, nous venons d'obtenir la confirmation du renouvellement du niveau 2 du label ECOCERT, suite à l'audit du SIVU le mois dernier et d'une quinzaine de satellites des villes. Nous sommes donc conjointement parvenus à répondre à l'ensemble des objectifs tant qualitatifs que quantitatifs. Pour rappel, les critères d'évaluation de la labellisation seront modifiés dès 2022 avec, notamment, la part bio qui devra être d'au moins 40% (nous sommes néanmoins en bonne voie).

En ce qui concerne le tableau de bord mensuel d'activité, nous constatons une baisse du nombre de repas, directement liée à la pandémie. Le nombre de commandes de repas complémentaires est, par contre, très élevé. Nous devons conjointement avec les Villes travailler à leur diminution afin d'optimiser l'organisation du travail en interne et diminuer l'empreinte carbone liée aux deuxièmes, voire aux troisièmes tournées, mises en place à cet effet.

Néanmoins, tous les indicateurs de qualité, d'analyses et de coût de repas sont conformes aux objectifs fixés. Notons à ce titre que, pour l'année 2020, la part bio sera d'environ 35% et la part de produits qualitatifs issus de Nouvelle-Aquitaine de 74% soit, pour ces deux parts, un niveau supérieur aux prévisions.

En outre, la masse salariale sera conforme au budget prévu.

Enfin, les deux villes ont chacune approuvé, en décembre, une subvention d'équilibre afin de compenser la perte de recettes liée à la pandémie.

DELIBERATIONS

D-2020/044 – Choix de la société chargée de l'exploitation et de la maintenance des installations techniques

D-2020/045 – Avenant de prolongation du marché 15.M01

(Lecture est faite des documents)

Monsieur BERPERRON :

Ces sujets ont été abordés en Commission d'Appel d'Offres, à laquelle nous avons tous assisté. Cette réunion fera l'objet d'un compte-rendu adressé à l'ensemble des élus dans les prochains jours. Avez-vous des questions ? Non ?

Les délibérations sont adoptées à l'unanimité.

Questions diverses

Monsieur BERPERRON :

Quand aura lieu la prochaine réunion ?

Monsieur SIMON :

La date en a été fixé, sur l'agenda qui vous avait été communiqué, au 21 janvier 2021. A cette occasion, nous aborderons le débat d'orientation budgétaire et les différents points reportés. Nous devrions organiser le séminaire permettant de fixer la feuille de route, initialement prévu cette année mais reporté à cause de la pandémie.

Monsieur FEYTOUT :

J'ai été interpellé, en réunion des Comités Technique et Hygiène, Sécurité et Conditions de Travail par des agents en charge de la livraison sur les difficultés liées au stationnement devant les écoles, de Bordeaux essentiellement. En effet, certaines places de manutention ont été modifiées (transformation parking vélo, plan Vigipirate) et il est, selon les sites, compliqué d'assurer une livraison de manière sereine et sécuritaire. Certains agents du SIVU sont donc parfois victimes d'agressions verbales voire physiques. Je vous informe donc que je souhaite réaliser une tournée avec l'un d'entre eux pour constater personnellement les difficultés rencontrées. Cela servira de base de travail avec mes collègues de Bordeaux pour que nous puissions trouver des solutions satisfaisantes pour nos agents et les administrés.

Madame FAHMY :

Je partage votre volonté de faire une tournée et me tiens à disposition. Certains emplacements de livraison ayant été transformés en parking à vélo, cela signifie-t-il qu'il va y avoir un travail réalisé sur ces parkings à vélo devant les écoles ?

Monsieur SIMON :

Il s'agit d'une réflexion globale, mais les solutions sont à individualiser. Cela doit passer par un travail conjoint avec les villes afin d'organiser une méthode de travail collaborative et régulière. Par exemple, le SIVU n'est pas toujours associé à la réflexion préalable à une création d'école. Il arrive donc que nous soyons mis devant le fait accompli, sans l'assurance que des modalités de livraison permettant de sécuriser l'intégrité des aliments et de respecter les règles d'hygiène aient été prises en compte. C'est, par exemple, le cas pour l'école Marie Curie, rue Chaigneau. Or, associer les responsables de la logistique du SIVU à cette réflexion pourrait permettre de penser des solutions pérennes et viables pour tous en amont.

Madame AMOUROUX :

Il faut aussi garder à l'esprit que certains aménagements ne pourront pas toujours se faire comme, par exemple, dans l'hyper centre de Bordeaux. Je pense que dans ces groupes de travail, il faut aussi intégrer les riverains et les enseignants des satellites concernés. C'est aussi aux élus des conseils d'écoles de sensibiliser sur le sujet.

Monsieur SIMON :

L'ensemble de la communauté éducative (élus, parents d'élèves, enseignants, personnel des villes...) doit bien sûr être mobilisé. Et ce d'autant plus que les pistes de travail à étudier sont, comme je l'indiquais, multiples : réaménagement physique des sites, réorganisation de la livraison (horaires et/ou lieu, par exemple), verbalisation si nécessaire, etc. Les solutions pourront être difficilement duplicables d'un site à l'autre ; il s'agit donc d'un travail important et qui demandera du temps.

Madame SCHMITT :

Ce sujet m'interpelle et me concerne. Je pense que ce problème doit être porté auprès des médiateurs de quartiers qui pourront avoir un travail de pédagogie important auprès des riverains. Les difficultés de réorganisation des livraisons, notamment liée à l'aménagement horaires, soulèvent aussi la question de « l'école ouverte », qui est prégnante dans nos travaux actuels.

Madame BOUVIER :

Il me semble que le SIVU a été approché par le lycée Brémontier. Qu'en est-il ?

Monsieur SIMON :

Effectivement, leurs cuisines étant en réfection à partir de mai, ils nous ont demandé d'étudier la possibilité de fabriquer et livrer leur repas durant la période de travaux. Nous l'avions fait pour un collège l'an dernier et n'avions pas rencontré de difficultés particulières.

Madame SCHMITT :

Par ailleurs, où en sommes-nous sur les tests des alternatives au plastique ?

Monsieur SIMON :

3 projets sont à l'étude :

- La cuisson sous-vide, cœur de notre établissement, est en phase de tests avec des bacs inox avec valve.
- L'utilisation de contenants réutilisables et notamment pour le port de repas à domicile : le SIVU a, en partenariat avec la Fondation Bordeaux Université, mis en place une chaire de recherche universitaire : Rescosafe, regroupant des chercheurs de différents horizons (chimie des matériaux, épidémiologie, sciences sociales et ergonomie) afin de travailler sur l'ensemble des problèmes liés à la restauration collective. Il est étudié, dans ce cadre, avec l'accompagnement d'AGROTEC, le remplacement des barquettes actuelles par des contenants en verre ou en inox pouvant passer au micro-onde.
- Dans un troisième temps, nous devons nous attaquer à l'évolution des conditionnements dans les satellites avec une formule réutilisable (inox ...). Un comité de pilotage commun sera utilement créé à cet effet.

Je tiens à préciser également que le SIVU a toujours affirmé sa conviction, dans des écrits tracés depuis plus de 2 ans, de ne voir dans la cellulose biosourcée et biocompostable qu'une solution transitoire permettant la mise en place de solutions alternatives. Il s'agit de se donner le temps nécessaire pour mesurer les enjeux techniques, financiers, ergonomiques ... et répondre à ce défi de façon cohérente et pérenne.

Ces enjeux se posent pour le SIVU mais également pour tous les satellites : stockage, nettoyage, ergonomie, livraison et reprises des bacs... L'exiguïté de certaines écoles vient par exemple d'être évoquée dans le cadre des problèmes d'emplacement pour les camions. Livrer des repas en bacs inox, par exemple, ne pourra se concevoir que si les satellites ont la capacité spatiale, les moyens humains le permettant et les aménagements d'accès requis.

D'autres cuisines centrales ont également entamé des programmes de R&D sur l'ensemble de la chaîne logistique à mettre en place dans le cadre des nouveaux conditionnements (RECOLIM avec le SIREC, le SIRESCO et le SIVURESC, cuisines centrales intercommunales de la région parisienne). Les résultats de ces recherches sont partagés dans le cadre d'AGORES.

Ces sujets seront abordés dans la feuille de route qui vous sera transmise début janvier et qui sera discutée lors du séminaire du 21 janvier prochain.

Monsieur BELPERRON :

Avez-vous d'autres questions ? Non ?

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 11 heures 22.