

2023

(sur les données 2022)

RAPPORT DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOCIALE



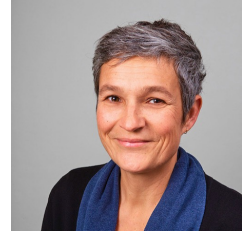
- ÉDITOS -

Présidente

Après 2 ans de crise sanitaire liée au Covid, l'année 2022 a vu s'imposer de nouvelles tensions pour les collectivités et les établissements alimentaires en particulier avec l'inflation des marchés alimentaire et énergétique. Pour les collectivités, ce contexte implique de redoubler d'inventivité et d'implication pour garantir la qualité du service et préserver le budget des familles.

Ainsi, au SIVU, c'est la pratique déjà bien ancrée de l'achat qualitatif qui a permis de limiter l'explosion des coûts. Les liens de confiance et le travail de proximité avec nos producteurs, nous a permis de contenir la hausse du coût du repas. Mais 2022 fut aussi une année de drame en Gironde avec les feux de forêts de l'été en sud Gironde et dans le Médoc. Là encore, pour ces événements, notre cuisine centrale a su se mobiliser pour apporter un service alimentaire aux pompiers engagés. Savoir développer une offre et un service d'urgence, face au dérèglement climatique doit désormais aussi faire partie du service public.

Le défi est grand mais les élus et les agents demeurent plus que jamais sur le pont pour respecter ces engagements. Bonne lecture !



Vice-Président

2022 est une année charnière pour le SIVU avec comme horizon le renforcement des engagements pris depuis le début de ce mandat : construire une restauration collective en phase avec les exigences de transition écologique et sociale du territoire, c'est-à-dire, une restauration bonne, saine et pour tous.

Porté par les membres du comité syndical, le renforcement de la qualité dans les assiettes s'est largement affirmé cette année, avec toujours plus de cuisiné maison, plus de bio et de local et un élargissement des propositions de recettes.

Cette année, la cuisine centrale a aussi cherché à se rapprocher de ses usagers en accueillant mensuellement des représentants des conseils municipaux des enfants et des seniors des deux villes.

Objectifs : découvertes du SIVU, de ses métiers et validation de nouvelles recettes.

Mieux échanger et collaborer permettra aussi d'améliorer la qualité.



Directeur Général

2022, une année, des transitions.

Une transition générationnelle, avec les départs en retraite combinés de M. SIMON, DGS du SIVU depuis 2017, ainsi que celle de M. GROUSSARD, chef d'exploitation et l'arrivée de nouveaux visages dans l'équipe du SIVU.

Une transition managériale, avec l'impulsion de nouvelles orientations au service de l'avancée des projets et du mieux vivre-ensemble au travail.

Une transition sanitaire, avec la fin progressive d'un contexte Covid restrictif pour l'activité du SIVU et ses répercussions en terme de gestion des ressources humaines ou des effectifs convives.

Une transition économique, avec la fin d'un modèle à inflation contenue depuis la fin des années 80 à une inflation record depuis le 2nd trimestre 2022 suite au déclenchement du conflit en Ukraine.

Une transition écologique, avec le renforcement de la dynamique d'introduction de produits issus de l'agriculture biologique et de la végétalisation des assiettes.

Une transition organisationnelle, avec la dernière ligne droite des tests de nouveaux conditionnements, dont le choix sera déterminé en 2023, pour se conformer aux obligations des lois EGALIM et AGECE d'ici 2025.

Une année de transitions s'achève, une année de nouveaux challenges s'ouvre au SIVU et à ses équipes afin de s'adapter à ce nouvel environnement qui se profile.





- SOMMAIRE -

01 Données générales

02 Améliorer la qualité de l'offre pour la transition environnementale

1. Développement de l'offre alimentaire bas carbone..... 9
2. Lutte contre le gaspillage alimentaire..... 11
3. Adaptation de la production pour améliorer la qualité..... 12
4. Maintien des exigences sanitaires..... 14
5. Restructuration des marchés publics pour la transition écologique..... 16

03 Réduire l'empreinte environnementale de l'activité de production

1. Réduction drastique des déchets..... 19
2. Accélération du changement de conditionnement..... 19
3. Limitation de la consommation d'énergie..... 20
4. Adaptation de l'ingénierie et maintenance des outils de production.... 21
5. Adaptation des pratiques budgétaires..... 23

04 Garantir la cohésion sociale et la solidarité

1. Renforcement de l'accompagnement dans la carrière et la formation.... 24
2. Exigence de prévention et santé au travail..... 25
3. Plan de déplacement des agents : nombre de signatures de chartes, coûts et bilans..... 26
4. Mise en place de projets à dimension sociale et ESS..... 26

05 Développement de partenariats et intégration des parties prenantes

1. Renforcement des collaborations avec les villes..... 28
2. Poursuite de la démarche de Recherche et Développement..... 29
3. Renforcer l'information et la concertation..... 29

06 Annexes

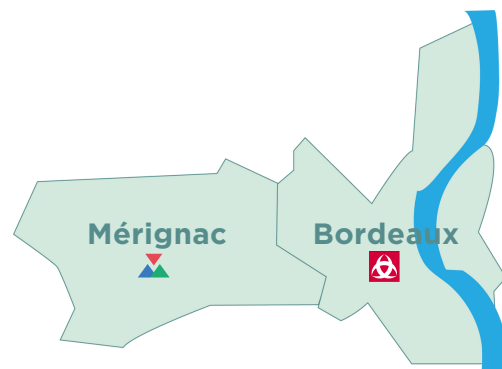
I-Données générales

1-Historique

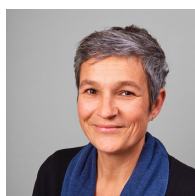
Ouvert en juillet 2004, le SIVU Bordeaux-Mérignac est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) créé par les deux villes adhérentes Bordeaux et Mérignac.

Les deux villes confient à l'établissement l'exploitation de son unité de production, la fabrication et la livraison des repas pour la restauration collective des scolaires, des seniors, du portage à domicile et du personnel municipal.

De 2 860 833 repas en 2005 à 3 772 189 repas en 2022 c'est actuellement la plus grande cuisine centrale de Nouvelle-Aquitaine.



2-Le comité syndical : nos élu.e.s



**Delphine
JAMET**
Présidente
Bordeaux



**Serge
BELLERON**
Vice-Président
Mérignac



**Ève
DEMANGE**
Bordeaux



**Anne
FAHMY**
Bordeaux



**Sylvie
SCHMITT**
Bordeaux



**Arnaud
ARFEUILLE**
Mérignac



**Sylvie
DELUC**
Mérignac



**Véronique
KUHN**
Mérignac

Les délégués suppléants



**Géraldine
AMOUROUX**
Bordeaux



**Fannie
LE BOULANGER**
Bordeaux



**Francis
FEYTOUT**
Bordeaux



**Sylvie
JUSTOME**
Bordeaux



**Ghislaine
BOUVIER**
Mérignac



**Hélène
DELNESTE**
Mérignac



**Samira
EL KHADIR**
Mérignac



**Joël
GIRARD**
Mérignac

Tenue et ordre du jour des instances

26 janvier 2022

- Rapport sur les orientations budgétaires **D-2022/001**
- Ouverture des crédits d'investissement pour le budget 2022 **D-2022/002**
- Avenant n° 1 au marché de matériel de brosse, raclage et accessoires d'hygiène **D-2022/003**
- Recours à du personnel en surcroît d'activité **D-2022/004**

10 mars 2022

- Budget Primitif 2022 **D-2022/005**
- Prix des repas pour l'exercice 2022 **D-2022/006**

12 mai 2022

- TREMPLIN : Convention de mise à disposition et avenant n°1 **D-2022/007**
- Avenant n°2 au marché 15.V01 « location de véhicules frigorifiques pour la restauration collective » **D-2022/008**
- Constitution du Comité Social Territorial **D-2022/009**
- Adhésion à la mission de médiation préalable obligatoire proposée par le Centre de Gestion de la Gironde **D-2022/010**

30 juin 2022

- Groupement de commande TREMPLIN : annexe à la convention de mise à disposition et avenant n°2 **D-2022/011**
- Compte de gestion 2021 **D-2022/012**
- Compte administratif 2021 **D-2022/013**
- Affectation de résultats 2021 **D-2022/014**
- Budget supplémentaire 2022 **D-2022/015**
- Accord de Progrès Social : mises à jour **D-2022/016**
- Avenant n°1 pour le lait, la crèmerie et les matières grasses animales **D-2022/017**
- Avenant n°1 pour les ovoproduits **D-2022/018**
- Avenant n°2 pour la fourniture de pain **D-2022/019**
- Avenant n°1 pour les laitages issus de productions laitières à haute valeur environnementale **D-2022/020**
- Avenant n°1 pour les fromages issus de l'agriculture conventionnelle **D-2022/021**
- Avenant n°1 pour les ovoproduits issus de l'agriculture biologique **D-2022/022**

22 septembre 2022

- Adhésion à la Médiation Péalable Obligatoire **D-2022/023**
- Modification du RIFSEEP : ouverture au nouveau cadre d'emploi de diététicien territorial **D-2022/024**
- Décision modificative n°1 **D-2022/025**
- Prix du repas solidurable dit "Et pâtes et potes" **D-2022/026**

24 novembre 2022

- Règlement intérieur : modifications liées à la dématérialisation des instances **D-2022/027**
- Convention avec le Centre Départemental de Gestion de la Gironde pour l'adhésion au service prévention **D-2022/028**
- Convention avec le Centre Départemental de Gestion de la Gironde pour l'adhésion à la mission facultative d'assurance chômage **D-2022/029**
- Organigramme, fiches de postes et tableau des effectifs **D-2022/030**
- Création d'une astreinte technique d'exploitation liée à l'ingénierie-maintenance **D-2022/031**
- Décision modificative n°2 **D-2022/032**
- Rapport d'orientation budgétaire **D-2022/033**
- Protocole transactionnel entre la société Thalès Architectures et le SIVU Bordeaux-Mérignac **D-2022/034**
- Adoption du règlement intérieur de la commission d'appel d'offres **D-2022/035**
- Choix des sociétés chargées de la fourniture des denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique **D-2022/036**
- Choix des sociétés chargées de la fourniture des denrées alimentaires issues de l'agriculture conventionnelle **D-2022/037**
- Choix des sociétés chargées de la fourniture et de la livraison de pain BIO **D-2022/038**
- Choix de la société chargée de la location et de l'entretien des vêtements de travail et des tapis de sol **D-2022/039**
- Avenant n°1 au marché 19.D18 de fourniture de viande de volaille réfrigérée modification exceptionnelle des conditions de variation des prix **D-2022/040**

15 décembre 2022

- Avenant à la convention de partenariat du SIVU avec les villes de Bordeaux et de Mérignac **D-2022/041**
- Budget Primitif 2023 **D-2022/042**
- Prix des repas 2023 **D-2022/043**
- Décision modificative n°3 **D-2022/044**
- Avenant n°1 au marché de fruits et légumes surgelés **D-2022/045**
- Avenant n°1 au marché de produits alimentaires composites **D-2022/046**

4-Moyens humains

Répartition femmes/hommes :



37%

42 femmes

- 3 au Codir
- 9 au groupe cadres



63%

73 hommes

- 5 au Codir
- 16 au groupe cadres

Masse salariale :



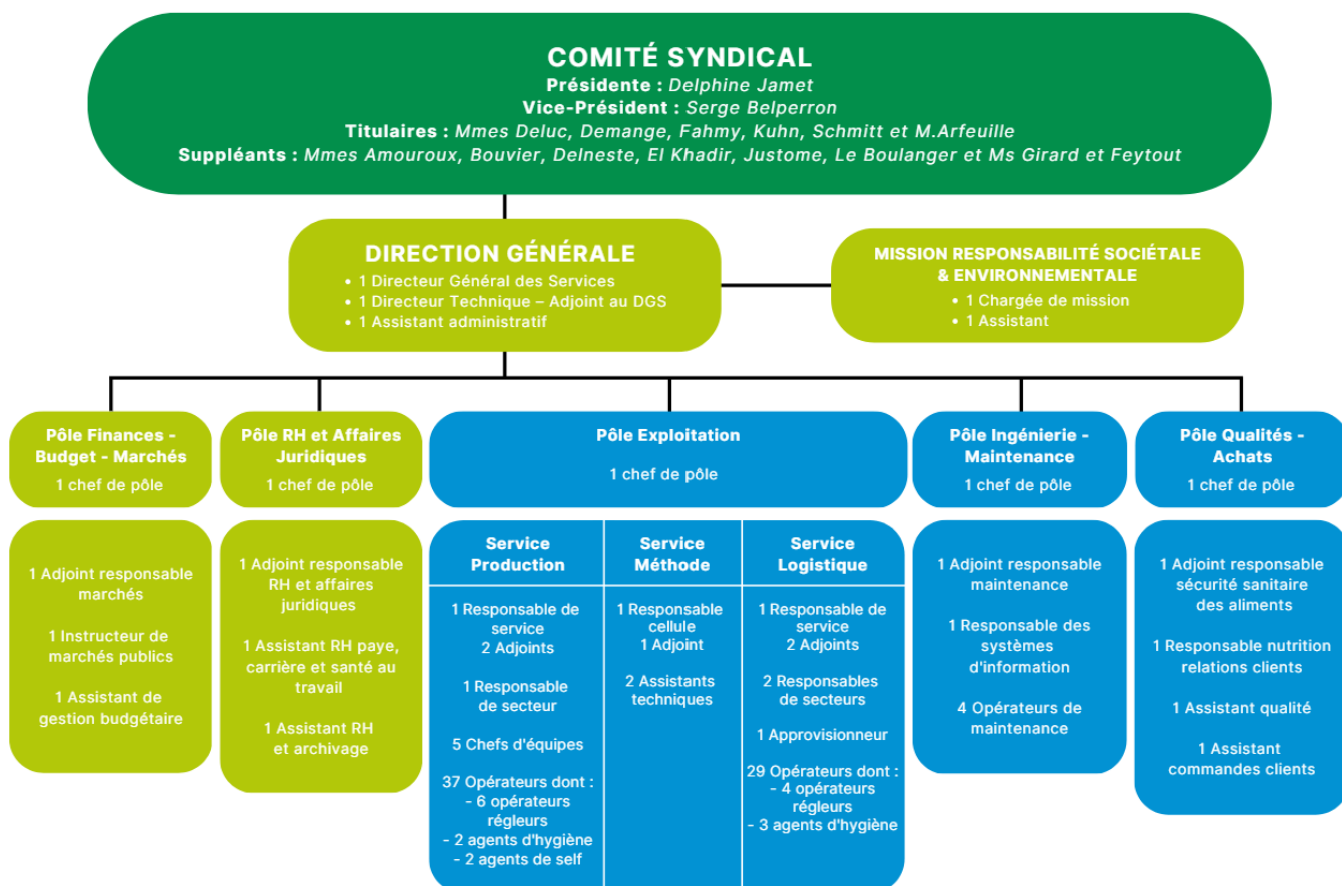
5 525 321,78€

4 filières au sein du SIVU :



5-Organigramme

Comité technique - 7 novembre 2022 ; Comité syndical - 24 novembre 2022



6-Chiffres clés

Budget annuel
2022



+4,55%
par rapport à
2020



183 sites
de livraison



115 agents spécialisés

- Répartition du nombre de repas -



3 772 189
repas vendus
(en 2022)



80%
Enfants

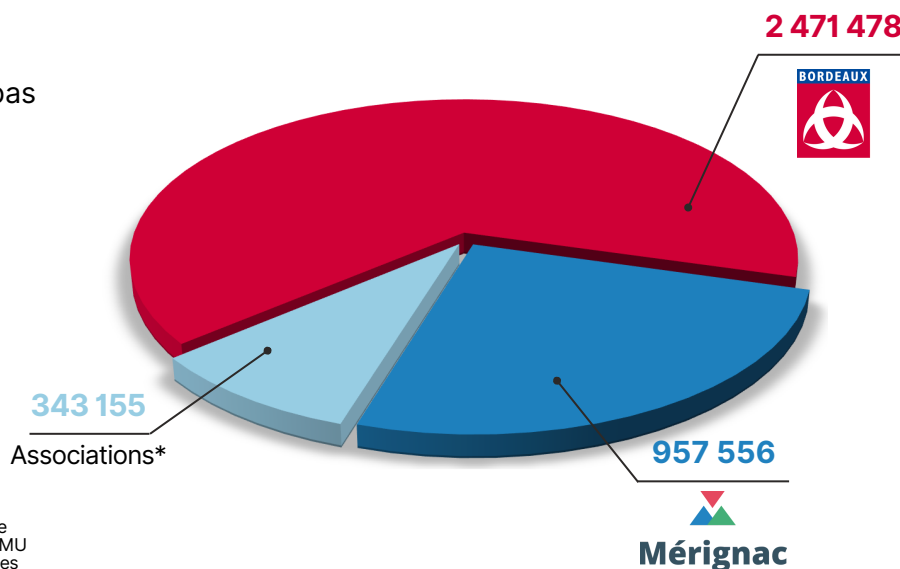


12%
Seniors



8%
Adultes

Total :
3 772 189 repas



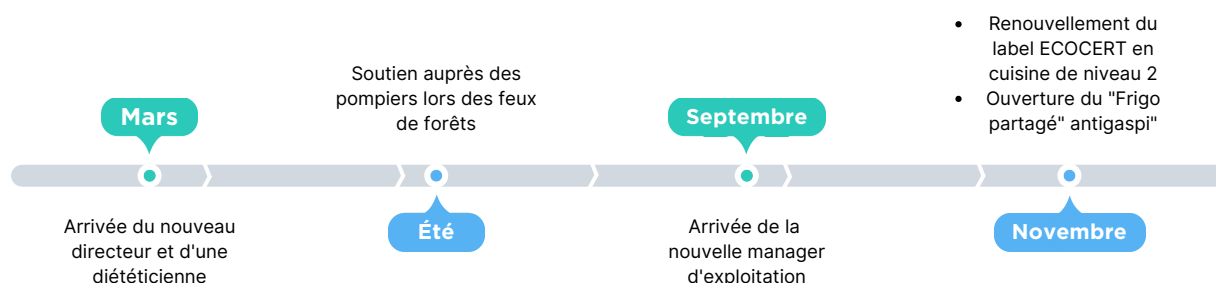
Nombre de repas vendus en 2022

7-Évènements marquants

Un changement de cap dans la continuité :

Cette année, le SIVU Bordeaux-Mérignac a vu le changement de son directeur général suite au départ en retraite de Christophe Simon en avril 2022. Ancien Directeur du pôle Enfance, Jeunesse et Éducation de la ville de Villenave d'Ornon, Samuel Aburto a rejoint la tête de l'établissement début mars. Il aura pour mission d'accélérer les changements souhaités par les majorités des deux villes pour améliorer la qualité dans l'assiette.

Emeline Magniez, la nouvelle manager d'exploitation (services production et logistique) a également rejoint l'établissement en septembre 2022 en remplacement de Denis Groussard, nouvellement retraité. Elle est notamment en charge de la mise en œuvre du projet de changement de conditionnements et la refonte des process de production.



II-Améliorer la qualité de l'offre pour la transition environnementale



Engagé dans une politique qualitative forte, le SIVU Bordeaux-Mérignac a pour objectif de faire de la restauration collective bordelaise et mérignacaise un secteur en pointe de la contribution à la transition écologique et sociale.

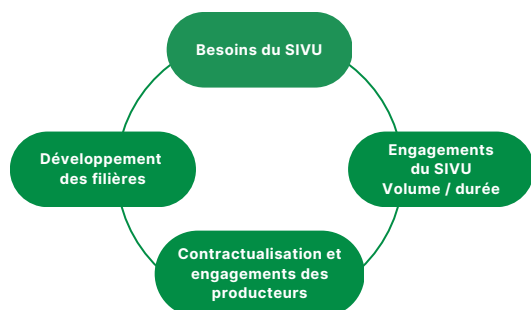


1-Le développement de l'offre alimentaire bas carbone

Levier majeur de la démarche de transition écologique et sociale, la politique d'achat du SIVU a cette année encore renforcé ses exigences de qualité.

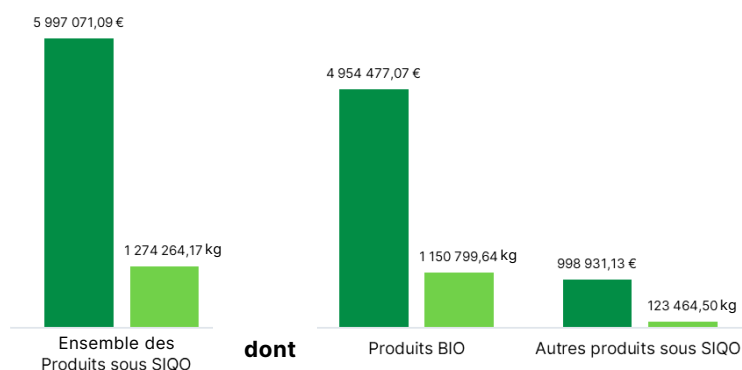
En tant qu'établissement public responsable, la cuisine centrale a imposé 5 grands principes pour une politique d'achats plus vertueuse :

- La promotion et le développement des filières courtes et de proximité, issues de productions responsables afin de réduire l'empreinte carbone de la production des repas et de préserver les ressources naturelles ;
- L'assurance d'une pérennisation des filières grâce à de véritables partenariats avec les producteurs sous formes d'engagements contractuels tant sur les volumes que sur le principe d'équilibre matière et de calibres adaptés en vue de la valorisation de l'ensemble des productions agricoles ;
- Une gestion plus vertueuse des emballages et conditionnements (moins d'emballage, moins de plastique...) ;
- Une diminution voire une suppression des additifs dits non essentiels afin d'atteindre une plus grande naturalité de ses recettes ;
- Une maîtrise des coûts repas.

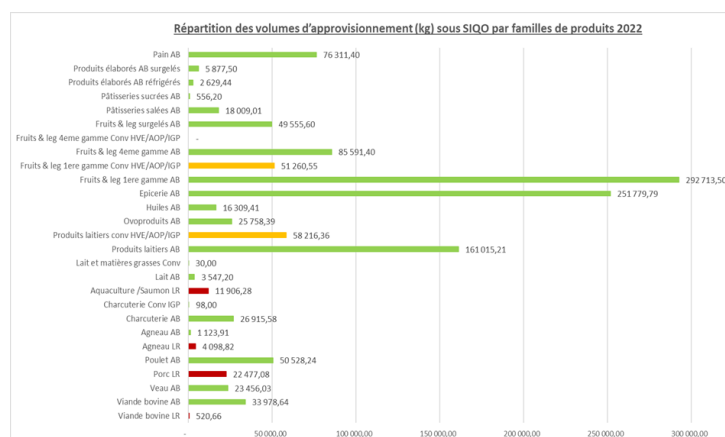


Côté SIQO :

Avec **59%** des approvisionnements sous Sigle d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), 2022 marque une amplification des approvisionnements de ce type avec une **hausse de 10% par rapport à 2021**.



Ces approvisionnements se répartissent ainsi par famille de produits :



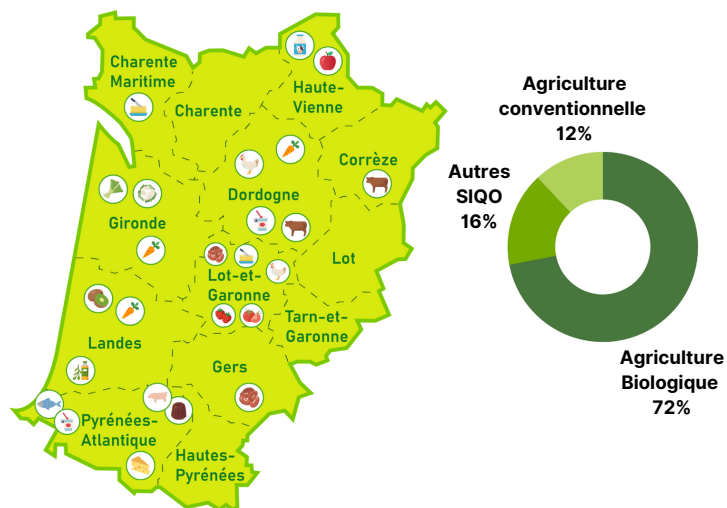
Côté BIO :

48,8% des approvisionnements de la cuisine centrale sont désormais issus de l'agriculture biologique soit la majeure partie des approvisionnements sous SIQO. Le BIO connaît ainsi une croissance de 9,1% par rapport à 2021, grâce aux marchés passés avec la filière bovine, le développement de l'utilisation des produits de 4ème gamme, des laitages et des fruits et légumes de la 1ère gamme. Il est à noter que **72% de ces approvisionnements BIO sont issus de productions loco-régionales**.

Côté approvisionnements loco-régionaux :

La réduction de l'empreinte environnementale de l'activité du SIVU passe nécessairement par l'amplification de la loco-régionalisation des approvisionnements. Ainsi, le sourcing effectué en 2021 sur les filières des fruits et légumes, légumineuses et céréales dans le cadre de l'offre végétarienne s'est avéré efficace et a permis de mettre en avant les partenariats avec les producteurs et les groupements de producteurs. En effet, les volumes engendrés par les besoins du SIVU et la durée des engagements liés aux procédures des marchés publics permettent le développement de ces filières et permettent leur pérennisation.

Ainsi, avec **927 659kg** de denrées et 4 693 934€ engagés, c'est plus de **46% des approvisionnements qui sont issus du bassin de production agricole loco-régional**.



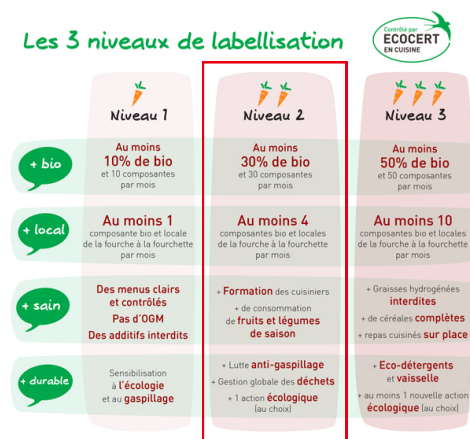
Côté labels :

Comme depuis plusieurs années, en 2022, l'ensemble des labels dont bénéficie le SIVU ont été renouvelés, reconnaissant la démarche qualitative et responsable globale de l'établissement.

• Label Ecocert En Cuisine

En 2022, le label a été reconduit avec l'exigence de Niveau 2. Détenu depuis 2020, Ce niveau d'exigences reconnaît qu'une démarche durable est déjà en place et qu'au moins 30% de produits bio sont déjà intégrés dans les menus. Cette labellisation reconnaît donc tous les efforts déjà engagés par l'établissement et ses agents. Le SIVU a donc largement atteint cet objectif et vise l'obtention du niveau 3 à l'horizon 2028.

Les 3 niveaux de labellisation



• Label Établissement BIO Engagé

Cette année encore, le SIVU s'est vu attribuer le Label Établissement BIO engagé Niveau 2 Mention spéciale Sud-Ouest décerné par InterBio Nouvelle-Aquitaine récompensant ainsi tout établissement présentant au moins 35% de produits BIO dans le cadre de son offre alimentaire.



Côté offre végétale :

Depuis septembre 2021, le SIVU propose à ses convives une offre quotidienne véritablement végétarienne pour l'ensemble des catégories de convives scolaires (maternelles et élémentaires) à laquelle s'est ajoutée en septembre 2022 une alternative sans viande.

Ce type d'offre a pour objectif la réduction de l'empreinte carbone tout en proposant une alimentation saine, relocalisée et répondant aux besoins nutritionnels de nos convives. En effet, afin de préserver l'équilibre alimentaire de l'offre malgré le retrait de la viande et du poisson, il est nécessaire de travailler sur les associations culinaires de légumineuses, céréales et légumes sources alternatives de protéines.



Septembre 2020

Passage d'une alternative sans viande quotidienne à une alternative végétarienne pour la restauration scolaire

2018

Septembre 2018

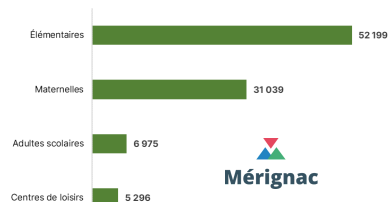
Un menu unique végétarien hebdomadaire pour tous en restauration scolaire

2020

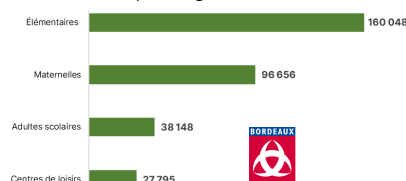
2022

Fin 2022

Mise en œuvre d'une étude de satisfaction usagers de l'offre végétarienne (résultats attendus en 2023)



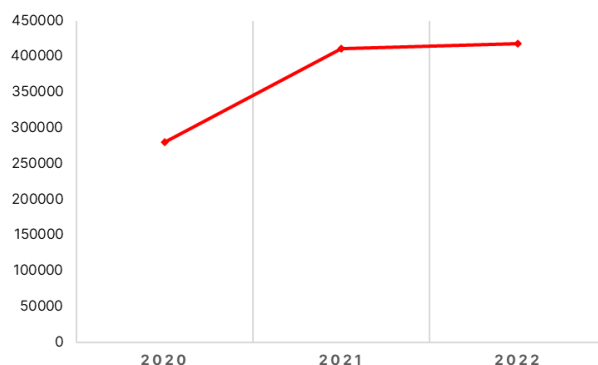
Nombre de repas végétariens consommés



L'objectif de toutes ces démarches est d'envisager une extension de l'offre avec un second menu végétarien hebdomadaire pour tous en restauration scolaire.

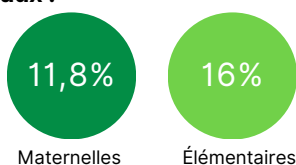
Les recettes végétariennes sont développées à travers le Groupe Saveur constitué de la diététicienne, du chef de production et de cuisiniers. Leurs actions :

- **Développement** des gammes de potages et des **recettes végétariennes** à base de légumineuses, céréales et légumes locaux et BIO : Purée de pois cassés, Dalh de lentilles, Macaronis bolognaise de pois, Moussaka, Houmous, Riz cantonais, Axoa de pois...
- **Valorisation** nutritionnelle des recettes végétariennes afin de garantir la meilleure association possible gustative et en apport protidique.
- **Formation** avec Assiettes Végétales en février 2023.

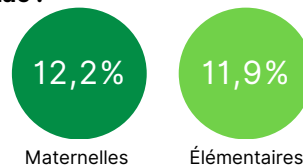


Évolution de la consommation de repas végétariens

Bordeaux :



Mérignac :



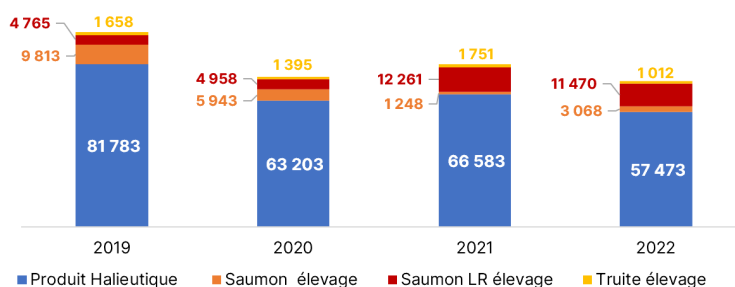
Convives végétariens dans les écoles en 2022 *

L'extension de l'offre végétarienne permet ainsi de limiter les achats en viande et poisson du SIVU. Cette tendance constitue une opportunité tant sur le plan des exigences qualitatives en privilégiant du fait des filières de qualité, que sur le plan environnemental en limitant l'empreinte carbone des approvisionnements.

L'ensemble des viandes servies est Origine France (Née, Élevée et Abattue).



Évolution des approvisionnements en viande (en kg)



Évolution des approvisionnements en produits halieutiques (en kg)

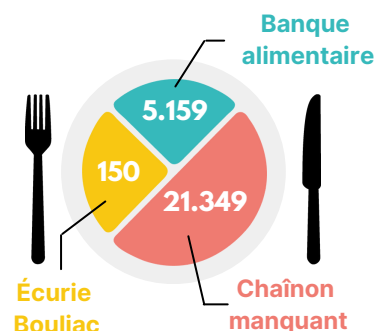
* Mise en place option "sans viande" à la rentrée 2022

2-La lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'est renforcée en 2022 avec la poursuite des dons aux associations et l'ouverture d'un frigo partagé pour les agents du SIVU. Plusieurs collaborations se sont ainsi poursuivies avec :

- La Banque Alimentaire
- Le Chaînon Manquant
- Le Bocal Local, association de l'ESS employant des personnes en situation de réinsertion nous accompagnant dans la mise en place d'un frigo partagé visant à redistribuer les denrées pas consommées et jetées pour les agents du SIVU.

Le SIVU a également développé un partenariat ponctuel avec les écuries de Bouliac.



Dons alimentaires annuels en kg

3-L'adaptation de la production pour améliorer la qualité

Le principal axe d'amélioration de la qualité des recettes et des modes de production s'est opéré autour de la démarche d'extension du cuisiné SIVU. En 2022, notre diététicienne et l'équipe de cuisiniers ont travaillé pour développer de nouvelles recettes cuisinées au SIVU à travers les réunions du Groupe Saveur. Les travaux de ce groupe se sont portés sur des nouvelles formulations avec des ingrédients fondamentaux en cuisine, en supprimant peu à peu les fonds industriels dans nos recettes substitués par des mélanges d'épices ou un roux maison. L'augmentation de la part du cuisiné SIVU nous permettra aussi une meilleure maîtrise des quantités de sel, matières grasses et limiter les quantités d'additifs de nos recettes.

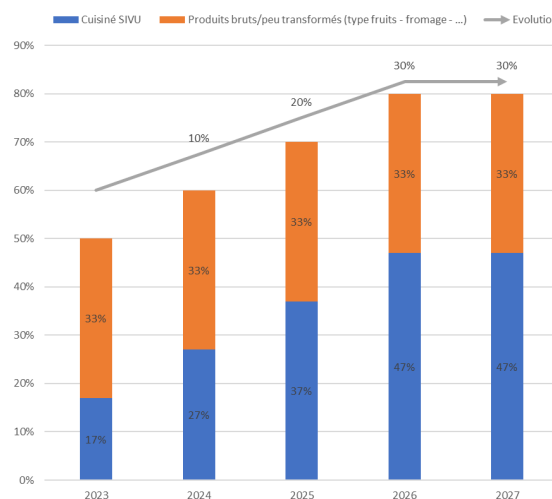
Le développement de nouvelles recettes sur les potages et recettes végétariennes a également fait partie des axes de travail du Groupe Saveur avec comme ligne directrice le référentiel Ecocert incitant à utiliser des ingrédients bruts ou peu transformés. Les produits ou aliments peu transformés sont des aliments qui ont été lavés, triés, broyés, séchés, fermentés, pasteurisés, refroidis, congelés ou soumis à d'autres transformations simples avec une limitation d'ingrédients et d'additifs à l'aliment initial.

Des recettes déjà travaillées au SIVU nécessitent des travaux de reformulation simple pour être catégorisées en Cuisiné SIVU à l'exemple des fonds dont plus de 30% des plats cuisinés sont concernés. La Révision du référentiel Cuisiné SIVU pour répondre aux attentes plus exigeantes des ingrédients autorisés par la certification Ecocert « En cuisine » de niveau 2 et 3 ont impacté la proportion du cuisiné SIVU. Cette démarche, permet au SIVU de mettre en valeur des produits locaux et de saisons et ainsi de démontrer à nos consommateurs le savoir-faire des équipes.



Cependant, l'évolution du Cuisiné SIVU va avoir un impact fort sur nos process et l'aménagement de nos locaux. Les besoins de refroidissement rapide sont bien supérieurs, notamment pour les potages qui constituent de gros services. Une installation d'une production interne de glace est prévue pour 2023 pour le refroidissement de potages et certaines purées et sauces. Une étude sur l'évaluation du besoin en froid a commencé en 2022 afin de caractériser notre outil actuel et évaluer les besoins à venir.

Nous travaillons également avec nos cuisiniers pour approfondir leurs connaissances et rester en veilles sur les nouvelles méthodes de fabrication.



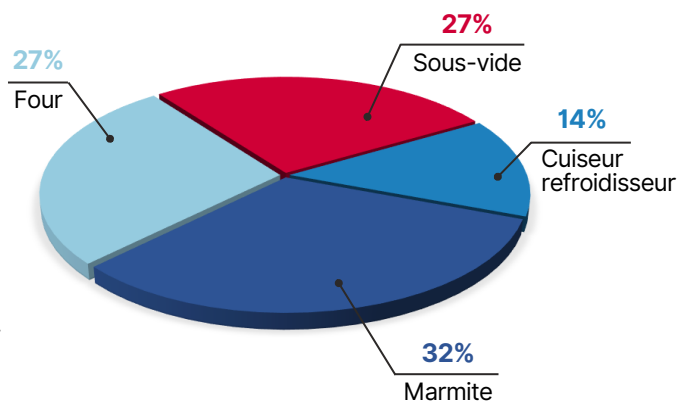
Projection de l'évolution du pourcentage d'utilisation de produit brut ou peu transformé selon le référentiel Ecocert "En cuisine"

Évolution de nos modes de cuisine et fin du plastique :

Le SIVU est doté de 4 types de cuissons :

- 3 marmites
- 2 fours
- 6 cuves de cuisson sous vide et sa ligne de conditionnement
- 2 cuiseurs refroidisseurs

Les différents types de cuissons se répartissent de façon homogène.



La loi EGALIM défend la disparition des contenants plastiques de cuisson de la restauration scolaire ce qui remet en question notre mode de cuisson sous vide actuel pour aller vers plus de cuissons traditionnelles.

Ce travail de recherche et développement est organisé autour de 5 axes plus larges :

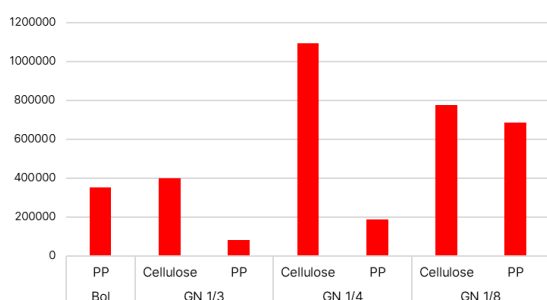
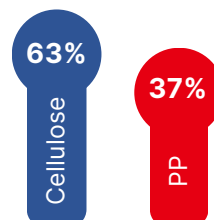
- Favoriser les produits locaux et BIO
- Favoriser les produits bruts ou peu transformés
- Limiter progressivement les fonds de sauce
- Être à l'écoute des goûts des convives
- Suivre les nouveaux comportements alimentaires et habitudes de consommation

2022, une année difficile en approvisionnement de barquettes :

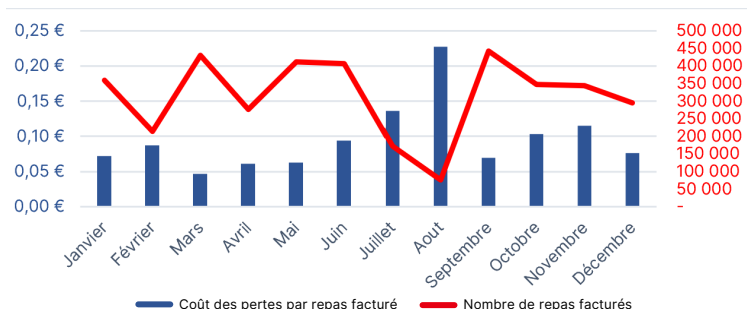
En 2022 particulièrement, le SIVU a dû faire face à des difficultés d'approvisionnement auprès de notre fournisseur de barquettes en cellulose notamment une crise de la filière de pâte à papier ainsi que des difficultés d'ordre technique qui ont obligé les équipes à recourir ponctuellement à des barquettes en polypropylène. Grâce à une collaboration avec notre fournisseur, nous ne rencontrons plus qu'occasionnellement des difficultés de scellage mais avons rendu plus difficile l'ouverture des barquettes.



3,6 millions
de barquettes
utilisées



Répartition des formats en fonction des matières



Suivi des pertes : % / mois en fonction des effectifs de convives

Une caractérisation des pertes va être réalisée sur 2023, afin de cibler les actions en vue de réduire les pertes.

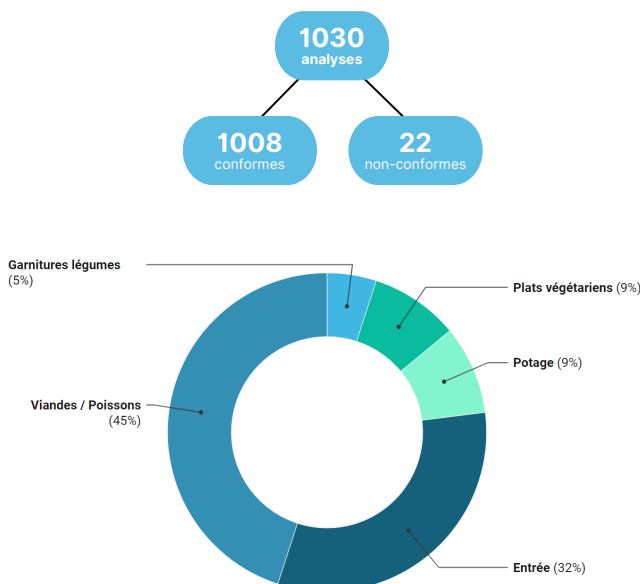
4-Le maintien des exigences sanitaires

Conformément à la réglementation en vigueur, un ensemble de contrôles sanitaires de l'exploitation sont effectués :

- En interne par le Pôle Qualité-Achats avec le responsable sécurité sanitaire des aliments (lames de surfaces gélosées) pour les autocontrôles des surfaces et de l'hygiène du personnel.
- En externe par le laboratoire des Pyrénées et des Landes (LPL) de Lagor pour les prélèvements alimentaires, des eaux de process, de surface, de l'air et des effluents.

Analyses produits :

Concernant les denrées, le plan d'échantillonnage ou prélèvements implique environ 3 analyses produit par jour de consommation avec une analyse prioritaire sur les produits manipulés par le SIVU. Le nombre d'analyses est lissé sur l'année.



Il est difficile de déterminer une période ciblée pour les non-conformités (été, présence d'intérimaires...). Pour chacune d'entre-elles, une fiche de non-conformité est ouverte. La traçabilité du produit est recherchée systématiquement.

De nouveaux prélèvements sont fait afin de vérifier la non-réurrence de la non-conformité.

Nous faisons ensuite une recherche des causes selon la méthode dite des « 5 M » (Milieu-Matériel-Méthode-Main d'œuvre-Matière première).

De nouveaux prélèvements sont faits afin de vérifier la non-réurrence de la non-conformité.

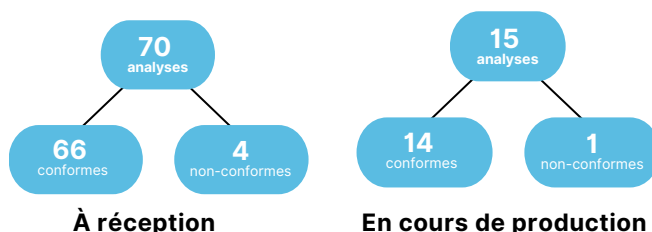
Il peut arriver que la recette soit modifiée voir supprimer si elle n'est pas réalisable au SIVU avec un résultat conforme.

Analyses produits à réception et en cours de production :

Les analyses à réception des matières premières (MP) ont un plan d'échantillonnage correspondant à 1 ou 2 analyses par semaine.

Les analyses en-cours (EC) de production, c'est-à-dire les analyses de produits en cours de process de fabrication, ne sont pas réalisés selon un plan d'échantillonnage mais en fonction de la matière première ou suite à une analyse non-conforme.

En effet, ces analyses permettent de rechercher en interne les étapes où il aurait pu y avoir une contamination. En cas de dysfonctionnement du process de cuisson sous-vide (SV) lors de la phase de cuisson ou de refroidissement, une analyse libératoire du lot est réalisée.



Analyses environnementales liées au process :

Ces analyses concernant exclusivement l'eau et l'air entrant dans les processus de fabrication des denrées.



Eau potable de la production + fontaine à eau :
6 analyses faites et toutes conformes



Eau glacée des cuiseurs refroidisseurs :
6 analyses faites et toutes conformes

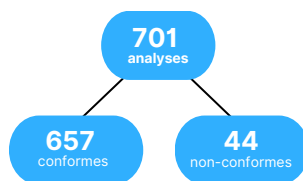


Analyse de la Légionelle
Conforme

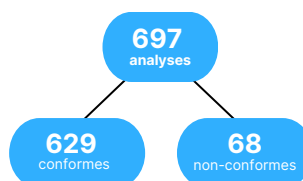
En ce qui concerne l'analyse de l'air, 12 analyses ont été réalisées : 4 analyses se sont avérées non conformes et 8 conformes. Les actions de réponses sont menées avec le service maintenance et notre prestataire.

Analyses de surfaces :

Concernant les denrées, le plan d'échantillonnage ou prélèvements implique environ 3 analyses produit par jour de consommation avec une analyse prioritaire sur les produits manipulés par le SIVU. Le nombre d'analyses est lissé sur l'année.



Listeria : 94/94
analyses conformes



Listeria : 119/119
analyses conformes

Hygiène du personnel :

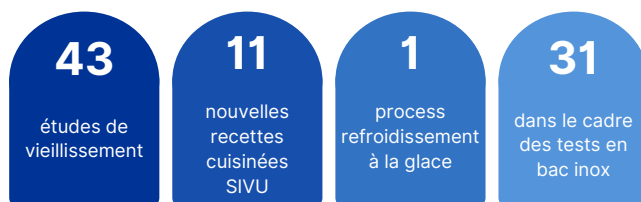
Des analyses sur les mains des agents sont également régulièrement réalisées. Lors de chaque résultat non conforme les agents concernés sont reçus pour une sensibilisation et un rappel des bonnes pratiques d'hygiène. Un second contrôle est effectué ultérieurement afin de s'assurer de l'application de ces bonnes pratiques.



Analyse mains :
Sur 111 analyses, 95 sont conformes

Tests de vieillissement :

Les tests de vieillissement permettent de valider la durée de vie du produit selon un process bien défini. Ils s'effectuent soit lors de la création d'une nouvelle recette, soit lors de l'intégration d'un nouveau produit ou d'un nouveau process suite à l'utilisation d'un nouveau matériel ou une modification des barèmes de cuisson. Ils sont réalisés tous les 3 ans dans le cadre du renouvellement de la validité d'une étude de vieillissement.



Audits de l'exploitation :

Les audits hygiène ont lieu par service d'exploitation (production/logistique) 2 à 3 fois par an.



Entre **85** et **99%** de réussite selon les services.

Réunion Qualité (groupe HACCP) :

La réunion Qualité est constituée d'une équipe pluridisciplinaire composée du responsable secteur magasin, de la responsable du secteur allotissement expédition, de l'adjoint de production technique, du responsable du pôle ingénierie maintenance et de la responsable sécurité sanitaire des aliments.

Cette réunion mensuelle a pour objectif de :

Balayer les indicateurs de sécurité alimentaire (analyses produits finis, surfaces, mains, air) et les actions associées en cas de non-conformité.

Faire un point sur les non-conformités détectées en audits hygiène et effectuer en suivant le tableau des actions.

Faire un point sur les tests de traçabilité afin de sensibiliser les différents acteurs sur les actions à réaliser ou en cours.

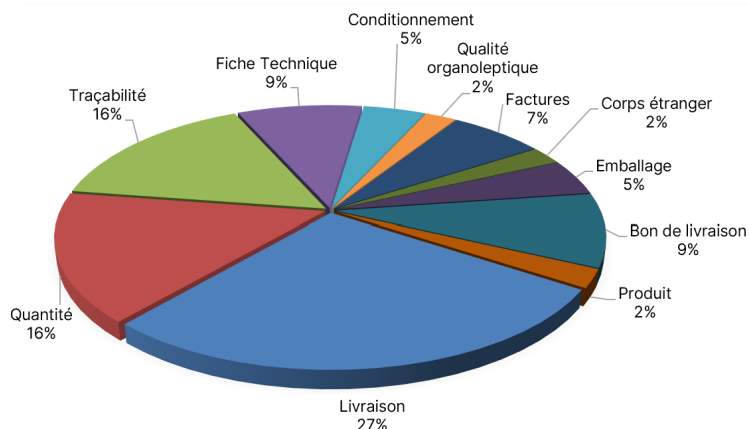
Enfin, nous passons en revue 1 ou 2 documents du Plan de Maitrise Sanitaire (procédures, bonnes pratiques, enregistrements...) devant être modifié suite à des changements de pratiques de process afin de les valider.

Cette revue permet de mettre à jour notre plan de maîtrise sanitaire.

Non-conformités des fournisseurs :

Des tests sont également réalisés du côté des fournisseurs.

Le nombre de non-conformités est en augmentation par rapport à 2021 du fait de la conjoncture (augmentation de tarifs de l'énergie et arrêts ou retards de production liés au Covid).



Inspection des services de contrôles :

La dernière inspection des services de contrôle de la DDPP a eu lieu le 17 décembre 2020 et a renouvelé l'attribution à notre établissement du niveau « Très Satisfaisant » en matière d'hygiène.

5-La restructuration des marchés publics pour la transition écologique

En 2022, le SIVU a renforcé sa démarche d'intégration des exigences de transition écologique et sociale dans ses marchés.



Nombre de marchés notifiés
en 2022 : **36**



Délai moyen en procédure
adaptée : **126 jours**



Délai moyen en appel
d'offre : **143 jours**



Nombre moyen de
candidatures reçues : **2,2**

Caractérisation des entreprises retenues :

	Marchés alimentaires conventionnels	Marchés alimentaires BIO	Autres marchés
PME régionale	10	7	8
PME	0	0	10
ETI GE	11	3	23

Ces actions ont permis de prolonger les partenariats avec les acteurs de l'économie sociale et solidaire (ESS) entamés ces dernières années :

- Pains et Partages, entreprise de l'ESS employant des personnes en situation de réinsertion qui fabrique du pain biologique servi aux clubs séniors, au self de l'établissement ainsi que celui de Mérignac.

Vers le label ECOCERT niveau 3

En 2022, l'objectif du label ECOCERT de niveau 3 a été fixé avec en ligne de mire 60% d'approvisionnement bio ; 80% de fait maison ; au moins 12 composantes bio et locales par mois dont 4 BIO équitables ; mais aussi plus de protéines végétales, zéro plastique, etc.

Développement du fait maison

Le SIVU a lancé une démarche d'audit transversal de ses recettes et de ses process afin de naturaliser ses recettes et d'en augmenter la part de « fait maison ». Simplifier pour mieux goûter !

Lancement étude de l'offre végétarienne

Le SIVU a démarré une réflexion sur l'appréciation de l'offre végétarienne par ses convives. Cette démarche qui s'étendra sur au moins deux ans consistera à lancer différentes enquêtes auprès des enfants pour mieux comprendre les comportements alimentaires et logiques gustatives qui président à la satisfaction des convives. Une enquête qualitative réalisée par une étudiante en Master 2 Nutrition et Santé Humaine de l'Université de Bordeaux sera notamment lancée début 2023.

Travail sur la limitation des coûts alimentaires

Avec les crises et l'augmentation majeure du prix des denrées alimentaires, l'objectif de la maîtrise, plus grand encore qu'à l'accoutumée, de nos coûts alimentaires s'est imposé. Il s'agit là d'un travail de fond et permanent au sein des équipes afin de limiter au maximum l'augmentation du prix du repas facturé afin de préserver les familles, autant que faire ce peu, du déséquilibre actuel du marché des denrées alimentaires.

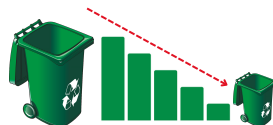
III-Réduire l'empreinte environnementale de l'activité de production

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Le secteur agroalimentaire et l'activité de production quotidienne de repas constitue des domaines dont l'impact sur l'environnement peut être majeur. De nombreux leviers d'amélioration existent cependant. C'est justement l'un des engagements du SIVU en passe d'aboutir grâce à l'accélération d'un certain nombre de démarches au long cours comme l'élimination des contenants en plastique.

1-Une réduction drastique des déchets



En 2022, il est à noter une réduction spectaculaire des déchets produits par le SIVU puisque ce sont des tonnes en moins qui ont été produites. Ce résultat remarquable est le fruit de plusieurs années de réflexions sur nos pratiques et de travail avec les fournisseurs, notamment l'amélioration du tri. Il doit aussi être analysé comme un facteur d'optimisme sur la capacité des acteurs de l'alimentaire et des services publics à améliorer leurs pratiques.



Biodéchets
44,24T



Plastique
1,18T



Fer
12,44T



Carton
38,74T

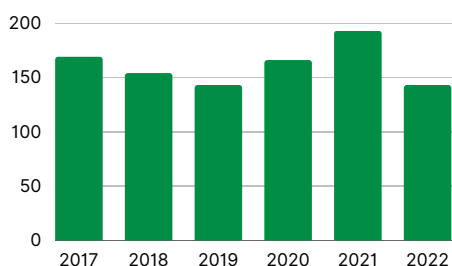


Papier
1,57T



Bois
5,43T

Déchets valorisés :
2 820€



Déchets alimentaires BIO + compost
(en tonnes)



Déchets alimentaires par
repas produit

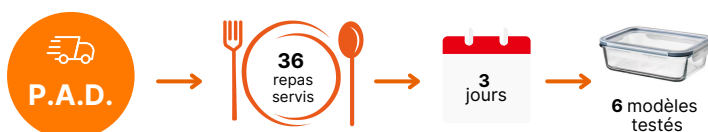
2-L'accélération du changement de conditionnement



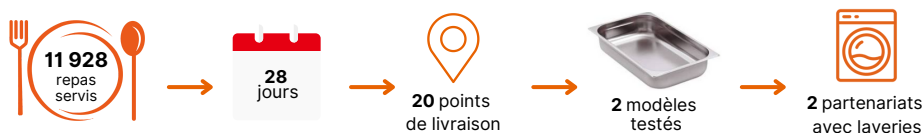
La concrétisation des expérimentation :

Dans la lignée du travail entamé depuis 2018, les groupes de travail du projet ECOCONDI, pour le changement de conditionnements réunissant techniciens des villes, techniciens du SIVU, fournisseurs et ergonomes, poursuivent leurs réflexions organisationnelles pour préparer l'échéance de 2025. Les groupes de travail ont pu organiser des mises en situation concrètes lors de deux tests avec tous les intervenants, de la réception à l'utilisation en office, en passant par les phases de logistique reliant laverie, ateliers de production et offices. Le choix des contenants interviendra à l'été 2023.

Pré test de portage à domicile :



Sites collectifs en bac inox :



La publication du deuxième livre blanc d'AGORES :

En parallèle, le SIVU a poursuivi son engagement auprès de l'association AGORES en assurant la direction de la rédaction du deuxième tome du livre blanc sur les alternatives au plastique sorti en mai 2022. Il s'agit d'un riche travail collectif d'illustration de la complexité et de la diversité de prise en charge des nouvelles obligations en matière de réemploi issues de la loi EGALIM.

Groupement de commandes TREMPLIN : 8 membres




5 partenaires
pour les marchés
des contenants


2 marchés
à venir

À l'échelle nationale également, le groupement d'achat TREMPLIN a poursuivi ses collaborations mensuelles autour de retours d'expériences des phases de tests sur l'organisation du passage au réemployable. Les premiers marchés ont ainsi été lancés avec une première phase de recherche et développement afin d'identifier les solutions les plus pertinentes pour le transporter les denrées. En 2023, l'évaluation des besoins en traçabilité et automatisation/mécanisation vont permettre d'établir de nouveaux marchés afin d'avancer sur des solutions garantissant la sécurité alimentaire tout en garantissant la boucle du réemploi la plus vertueuse.

3-Limitation de la consommations d'énergie

Avec la déstabilisation du marché de l'énergie, l'année 2022 fut une année de défi et de contraintes pour le SIVU. Conformément aux consignes gouvernementales, la température des bureaux administratifs et d'encadrement ont été bridés à 19°.



Electricité
179 035,86 €



Eau
35 917,18 €



Gaz
85 076,72 €

Consommation annuelle en €

	2018	2019	2020	2021	2022
 Électricité (KW/repas)	0.453	0.42	0.52	0.43	0.44
 Eau (m3/repas)	0.0040	0.0024	0.0031	0.0031	0.0025
 Gaz (KW/repas)	0.0343	0.043	0.45	0.34	0.30

Bilan énergétique par repas

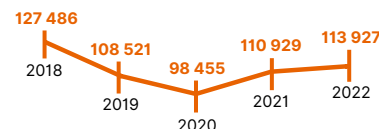
	2019	2020	2021	2022
 m3	9 477,30	10 454,30	11 081,00	9480.20
 KW/h	1 653 814	1 549 715	1 579 590	1 689 864
 KW/h	1 611,489	1 336,330	1 078	1 136

Consommation annuelle des fluides

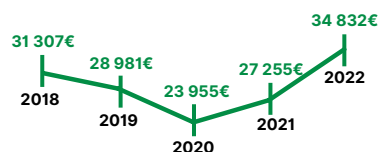
Transports liés à l'activité



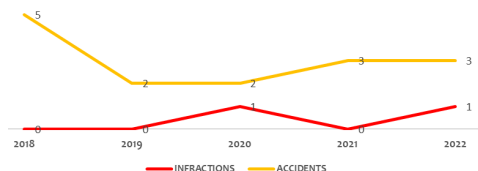
km parcourus



Consommation
carburant
34 832,75 €

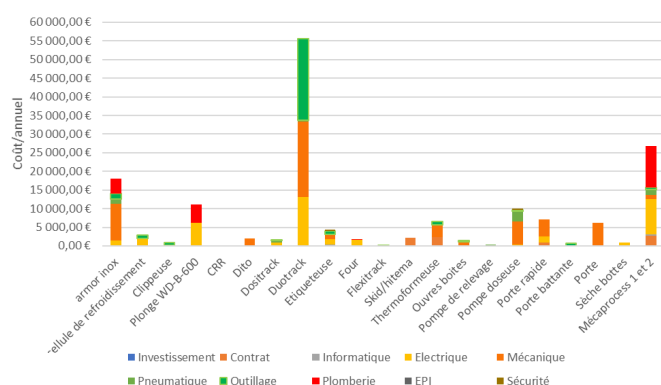


Accidentologie



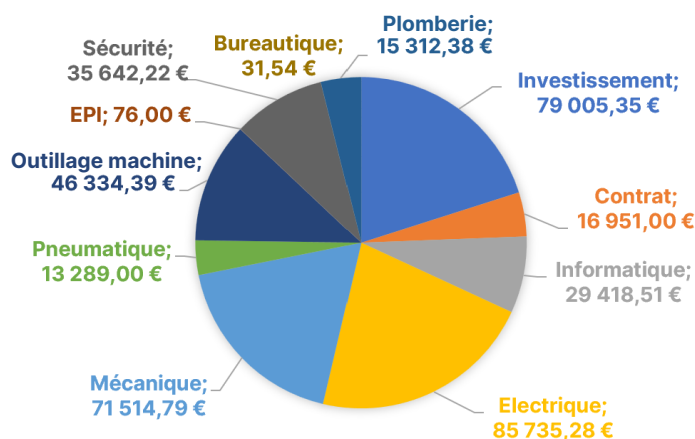
4-L'adaptation de l'ingénierie et la maintenance des outils de production

Avec l'évolution des exigences en matière énergétique et environnementale, c'est aussi la manière d'entretenir nos machines et l'ingénierie du SIVU en général qui devront évoluer. L'échéance du changement de conditionnements en particulier aura des conséquences majeures. De manière globale, les besoins en maintenance et entretien est très différent en fonction des machines. C'est le cas de la Duotrack en raison de la nécessaire adaptation de l'outil au nouveau mode de conditionnement (barquettes cellulose) et de la vétusté du matériel.



Dépense par machine et par poste
(sur un échantillon du parc machine)

Ce graphique a pour but de montrer les dépenses en matériel HT total hiérarchisé par leurs coûts par postes de dépenses.



Indicateurs de maintenance sur les machines les plus sollicitées

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

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"...).

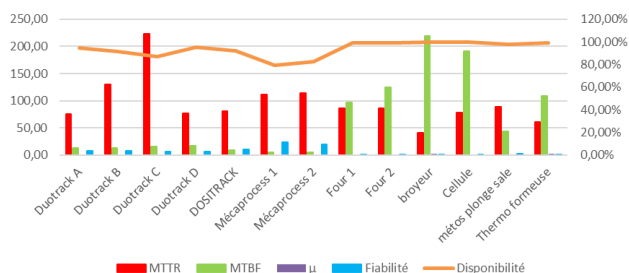
A l'inverse, un MTTR faible, montre la rapidité de réparation de l'équipement

MTBF : Temps moyen entre deux pannes (Mean Time Between Failure)

Disponibilité machine : Notion de probabilité qu'une machine soit opérationnelle. Proche de 100%, l'équipement est disponible

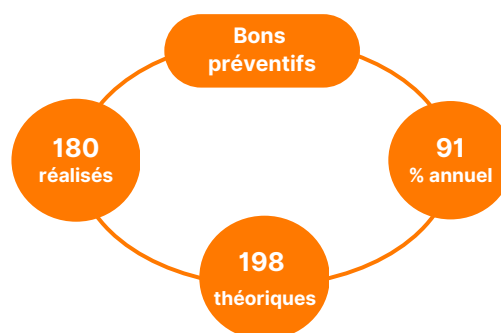
Fiabilité machine : Proche de 0, l'équipement est fiable

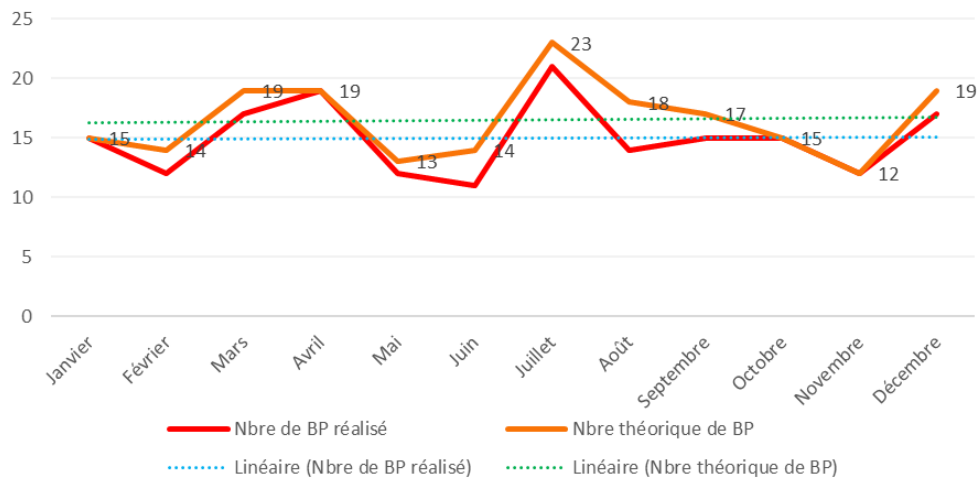
Taux de maintenabilité μ : Des valeurs proches de 100, correspondent à beaucoup de pannes courtes. Au contraire, des valeurs proches de 0, correspondent à l'absence ou a peu de pannes avec un temps de maintenance long.



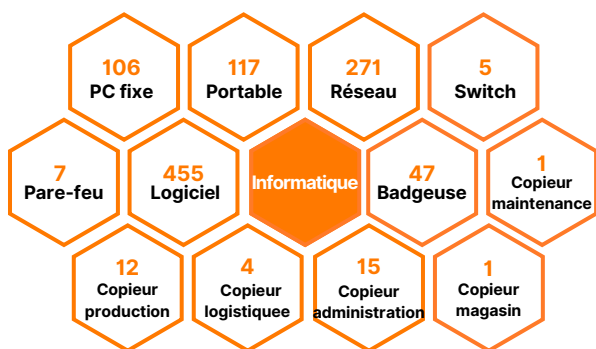
Indicateurs de maintenance 2022

Ces indicateurs nous permettent de constater la fiabilité de nos équipements et leurs besoins en termes de maintenabilité. La Duotrack C a un MTTR très important dû au rétrofit important qui a été mené en 2022.



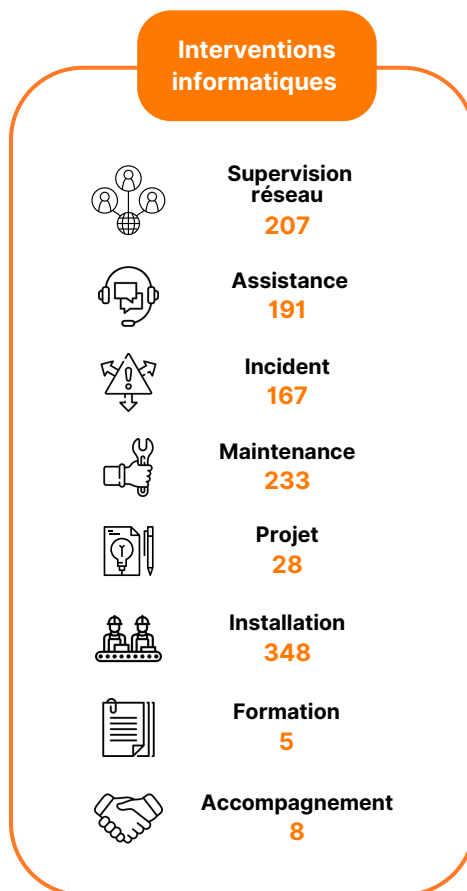


Statistiques préventif 2022



Interventions matériel informatique

En matière informatique, la majorité des interventions sont dues à une assistance logicielle (installation, paramétrage, formation...), ainsi qu'à une méconnaissance de l'outil informatique. Avec le développement du télétravail, des problèmes de connectivité et de vidéoconférence se sont renforcés.



Nombre d'interventions informatiques/famille

5-L'adaptation des pratiques budgétaires

Dans le cadre de la préparation budgétaire 2023 en 2022, nous avons pour la première fois commencé une "décentralisation" d'une partie de l'élaboration des prévisions budgétaires. Habituellement, le budget était entièrement réalisé par le pôle FBM (avec les seules prévisions des dépenses et recettes de personnel fournies pôle Ressources Humaines) avec des directives du Directeur Général (DG).

Ce changement de procédure a pour objectif d'insuffler une culture financière à l'ensemble des cadres pour que, à termes, cette prise en charge participe à la maîtrise des coûts de l'ensemble de la chaîne d'exploitation.

Cette préparation budgétaire a été encadrée par un planning sur 3 mois : de fin juin à fin septembre 2022. Le pôle Finances Budget Marchés (FBM) a construit des tableaux permettant la réalisation des prévisions budgétaires par les pôles, scindés par compte comptable et par pôle, sur 3 années, en détail, classé par tiers. Après consolidation par le pôle FBM, des réunions d'arbitrage budgétaire avec chaque pôle ont été conduites avec le DG et le pôle FBM qui ont permis l'élaboration définitive du Budget Provisoire (BP) 2023.



Cette construction budgétaire en collaboration avec les différents pôles s'est traduite par une saisie budgétaire par pôle dans le logiciel de finances : avec une exécution et un suivi également par pôle.

Un suivi trimestriel de consommation des crédits est prévu pouvant évoluer vers un suivi mensuel en cas de besoin.

Pour accompagner les cadres à cette acculturation, une formation et un accompagnement sont prévus pour la construction du BP 2024.

PERSPECTIVES 2023

Lancement de la démarche bilan carbone

Pour poursuivre les engagements du SIVU en matière de limitation de l'empreinte environnement de l'activité une démarche de bilan carbone sera lancée en 2023. Il s'agira de réaliser le premier bilan carbone de la cuisine centrale en vue d'entamer une démarche plus globale de labellisation et de progression de notre impact.

Choix des nouveaux conditionnements

Le choix définitif des types de contenants réemployables remplaçant les poches plastiques et barquettes en cellulose interviendra à l'été 2023 à la suite des dernières campagnes de tests grandeur nature. Ce choix sera l'aboutissement d'un travail transversal au long cours effectué en collaboration avec les fournisseurs, les techniciens des villes et les partenaires d'autres cuisines centrales initié en 2018.

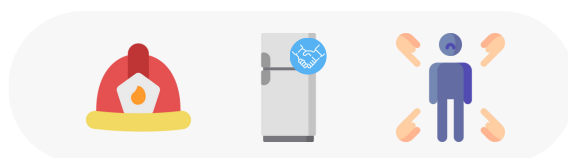
Accélération du projet bâtiminaire du nouveau SIVU

L'augmentation démographique ainsi que les exigences en matière de transition écologique et sociale ont conduit à une révision du projet d'agrandissement et de restructuration de la cuisine centrale. Ce projet qui devrait être précisé en 2023, se concrétisera par la construction d'un deuxième bâtiment qui permettra à la cuisine centrale d'absorber les nouveaux besoins de qualité de l'assiette et des nouveaux process de conditionnement et de cuisine.

IV-Garantir la cohésion sociale et la solidarité



En 2022, la direction du SIVU a souhaité renforcer la politique sociale à destination de ses agents et développer les collaborations avec le monde de l'économie sociale et solidaire. Ces démarches sont donc venues renforcer une politique déjà très structurée en matière d'accès à la formation et de prévention en santé au travail. L'un des défis de l'année 2022, fut également de répondre aux problématiques grandissantes en matière de recrutement.



1-Formation

Formations hors CNFPT

28 FORMATIONS
120 AGENTS



Hygiène, sécurité et conditions de travail

Sauveteur Secouriste du Travail, sensibilisation hygiène et sécurité...

2 formations - 82 agents



Alternance

Ingénierie, agro-alimentaire, BTS maintenance des systèmes, licence professionnelle métiers de la santé, BTS gestion des transports et logistique associée, licence professionnelle MPVIA

5 formations - 5 agents



Qualifiantes

Initiation à la conduite palan, CACES 2, habilitations électriques, FCO

4 formations - 11 agents



Techniques et professionnelles

Maîtrise de l'eau, webinaires, journée d'actualités, communication

13 formations - 8 agents



Managériales

3 formations - 7 agents



Informatique

Datameal, Excel, Linux, simulateur de coût...

4 formations - 7 agents

Formations CNFPT

11 FORMATIONS
54 AGENTS



Obligatoires

Intégration

3 formations - 12 agents



Au titre du droit individuel

Concours et examens

2 formations - 2 agents



Tout au long de la carrière

Management, retraite, professionnelles, prévention et sécurité, assistants de prévention

6 formations - 40 agents

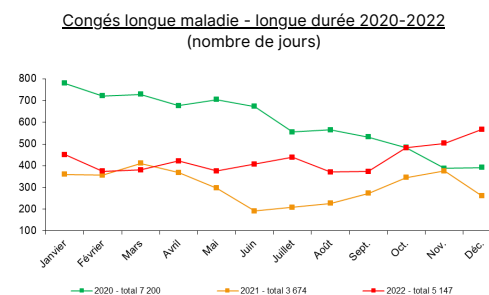
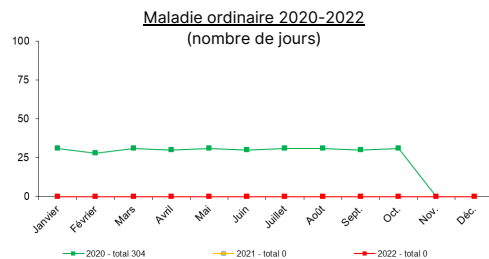
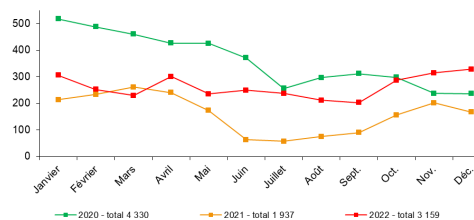
Il y a peu d'évolution d'une année sur l'autre sur le plan des formations car le plan pluriannuel de formation s'étale de 2021 à 2023. L'année 2022 a néanmoins vu émerger une volonté marquée de concevoir des formations collectives et transversales sur des thématiques variées (confidentialité et devoir de réserve, écologie, lutte contre les discriminations...).

2-L'exigence de prévention et santé au travail

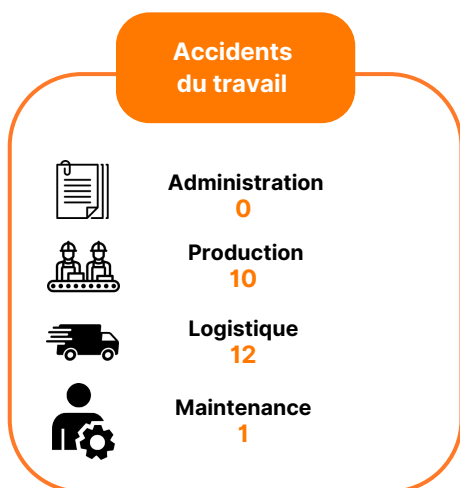
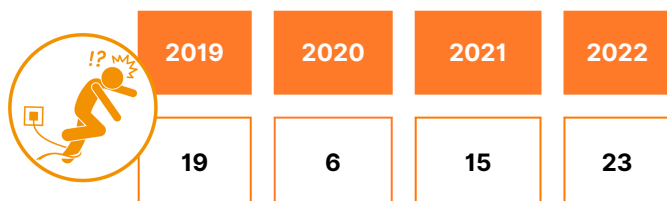
Actions de préventions 2022 :

L'année 2022 a été l'occasion de réaliser des achats de prévention tels qu'un miroir de circulation sur poteau ou des achats d'aménagement de poste (repose-bras articulé, repose-pieds...). Nous avons également souscrit un nouveau contrat de maintenance pour notre défibrillateur qui a été changé pour l'occasion. Un apprenti Qualité Hygiène Santé et Environnement (QHSE) a également été recruté en septembre 2022 afin d'épauler le service ressources humaines sur ce sujet.

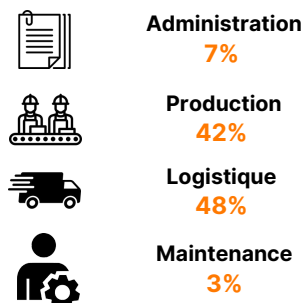
L'équipe des assistants de prévention, encadrés par l'apprenti QHSE et sous la responsabilité du conseiller en prévention, ont travaillé sur le bien vivre ensemble à travers une campagne d'affiches créées pour l'occasion. Ils ont aussi travaillé sur la gestion du risque chimique qui aboutira en 2023 à la mise en conformité des locaux et procédures. D'autres actions intimement liées à la prévention ont également été menées : la formation de formateurs habilitation électrique, conduite d'engin de levage, le projet de lutte contre les discriminations...



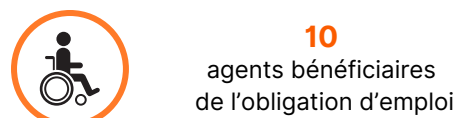
Accidents du travail :



% d'arrêts maladie par service



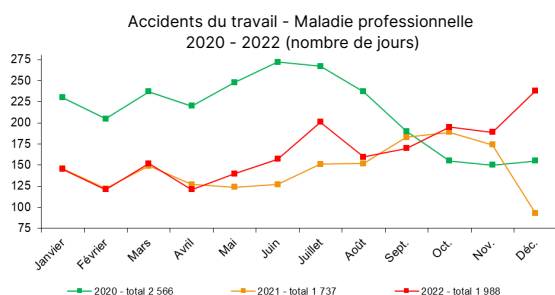
Handicap au travail :



Télétravail :

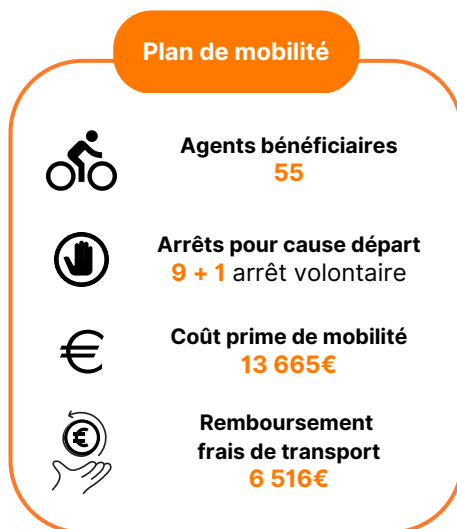
En 2022, 26 agents ont bénéficié du télétravail. Cela représente 769 jours sur l'année avec des fréquences de 1 jour par semaine pour la plupart d'entre eux, seuls 4 agents ont eu la possibilité de télétravailler jusqu'à 2 jours par semaine dont certains pour raison médicales. Certaines situations particulières et isolées ont nécessité le cumul de quelques journées. De plus, en raison de l'épidémie de COVID, une dérogation provisoire a permis à certains agents de télétravailler jusqu'à 3 jours par semaine au mois de janvier 2022.

Évolution des arrêts maladie :



3-Plan de déplacement des agents

Le Plan de déplacements ou Plan de mobilité à destination des agents du SIVU s'est poursuivi en 2022 avec un taux d'adhésion remarquable pour un établissement public de cette taille.



Le SIVU a également participé en 2022 au 11ème Challenge de la mobilité organisé par l'ADEME et Bordeaux Métropole.



4ème
(sur 27)

4-La mise en place de projets à dimension sociale et ESS

Plusieurs projets à dimension sociale à destination des agents du SIVU mais également dans le cadre de partenariats à vocation externe se sont déployés en 2022.

Pour les agents :

- **La mise en place du frigo partagé**



En partenariat avec l'association de l'ESS Le Bocal Local et afin de renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaires et les pertes de production, le SIVU a mis en place un frigo partagé. Chaque jour une employée du Bocal

Local en réinsertion reconditionne dans des ravieres en verre gérés par la laverie Boxeaty, les surplus de production, jusque-là jetés car inutilisés. Les agents du SIVU disposent donc chaque jour de denrées gratuites sur réservation ou en libre-service. Il faut enfin savoir que ces denrées ne pénalisent pas le don aux associations : il s'agit bien de denrées qui n'étaient pas récupérées par la Banque alimentaire ou le Chainon manquant. Un service à vocation sociale mais également plus sain pour la gestion des stocks.

- **Le développement de la lutte contre les discriminations**



L'année 2022 a par ailleurs marqué le lancement d'une démarche de lutte contre les discriminations. Un groupe de travail composé d'agents de tous les services a ainsi entamé un travail de communication,

de mise en place d'actions et d'enquête sur le sujet. Un questionnaire a été diffusé pour essayer de mieux connaître l'état des discriminations au sein de l'établissement mais celui-ci n'a récolté qu'une trentaine de réponses. Un rapport sur le sujet sera rédigé en 2023.

- **Paniers BIO et locaux**



Un nouveau service d'accès à des paniers de fruits et légumes BIO et locaux a été initié en 2022. La collaboration avec Prodloc BIO a été

remplacée par un nouveau partenariat avec les Paniers d'Api, une entreprise de l'ESS de Mérignac faisant travailler des personnes en situation de handicap. Les Paniers d'Api livrent ainsi chaque semaine au SIVU, en fonction des commandes, des paniers BIO, locaux et sains.

Dans les partenariats :

- **Pain et partage**



Le partenariat engagé en 2021 avec l'entreprise de l'ESS Pains et Partage employant des personnes en situation de réinsertion et fabriquant du pain biologique servi aux clubs seniors et au self de l'établissement s'est poursuivi en 2022.

- **Lutte contre la précarité alimentaire : Banque alimentaire et Chaînon Manquant**



De la même manière, le SIVU a poursuivi ses collaborations avec les acteurs de la solidarité que sont la Banque Alimentaire et le Chaînon Manquant permettant ainsi de lutter contre le gaspillage alimentaire tout en proposant une contribution à la lutte contre la précarité alimentaire. Cet engagement a d'autant plus de sens dans une période d'inflation majeure des coûts alimentaires.

PERSPECTIVES 2023

Le développement de partenariats avec l'ESS

En 2023, le service budget a travaillé à la mise en place de nouveaux marchés et de nouvelles clauses « solidaires » dans le cadre de marchés sur l'entretien des locaux et des espaces verts. Un travail de fond qui devrait porter ses fruits et s'accélérer dans les prochains mois. Il permettra d'ouvrir la voie à la systématisation des pratiques et collaborations à vocation sociale.

Commerce équitable

Une démarche de développement des approvisionnements en commerce équitable Nord Nord a également été lancée. Il s'agira donc de renforcer cet axe d'achats vertueux en compléments de tous les achats SIQO déjà présents en proportion importante pour le SIVU. Cette démarche répond aux critères d'engagement de la labellisation ECOCERT.

La refonte de l'APS

En 2023, un nouvel accord de progrès social sera présenté et adopté par toutes les parties-prenantes. Issu d'un long travail de collaboration et de négociation avec les Partenaires sociaux et sous la houlette du Responsable des ressources Humaines et du Directeur Général, cet APS nouvelle génération mettra à l'honneur l'amélioration des conditions de travail et de nouveaux droits, dans un contexte d'incertitudes et de transformation majeures à venir pour les agents.

V-Développement de partenariats et intégration des parties prenantes



La démarche de responsabilité sociétale et environnementale du SIVU implique également d'améliorer les dispositifs de collaboration avec toutes ses parties-prenantes, de ses collaborateurs directs, à ses fournisseurs en passant par ses usagers.

1-Renforcement des collaborations avec les villes

• Révision de la convention



Depuis la création du SIVU, les relations avec les villes de Bordeaux et de Mérignac ont fait l'objet de diverses conventions distinctes, consolidées dans un document unique en 2017. Cette convention vient d'être entièrement retravaillée afin d'actualiser les règles d'organisation de la coopération, le type de prestations proposées et les modalités de mise en oeuvre de l'activité.

Ainsi, différents groupes de travail internes et en collaboration avec les villes ont été organisés tout au long de l'année 2022 afin de confronter les idées de chacun et de valider l'ensemble des éléments. Les membres du Comité de Direction ont été sollicités dans un premier temps, puis les techniciens du SIVU, des villes et des Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) se sont réunis à plusieurs reprises afin de compléter les différents chapitres devenus parfois caducs. Ce travail de concertation aboutira à un nouveau format de document cadrant la collaboration entre les trois parties prenantes.

• Réunions techniques



Des rencontres mensuelles sont organisées avec les techniciens des villes et les responsables de sites dans une démarche d'amélioration continue, d'évolution des pratiques et de réponses aux retours satisfactions.

• Tests auprès des usagers

Plusieurs actions sont actuellement en cours :

- Des tests de distribution de fruits au kilo afin de permettre à nos producteurs de proposer l'ensemble des calibres retrouvés sur un arbre et d'adapter à chaque enfant la quantité de pommes souhaitée.
- Des tests de distribution de fromage blanc en seau de 5kg.



Grâce au test du 12 décembre 2022 sur 8 écoles (un second test a eu lieu le 30 mars sur l'ensemble des élémentaires), 5kg de plastique ont été économisés. Sur 100% des écoles, cela représenterait 77kg de plastique économisés.

Des fiches « infos pratiques » ont été réalisées à cette occasion pour accompagner les agents des satellites à faciliter la mise en œuvre des produits :

- Découpe des fromages ;
- Service des fruits (pommes et oranges) au kilo ;
- Service du fromage blanc en seau de 5kg ;
- Utilisation des repas froids et échangeables du 1er juin au 15 septembre.

Indicateurs de satisfaction 2022



Satisfaction de la prestation Ville de Bordeaux



Scolaires
82%



Scolaires menus alternatifs
80%



Séniors
88%



Portage à domicile
75%

Satisfaction de la prestation Ville de Mérignac



Scolaires
77%



Scolaires menus alternatifs
73%



Séniors
86%



Portage à domicile
91%

2-Poursuite de la démarche de Recherche et Développement

Une nouvelle collaboration sur les systèmes d'automatisation :

En 2022, le SIVU a poursuivi sa démarche de recherche et développement, notamment dans le cadre de la démarche de changement de conditionnements. L'accélération de ce projet a notamment amené à ouvrir le chantier de l'automatisation des nouveaux process associés à l'utilisation de contenants réemployables. C'est dans ce cadre qu'un partenariat a été lancé avec le CATIE (Centre Aquitain de Recherche en Information Electronique), centre de ressources technologique à but non lucratif principale dont la vocation est de soutenir les PME et les ETI de la région Nouvelle-Aquitaine dans leur transformation numérique et de les aider à adopter et à intégrer les technologies inhérentes. Le SIVU est ainsi accompagné par le CATIE sur tous les systèmes d'automatisation et d'amélioration des conditions de travail des agents liés au changement de conditionnements.

RESCOSAFE :

Le programme de recherche RESCOSAFE de la Fondation Bordeaux Université consacré aux risques alimentaires et à l'alimentation durable a poursuivi son déploiement avec, en 2022, le financement de :

- Un stage de fin d'études en ergonomie
- Un post-doctorat en chimie biosourcée

Le contrat d'ingénieur de recherche en écotoxicologie sur l'inox a été repoussé d'un an, faute de recrutement.

3-Renforcer l'information et la concertation

Depuis juin 2022 et l'arrivée d'une nouvelle diététicienne au SIVU, des dispositifs de rencontre et de participation des usagers ont été mis en place. Une fois par mois, les équipes de cuisine et du pôle Qualité Achats reçoivent successivement les conseils municipaux des enfants de Bordeaux, Mérignac et des groupes de seniors volontaires afin de tester et valider de nouvelles recettes. Ces recettes sont ensuite servies dans tous les restaurants. Ces rencontres participent à accompagner l'ensemble des prestations, notamment la prestation végétarienne par l'éducation au goût afin de limiter le gaspillage alimentaire.

16 rencontres
par an au total



Élus du Conseil Municipal des Enfants des 2 villes



Représentant des seniors résidences des 2 villes



15 recettes validées

Communication et information :



Le SIVU a poursuivi son déploiement sur les réseaux sociaux en 2022 en rendant hebdomadaires ses publications sur les trois réseaux sociaux Facebook, LinkedIn et Instagram. Le compte Twitter du SIVU a été fermé en 2022 en raison d'un manque de pertinence de ce mode de communication avec la vocation de la cuisine centrale.

Les mises à jour et la publication d'articles du blog du site internet à la une se sont également régulièrement poursuivies. La fréquentation de tous ces supports est en augmentation constante et régulière. Comme les années précédentes, en 2022, ce sont les sujets liés au changement de conditionnement qui sont les plus suivis. On note cependant peu d'interpellation des usagers par ce canal en 2022.

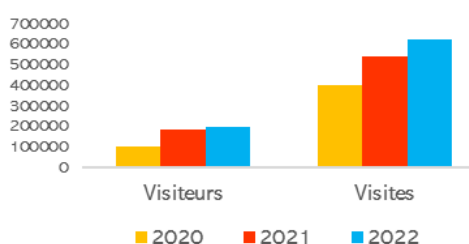


14 articles de
presse partagés



32 articles de
blog publiés

• Site internet



Évolution de la fréquentation du site internet

Meilleure
fréquentation
par thème



Réemployables
1403



Recrutement
1242



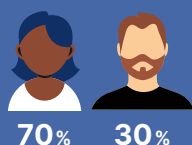
Participation citoyenne
675

facebook



246 followers

ÂGE ET GENRE



40 ans

CONTENU



4 116 visites de la page



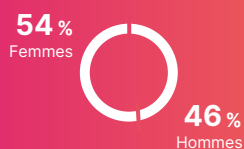
Thème le plus vu :
Solidarité (3470 vues)

Instagram



103 followers

ÂGE ET GENRE



35-44 ans

CONTENU



12 285 impressions
(+41,9%)



37 posts
en 2022

Linked in



637 abonnés
442 relations

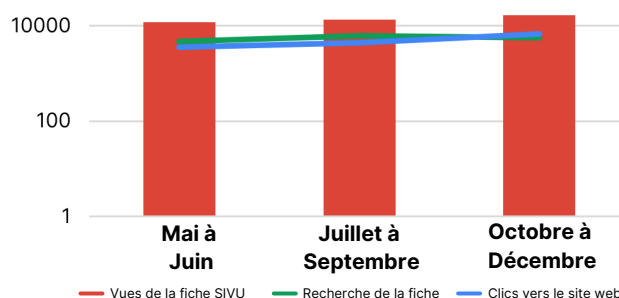
CONTENU



41 873 impressions
des posts



Thème le plus partagé :
**Conditionnement
(30 928 vues)**



Informations directes aux usagers :

Des plaquettes de menus sont toujours distribuées dans les écoles afin de proposer une source d'information accessible en dehors de tout accès à internet.

Des affiches à destination de la communication des deux villes sont également créées lors de chaque visite du conseil municipal des enfants et des conseils des seniors.

Communication interne :

Dans le cadre de sa communication interne, à destination des 115 agents de la cuisine centrale, les informations sont diffusées essentiellement au moyen de l'écran du self, de la borne tactile de pointage et d'affiches.

Une trentaine de vidéos sur des thèmes de société ou d'information sur l'établissement ont ainsi été créée en 2022 sur des sujets tels que :

- Le tri des déchets ;
- Le frigo partagé ;
- Les risques psycho sociaux ;
- L'audit Ecocert ;
- Les paniers de fruits BIO et locaux, etc.

PERSPECTIVES 2023

Faire évoluer l'image du SIVU

Sur le plan de la communication, l'année 2023 sera l'occasion du lancement d'une grande démarche d'évolution de l'identité visuelle du SIVU : charte graphique, logos, outils de communication, etc. seront ainsi revus en collaboration avec une agence de communication. L'objectif de cette évolution est d'accompagner les différents changements à venir et notamment le changement de conditionnements d'ici 2025.

L'accompagnement ergonomique de RESCOSAFE

En 2023, démarrera une thèse en ergonomie financée par le programme RESCOSAFE. Ce travail de recherche doctorale accompagnera la transition des conditions de travail des agents vers des contenants réemployables et plus lourds que les matériaux actuels.

VI-Annexes

Quelques indicateurs et chiffres clés financiers pour 2022

Marchés notifiés par le SIVU en 2022 :

N° Marché	Libellé Marchés	Procédure	Forme du marché	Date de début	Date de fin	Montant en € H. T	Titulaire
21.T01	Services mobilités (abonnements et acquisition d'équipement)	MAPA> 90000	Accord-cadre BDC	15/04/2022	15/04/2026	80 000,00€	SFR
21.T02	Accès Internet à débit garanti et symétrique et Téléphonie Fixe	MAPA> 90000	Accord-cadre BDC	15/04/2022	15/04/2026	120 000€	SFR
21.T03	Fourniture d'une solution de téléphonie orientée IP	MAPA> 90000	Accord-cadre BDC	01/07/2022	30/06/2026	180 000,00 €	AXIANS
22.L01	Location et entretien de vêtements de travail et de tapis de sol	AOO	Accord-cadre BDC	01/04/2023	31/03/2026	Maximum 400000,00	ANETT UN
22.B03	Epicerie et denrées alimentaires appertisées issues de l'agriculture biologique	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 7 000 000,00	MANGER BIO SUD OUEST
22.B04	Pâtes, Riz, Semoule et légumineuses issues de l'agriculture biologique	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 900 000,00	MANGER BIO SUD OUEST
22.B06	Huiles végétales issues de l'agriculture biologique	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 400 000,00	MANGER BIO SUD OUEST
22.B07	Ovoproduits issus de l'agriculture biologique	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 1 500 000,00	LSVLOT - CBS
22.B09	Laitages et entremets issus de l'agriculture biologique	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 3 500 000,00	MANGER BIO SUD OUEST
22.B14	Viande de bœuf issue de l'agriculture biologique	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 2 700 000,00	SCA LE PRE VERT
22.D01	Bouillons et herbes aromatiques	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 450 000,00	FROMAFRUIT
22.D02	Fonds et bases culinaires pour préparation de sauces	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 550 000,00	CAPTRAITEUR
22.D03	Epicerie et denrées alimentaires appertisées	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 5 500 000,00	FROMAFRUIT
22.D06	Pâtes fraîches surgelées et cuites	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 1 800 000,00	PASSION FROID (POMONA)
22.D10	Légumes crus préparés (Produits de la 4ème gamme)	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 600 000,00	GP4G
22.D13	Produits de la mer bruts ou élaborés	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 4 000 000,00	SYSCO
22.P01	Fourniture et livraison de pain bio : Bacalan	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 200 000,00	CONTRAIRE
22.P02	Fourniture et livraison de pain bio : St-Augustin - Ornano - St-Genès	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 250 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P03	Fourniture et livraison de pain bio : Bastide	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 250 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P04	Fourniture et livraison de pain bio : Victoire - Nansouty - Saint Jean- Belcier	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 360 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P05	Fourniture et livraison de pain bio : Chartrons - Grand Parc - Aubiers - Lac	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 360 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P06	Fourniture et livraison de pain bio : Caudéran	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 300 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P07	Fourniture et livraison de pain bio : Vieux Bordeaux - St-Michel - St-Seurin - Mériadeck	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 400 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P08	Fourniture et livraison de pain bio : Mérignac Centre - Les Pins - Chemin Long - Les Eyquems - Beutre - Beaudésert	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 320 000,00	MADALOZZO

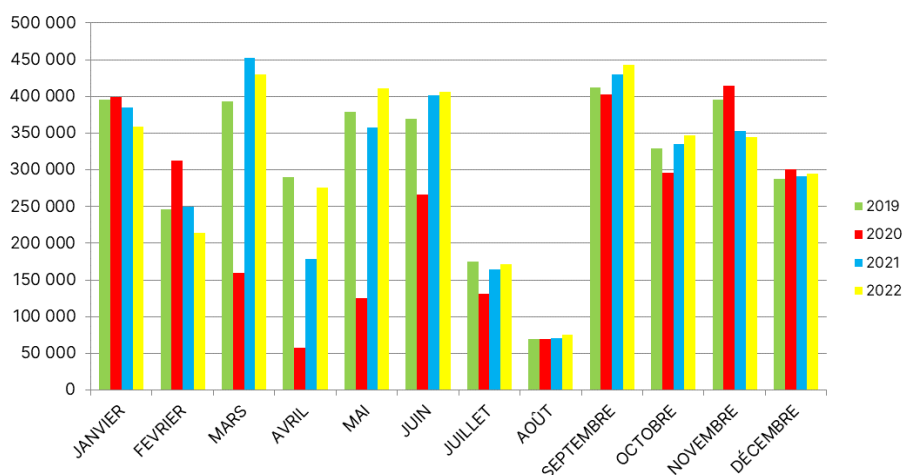
	Augustin - Ornano - St-Genès						
22.P03	Fourniture et livraison de pain bio : Bastide	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 250 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P04	Fourniture et livraison de pain bio : Victoire - Nansouty - Saint Jean- Belcier	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 360 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P05	Fourniture et livraison de pain bio : Chartrons - Grand Parc - Aubiers - Lac	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 360 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P06	Fourniture et livraison de pain bio : Caudéran	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 300 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P07	Fourniture et livraison de pain bio : Vieux Bordeaux - St-Michel - St-Seurin - Mériadeck	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 400 000,00	TOUFLET BOULANGER
22.P08	Fourniture et livraison de pain bio : Mérignac Centre - Les Pins - Chemin Long - Les Eyquems - Beutre - Beaudésert	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 320 000,00	MADALOZZO
22.P09	Fourniture et livraison de pain bio : Mérignac Ariac - Le Burck - La Glacière - Mondésir - Bourranville - Capeyron	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 375 000,00	CONTRAIRE
22.P10	Fourniture et livraison de pain bio : Portage à domicile - SIVU - Restaurant du personnel de Mérignac	AOO	Accord-cadre BDC	01/01/2023	31/12/2026	Maximum 1 000 000,00	PAIN ET PARTAGE
22.S01	Prestation de mise à disposition de personnel intérimaire pour le SIVU Bordeaux-Mérignac	MAPA> 90000	Accord-cadre BDC	28/11/2022	27/11/2026	Maximum 2x 105 000,00	ARTUS INTERIM PESSAC

Marchés notifiés par un groupement de commande dont le SIVU est membre en 2022 :

N° Marché	Libellé Marchés	Procédure	Forme du marché	Date de début	Date de fin	Montant en € H. T	Titulaire
2022-E0268M	Accord-cadre pour la fourniture d'électricité HTA & BTSUP : Bâtiments - Haute Qualité Environnementale	AOO	Accord-cadre MS	28/07/22	27/07/2026	60000000,00	VOLTERRES
2022-E0041B	Accord-cadre pour la fourniture de Gaz Naturel	AOO	Accord-cadre MS	05/07/22	04/07/2026	80000000,00	GAZ DE BORDEAUX
2022-E0360M	Fourniture et acheminement d'électricité HTA & BTSUP : HGE 2023 & 2024		MS	01/01/2023	31/12/2024	2200000,00	VOLTERRES
2022-E0049B	Fourniture de gaz naturel 2022 & 2024		MS	01/01/2023	31/12/2024	900000,00	GAZ DE BORDEAUX
2022-AC01	Contenants et couvercles en inox	AOO	Accord-cadre MS	21/09/2022	20/09/2026	90000000,00	BOURGEAT RIEBER
2022-AC02	Contenants et couvercles en inox pour cuisson par immersion	AOO	Accord-cadre MS	21/09/2022	20/09/2026	20000000,00	RIEBER
2022-AC05	Contenants en verre pour le portage à domicile	AOO	Accord-cadre MS	05/11/2022	04/10/2026	1500000,00	BOURGEAT
22AC01_MS 1	Contenants et couvercles en inox		MS	21/09/2022	20/09/2026	35000000,00	BOURGEAT RIEBER
22AC02_MS 1	Contenants et couvercles en inox pour cuisson par immersion		MS	21/09/2022	20/09/2026	10000000,00	RIEBER
22AC05_MS 1	Contenants en verre pour portage à domicile		MS	05/10/2022	04/10/2026	500000,00	BOURGEAT

- **Nombre de repas : 3 772 189**

Evolution mensuelle du nombre de repas entre 2019 et 2022



Bordeaux : **2 471 478**

Mérignac : **957 556**

Extérieurs : **343 155**

- Ecoles et centres de loisirs Bordeaux et Mérignac : **86,90%**
- Séniors Bordeaux et Mérignac : **11,74%**
- Municipaux Bordeaux et Mérignac et extérieurs : **1,37%**

- **Indicateurs du budget :**

Primitif : 10/03/2022

Supplémentaire : 30/06/2022

Décisions modificatives : 22/09/2022 et 24/11/2022

Compte administratif : 09/05/2023

Budget primitif 2022 total : 19 470 145,12 €

Dont 18 326 245,12 € en fonctionnement et 1 143 900,00 € en investissement

Compte administratif 2022 total dépenses : 20 166 705,01 €

Dont 19 099 250,41 en fonctionnement et 1 067 454,60 € en investissement

Compte administratif 2022 total recettes : 20 556 631,82 €

Dont 19 422 455,87 en fonctionnement et 1 134 175,95 € en investissement

- **Les produits des ventes :**

3 772 189 repas vendus en 2022 : + 2,80% par rapport à 2021 pour un montant de 18 112 388,87 € H.T : + 7,11% par rapport à 2021.

Mais + 0,77% en repas par rapport à 2019 et +5,51% en montant par rapport à 2019.

En plus des repas facturés en 2022, le SIVU a titré 773 228,04 € H.T, de recettes d'alimentation autres que des repas. Il s'agit essentiellement de : goûters ; divers produits d'épicerie ; lait pour les écoles ; fruits à la récré ; repas élections.

- **L'état de la dette :**

Le capital restant dû total est de 1 228 282,54 € au 31/12/2022.

La dette au départ était de 13 227 277,36 € pour les emprunts liés à la construction de l'établissement, à laquelle se rajoute 387 453,00 € pour la station : soit un total de 13 614 730,36 €. Les emprunts se termineront en 2025.

Capital remboursé par anticipation : 11,84%

Capital remboursé en annuités : 79,14%

Capital restant dû au 31/12/22 : 9,02%

- **Les prix de ventes des repas :**

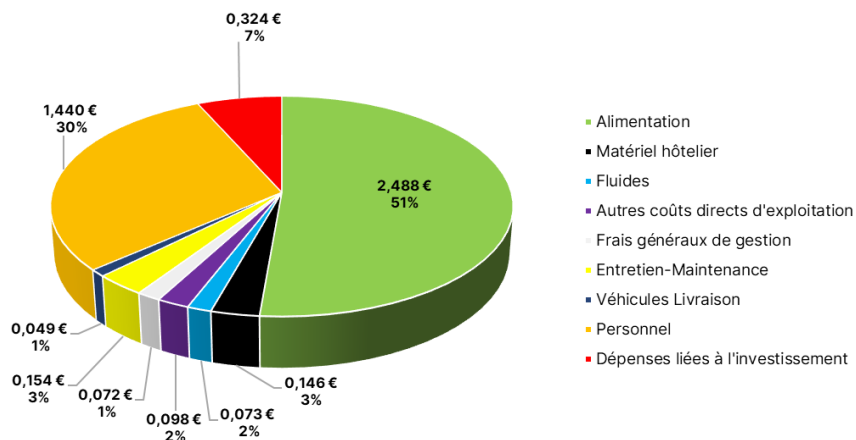
En 2022, après 8 années sans augmentation des prix des repas, les prix de vente aux Villes et associations a été augmenté en moyenne de 2,88 %, hors modification du périmètre de l'offre de service.

Les prix de vente tiennent compte du nombre de composantes du menu, du grammage et du type de prestation de conditionnement et d'allotissement demandé.

Maternelles scolaires et centres de loisirs : 4,40€ HT
 Elémentaires scolaires et centres de loisirs : 4,71€ HT
 Adultes encadrants scolaires et centres de loisirs : 5,22€ HT
 Municipaux Bordeaux et extérieurs : 6,00€ HT
 Municipaux Mérignac : 5,60€ HT
 Séniors bordeaux : 5,73€ HT
 Séniors Mérignac : 5,82€ HT
 PAD Bordeaux : 6,89€ HT
 PAD Mérignac : 6,89€ HT

Le coût moyen du repas :

Prix moyen de revient du repas : 4,825€ HT
 Cout alimentaire moyen annuel : 2,488€ HT
 Prix moyen facturé : 4,800€ HT



Composition du coût moyen du repas en 2022