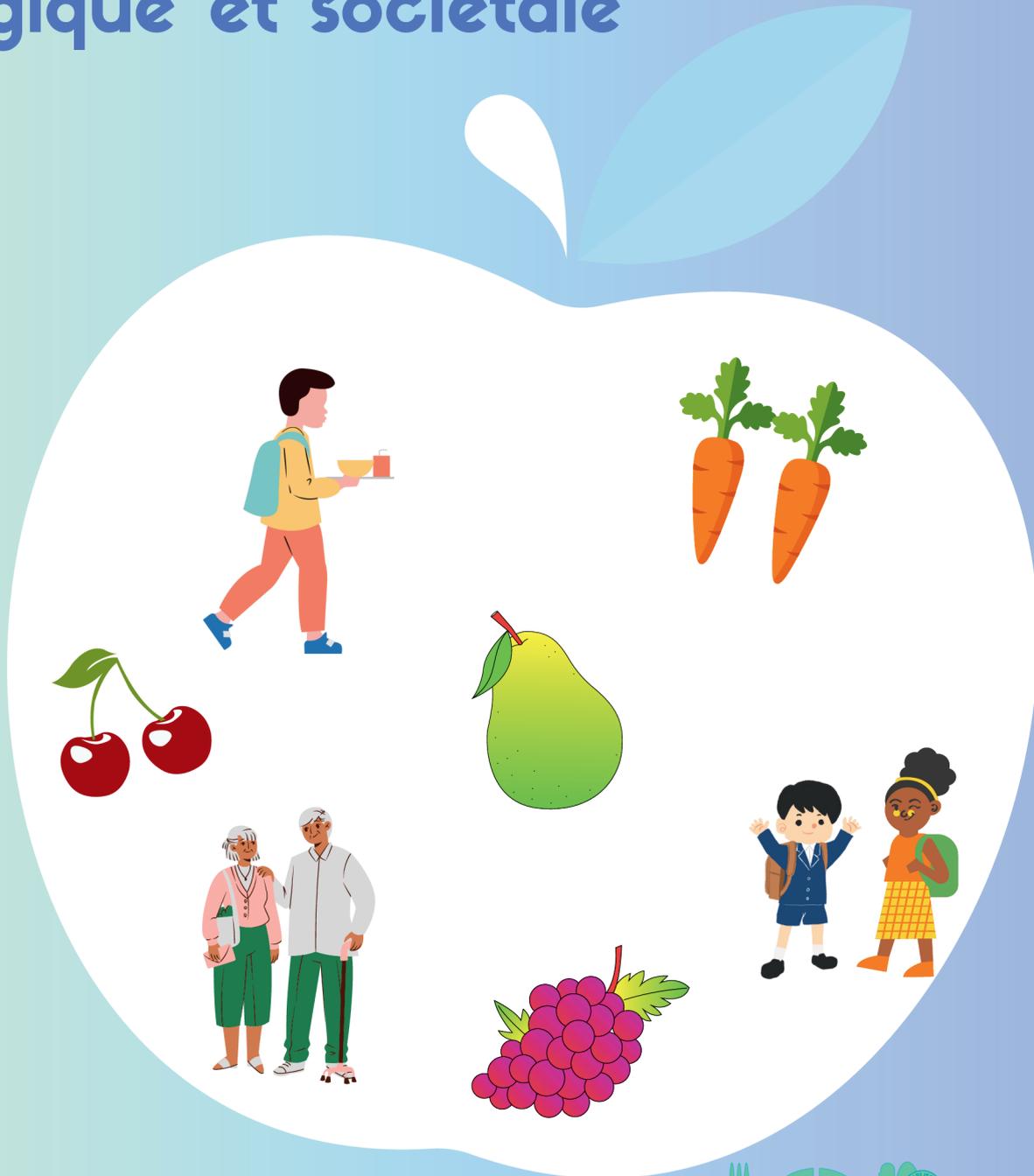


# 2024

(sur les données 2023)

## Rapport de transition écologique et sociétale



# ÉDITOS

## Présidente

Je souhaiterais dans cet édito revenir sur 2 faits marquants de l'année 2023. Faits qui révèlent combien l'engagement quotidien des agents publics de la restauration collective est une source d'innovation et de développement économique pour notre territoire.

2023 a vu se concrétiser une étape majeure du projet "sortir du plastique". Après des années de tests et de recherche et développement, les premiers bons de commande des bacs inox ont été signés. C'est un engagement de la feuille de route qui se concrétise et nous pouvons collectivement en être très fiers.

2023 c'est aussi la reconnaissance du travail accompli pour notre politique d'approvisionnement. Ainsi, la cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac a reçu le 1er trophée spécial du Jury Fairtile – Max Havelaar France - au salon des maires de France ! Ce trophée vient récompenser une politique d'achats respectueuse de l'environnement et solidaire du monde agricole qui se fonde sur une prise en considération d'une juste rémunération de nos producteurs et représente le fondement de la pérennisation des filières agricoles, principalement bio et locales. Le SIVU c'est en 2023, 13 % d'approvisionnement de produits Bio issus du commerce équitable (100% sur certaines filières), principalement Nord-Nord.

De manière plus générale, en 2023, les approvisionnements du SIVU c'est 57% de produits Bio, soit + 26 % en 3 ans et dont les ¾ sont issus de la Région.

Notre politique d'achat est un levier majeur qui permet de recréer une solidarité entre tous les maillons de la chaîne, entre les métropoles et leurs territoires voisins, entre citadins et ruraux, avec notamment une juste rémunération de nos producteurs en région.

Delphine JAMET



## Vice-Président

L'année 2023 a été une année importante pour le Sivu dans l'application des objectifs de Transition Ecologique définis par le comité syndical représentatif des orientations environnementales des villes de Bordeaux et Mérignac.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage les menus élémentaires sont passés de 5 à 4 composantes dès septembre 2023.

Un travail particulier a été mené sur la qualité des plats végétariens de façon à les augmenter progressivement vers un rythme de 2 repas hebdomadaires.

L'application de la loi EGalim dans l'abandon des contenants à usage unique s'est traduite en 2023 par la commande de bacs inox qui seront testés en 2024 puis utilisés à la rentrée 2025, ils permettront d'augmenter de façon notable les plats cuisinés.

Dans le cadre économique actuel ces transformations importantes constituent un véritable défi pour l'ensemble des salariés du SIVU que je tiens à remercier tout spécialement.

Serge BELPERRON



## Directeur Général

2023, une année, un bon millésime pour le Sivu Bordeaux-Mérignac.

Une année durant laquelle les équipes du Sivu ont tenu le rythme des projets et vu leurs efforts récompensés.

Un projet « sortie du plastique » qui a vu la signature du premier bon de commande pour l'achat des bacs inox RIEBER qui équiperont en 2025 la cuisine centrale ;

Un projet « optimisation de la logistique » qui a vu la publication du marché de flotte de véhicule, optimisé en volume par l'usage innovant de l'optimisation mathématique ainsi qu'un travail de terrain mené de concert avec une doctorante en ergonomie dans le cadre du programme de recherche RESCOSAFE ;

Un projet « amélioration continue de la qualité dans l'assiette » qui permet, outre le renouvellement de label ECOCERT de niveau 2, d'atteindre un niveau inédit d'introduction de produits bio dans nos productions (57% en 2023 dont 75% locaux) ;

Un projet « achat responsable » qui a vu le Sivu récompensé par le Trophée FAIRTILE décerné Max havelaar pour l'excellence de ces approvisionnements labellisés commerce équitable (11%) mais aussi la signature de marchés réservés à des entreprises employant des personnes en situation de handicap ou l'intégration de clauses d'insertion dans les nouveaux marchés ;

Un projet « ouverture du Sivu » qui permet d'accueillir dans nos murs 7 étudiants en apprentissage démontrant l'implication du Sivu auprès des jeunes de son territoire ;

Bref un Sivu dynamique, ancré dans le présent et sur son territoire, tourné résolument vers le futur au service des usagers, petits et grands pour des lendemains qui régaleront.

Samuel ABURTO





# — 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. L'adaptation des pratiques budgétaires ..... 16

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

1. Réduction drastique des déchets..... 18
2. Accélération du changement de conditionnement..... 18
3. Limitation de la consommation d'énergie..... 19
4. Adaptation de l'ingénierie et maintenance des outils de production.... 20

## 04 Garantir la cohésion sociale et la solidarité

1. Renforcement de l'accompagnement dans la carrière et la formation.... 22
2. Exigence de prévention et santé au travail..... 23
3. Plan de déplacement des agents..... 24
4. Mise en place de projets à dimension sociale et ESS..... 24

## 05 Développement de partenariats et intégration des parties prenantes

1. Renforcement des collaborations avec les villes..... 26
2. Renforcer l'information et la concertation..... 27

## 06 Annexes

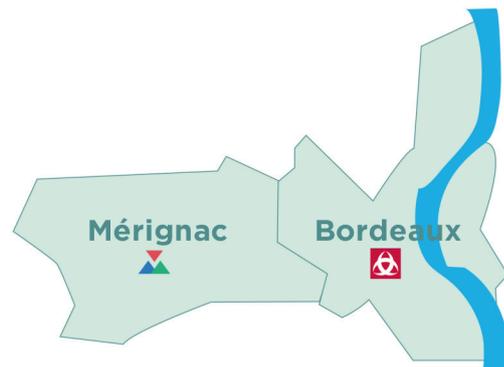
# I-Données générales

## 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 3 931 041 repas en 2023 c'est actuellement la plus grande cuisine centrale de Nouvelle-Aquitaine.



## 2-Le comité syndical : nos élu.e.s



**Delphine  
JAMET**  
Présidente  
*Bordeaux*



**Serge  
BERPERRON**  
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*



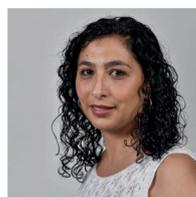
**Sylvie  
JUSTOME**  
*Bordeaux*



**Ghislaine  
BOUVIER**  
*Mérignac*



**Hélène  
DELNESTE**  
*Mérignac*



**Samira  
EL KHADIR**  
*Mérignac*



**Joël  
GIRARD**  
*Mérignac*



### Tenue et ordre du jour des instances

#### 21 février 2023

- Règlement intérieur du Comité Syndical – Modifications **D-2023/001**
- Avenant n°1 au marché d'assurance des dommages aux biens et des risques annexes **D-2023/002**
- Avenant n°1 au marché d'assurance protection juridique de l'entité et de la protection fonctionnelle des agents et des élus **D-2023/003**
- Astreinte liée à l'ingénierie-maintenance – Modification **D-2023/004**
- Astreinte liée à la production – Modification **D-2023/005**
- Astreinte liée à la logistique – Approbation **D-2023/006**
- Astreinte décisionnelle – Approbation **D-2023/007**

#### 29 mars 2023

- Retrait de la délibération D-2022/041 **D-2023/008**

#### 9 mai 2023

- Compte de gestion 2022 **D-2023/009**
- Compte administratif 2022 **D-2023/010**
- Affectation de résultats 2022 **D-2023/011**
- Budget supplémentaire 2023 **D-2023/012**
- Provisions **D-2023/013**
- Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires **D-2023/014**
- Choix de la société chargée de la réalisation de prélèvements, d'analyses microbiologiques et physico-chimiques en milieu agroalimentaire **D-2023/015**
- Choix des sociétés chargées du nettoyage des locaux et de l'entretien des espaces verts **D-2023/016**

#### 7 juillet 2023

- Modification des statuts - autorisation **D-2023/017**
- Restitution de la compétence de portage à domicile - autorisation **D-2023/018**
- Création d'un emploi dans le cadre d'un contrat de projet en remplacement d'un emploi permanent **D-2023/019**
- Achat de chèques cadeaux - modification **D-2023/020**
- Prix et modalités de commande des repas et autres prestations pour l'exercice 2023 **D-2023/021**
- Choix des sociétés chargées de la fourniture d'emballages alimentaires compostables et biosources à base de cellulose et du film d'opercule **D-2023/022**

#### 5 octobre 2023

- Mise en place de la nomenclature M57 **D-2023/023**
- Prix du repas solidurable dit « Epates et potes » **D-2023/024**
- Avenant n°1 du marché pour la fourniture et l'acheminement d'électricité **D-2023/025**
- Convention de coopération avec la maison de l'emploi, de l'insertion économique et de l'entreprise de Bordeaux **D-2023/026**

#### 16 novembre 2023

- Décision Modificative n°1- 2023 **D-2023/027**
- Provisions pour risques et charges de fonctionnement courant **D-2023/028**
- Rapport d'Orientation Budgétaire 2024 **D-2023/029**
- Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires **D-2023/030**

#### 14 décembre 2023

- Modification RIFSEEP **D-2023/031**
- Organigramme et tableau des effectifs **D-2023/032**
- Plan pluriannuel de formation 2024-2026 **D-2023/033**
- Décision Modificative n°2 **D-2023/034**
- Autorisation d'engager, liquider et mandater les dépenses d'investissement jusqu'à l'adoption du Budget Primitif 2024 **D-2023/035**

## 4-Moyens humains

### Répartition femmes/hommes :



33%

43 femmes

- 2 au Codir
- 8 au groupe cadres



67%

86 hommes

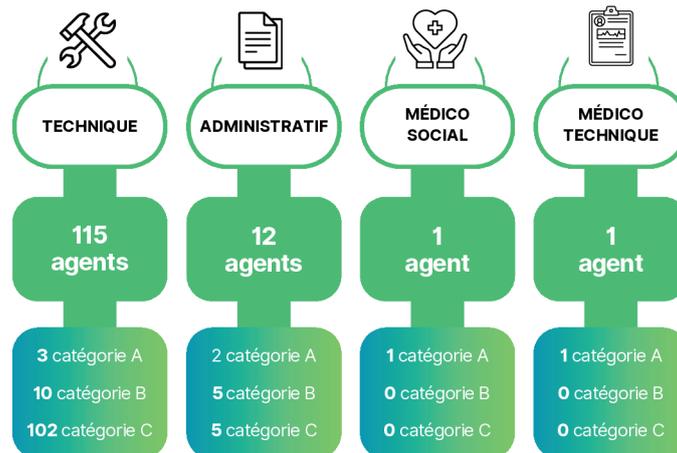
- 4 au Codir
- 15 au groupe cadres

### Masse salariale :



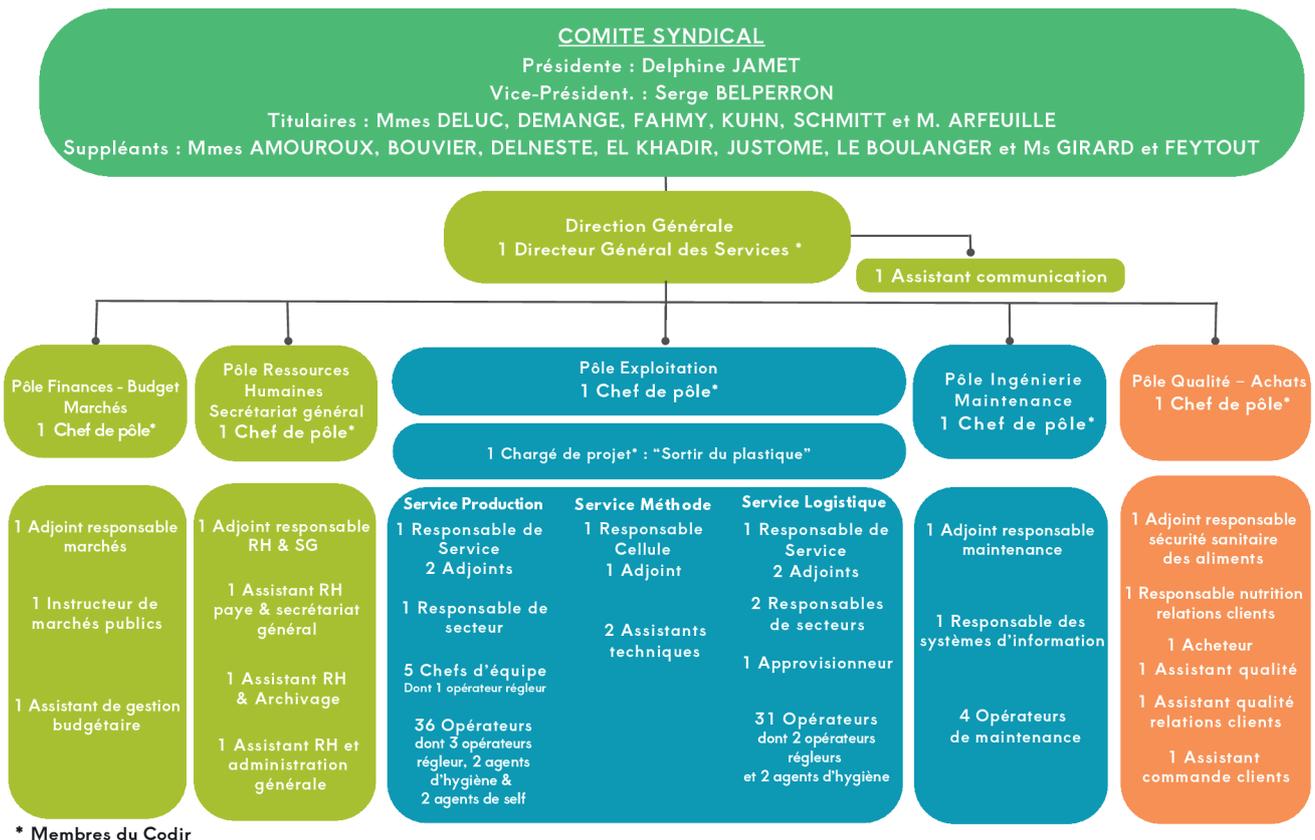
5 623 714,26€

### 4 filières au sein du Sivu :



## 5-Organigramme

Comité social territorial - 27 novembre 2023 ; Comité syndical - 14 décembre 2023



## 6-Chiffres clés

Budget annuel  
de fonctionnement  
**2023**



**+16,51%**  
par rapport à  
**2022**



**180 sites**  
de livraison



**115 agents** spécialisés

## - Répartition du nombre de repas -



**3 931 041**  
repas vendus  
(en 2023)



**79.8%**  
Enfants  
(maternelles et primaires)

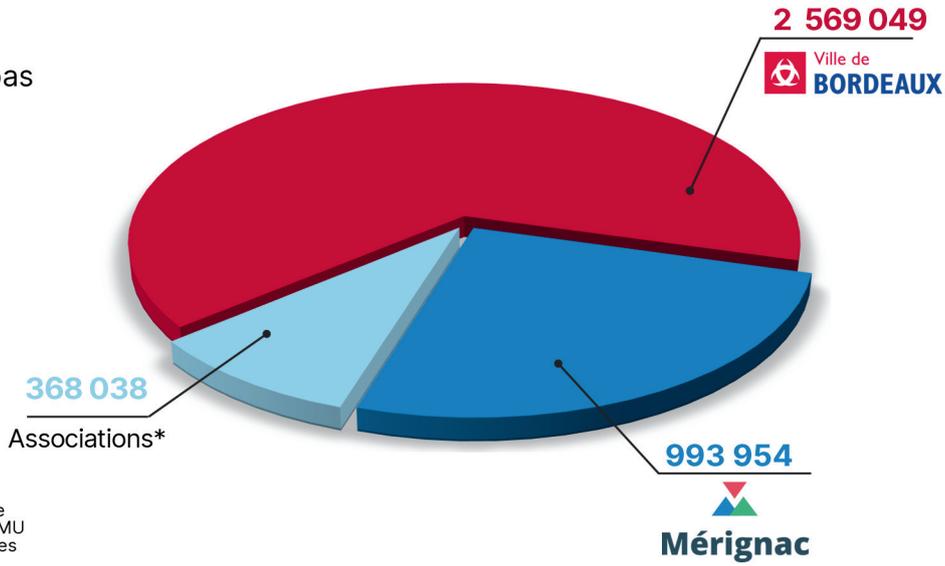


**11.8%**  
Seniors et portage  
à domicile



**8.4%**  
Adultes et  
personnel municipal

**Total :**  
3 931 041 repas



\*Centres d'accueil et de loisirs de Bordeaux, SAMU social et associations des familles d'hospitalisés

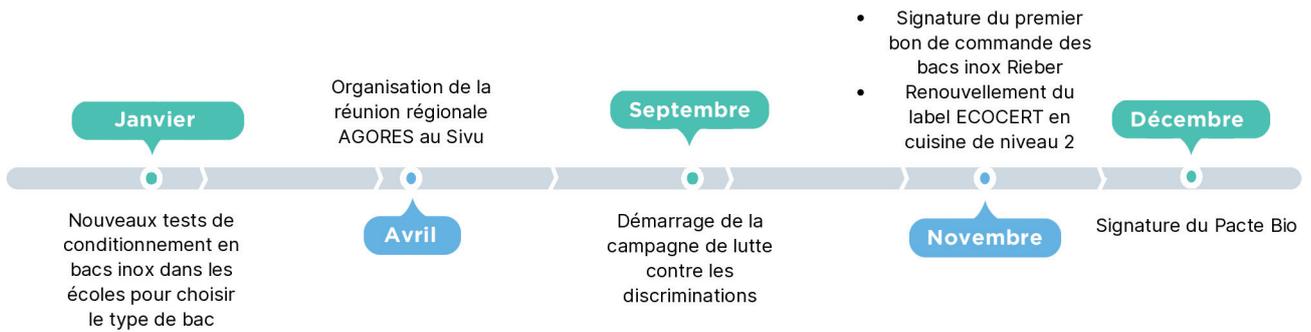
Nombre de repas vendus en 2023

## 7-Évènements marquants

### Maintien du cap dans la continuité :

Cette année, le Sivu Bordeaux-Mérignac a été marqué par une étape décisive avec la signature du premier bon de commande des bacs inox Rieber qui viendront remplacer les barquettes en cellulose. Des bacs inox développés dans le cadre du groupement Tremplin. Un engagement de la feuille de route politique se concrétise en faveur de la santé publique ainsi que de la soutenabilité environnementale de la restauration collective.

Mohamed Souhami, le nouveau directeur des services techniques a rejoint l'établissement en août 2023 en remplacement de Douglas Crouzet.



## 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.

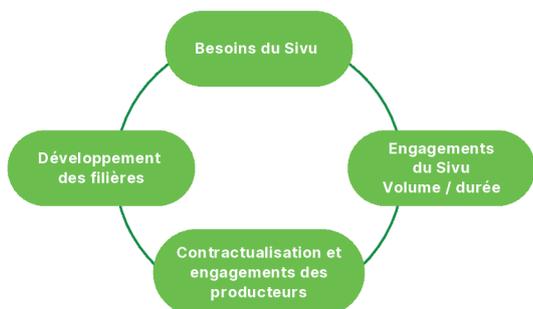


### 1-Le développement de l'offre alimentaire bas carbone

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.

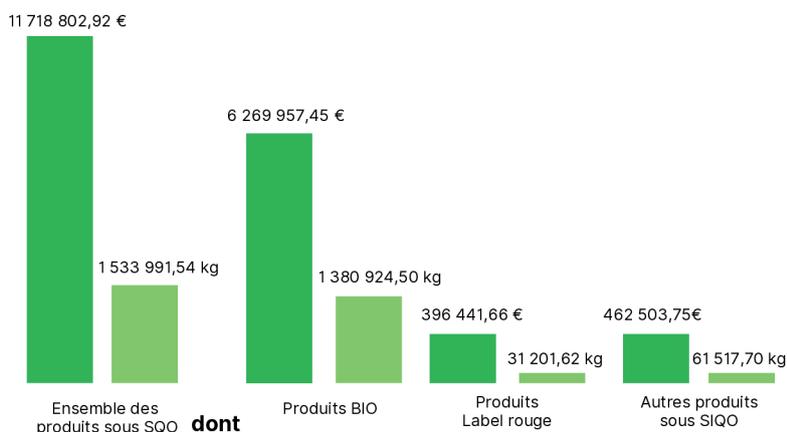
En tant qu'établissement public responsable, la cuisine centrale a imposé 5 grands principes pour une politique d'achats plus vertueuse :

- 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 **71%** des approvisionnements sous Sigle d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), 2023 marque une amplification des approvisionnements de ce type avec une **hausse de 6% par rapport à 2022**.



Ces approvisionnements se répartissent ainsi par famille de produits :



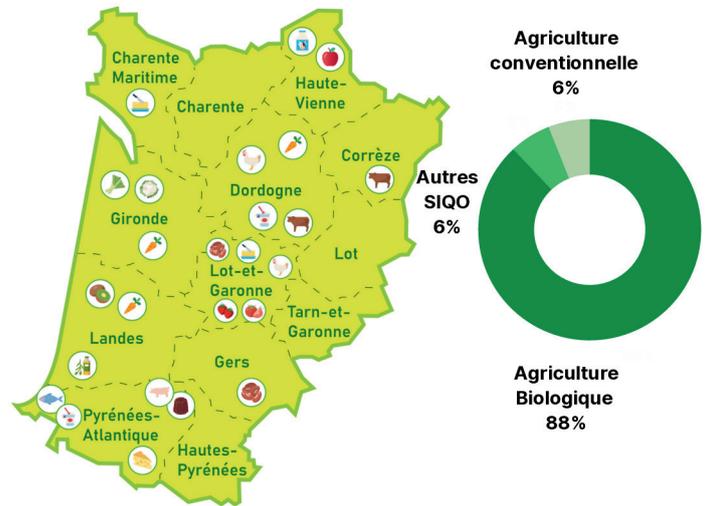
#### Côté BIO :

**Plus de 57%** 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 plus de 8% par rapport à 2022, grâce aux marchés passés avec la filière porcine, le développement de l'utilisation des produits de 4ème gamme, des légumineuses, des laitages et des fruits et légumes de la 1ère gamme. Il est à noter que **74% de ces approvisionnements BIO sont issus de productions locales**.

## 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 depuis 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 plus de **1 207 Tonnes** de denrées, c'est plus de **50% des approvisionnements** qui sont issus du bassin de production agricole **loco-régional** et **5 859 525€ réinjectés sur le territoire Aquitains**



## Côté labels :

Comme depuis plusieurs années, en 2023, l'ensemble des labels dont bénéficie le Sivu a été renouvelé, reconnaissant la démarche qualitative et responsable globale de l'établissement.

### • Label Ecocert En Cuisine

En 2023, le label a été reconduit avec l'exigence de Niveau 2. Détenu depuis 2020, ce niveau d'exigence reconnaît qu'une démarche durable et qualitative est déjà en place et qu'au moins 40% de produits bio sont déjà intégrés dans les menus. Ce label dont les critères ont évolué vers de nouvelles exigences, apporte des garanties sur le fonctionnement global des cuisines centrales et les restaurants. Le Sivu a donc largement atteint cet objectif et vise l'obtention du niveau 3 à l'horizon 2028.



### • Label Établissement BIO Engagé

Le Sivu conserve son Label Établissement BIO engagé Niveau 2 Mention spéciale Sud-Ouest décerné par InterBio Nouvelle-Aquitaine récompensant ainsi tout établissement présentant au moins 40% de produits BIO dans le cadre de son offre alimentaire.



### • Des actions, une reconnaissance ...

Avec **13%** de ses achats en produits **issus du Commerce Équitable** (dont 100% sur certaines filières), le Sivu a été reconnu lors des premiers Trophées FAIRTILE au Salon des Maires de France à PARIS, en Novembre et a obtenu le Prix Spécial du jury récompensant l'engagement exemplaire pour une commande publique équitable assurant une juste rémunération des producteurs.



### • Signature du Pacte régional d'ambition bio

Compte-tenu de l'engagement et de la réussite du Sivu, non seulement en matière d'introduction de produits Bio mais



également dans la structuration et la pérennisation des filières régionales Bio, la Région Nouvelle Aquitaine, l'Etat, l'interprofession bio régionale et les Agences de l'Eau, sont venus officialiser, le 15 décembre dans les locaux du SIVU, la signature du Pacte régional d'ambition bio en présence du Préfet de Région, du Président de Région et des présidents des structures professionnelles bio, des Maires de Bordeaux et de Mérignac. Celui-ci ambitionne prioritairement la relance de la consommation qui passe nécessairement par l'introduction de produits bio en restauration collective.

## Côté offre végétale :

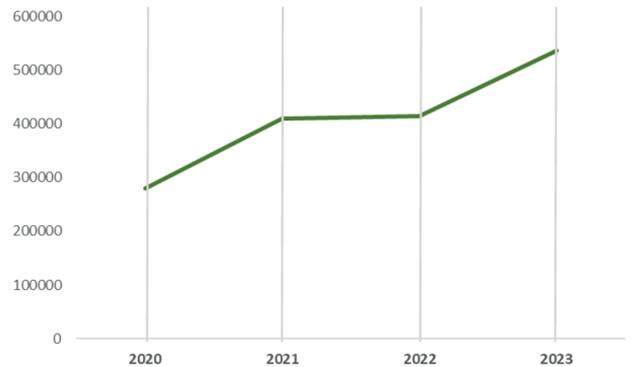
Depuis septembre 2021, le Sivu propose à ses convives une offre quotidienne véritablement végétarienne pour l'ensemble des catégories de convives scolaires (maternelles et élémentaires) à laquelle s'est ajoutée en septembre 2022 une alternative sans viande.

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.

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.

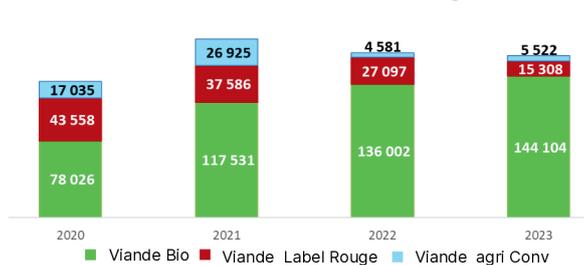


**Évolution de la consommation de repas végétariens**

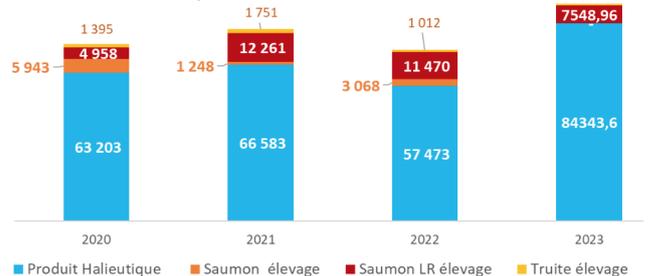


L'extension de l'offre végétarienne permet ainsi de limiter les achats en viande et poisson du Sivu. Cette tendance constitue une opportunité tant sur le plan des exigences qualitatives en privilégiant du fait des filières de qualité, que sur le plan environnemental en limitant l'empreinte carbone des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

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



**Évolution des approvisionnements en viande**



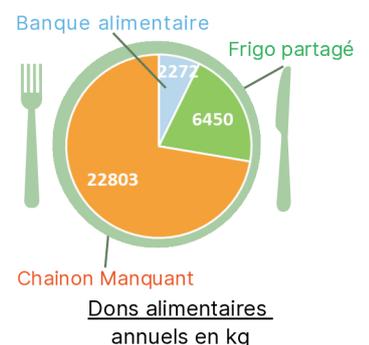
**Évolution des approvisionnements en produits halieutiques**

\* 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 maintenue en 2023 avec la poursuite des dons aux associations et le 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.



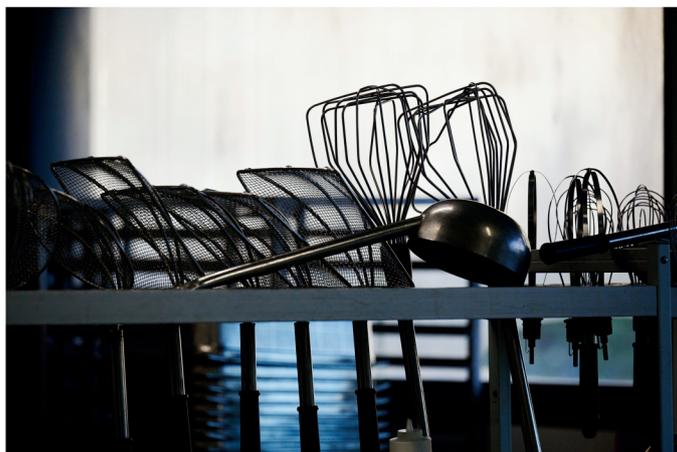
#### Consolidation du Cuisiné SIVU

Les menus à thème en 2023 ont été des occasions pour mettre en valeur le travail de nos équipes sur le développement du cuisiné SIVU grâce à leur savoir-faire. Nous retiendrons les recettes autour de la coupe du monde de rugby sur le thème des nations du ballon ovale qui nous auront fait voyager avec des plats comme les tomates sauces chimichurri ou la salade avocat maïs. Lors de la semaine du goût, le chef étoilé du restaurant le Prince Noir Vivien Durand a élaboré avec diététicienne et cuisiniers du Sivu les menus sur 4 jours, l'opportunité de faire découvrir à nos convives des associations comme la salade de champignons à l'ail noir, le mijoté de pois chiche à l'orientale et la purée de patate douce avec la mise en valeurs des ingrédients de saison.

#### Objectifs d'amélioration

En 2023, nous avons atteint 73% de plats servis utilisant uniquement des produits bruts ou peu transformés. Dès 2025, nous aspirons à réaliser 80% pour répondre à l'objectif Ecocert « En cuisine » de niveau 3 en 2028.

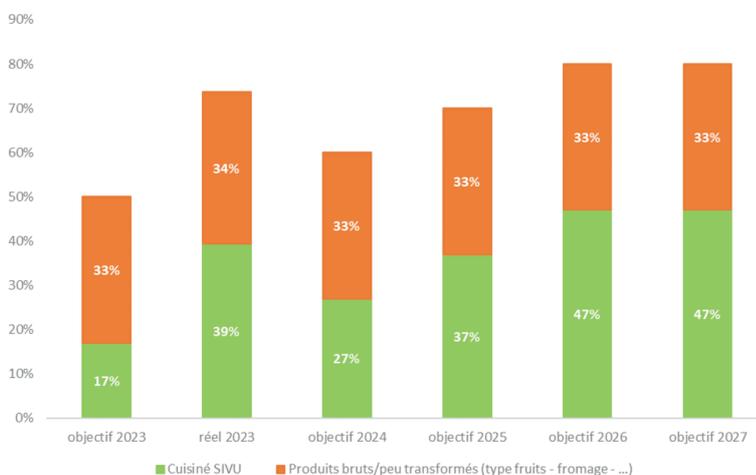
L'avance prise sur l'amélioration de nos recettes avec des matières premières plus brutes est l'occasion pour nos cuisiniers de perfectionner les recettes déjà établies en vue de toujours mieux satisfaire nos consommateurs mais aussi de stabiliser l'organisation et avoir une meilleure gestion au quotidien. C'est aussi l'occasion pour le Sivu de continuer les travaux sur la formulation des recettes après les potages, passage aux purées de légumes (hors brocolis et pommes de terre) et peu à peu intégrer la révision des recettes encore avec fonds blanc et brun, mais aussi la réalisation de sauce béchamel cuisinée SIVU qui vont être associés aux travaux de révision des recettes pour la sortie de la cuisson sous-vide.



L'évolution du "Cuisiné SIVU" a un impact important sur nos process et l'aménagement de nos locaux. Les besoins de refroidissements rapides se sont ressentis dès les premiers services de potage scolaire. L'installation initialement prévue de production de glace dans l'espace contraint du Sivu a été reportée à la fin de la sortie de notre mode de cuisson sous-vide afin de profiter de l'opportunité d'avoir une production correspondant pleinement à notre besoin de production de glace.

Le développement exponentiel des recettes "cuisinées SIVU" suit l'évolution significative d'approvisionnements en matières premières brutes ou peu transformées mais dont souvent la durée de vie est plus courte comme peuvent l'être les légumes de 4ème gamme comparés aux légumes surgelés.

L'ensemble des services doit continuer à progresser afin de réduire les pertes liées à différents facteurs et trouver une stabilité.



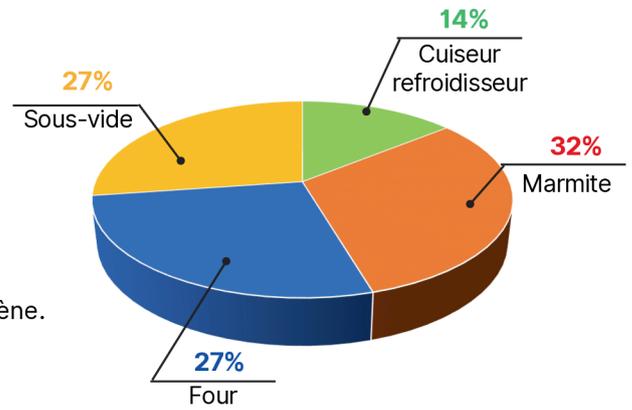
Projection de l'évolution du pourcentage d'utilisation de produit brut ou peu transformé selon le référentiel Ecocert "En cuisine"

## 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. Le manque actuel de la fiabilité du process de cuisson sous-vide en bacs inox, l'évaluation du besoin d'espace pour le stockage du matériel réemployable dédié à la cuisson sous-vide et l'investissement financier nécessaire nous ont conduits vers le choix de la cuisson traditionnelle. Cette transition passera vers plus de cuisson en marmites et en fours.

## 2024, les recherches se poursuivent :

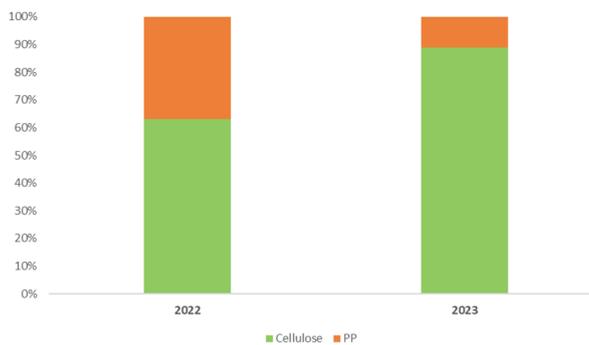
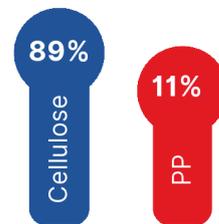
L'année 2024, sera charnière pour sourcer le bon type de matériel pour absorber les futurs volumes de cuissons traditionnelles et l'impact sur l'organisation du travail qui en découlera. En attendant, des travaux pour lever les difficultés techniques comme la granulométrie des potages, purées, la réalisation de béchamel, et l'optimisation seront au rendez-vous de 2024.

## 2023, changement de fournisseur de barquette cellulosée

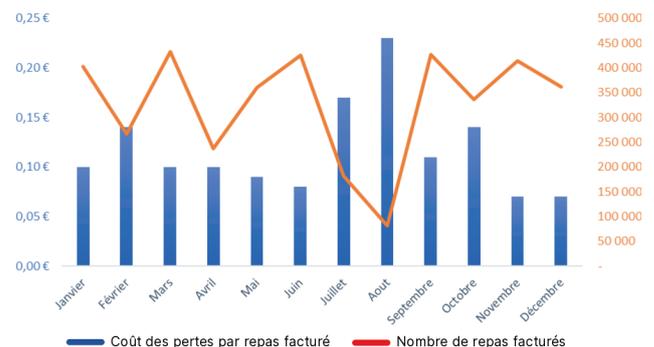
En 2023, c'est près de 3,1 millions de barquettes qui ont été utilisées pour le service de nos repas et diverses prestations avec une diminution de 16% de la proportion de plastique par rapport à la cellulose. Grâce à la fiabilisation de nos approvisionnements, l'attribution du nouveau marché. La présence d'emballage en PP est exclusivement liée aux bols utilisés majoritairement sur les potages individuels.



**3,1 millions**  
de barquettes  
utilisées



Répartition des emballages de conditionnement en fonction des matériaux



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

## Objectifs d'amélioration :

Le maintien de la qualité d'approvisionnements en barquettes cellulose et le passage en bacs inox durant l'année 2025 seront des atouts pour l'avenir.

## Points bloquants :

Le changement de fournisseur et les difficultés de scellages de nos lignes nous ont fait préconiser un nouveau mode d'ouverture imparfait afin de sécuriser au maximum la sécurité sanitaire de nos plats.

Une meilleure analyse de nos pertes d'exploitation nous a permis de mieux caractériser les causes pour travailler sur les pistes d'amélioration comme la nécessité d'avoir un stock exact tout au long de l'année. Ce processus est également amplifié par l'utilisation de produits de moins en moins transformés et souvent avec une durée de vie plus courte.

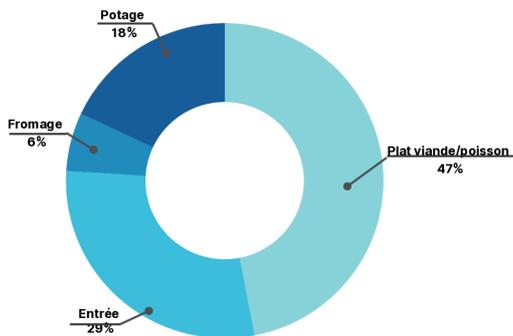
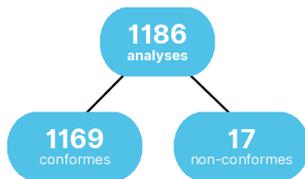
## 4-Le maintien des exigences sanitaires

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

- 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 départemental d'analyses et de recherches 24 (LDAR) 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. Un état des lieux est effectué chaque mois lors de la réunion avec les autres services afin de partager les résultats avec les différents responsables. La traçabilité du produit est recherchée systématiquement.

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.

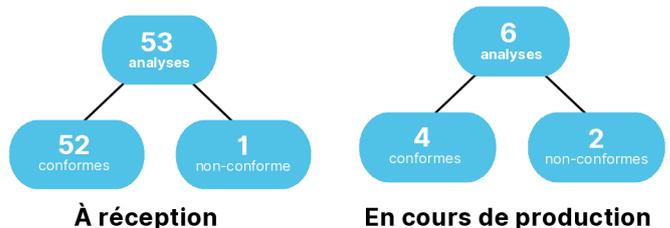
Il peut arriver que la recette soit modifiée voire supprimée si elle n'est pas réalisable au Sivu avec un résultat conforme.

### 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 réalisées 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 entrent dans les processus de fabrication des denrées.



**Eau potable de la production + fontaine à eau :**  
6 analyses réalisées et conformes



**Eau glacée des cuiseurs refroidisseurs :**  
6 analyses effectuées et conformes

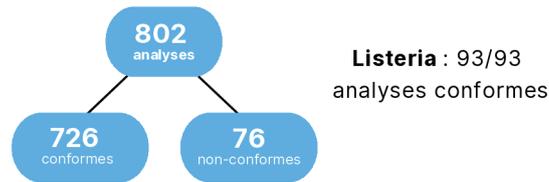


**Analyse de la Légionelle**  
2 analyses conformes

En ce qui concerne l'analyse de l'air, 12 analyses ont été réalisées : 3 analyses se sont avérées non conformes et 9 conformes. Les actions de réponses sont menées avec le service maintenance et notre prestataire.

## Analyses de surfaces :

Concernant les surfaces, le plan des prélèvements implique environ 10 analyses par secteur. Il s'agit de contrôler le respect des bonnes pratiques de nettoyage, de désinfection des ateliers, des équipements et des matériels. Le nombre d'analyses est lissé sur l'année.



## 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 :**  
124 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. Ces audits permettent de contrôler l'application des bonnes pratiques sur le terrain.



Entre **85 et 98%** 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, de l'adjoint 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.

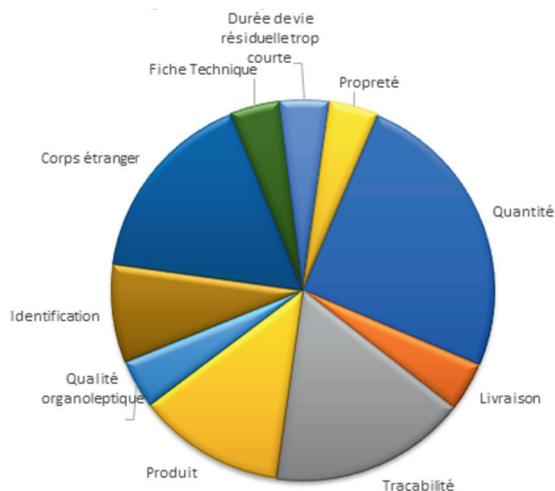
Enfin, nous passons en revue 1 ou 2 documents du Plan de Maitrise Sanitaire (procédures, bonnes pratiques, enregistrements...) devant être modifié suite à des changements de pratiques de process afin de les valider.

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

### Non-conformités des fournisseurs :

Le suivi des fournisseurs est réalisé à partir des fiches de non-conformité.

Le nombre de non-conformités est en diminution par rapport à 2022 du fait de la stabilisation de production de matières premières.



### 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-L'adaptation des pratiques budgétaires

Dans le cadre de la préparation budgétaire 2023, 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 par le pôle RH) avec des directives du DG.

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

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 a été produit, pour accompagner les cadres à cette acculturation et une formation et un accompagnement ont été mis en place pour la construction du BP 2024.

Cette préparation budgétaire 2024 a été encadrée par un planning de juin à septembre 2023. Le pôle FBM a construit des tableaux permettant la réalisation des prévisions budgétaires par les pôles, scindés par compte comptable et regroupé par pôle, sur 2 années, en détail, classé par tiers et avec explications des types de dépenses. 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 BP 2024.



Nombre de marchés notifiés en 2023 : **22**



Délai moyen en procédure adaptée : **70 jours**



Délai moyen en appel d'offre : **116 jours**



Nombre moyen de candidatures reçues : **2**

### Caractérisation des entreprises retenues :

	PME régionale	PME non régionale	ETI/GE
Marchés alimentaires conventionnels	50%	0	50%
Marchés alimentaires BIO	64%	0	36%
Autres marchés	22%	26%	41%

**Clauses relatives à l'insertion sociale :**

	2023	2022	Tous marchés en cours d'exécution confondus
<b>Marché notifié à une structure d'insertion</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Marché notifié à une entreprise adaptée</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>



## 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 2023, notre prestataire pour les biodéchets a changé en mai. Nous avons augmenté notre volume de produits triés (ce qui suit également notre croissance) dans les différents pôles de tris diminuant ainsi le volume de DIB. L'ensemble des démarches enclenchées, en lien avec une production de déchets mieux maîtrisée et un tri plus efficient, s'accordent avec les engagements environnementaux de notre établissement.



**Biodéchets**  
39,5T



**Plastique**  
2,4T



**Métaux non ferreux**  
19,63T



**Déchets industriels banals**  
(sans danger)  
86.65T



**Déchets valorisés :**  
153,54 T



**Papier Carton**  
29,19T



**Verre**  
0,58T



**Bois**  
3,27T



**DEE**  
(déchets d'équipements électriques et électroniques)  
0.28T



**Mégots**  
10,48 KG

En 2023, notre prestataire Ecomégot a prélevé 61 647 mégots dans les collecteurs prévus à cet effet. Ces mégots seront ensuite traités et recyclés en panneaux de sensibilisation.



soit



des déchets valorisés.

**Biodéchets produits par repas**

### 2-L'accélération du changement de conditionnement



#### La concrétisation des expérimentations :

Dans la lignée du travail entamé depuis 2018, les groupes de travail du projet "Sortir du plastique", 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 s'est porté sur les bacs Rieber.

#### Une étape décisive franchie !

En novembre, signature du premier bon de commandes des bacs inox Rieber, qui viendront remplacer les barquettes en cellulose. Des bacs inox développés dans le cadre du groupement Tremplin. Un engagement de la feuille de route politique se concrétise en faveur de la santé publique ainsi que de la soutenabilité environnementale de la restauration collective.

### 3-Limitation de la consommations d'énergie

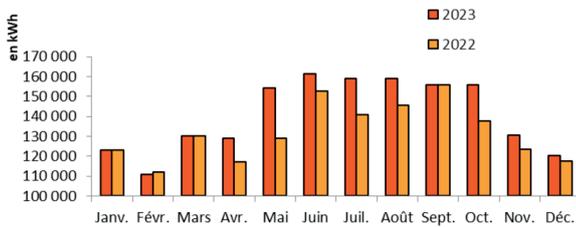
#### Consommation en électricité

L'augmentation de la consommation électrique par rapport à l'année précédente est liée principalement à l'augmentation du nombre de repas réalisés. En effet, l'année 2023 a connu une hausse de +4% sur le volume global des repas par rapport à 2022.

Par ailleurs, suite à des défaillances techniques sur les installations du système de refroidissement des chambres froides, le Sivu a décidé de sécuriser le process du froid alimentaire en maintenant les camions frigorifiques à une température idéale. Ce fonctionnement permet de stocker les denrées dans ces camions réfrigérés en cas de problème de production du froid principal.

Dans un souci de limiter le gaspillage énergétique, des capteurs de détection de mouvements temporisés et/ou crépusculaires ont été installés dans des endroits stratégiques afin de réguler l'éclairage des zones en fonction de la présence du personnel tout au long des créneaux de présence ou non présence.

Evolution de la Consommation d'électricité 2022/2023 (en kWh)



Electricité  
**1 670 MWh**



Eau  
**12 650 m3**

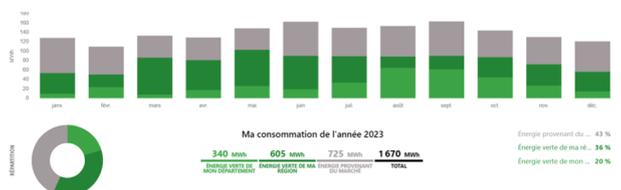
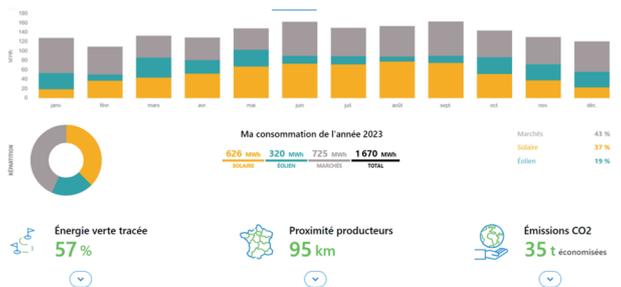


Gaz  
**80 800 m3**

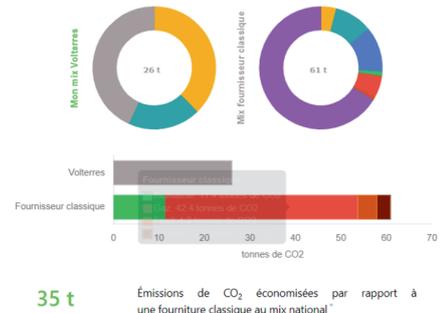
Consommation annuelle 2023

Les graphiques ci-dessous donnent la répartition de la source ainsi que de l'origine de production de l'énergie électrique fournie au Sivu. En effet, l'énergie électrique dont le SIVU bénéficie vient principalement d'une source « VERTE » et « LOCALE ».

**57%** de l'énergie électrique est propre dont 20% qui proviennent du département de la Gironde et 36% de la région Nouvelle Aquitaine.



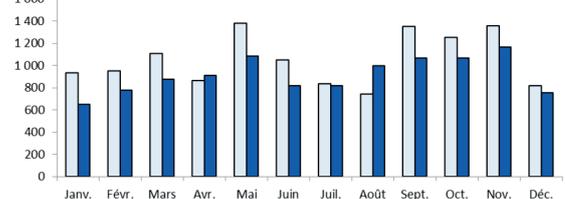
Ce choix de se fournir en énergie électrique verte et locale reflète la continuité de la démarche qualitative et environnementale. Ainsi, bien que l'augmentation de la consommation électrique soit justifiée, se fournir de plus de la moitié de cette énergie en énergie propre et locale a permis en 2023 d'économiser **35T de CO2** comparé à une fourniture dite « classique ». (Voir graphique ci-dessous).



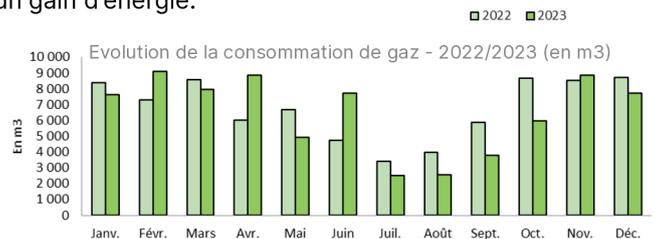
#### Consommation des fluides

L'augmentation de la consommation en eau est en adéquation avec l'augmentation du nombre de repas réalisés en 2023 par rapport à 2022 et qui s'élève à 4%.

Evolution de la Consommation d'eau Général - 2022/ 2023 (en m3)



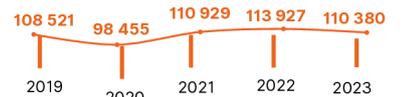
Des travaux d'amélioration de l'étanchéité des installations, de calorifugation et d'optimisation de la consommation de gaz ont drastiquement participé à un gain d'énergie.



#### Transports liés à l'activité



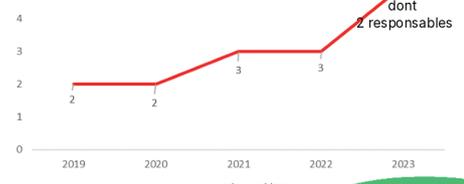
km parcourus



Consommation carburant  
**40 435 €**



Accidentologie



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

Afin de répondre aux exigences de la production, le service maintenance s'adapte en permanence au fonctionnement des différents services du Sivu.

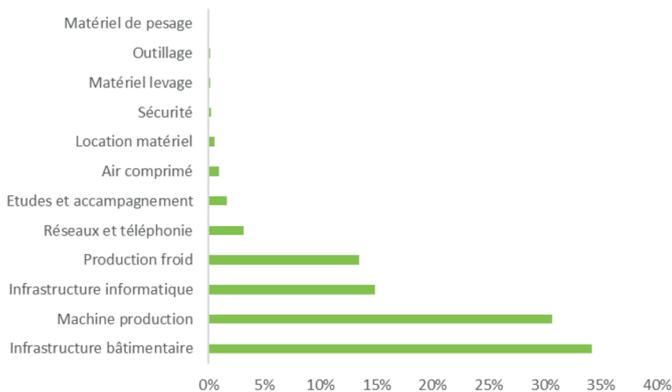
L'augmentation de la disponibilité des machines reste l'objectif principal du service technique. Cet objectif passe par le déploiement d'une stratégie visant à augmenter le temps du bon fonctionnement et réduire le temps de réparation (réactivité).

La politique de maintenance est basée sur l'anticipation et le renforcement du préventif et des contrôles pour baisser le taux du correctif.

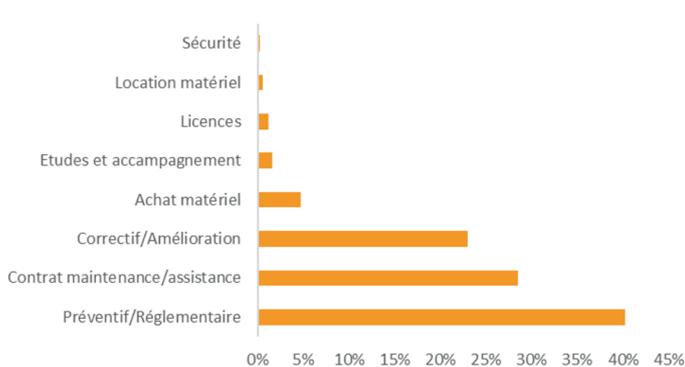
### Dépenses du service ingénierie maintenance

Le service technique du Sivu applique sa politique de maintien tout en gardant un équilibre de dépenses pour maîtriser son budget alloué.

#### Répartition des dépenses par catégorie



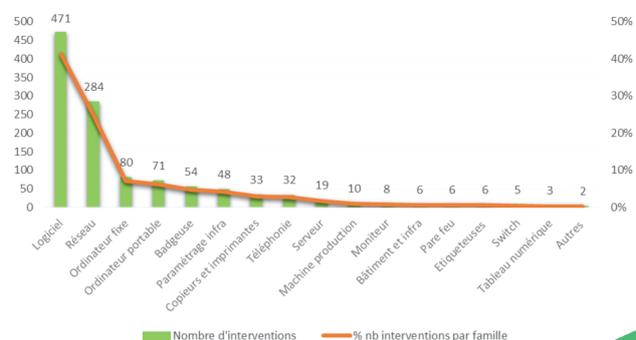
#### Répartition des dépenses par type



### Système d'information

Le système d'information du Sivu est la colonne vertébrale de l'ensemble des process allant de la livraison des matières premières jusqu'à la livraison. L'architecture et les structures du système informatique du Sivu nécessitent un suivi, une veille ainsi qu'une maintenance applicative et système basée sur les mises à jour ainsi que la correction des différents bugs.

Le système d'information doit être opérationnel 24h/24h et 7j/7j. C'est pour cette raison que le service technique du Sivu doit assurer une continuité des services du système d'information ainsi que le bon fonctionnement de ses infrastructures informatiques.



### Indicateurs de suivi et de performance

Afin de récolter des données et des indicateurs fiables sur lesquels le Sivu pourrait s'appuyer comme étant l'un des leviers principaux d'amélioration continue et de prise de « bonnes » décisions, un logiciel de gestion de maintenance assistée par ordinateur doit être mis en œuvre au premier trimestre 2025.

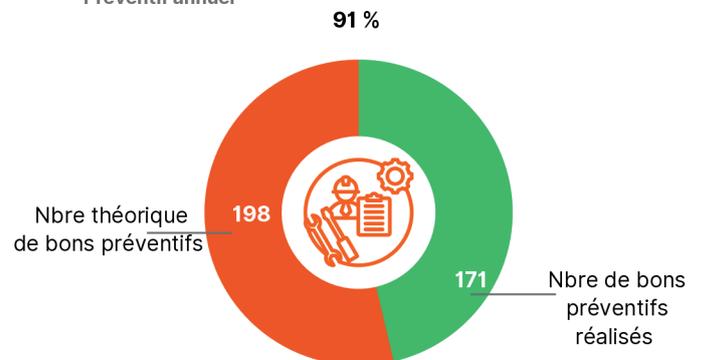
### Maintenance préventive

La politique de maintenance du service technique du Sivu vise à maintenir, intensifier et perfectionner le préventif de ses moyens de production et généraux.

#### Statistiques préventif 2023



#### Préventif annuel



La charge de travail en fonction de la capacité génère parfois des retards sur le préventif que le service technique met tout en œuvre pour rattraper.

## IV-Garantir la cohésion sociale et la solidarité



En 2023, la direction du Sivu a souhaité continuer à 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 2023, reste de répondre aux problématiques grandissantes en matière de recrutement.



### 1-Formation

Le renforcement de l'accompagnement dans la carrière et la formation :

#### Formations hors CNFPT

**17 FORMATIONS**  
**57 AGENTS**



##### Hygiène

Sensibilisation hygiène

**1 formation - 5 agents**



##### Alternance

(ingénierie agro-alimentaire, BTS maintenance des systèmes, BUT Génie biologique, BTS gestion des transports et logistique associée, Certification OTIA) 7 formations

**7 formations - 7 agents**



##### Qualifiantes

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

**3 formations - 3 agents**



##### Techniques et professionnelles

Bilan carbone, webinaires, membres du CST, journée d'actualités

**3 formations - 3 agents**



##### Managériales

**1 formation - 28 agents**



##### Informatique

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

**2 formations - 14 agents**

#### Formations CNFPT

**28 FORMATIONS**  
**96 AGENTS**



##### Obligatoires

Intégration

**3 formations - 6 agents**



##### Au titre du droit individuel

Concours et examens

**6 formations - 6 agents**



##### Tout au long de la carrière

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

**17 formations - 56 agents**



##### Intra

Management, technique

**2 formations - 28 agents**

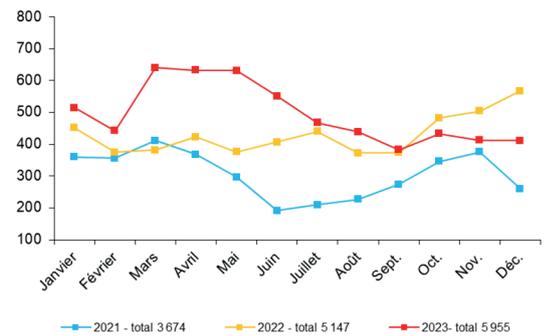
Il y a peu d'évolution d'une année sur l'autre car le plan pluriannuel de formation s'étale de 2021 à 2023. Une volonté marquée est celle de concevoir des formations collectives sur des thématiques variées (confidentialité et devoir de réserve, écologie, lutte contre les discriminations, ...), ce qui s'est répété en 2023. Les formations en « intra » avec le CNFPT se développent davantage et permettent de construire des programmes beaucoup plus personnalisés.

## 2-L'exigence de prévention et santé au travail

### Actions de prévention de l'établissement :

- L'apprenti QHSE a mené différentes actions de prévention et notamment la réalisation du premier questionnaire sur les Risques Psycho-Sociaux. En parallèle, le groupe de lutte contre les discriminations a porté à plusieurs reprises des messages forts pour mobiliser l'opinion sur ces sujets de fond.

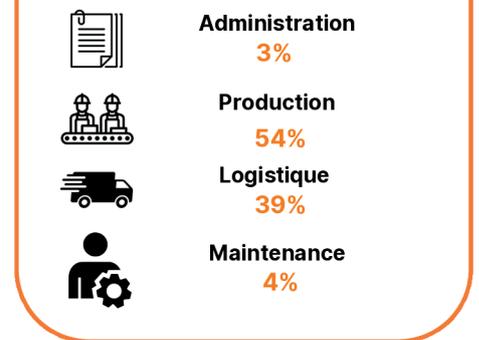
Total absences maladies 2020-2023  
(nombre de jours)



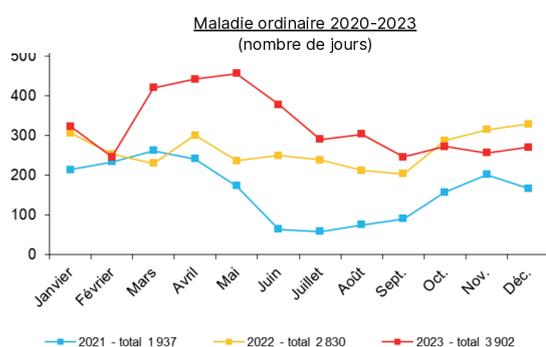
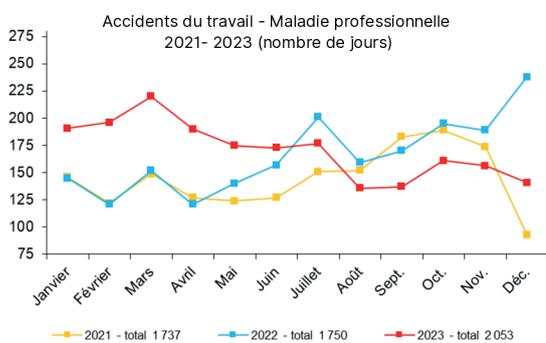
### Accidents du travail :



### % d'arrêts maladie par service



### Évolution des arrêts maladie :



### Handicap au travail :



**7**  
agents bénéficiaires  
de l'obligation d'emploi

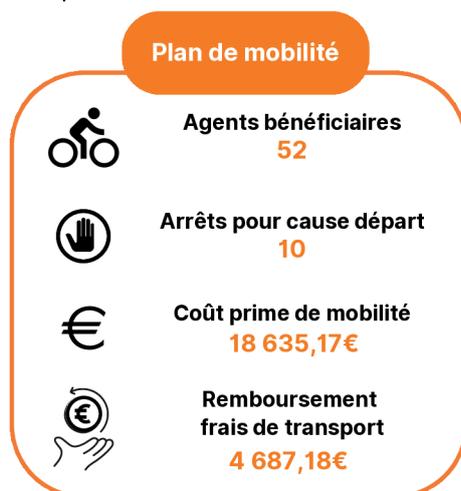


### Télétravail :

En 2023, 27 agents ont bénéficié du Télétravail. Cela représente 682 jours sur l'année avec des fréquences de 1 jour par semaine pour la plupart d'entre eux, seuls 3 agents ont eu la possibilité de télétravailler jusqu'à 2 jours par semaine.

### 3-Plan de déplacement des agents

Le Plan de déplacement ou Plan de mobilité à destination des agents du Sivu s'est poursuivi en 2023 avec un taux d'adhésion remarquable pour un établissement public de cette taille.



Le Sivu a également participé en 2023 au 12ème Challenge de la mobilité organisé par l'ADEME et Bordeaux Métropole et finit sur le podium à la troisième place.



**Sur le podium**  
**3ème**  
(sur 30)

### 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 ont perduré en 2023.

#### Pour les agents :

- **Le frigo partagé**



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

Local en réinsertion gère les surplus de production. Les agents du Sivu disposent donc chaque jour de denrées gratuites 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 Chaînon manquant. Un service à vocation sociale mais également plus sain pour la gestion des stocks. En 2023, **6,45 tonnes de denrées** ont été distribuées aux agents de la cuisine centrale.

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



L'année 2023 a par ailleurs marqué les actions menées par le groupe de travail en charge de monter une campagne de sensibilisation sur la lutte contre les discriminations. Ce groupe a construit un projet d'affiches « coups de poing » sous forme de témoignages. Une première campagne d'affichage a été installée dans les locaux.

Un rapport sur l'égalité dans la lutte contre les discriminations a été établi et présenté au comité syndical au cours du mois d'octobre. Dernière action amorcée par le groupe de travail, la lutte contre la précarité menstruelle a permis l'acquisition des distributeurs de protections hygiéniques. Ainsi, trois distributeurs ont été déployés à la rentrée de septembre 2023 dans les vestiaires féminins et les sanitaires administratives afin de proposer aux agentes des protections hygiéniques gratuites, au même titre que le papier toilette.

- **Paniers BIO et locaux**



Un service d'accès à des paniers de fruits et légumes BIO et locaux a été initié depuis 2022. Cependant, peu d'agents ont adhéré à ce dispositif.

- **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 2024

### **La refonte de l'APS**

La refonte de l'Accord de Progrès Social est née du besoin d'adapter l'organisation du travail en fonction des projets et obligations faites au Sivu. En 2023 les négociations ont été largement entamées et aboutiront à un vote et à la mise en place de premières mesures. La fin d'année 2024 sera l'occasion d'aborder des sujets plus lourds comme l'organisation horaire et la rémunération pour un vote en 2025.

### **20 ans du Sivu**

Le Sivu fêtera ses 20 ans de fonctionnement au 1er juillet 2024, une date marquante pour son histoire. En effet, cette cuisine construite pour assembler 18 000 repas s'est développée grâce aux agents qui la composent pour en faire l'outil que nous connaissons aujourd'hui.

# 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

### • Réunion satisfaction



Chaque mois sont organisées 2 réunions satisfactions : 1 avec les techniciens des villes et référents scolaires et une autre avec les techniciens des villes et référents pour les séniers et PAD.

Lors de ces réunions, nous reprenons l'ensemble des retours réalisés par les convives et apportons une réponse afin d'améliorer la satisfaction globale et consolider les recettes et produits appréciés.

Les améliorations portent souvent sur :

- La qualité de la recette (Appréciation générale : goût texture)
- Qualité denrée/produit
- Remise en température

### • Réunions techniques



Des réunions techniques mensuelles sont organisées par la diététicienne du Sivu avec les techniciens des villes ainsi que des responsables de site de restauration dans une démarche d'amélioration continue et d'évolution des pratiques.

Exemple d'actions mises en œuvre pour les menus scolaires :

- Pérennisation des fruits au kilo pour les pommes, oranges, clémentines, abricots, prunes
- Pérennisation des yaourts, yaourt à la Grecque et fromages blancs au kilo avec du sucre de la confiture ou du miel
- Service des œufs en poches et de la mayonnaise en pot en distribution directe de façon à limiter les suremballages

### • Tests auprès des usagers

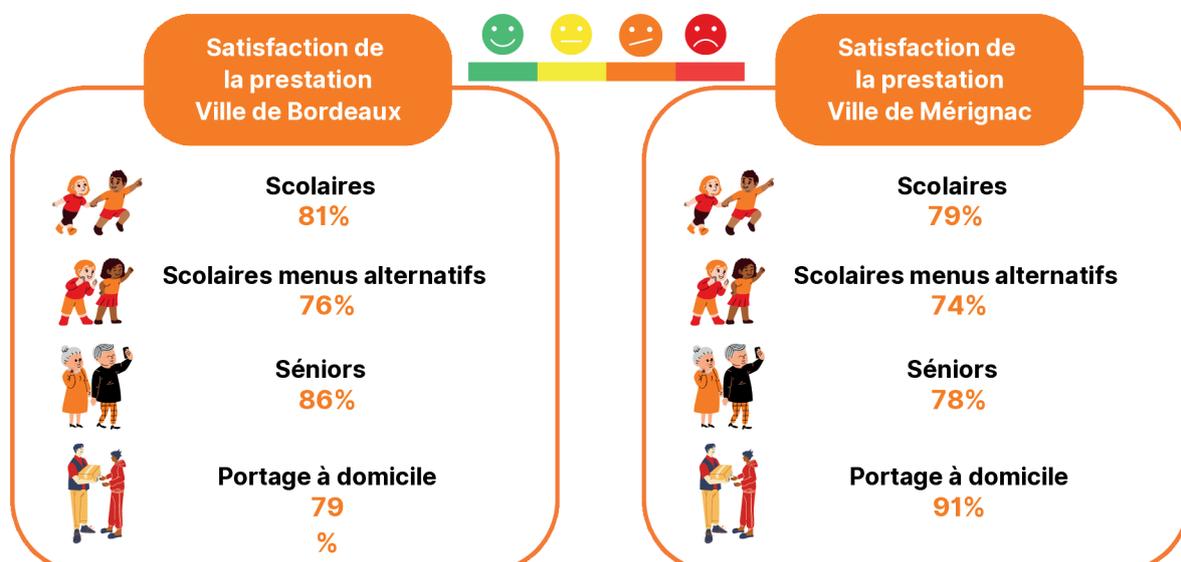


Depuis juin 2022, des temps de rencontre et de participation des usagers ont été mis en place par la diététicienne.

L'objectif de ces rencontres est de rendre les usagers acteurs dans le cycle de confection des recettes et des menus. Pour cela, nous leur faisons tester et approuver des recettes, créer des menus qui sont par la suite proposés à l'ensemble des convives.

D'autre part, nous travaillons avec les élus du conseil municipal des enfants sur des recettes végétariennes afin de renforcer et d'accompagner l'intégration des légumineuses dans les assiettes des enfants.

Ces temps d'échanges contribuent à l'éducation au goût et à la limitation du gaspillage alimentaire.



Indicateurs de satisfaction 2023

## 2-Renforcer la communication

### Rencontres et échanges :

Depuis juin 2022 des dispositifs de rencontre et de participation des usagers ont été mis en place. En renforçant la communication, en ouvrant nos portes et en rencontrant nos usagers, nous avons consolidé notre relation de confiance et notre engagement envers une démarche participative et collaborative. Cette dynamique continuera à guider nos actions pour construire pour mieux répondre aux attentes.

### Rencontres usagers



Élus du Conseil Municipal des Enfants des 2 villes



Représentant des séniors résidences des 2 villes



19 recettes validées



Agents des satellites des 2 villes



### Communication et information :



Le Sivu a poursuivi son déploiement sur les réseaux sociaux en 2023 avec à minima une publication hebdomadaire sur les trois réseaux sociaux Facebook, LinkedIn et Instagram.

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 2023, ce sont les sujets liés à la transition écologique, qui sont les plus suivis. Les recettes semblent également être consultées. On note cependant peu d'interpellation des usagers par ce canal en 2023.



12 articles de presse partagés



35 articles de blog publiés

### • Site internet



Évolution de la fréquentation du site internet

### Meilleure fréquentation par thème (hors consultation des menus)



Transition écologiques  
1472 👁️



Les recettes du chef  
1187 👁️



Recrutement  
898 👁️

## facebook



288 followers  
+ 14,5%

### ÂGE ET GENRE



68 % 32 %

40 ans

### CONTENU



8516 visites de la page



Thème le plus vu :  
**Développement durable (4735 vues)**

## Instagram



125 followers  
+ 17,6%

### ÂGE ET GENRE

56 %  
Femmes



44 %  
Hommes

35-44 ans

### CONTENU



7 153 impressions  
Meilleure impression :  
signature des bacs inox



77 posts  
en 2023

## Linked in



721 abonnés  
+ 11,6%  
442 relations

### CONTENU

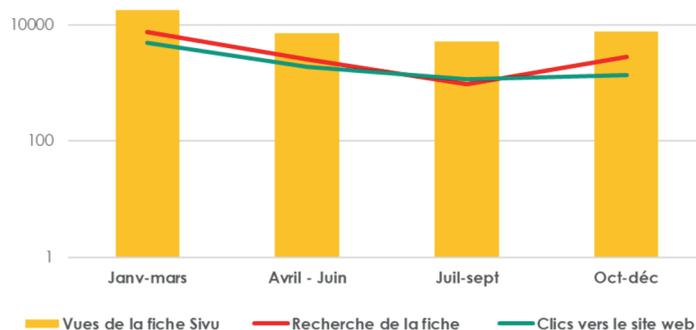


36 849 impressions  
des posts



Thème le plus partagé :  
Signature du bon de  
commande des bacs inox  
**(5 709 Impressions  
149 réactions)**

## Google



### **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 des menus à thème et à 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 2023 sur des sujets tels que :

- La lutte contre les discriminations ;
- La sortie du plastique ;
- L'audit Ecocert ;
- La précarité menstruelle etc.

## **PERSPECTIVES 2024**

### **Faire évoluer l'image du Sivu**

Sur le plan de la communication, l'année 2024 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 la direction de la communication de la ville de Bordeaux. L'objectif de cette évolution est d'accompagner les différents changements à venir.

Le changement de direction définira l'orientation de la communication pour l'établissement.

## VI-Annexes

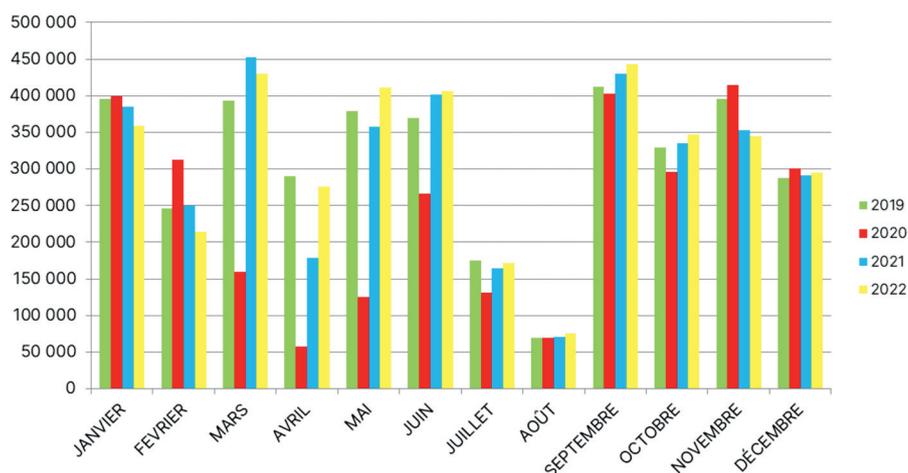
### Quelques indicateurs et chiffres clés financiers pour 2023

#### Marchés notifiés par le Sivu en 2023 :

N° Marché	Objet du marché	Prestation	Type	Procédure	Forme du marché	Montant H.T en €	Titulaire	Classification du titulaire
22.M01	Assistance fonctionnelle et Maintenance du système d'information	Maintenance	Service	MAPA>90000	Accord-cadre BDC	214 999,99 €	SYS1	PME Régionale
22.F01	Fourniture de matériels logistiques : bacs, socles, roulettes	Divers	Fourniture	MAPA>90000	Accord-cadre BDC	205 000,00 €	AQUITAINE ROUES CHARIOTS	PME Régionale
23.B05	Légumes crus préparés (produits de la 4 <sup>e</sup> gamme) issus de l'AB	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	6 000 000,00 €	GP4G	PME Régionale
23.B16	Viande de porc crue réfrigérée issue de l'AB	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	1 500 000,00 €	SCA LE PRE VERT	PME Régionale
23.D12	Saumon Atlantique Label Rouge	Alimentaire conventionnel	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	2 500 000,00 €	SOBOMAR ATLANTIQUE	ETI/GE
23.S01	Nettoyage des locaux et vitrages	Divers	Service	AOO	Accord-cadre BDC	400 000,00 €	L.E.A. SERVICES	PME Régionale
23.S02	Entretien des espaces verts	Divers	Service	AOO	Accord-cadre BDC	100 000,00 €	INSERT NET LE CHANTIER	PME Régionale
23.S03	Réalisation des prélèvements, d'analyses microbiologiques et physico-chimiques en milieu agroalimentaire	Divers	Service	AOO	Accord-cadre BDC	900 000,00 €	LDAR24	ETI/GE
23.A01	Assurance des dommages aux biens et des risques annexes	Divers	Service	MAPA>90000	Opération	84367,00	SUBERVIE ASSURANCES / MMA	PME Régionale
23.A03	Assurance des véhicules à moteur et risques annexes	Divers	Service	MAPA>90000	Opération	6670,40	PILLIOT/GREAT LAKES	PME
23.A04	Assurance protection juridique de la collectivité	Divers	Service	MAPA>90000	Opération	2806,24	PILLIOT/MUTUELLE ALSACE LORRAINE	PME
23.A06	Assurance protection fonctionnelle des agents et des élus	Divers	Service	MAPA>90000	Opération	2377,32	SMACL ASSURANCES SA	ETI/GE
23.EM01	Fourniture d'emballages alimentaires compostables et biosourcés à base de cellulose et du film d'operculation	Emballages	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Maximum : 2 500 000 + 1300 000+ 1400 000	RESCASET CONCEPT	ETI/GE
23.B02	Viande de bœuf hachée crue surgelée issue de l'Agriculture Biologique	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	250 000,00 €	LSVLOT CBS	ETI/GE
23.B08	Viande de veau crue surgelée issue de l'Agriculture Biologique	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	2 500 000,00 €	SCA LE PRE VERT	PME Régionale
23.B15	Fruits et légumes surgelés issus de l'Agriculture Biologique	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	3 500 000,00 €	PASSION FROID POMONA	ETI/GE
23.D04	Lait, crème et matières grasses animales	Alimentaire conventionnel	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	2 000 000,00 €	FROMAFRUIT	PME Régionale
23.D07	Ovoproduits réfrigérés et/ou surgelés	Alimentaire conventionnel	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	1 000 000,00 €	FROMAFRUIT	PME Régionale
23.D08	Quiches, pizzas et pâtisseries traiteurs	Alimentaire conventionnel	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	3 500 000,00 €	ALPES FRAIS PRODUCTION	ETI/GE
23.D18	Viande de volaille crue réfrigérée	Alimentaire conventionnel	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	300 000,00 €	LSVLOT ESTIVEAU	ETI/GE
23.D19	Fruits et légumes surgelés	Alimentaire conventionnel	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	3 200 000,00 €	SYSCO	ETI/GE

- **Nombre de repas : 3 931 041**

Evolution mensuelle du nombre de repas entre 2019 et 2022



Bordeaux : **2 569 049**

Mérignac : **993 9546**

Extérieurs : **368 038**

- Ecoles et centres de loisirs Bordeaux et Mérignac : **79.8%**
- Séniors Bordeaux et Mérignac : **11,79%**
- Municipaux Bordeaux et Mérignac et extérieurs : **8.42%**

- **Indicateurs du budget :**

Primitif : 15/12/2022

Supplémentaire : 09/05/2023

Décision modificative : 16/11/2023

Compte administratif : xx/xx/2024

**Budget Primitif 2023 total : 24 705 066,22 €**

Dont 22 537 179,19 € en fonctionnement

et 1 143 900,00 € en investissement

**Compte administratif 2023 total dépenses : 23 300 104,96 €**

Dont 22 251 685,42 en fonctionnement et 1 048 419,54 € en investissement

**Compte administratif 2023 total recettes : 25 022 777,62 €**

Dont 23 851 187,01 en fonctionnement et 1 171 590,61 € en investissement

**Les produits des ventes :**

**3 931 041 repas vendus en 2023 : + 4,21% par rapport à 2022 pour un montant de 21 898 111,39 € H.T : + 20,90% par rapport à 2022.**

En plus des repas facturés en 2023, le Sivu a titré 1 531 930,48 € hors taxes, de recette d'alimentation autre que des repas. Il s'agit d'une part du pain, des décors et de l'épicerie repas (facturés à part du repas depuis cette année) et d'autre part des goûters, des denrées des repas de secours, de divers produits d'épicerie pour les seniors et les municipaux, de lait pour les écoles, des fruits à la récré, de repas sur devis et depuis cette année, de denrées pour les pique-niques vrac.

**L'état de la dette**

Le capital restant dû total est de 619 019,11 € au 31/12/2023.

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 REMBOURSE PAR ANTICIPATION : 11,84%**

**CAPITAL REMBOURSE EN ANNUITES : 83,61%**

**CAPITAL RESTANT DU AU 31/12/22 : 4,55%**

**Les prix de vente des repas**

En 2023, après 8 années sans augmentation des prix des repas et une augmentation de 2,88% en 2022, les prix de vente aux Villes et associations a été augmenté en moyenne de 6,94 %, hors modification du périmètre de l'offre de service avec une augmentation moyenne de 22,89% du coût alimentaire.

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

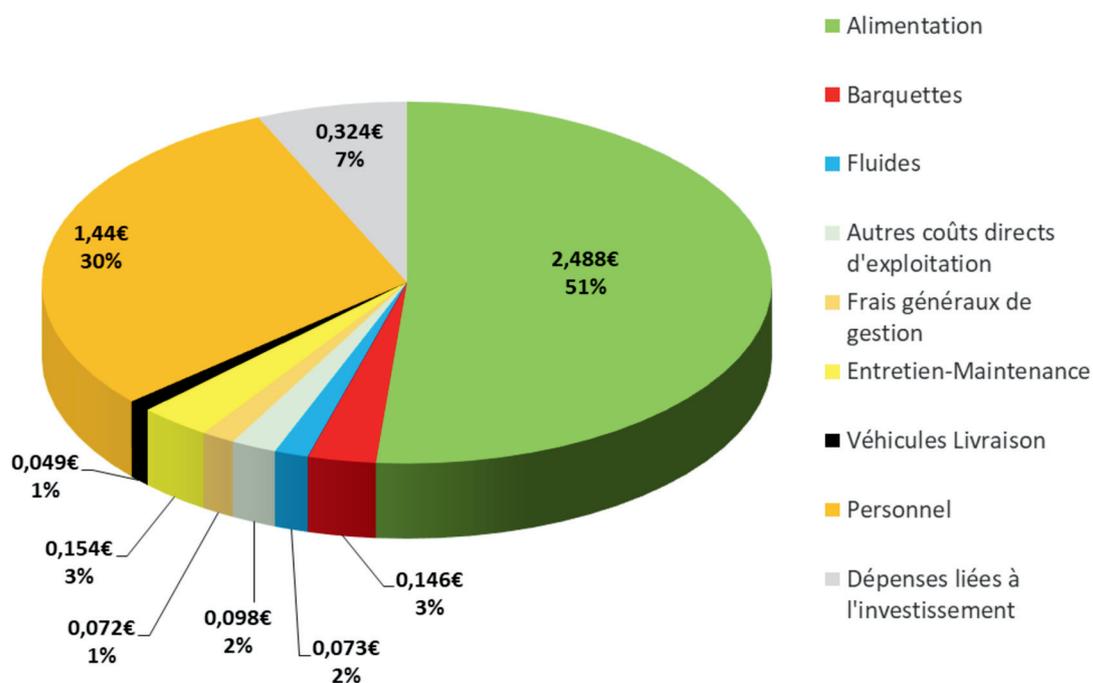
Maternelles scolaires & centres de loisirs : 4,75€ HT  
 Élémentaires scolaires & centres de loisirs : 5,43€ HT  
 Adultes encadrants scolaires & centres de loisirs : 6,09€ HT  
 Municipaux Bordeaux & extérieurs : 6,87€ HT du 01/01 au 31/08 puis 7,31€ HT  
 Municipaux Mérignac : 6,89€ HT  
 Séniors Bordeaux : 6,87€ HT  
 Séniors Mérignac : 6,89€ HT  
 Portage à domicile Bordeaux : 8,35€ HT  
 Portage à domicile Mérignac : 8,32€ HT

### Le coût moyen du repas

**Prix moyen de revient du repas : 5,163€ HT**

**Coût alimentaire moyen annuel : 2,595€ HT**

**Prix moyen facturé : 5,571€ HT**



Composition du coût moyen du repas en 2023