

## EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

---

Conseillers en exercice : 65  
Reçu en Préfecture le : 09/02/2022  
ID Télétransmission : 033-213300635-20220208-122454-DE-1-1

**Séance du mardi 8 février  
2022  
D-2022/22**

Date de mise en ligne :

certifié exact,

**Aujourd'hui 8 février 2022, à 14h04,**

le Conseil Municipal de la Ville de Bordeaux s'est réuni à Bordeaux, sous la présidence de

**Monsieur Pierre HURMIC - Maire**

Suspension de séance de 18h01 à 18h22

### **Etaient Présents :**

Monsieur Pierre HURMIC, Madame Claudine BICHET, Monsieur Stéphane PFEIFFER, Madame Camille CHOPLIN, Monsieur Didier JEANJEAN, Madame Delphine JAMET, Monsieur Mathieu HAZOUARD, Madame Harmonie LECERF MEUNIER, Monsieur Amine SMIHI, Madame Sylvie SCHMITT, Monsieur Dimitri BOUTLEUX, Madame Nadia SAADI, Monsieur Bernard G BLANC, Madame Céline PAPIN, Monsieur Olivier CAZAUX, Madame Pascale BOUSQUET-PITT, Monsieur Olivier ESCOTS, Madame Fannie LE BOULANGER, Monsieur Vincent MAURIN, Madame Sylvie JUSTOME, Monsieur Laurent GUILLEMIN, Madame Françoise FREMY, Madame Tiphaine ARDOUIN, Monsieur Baptiste MAURIN, Madame Marie-Claude NOEL, Monsieur Didier CUGY, Madame Véronique GARCIA, Monsieur Patrick PAPADATO, Madame Pascale ROUX, Madame Brigitte BLOCH, Madame Isabelle ACCOCEBERRY, Madame Isabelle FAURE, Monsieur Francis FEYTOUT, Monsieur Maxime GHESQUIERE, Monsieur Matthieu MANGIN, Madame Marie-Julie POULAT, Monsieur Radouane-Cyrille JABER, Monsieur Stéphane GOMOT, Madame Charlee DA TOS, Monsieur Marc ETCHEVERRY, Madame Béatrice SABOURET, Monsieur Pierre De Gaétan NJIKAM MOULIOM, Madame Nathalie DELATTRE, Monsieur Nicolas FLORIAN, Madame Anne FAHMY, Madame Géraldine AMOUROUX, Monsieur Marik FETOUH, Monsieur Aziz SKALLI, Monsieur Thomas CAZENAVE, Madame Catherine FABRE, Monsieur Fabien ROBERT, Monsieur Guillaume CHABAN-DELMAS, Monsieur Nicolas PEREIRA, Madame Evelyne CERVANTES-DESCUBES, Monsieur Philippe POUTOU, Madame Myriam ECKERT, Madame Véronique SEYRAL,

Madame Céline PAPIN absente de 17h00 à 18h01

Madame Nathalie DELATTRE présente jusqu'à 15h45, Monsieur Aziz SKALLI présent jusqu'à 15h50, Madame Catherine FABRE présente jusqu'à 19h00, Madame Pascale ROUX présente jusqu'à 19h43, Madame Véronique SEYRAL présente jusqu'à 19h53, Monsieur Baptiste MAURIN présent jusqu'à 20h15, Madame Evelyne CERVANTES-DESCUBES présente jusqu'à 20h40, Monsieur Didier CUGY présent jusqu'à 20h55, Madame Céline PAPIN présente jusqu'à 20h55, Monsieur Marik FETOUH présent jusqu'à 21h21

### **Excusés :**

Monsieur Dominique BOUISSON, Madame Sandrine JACOTOT, Madame Servane CRUSSIÈRE, Madame Eve DEMANGE, Monsieur Guillaume MARI, Monsieur Jean-Baptiste THONY, Madame Alexandra SIARRI, Monsieur Bernard-Louis BLANC,

## ***Débat relatif à l'alimentation et son coût dans la restauration scolaire***

Madame Delphine JAMET, Adjointe au Maire, présente le rapport suivant :

Mesdames, Messieurs,

Par courrier du 14 décembre 2021, les élus des groupes Bordeaux Ensemble et Renouveau Bordeaux ont demandés un débat sur l'alimentation et son coût dans la restauration scolaire.

Conformément à l'article 28 du règlement intérieur du conseil municipal, qui précise, en son deuxième alinéa, « qu'à la demande d'un dixième au moins des membres du Conseil Municipal, un débat portant sur la politique générale de la commune est organisé lors de la réunion suivante du Conseil Municipal », ce débat dédié est donc inscrit à ce Conseil Municipal.

Vous trouverez ci-après le support de présentation correspondant.

### **INFORMATION DU CONSEIL MUNICIPAL**

Fait et Délibéré à Bordeaux, le 8 février 2022

P/EXPEDITION CONFORME,

**Madame Delphine JAMET**

BORDEAUX



# L'alimentation dans les écoles

Conseil municipal du 8 février  
2022

# Ecoles et restauration scolaire

- 113 écoles primaires publiques :
  - 59 maternelles
  - 54 élémentaires
- 16 561 élèves bordelais :
  - 6 494 en écoles maternelles
  - 10 067 en écoles élémentaires
- 15 250 repas par jour en moyenne :
  - 6 000 en écoles maternelles
  - 9 250 en écoles élémentaires

**92% mangent à la restauration**

**+ de 2 000 000 repas par an**

# Plus de 2 000 000 de repas fournis aux écoliers par le SIVU

- SIVU créé par les villes de Bordeaux et de Mérignac en avril 2000 :
  - Syndicat intercommunal à vocation unique
  - Pour la création, la production et la livraison des repas, notamment scolaires
- Ouverture de la cuisine centrale en juillet 2004
- **3 669 404 repas fournis en 2021** aux villes de Bordeaux et de Mérignac :
  - 2 492 918 repas fournis à Bordeaux
  - Pour les enfants des écoles, des accueils de loisirs, pour les seniors, les agents de la Ville et le personnel associatif

# Le SIVU : le personnel

- **115 postes** dont 110 titulaires, 2 apprentis et 7 contractuels remplaçants
- 88,20 % en filière technique, 11% en filière administrative, 0,8% issus de la filière médico-sociale
- 10 chefs cuisiniers au service des équipes de production, 2 diététiciens
- En moyenne 80% des agents partent en « formations métiers » chaque année
- 1 service prévention interne

# Le SIVU : frais de fonctionnement

- Modèle économique du SIVU : prix de revient (PR) = prix de vente aux villes (PV)
- **Budget annuel d'exploitation** (fonctionnement) d'environ **17 M€**, hors investissements (autofinancés)
- Prix de revient en moyenne :
  - 50% part variable :
    - Denrées alimentaires (47%)
    - Et conditionnements (3%)
  - 50% part fixe :
    - Frais de personnel (30%)
    - Autres frais d'exploitation dont remboursement des emprunts (20%)

# Le SIVU : frais de fonctionnement

COUT MOYEN DU REPAS		BP 2014	Prix/repas	BP 2015	Prix/repas	BP 2016	Prix/repas	BP 2017	Prix/repas	BP 2018	Prix/repas	BP 2019	Prix/repas	BP 2020	Prix/repas	BP 2021	Prix/repas
FRAIS VARIABLES	Alimentation brut	8 043 280,97	2,417	8 074 663,93	2,346	8 132 449,54	2,336	8 327 676,95	2,327	7 957 248,24	2,239	8 152 628,96	2,234	8 210 321,67	2,227	8 553 458,27	2,314
	Matériel hôtelier (barquettes et films...)	383 137,40	0,115	393 838,47	0,114	401 256,07	0,115	406 519,89	0,114	402 697,08	0,113	402 457,75	0,110	536 631,30	0,146	592 117,39	0,160
	<b>Total frais variables</b>	<b>8 426 418,37</b>	<b>2,532</b>	<b>8 468 502,40</b>	<b>2,460</b>	<b>8 533 705,61</b>	<b>2,451</b>	<b>8 734 196,84</b>	<b>2,441</b>	<b>8 359 945,32</b>	<b>2,353</b>	<b>8 555 086,71</b>	<b>2,344</b>	<b>8 746 952,97</b>	<b>2,372</b>	<b>9 145 575,66</b>	<b>2,474</b>
FRAIS FIXES	Fluides	288 352,94	0,087	250 000,00	0,073	299 600,00	0,086	250 000,00	0,070	245 000,00	0,069	256 000,00	0,070	256 000,00	0,069	252 000,00	0,068
	Total autres coûts directs d'exploitation	292 937,43	0,088	303 000,00	0,088	294 000,00	0,084	263 000,00	0,073	278 000,00	0,078	318 000,00	0,087	298 000,00	0,081	358 000,00	0,097
	Total frais généraux de gestion	271 511,94	0,082	244 110,00	0,071	312 850,00	0,090	295 308,05	0,083	300 070,00	0,084	316 970,00	0,087	333 300,00	0,090	320 000,00	0,087
	Total entretien	537 345,59	0,161	557 500,00	0,162	544 260,00	0,156	508 500,00	0,142	483 500,00	0,136	493 000,00	0,135	503 000,00	0,136	599 500,00	0,162
	Total véhicules	258 809,39	0,078	292 000,00	0,085	188 856,00	0,054	211 700,00	0,059	200 000,00	0,056	207 860,00	0,057	202 000,00	0,055	202 000,00	0,055
	Total Personnel	4 205 904,56	1,264	4 575 597,84	1,329	4 726 465,93	1,357	4 969 566,14	1,389	5 186 909,95	1,460	5 386 811,00	1,476	5 281 273,00	1,432	5 410 146,02	1,464
	Total dépenses liées à l'investissement	1 154 803,53	0,347	1 215 280,25	0,353	1 185 974,43	0,341	1 269 826,00	0,355	1 308 282,44	0,368	1 192 853,76	0,327	1 273 771,38	0,345	1 224 829,49	0,331
	<b>7 009 665,38</b>	<b>2,106</b>	<b>7 437 488,09</b>	<b>2,161</b>	<b>7 552 006,36</b>	<b>2,169</b>	<b>7 767 900,19</b>	<b>2,171</b>	<b>8 001 762,39</b>	<b>2,252</b>	<b>8 171 494,76</b>	<b>2,239</b>	<b>8 147 344,38</b>	<b>2,210</b>	<b>8 366 475,51</b>	<b>2,263</b>	
<b>TOTAL COUT MOYEN DU REPAS</b>		<b>15 436 083,75</b>	<b>4,638</b>	<b>15 905 990,49</b>	<b>4,621</b>	<b>16 085 711,97</b>	<b>4,620</b>	<b>16 502 097,03</b>	<b>4,612</b>	<b>16 361 707,71</b>	<b>4,605</b>	<b>16 726 581,47</b>	<b>4,584</b>	<b>16 894 297,35</b>	<b>4,582</b>	<b>17 512 051,17</b>	<b>4,737</b>
	% AUG. PAR COUT DU REPAS		0,35%		-0,36%		0,00%		-0,17%		-0,15%		-0,45%		-0,04%		3,39%
	% AUG. DE BP A BP	7,51%		3,04%		1,16%		2,59%		-0,85%		2,23%		1,00%		3,66%	

Coût du repas pour le SIVU : 4,737 € en 2021

# Le SIVU : les prix facturés à la Ville de Bordeaux

- **Prix moyen de facturation selon les effectifs : 4,60 €**
  - Maternel : 4,15 €
  - Élémentaire : 4,45 €
  - Adultes écoles : 4,94 €
  - Seniors : 5,39 €
- **Sans augmentation depuis 2014**
- **Charges du SIVU en augmentation :**
  - Prix des denrées
  - Charges fixes
  - 2020 : passage aux barquettes en celluloses +32% sur le prix des conditionnements

# Le SIVU : les prix facturés à la Ville de Bordeaux

PRIX DE VENTE DES REPAS	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
MATERNEL	4,06	4,11	4,15	4,15	4,15	4,15	4,15	4,15	4,15	4,15
ELEMENTAIRE	4,35	4,40	4,45	4,45	4,45	4,45	4,45	4,45	4,45	4,45
ADULTES ECOLES	4,82	4,89	4,94	4,94	4,94	4,94	4,94	4,94	4,94	4,94
MATERNEL CL	4,14	4,20	4,25	4,25	4,25	4,25	4,25	4,25	4,15	4,15
ELEMENTAIRE CL	4,43	4,48	4,53	4,53	4,53	4,53	4,53	4,53	4,45	4,45
ADULTES CL	4,86	4,92	4,99	4,99	4,99	4,99	4,99	4,99	4,94	4,94
MUNICIPAUX BX ET ASSO	5,45	5,53	5,61	5,61	5,61	5,61	5,61	5,61	5,61	5,61
MUNICIPAUX ME	5,00	5,06	5,13	5,13	5,13	5,13	5,13	5,13	5,13	5,13
FOYERS SENIORS	5,25	5,32	5,39	5,39	5,39	5,39	5,39	5,39	5,39	5,39
PAD BX	5,34	6,42	6,52	6,52	6,52	6,52	6,52	6,52	6,52	6,52
PAS ME	5,60	5,91	6,01	6,28	6,28	6,28	6,28	6,28	6,28	6,28
PRIX MOYEN EN FONCTION DES EFFECTIFS	4,55	4,60	4,63	4,62	4,62	4,61	4,60	4,58	4,58	4,60
% AUG MOYENNE EN FONCTION DES EFFECTIFS	0,44%	1,16%	0,65%	-0,22%	0,00%	-0,17%	-0,11%	-0,35%	-0,04%	0,39%
DONNEES	AUGMENTATION PRIX DENREES AVEC DEMANDE 20% DE BIO	AUGMENTATION PRIX DENREES	PASSAGE EN MERCREDIS SCOLAIRES POUR LES 2 VILLES A PARTIR DE SEPTEMBRE	MERCREDIS SCOLAIRES POUR LES 2 VILLES SUR TOUTE L'ANNEE	AUGMENTATION NOMBRE DE REPAS	AUGMENTATION CHARGES FIXES	RETOUR AUX MERCREDIS EN CENTRES DE LOISIRS POUR BORDEAUX EN SEPTEMBRE 2018 AVEC LE BP VOTE AVEC MAINTIEN DU MERCREDI SCOLAIRE	AUGMENTATION NOMBRE DE REPAS	AUGMENTATION NOMBRE DE REPAS	AUGMENTATION NOMBRE DE REPAS
		PASSAGE DE LIVRAISON DU LUNDI AU VENDREDI A LUNDI A SAMEDI + JOURS FERIES POUR LE PAD DE MERIGNAC				AUGMENTATION NOMBRE DE REPAS		PASSAGE AUX BARQUETTES EN CELLULOSE = +32% SUR LE PRIX DES CONDITIONNEMENTS	DEMANDE D'AUGMENTATION DU PRIX DE VENTE DES REPAS REFUSEE EN ATTENDANT RESULTATS DE L'AUDIT MAIS EQUILIBRE DU BP AVEC SUBVENTIONS D'EQUILIBRE DES 2 VILLES	
POUR UN NOMBRE DE REPAS	2 965 955	3 106 690	3 328 398	3 442 172	3 482 012	3 578 384	3 553 388	3 649 018	3 687 108	3 696 591
% AUG NBR REPAS	4,14%	4,75%	7,14%	3,42%	1,16%	2,77%	-0,70%	2,69%	1,04%	0,26%

PRIX DE VENTE DES REPAS IDENTIQUES (voir à la baisse pour les centres de loisirs) PENDANT 8 EXERCICES CONSECUTIFS

# Le SIVU : composition des repas

Typologie de convives	Nb de composantes	Composantes repas
<b>Maternelle</b>	4 Avec en alternance soit l'entrée soit le dessert	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Entrée Hors d'œuvre</li><li>▪ Plats protidique (carnée ou végétarien)</li><li>▪ Garniture</li><li>▪ Produits laitiers</li><li>▪ Dessert</li></ul>
<b>Elémentaire</b>	5	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Entrée Hors d'œuvre</li><li>▪ Plats protidique (carnée ou végétarien)</li><li>▪ Garniture</li><li>▪ Produits laitiers</li><li>▪ Dessert</li></ul>

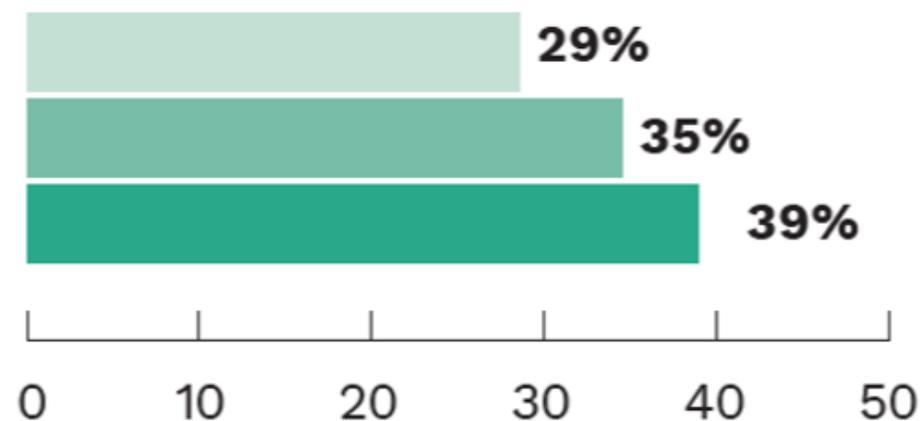
# Le SIVU : bio et des produits sous sigle de qualité (SIQO)

	2017	2018	2019	2020	2021	Evolution
Bio	27.25%	30.5%	29%	34%	39.7%	+12.5%
SIQO	Non défini	39%	38%	46%	49%	+10%



# Le SIVU : Les approvisionnements locaux

Taux d'approvisionnements  
locaux



➔ 2021 : 41 %

# Le SIVU : politique environnementale

- Depuis 5 ans, **suppression progressive des emballages secondaires** (carton)
- Depuis 2020, **clauses dans les cahiers des charges** pour les transformateurs de s'engager dans la diminution, voire la suppression, de leurs emballages
  - surtout pour les plastiques en contact avec l'aliment
- **Le SIVU est engagé dans la fin du plastique en restauration collective :**
  - **Démarche de concertation nationale - AGORES**
  - **Des expérimentations pour le changement de conditionnements** : essais de bacs inox et ravieres en verre pour les cantines, sites senior et le portage à domicile
  - **Construction d'une démarche de recherche et développement** pour accompagner et assurer le changement : **projet RESCOSAFE avec l'Université de Bordeaux**
  - **2022 sera l'année des choix** de conditionnements et de modalités de mise en œuvre



# Audit de la cuisine centrale et des villes



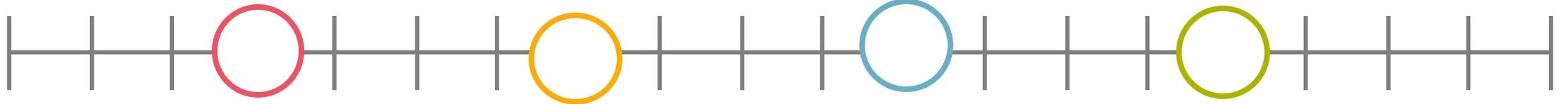
## Diagnostic Ville

Audit complet des villes et analyse de la satisfaction des usagers autour de l'offre alimentaire



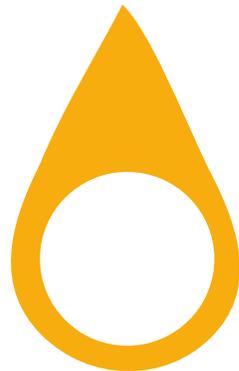
## Préconisations Ville

Préconisations de correction des constats et d'amélioration de l'existant, notamment au regard des exigences réglementaires à venir



## Diagnostic SIVU

Audit complet de l'activité et de l'offre de service du SIVU, ainsi que de son empreinte carbone et des objectifs de qualité évoqués en début de mission.



## Préconisations SIVU

Préconisations de correction des constats et d'amélioration de l'existant, notamment au regard des exigences réglementaires à venir ainsi que des projets en cours.



# Audit de la cuisine centrale et des villes : Enquête de satisfaction

Enquête auprès des enfants et des parents, réalisée sur 3 semaines en juin 2021

Enquête auprès des parents : 1968 réponses sur 10 947 envois (18% de retour)

24% des parents pensent que leur(s) enfant(s) n'aime(nt) pas la cantine et plus de 30% qu'ils y mangent mal.

Les enfants sont, eux 19% (Elémentaires) et 10% (Maternelles) à dire qu'ils ont mal mangé

D'une façon générale, diriez-vous qu'à la cantine de son(leur) école, votre(vos) enfant(s) mange(nt)... ?

● Très bien ● Plutôt bien ● Plutôt mal ● Très mal ● Je ne sais pas



# Audit des offices



## Atouts

- Une offre de **menus variés, équilibrés et de qualité**
- Une **proportion importante** de produits avec signes de qualité et issus de l'agriculture biologique
- Des locaux et des équipements **bien entretenus**
- Une bonne **maîtrise de la sécurité sanitaire**
- Une **offre** de restauration **séniors** plutôt bien **appréciée et de qualité**
- **Plusieurs initiatives** concernant l'éducation au goût, la **lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets**
- Une organisation concertée pour le portage de repas à domicile avec une **amélioration des conditions de travail des agents**



# Audit des offices



## Faiblesses

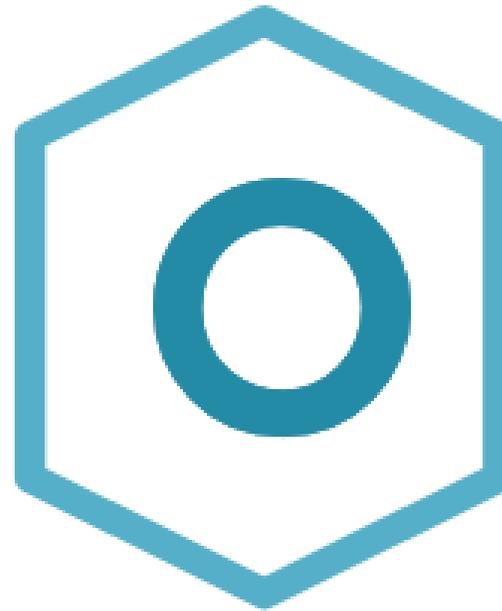
- Une offre de restauration **moins bien adaptée** aux **séniors** et au portage de repas
- Des **taux de fréquentation** de la restauration **très élevés** qui induisent pour partie une **saturation** des espaces de consommation et
- Des **conditions d'accueil** des enfants peu **favorables** à une prise de repas au calme et dans un temps raisonnable
- Des **repas parfois dégradés** avec une **remise en température trop anticipée**
- Des **difficultés d'accès** à certains sites et **des locaux exigus** et/ou **peu fonctionnels** particulièrement sur la ville de Bordeaux
- Une **baisse** générale du niveau **d'appréciation** des usagers
- Un **manque de communication** vis-à-vis des usagers de la restauration

# Audit des offices

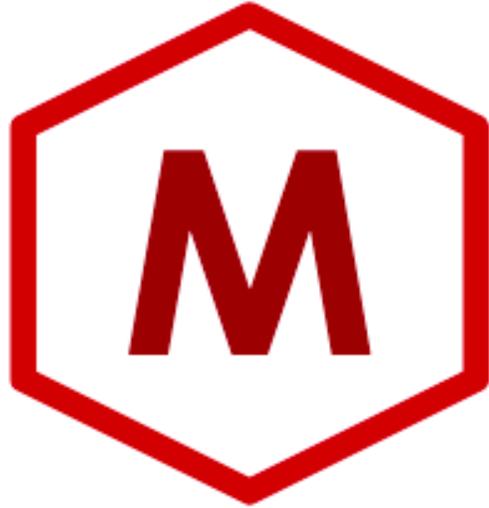


## Opportunités

- Une **volonté politique** très marquée pour une alimentation de qualité et responsable
- Des **réflexions concertées** et intégrant l'ensemble des acteurs de la restauration (production, service, consommateurs) sur les **nouveaux enjeux** législatifs de la restauration collective
- Le **suivi de l'évolution de la qualité** de service via l'enquête de satisfaction



# Audit des offices



## Menaces

- Des **points d'alerte majeurs** dans le cadre du portage de repas à domicile, pour la mise en place des contenants réemployables tant concernant le service que les usagers
- Une crise sanitaire qui pourrait **augmenter la sollicitation du portage de repas au détriment des restaurants séniors**
- **Une difficulté** à prendre en charge le **lavage des contenants réemployables** dans des nombreux sites de restauration scolaire
- Des **incidences sur les conditions de travail** des agents tant sur les satellites qu'en portage qui pourraient **fragiliser les services** et les **organisations**

# Audit de la cuisine centrale



## Atouts

A large, bold, green letter 'A' is centered within a green hexagonal outline.

- **Une reconnaissance nationale** du travail d'exploitation et de recherche
- Un niveau de **qualification** plutôt **élevé**
- Une démarche d'intégration des **denrées de qualité** telle que définie par la loi EGalim, déjà **bien engagée**
- Une **bonne maîtrise** de la qualité **sanitaire**
- Des **équipements de production** de qualité, très **bien maintenus et renouvelés** régulièrement
- Des **approvisionnements locaux, bio et sous signes de qualité** déjà bien engagés
- Une **structuration des marchés publics** efficiente
- Une démarche déjà **bien développée** concernant la **gestion des déchets et des effluents**
- **Impacts environnementaux stables**
- **Bon suivi des indicateurs environnementaux** par les usagers
- Le **passage vers des emballages celluloses** a déjà permis de s'insérer dans une trajectoire de neutralité carbone significative

# Audit de la cuisine centrale



## Faiblesses

- Un **âge moyen** plutôt **élevé** avec quasiment **1/3 d'agents de 55 ans et plus**
- **50%** du comité de direction **de plus de 59 ans**
- Un **manque de confiance** entre certains acteurs de la chaîne de restauration
- Un fonctionnement et une organisation qui génèrent la **saturation de certains secteurs de travail et équipements**
- **Un déficit** régulier de personnel **en production** en période scolaire
- **Forts impacts en termes de consommations et d'émissions** dus à l'activité en elle-même
- **Complexité dans l'obtention des données** environnementales

# Audit de la cuisine centrale



## Opportunités

- Un **projet d'adaptation de l'outil de production** à la fois en lien avec l'augmentation des effectifs repas et l'évolution des contenants
- Un **renouvellement prochain des postes d'encadrement** en lien avec des départs en retraite
- Une **communication** en plein développement, à accompagner
- Un **projet d'évolution** des contenants qui peut être l'occasion d'une **remise à plat des organisations**
- Plusieurs **pistes de diminution** des impacts environnementaux à évoquer dans les phases suivantes
- **Equipe technique compétente** permet la mise en place efficace et maintenu dans le temps de plans d'action

# Audit de la cuisine centrale

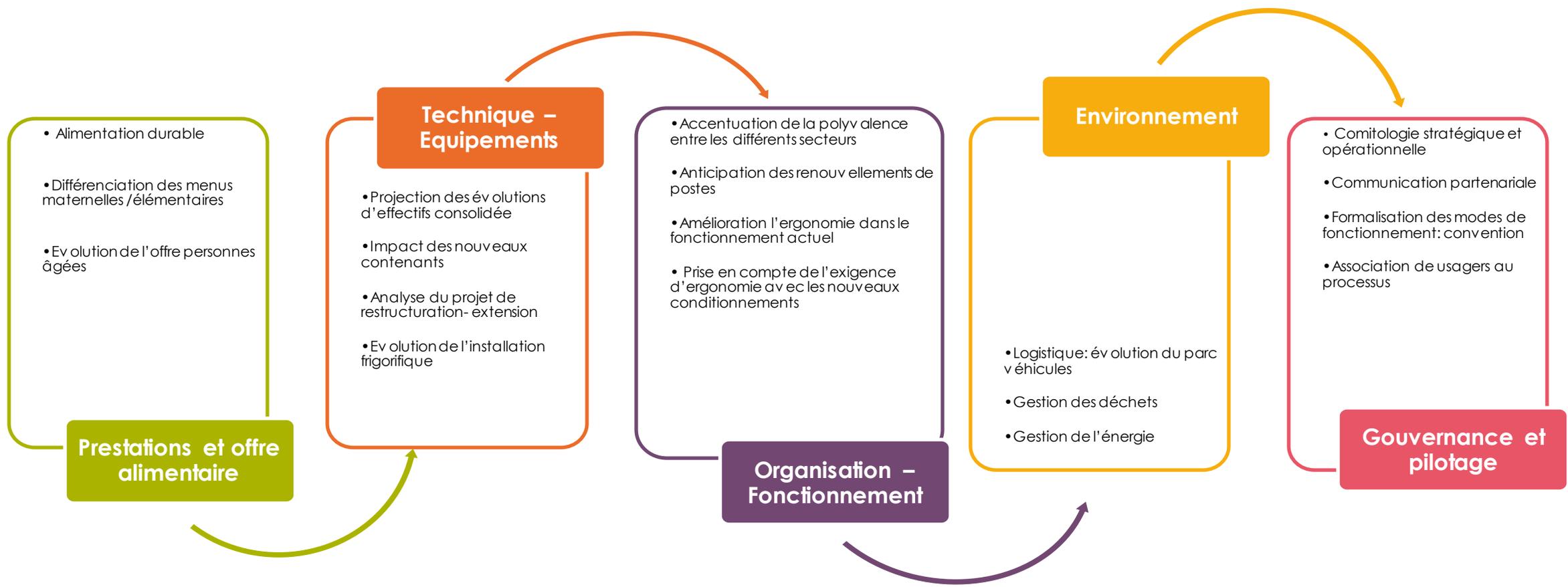


## Menaces

- Une comitologie ne distinguant pas la place de la **politique de restauration** collective des villes et **l'autonomie opérationnelle** du SIVU
- Des **stockages amont saturés** et un **stockage aval limité**
- Un outil qui ne sera **plus adapté en cas d'évolution vers des contenants réemployables**
- Un **process de production** en partie remis en cause avec les contenants réemployables **existants aujourd'hui sur le marché**
- Les réalités techniques et économiques contraignent fortement la faisabilité des pistes de réduction des impacts environnementaux
- **Vigilance sur l'interprétation des indicateurs environnementaux qui sont très sensibles**



# Audit de la cuisine centrale et des villes : préconisations SIVU



Action à court terme, pouvant être mis en place directement dans le cadre du fonctionnement actuel

Action à moyen-long terme, nécessitant la réalisation antérieure des travaux

# Audit de la cuisine centrale et des villes : préconisations villes

Très important	Important	Moins important
Augmenter la durée de repas en limitant à deux le nombre de service	Former les personnels à la remise en température	Généraliser la mise en place de self en élémentaire
Communiquer vers les familles et usagers : Comprendre l'offre alimentaire et la composition des menus	Enquête de satisfaction - Prendre en compte l'environnement de consommation des repas	Améliorer la présentation des entrées
Communiquer vers les enfants : Accompagner le passage au menu sans viande auprès des enfants		Capitaliser et agir à la suite des enquêtes de satisfaction
Prestation à destination des séniors - Transférer une partie de la production sur les satellites des restaurants séniors		Enquête de satisfaction - Créer un tableau de bord annuel définissant les indicateurs prioritaires
Gaspillage alimentaire - Poursuivre l'état des lieux du gaspillage alimentaire sur les satellites des villes		Gaspillage alimentaire – Augmenter les délais de confirmation des inscriptions à la restauration scolaire
Gaspillage alimentaire - Augmenter le nombre de menus à 4 composants pour la restauration scolaire élémentaire		Définir un référentiel des organisations du travail sur le temps de la pause méridienne
Choix des nouveaux conditionnements		Poursuivre les expérimentations relatives aux conditionnements sur une période longue

# Les enjeux pour le SIVU : le changement des conditionnements

**Loi EGALIM (2018) et loi AGECS (2020)** bouleversent les cuisines centrales à différents niveaux :

- **Organisation du travail** : beaucoup d'établissements conçus autour de l'utilisation du plastique (production et logistique) ;
- **Ergonomie et santé au travail des agents** : poids de charge des conditionnements ;
- **Solutions de remplacement** n'existent pas toujours ou ne sont pas immédiatement mobilisables ;
- **Secteur de restauration collective** visé en premier par ces restrictions → isolé par rapport au secteur agroalimentaire en général ;
- **Insuffisance d'accompagnement** des administrations centrales

# Les enjeux pour le SIVU : le changement des conditionnements

## Arrêt des conditionnements non réutilisables pour la cuisson sous vide et pour le transport dans les satellites



Gamme de produits disponibles sur le marché – *Bacs Bourgeat et Rieber*



Bac de transport multi-portions avec vide partiel (en cours d'industrialisation) – *Bacs Bourgeat*

### Conditionnement en INOX

Disponibilités sur le marché :

- Bac inox avec couvercle étanche

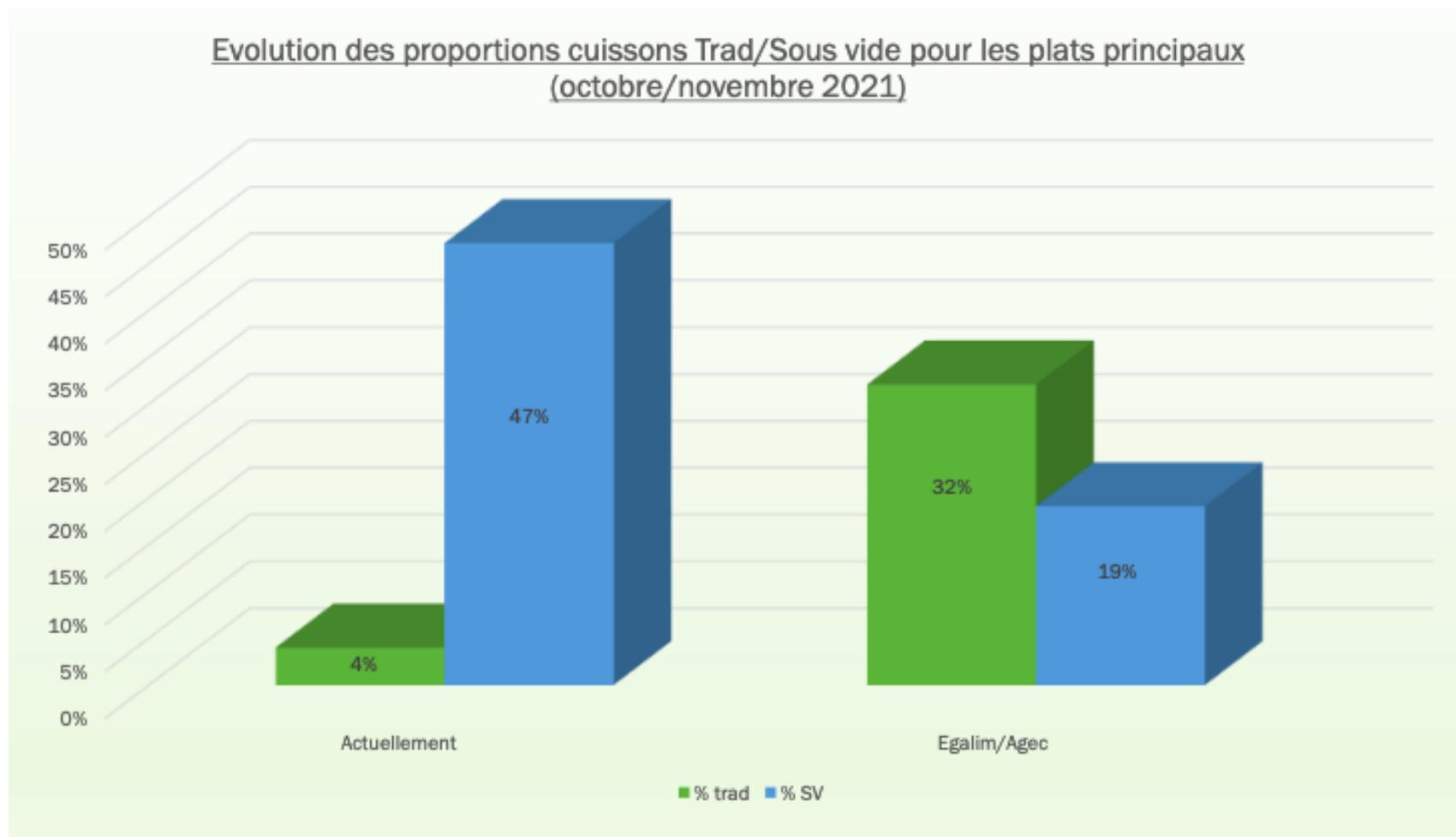
Prototypes avec avantages du vide partiel :

- Garantie d'étanchéité au cours de la chaîne de distribution
- Fermeture du bac mécanique possible
- Ouverture par simple décompression du bac

# Les enjeux pour le SIVU : les différents types de cuisson

Matériel de cuisson	Type de cuisson	Actuellement	Avec la loi Egalim
Cuiseurs Refroidisseurs	Cuisson traditionnelle	Féculents (pâtes, riz) Légumes	Féculents (pâtes, riz) Légumes
Marmites de cuisson	Cuisson traditionnelle	Légumes Céréales (blé, lentilles, quinoa, semoule) Purées Plats complets (paëlla, chili, couscous) Potages, sauces et jus	Légumes Céréales (blé, lentilles, quinoa, semoule) Purées Plats complets (paëlla, chili, couscous) Potages, sauces et jus
Cuves Armor Inox	Cuisson sous vide  Pasteurisation et refroidissement	Viande en sautés et rôtis Gigot d'agneau et paleron de bœuf Escalopes et pièces de volaille La totalité des poissons  Sauces Jus Potages (gros volumes)	Viande en sautés et rôti de dinde Paleron de bœuf Escalopes pour émincés
Fours	Cuisson traditionnelle	Rôti de bœuf Boudins et saucisseries Légumes fragiles (brocolis, chou-fleur)	Rôtis (bœuf, veau, porc) Boudins et saucisseries Légumes fragiles (brocolis, chou-fleur) Gigot d'agneau Escalopes et pièces de volaille La totalité des poissons

# Les enjeux pour le SIVU : la cuisson sous vide, un modèle qui doit évoluer



# Les enjeux pour le SIVU : projet d'extension de la cuisine centrale

Extension de 2 000 m<sup>2</sup> des locaux existants :

- Pour répondre aux besoins réels d'une cuisine centrale de pleine production et non prioritairement d'assemblage
- Pour répondre à la croissance démographique des villes : conçu pour 16/18 000 convives par jour, aujourd'hui + de 23 000 et demain perspective à 30 000
- Pour faire face aux évolutions liées aux conditionnements
- Pour améliorer l'offre de service

## Coût HT estimé de l'opération de restructuration-extension

- (phase APD automne 2021 avant actualisation du cahier des charges et des honoraires mars 2022)
- Coût travaux : 8 397 KE
- Honoraires, aléas, assurances, révisions 2 134 KE
- Matériels divers 2 748 KE
- **Total                    13 279 K€**
- Coût des nouveaux conditionnements (expérimentations en cours)
  - Achat : 4,590 M€ amortissables sur 5/7 ans
    - 2 200 bacs pour la cuisson sous vide
    - 62 000 bacs de transport pour les satellites
    - 55 000 bacs mono portion pour le PAD

**Total            :        17 869 K€**



# La pause méridienne

- 15 250 enfants par jour en moyenne :
  - 6 000 en écoles maternelles
  - 9 250 en écoles élémentaires
- 1 136 agents de la Ville (fonctionnaires, AI et contractuels) :
  - 535 en écoles maternelles
  - 599 en écoles élémentaires
- 140 animateurs de 29 associations partenaires

# La pause méridienne

Effectifs présents à la pause méridienne :

	2017-2018	2018-2019	2019-2020 COVID	2020-2021 COVID
Maternelles	798 542	815 782	539 533	799 745
Elémentaires	1 200 630	1 214 455	852 730	1 222 249
TOTAL	1 999 172	2 030 237	1 392 263	2 021 994

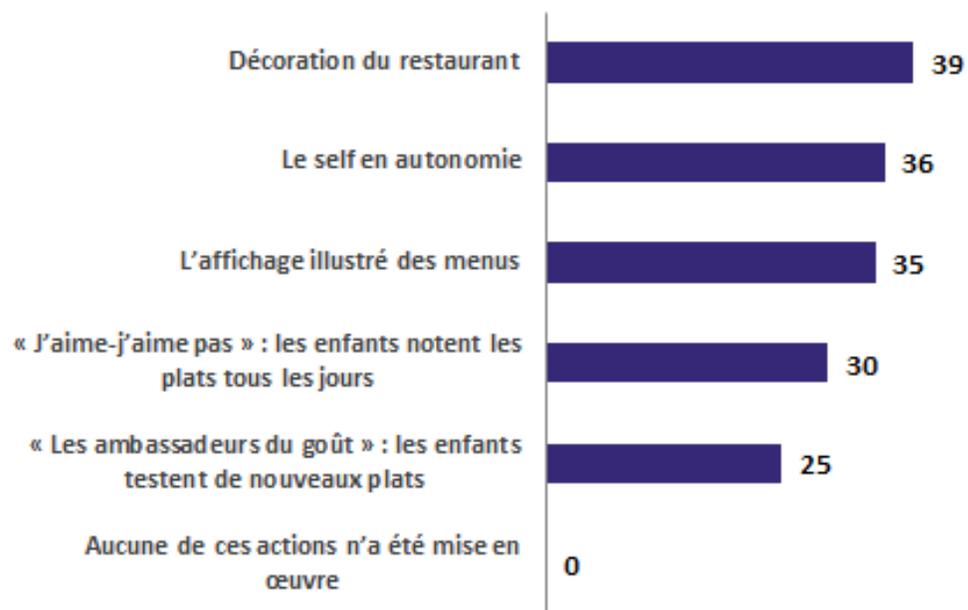
	Jeudi 28/09 2017	Vend 28/09 2018	Lundi 30/09 2019	Mardi 29/09 2020	Mardi 28/09 2021
Maternelles	5 853	5 990	6 018	6 007	5 983
Elémentaires	9 070	9 142	9 302	9 203	9 261
TOTAL	14 923	15 132	15 320	15 210	15 244

# La pause méridienne

- Animation associative de la pause méridienne :
  - 278 heures d'intervention par jour
  - 140 animateurs associatifs
  - 29 associations mobilisées
  - Budget annuel : 897 399 €
- Une animation minimum, **garantie à chaque enfant par semaine sur inscription par les parents**
  - Le taux d'encadrement est de 18 enfants/animateur en élémentaire et 14 enfants/animateur en maternelle.

# La pause méridienne

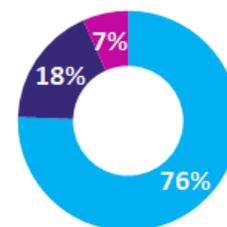
Les actions d'éveil au goût



## • L'éveil au goût :

- **Les actions au quotidien** : Affichage des menus à l'entrée du restaurant ; décoration des restaurants ; création d'une mascotte qui donne des conseils alimentaires ou des informations sur le menu ; ambassadeurs du goût
- **Les ateliers nutritionnels** : création en mai 2021 avec 10 écoles élémentaires, soit 160 enfants ; en 2021-2022, 14 écoles élémentaires et 10 écoles maternelles, soit 324 enfants

Niveau de participation des enfants



■ Beaucoup ■ Un peu ■ Pas du tout



# La pause méridienne

- **Formation en nutrition des agents des écoles :**
  - A partir de mars 2022
  - Les bases nutritionnelles, la lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Amélioration des conditions de travail des agents des écoles :**
  - Diagnostic en cours
  - Accompagnement par des élèves ergonomes de l'Université de Bordeaux

# Les restaurants dans les écoles

- Budget de fonctionnement :
  - Maintenances préventives et curatives
  - 2020 : 137 612 €
  - 2021 : 180 402 €
- Budget d'investissement :
  - Achat de matériel
  - 2020 : 184 810 €
  - 2021 : 137 468 €

# Combien ça coûte ?

## 1 - COUT DU SERVICE POUR LA COLLECTIVITÉ

	Montant 2017	% du coût total du service
<b>PAUSE MERIDIENNE</b>		
☐ Charges d'exploitation		
☐ Directes		
Animation Interclasse	194 359 €	1%
Animation Tap maternelle	781 361 €	3%
Contrats de prestations de services SIVU	9 728 119 €	40%
Dépenses courantes	106 991 €	0%
Entretien - Réparation	106 147 €	0%
Masse salariale budgétaire	9 760 989 €	40%
Remboursement communes conventionnées	102 449 €	0%
<b>Total Charges Directes</b>	<b>20 780 414 €</b>	<b>86%</b>
☐ Indirectes		
Assurances	14 478 €	0%
Charges de structure	3 117 062 €	13%
Dotation aux amortissements	119 717 €	0%
Fluides - Maintenance	108 346 €	0%
Téléphonie + logiciel	65 242 €	0%
<b>Total Charges Indirectes</b>	<b>3 424 845 €</b>	<b>14%</b>
<b>COUT TOTAL DU SERVICE</b>	<b>24 205 259 €</b>	<b>100%</b>

- Coût calculé à partir des données de 2017

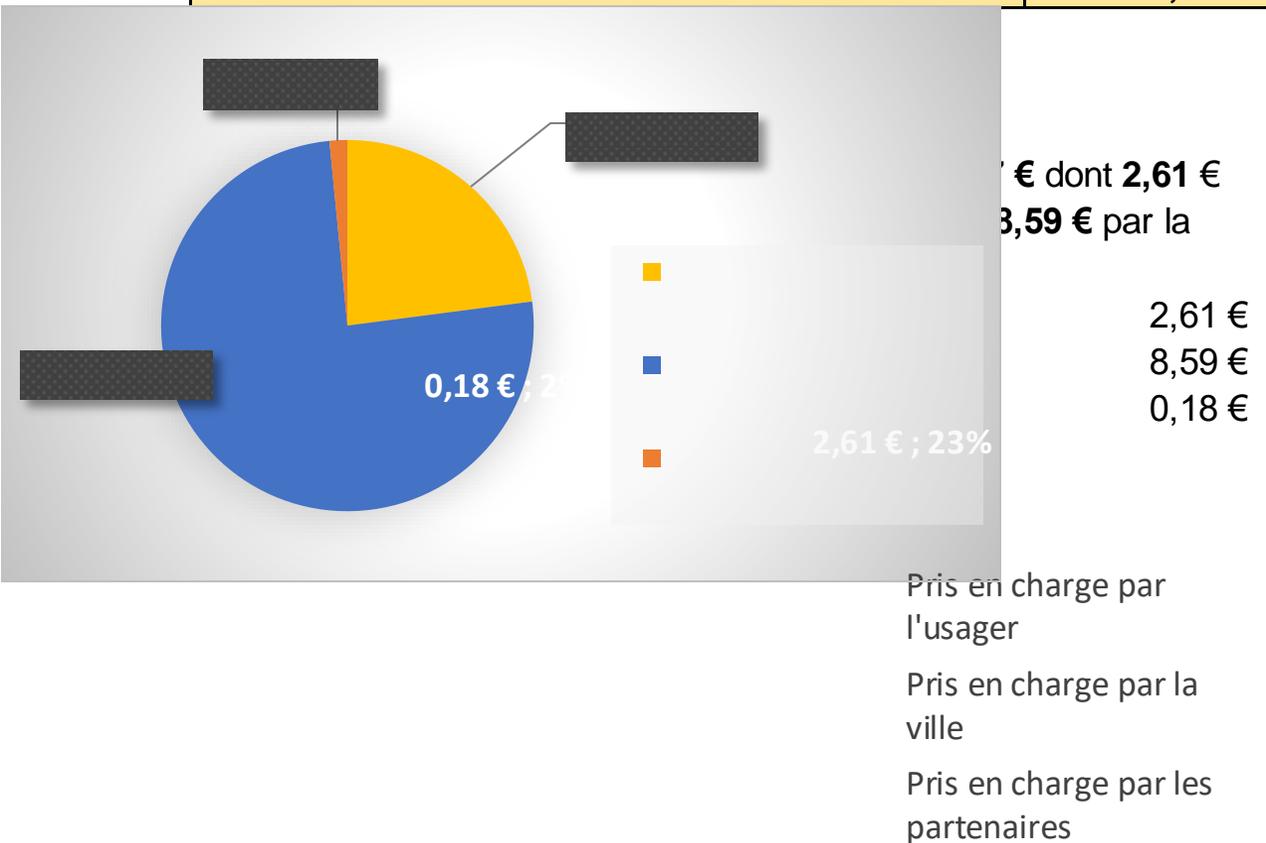
- Hors amortissement du bâtiment
- Avec les charges directement imputables et les charges dites « de structure » attribuées forfaitairement (13%)
  - 40% du coût total est lié à l'approvisionnement SIVU et 40% à la masse salariale

Nombre de repas enfants facturés par le SIVU	2 129 226
<b>COUT UNITAIRE DU SERVICE</b>	<b>11,37 €</b>

# Combien ça coûte ?

## 2 - TARIF MOYEN POUR L'USAGER

Recettes tarifaires	5 549 566 €
<b>TARIF MOYEN PAR REPAS</b>	<b>2,61 €</b>



**Mise à jour 2021** : masse salariale et inflation 2%/an depuis 2017  
+ 300k€ SIVU en 2021 : **coût actualisé 11€94**

# Combien ça coûte ?

- **Les tarifs actuels pour les familles bordelaises**

Tranche QF	Nombre de familles	Tarif
1. QF 0 à 145	1 745	0,45 €
2. QF de 146 à 185	114	1,02 €
3. QF de 186 à 255	208	1,30 €
4. QF de 256 à 345	358	1,79 €
5. QF de 346 à 580	971	2,40 €
6. QF de 581 à 900	1 291	2,88 €
7. QF de 901 à 1 200	1 229	3,36 €
8. QF de 1 201 à 1 500	1 109	3,88 €
9. QF de 1 501 à 1 800	956	4,06 €
10. QF de 1 801 à 2 000	473	4,23 €
11. QF de + de 2001	3 930	4,41 €