



EDITO

Depuis plus d'un an, le groupe de travail sur la Communication du SIVU cogite sur le thème : comment mieux se (faire) connaître et valoriser notre savoir-faire ? Plusieurs idées ont ainsi émergé pour la communication interne, dont :

- la création d'une borne d'information tactile en libre accès au self, que nous vous invitons à découvrir (documentation interne ; accès internet et sites professionnels; accès à Kélio....)
- cette lettre périodique à destination des agents : *La Papote du SIVU*

Nous en inaugurons aujourd'hui le 1er numéro. J'en profite pour remercier tous les collègues qui ont apporté leur pierre à ce nouvel édifice. Il n'aura de valeur que si chacun s'y retrouve ! Le menu du jour comprend : le point sur quelques projets, des informations sur la vie de notre établissement, la mise en valeur d'une initiative ou d'une équipe et, bien sûr, quelques aspects réglementaires liés aux ressources humaines.

N'hésitez pas à faire remonter vos observations, critiques et propositions aux différents correspondants : Sabrina Casteix, Serge Gonthié, Mathieu Guillon ou Joras, Sylvain Messeri, Yasmine Soglo ; et au Groupe «Com» : Patricia Bordas, Nelly François, Jean-Marc Martin et Céline Prédésly.

Dans l'attente, je vous souhaite une excellente année 2018 pour vous et tous vos proches.

Christophe Simon

Des cuisiniers dans une cuisine

Des recettes à améliorer ou à créer, des menus thématiques à définir, des réponses aux demandes des villes,... Tout ceci demande concertation, organisation et dégustations ! Ainsi, le Groupe Saveur est né !

Regroupant les chefs de préparation, Stéphane Casellas, Eric Dejean, Denis Groussard et Sylvain Messeri et la diététicienne/nutritionniste, Nelly François, cette équipe se réunit autour d'un bureau et/ou de plats à goûter une fois par mois.

Plusieurs objectifs les motivent :

Tout d'abord, l'amélioration continue des recettes suite aux retours des villes et des dégustations hebdomadaires. Au milieu des marmites, en quelques tours de fouets, ils rectifient l'assaisonnement, ajustent les quantités, revoient la cuisson et surtout, ils optimisent la remise en œuvre pour une meilleure appréciation de leur travail.

Ensuite, ils veillent à faire voyager les papilles en proposant de nouvelles recettes, de nouveaux produits et de nouvelles saveurs. Les fournisseurs sont sollicités afin de les échantillonner sur des arômes culinaires, des légumes, des viandes, des poissons, ou autres denrées ayant attiré leur attention. Les tests et les dégustations en interne s'en suivent...

Leurs derniers essais ont porté, par exemple, sur un rougail saucisses et une bolognaise au thon que la commission des menus a plébiscités.



Notre actualité

- Les menus sans viande sont proposés aux enfants depuis le 8 janvier 2018 en alternative quotidienne et une fois par semaine pour l'ensemble des scolaires.
- Des potages sont servis une fois par cycle de menus entre octobre et mars pour l'ensemble des écoliers. Ils rencontrent déjà un franc succès !
- Après les essais, nous allons développer des nouvelles barquettes en cellulose et GN 1/3 au 1er semestre 2018.

Le SIVU...C'est vous



Départ en février de notre comunard (*terme employé dans la restauration pour désigner la personne en charge de la préparation des repas pour le personnel*) pour une nouvelle aventure. Marcel Espenan a travaillé pendant 20 ans au Derby à Bordeaux en tant que cuisinier avant d'ouvrir son propre restaurant : Le grenier Bordelais à Bègles. Il a ensuite décidé de mettre ses capacités et connaissances au service du SIVU en 2009. Il a dans un premier temps intégré le secteur fabrication avant d'être transféré en 2016 au self. Un nouveau chapitre va s'ouvrir pour notre collègue à qui nous souhaitons de bien profiter de tout ce qu'offre la vie.

Bonne retraite Marcel !



Un départUne arrivée

Marie-Line Batard, notre nouvelle comunarde, va remplacer Marcel.

Forte de son expérience en tant que traiteur et cuisinière dans un restaurant, notre collègue a rejoint le SIVU en septembre 2004. Elle a commencé en production notamment à la plonge. En 2005, elle est mutée au service logistique comme allotisseuse puis en qualité de chauffeuse/livreuse.

Nous lui souhaitons la bienvenue dans ces nouvelles fonctions et nous comptons sur vous tous afin de lui réserver le meilleur accueil au self.

CAP 35 000 : où en est-on ?

Au printemps dernier, comme indiqué en réunion du personnel au Self, le Comité Syndical a validé un scénario d'extension. Les plans ont été affichés dans les différents pôles. N'hésitez pas à les consulter. Cet été, ce même Comité a choisi, au terme d'un appel d'offres, une Assistance à Maîtrise d'Ouvrage (AMO) qui va nous accompagner jusqu'à livraison des travaux. Il s'agit de l'entreprise ESSOR (44). Elle connaît bien l'activité de notre établissement. A la rentrée de Septembre, tout le monde s'est remis au travail pour affiner les plans du projet. Les chefs d'équipes ont été associés aux réflexions et ont apporté de précieuses contributions. Les plans modifiés et comptes rendus des différentes réunions sont accessibles à tous, depuis un PC interne ou la borne d'informations installée au Self, consultable librement (fichier information : Cap35). La prochaine étape consiste à valider l'étude de programmation et le budget prévisionnel de l'opération. Ce devrait être chose faite au 1er trimestre 2018. Nous pourrions engager, l'étape suivante : celle du concours qui nous permettra de choisir un maître d'œuvre (architecte). Le premier coup de pioche est attendu fin 2019. Mais d'ici là, il y aura eu de nombreuses étapes que nous aurons partagées.



Depuis le mois de septembre, le SIVU accueille son premier apprenti, Maxime Baillou, Elève à l'IFRIA dans le but d'obtenir un BTS Sciences et Technologie des Aliments (STA). Il est déjà passé par tous les secteurs de la production depuis son arrivée le 04/09.

Parlons Ressources Humaines :

Votre bulletin de paie comporte des contributions et cotisations. Certaines évoluent en janvier :

- CNRACL : la part agent passe de 10.29% à 10.56%.
- Contribution Sociale Généralisée (CSG) : l'augmentation devrait être compensée par une prime dans les mois qui suivent, à effet rétroactif.
- L'évolution du taux de cotisation de la garantie maintien de salaire de la MNT sera compensée par le SIVU, lequel augmentera sa participation employeur de 1 € pour l'ensemble des agents.

La réinstauration d'un jour de carence pour les les arrêts maladie des agents publics est appliquée depuis le premier janvier...



Flashez-moi