



EDITO

Comme le montre notre dernier bilan d'activités, le SIVU a franchi en 2017 la barre des 3.7 millions repas servis. C'est considérable ! Cette croissance continue depuis plus de 7 ans s'annonce aussi prometteuse à la prochaine rentrée scolaire. L'adaptation de notre outil de travail (CAP 35000) et de notre organisation (Projet d'Accord de Progrès Social) sont donc plus que jamais d'actualité ! Nous aurons l'occasion d'y revenir. Un nouveau chantier d'envergure s'annonce également : celui de nos conditionnements. Les professionnels des cuisines centrales s'en sont emparés au niveau national (réseau AGORES). Là aussi, le SIVU est au cœur du combat et nous vous tiendrons informés des évolutions. D'ici là, je souhaite à chacune et chacun d'excellents congés d'été et vous remercie pour votre engagement.

Christophe Simon

Zoom sur le Déconditionnement

Ce secteur est composé de 7 collègues : 4 agents fixes et 3 agents tournants. Chaque jour il traite jusqu'à 14 tonnes de denrées alimentaires réparties en zone dite propre sur 4 secteurs : chaud, froid, sous-vide et conditionnement. Toutes les denrées rentrantes sur le secteur subissent en amont une désinfection à l'eau ozonée. Les produits sont « déboîtés ou dessouvidés » ou décongelés et parfois égouttés. Un contrôle systématique de la quantité demandée est effectué avec une fiche de sortie. Un relevé de traçabilité est réalisé pour chaque denrée entrante en production. Les relevés sont ensuite scannés et transmis au Pôle Qualité/Achats.



Le challenge du bien vieillir

Le 4 juillet, le SIVU sera sponsor et participera activement à ce challenge. Nous rencontrerons les seniors de Bordeaux réunis autour d'activités culturelles, sportives ou ludiques dans le parc Lescure.

Le SIVU à la rencontre des usagers

Le SIVU Bordeaux Mérignac a été présent au jardin public de Bordeaux le 20 juin dernier pour la Fête des fruits et légumes frais. Déjà présent en 2017 et fort du succès rencontré, le SIVU a présenté, en collaboration avec ses fournisseurs, des ateliers de découverte des fruits et légumes. Des boîtes sensorielles permettant de découvrir l'odeur, le toucher ont été mises à disposition des enfants. Des crudités accompagnées de sauces «faites maison» ont été proposées à la dégustation de notre jeune public.



Notre actualité

Il était nécessaire de remplacer le matériel de lavage devenu obsolète. Le nouveau tunnel de marque Metos est mis en service depuis le 25 mai dernier. Il a coûté 83 000 €. Il présente l'avantage de consommer moins d'eau et d'électricité que le précédent. Plus ergonomique, il permet d'améliorer une partie de ce travail difficile.



Le SIVU...C'est vous



Arrivé en septembre dernier pour une mission de trois mois de gestion de l'archivage du SIVU, **Florian Cuny** a su rapidement s'intégrer au sein des ressources humaines et à l'établissement. Lauréat du concours d'adjoint administratif, il a été stagiairisé le 1^{er} avril 2018. Ses missions ont été redéfinies. Il est aujourd'hui Conseiller en prévention des risques professionnels (50%) et Assistant RH. Chargé d'évaluer les risques professionnels, définir et proposer des améliorations des conditions de travail, il circule depuis quelques semaines dans les différents services. Réservez lui un bon accueil : il est là pour vous !



Depuis le 16 avril, vous avez sans doute croisé **Claire Jacquot** dans les services. Etudiante à Agen en licence Pro Qualité et maîtrise des risques en industrie Agroalimentaire, elle effectue son stage au sein de l'établissement jusqu'au 31 août, sous la responsabilité de Ludivine Dubois. Pour Claire, il s'agit d'une reconversion professionnelle puisqu'elle était auparavant préparatrice en pharmacie. Elle participe au quotidien du Pôle Qualité/Achats. Elle procède aux prélèvements microbio, se charge de l'accompagnement du laboratoire. Elle classe toute la traçabilité. Cependant ses missions principales consistent à accompagner l'arrivée de la thermo-formeuse et la mise en place des procédures au self.

Le 17 mai dernier, vous avez été nombreux à assister au pot de départ d'Anne-Marie. L'amitié que vous lui avez témoignée lui a permis de partir à la retraite en toute sérénité. Elle nous a déjà rendu visite, en touriste !



Changements de service survenus récemment:

Fabienne Chiaverini est passée du service production à la logistique. **Mathieu Joras** est passé du pôle ingénierie/maintenance au service logistique.

Parlons Ressources Humaines

Le PAS (Prélèvement A la Source) Janvier 2019: Cela consiste, pour l'employeur, à prélever directement l'impôt sur le revenu au moment du versement du salaire.

Ce qui ne change pas :

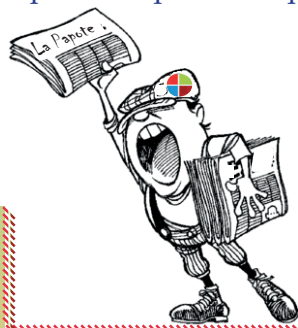
- le calcul de l'impôt (barème, crédit d'impôt, notion de foyer fiscal)
- l'obligation pour chaque citoyen de déclarer annuellement ses revenus
- la réception annuelle de l'avis d'imposition
- la confidentialité des données fiscales
- le rôle de l'administration fiscale comme interlocuteur exclusif en matière de fiscalité

Ce qui change :

- les modalités de recouvrement de l'impôt
- l'intervention de l'employeur comme collecteur de l'impôt
- la modulation dans le couple (taux individualisé possible pour chaque conjoint).

CAP 35 000 : où en est-on ?

La nouvelle étape en cours est celle du concours de maîtrise d'œuvre. 3 équipes d'architectes travaillent actuellement leurs propositions. Le jury et le Comité Syndical choisiront un lauréat cet automne. D'ici là, d'autres travaux auront également progressé, toujours en forte collaboration avec les équipes : l'étude sur la mécanisation logistique et celle, conjointe, de l'ergonomie de postes de travail.



Flashez-moi