

**Pôle Exploitation**  
Chef de pôle - D. GROUSSARD

1 Chargé de mission  
L. SABOURDY

GPAO  
1 Chef de méthode - U. COUMAILLAUD  
Assistant technique - O. BRUNAUD

**Service Logistique**

Responsable de service - J.M. MARTIN  
Adjoint partie administrative - P. ZAWIALOFF  
Adjoint partie technique - Recrutement en cours

**Service Production**

Responsable de service - S. CASELLAS  
Adjoint partie administrative - A. COMBE  
Adjoint partie technique - E. DEJEAN

<p>Secteur Magasin 1 responsable L. GOURAUD</p> <p>1 Chef d'équipe V. MUGNIER</p> <p>1 gestionnaire commande et stocks P. MESSERI</p>	<p>Secteur Allotissement - Expédition 1 responsable B. DEL OLMO</p> <p>1 Chef d'équipe A. COURBIN</p>	<p>32 opérateurs de logistique et 9 agents contractuels</p> <p>A. AUBRY-PETIT - P. BACQUET - H. BARDIN - S. BOULIVET - A. BRUN - B. CAPELLA - N. CAROSSE - D. CEBOLA - R. CHAPSAL - P. CHATAIGNE - F. CHIAVERINI - MC D'AGOSTINO L. DECOUTURE - J. DIEZ - J. DO NASCIMENTO - G. ETCHEBERRY G. FOURNIER - S. GONTHIE - M. JORAS - B. LABARBE P. LACOSTE - P. LAURIERE - C. LAUZE - G. LEFEBVRE S. MARSAIS - F. MOUQUET - K. NOËL - M. PANAVIERES A. POGET - B. POURSEL - P. RABOT - A. RAYD JP. RAYMOND - U. SAS - Y. SOGLO - J. SYTLAS N. SZCZEPANSKI - H. TEIXEIRA - F. TEMPRADO 1 SURCROIT D'ACTIVITE - 1 POSTE en COURS DE RECRUTEMENT</p>
---	---	---

POSTES NON OUVERTS AU TABLEAU DES EFFECTIFS (contractuels)

<p>Secteur fabrication</p> <p>5 chefs d'équipe Déconditionnement - Y. FRIDEL Préparations culinaires - S. MESSERI - M. LABADIE Sous vide - D. CHANUT Tournant - T. CARO</p>	<p>Secteur conditionnement Self</p> <p>1 responsable J. MARSAIS</p> <p>2 chefs d'équipe J. MESSERI T. CAMPOS</p>	<p>35 opérateurs de production et 13 agents contractuels</p> <p>M. BALLESTER - C. BAREYT - ML. BATAARD - D. BONNIEU V. BOURNAC - D. BOUSQUET - A. BRUKMANN - F. BRUNEAU C. CAMPET - D. CAROSSE - S. CASTEIX - C. CELSE S. CHANUT - A. CHATAGNON - T. CHAZEAUD C. DIROT - MC. DONNA-CLESSE - G. DOUCINAUD - J. ETCHEBERRY - M. FERNANDEZ - C. FOSSALUZZA A. FALL - D. FAURE - N. FERREIRA - M. FOUCHER C. GASSNER - J. GELLY - E. GUERIN - K. HERY - V. JOUSSOT - V. LABRU J.L. LABRUNIE - N. LALEU - C. LASSERRE S. LESSARD - P. MANFREO - S. MANSAUD D. MERLET - C. MOREAU - S. NAPAL - R. OYANGUREN M. PONT - V. RIGAUD - E. ROSSIGNOL - Q. SEGOND W. TEMPRADO - T. ZORZANO 1 Apprenti BTS - H. VELLE 1 POSTE en COURS DE RECRUTEMENT</p>
---	--	---

OPERATEURS REGLEURS



Flashez-moi



## La préparation froide

### EDITO

Après les 4 premières éditions de cette nouvelle Papote, 2019 sera un «cru de choix» pour le SIVU : faire évoluer nos conditionnements, franchir de nouvelles étapes dans notre projet d'agrandissement, mieux traiter nos déchets, faire vivre le dialogue social, la prévention et s'appropriier les nouveaux enjeux de la restauration collective posés par le législateur... Autant de défis à relever avec enthousiasme et conviction! D'ici là, je souhaite à chacune et chacun d'entre vous une bonne heureuse année 2019, pleine de joie et de réussite.

Christophe Simon

### Le tri sélectif

Nous l'avions évoqué sur la dernière Papote, le tri des déchets s'organise activement. Les Bio déchets organiques (restes alimentaires) récoltés partent pour du compostage avec un projet de méthanisation. Le bois (cagettes) et les boites de conserve sont broyés et valorisés en énergie ou en compostage. Les seaux, sacs de cuisson, EPI et bidons en plastique sont récoltés et incinérés pour produire de l'énergie. Ces déchets sont collectés actuellement par la société SUEZ. La valorisation des déchets en restauration est devenu un enjeu important. Chacun d'entre nous est concerné par des gestes quotidiens, comme le tri des bouteilles plastiques et les déchets du self qui, depuis le mois d'octobre, sont séparés.

Elle appartient au secteur fabrication. Elle est composée de 3 agents «tournants» et d'un chef d'équipe. Chaque jour, elle manipule 4 à 5 tonnes de denrées alimentaires. Trois zones constituent ce secteur :

- Le déconditionnement :  
On y effectue les missions de dessouvidage, déboitage et décongélation afin de préparer toutes les denrées comme les poissons, viandes et sauces qui vont être mélangées. Chaque étape est tracée et transmise ensuite au Pôle Qualité en fin de journée.
- Le froid :  
L'élaboration des salades de pâtes, riz, crudités et tous les émincés tels que le poulet et le veau qui sont effectués à l'aide d'un coupe légumes et d'un mélangeur.
- Le tranchage :  
C'est ici que sont découpés en tranches tous les rôtis, gigots, terrines et charcuteries.



**Vous êtes cordialement invités le jeudi 17 janvier 2019 au self à 13h15 pour la cérémonie des vœux.**

### Notre actualité

Le 2 octobre 2018 a été votée la loi EGALIM portant diverses dispositions concernant la restauration collective dont l'arrêt des conditionnements en plastique : en 2020 pour la vaisselle, les bouteilles...et en 2025 pour la cuisson et le service.  
Le SIVU, accompagné par AGORES (Association nationale des directeurs de la restauration collective), CTCPA (Centre Technique Agroalimentaire) et AGROTEC (Centre Technique d'aide aux industries agroalimentaire) recherche des solutions alternatives. Actuellement, des tests sont en cours en cuisson sous vide en bacs inox .





# Le SIVU...C'est vous



Départ à la retraite de notre collègue Murielle BRUGER qui assurait les missions d'accueil, de gestion du linge et de secrétariat de Direction. Murielle a, dans un premier temps, travaillé à la mairie de Mérignac au secrétariat puis a intégré le SIVU dès son ouverture. Connue pour sa bonne humeur, ses «coups de gueule» et sa disponibilité auprès des agents, elle a su faire sa place. Absente depuis plusieurs mois pour des raisons de santé, elle n'a pas pu être présente parmi nous pour un pot de départ.



Émeraude Guérin a intégré l'établissement le 28 octobre 2015 en tant qu'agent polyvalent en production. Avant d'arriver en région bordelaise, elle a passé deux ans en alternance au restaurant «Le Feu de bois» à Champniers, en Charente. Elle reconnaît que cela a été compliqué en tant que femme de se faire une place en cuisine. Elle s'est accrochée et a obtenu son CAP de cuisinière. Elle aurait aimé continuer en BAC Pro mais cela n'a pas été possible. Cette envie de progresser ne l'a pas quittée et elle réfléchit à des formations professionnelles avec le CNFPT. Elle est stagiairisée depuis le mois d'octobre.

Suite au Comité Technique et Comité Syndical de décembre, plusieurs changements dans l'organigramme en ce début d'année (voir page suivante) :  
Boris BOUILLOT devient responsable de secteur maintenance.  
Ulrich COUMAILLAUD devient chef de méthode GPAO (Datameal).  
Eric DEJEAN devient responsable technique du service production.



Les nouveaux partenaires sociaux élus sont :

### Les titulaires

<b>FO</b>	<b>CFDT</b>
Laurent GOURAUD	Gaëtan LEFEBVRE
Sylvie MANSAUD	Béatrice BENESSIS

### Les suppléants

Mathieu GUILLON	Laurent DECOUTURE
Yasmine SOGLO	Christine MAZEAU

### Les assistants de prévention (suite au jury du 7/12/2018)

Issus de l'ensemble des pôles du SIVU, les assistants de prévention sont au plus près de chacun d'entre nous. Ils sont coordonnés par le conseiller en prévention, Florian CUNY. Ils vous aideront, au quotidien, à améliorer vos conditions de travail. Vous les verrez donc régulièrement passer dans vos secteurs ; merci de leur réserver un bon accueil car ils sont là pour vous !

Il s'agit de :  
Aurélie JOSEPH, Sylvie MANSAUD,  
Céline PREDESLEY, Léon PHILIP et  
Gaëtan LEFEBVRE

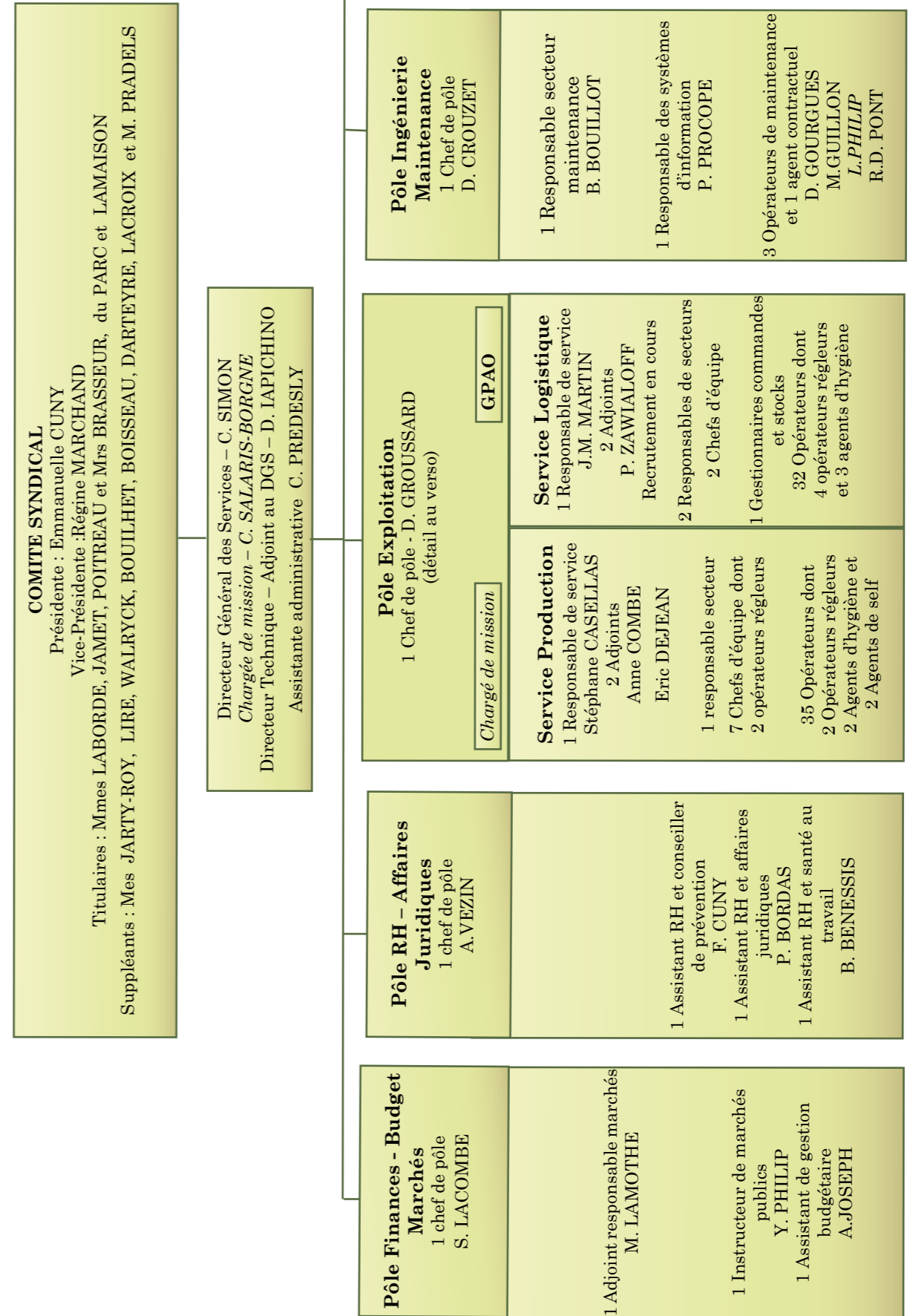


## CAP 35 000 : où en est-on ?

En octobre dernier, après le jury de maîtrise d'œuvre, le Comité Syndical a choisi à l'unanimité la candidature de Thalès Architecture (<http://www.thalesarchitectures.fr>). Cette équipe strasbourgeoise, d'une vingtaine de collaborateurs, a plus de 40 années d'expérience nationale et internationale dans les équipements industriels, publics et divers. Les premières réunions de travail ont déjà débuté. Les plans sont affichés au Self et disponibles sur la borne d'information. l'Avant-Projet Sommaire est attendu pour le 1<sup>er</sup> trimestre 2019.

## Organigramme à jour du 1<sup>er</sup> janvier 2019

## Cette situation est évolutive



POSTES NON OUVERTS AU TABLEAU DES EFFECTIFS (Contractuels)

OPERATEURS REGLEURS