

Compte-rendu de l'Entente Intercommunale**Mardi 7 octobre 2025 à 14h****1. Transition vers l'inox en cuisine centrale :****Calendrier du projet :**

Jun 2025 : Publication du marché public pour une notification après le Conseil Municipal de Bagneux du 14 octobre 2025. Un seul candidat a répondu pour chacun des deux lots du marché : les réponses correspondent aux exigences techniques et de qualité définie dans le cahier des charges. Cependant, un surcôt de 130.000 euros est à prévoir sur l'exercice 2025 (soit 49.400 euros à la charge de Malakoff et 80.600 euros pour la ville de Bagneux)

D'octobre 2025 à février 2026 :

- Accompagnement avec l'ACFI et le secteur prévention (RH) pour travailler sur l'ergonomie de ce projet
- Réalisation de tests de fonctionnement en cuisine centrale
- Réalisation de tests de fonctionnement dans les écoles (2 écoles pilotes sur Bagneux : Marcel Cachin et Paul Langevin + 1 ou 2 écoles sur Malakoff : à définir)
- Réalisation de tests de fonctionnement sur les crèches
- Travail sur le conditionnement :
 - Combien de portions par bacs pour chacune des préparations de la cuisine centrale
 - Conditions de réchauffe des plats en écoles
 - Programmation du logiciel de gestion de production (Salamandre Fusion) avec nos nouvelles règles de conditionnement

Novembre 2025 :

- Lancement de l'ensemble des commandes relatives aux bacs inox (lot 1)
- Consolidation des plans d'implantation de la ligne de conditionnement et des zones de stockage des bacs avec le prestataire pour le lancement de la commande et la mise en production de notre matériel de conditionnement (lot 2)
- Les délais annoncés par le candidat dans son mémoire technique est de :
 - 6 à 8 semaines pour la livraison échelonnée des bacs + couvercles
 - 12 à 16 semaines pour la ligne de conditionnement

De Janvier à Avril 2026 :

- Réception des bacs inox + couvercles
- Planification des travaux d'installation de la ligne de conditionnement
- Dossier d'agrément sanitaire à faire valider à la DDPP. L'écriture du dossier commencera depuis décembre après avoir pu consolider le projet avec le candidat.
- Déploiement de la solution

Réponse à l'appel d'offre :Le marché comprend 2 lots :

- Lot 1 : bacs inox + couvercles étanches + accessoires périphériques
- Lot 2 : ligne de conditionnement

Les critères d'analyse des offres des offres sont :

Critères	Sous-critères	Pondération (%)
TOTAL =		100%
1. Prix - Analyse des BPU et des DQE		30%
2. Qualité et conformité	Lot 1 : Robustesse, qualité, légèreté des matériaux, ergonomie, adaptabilités aux besoins, clarté de la documentation	40%

Lot 2 : Performance de la ligne, facilité de l'intégration dans l'espace de travail existant, simplicité d'utilisation

3. Délai de livraison, d'installation. SAV, réparabilité, garantie

20%

4. Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)

10%

La société Roussel a répondu à l'ensemble de l'appel d'offre et a été retenu pour l'exécution de ce marché (Validation en CAO le 2 octobre, en attente de la validation par le Conseil Municipal du 14 octobre).

Phase Tests :

Côté cuisine centrale, le travail a déjà commencé pour définir le nombre de portions positionnables dans les bacs. L'objectif est de « remplir » au maximum les bacs pour éviter le surplus de lavage / désinfection. Nos 2 points de vigilance sur cette étape sont :

- Le point des bacs n'excédera pas plus de 5kg (à plein)
- La précision des informations données via l'étiquette de traçabilité et les fiches de livraison est indispensable pour un suivi et une bonne compréhension sur les écoles et les crèches.

En novembre et décembre 2025, des mises en situations auront lieu avec les 12 bacs + couvercles déjà en possession de la cuisine centrale. L'objectif est de pouvoir suivre la vie d'un bac inox sur l'ensemble du parcours :

- En cuisine centrale :
 - o Production
 - o Conditionnement, dépose couvercles et étiquettes, ainsi que le refroidissement
 - o Allotissement / répartition de la production en fonction du nombre de repas nécessaires sur chaque école / crèche
 - o Chargement des camions puis livraisons vers les sites de consommation
- Sur écoles et crèches :
 - o Arrivée de la livraison sur site
 - o Stockage en chambre froide
 - o Remise en température
 - o Service en self pour les élémentaires et à table pour les maternelles
 - o Débarrassage, trempage et plonge
 - o Stockage pour restitution au livreur
- Retour en cuisine centrale :
 - o Récupération sur site et déplacement vers la cuisine centrale
 - o Déchargement du camion
 - o Désinfection des bacs et séchage avant remise dans le circuit de production
 - o Stockage des bacs / rangement

Les tests se feront sur des repas « faciles » à laver, mais aussi et surtout sur des repas plus complexes, avec des denrées qui risquent de « coller » au bac et nécessitant un traitement supplémentaire sur office (exemple du gratin ou des cuisses de poulet).

Le calendrier des tests sera communiqué dès planification définitive.

Déploiement de la solution :

Dès que le calendrier de réception du matériel, de travaux d'installation de la ligne de conditionnement et de la mise en place définitive de l'inox, il sera proposé aux 2 villes pour validation finale du projet.

Communication aux familles :

Sur la commission des menus de décembre, si nous avons bien fait notre projet, les éléments suivants seront donnés :

- Retroplanning de la mise en place
- Valoriser l'effort collectif (mobilisation des services // fort impact budgétaire)
- Adaptation de l'offre sur les journées de travaux de désinstallation des lignes de conditionnement actuelles et installation de la nouvelle ligne. Comme pour chaque phase de travaux, des perturbations seront possibles (en essayant de les minimiser) et la communication sera ajustée en fonction.

Communication aux agents des 2 villes :

L'objectif est de valoriser l'engagement des villes et d'accompagner au mieux les agents dans les nombreuses conséquences dans leur quotidien de ce projet :

- Prise en compte des troubles musculo-squelettiques
- Calendrier de déploiement
- Accompagnement des équipes des écoles
- Réalisation d'une réunion d'information et de questionnement avec les équipes

2. Marché public pour les Boulangeries :

Le marché comprend 2 lots :

- Lot 1 : Pains et viennoiseries de confection artisanale en circuit court (5 attributaires maxi)
- Lot 2 : Pain Bio répondant aux critères du label « Ecocert en cuisine »

Les critères d'analyse des offres des offres sont :

Critères	Sous-critères	Pondération (%)
TOTAL =		100%
1. Prix - Analyse des BPU et des DQE - Remise sur volume		35%
2. Qualité des produits et dégustation : Dégustation - Qualité des matières premières - Respect des grammages		40%
3. RSE et pertinence du circuit court		20%
4. Livraison / dépannage : réactivité - délais		10%

Attribution des lots :

L'analyse des offres a été faite sur les dossiers, mais surtout sur la dégustation organisée pour nos 2 villes.

Pour le lot 1, nous avons 4 candidats ayant envoyé un dossier complet et pouvant être retenu :

- Boulangerie Farandole des pains - Malakoff
- Boulangerie Lorel - Bagneux
- Boulangerie Pain d'or - Malakoff
- Boulangerie Passion du bon pain - Bagneux

Pour le lot 2, nous avons 2 candidats (Toufflet et Moulin). La boulangerie Moulin propose des prix plus attractifs et est bien meilleur sur la dégustation. Les établissements Moulin sont donc retenus pour nous fournir le pain bio.

Vers un « parcours » d'éducation aux goûts avec les enfants

Les enfants ont été associés à cette dégustation. Il serait très intéressant d'associer les enfants plus souvent sur le travail de la cuisine centrale : comment déguster ? découvrir de nouvelles saveurs ? comment cuisiner / préparer ? etc...

Des visites de la cuisine centrale pourraient être proposées pour les enfants sur les mercredis ou les vacances scolaires, avec une dégustation en fin de visite. Les dégustations peuvent apporter aussi un travail sur l'éducation aux goûts et sur la perception des enfants.

3. Budget 2026 :

Le cadrage budgétaire de la ville de Bagneux pour le service restauration pour 2026 correspond au budget primitif + budget supplémentaire de 2025, soit 3 375 400 € en fonctionnement.

Comme chaque année, certaines lignes de notre budget ne rentrent pas dans les coûts de l'entente : les réparations techniques dans les écoles (60 000 €), les coûts alimentaires des événements de la ville (44 000 €), contrat de maintenance préventive des hottes et des matériels de grande cuisine des satellites (28 500 €). Des lignes budgétaires d'autres services s'ajoutent au budget du service restauration : RH, carburant, tenues de travail, entretien du bâtiment, informatique, gestion des marchés publics et de la comptabilité, dératisation / désinsectisation, eau, chauffage, électricité, etc...). Ces dépenses de fonctionnement sont estimées équivalentes qu'en 2025.

Nature des dépenses	Budget 2026	Primitif	Remarques
6042 : Prestations de service	60 000 €		Diminution de la prestation de la Semgest limitée à la présence de la diététicienne lors de la commission restauration mais pas nécessairement pour la correction des menus. Ajout d'un audit de structure (PPI) Ajout Prestation de lessivage industriel de la cuisine centrale suite visite DDPP
60623 : Alimentaire	2 937 100 €		Révision périodique des prix (trimestrielle, semestrielle ou annuelle) et évolution des effectifs de rationnaires, suivi du prix revient journalier via salamandre fusion.
60631 : Produits d'entretien	20 000 €		Passage sur des produits Ecolabel
60632 : Petits équipements et usage unique	90 000 €		Diminution des achats de barquettes et de film de thermoscage Mise en place de matériel plus durable (lavettes réutilisables, etc...)
6135 : Location des camions réfrigérés	100 000 €		4 camions pour les livraisons scolaires
61558 : Réparations du matériel de Grande Cuisine	100 000 €		Valeur moyenne annuelle (stable sur les précédentes années)
6156 : Maintenance préventive et contrats	68 300 €		Transfert de 2 contrats pour conditionnement vers 1 seul avec l'inox
Total	3 375 400 €		

En investissements sur 2026 pour le fonctionnement de la cuisine centrale : 144 000 € pour l'ajout d'ergonomie dans l'utilisation de l'inox, l'achat d'étagères pour le rangement de locaux de stockage suite visite DDPP, l'équipement classique de la cuisine (échelles, passoires, couteaux, cuiviers, etc...).

Les comptes de clôture de l'année 2025 pourront être proposés à 1^{er} trimestre de l'année 2026.

Les dépenses d'investissements sur le projet des bacs inox seront actées lors la première réunion de l'entente de 2026, cela permettra la poursuite du projet.

4. Réalisation Egalim / Ecocert en cuisine

EGALIM :

La cuisine centrale continue de progresser dans les % de produits de « qualité » servis. Les pourcentages du tableau correspondent à l'ensemble de notre prestation (repas et goûters) :

	Année 2022	Année 2023	Année 2024
Produits issus de l'agriculture biologique	12 %	18 %	20,5 %
Labels SiQO et Equivalents (AOC, IGP, HVE, MSC, RUP, Label Rouge, etc...)	25,4 %	26 %	27 %

La progression « Egalim » se poursuit pour atteindre les 50% de produits de qualité (Bio et Label)

Label Ecocert en cuisine :

Conformément aux exigences du label Ecocert en cuisine, nous proposons chaque mois 4 composantes Bio Locales.

Les achats pris en compte dans le label ne concernent que le repas du midi, sans prendre en compte le goûter. Le pourcentage de produits Bio dans Ecocert en cuisine est donc de 27 % pour 2024-2025.

5. Module « Informations consommateurs » :

Les 2 villes ont pu intégrer les interfaces sur leurs sites respectifs le lundi 29 septembre.

Nous n'avons pas encore de retours d'utilisateurs.

Ce sujet est mis à l'ordre du jour de la commission restauration du mardi 7 octobre. A ce titre, les élus souhaitent unanimement remercier l'équipe de la cuisine centrale pour la qualité des repas qui est reconnue par les parents lors des commissions et en dehors lors des rencontres avec les élus (conseil d'école ou autre).

Le cadre de la conception des menus est à redonner :

- 1 poisson par semaine
 - 1 plat végétarien par semaine
 - 2 à 3 entrées / crudités par semaine
 - 2 à 3 « fromage + fruit » par semaine
 - 2 à 3 yaourts par semaine
 - 1 à 2 pâtisseries par mois
- ⇒ Selon les recommandations / obligations en termes de GEMRCN et de nutrition

Les menus sont disponibles pour 2 semaines avec l'ensemble des informations nécessaires :

- Ingrédients des recettes
 - Allergènes
 - Grammages
 - Valeurs nutritionnelles
- ⇒ Les menus sont en corrélation directe avec notre logiciel de gestion de production. Toute modification faite sur les menus apparaît dès 16h au moment de la mise à jour automatique de l'interface.