

Conférence Entente Communale Malakoff - Bagnaux

Jeudi 3 octobre 2024

Participant.es :

- Malakoff : Vanessa Ghiati, élue - Nicolas Strauss, DGA – Alain Muzzarelli, directeur de la DRIEL
- Bagnaux : Nicolas Guillemin, élu – Hélène Cillières, élue – Chloé Mély-Dumortier, DGA – Gaëlle Safa-Lartigue, directrice restauration, Lysiane Alezard, directrice de cabinet de la maire

1. Point Ressources humaines

L'arrêt de la prestation « portage à domicile » par la cuisine centrale pour nos 2 villes a eu comme répercussions :

- L'arrêt de 4 postes de chauffeurs – livreurs. 3 ont été repositionnés sur d'autres services de la ville de Bagnaux, 1 a changé d'orientation professionnelle. Ces 4 postes ne rentraient pas dans les coûts relatifs à l'activité de l'entente intercommunale.
- Le temps initialement prévu pour la confection des repas pour les bénéficiaires du CCAS est utilisé pour travailler sur nos recettes et nos approvisionnements pour améliorer la prestation des repas proposés aux enfants.

Deux postes sont en recrutement : 1 responsable des livraisons et 1 chef de production.

Dans l'attente de ces recrutements, l'équipe de la restauration travaille à minimiser le nombre d'erreurs (de grammages et d'allotissements) dans ces livraisons, qui créent des tensions dans les équipes des écoles et dans l'équipe de la cuisine centrale.

2. Logiciel de gestion de production :

Le logiciel de gestion de production « Salamandre Fusion » a été acquis fin d'année 2023. Un logiciel de ce type sert à :

- Programmer des commandes automatiques en fonction des menus, des effectifs et des fiches techniques
- Générer le prix de revient journalier d'un repas afin d'avoir un suivi budgétaire au fur et à mesure des commandes sur tous les mois de l'année
- Tracer les opérations de réceptions des denrées et la gestion de stock
- Produire selon la fiche technique pour assurer une prestation identique pour tous sur un même service et pouvoir reproduire des recettes qui ont été au goût des enfants
- S'assurer d'avoir les bonnes quantités pour produire suffisamment sans surproduire
- Avoir une réalisation de tous les documents nécessaires à la production en automatique, ce qui permet de limiter toutes les erreurs humaines
- Gérer le budget alimentaire et tous les reportings nécessaires à la vie d'un service restauration.

Le paramétrage du logiciel de gestion de production « Salamandre Fusion » est finalisé depuis fin septembre 2024. Nous entrons donc dans une phase de rodage et de test sur toutes les étapes d'une cuisine centrale (approvisionnements, stockage, production, allotissement, livraisons sur les écoles).

Pour l'heure, les étapes des menus, des commandes et de la gestion des stocks sont sécurisées via le logiciel. Un déploiement jusqu'à la production avec les fiches « recettes » est en cours et sera opérationnel pour les vacances de la Toussaint.

Sur la dernière période de l'année (avant les vacances de Noël), la cuisine centrale déploiera totalement l'utilisation du logiciel de gestion de production jusqu'aux dernières étapes : l'allotissement et les livraisons sur les satellites (écoles et crèches).

Une fois en place sur toute la sécurisation de la vie de la cuisine, un module « informations consommateurs » pourra être acquis pour communiquer avec les parents les menus, les allergènes, les labels qualité des produits, les recettes, etc...

3. Label Ecocert en cuisine :

Le label obtenu par la cuisine centrale en 2016 est maintenu pour une année supplémentaire sur 2024.

Les critères sont renforcés depuis 2023, et seront encore accentués en 2025 car nous sommes certifiés depuis 2 ans sur les nouveaux critères. Nos objectifs en 2025 sont :

- Atteindre 25% de produits issus de l'agriculture biologique
- Donner des informations nutritionnelles aux consommateurs (possible avec le nouveau logiciel de gestion)
- Permettre aux consommateurs d'avoir toutes les informations concernant les menus facilement (Labels, Origine des viandes, Allergènes, modifications de menus, etc...)
- Avoir une démarche écologique avec les produits d'entretien – le marché public passé en juillet 2024 prend en compte ce critère
- Avoir une démarche structurée sur le gaspillage alimentaire (pesées, satisfaction, etc...)

La cuisine centrale progresse sur ces proportions d'achats pour tendre vers les objectifs « Egalim » et « Ecocert » :

	Année 2021	Année 2022	Année 2023
% de produits « BIO »	17 %	11 %	18 %
% de produits « Label »	7 %	25 %	26 %
Soit % total de produits durables	24%	36 %	44 %

Pour le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, il est important d'avoir une démarche construite pour ne pas « bricoler » avec les agents et les enfants. Un affichage du travail en cours est nécessaire.

4. Passage à l'inox :

La réunion de lancement de l'étude a eu lieu le mercredi 25 septembre.

La 1^{ère} phase d'étude durera environ 2 mois. Cette phase permettra de :

- Définir correctement nos besoins et nos contraintes en cuisine centrale et dans les écoles
- Chiffrer précisément l'ensemble des investissements nécessaires
- Réaliser les plans d'implantation des nouveaux équipements en cuisine centrale
- Définir notre fonctionnement de traçabilité et de lavage des bacs
- Ecrire les pièces du marché public.

Le budget initialement prévu en 2024 est reporté sur 2025. Budget d'investissement estimé à 500 000 €.

Une phase test sera réalisée en février, mars ou avril 2025 pour tester les espaces, la place dans les fours de réchauffe et les armoires froides, la place dans les camions, le temps de lavage en fin de service, etc...

Ce passage aux bacs inox est la préoccupation principale des équipes d'entretien des écoles. Les impacts sur le travail quotidien des agents sont largement pris en compte dans l'étude (AMO avec le cabinet Alma Consulting) pour limiter les troubles musculo-squelettiques, le grattage des plaques, les poids trop importants, etc...

La ville de Malakoff étant déjà en bacs inox, la transition est plus « facile », d'autant que les bacs seront moitié moins grands qu'actuellement dans la nouvelle organisation.

Le devis pour l'étude de maîtrise d'œuvre pour le passage à l'inox est de 12 000 €.

5. Appel à Projet « Restauration Durable » :

Un dossier de candidature a été déposé pour participer à la 3^{ème} édition de l'appel à projet de la Métropole du Grand Paris pour une restauration plus bio et plus durable.

Si notre candidature est retenue, cet accompagnement sera accès sur des techniques culinaires (nouvelles recettes de plats végétariens) et sur un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.

6. Budget et Bilan financier :

Un repas a coûté 4,29 € en moyenne. Plus d'1 million de repas a été servi sur 2023.

Le budget 2024 de fonctionnement est tenu. Par contre, en investissement, nous avons eu de nombreuses avaries sur nos équipements de froid et un remplacement urgent a dû être réalisé. Ces investissements imprévus représentent 120 000 € au total, soit 45 600 € pour Malakoff (38% du volume total).

Ces travaux seront portés à la facturation des investissements de 2024, faites en début d'année 2025.

Le titrage des coûts exceptionnels n'avaient pas été réalisés pour fin 2022 et l'année 2023. Ces coûts représentent 92 000 € en fonctionnement et 49 741 € en investissement.

Pour le budget 2025, les coûts de fonctionnement seront probablement en baisse.

Pour le passage à l'inox, des subventions sont possibles par l'ADEME, la région Ile de France, le Syctom et d'autres éco-organismes.

Les dossiers de demandes de subventions ont été faits à l'ADEME et à la région.

Le logiciel de gestion de production nous offre la possibilité d'aller chercher des subventions sur l'opération d'Agrimer « Fruits et lait à l'école ». Il s'agit de définir le moment de la journée pouvant recevoir cette subvention, soit le repas du midi dans notre fonctionnement, et de placer dans les menus des produits laitiers « natures » et de fruits / légumes bruts Bio ou labellisés.

Le simulateur « Agrimer » dit qu'une subvention de 300 000 € est possible pour nos 6400 couverts journaliers.

Décisions :

- Déployer le logiciel de gestion de production à tous les stades pour sécuriser notre distribution
- Mettre en place un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire construit et cohérent
- Poursuivre le travail sur le passage aux bacs inox en collaboration avec les différentes équipes
- Continuer à avoir un suivi budgétaire stricte pour répondre à nos contraintes budgétaires tout en améliorer la qualité du service restauration à nos consommateurs.
- Maintenir le label « Ecocert en cuisine » sur 2025
- Développer l'interface « information consommateurs » du logiciel de gestion de production.
- Approbation des comptes de l'année 2023