

**Compte-rendu de l'Entente
Mercredi 11 décembre 2024 à 9h
Lieu : Mairie de Malakoff**

1. Marché Public des denrées alimentaires :

L'appel d'offre pour le renouvellement de notre marché public des denrées alimentaires a été publié le vendredi 15 novembre pour une fin de publication le mercredi 18 décembre à 12h.

Dans le cadre de cet appel d'offre, des échantillons ont été demandés aux différents candidats. Ce marché sera conclu pour une durée de 1 an reconductible 3 fois pour un montant de dépenses annuelles d'environ 3 millions d'€, soit 12 000 000 € HT sur les 4 ans.

Rétroplanning lié à cet appel d'offre :

Test produits sur les échantillons reçus par les équipes des deux communes	Vendredi 20 décembre 2024 (pour les produits à DLC courte) Mardi 7 janvier 2025 (pour les produits à DLC longue)
Analyse des dossiers des candidats	Du mercredi 18 décembre à 14h jusqu'au vendredi 9 janvier avant 12h.
Réponse à donner au service « marchés publics »	Lundi 13 janvier matin
Commission d'Appel d'offres	Jeudi 16 janvier à 9h
Conseil municipal	Mardi 4 février à 20h
Date de début du marché	Lundi 28 avril 2024 (après la date de fin du marché en cours)

Critères d'analyses de l'offre :

Critères	Pondération
1-Prix des prestations	40.0 %
2-Qualité	30.0 %
3-Performances en matière de protection de l'environnement	15.0 %
4-Délai de livraison	15.0 %

Critères des choix sur les échantillons :

Les échantillons ont été choisis selon les diverses problématiques rencontrées avec les fournisseurs actuels sur ces dernières années, à l'appui des expériences passées, il est apparu nécessaire de vérifier certains produits pour s'assurer de leur bonne adéquation avec les attentes et exigences des communes de l'entente, comme par exemple :

- Des quantités d'excédent trop importantes dans les poches de viande
- Des fruits arrivant non suffisamment mûrs ou trop abîmés
- Des légumes râpés arrivant dans des poches gonflées et donc inutilisables
- Des substitutions de référence produit sans notre accord préalable
- Des taux de pertes trop importants sur la cuisson de certains légumes surgelés, etc...

Ces échantillons permettront de s'assurer de la bonne qualité des produits demandés :

- Corrélation entre l'échantillon envoyé par le candidat et la fiche technique du dossier
- Qualité de la viande (une quantité d'exsudat convenable, l'absence d'os ou de cartilage dans les sautés, des rôti tranchées avec des tranches normées en grammage, etc...)
- Des propositions de produits de qualité avec une nécessité pour le candidat de proposer un maximum de produits dits « Egalim » (Label rouge, Bio, MSC, RUP, etc...)

2. Autres marchés publics ayant une échéance en 2025 :

Usage Unique, Barquettes, Film, etc... : Fin en juillet 2025

Articles concernés par cet AO : gants, charlotte, aluminium, couverts bois, bobine essuie-mains, lavettes, éponges, raclette, balais brosse, sacs poubelles, moules de cuisson, kits visiteurs, etc...

Rétroplanning :

Documents de l'AO à transmettre au service « marchés publics »	Fin février 2025
Publication	Mi-mars 2025
Réception des offres des candidats	Mi-avril 2025
Réponse à l'appel d'offre	Mi-mai 2025
CAO et CM	Juin 2025
Début de l'utilisation de ce marché	Juillet 2025

Boulangeries : Fin novembre 2025 pour la boulangerie Bio et Fin en Février 2026 pour les boulangeries conventionnelles.

Un avenant au marché de boulangerie bio est à l'étude par le service marchés publics de la ville de Bagneux pour que les dates de fin de marchés coïncident. Le travail sur les pièces de l'appel d'offre se fera sur septembre pour un passage au CM de décembre 2025.

Pour la dégustation des échantillons relatifs à ce marché, les parents d'élèves et les enfants à la dégustation seront associés compte tenu du fait que la composante « pain » du menu est un sujet récurrent en commission restauration.

3. Point d'avancement sur le passage à l'inox :

Le travail pour la définition de la solution se fait en concertation avec les services concernés par ce changement, ainsi que la ville de Malakoff. L'objectif est de prendre en compte l'ensemble des problématiques que nous pourrions rencontrer sur cette modification importante de notre fonctionnement actuel :

- Impact sur la charge de travail supplémentaire pour les équipes de la restauration et de l'entretien
- Impact sur nos corps (Troubles musculo-squelettiques, Port de charge, Répétition des gestes...)
- Impact sur notre matériel en cuisine et dans les écoles
- Impact sur nos camions et nos livreurs
- Impact sur les locaux
- Impact sur nos budgets de fonctionnement et d'investissement
- Etc...

Réactualisation du rétroplanning du projet :

Septembre 2024 à janvier 2025 :

- Réalisation d'une étude AMO par le cabinet Alma Consulting
- Réunion de lancement de l'étude réalisée le 24 septembre avec Direction Entretien, Direction Education, Direction Petite enfance, Ville de Malakoff, Direction Restauration
- Visite de la cuisine centrale et de certaines écoles début novembre par le cabinet d'AMO pour adapter la solution à nos locaux, programmer les implantations des différentes machines nécessaires, ainsi que définir les places de stockage des bacs
- Copil le 22/01 à 10h30 à Bagneux : pour exposer la solution et le travail réalisé par le cabinet d'AMO Alma Consulting.

Février – Mars 2025 :

- Test des différentes solutions sur la cuisine centrale, 2 écoles test de Bagneux, 1 crèche de Bagneux et 1 école de Malakoff (à minima)
- Consultation du groupe de travail sur les positifs et les négatifs de la phase test
- Concertations avec la ville de Malakoff et les élus des 2 villes
- Accompagnement par l'ACFI (Mme Noé) = secteur prévention de la ville sur les conditions de travail face aux bacs inox
- Prise de contact avec les différents prestataires choisis (pour les bacs inox, pour la traçabilité des bacs, pour l'automatisation du conditionnement, pour la traçabilité des plats envoyés sur les satellites, pour les modifications de fours ou de laverie nécessaire sur la cuisine centrale et les satellites)

Mars – Avril 2025 :

- Présentation de la solution au F3SCT, ainsi que des problématiques rencontrées lors des phases tests avec les décisions proposées pour répondre au mieux au travail quotidien de chacun.
- Ecriture du RAO pour passage en CAO puis au CM de avril 2025

Mai 2025 :

Lancement des commandes auprès de chaque prestataire

Juin à septembre 2025 :

Déploiement progressive sur les différentes structures en fonction de la réception des différents éléments (bacs, conditionnement, traçabilité, fours, laverie, etc...)

Dernier trimestre 2025 :

Déploiement total de la solution avec arrêt total du plastique

4. Accompagnement et subventions :

Subventions Agrimer :

Le dossier est en cours d'écriture.

Subventions pour le passage à l'inox sur l'étude de faisabilité par l'ADEME :

- ⇒ Notification de l'ADEME pour une aide de 8900 € pour une facturation de l'étude de 13000 € sur la fin d'année 2024

Subvention pour le passage à l'inox de la région IDF sur l'investissement
ID 092-219200466-20250218-DEL2025_22-DE

⇒ Notification de la région pour une aide de 50 000 € pour un investissement programmé de 500 000 € en 2025

Accompagnement de la MGP sur l'AAP « restauration durable » :

Les villes de l'entente (dossier constitué par le service restauration de la ville de Bagneux pour les deux villes) ont postulé et ont été retenues concernant l'Appel à Projet sur Restauration Durable, Bio et Local avec la MGP et le GAB IDF. Cet accompagnement va permettre de progresser sur les obligations réglementaires (majoritairement liées à la loi EGALIM) les objectifs politiques en matière de nutrition.

Le package de l'AAP comprend pour Bagneux et Malakoff :

- 5 demi-journées sur le gaspillage alimentaire
- 1 journée sur la technique culinaire « recettes végétales »

La formation « Techniques culinaires » sera positionnée sur un mardi ou un mercredi courant mars ou avril. Nous adapterons les menus pour les écoles en fonction pour libérer un maximum d'agents de la cuisine centrale du travail quotidien et les mobiliser sur la formation. Nous organiserons sûrement une dégustation des tests du jour avec les équipes animateurs, restauration et entretien.

Pour le gaspillage alimentaire :

- 1ère demi-journée d'accompagnement le mercredi 29 janvier 2025 : rappel des grandes lignes du gaspillage alimentaire, récap du travail déjà effectué sur la 1ère édition de l'AAP, planification de pesées sur les écoles (en test), définition des besoins en matériel pour la réalisation de celles-ci
- 2ème demi-journée le mercredi 19 mars 2025 : bilan des pesées réalisées / comment les organiser par la suite, passer de la théorie à la pratique sur les différentes pistes que nous avions travaillées il y a 2 ans.
- 3 demi-journées à planifier ensuite selon avancement

L'objectif est de travailler en 2026-2027 sur un Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire commun aux deux villes pour avoir des indicateurs communs et des prises de décisions communes.

Personnes nécessaires sur ce projet : dir resto Bagneux et Malakoff / coordo offices des 2 villes / 4 écoles pilotes (service entretien – 2 agents par école – 2 écoles pilotes par villes) / 2 agents cuisine.

Relevé de décisions :

- **L'analyse des candidatures et de leurs échantillons du marché de denrées alimentaires se fera conjointement (Directeur DRIEL Malakoff et Directrice restauration Bagneux)**
- **Un COPIL pour le passage aux bacs inox aura lieu le mercredi 22 janvier 2025**
- **Un calendrier des dates de conférence de l'entente sera proposé pour l'année 2025**