



CHILLY-MAZARIN

REÇU EN PREFECTURE

le 23/02/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-091-219101615-20230213-023130216-D

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ

DÉPARTEMENT DE L'ESSONNE
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION PARIS-SACLAY

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

SEANCE DU LUNDI 13 FEVRIER 2023

Nombre de membres

en exercice : 35
Présents : 24
Représentés : 11
Excusé : /

L'an deux mille vingt-trois, le treize février à vingt heures, le Conseil Municipal de CHILLY-MAZARIN, dûment convoqué par la Maire, s'est rassemblé au lieu ordinaire de ses séances, sous la présidence de Madame Rafika REZGUI, Maire.

PRÉSENTS : MME REZGUI, Maire, M. LACAMBRE, MME GY, M. PROPONET, MME LOYAU, M. CRUSE, MMES GREMION, RICCIARELLI, M. DELIANCOURT, MME LE PALUD, ADJOINTS ; M. SERRES, MMES BOUGE, YENKETRAMDOO, MORIEZ, MM. PAUDELEUX, RICCARDI, POLICE, MMES HADJIAT, TERRINE ; MME CINOSI-GIRARD, M. RIBEIRO-CAPITAO, MMES LACARRIERE-FARGES, BERNIER ; M. RODRIGUES FORMANT LA MAJORITE DES MEMBRES EN EXERCICE.

REPRÉSENTÉ(S) :

M. JANUS POUVOIR A MME RICCIARELLI
MME NAOUM-GHAZIEFF POUVOIR A MME TERRINE
M. HAMONIC POUVOIR A M. PAUDELEUX
MME MICHON POUVOIR A M. LACAMBRE
M. SOUSA POUVOIR A M. CRUSE
M. BOUKOUNA..... POUVOIR A MME LE PALUD
M. DEBBI POUVOIR A M. DELIANCOURT
M. FERYN POUVOIR A M. PROPONET
M. BOUCHE POUVOIR A MME LACARRIERE-FARGES
MME LEANZA POUVOIR A M. RIBEIRO-CAPITAO
M. LEBAS POUVOIR A M. CINOSI-GIRARD

EXCUSE : /

Conformément à l'article L.2121-15 du Code général des collectivités territoriales, il a été procédé à la nomination d'un secrétaire pris au sein du Conseil.

Madame Kenza HADJIAT ayant obtenu la majorité des suffrages, a été désignée pour remplir ces fonctions qu'elle a acceptées.

D231302-16

Syndicat Intercommunal de Restauration des Villes de Massy, Chilly-Mazarin et Epinay (SIRMC) : Rapport annuel d'activités 2021.

OBJET : SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE RESTAURATION DES VILLES DE MASSY, CHILLY-MAZARIN ET D'EPINAY-SUR-ORGE (S.I.R.M.C.) : RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITES 2021.**RAPPORTEUR : ISABELLE GY****NOTE EXPLICATIVE DE SYNTHÈSE**

Conformément à l'article L. 5211-39 du Code général des collectivités territoriales, le Président de l'Établissement Public de Coopération Intercommunale, est tenu d'adresser, chaque année, au Maire de chaque commune membre, un rapport retraçant l'activité de cet établissement assorti du compte administratif. Ce rapport est présenté par la Maire au Conseil Municipal en séance publique.

Compte tenu de ce qui précède, il est proposé aux membres du Conseil Municipal de prendre acte de la présentation du rapport d'activités 2021 du syndicat intercommunal de restauration des villes de Massy, Chilly-Mazarin et d'Épinay-sur-Orge.

Le Conseil Municipal, après avoir entendu l'exposé de son rapporteur :**VU** le Code général des collectivités territoriales et notamment son article L. 5211-39,**VU** la commission du Personnel, administration générale et intercommunalités du 10 février 2023,**CONSIDÉRANT** que le Président de l'Établissement Public de Coopération Intercommunale, est tenu d'adresser, chaque année, au Maire de chaque commune membre, un rapport retraçant l'activité de cet établissement assorti du compte administratif, rapport qui est présenté au Conseil Municipal en séance publique,**CONSIDÉRANT** qu'il convient dès lors de porter à la connaissance du Conseil Municipal de Chilly-Mazarin le rapport annuel d'activités 2021 du syndicat intercommunal de restauration des villes de Massy, Chilly-Mazarin et d'Épinay-sur-Orge,**DÉLIBÈRE****ARTICLE 1**: **PREND ACTE** du rapport annuel d'activités 2021 du syndicat intercommunal de restauration des villes de Massy, Chilly-Mazarin et d'Épinay-sur-Orge.**ARTICLE 2** : **DIT** que le rapport annuel sera mis à la disposition du public, lequel sera avisé par voie d'affiches apposées en Mairie et aux lieux habituels d'affichage pendant au moins un mois.**Résultat du vote : UNANIMITE.****Fait et délibéré en séance les jour, mois et an susdits.****Suivent les signatures.****Extrait certifié conforme.****Chilly-Mazarin, le 13 février 2023****La Maire,
Rafika REZGUI**



CUISINE « LES 4 FOURCHETTES »

18, route de Massy
91 380 CHILLY-MAZARIN

■ 01 69 74 21 70

☎ 01 69 74 21 78

contact@cuisine-les4fourchettes.fr

RAPPORT D'ACTIVITE 2021

*Présenté par Madame Elisabeth PHLIPPOTEAU
Présidente du S. I. R. M. C.*

REÇU EN PREFECTURE

le 23/02/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-091-219101615-20230213-023130216-0

BILAN D'ACTIVITE

DELIBERATIONS DU COMITE SYNDICAL

Date	n°	Objet
9 février	01	Vote du budget primitif 2021
	02	Tableau des effectifs
	03	Election des membres de la C.A.O.
6 avril	04	Avenant transactionnel au Marché de fourniture de denrées alimentaires et d'assistance technique – Protocole transactionnel S.I.R.M.C. - SOGERES
	05	Adhésion au groupement de commandes pour les assurances cyber risques
	06	Compte de gestion 2020
	07	Compte administratif 2020
	08	Organisation du temps de travail - protocole
	09	Organisation de la journée de solidarité
	10	Nature et durée des autorisations spéciales d'absence
	11	Compte épargne-temps
	12	Modification du R.I.F.S.E.E.P.
	13	Attribution des indemnités horaires pour travaux supplémentaires
8 juin	14	Modalités d'attribution de l'avantage en nature « repas du personnel »
	15	Renouvellement de la convention d'instruction des dossiers retraite par le C.I.G.
	16	Marché de fournitures de denrées alimentaires et d'assistance technique
	17	Affectation résultats 2020 au BS 2021
	18	Budget supplémentaire 2021
	19	Rapport d'activité 2020
	20	Convention cadre et adhésion C.O.S. année 2021
	21	Subvention SCIC Coop Bio Ile-de-France – Marmite sauteuse
	22	Convention médecine préventive avec le C.I.G.
	23	<i>Numéro d'acte non utilisé</i>
12 octobre	24	Désignation d'un nouveau délégué suppléant de la commune de Chilly-Mazarin
	25	Décision modificative 1 au Budget Principal
	26	Autorisation de recourir au contrat d'apprentissage
	27	Régime des astreintes
	28	Renouvellement de l'adhésion au contrat groupe d'assurance statutaire
	29	Renouvellement de la convention de confection des paies signée avec le C.I.G.
	30	Renouvellement de la convention relative à l'assistance technique pour l'instruction des demandes d'A.R.E.
14 décembre	31	Décision modificative 2 au budget primitif 2021
	32	Débat d'orientations budgétaires pour l'année 2022
	33	Révision des prix de facturation 2022
	34	Adhésion Proclub
	35	Prolongation de la convention sur les honoraires de la commission de réforme et du comité médical

DECISIONS DU BUREAU SYNDICAL

Date	n°	Objet
7 décembre	01	Ouverture d'une ligne de trésorerie d'un montant de 400 000€

DECISIONS DE LA PRESIDENTE

Date	n°	Objet
11 février	01	Contrat de maintenance thermoscelleuse S2000
24 juin	02	Accompagnement des moyens modes et modèles de gestion de la structure, des coûts et des approvisionnements de la cuisine centrale

Le S.I.R.M.C. est composé d'un Bureau regroupant une Présidente et deux Vice-Présidentes, et d'une assemblée délibérante réunissant 10 élus (5 pour la ville de Massy, 3 pour la ville de Chilly-Mazarin et 2 pour la ville d'Epinau-sur-Orge).

ELISABETH PHILIPPOTEAU



ISABELLE GY
1^{ère} Vice-Présidente représentante
de Chilly-Mazarin



Présidente représentante
de Massy



SOPHIE GAUDRY
2^{ème} Vice-Présidente représentante
d'Epinau-sur-Orge

Le Comité syndical est constitué des membres suivants représentants les communes :

Pour Massy :

MME PHILIPPOTEAU
MME BELOQUI
M. DELALANDE
MME DAILLOUX
M. BRIERE
MME NIANG
MME VICTORIEN
MME DUMAND
MME CAYOUCETTE
M. LABAN-BOUNAYRE

Pour Chilly-Mazarin :

MME GY
MME GREMION
MME LOYAU
M. HAMONIC
M. JANUS
M. LACAMBRE

Pour Epinau-sur-Orge :

MME GAUDRY
M. DUCHESNE
M. RANDOING
M. HADDAD

Sur proposition de son Bureau, le Comité syndical s'est fixé des objectifs lors de son débat d'orientations budgétaires le 15 décembre 2020, et notamment :

Préserver les effectifs et les compétences

« Recruter le complément d'encadrants intermédiaires compétents pour assurer la transition des moyens et des connaissances sur une période de départ en retraite ».

Respecter l'objectif d'achats responsables de la loi Egalim

« Revoir le cahier des charges d'approvisionnement et évaluer la politique d'aide à la SCIC pour atteindre 50 % d'achats responsables dont 20 issus de l'agriculture biologiques en valeur ».

Aider au développement de l'approvisionnement bio et local

« Soutenir la complémentarité de la SCIC et du projet de légumerie du Département de l'Essonne tout en subventionnant le développement et la diversification de la 5^{ème} gamme ».

Mesurer puis lutter contre le gaspillage alimentaire

« Mesurer le poids des denrées jetées pour établir un indicateur de départ et de progression tout en définissant des actions de diminution du gaspillage dans la chaîne de restauration ».

Diminuer les denrées en emballage individuel

« Agir pour l'environnement et la santé et améliorer la qualité des denrées en diminuant les déchets d'emballage par plus de préparation et de matériel en cuisine et dans les offices ».

Evaluer pour augmenter les repas végétariens

« Faire un bilan de satisfaction, de fabrication et de coût des repas végétariens pour évaluer leur présence dans le plan de diversification des protéines dans les menus ».

Inciter à la mise en place d'une filière de récupération des bio déchets

« Inciter les villes à valoriser les biodéchets par un tri à la source et une filière de récupération et greffer la cuisine centrale au système retenu par la ville de Chilly-Mazarin ».

PRODUCTION

Repas

Année	Chilly-Mazarin	Massy	Epinay-sur-Orge	S.I.R.M.C.	Total
1999	213 567	518 626	0	5 747	737 940
2000	205 177	529 289	0	5 748	740 214
2001	216 670	515 292	0	5 939	737 901
2002	212 894	516 586	52 188	6 130	787 798
2003	196 850	481 631	113 090	6 131	797 702
2004	210 300	516 872	116 227	6 514	849 913
2005	205 400	506 796	119 152	6 579	837 927
2006	211 308	543 373	121 896	6 506	883 083
2007	225 444	562 337	123 271	6 510	917 562
2008	230 580	584 981	123 500	6 478	945 539
2009	236 946	595 286	120 030	6 456	958 718
2010	247 859	604 314	117 748	6 558	976 479
2011	249 354	636 177	117 829	6 498	1 009 858
2012	274 052	676 905	118 747	6 554	1 076 258
2013	289 853	699 356	120 913	6 646	1 116 768
2014	301 569	753 180	124 399	6 424	1 185 572
2015	301 351	799 075	130 710	6 130	1 237 266
2016	291 012	795 940	136 954	6 391	1 230 297
2017	303 697	826 904	144 096	6 494	1 281 191
2018	279 772	833 380	143 248	6 540	1 262 940
2019	153 582	817 328	142 460	6 478	1 119 848
2020	159 532	585 905	106 371	5 756	857 564
2021	261 272	714 033	145 315	7 600	1 128 220

La répartition par villes et par convives est la suivante (la différence avec le total produit correspond à la restauration du personnel du S.I.R.M.C.) :

	Chilly-Mazarin		Massy		Epinay-sur-Orge	
	Scolaire	Adultes	Scolaire	Adultes	Scolaire	Adultes
2018	246 121	33 651	739 820	93 560	128 137	15 111
2019	129 483	24 099	728 959	88 369	127 951	14 509
2020	150 979	8 553	507 468	78 437	92 880	13 491
2021	242 218	19 054	646 971	67 062	133 145	12 170



Après la diminution des commandes de repas par la ville de Chilly-Mazarin expliquant la baisse importante de repas sur l'année 2019 et malgré une reprise en Juillet 2020, l'année 2020 subit les conséquences de la crise sanitaire avec la fermeture des écoles et/ou l'application des protocoles sanitaires très stricts, réduisant ainsi la quantité de repas produits de près de 25% par rapport à l'année précédente. Le phénomène s'est reproduit, avec un impact amoindri, sur l'année 2021.

En 2021, les taux de répartition étaient de 69 % des repas produits pour Massy, 19% pour Chilly-Mazarin et 12 % pour Epinay-Sur-Orge.
Ils sont respectivement de 64%, 23% et 13% pour l'année 2021.

La répartition par convives, tout au long de l'année :

Mois de l'année	Maternelles	Primaires	Encadrants scolaires	Seniors	Restaurant Municipal	Personnel S.I.R.M.C.	TOTAL
Janvier	40 902	61 322	10 605	6 105	2 341	0	121 275
Février	24 850	34 282	7 764	5 617	2 288	460	72 715
Mars	45 819	68 288	11 225	6 241	2 950	920	135 443
Avril	14 434	24 773	5 004	5 401	2 080	640	52 332
Mai	35 037	50 771	3 800	5 573	1 950	720	103 019
Juin	43 035	62 663	10 810	5 743	2 702	880	125 833
Juillet	17 149	22 563	6 060	5 514	2 096	520	53 902
Août	7 071	7 819	3 038	5 390	2 618	440	26 376
Septembre	44 058	65 476	10 198	6 009	2 600	840	130 228
Octobre	37 043	53 515	9 388	5 467	2 414	740	109 377
Novembre	36 638	52 621	10 258	5 864	2 500	720	108 601
Décembre	29 186	39 072	8 872	6 102	2 601	720	86 553
Total	375 222	543 185	104 047	69 026	29 140	7 600	1 128 220
Part	33,26%	48,15%	9,22%	6,12%	2,58%	0,67%	100%

Goûters

Année	Chilly-Mazarin	Massy	Epinay-sur-Orge	Total
2010	54 456	69 209	0	123 665
2011	53 226	75 030	0	128 256
2012	56 718	80 710	0	137 428
2013	54 021	83 788	0	137 809
2014	60 095	92 908	0	153 003
2015	62 349	94 470	0	156 819
2016	60 729	89 537	0	150 266
2017	59 709	95 322	0	155 031
2018	58 624	101 342	0	159 966
2019	57 546	98 871	0	156 417
2020	43 056	69 853	15 642	128 551
2021	45 928	86 195	34 599	166 722

Année	Nombre de repas produits	Nombre d'agents prévu au tableau	Nombre de repas produits par agent	% d'évolution productivité par agent / l'année précédente	% d'évolution productivité par agent / l'année d'origine
1999	737 940	30	24 598	---	---
2000	740 214	30	24 674	+ 0,31	+ 0,31
2001	737 901	31	23 803	- 3,53	- 3,23
2002	787 798	32	24 619	+ 3,43	+ 0,08
2003	797 702	32	24 928	+ 1,26	+ 1,34
2004	849 913	34	24 997	+ 0,28	+ 1,62
2005	837 927	34	24 645	- 1,41	+ 0,19
2006	883 083	34	25 973	+ 5,39	+ 5,59
2007	917 562	34	26 987	+ 3,90	+ 9,71
2008	945 539	34	27 810	+ 3,05	+ 13,06
2009	958 718	34	28 198	+ 1,40	+ 14,63
2010	976 479	34	28 720	+ 1,85	+ 16,76
2011	1 009 858	34	29 701	+ 3,41	+ 20,75
2012	1 076 258	34	31 654	+ 6,57	+ 28,68
2013	1 116 768	36	31 021	- 2,00	+ 26,11
2014	1 185 572	36	32 932	+ 6,16	+ 33,88
2015	1 237 266	37	33 439	+1,54	+ 35,94
2016	1 230 297	37	33 251	- 0,56	+ 35,18
2017	1 281 191	37	34 626	+ 4,13	+ 40,76
2018	1 262 940	38	33 236	- 4,18	+ 35,12
2019	1 119 848	36	31 107	- 6,41	+ 26,46
2020	857 564	37	23 177	- 25,49	- 6,13
2021	1 128 220	43	26 237	+ 13,20	+ 6,66

Entre 1999 et 2017, la productivité a augmenté de plus de 40 %. Cette progression était le résultat combiné d'une professionnalisation croissante d'un personnel en place depuis la création de l'équipement mais aussi du recours à des équipements facilitant le travail lors des travaux de modernisation de la cuisine centrale.

Mais elle était aussi la résultante d'un déficit de moyens humains sur la période 2015 à 2017 (les effectifs n'ont cru que de +24 % entre 1999 et 2017) en raison d'un déficit de recrutement en l'absence de candidats aux remplacements ou à l'embauche (le niveau réel des postes devait être de 47 et non de 37).

Cette productivité a chuté depuis l'année 2018 en raison d'une baisse des commandes de repas produits sur la période 2018 à 2020, majoritairement en 2019 compte tenu des baisses de commandes de la ville de Chilly-Mazarin et en 2020 par répercussion de la crise sanitaire.

Pour l'année 2021, la productivité s'est rehaussée par le retour progressif à une activité normale. Le taux de productivité a été cependant fortement atténué par une augmentation importante des effectifs compte tenu de la nécessité de préserver les effectifs et les compétences décidé dans la feuille de route du mandat.

Procédures d'élaboration

Les menus sont le fruit d'un travail préalable d'étroite collaboration de la diététicienne, du chef de production et du technicien de la société d'approvisionnement :

- La diététicienne prépare des trames de menus ;
- La faisabilité des menus est ensuite validée à la fois par le chef de production et par l'assistant aux approvisionnements ;
- Ils font ensuite l'objet d'une présentation en commissions municipales pour recueillir les observations ;
- Les menus sont finalement validés en commission intercommunale des menus réunissant l'ensemble des villes adhérentes ;
- Les menus sont envoyés sur chaque ville avec les informations à destination des consommateurs (notamment la saisonnalité, les logos d'origine des produits et les allergènes identifiés) pour affichage ;
- Puis une veille allergène est en place pour contrôler la véracité des informations transmises aux convives selon l'étiquetage des produits livrés.

Le S.I.R.M.C. indique les signes de qualité des denrées dans des trames de menus dont la charte graphique a été revisitée depuis 2017.

Menu
| du 1^{er} au 5 Mars 2021 |

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte aux croûtons, vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Potage tous légumes	Taboulé	Caeslaw
·	ou	·	ou	Chou blanc, vinaigrette
Cuise de poulet rôtie au jus	Céleri remoulade	Tajine d'agneau au citron	Salade de blé aux petits légumes	·
Pommes noisettes	Omelette	Semoule	Steak hâché, sauce tomate	Groin de poisson Riz
·	Jardinière de légumes et pommes de terre	·	Petits pois	·
Coulommiers	·	Samos	Yaourt nature, sucre	·
ou	Saint-Nectaire	·	·	Canard du poitou ou
Camembert	ou	Pomme	Banane	Rondelé nature
·	Edam	ou	ou	Compote pomme et fraise allégée en sucre
Flan vanille	Eclair au chocolat	Poire	Orange	ou
				Compote pomme et framboise allégée en sucre

Legend:
 ● Produits de saison
 ● Menu végétarien
 ● Appellation d'origine protégée
 ● Indication géographique protégée
 ● Label Rouge

Additional Information:
 ● Bio Blanc Cœur
 ● SCC Coopérative Bio de la France
 ● Bio de l'Agriculture biologique
 ● Nouvelle recette
 ● Suivre les conseils de consommation pour plus d'informations sur les produits disponibles en France
 Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les menus sont élaborés trois à quatre mois avant la date de consommation.
C'est au cours des commissions que les souhaits de chacune des communes sont pris en compte ainsi que l'organisation du travail dans les offices.
Les menus scolaires, les menus des seniors et des restaurants communaux sont validés d'un commun accord lors de la commission intercommunale après consultation des services concernés.

Trames de Menus	Epinay-sur-Orge	Chilly-Mazarin	Massy	Commission intercommunale
Janvier/Février	18/11/2020	16/11/2020	18/11/2020	19/11/2020
Mars/Avril	13/01/2021	11/01/2021	13/01/2021	14/01/2021
Mai/Juin	17/03/2021	15/03/2021	17/03/2021	18/03/2021
Juillet/Août	Réunion intercommunale en janvier 2021- commission de validation 11/03/2021 -Transmission des menus en mai 2021			
Septembre/Octobre	16/06/2021	14/06/2021	16/06/2021	17/06/2021
Novembre/ Décembre	15/09/2021	13/09/2021	15/09/2021	16/09/2021

Menus à thème

Des menus à thème ont été mis en place pour plus de convivialité :

Les thèmes traditionnels, toujours très appréciés :

- Galette des rois, le 7 janvier
- Chandeleur, le 2 février,
- Mardi gras, le 16 février,
- Menu de printemps, le 1^{er} avril,
- Semaine de la découverte du 11 au 15 octobre,
- Menu de fin d'année, le 16 décembre,

Autres :

- Menu à thème Jeux Olympiques : juillet - août
- Menu « orange et noir » : 21 octobre

La crise sanitaire n'a pas permis aux enfants des Conseils Municipaux des Enfants des villes membres de produire des menus.

Des menus anti-gaspillage alimentaire composés de 4 composantes (le produit laitier étant réparti dans une ou plusieurs des autres composantes du menu) ont été introduits :

- Menu « anti-gaspi » 4 composantes : 4 novembre, 15 novembre, 9 décembre, 15 décembre



La cuisine centrale distribue sur les sites de restauration depuis la rentrée 2018-2019, des affiches valorisant des repas à thèmes sélectionnés. Sur l'année 2021, 4 pays participant aux jeux olympiques et faisant l'objet d'un menu ont été illustrés ainsi que la rentrée, la semaine de la découverte, le menu « anti-gaspi » et les classiques menus de printemps et de Noël.

Le SIRMC poursuit également son projet d'animations sur le temps du repas. Après une phase préalable qui consistera à décorer les restaurants scolaires (supports d'affichage, de cheminement des convives, etc...), l'objectif sera d'organiser la venue d'intervenants sur des thèmes liés à la restauration collective (tri des bio déchets, dégustation de produits, présentation par un producteur local, etc...).

Les informations parvenant à la cuisine centrale sur la satisfaction des convives proviennent principalement, et quotidiennement, des retours de fiches satellites remplies soit par le personnel de service soit par les animateurs.

Par ailleurs, au début de chaque commission municipale des menus, un bilan est systématiquement effectué avec les enfants (représentants ou non de C.M.E.), les représentants de parents d'élèves et le personnel de service présents. Ces bilans « communaux » sont ensuite recoupés et intégrés dans le compte-rendu de la séance de la commission intercommunale des menus.

La synthèse de la satisfaction (taux de retour des fiches satellites, nombre de remarques négatives et pourcentage global de satisfaction) a été suspendue de Septembre 2016 à Décembre 2018 pour plusieurs raisons : une surcharge de travail relative à la mise en œuvre de la veille allergène, la volonté de la cuisine centrale de mettre en œuvre un outil de mesure plus proche des convives, plus adapté pour recueillir des informations et, finalement plus utile à une réflexion sur l'amélioration de ses repas. Les retours de fiches satellites sont toujours demandés et étudiés mais non synthétisés pour ressortir l'indicateur habituel de satisfaction.

Historique de la satisfaction annuelle :

Année	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Taux	87,7 %	88 %	89,6 %	89,6 %	91,8 %	91,9 %

Année	2016 (*)	2017 (*)	2018	2019	2020	2021
Taux	91,6 %	-	96,6%	95,8 %	97,7%	97,1 %

(*) En cours d'analyse pour les mois ou l'année manquante

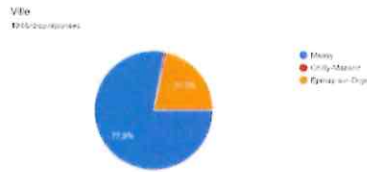
Synthèse mensuelle de l'année 2021 :

Mois	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Taux de participation (%)	62	68	66	65.5	64	65.7			68	75	76	72
Nombre d'observations	27	12	33	3	11	6			7	37	40	32
Taux de satisfaction (%)	96	97.7	95.8	99.3	99.8	99.2			99	94	93.8	94.7
Nombre de menus changés pour toutes les convives sur tous les changements	6/25	1/38	2/25	9/27	1/16	0/17			2/20	4/26	0/17	3/17

Le changement brutal du calendrier scolaire avec la fermeture des écoles en raison de la crise sanitaire au mois d'avril et les grèves d'octobre explique le nombre important de changement pour tous (mesures antigaspillage alimentaire)

SYNTHESE DES RETOURS DE FICHES TECHNIQUES SATELLITES
 MOIS DE SEPTEMBRE 2021

1° Participation



494 réponses sur 725 attendues : **68%**

2° Satisfaction



7 expressions d'insatisfaction : **14%**

Sur la totalité des sites : 7 observations sur 725 = **99% de satisfaction**

3° Les principales observations formulées :

3 villes	Enfants	Eviter de servir petits suisses et melon en maternelle, le service est trop compliqué.
----------	---------	--

4° Changements de menus

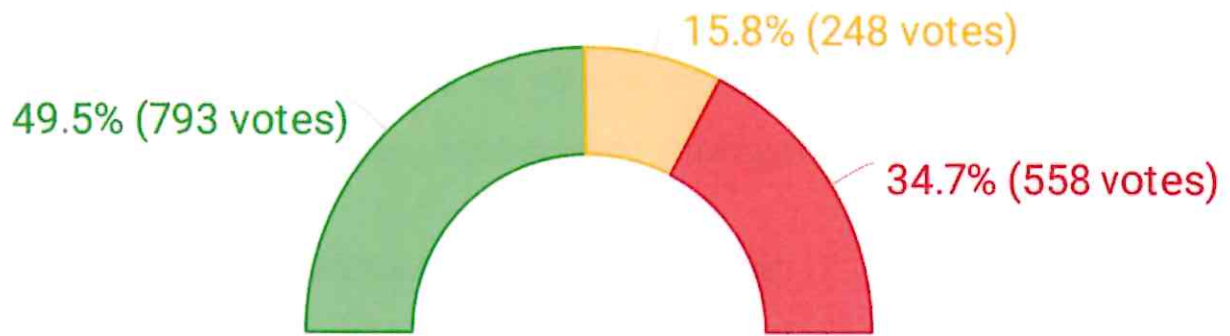
Mois	Quantité totale	Concernant l'ensemble des convives	Dû à un problème fournisseur ou de production	Dû à des fluctuations d'effectifs / grève
SEPTEMBRE	20	2 10%	12 60%	8 40%

Beaucoup de rupture d'approvisionnements liés à la crise sanitaire

Parallèlement aux fiches remplies par le personnel de service, les convives sont invités à communiquer leur satisfaction sur des bornes installées dans 9 offices.



Sur la base d'une question simple portant sur un élément ou la totalité du repas, du jour ou de la semaine, les enfants peuvent répondre en appuyant sur un bouton vert, orange ou rouge afin d'exprimer leur avis.



La présence de ces bornes est appréciée, à la fois par les convives volontaires pour y répondre et par le personnel de restauration qui obtient ainsi des réponses plus précises, notamment dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cependant, les réponses n'étaient pas, jusqu'alors, suffisamment importantes pour identifier la satisfaction réelle. La quantité de bornes a été augmentée et répartie sur plusieurs villes depuis le début de l'année scolaire 2020-2021 afin d'améliorer ces résultats. Ils pourront alors être communiqués sur les supports appropriés.

Les protocoles sanitaires successivement mis en place pour la gestion de la crise sanitaire ont malheureusement mis en suspens l'utilisation de ces moyens de recensement de la satisfaction.

Enfin, le SIRMC doit prolonger son projet de rencontres périodiques avec les convives dans le but de favoriser les échanges (comme c'est déjà le cas dans les commissions menus ainsi que dans les réunions intercommunales des Conseils municipaux des enfants) avec les adultes.

Agrément sanitaire

L'agrément sanitaire 91-161-016 obtenu en 2016 pour la fabrication de 10 000 repas par jour, fait l'objet d'une vérification annuelle par la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Le résultat de l'inspection réalisée le 05 juillet 2021 valide une maîtrise des risques satisfaisante.

Suivi du plan de maîtrise sanitaire

Traçabilité automatisée des étiquettes des matières premières généralisée à l'ensemble des différents lots de chaque produit :

Le système informatique de traçabilité des étiquettes matières premières et consommables en amont de la production est centralisé sur un poste informatique situé dans le secteur des approvisionnements.

Analyses bactériologiques :

Des analyses concernant les bactéries mésophiles pour refléter les méthodes de production du S.I.R.M.C. et des analyses concernant les bactéries pathogènes sont effectuées au moins une fois par an pour chacune des catégories de produits de la liste des DLC du SIRMC.

Les résultats des 51 analyses d'échantillons sont 100 % conformes ainsi que les 11 analyses de surface. Une étude de vieillissement à 5 jours pour l'émincé de soja façon bolognaise satisfaisante permet davantage de flexibilité en production pour les menus végétariens.

Audits de la Cuisine Centrale

4 audits de la cuisine ont été réalisés inopinément :

- 3 effectués en interne : le 4 mars, le 17 juin et le 6 décembre 2021.
- 1 effectué par la Direction des Services Vétérinaires le 5 juillet 2021.
- 4 audits « transport et livraison » en juin 2021.

Visites hygiène dans les offices

Le S.I.R.M.C. assure un rôle de conseil sous forme de « visites hygiène ».

Toutefois, les résultats d'audits étant satisfaisants, il est apparu préférable de concentrer l'activité de la diététicienne du SIRMC à la veille allergène et surtout aux prestations d'animations nutritionnelles en forte demande.

Une formation HACCP sur les bonnes pratiques d'hygiène a été dispensée à l'ensemble du personnel des offices des 3 communes adhérentes :

- Epinay-Sur-Orge : les 22 et 29 septembre 2021
- Chilly-Mazarin : les 27 septembre, 1^{er} octobre et 21 décembre 2021
- Massy : les 20 octobre et 10 novembre 2021

TYPE/DATE	INTITULE	CONTENU	PERSONNEL
HYGIENE 17 MARS	Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 04/03/21	Rappels des procédures spécifiques	<u>Formateur</u> : la diététicienne et l'adjointe en charge de la qualité, <u>Public concerné</u> : Les responsables de secteur
HYGIENE 24 MARS	Le refroidissement rapide	Exercices d'entraînement du calcul de la durée de refroidissement dans tous les cas de figure	<u>Formateur</u> : la diététicienne et l'adjointe en charge de la qualité, <u>Public concerné</u> : Secteur conditionnement chaud
HYGIENE 29 JUIN	Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 17/06/21	Rappels des procédures spécifiques	<u>Formateur</u> : la diététicienne et l'adjointe en charge de la qualité, <u>Public concerné</u> : Les responsables de secteur
HYGIENE 10 DECEMBRE	Mesures de réactivité suite à l'inspection du 06/12/21	Rappels des procédures de traçabilité, HACCP, B.P.H. et circuits	<u>Formateur</u> : La diététicienne du SIRMIC, l'adjointe en charge de la qualité <u>Public concerné</u> : Les responsables de secteur
SECURITE 03 FEVRIER	Sauveteur Secouriste au Travail	Recyclage	<u>Formateur</u> : Secours prévention <u>Public concerné</u> : 6 agents
SECURITE 17 NOVEMBRE 15 DECEMBRE	Lutte contre l'incendie	Utilisation des extincteurs	<u>Formateur</u> SCUTUM INCENDIE <u>Public concerné</u> : 20 personnels

Le S.I.R.M.C. totalise 107 heures de formation en hygiène et sécurité sur l'année 2021, soit 2,7 heures par agent (4,5 heure par agent en 2020 et 1 heure par agent en 2019).

Ce ratio de formation reste faible et s'explique par la crise sanitaire.

Unité de travail	Danger	Action
Activité professionnelle	Prévention	Analyse des causes des accidents de travail – Audits de sécurité par le conseiller de prévention
		Rétroplanning de réunions spécifiques (encadrement – production – relations clients – technique – maintenance) afin de poursuivre l'amélioration de la communication, du travail transversale et de la motivation – Aide à l'intégration des nouvelles recrues aux postes stratégiques RH, production, directeur d'exploitation suite aux départs en retraite
		Vérifications périodiques maintenance en interne et suivi des contrats de maintenance préventives sur le matériel et le bâtiment –Consignation dans le registre de sécurité vérification des appareils de levage, escabeaux et échelles, garde-corps, échelle crinoline vérification mensuelles des BAES Levées des anomalies électriques relevées par DEKRA, prestataire agréé
		Visites médicales – prélèvements selles, gorge – Formation sécurité hygiène accueil du personnel temporaire –
		Aménagement des bureaux avec ouvertures entre les bureaux (porte et fenêtres) pour augmenter la clarté et faciliter la communication
		Protocole sanitaire renforcé du fait de l'état d'urgence lié à la pandémie de la Covid19 et notamment l'interdiction de restauration dans les lieux communs
Stockage / sorties denrées	Chute	Renouvellement du Marché de location de véhicules frigorifiques avec 5 véhicules dont 1 propre
		Acquisition d'un 2 ^{ème} jeu de barres d'étais pour maintenir les piles de cagettes et éviter les chutes
	Biologique	Curage des siphons par un prestataire
Réfection de la porte de la CF négative pour éviter la formation de givre		
Nettoyage désinfection	Chimique	Mise à jour des registres de produits chimiques et des fiches de sécurité des produits d'entretien avec EPI adaptés
Mise en œuvre des matières premières	Ambiance climatique	Renouvellement des EPI –
	Manutention manuelle de charges –Mauvaise posture	Renouvellement du stock de cagettes et socles rouleurs
	Biologique	Sensibilisation du personnel sur les BPH (mesures de réactivité systématique) Circuit des denrées – personnels – déchets
		Installation d'une pompe doseuse Mikrochlore pour la désinfection des légumes

La mission d'inspection en santé et sécurité au travail n'a pas été effectuée en 2021 du fait de la crise sanitaire, elle est reportée à la fin de cette crise. La lettre de mission comprend notamment une sensibilisation gestes et posture auprès du personnel du SIRMC.

L'INFORMATION DES CONVIVÉS**Animations nutritionnelles**

Après détermination d'un volume de créneaux annuels répartis dans les trois communes selon les ouvertures de classes, les enseignants qui le souhaitent peuvent choisir un thème dans un catalogue composé de plusieurs sujets.

Les villes procèdent à la sélection des bénéficiaires.

Répartition par ville :

	2018	2019	2020	2021
Massy	149	76	111	124
Chilly-Mazarin	49	20	14	45
Epinay-sur-Orge	20	15	4	16
Total	218	211	129	185

Répartition par niveaux :

	2019	2020	2021
Maternelle	75	91	104
Elementaire	36	38	81
Autres			
Total	111	129	185

Répartition par thèmes :

	2018	2019	2020	2021
Le petit déjeuner	38	23	32	22
Les fruits et légumes	26	31	26	42
Le chocolat	26	9	5	14
Le miel	21	7	3	
La pomme et les 5 sens	20	8	18	24
Les 5 sens et les 4 saveurs	17	10	14	23
L'équilibre alimentaire	18		3	
Le lait	16	1		
Les 4 saveurs	13	11		
La recette de cuisine	8	2	6	
Le sucre	5			
Les groupes d'aliments	2	3	7	13
La ferme (lait/céréales)	2			
Les céréales	1	2		
Le fromage	1			
L'agriculture biologique	1			
La digestion	1	4	1	8
Les féculents	1			
Le sel	1			
Les légumes secs				
Le pain			4	16
Les produits laitiers			5	16
Le locavorisme			5	7
Total	218	111	129	185

La crise sanitaire n'ayant pas permis la réalisation de l'ensemble des animations planifiées sur l'année 2020, ces dernières ont été prioritaires en 2021.

Depuis Décembre 2019, les parents d'élèves souhaitant visiter la cuisine peuvent s'inscrire sur un agenda partagé pour participer à des « portes ouvertes » chaque début de mois. Ces visites ont été suspendues pendant la crise sanitaire, elles ont repris doucement en fin d'année 2021.

cuisine-les4fourchettes.fr / [@cuisineles4fourchettes](https://www.instagram.com/cuisineles4fourchettes)

Depuis Janvier 2019, la cuisine Les 4 fourchettes possède un site internet qui a pour vocation de présenter l'institution, le savoir-faire et la qualité des denrées. Il donne également accès aux menus des trois villes.

Parallèlement, un réseau social a été développé pour transmettre les informations de façon plus dynamique et plus accessible, comme par exemple les changements de menus mais aussi des contenus plus détaillés comme les visites d'enfants, les menus à thèmes, des fiches produits et recettes, des portraits de producteurs, etc...



Bienvenue sur le site de la Cuisine les 4 Fourchettes





Un guide de présentation a été distribué en Décembre 2020 dans les cahiers de liaison. Ce guide, à vocation pluriannuel, présente de façon plus détaillée que par le passé la cuisine centrale, de la conception des menus à la lutte contre le gaspillage alimentaire en passant par l'origine des denrées, la fabrication des repas, etc... Un complément de guide a été fourni aux villes pour distribution en 2021.

03. /fabrication des menus

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur »
(Auguste Escoffier, chef cuisinier et auteur culinaire français)





1 RÉCEPTIONNER

A la cuisine « Les 4 Fourchettes », on vérifie les quantités et la qualité des denrées que l'on réceptionne. Quand des produits non-conformes, Jean-Luc ? « Ils sont refusés ! », nous explique le directeur d'exploitation. Une fois les contrôles terminés, une trace écrite doit être conservée.

Clouez le quai de débarquement ! Direction la zone de décartonnage. Les procédures de décartonnage et de déconditionnement doivent se faire avec méthode pour éviter toute contamination des denrées alimentaires.

2 STOCKER

Direction les lieux de stockage ! Les fruits et légumes doivent être stockés entre -6°C et +9°C, les viandes entre 0°C et -3°C, le beurre, les œufs et le fromage entre 0°C et +4°C. Et les surgelés ? A -18°C ! Quant aux conserves et aux aliments appertisés, stérilisés, pasteurisés, direction la réserve sèche.

3 CUISINER

Direction la salle de préparation et le hall de cuisson ! C'est là que les plats sont préparés à J-3. Après leur cuisson, les aliments sont séparés en portions et la température abaissée de 63°C à 10°C en moins de 2h. Les repas conditionnés dans des barquettes en cellulose de bois sont ensuite stockés en permanence jusqu'au lieu de consommation à des températures comprises entre 0 et +3°C.

4 LIVRER

Les portions sont ensuite réparties et chargées dans les camions de livraison. Direction les offices de Massy, Chilly-Mazarin et Epinay-sur-Orge - c'est-à-dire les cantines de vos enfants - en véhicule réfrigérant, une liaison froide jusqu'à l'office de restauration.

Le saviez-vous ?

Des protocoles, des analyses bactériologiques et des audits fréquents garantissent une hygiène permanente tout au long de la chaîne de production et de transport des repas. Des plats sont mis à disposition des services officiels. En cas d'intoxication alimentaire, ils pourront être analysés et permettre de déceler la présence, ou non, de germes pathogènes et de confirmer, ou non, la suspicion d'intoxication alimentaire.

Il est possible de visiter « Les 4 Fourchettes » ! N'hésitez pas à solliciter les parents d'élèves ou l'enseignant de votre enfant.

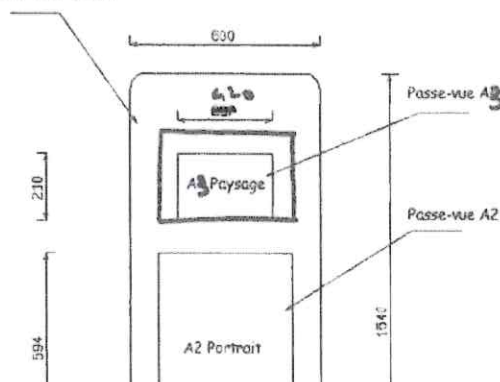
JEAN-LUC
(Directeur d'exploitation)

Panneaux d'affichage et parcours de restauration



Le S.I.R.M.C. a développé un support d'affichage destiné à l'affichage non seulement des menus de la semaine mais aussi des affiches de repas à thème et autres indicateurs d'activité (lutte contre le gaspillage alimentaire, mesures de satisfaction) dans ou à proximité des restaurants. Un prototype a été réalisé pendant l'été 2020 et présenté aux équipes de restauration. Il doit être revisité afin d'être affiché au mur plutôt que posé au sol.

Panneau en Foamapan 10 mm (Sunclear)
Lamination d'un vinyle impression quadri + protection mate
5 panneaux au 3050 x 1560 mm
Quantité : 50 / 80 Ex



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE

La participation au développement durable dans l'activité de la cuisine centrale passe avant tout par des achats responsables de denrées : l'approvisionnement local, les filières courtes, l'agriculture biologique, la qualification des denrées, le respect de la saisonnalité mais également la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Beaucoup de ces domaines d'action participent au respect des dispositions de la Loi Egalim (loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable) promulguée le 1^{er} novembre 2018.

Cette loi dispose notamment qu'en 2022, en valeur, 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont des produits bio à hauteur de 20%) seront utilisés dans la restauration collective publique.

Les indicateurs mis en place depuis le 1^{er} septembre 2021 permettent de dresser le bilan suivant sur les 4 derniers mois de l'année :

2021	Suivi EGALIM									
	EGALIM						HORS EGALIM			
	BIO non Local	BIO Local	LR	AOC/AOP	IGP/HVE	EQUITABLE	MSC	BBC	Local non bio	Circuits Courts
septembre	71 177	10 712	12 975	14 331	1 997	83	17 651	180	10 986	15 030
octobre	20 798	8 603	3 902	6 818	5 148	0	12 325	1 493	22 691	7 239
novembre	24 734	4 964	31 059	11 257	5 926	250	18 741	1 483	7 740	9 317
décembre	35 194	28 003	2 946	6 064	4 609	0	3 351	78	31 900	5 069
Total rubrique € HT	151 901,99	52 281,42	50 882,56	38 471,49	17 680,01	333,56	52 068,74	3 233,02	73 316,58	36 653,93
% par rubrique	13,69	4,71	4,59	3,47	1,59	0,03	4,69	0,29	6,61	3,30
% egalim / hors egalim	28,09						14,90			
% global	42,98									

Les achats responsables réalisés représentent 43 % des denrées.

Seuls 28 de ces 43 points d'achats responsables sont reconnus par la loi Egalim qui ne concerne que des labels européens (18,5 points sont issus de l'agriculture biologique et 9,5 d'autres labels), excluant 15 points correspondant à des objectifs de qualité que le SIRMC s'est aussi donné dans ses approvisionnements en denrées.

L'approvisionnement local

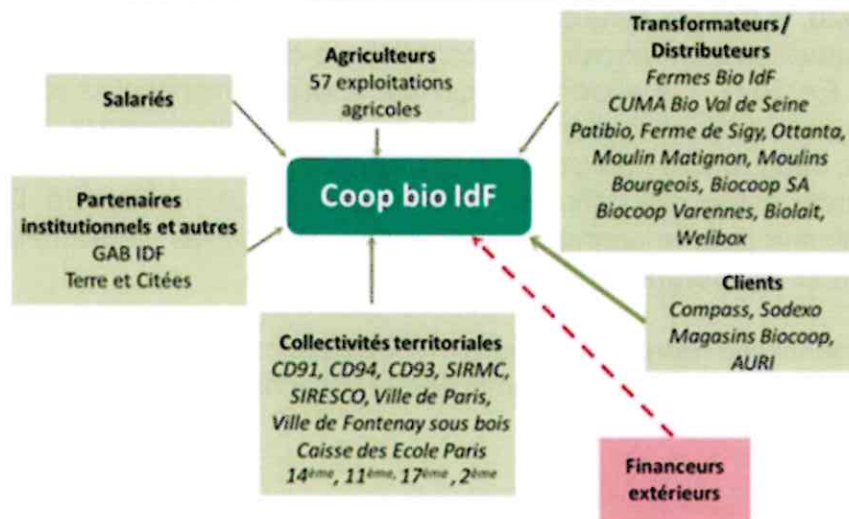
Les approvisionnements sont réalisés dans une zone géographique la plus proche possible du SIRMC. Compte tenu de la configuration du bassin agricole de la Région Ile-de-France, il convient d'avoir une vision plus étendue du caractère local de l'approvisionnement qu'en régions mais il ne devient pas rare de consommer des tomates, des carottes, des pommes de terre, des betteraves et, depuis plus récemment, des lentilles et yahourts franciliens.

Depuis 2017, le SIRMC adhère à Société Coopérative d'Intérêt Collectif Coop Bio Ile-de-France, association de producteurs bio franciliens.

L'objectif visé n'est pas seulement de pouvoir s'approvisionner en denrées issues de l'agriculture biologique locale mais aussi de participer à son développement, notamment dans le cadre de ses débouchés auprès de la restauration collective publique en portant des outils de transformation.



SCIC La Coopérative Bio d'Île de France au 25/03/2019



En 2018, le Comité syndical a voté un soutien financier de 25 000 € pour la mise en place d'un atelier de fromages de garde dans le but de pérenniser l'outil de transformation de lait à la Bergerie Nationale de Rambouillet, fournisseur des yahourts servis périodiquement sur les tables des convives et prochainement de tommes, coulommiers et bries, qu'une délégation intercommunale des Conseils Municipaux des Enfants a pu visiter en 2019.

La SCIC a inauguré en Janvier 2020, sur l'éco-pôle de Sénart, une légumerie permettant la transformation des produits. Les betteraves, lentilles, carottes, pommes de terre y sont dorénavant préparées en 4^{ème} ou 5^{ème} gamme, facilitant ainsi le travail de la cuisine pour être introduites progressivement.

Pour rappel, la loi Egalim invite à la mise en œuvre de Plans Alimentaires Territoriaux dont les contours ne sont pas encore bien définis pour les collectivités territoriales. Le partenariat avec la SCIC constituerait un élément déterminant de ce nouveau dispositif.



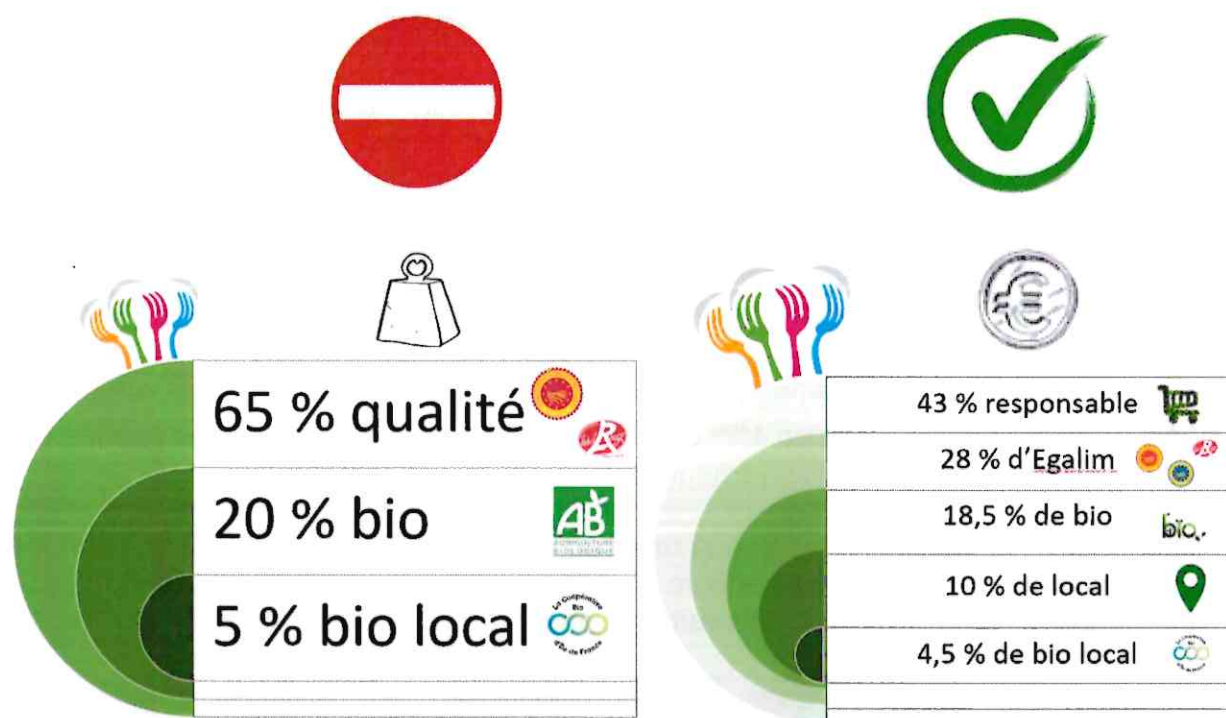
Article	Quantité (kg sauf précision de l'article)
Betterave cube 5 ^{ème} gamme	1 880
Carotte éboutée 4 ^{ème} gamme	2 470
Jus de pomme (Litre)	2 570
Lentille verte sèche	1 140
Pomme de terre 5 ^{ème} gamme	10 520
Pomme	4 840
Tomate ronde	680
Fromage	230

Yahourt aromatisé (Pot)	99_DE-091-219101615-20230213-023130216-0	17 315
Yahourt nature (Pot)		17 760

En Décembre 2020, le Comité syndical a voté l'attribution d'une nouvelle subvention de 5 000 € pour l'acquisition d'un refroidisseur pour la ligne de fabrication de la 5^{ème} gamme de la légumerie. En 2021, il a apporté un dernier soutien favorisant la transformation des produits éloignés de la distribution en raison de leur sélection avant la vente (calibre, forme, ...) afin de lutter, encore plus à la source, contre le gaspillage des aliments.

La cuisine centrale teste actuellement des légumineuses issues de l'agriculture biologique francilienne pour la préparation de nouvelles recettes, la diversification des protéines et diminuer les intrants artificiels dans les cultures.

L'approvisionnement local représente plus de 10% des achats de denrées du S.I.R.M.C. dont 4,5 points dédiés à la SCIC et 5,5 points dédiés à l'achat des pains et viennoiseries.



Rappel feuille de route :

Respecter l'objectif d'achats responsables de la loi Egalim

« Revoir le cahier des charges d'approvisionnement et évaluer la politique d'aide à la SCIC pour atteindre 50 % d'achats responsables dont 20 issus de l'agriculture biologiques en valeur ».

Aider au développement de l'approvisionnement bio et local

« Soutenir la complémentarité de la SCIC et du projet de légumerie du Département de l'Essonne tout en subventionnant le développement et la diversification de la 5^{ème} gamme ».

La saisonnalité

La saisonnalité est un des éléments importants participant à la préparation des trames de menus. La réglementation oblige que les produits de saison soient indiqués dans ces derniers pour l'information des convives. Elle doit nécessairement être combinée avec la volonté de proposer des denrées issues de l'agriculture biologique.

La lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la réduction des déchets

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique, Le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire fait l'objet de réunions périodiques du GLUGARD, Groupe de LUTte contre le Gaspillage Alimentaire et pour la Réduction des Déchets, faisant participer le personnel de la cuisine centrale, les responsables restauration et animation des villes membres.

En croisant les données de satisfaction des convives, les pesées alimentaires, le poids des biodéchets collectés en sortie de satellites tout en les confrontant aux recommandations nutritionnelles, au plan alimentaire de la cuisine et aux obligations de la loi Egalim, notamment en matière de diversification des protéines, il propose et analyse des actions permettant de réduire plus efficacement les déchets, qu'ils soient biologiques ou d'emballages.

Les pesées alimentaires se sont intensifiées sur l'année 2021, visant tantôt la totalité du repas, tantôt une composante de ce repas.

Un diagnostic des emballages a également été effectué, que ce soit les emballages participant à la livraison des denrées sur la cuisine centrale à celui utilisés pour le service à table, en passant par ceux nécessaires à l'acheminement des produits de la cuisine au lieu de consommation.

Quelques exemples :

20/05/2021 : Générale : Salade verte aux dés de fromage / Couscous boulette merguez semoule / Saint Nectaire / Flan vanille nappée caramel

Epinay-sur-Orge : Estimation de rejet de 10 %. Ce sont essentiellement les légumes qui ont été jetés. Le plat serait constitué exclusivement de boulettes et de semoule serait mangé à 100 %

Massy : Estimation de rejet 20 %. Beaucoup de restes de merguez et de semoule.

Proposition : Couscous boulettes. Pas de merguez. Conservation des légumes.

Lors de cette séance du 19 novembre des actions ont été décidées pour améliorer la réduction des déchets d'emballage dans les 4 grandes catégories recensées lors des réunions précédentes :

- Les assaisonnements en général (petits conditionnements individualisés : dosettes),
- Les denrées qui n'ont pas besoin d'être transformées et qui sont transportées dans leur emballage d'origine (grands conditionnements collectifs : boîtes),
- Les denrées transformées et conditionnées dans un nouvel emballage (repas préparés et conditionnés dans les barquettes) (barquettes de repas),
- Les denrées non transformées transportées dans leur emballage d'origine mais devant faire l'objet d'un sur-emballage uniquement pour leur répartition et leur rassemblement (sacs de répartition des goûters).

Le S.I.R.M.C. a mis en œuvre des barquettes de remise en température et de service sans plastique en Novembre 2020. Les résultats sont positifs mais avec des réserves sur la fragilité des contenants au scellage et après réchauffe (la matière utilisée pour leur confection étant plus fragile que le plastique moulé ou thermoformé).



Cette exigence de la loi Egalim, qui interdit les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales pour 2025, nécessite la réalisation d'une étude approfondie des contenants servant au conditionnement des repas afin de tendre progressivement vers le réemploi dans le but d'éviter progressivement le « tout jetable », en commençant par les convives en portage à domicile à échéance du 1^{er} janvier 2022.



La barquette et le « liner » de fonds sont compostables. Le film de fermeture, pelable, est en cours de développement.

Le test de contenant de réemploi à destination des bénéficiaires du repas à domicile n'a pas abouti à un bilan positif, les contenants étant trop durs à ouvrir pour un public majoritairement âgé. Il a par ailleurs été évalué une perte importante des contenants à hauteur de 40 %, interrogeant sur la nécessité d'un système de consigne responsabilisant le bénéficiaire.

Les services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. Il participe au plan de diversification des protéines mais aussi à lutter contre la surproduction et la surconsommation de viande et de poisson.

De nouvelles recettes sont progressivement mises en œuvre et adaptées par la cuisine centrale, avec plus (trio lentilles, carottes et pommes de terre, égrainé de soja façon bolognaise, ...) ou moins (curry de lentilles et de riz, quenelles à la tomate, ...) de succès.

Un bilan doit être effectué pour garantir la production de repas satisfaisant l'ensemble des convives. Ces plats ne sont pas encore totalement bien accueillis car ne font pas encore partie des habitudes alimentaires et occasionnent du gaspillage alimentaire.



Il est cependant constaté une évolution dans cette satisfaction pour certains plats. La cuisine centrale doit dorénavant progresser dans la création de nouvelles recettes et dans la formation des cuisiniers vers ce type de plats dont la préparation demande un savoir-faire particulier.

Le recours aux légumineuses est un atout dans cette démarche en raison de leurs richesses en protéines végétales.

Les terres cultivables franciliennes sont par ailleurs très propices à leur culture, notamment dans le cadre de l'agriculture biologique par leur apport naturel en azote.

La légumerie de la Coopérative Bio Ile-de-France s'est particulièrement spécialisée dans la préparation de lentilles cuites en 5^{ème} gamme.

Rappel feuille de route :

Mesurer puis lutter contre le gaspillage alimentaire

« Mesurer le poids des denrées jetées pour établir un indicateur de départ et de progression tout en définissant des actions de diminution du gaspillage dans la chaîne de restauration ».

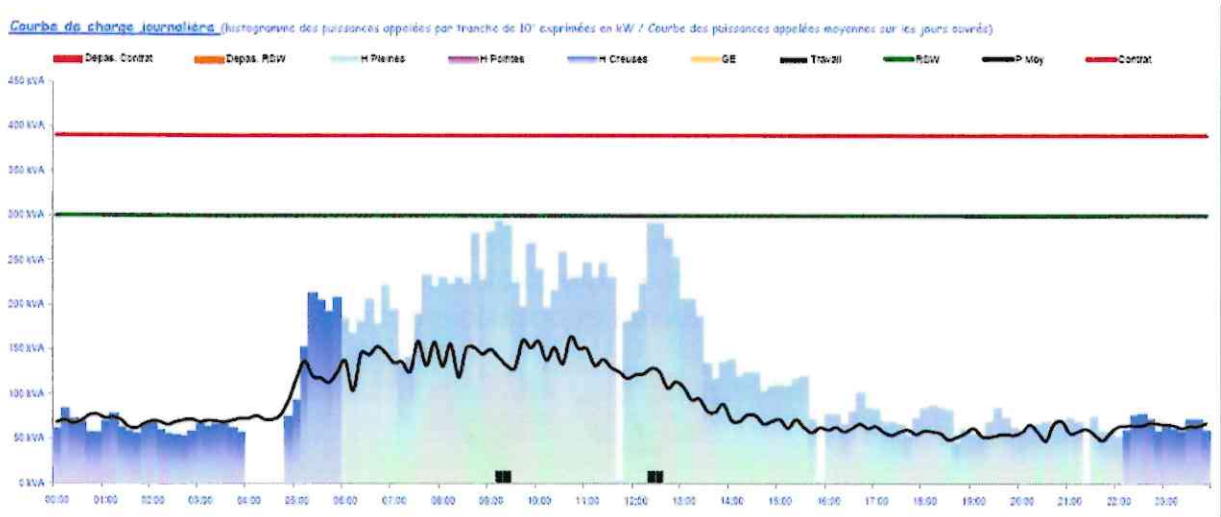
Diminuer les denrées en emballage individuel

« Agir pour l'environnement et la santé et améliorer la qualité des denrées en diminuant les déchets d'emballage par plus de préparation et de matériel en cuisine et dans les offices ».

Evaluer pour augmenter les repas végétariens

« Faire un bilan de satisfaction, de fabrication et de coût des repas végétariens pour évaluer leur présence dans le plan de diversification des protéines dans les menus ».

Un optimiseur d'énergie a été mis en place dans le cadre des travaux de modernisation. Il pilote les machines de cuisson, de production de froid et les chauffe-eaux afin de diminuer les pics de tirage et ainsi, diminuer la quantité de kWh consommés.



Sur l'année 2021, la cuisine centrale, entièrement alimentée par l'électricité dans le cadre d'un contrat supérieur à 36kVA, a consommé 900 MWh.

Pollution

La livraison des repas est effectuée avec des véhicules renouvelés et contrôlés périodiquement, répondant aux normes européennes antipollution.



Depuis fin 2020, le S.I.R.M.C. a intégré dans son parc un véhicule recourant au Gaz Naturel de Ville. Un bilan sera effectué pour étudier la transformation progressive de la totalité du parc. Si des avantages en terme de bilan carbone et de proximité de la station d'approvisionnement sont flagrants, plusieurs inconvénients ont déjà été révélés comme, par exemple, la charge utile du véhicule ainsi que l'autonomie du réservoir.

Diminution et valorisation des biodéchets

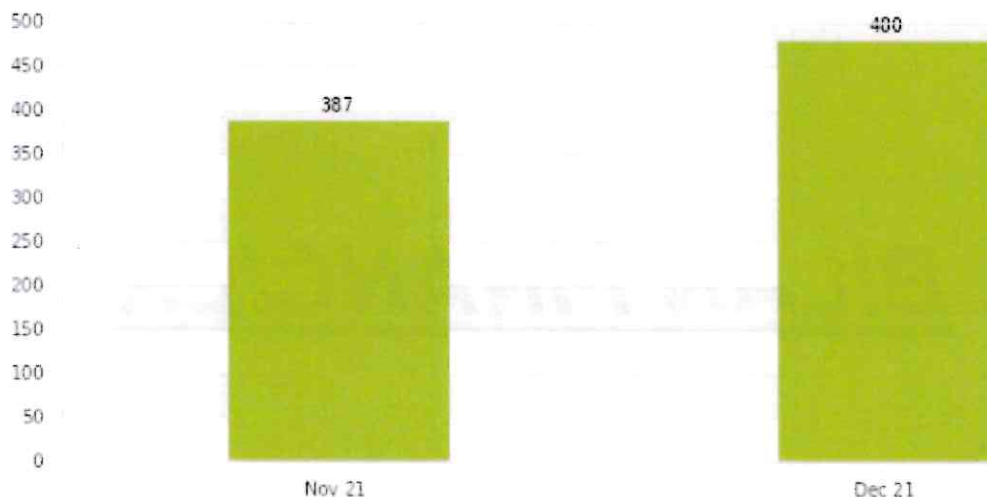
Un tri sélectif des déchets est opéré par le personnel du SIRMC (boîtes de conserves, cartons, papiers).

Des bornes de tri ont été mises à disposition des villes de Massy, de Chilly-Mazarin et d'Épinay-sur-Orge pour favoriser le tri et la récupération, notamment des biodéchets.

Depuis le 1^{er} novembre 2021, les biodéchets de la cuisine centrale sont récupérés par l'entreprise Les Alchimistes disposant d'une plateforme de compostage sur le territoire de la ville de Chilly-Mazarin.

Évolution des biodéchets collectés au cours de la période

[Poids arrondi Kg]



sauvé **866 kilos**
de biodéchets
de l'incinération



fabriqué **156 kilos**
de compost, qui ont permis
d'enrichir **15m2**
de terrain

Rappel feuille de route :

Inciter à la mise en place d'une filière de récupération des bio déchets

« Inciter les villes à valoriser les biodéchets par un tri à la source et une filière de récupération et greffer la cuisine centrale au système retenu par la ville de Chilly-Mazarin ».

REÇU EN PREFECTURE

le 23/02/2023

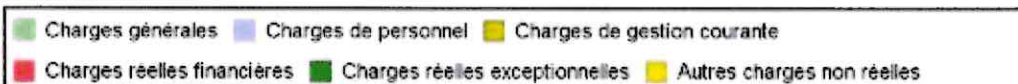
Application agréée E-legalite.com

99_DE-091-219101615-20230213-023130216-0

BILAN FINANCIER

Les dépenses de fonctionnement

STRUCTURE ET EVOLUTION DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT

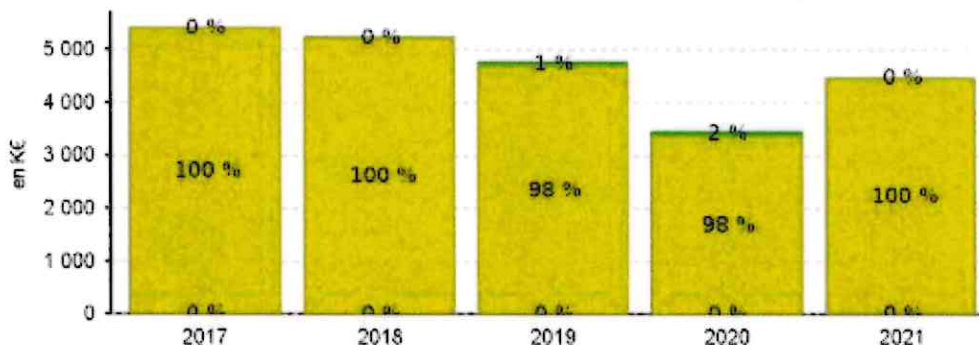


MONTANT DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT

En €				Évolution
	2019	2020	2021	2020 / 2021
Charges Générales	3 075 190	2 342 650	3 108 857	32.71 %
Charges de personnel	1 342 398	1 361 142	1 597 433	17.36 %
Charges de gestion courante	30 192	29 256	28 260	-3.40 %
Charges réelles financières	29 476	27 882	26 688	-4.28 %
Charges réelles exceptionnelles	15 000	5 000	18 078	261.56 %

Les recettes de fonctionnement

STRUCTURE ET EVOLUTION DES RECETTES DE FONCTIONNEMENT

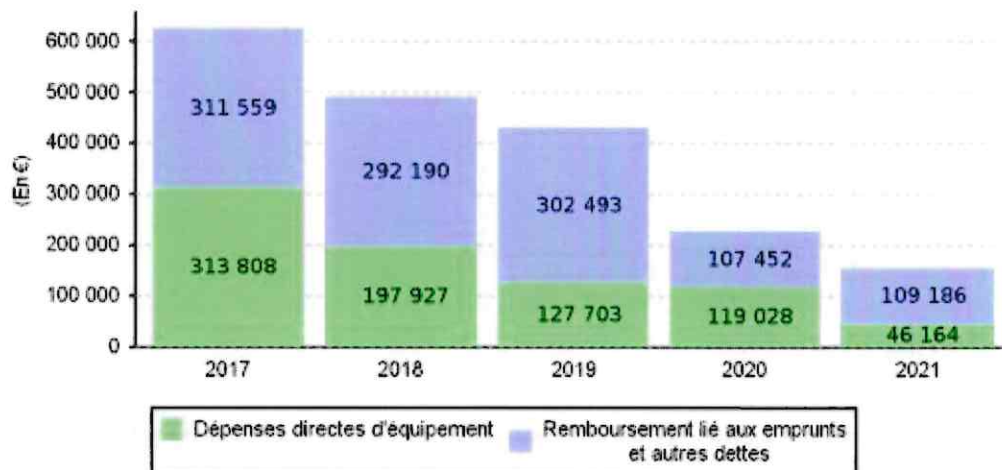


MONTANT DES RECETTES DE FONCTIONNEMENT

En €				Évolution
	2019	2020	2021	2020 / 2021
Ressources Fiscales	0	0	0	-
Dotations et participations	30	163	9 000	5 436.42 %
Ventes et autres produits courants non financiers	4 713 034	3 385 371	4 480 251	32.34 %
Produits réels financiers	0	0	0	-
Produits réels exceptionnels	68 984	79 112	5 616	-92.90 %

Les dépenses d'investissement

ÉVOLUTION DES PRINCIPALES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT



REPERES

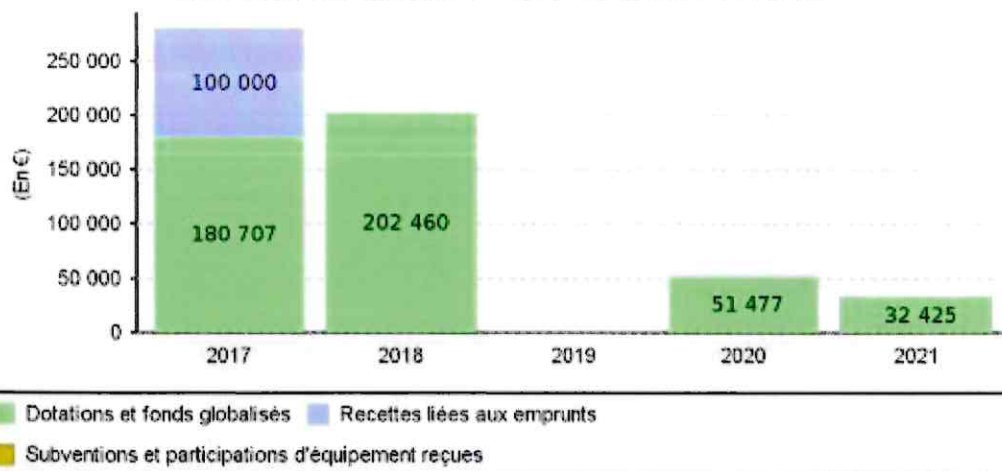
En %

ÉVOLUTION ANNUELLE DES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT

	2018/2017	2019/2018	2020/2019	2021/2020
Dépenses directes d'équipement	-36,93 %	-35,48 %	-6,79 %	-61,22 %
Remboursement lié aux emprunts et autres dettes	-6,22 %	3,53 %	-64,48 %	1,61 %

Les recettes d'investissement

ÉVOLUTION DES PRINCIPALES RECETTES D'INVESTISSEMENT



REPERES

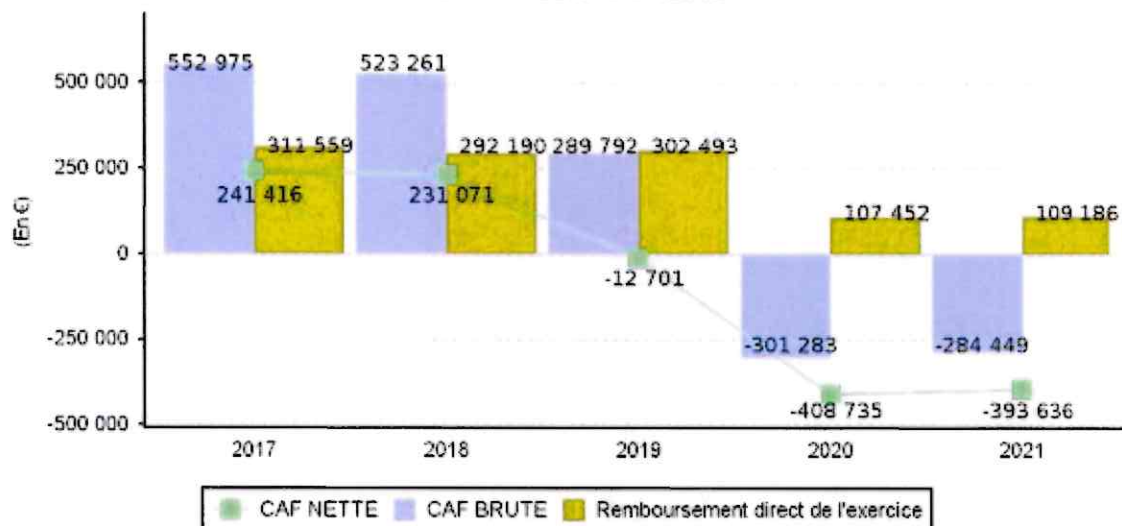
En %

ÉVOLUTION ANNUELLE DES RECETTES D'INVESTISSEMENT

	2018/2017	2019/2018	2020/2019	2021/2020
Dotations et fonds globalisés	12,04 %	-100,00 %	-	-37,01 %
Recettes liées aux emprunts	-100,00 %	-	-	-
Subventions et participations d'équipements reçues	-	-	-	-

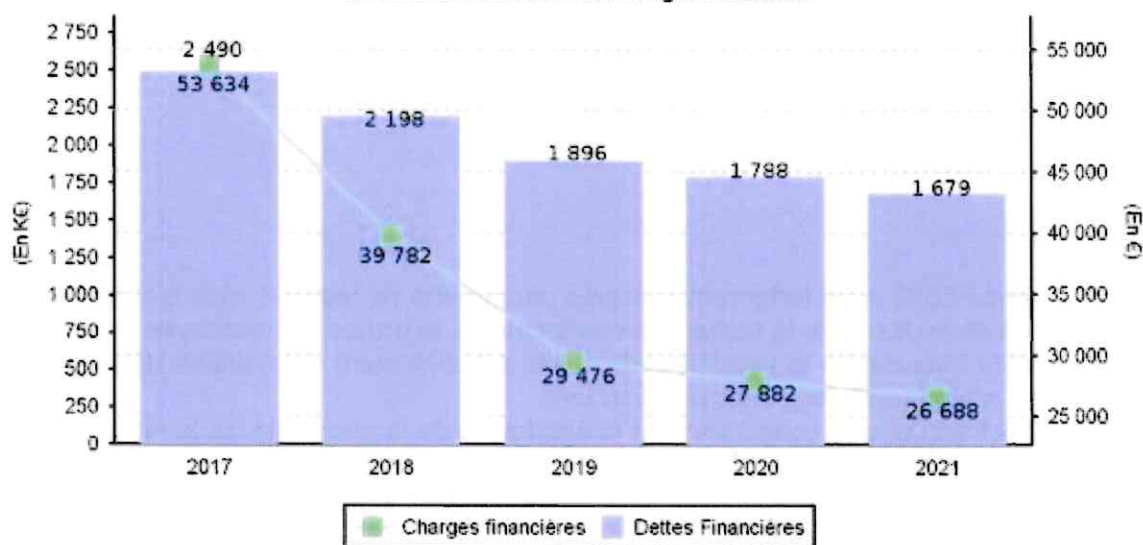
L'autofinancement

EVOLUTION DE LA CAF NETTE



L'évolution de la dette

Évolution des dettes et des charges financières



Le bilan

BILAN EN 2021

ACTIF	PASSIF	
Actif immobilisé brut 7 851 231	Ressources propres 6 287 643	
Actif circulant 645 561	Dettes financières 1 679 113	Fonds de roulement net global 115 525
Trésorerie 10 137	Passif circulant 540 173	BFR 105 388

$$\text{Trésorerie} = \text{FDR} - \text{BFR} = \underline{\hspace{2cm}} \quad 10\,137$$



L'année 2020 a été fortement marquée par la perte de recettes liées à la diminution des commandes de repas dans le cadre des confinements et protocoles sanitaires strictement mis en place pour lutte contre la pandémie de covid, parallèlement au maintien des salaires pour lequel l'Etat n'a apporté aucun soutien financier.

L'année 2021 a subi des conséquences moins fortes de la continuité de la situation sanitaire mais l'absence d'augmentation du prix du repas décidé depuis plusieurs années pour résorber un excédent cumulé conséquent est arrivé à sa limite pesant sur les capacités d'autofinancement et la trésorerie.

Les recettes réelles doivent dorénavant accompagner les dépenses réelles projetées pour maintenir à la fois les moyens humains et matériels de la cuisine centrale tout en accompagnant l'objectif d'amélioration de la qualité des denrées et du service proposés aux villes.

REÇU EN PREFECTURE

le 23/02/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-091-219101615-20230213-023130216-0

BILAN SOCIAL



Etat du personnel

Filières/Grades	Cat.	Emplois votés			Emplois pourvus		
		Temps complets	Temps non complets	Total	Agents titulaires	Agents non titulaires	Total
Filière administrative							
Attaché principal	A	1	0	1	1	0	1
Attaché	A	0	2	2	2	0	2
Rédacteur principal 2me classe	B	1	0	1	1	0	1
Rédacteur	B	1	0	1	1	0	1
Adjoint adm. principal 2me classe	C	2	0	2	1	0	1
Sous-total (I)		5	2	7	6	0	6
Filière technique							
Techn. principal de 2me classe	B	1	0	1	0	1	1
Technicien territorial	B	1	0	1	0	0	0
Agent de maîtrise principal	C	1	0	1	1	0	1
Agent de maîtrise	C	2	0	2	1	0	1
Adjoint techn. principal 1re classe	C	1	0	1	0	0	0
Adjoint techn. principal 2me classe	C	17	0	17	12	4	16
Adjoint techn.	C	18	0	18	6	11	17
Sous-total (II)		41	0	41	20	16	36
Apprentissage		2	0	2	0	1	1
Sous-total (III)		2	0	2	0	1	1
Total général (I+II+III)		48	2	50	26	17	43



L'année 2021 a été caractérisée par un renouvellement très important de l'équipe technique et administrative de la cuisine centrale. C'était un objectif préalable à la mise en œuvre des objectifs liés au travail sur l'achat des denrées et la lutte contre le gaspillage alimentaire, de se doter d'une équipe en mesure d'accompagner ce changement et surtout en mesure de ne pas altérer le service fourni aux villes.

Au niveau de l'encadrement intermédiaire, on a pu noter le départ en retraite du Directeur d'exploitation et de la Responsable du hall de cuisson ainsi que la mutation externe de la Cheffe de production.

Le retour du Chef de la logistique après une longue période d'isolement liée à la crise sanitaire, combiné à un recrutement en binômes (entre 2 et 6 mois) du nouveau Directeur d'exploitation et du Chef de la production ainsi que la mutation interne d'anciens agents polyvalents de restauration sur les postes de Responsables de secteurs et d'Adjoints, ont permis de renforcer les effectifs en place.

Au niveau des postes d'exécution et de l'administration, deux agents polyvalents de restauration seniors ainsi que la directrice des ressources humaines sont partis en retraite, remplacés par des agents juniors et une gestionnaire administrative et ressources humaines.

Comme au cours de l'année 2020 (3,5 mois), la période de confinement du printemps 2021 (1 mois) a été marquée par le maintien des salaires. Cependant, l'année 2021 a été plus faste en matière de recrutement (reconversion des personnels de la cuisine traditionnelle et de l'hôtellerie ou encore de la restauration d'entreprise vers la restauration collective scolaire). Les prévisions budgétaires ne prévoyaient pas une telle capacité de recrutement, ce qui a permis d'aboutir sur l'objectif de mise en œuvre du nouvel organigramme visant à assurer le renouvellement de l'effectif et des compétences de l'équipe dans les années à venir.

Rappel feuille de route :

Préserver les effectifs et les compétences

« Recruter le complément d'encadrants intermédiaires compétents pour assurer la transition des moyens et des connaissances sur une période de départ en retraite ».

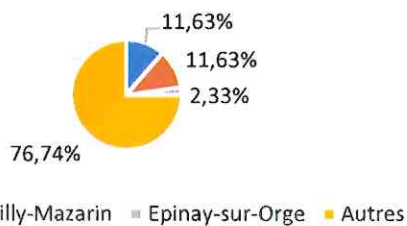
Protocole d'accord sur le temps de travail

Les 1 607 heures ont été mises en place par l'adoption d'un protocole en Avril 2021 ainsi que la définition des autorisations spéciales d'absences et des modalités d'organisation de la journée de solidarité.

Selon les fonctions occupées les agents bénéficient d'une forfait de journées de réduction du temps de travail allant de 10 à 23 jours pour une semaine hebdomadaire calé sur un cycle de travail dépendant du rythme scolaire, de 34h à 39h.

Service	Fonction	Semaine A	Semaine B	Nombre de jours d'ARTT
Direction générale	Direct.rice.eur général.e (forfait jour) Pause méridienne de 1h, variable entre 12h et 14h	39h	39h	23
	Direct.rice.eur-adjoint.e	39h	34h	16
Direction Supports	Dietéticien.ne – Gestionnaire comptable et informatique	39h	34h	16
	Gestionnaire administratif et ressources humaines	39h	34h	16
Production encadrement	Direct.rice.eur d'exploitation	39h30	37h	23
	Chef.fe.s de pôles	39h30	37h	23
	Equipier.e qualifié.e – adjoint.e	39h	36h	16
Production Equipier	Equipier.e / Equipier.e qualifié.e – cuisinier.e	37h	35h	10
	Equipier.e qualifié.e livreur.se.r	36h30	37h	10
Production Supports	Agent de maintenance	37h	35h	10
	Agent d'entretien des communs et de l'office	37h	35h	10

Répartition par domiciliation



Répartition par catégorie

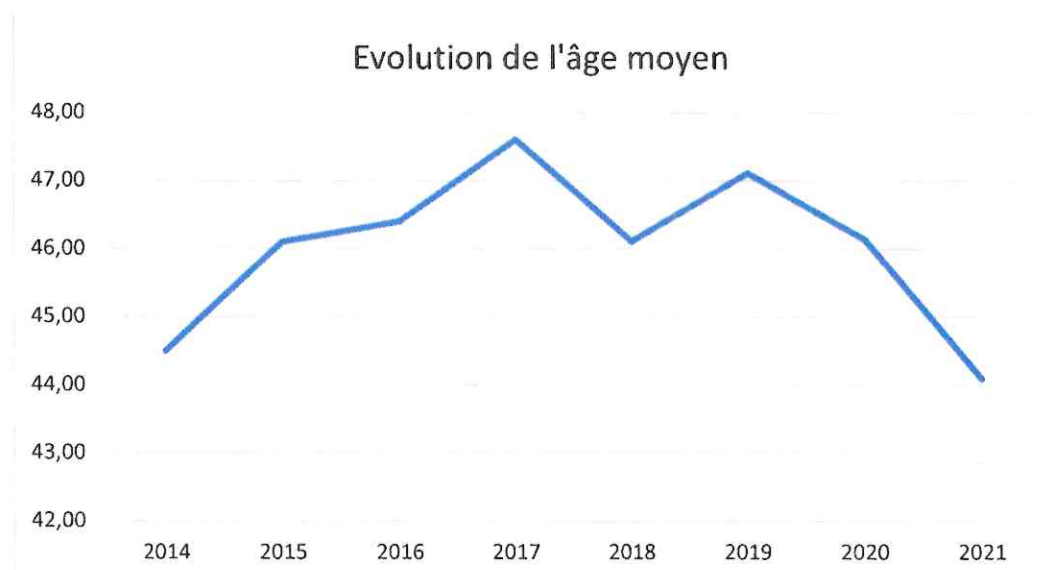


	Hommes	Femmes	Total
Catégorie A	3	0	3
Catégorie B	0	1	1
Catégorie C	23	16	39
Total	26	17	43

Répartition par tranche d'âge

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Moins de 20	0,00%	5,56%	5,56%	5,56%	-	-	-		2,33%
De 20 à 24	3,03%	8,33%	5,56%	5,56%	8,33%	2,63%	2,78 %	2,70%	4,65%
De 25 à 29	6,06%	5,56%	-	-	2,77%	5,26%	2,78 %	5,41%	6,98%
De 30 à 34	21,21%	16,67%	16,67%	19,44%	11,11%	7,89%	11,11%	10,81%	13,95%
De 35 à 39	9,09%	11,11%	16,67%	16,67%	16,66%	10,53%	5,56 %	8,11%	4,65%
De 40 à 44	6,06%	2,78%	2,78%	2,78%	11,11%	18,42%	22,22%	16,22%	16,28%
De 45 à 49	45,45%	33,33%	25,00%	13,89%	5,55%	10,53%	13,89%	16,22%	18,60%
De 50 à 54	9,09%	16,67%	22,22%	30,56%	38,88%	2,63%	2,78 %	8,11%	6,98%
De 55 à 59	0,00%	0,00%	5,56%	5,56%	5,55%	39,47%	27,78%	21,62%	11,63%
De 60 à plus	-	-	-	-	-	2,63%	11,11%	10,81%	13,95%

Evolution de la moyenne d'âge



	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Nombre d'agents	33	34	36	36	36	36	38	36	37	39
Nombre de jours d'absence maladie ordinaire	340	758	393	585	225	412	789	473	461	234
<i>Nombre d'agents concernés</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>11</i>	<i>17</i>	<i>15</i>	<i>18</i>	<i>18</i>	<i>14</i>	<i>17</i>
Nombre de jours d'absence longue maladie ou MP				45	366	563	632	650	252	500
<i>Nombre d'agents concernés</i>				<i>1</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
Nombre de jours d'absence accident du travail	1	144	353	434	401	153	11	38	81	419
<i>Nombre d'agents concernés</i>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
Nombre de jours d'absence disponibilité d'office	365	366								
<i>Nombre d'agents concernés</i>	<i>1</i>	<i>1</i>								
TOTAL DES JOURS D'ABSENCE	707	902	746	1064	992	1128	1432	1161	794	1153
<i>Nombre d'agents concernés</i>	<i>18</i>	<i>21</i>	<i>20</i>	<i>15</i>	<i>21</i>	<i>16</i>	<i>23</i>	<i>24</i>	<i>16</i>	<i>22</i>
TAUX D'ABSENTEISME	8,4%	10,53%	8,22%	11,73%	10,89%	12,48%	16,11%	12,17%	8,48%	8,85%

Projection des départs en retraite :

2021	2022	2023	2024	2025	2026
4	2	2	2	1	0

Le plan d'égalité entre les femmes et les hommes :

Les principaux déséquilibres constatés, dans les 4 axes majeurs :

- La rémunération : Les femmes peuvent subir une perte de régime indemnitaire en raison de leurs absences statistiquement plus importantes, au-delà du congé parental, en matière de maladie de l'enfant. Elles peuvent également subir une plus grande précarité compte tenu de leur grande présence parmi les contractuels.
- L'accès aux corps, cadres d'emplois, grades et emplois : Il existe un déséquilibre fort de mixité au sein de la filière technique : les femmes sont minoritaires et des métiers exclusivement occupés par des hommes, tels que les métiers de cuisinier ou de chauffeur. Les femmes sont plus à des postes de responsabilité que les hommes dans l'organigramme fonctionnel.
- L'articulation entre activité professionnelle et vie personnelle et familiale : Pour les mêmes raisons que celles évoquées dans le cadre de la rémunération, les femmes peuvent subir une plus forte pression familiale en cas de garde d'enfant malade.
- Le traitement des discriminations, des actes de violence, de harcèlement moral ou sexuel et des agissements sexistes : Le registre de signalement est manquant.

**Diagnostic des risques psychosociaux
et amélioration de la qualité de vie au travail**

En 2018, le SIRMC a réalisé un diagnostic des risques psychosociaux par un consultant indépendant. La participation des agents a été très satisfaisante (taux de retour de 85%). Les agents ont participé à des entretiens collectifs ou individuels mettant au centre des problématiques le déficit de recrutement. Cette question a également été centrale dans le cadre des ateliers de qualité de vie au travail tant au niveau des équipiers que des responsables.



Apprentissage

En Octobre 2021, le Comité syndical a ouvert 2 postes supplémentaires à l'apprentissage avec une diversification des diplômes.

Service	Nombre de postes	Diplôme préparé	Durée de la formation
Production	4	CAP Agent polyvalent de restauration / CAP Cuisine / BEP Cuisine / BAC professionnel Cuisine	2 ans / 3 ans

Deux sont occupés à ce genre, l'un au niveau CAP, l'autre au niveau BAC.

Le handicap

Depuis des départs consécutifs à la retraite d'une partie de ses agents, le S.I.R.M.C. ne répond plus aux dispositions de la loi n° 2007-148 du 2 février 2007 de modernisation de la fonction publique (articles 34 et 35) qui modifie les articles L323-2 et L323-4-1 du Code du travail relatives à l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés, mutilés de guerre et assimilés. Ce défaut est compensé par une cotisation dans l'attente d'ouvrir des postes de travail favorables à l'inclusion.

En matière d'accessibilité des travailleurs handicapés aux locaux, le SIRMC dispose de places de parking réservées, d'un ascenseur permettant d'accéder aux différents niveaux de l'établissement et de toilettes accessibles aux personnes à mobilité réduite.

L'action sociale

Le S.I.R.M.C. est adhérent de l'association « Comité d'Œuvres Sociales du Personnel de la ville de Massy » afin de susciter et de développer toute initiative sociale, culturelle, sportive et de loisirs, d'améliorer les conditions matérielles et morales d'existence du personnel.

Le Comité d'Œuvres Sociales a lui-même la charge d'adhérer au Centre National d'Action Sociale.



cuisine-les4fourchettes.fr

[@cuisineles4fourchettes.fr](https://www.facebook.com/cuisineles4fourchettes.fr)

