



CUISINE « LES 4 FOURCHETTES »

18, route de Massy
91 380 CHILLY-MAZARIN

☎ 01 69 74 21 70

✉ 01 69 74 21 78

sirmc.les4fourchettes@wanadoo.fr



RAPPORT D'ACTIVITE 2020

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

BILAN D'ACTIVITE

DELIBERATIONS DU COMITE SYNDICAL

| Date | n° | Objet |
|---------------------|--|---|
| 21 janvier | 01 | Vote du budget primitif 2020 |
| | 02 | Avenant au Marché de location de véhicules frigorifiques |
| | 03 | Adhésion au groupement de commande pour la reliure des actes administratifs |
| | 04 | <i>Numéro d'acte non utilisé</i> |
| 2 juillet | 05 | Installation d'un comité syndical transitoire |
| | 06 | Compte de gestion 2019 |
| | 07 | Compte administratif 2019 |
| | 08 | Affectation du résultat d'exploitation 2019 du budget principal |
| | 09 | Budget supplémentaire 2020 au budget principal |
| | 10 | Convention pour une mission d'inspection santé et sécurité du travail |
| | 11 | Rapport d'activité 2019 |
| | 12 | Tableau des effectifs |
| | 13 | Organisation de la journée de solidarité |
| | 14 | Autorisation à signer le marché de location de véhicules frigorifiques pour les années 2020 à 2023 |
| | 15 | Convention pour la fabrication des repas du personnel de la commune de Champlan pour le mois d'août 2020 |
| | 16 | Convention pour la fabrication des repas en portage à domicile du C.C.A.S. de la commune de Champlan pour le mois d'août 2020 |
| | 17 | Convention-cadre d'aides au développement du C.O.S. du personnel de la ville de Massy et versement d'une subvention |
| | 18 | Prime exceptionnelle dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire |
| | 19 | Installation du Comité syndical |
| | 20 | Election de la Présidente |
| | 21 | Détermination du nombre de Vice-Présidentes |
| 22 | Election des Vice-Présidentes | |
| 23 | Désignation du Bureau | |
| 24 | Délégation au Bureau | |
| 25 | Délégation à la Présidente | |
| 26 | Indemnité de fonction de la Présidente et des Vice-Présidentes | |
| 15 septembre | 27 | Modification du régime indemnitaire |
| | 28 | Plan pluriannuel de formation 2020-2021 |
| | 29 | Convention de services avec la ville de Massy pour l'affranchissement et la mise à disposition d'un correspondant CNIL |
| 24 novembre | 30 | Protocole d'accord sur les pertes financières relatives à la baisse des commandes de Chilly-Mazarin |
| 15 décembre | 31 | Décision modificative au budget principal 2020 |
| | 32 | Convention pour l'attribution d'une subvention à la S.C.I.C. Coop Bio Ile-de-France |
| | 33 | Débat d'orientations budgétaires pour l'année 2021 |
| | 34 | Tableau de facturation aux villes pour l'année 2021 |

DECISIONS DU BUREAU SYNDICAL

| Date | n° | Objet |
|--------------------|----|--|
| 15 décembre | 01 | Ouverture d'une ligne de trésorerie d'un montant de 400 000€ |

DECISIONS DE LA PRESIDENTE

| Date | n° | Objet |
|----------------|----|--|
| 02 août | 01 | Remplacement du compresseur de la centrale de refroidissement rapide |
| | 02 | Acquisition de bacs et socles gerbeurs |
| | 03 | Acquisition de fontaines à eau |
| 25 août | 04 | Acquisition d'une friteuse |

| | | |
|---------------------|----|--|
| | 05 | Acquisition d'une marmite |
| 28 août | 06 | Acquisition d'un automate de télégestion de la surveillance des CF |
| 16 septembre | 07 | Acquisition de tables de tri |
| 20 septembre | 08 | Acquisition de bornes de satisfaction |
| 28 septembre | 09 | Remplacement du système de téléphonie |
| | 10 | Abonnement téléphonie et fibre |
| 08 octobre | 11 | Contrat de location d'un compacteur à cartons et collecte de bennes |
| 12 novembre | 12 | Contrat de maintenance préventive et curative du matériel de cuisine |
| | 13 | Contrat de maintenance préventive et curative du système de chauffage et ventilation |
| 14 décembre | 14 | Contrat de nettoyage des hottes |
| | 15 | Contrat de maintenance préventive et curative de l'ascenseur et du monte-charge |

GOVERNANCE

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'Epina-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'Epina-sur-Orge

Les représentants des communes au sein du Comité syndical ont été installés le 22 juillet 2020, le début d'un nouveau mandat suite aux élections municipales de 2020 :

Pour la ville de Massy :

Titulaires :

Mme Elisabeth PHILIPPOTEAU,
Mme Beatriz BELOQUI,
M. Yann DELALANDE,
Mme Thi Ngoc Cuc DAILLOUX,
M. Lionel BRIERE.

Suppléants :

Mme Hawa NIANG,
Mme Martine VICTORIEN,
Mme Amélie DUMAND,
Mme Joanie CAYOUILLE,
M. Jonathan LABAN-BOUNAYRE.

Pour la ville de Chilly-Mazarin :

Titulaires :

Mme Isabelle GY,
Mme Karine GREMION,
Mme Dany LOYAU.

Suppléants :

Mme Dominique MALBEC,
M. Alain JANUS,
M. Dominique LACAMBRE.

Pour la ville d'Epina-sur-Orge :

Titulaires :

Mme Sophie GAUDRY,
M. Serge DUCHESNE,

Suppléants :

M. Christophe RANDOING,
M. Omar 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 |

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 |



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.

En 2019, les taux de répartition étaient de 73 % des repas produits pour Massy, 14% pour Chilly-Mazarin et 13 % pour Epinay-Sur-Orge. Ils sont respectivement de 69%, 19 % et 12 % pour l'année 2020.

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 | 36 097 | 56 482 | 9 468 | 6 270 | 1 883 | 632 | 110 832 |
| Février | 23 366 | 33 834 | 7 263 | 5 948 | 1 844 | 460 | 72 715 |
| Mars | 19 896 | 29 146 | 5 200 | 5 981 | 932 | 395 | 61 550 |
| Avril | - | 887 | 1 272 | 7 046 | - | 170 | 9 375 |
| Mai | 2 710 | 5 102 | 3 800 | 7 225 | - | 205 | 19 042 |
| Juin | 17 022 | 28 179 | 8 651 | 6 674 | 1 476 | 630 | 62 632 |
| Juillet | 12 094 | 14 439 | 5 279 | 6 513 | 2 723 | 394 | 41 442 |
| Août | 5 880 | 6 071 | 3 087 | 6 067 | 2 659 | 320 | 24 084 |
| Septembre | 44 714 | 70 464 | 10 852 | 6 166 | 2 838 | 660 | 135 694 |
| Octobre | 31 538 | 47 581 | 9 388 | 6 271 | 2 669 | 704 | 98 151 |
| Novembre | 42 916 | 64 377 | 10 731 | 5 910 | 2 249 | 640 | 126 823 |
| Décembre | 31 875 | 45 247 | 8 997 | 6 231 | 2 328 | 546 | 95 224 |
| Total | 268 108 | 401 809 | 83 988 | 76 302 | 21 601 | 5 756 | 857 564 |
| Part | 31,26% | 46,85% | 9,79% | 8,90% | 2,52% | 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 |

Depuis le 1^{er} septembre 2018, les villes qui le souhaitent peuvent commander des goûters entièrement composés de denrées issues de l'agriculture biologique. Les quantités de goûters fournies sont, elles aussi, fortement impactées par la crise sanitaire malgré la fourniture de cette prestation à la ville d'Epinais-sur-Orge en Juin.

PRODUCTIVITE

| 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 |

Entre 1999 et 2017, la productivité a progressé de plus de 40 % contre 24 % pour les effectifs. L'augmentation de la productivité est en partie le résultat 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 est aussi la résultante d'un déficit de moyens humains sur la période 2015 à 2017 car le calcul de la productivité intègre le déficit de recrutement sur les postes vacants (le niveau réel des postes devrait être de 47 et non de 37). Il ne tient compte ni de l'absentéisme, ni d'un ratio restreint aux postes de production (31 sur les 37 postes).

Ainsi, le ratio « restreint » de productivité pourrait finalement être évalué à environ 42 000 repas pour chacun des 31 agents produisant une quantité de près de 1 250 000 repas sur une année d'activité normale. Il devrait être situé entre 30 et 32 000 repas.



Cette productivité est moins forte depuis l'année 2018 en raison d'une baisse des repas produits sur la période 2018 à 2020, plus précisément pour celle correspondant à la crise sanitaire.

LES MENUS

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 :

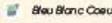
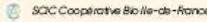
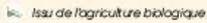
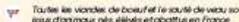
- La diététicienne prépare des trames de menus ;
- La faisabilité des menus est ensuite validée à la fois par le chef de production et par l'assistant aux approvisionnements ;
- Ils font ensuite l'objet d'une présentation en commissions municipales pour recueillir les observations ;
- Les menus sont 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 30 novembre au 4 décembre 2020 |

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|--|
| Salade piémontaise  ou Salade de pomme de terre à la ciboulette, vinaigrette | Salade du chef, vinaigrette ou Salade verte aux croûtons, vinaigrette |  Potage de courgettes, gruyère | Carottes râpées à l'orange  ou Céleri remoulade  | Salade cocotte  ou Assiette de crudités, vinaigrette |
| Rôti de porc au jus R. jambon de dinde Courgettes gratinées au cheddar et à la mozzarella | Emincé de dinde, sauce aux olives  Pommes smiles Carré frais | Tortis 3 couleurs, sauce aux deux fromages Petits suisses aromatisés | Steak hâché, sauce tomate Petit pois Brie Flan pâtissier | Poisson pané, citron Epinards à la béchamel  Bûchette mi-chèvre Crème vanille ou Crème caramel |
| Pont-l'Évêque  Pomme  ou Poire  | Desserts tous fruits ou Purée de pommes | Orange  ou Clémentine  | | |

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

Logos:
 Blanc Cœur
 S.I.R.M.C. Coopérative Bio Ile-de-France
 Issu de l'agriculture biologique
 Nouvelle recette
 Tous les viandes de bœuf et le sauté de veau sont issus d'animaux nés, élevés et abattus en France

Contact:
<http://cuisine-les4fourchettes.fr>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Commissions de menus

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 | 20/11/19 | 18/11/19 | 20/11/19 | 21/11/19 |
| Mars/Avril | 15/01/20 | 13/01/20 | 15/01/20 | 16/01/20 |
| Mai/Juin | 18/03/20 | 16/03/20 | 18/03/20 | 19/03/20 |
| Juillet/Août | Transmission des menus en mai 2020 | | | |
| Septembre/Octobre | 17/06/20 | 15/06/20 | 17/06/20 | 19/06/20 |
| Novembre/ Décembre | 16/09/20 | 14/09/20 | 16/09/20 | 17/09/20 |

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 9 janvier
- Chandeleur, le 30 janvier,
- Mardi gras, le 25 février,
- Menu de fin d'année : 17 décembre,
- Semaine de la découverte des « régions de France » du 12 au 16 octobre.

Autres :

- Menu locavore : 6 janvier
- Menu « Moules frites » : 14 février
- Menu anglophone : 30 juin
- Menu manger avec les doigts : 15 juillet et 10 août

Des productions des Conseils Municipaux des Enfants des villes membres :

- Menu végétarien le 23 janvier, par le CME d'Epinay sur Orge
- Menu quadrilatère le 29 mai par le CME de Massy
- Menu italien le 2 juillet par le CME d'Epinay sur Orge

Les productions des Conseils municipaux des enfants des villes a été fortement impactées par la crise sanitaire. Le menu de printemps n'a finalement pas été produit en 2020 mais a été replacé, à l'identique, en 2021.



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 2020, 4 menus ou évènements ont été illustrés (ils auraient été de 6 sans la crise sanitaire) : Menu locavore, Bel été, la semaine de la découverte et le classique menu de Noël.

Le SIRMIC 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...).

La mesure de la satisfaction

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 |
|-------|--------|------|--------|--------|--------|
| Taux | 87,7 % | 88 % | 89,6 % | 89,6 % | 91,8 % |

| Année | 2015 | 2016 (*)(**) | 2017 (**) | 2018 (*)(**) | 2019 | 2020(*) |
|-------|--------|--------------|-----------|--------------|--------|---------|
| Taux | 91,9 % | 91,6 % | - | 96.6%- | 95,8 % | 97,7% |

(*) Moyenne sur 8 mois uniquement

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

Cette synthèse a été reprise depuis le 1^{er} janvier 2019 sur la base d'un outil simplifié mais plus complet faisant apparaître les indicateurs suivants : taux de participation par ville, taux d'expressions d'insatisfaction, le détail des 3 principales formulations d'insatisfaction ainsi que l'origine des éventuels changements de menus.

Synthèse mensuelle de l'année 2020 :

| Mois | Janv. | Fév. | Mars | Avril | Mai | Juin | Juil. | Août | Sept. | Oct. | Nov. | Déc. |
|---|-----------|-----------|------|-------|-----|------|-------|------|-------|------|------|------|
| Taux de participation (%) | 67.3 | 71.5 | 55 | | | 74 | | | 67 | 71 | 65 | 77.5 |
| Nombre d'observations | 14 | 9 | 12 | | | 13 | | | 24 | 12 | 9 | 19 |
| Taux de satisfaction (%) | 98 | 98.3 | 97.2 | | | 97.8 | | | 96.7 | 98 | 98.7 | 96.7 |
| Nombre de menus changés pour toutes les convives sur tous les changements | 4/32 - | 2/15 - | - | | | 4/36 | | | 5/23 | 2/31 | 1/32 | 5/34 |

La satisfaction 2020 repose sur 8 mois. En effet la crise sanitaire et les protocoles stricts à appliquer n'ont pas permis aux agents d'office de s'impliquer autant que d'habitude dans la saisie des fiches satellites. De plus, pour éviter le gaspillage alimentaire, les menus ont été très fréquemment modifiés.

SYNTHESE DES RETOURS DE FICHES TECHNIQUES SATELLITES
MOIS D'OCTOBRE 2020

1° Participation

Ville
438/614 réponses



438 réponses sur 614 attendues : **71 %**

2° Satisfaction

Convives
438/614 réponses



12 expressions d'insatisfaction : **2.7 %**

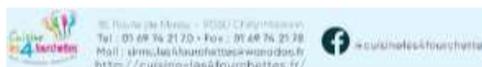
Sur la totalité des sites : 12 observations sur 614 = **98% de satisfaction**

3° Les principales observations formulées :

| Date | Catégorie | Description |
|----------|-----------|--|
| 08/10/20 | Enfants | Chili végétal peu apprécié (4) |
| 12/10/20 | Enfants | Maroilles trop fort en goût pour les enfants (2) |
| 05/10/20 | Enfants | Sauté de veau trop gras (2) |

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 |
|---------|-----------------|------------------------------------|---|---|
| OCTOBRE | 31 | 2 6.5% | 13 42% | 18 58% |



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



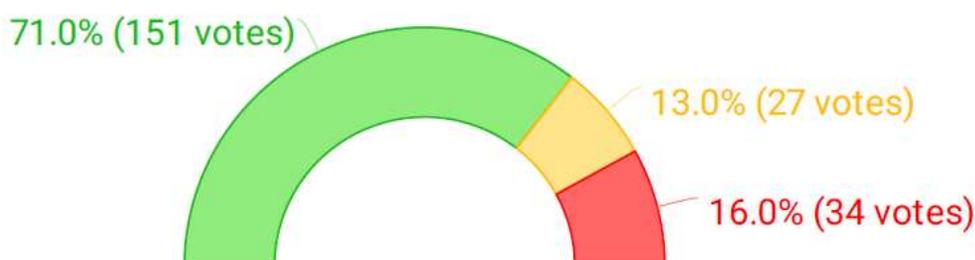
Sur la base d'une question simple portant sur un élément ou la totalité du repas, du jour ou de la semaine, les enfants peuvent répondre en appuyant sur un bouton vert, orange ou rouge afin d'exprimer leur avis.



Aujourd'hui, le 6 février 2020

Avez-vous apprécié
le repas de ce midi ?

RÉSULTAT GÉNÉRAL
Sondage du 03/02/2020 au 09/02/2020 - Question : Menu SCIC 06/02/2020
78% de satisfaction moyenne sur 212 votant(s)



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.

L'HYGIENE ET LA SECURITE

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 20 octobre 2020 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 SIRM.C. Le confinement de mars à avril a diminué le nombre de prélèvements sur l'année puisqu'en 2020, seulement 34 analyses ont été effectuées contre 41 en 2019.

Les résultats de ces 34 analyses d'échantillons sont 100 % conformes.

Sur les 6 analyses effectuées sur des prélèvements de surface, 1 analyse sur lame de couteau est non satisfaisante. Des mesures de réactivité ont été réalisées aussitôt et une contre-analyse a permis de corriger les résultats de façon satisfaisante.

Une étude de vieillissement a permis d'augmenter la durée de vie du rôti de porc à 5 jours au lieu de 3 jours.

Audits de la Cuisine Centrale

4 audits de la cuisine ont été réalisés inopinément :

- 3 effectués en interne : le 3 mars, le 22 septembre et le 8 décembre 2020.
- 1 effectué par la Direction des Services Vétérinaires le 20 octobre 2020
- 3 audits « transport et livraison » en septembre 2020.

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 SIRM.C 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 d'Epinau-sur-Orge le 25 novembre et le 9 décembre 2020.

Formations liées à l'hygiène et à la sécurité

| TYPE/DATE | INTITULE | CONTENU | PERSONNEL |
|---|--|---|--|
| HYGIENE 12 MARS | Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 03/03/20 | Rappels des procédures spécifiques | <u>Formateur</u> : l'adjointe en charge de la qualité, assistant de prévention <u>Public concerné</u> : Les responsables de secteur |
| HYGIENE 30 SEPTEMBRE | Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 22/09/20 | Rappels des procédures spécifiques | <u>Formateur</u> : l'adjointe en charge de la qualité, assistant de prévention <u>Public concerné</u> : Les responsables de secteur |
| HYGIENE 10 DECEMBRE | Mesures de réactivité suite à l'inspection du 20/10/20 et de l'audit du 08/12/20 | Rappels des procédures de traçabilité, HACCP, B.P.H. et circuits | <u>Formateur</u> : La diététicienne du SIRMC, l'adjointe en charge de la qualité, assistant de prévention <u>Public concerné</u> : Les responsables de secteur |
| TECHNIQUE SEPTEMBRE OCTOBRE NOVEMBRE | Formation livreur | Tournée Epinay-sur-Orge, Massy1, Massy2 Procédure de livraison | <u>Formateur</u> : Directeur d'exploitation et agent technique territorial au poste de livreur <u>Public concerné</u> : La nouvelle recrue |
| TECHNIQUE | Utilisation sauteuse Charvet | Différents modules de cuisson | <u>Formateur</u> CHARVET <u>Public concerné</u> : 3 Cuisiniers |

Le S.I.R.M.C. totalise 175 heures de formation en hygiène et technique sur l'année 2020, soit 4,5 heures par agent (1 heure par agent en 2019 et 6 heures par agent en 2018).

Ce ratio de formation reste faible et s'explique par la crise sanitaire. Le recyclage qui devait être réalisé en novembre 2020 a été reporté en février 2021 pour les 8 sauveteurs secouristes.

De même la formation incendie prévue le 1^{er} semestre 2020 est toujours en attente de planification.

Sécurité au travail

| Unité de travail | Danger | Action |
|--------------------------------------|--|--|
| Activité professionnelle | Prévention | Analyse des causes des accidents de travail – Audits de sécurité par le conseiller de prévention |
| | | Renouvellement des procédures de recrutement mises en place lors du diagnostic RPS ainsi que du 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 |
| | | 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 vérification mensuelles des BAES avec 2 remplacements Levées des anomalies électriques relevées par DEKRA, prestataire agréé |
| | | Visites médicales – prélèvements selles, gorge – Formation sécurité hygiène accueil du personnel temporaire – |
| | | 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 | Désencombrement des zones de circulation par la mise en vente aux enchères des matériels obsolètes |
| | | Marché de location de véhicules frigorifiques avec un 5 ^{ème} véhicule (propre) |
| | Biologique | Curage des siphons par un prestataire |
| | | Installation d'un déshumidificateur pour assèchement de l'air de la chambre froide négative |
| Nettoyage désinfection | Chimique | Mise à jour des registres de produits chimiques et des fiches de sécurité des produits d'entretien avec EPI adaptés Bouclage du réseau d'eau alimentant les postes de désinfection afin d'augmenter la pression – Réfection des siphons zones plats préparés et plonge |
| 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 |
| | Comportement - stress | Augmentation des marges de manœuvre du planning de production par l'acquisition d'une nouvelle marmite Charvet |

La mission d'inspection en santé et sécurité au travail n'a pas été effectuée en 2020 malgré la passation d'une nouvelle convention avec le C.I.G. de la Grande Couronne d'Ile-de-France. La lettre de mission comprend notamment une sensibilisation gestes et posture auprès du personnel du SIRMC.

L'INFORMATION DES CONVIVES

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.

Concernant l'année 2020, la crise sanitaire a fortement réduit le nombre d'animation.

Les villes procèdent à la sélection des bénéficiaires.

Répartition par ville :

| | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|-----------------|------------|------------|------------|------------|
| Massy | 115 | 149 | 76 | 111 |
| Chilly-Mazarin | 71 | 49 | 20 | 14 |
| Epinay-sur-Orge | 20 | 20 | 15 | 4 |
| Total | 206 | 218 | 111 | 129 |

Répartition par niveaux :

| | 2018 | 2019 | 2020 |
|--------------|------------|------------|------------|
| Maternelle | 96 | 75 | 91 |
| Elementaire | 111 | 36 | 38 |
| Autres | 11 | | |
| Total | 218 | 111 | 129 |

Répartition par thèmes :

| | 2018 | 2019 | 2020 |
|-----------------------------|------------|------------|------------|
| Le petit déjeuner | 38 | 23 | 32 |
| Les fruits et légumes | 26 | 31 | 26 |
| Le chocolat | 26 | 9 | 5 |
| Le miel | 21 | 7 | 3 |
| La pomme et les 5 sens | 20 | 8 | 18 |
| Les 5 sens et les 4 saveurs | 17 | 10 | 14 |
| 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 |
| La ferme (lait/céréales) | 2 | | |
| Les céréales | 1 | 2 | |
| Le fromage | 1 | | |
| L'agriculture biologique | 1 | | |
| La digestion | 1 | 4 | 1 |
| Les féculents | 1 | | |
| Le sel | 1 | | |
| Les légumes secs | | | |
| Le pain | | | 4 |
| Les produits laitiers | | | 5 |
| Le locavorisme | | | 5 |
| Total | 218 | 111 | 129 |

La quantité d'animations a chuté au cours de l'année 2020 en raison de la crise sanitaire mais est meilleur sur celui de l'année 2019 qui avait été particulièrement marqué par l'absence d'un agent au poste de diététicien.ne.

Visites de la cuisine centrale

Après une longue période de suspension de 2015 à 2018 en raison des travaux de modernisation de la cuisine centrale, les visites de la cuisine (environ 7 par an, principalement à destination des enfants et des parents d'élèves) ont repris progressivement en 2019 (C.M.E. de la ville de Massy, parents d'élèves de Chilly-Mazarin et de Massy).

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, mais reprendront au cours de l'année scolaire 2021-2022, parallèlement à l'organisation de rencontres.

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, etc...



Bienvenue sur le site de la Cuisine les 4 Fourchettes





Guide de présentation



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...

03.

/ fabrication des menus

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



« Il faut porter ses tenues, se laver les mains (en respectant le protocole de nettoyage et désinfection de vos mains soit plus de 30 secondes avec utilisation de la brosse à ongles), préparer le matériel, nettoyer et désinfecter le plan de travail, les outils-boîtes, les étagères, les citernes après utilisation, contrôler les aliments à partir du bon de commande, etc... », précise Jean-Luc.

1 RÉCEPTIONNER

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

Quibléz le quai de débarquement ! Direction la zone de déconditionnement. Les procédures de déconditionnement 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 +0°C et +8°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 ? À -18°C ! Quant aux conserves et aux aliments appertisés, entretels, pasteurisés, direction la réserve sèche.



4 LIVRER

Les portions sont ensuite réparties et chargées dans les camions de livraison. Direction les offices de Missy-Chilly-Mazoin et Epigny-sur-Ogne - c'est-à-dire les cantines de vos enfants - en véhicule réfrigéré, une livraison fraîche jusqu'à l'office de restauration.



JEAN-LUC
(Directeur d'exploitation)

3 CUISINER

Direction la salle de préparation et le hall de cuisson ! C'est là que les plats sont préparés à 1-3. Après leur cuisson, les aliments sont séparés en portions et la température abaissée de 63°C à 30°C en moins de 2h. Les repas conditionnés dans des barquettes en cellulosse de bois sont ensuite stockés en permanence jusqu'au lieu de consommation à des températures comprises entre 0 et +3°C.

Le saviez-vous ?

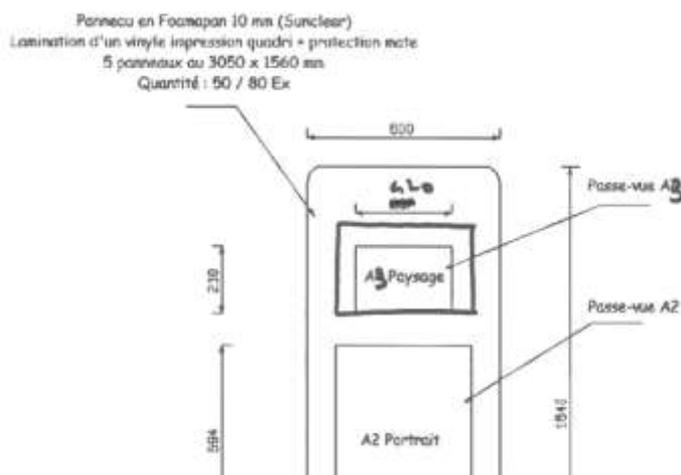
Des protocoles, des analyses bactériologiques et des audits fréquents garantissent une hygiène permanente tout au long de la chaîne de production et de transport des repas. Des plats sont mis à disposition des services officiels. En cas d'intoxication alimentaire, ils pourront être analysés et permettre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

Panneaux d'affichage et parcours de restauration



Le S.I.R.M.C. a développé un support d'affichage qui sera 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. Il devrait être fabriqué et déployé sur les restaurants au cours du dernier trimestre de l'année 2021.



Le S.I.R.M.C. développe également des supports de communication permettant d'accompagner l'enfant le temps du midi dans le cadre des selfs. Des prototypes d'affiches ont été développés au cours de l'année 2020. Ils doivent être réadaptés pour un déploiement en même temps que les panneaux d'affichages.



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 1er novembre 2018.

Cette loi dispose notamment qu'en 2022, 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.

Depuis Septembre 2020, les achats responsables peuvent représenter près de 67 % des denrées transformées par la cuisine centrale :

| | | Nombre de composants | Quantité par portion (grammes) | Quantité mensuelle (grammes) | Pourcentage sur le nombre total de composants |
|---|---|--|--------------------------------|------------------------------|---|
| Entrées | Crudités Rosée des champs ou issues de l'agriculture biologique | 9 | 70 | 630 | 6,041 |
| | Légumes Bonduelle, Lunor (cuidités) ou issus de l'agriculture biologique | 4 | 80 | 320 | 3,069 |
| | Salade de riz ou blé issus de l'agriculture biologique et ou IGP | 1 | 22 | 22 | 0,211 |
| Plats protidiques | Sauté de bœuf charolais, Label Rouge ou issue de l'A.B., sauté de veau Label Rouge ou issue de l'agriculture biologique | 2 | 120 | 240 | 2,301 |
| | Bifteck haché de bœuf charolais, égréné de bœuf charolais VBF, steak haché de veau Label Rouge, escalope hachée de veau 100% viande | 2 | 70 | 140 | 1,343 |
| | Rôti de bœuf VBF, charolais, Label Rouge ou issu de l'agriculture biologique | 2 | 70 | 140 | 1,343 |
| | Sauté de volaille - Escalope de volaille - émincé de volaille - Jambon de volaille Française, Label Rouge, Certifié ou issu de l'agriculture biologique | 2 | 100 | 200 | 1,918 |
| | Cuisse de poulet Label Rouge, certifiée ou issue de l'agriculture biologique et ou IGP, Cuisse de canard Français | 1 | 140 | 140 | 1,343 |
| | Sauté de porc, escalope, Français, certifié ou issu de l'agriculture biologique | 1 | 100 | 100 | 0,959 |
| | Omelette ou œuf issu de la filière Bleu Blanc Cœur | 2 | 70 | 140 | 1,343 |
| | Poissons issus de pêche responsable et ou MSC | 4 | 70 | 280 | 2,685 |
| | Garnitures | Légumes Bonduelle ou issus de l'agriculture biologique | 8 | 100 | 800 |
| Purée de légumes Bonduelle ou issus de l'agriculture biologique et pommes de terre fraîches | | 4 | 142 | 568 | 5,447 |
| Semoule, féculents, légumes secs issue de l'agriculture biologique et ou IGP | | 1 | 85 | 85 | 0,815 |
| Produits laitiers | Fromage AOC ou laitages issu de l'agriculture biologique | 9 | 30 | 270 | 2,589 |
| Desserts | Fruits de saison ou issus de l'agriculture biologique | 15 | 120 | 1800 | 17,261 |
| Divers | Pain local ou issu de l'agriculture biologique | 22 | 50 | 1100 | 10,549 |
| | % de composants issues d'achat responsable sur le mois | | 66,89 | | |

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 et, depuis plus récemment, des pommes de terre franciliennes.

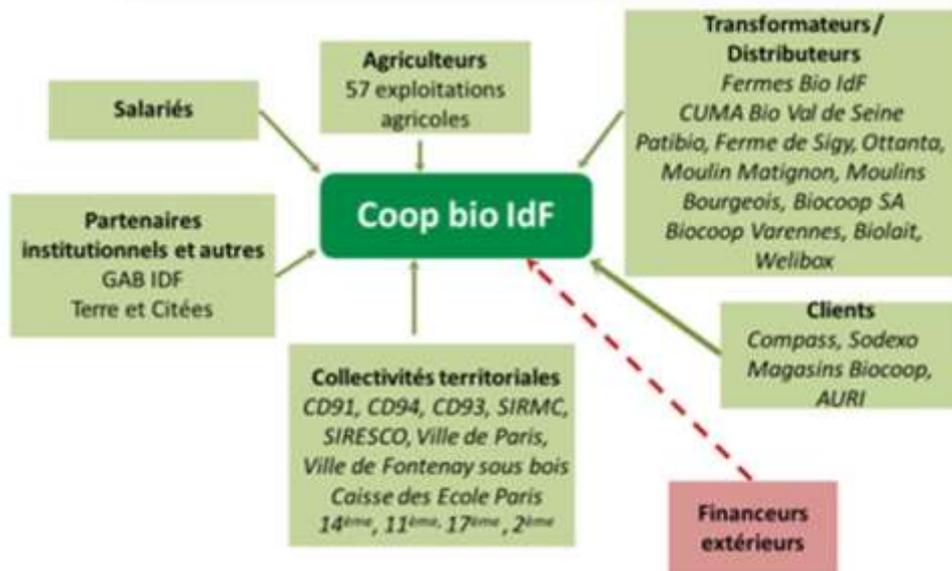
Dans le cadre de l'actuel marché d'approvisionnement en denrées, le S.I.R.M.C. a augmenté ses exigences d'approvisionnement local en précisant des denrées sur une fréquence minimum déterminée en provenance d'exploitation à moins de 100 kms :

| Denrées | Fréquence minimum, en saison, sur 40 jours de repas |
|----------------|---|
| Tomate | 2 |
| Carotte | 2 |
| Pomme | 2 |
| Lentilles | 1 |
| Yahourt | 1 |
| Betteraves | 2 |
| Pomme de terre | 6 |

| Libellé Article | Unité Base | Quantité |
|---|------------|----------|
| YAOURT NATURE | UNITE | 15 792 |
| PDT CUBE 15X15 BIO 5EME GAMME SACHET 2KG | KG | 11 180 |
| YAOURT AROMATISE ABRICOT | UNITE | 9 456 |
| POMME DALIRENE CAL. 100/135 | KG | 6 206 |
| BETTERAVE CUBE BIO 5EME GAMME CUIT SACHET 4KG S/V | KG | 2 360 |
| JUS DE POMME * 6 CHRISTOPHE ROSSIGN | UNITE | 1 812 |
| CAROTTE EBOUTEE 4EME GAMME | KG | 1 525 |
| TOMATE RONDE | KG | 814 |
| LENTILLES VERTES BEURRERIE (BIGNON | KG | 535 |
| LARDONS NATURE SURGELES | KG | 448 |
| POIRE CONFERENCE CAL 90/110 | KG | 429 |
| MONTORGUEIL | KG | 119 |
| BRIE 1 KG | KG | 30 |
| TOMME | KG | 16 |

Cette exigence a été renforcée en 2019 par la passation d'un avenant renforçant la présence (de 2 à 6 fois par trame de menus) de la pomme de terre francilienne.

Par ailleurs, 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.

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.

La SCIC compte de plus en plus d'adhérents chaque année.

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 de ce nouveau dispositif.





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 et a prévu, pour 2021, le soutien d'une nouvelle action 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.

Les filières courtes d'approvisionnement

Il convient de ne pas confondre approvisionnement local et filière courte. La première notion correspond à une proximité géographique tandis que la seconde considère la quantité d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

Des denrées produites localement peuvent suivre un réseau d'intermédiaires plus long que des denrées issues d'une agriculture plus éloignée.

Les légumes servant d'accompagnement des plats fabriqués par la cuisine centrale sont majoritairement produits et transformés dans le Nord de la France puis acheminés directement par ce transformateur à une base logistique située en Ile-de-France. Ils suivent ainsi un réseau constitué de seulement deux intermédiaires entre le producteur et la cuisine centrale.

Les denrées issues de l'agriculture biologique

A la rentrée scolaire 2017, le taux de denrées issus de l'agriculture biologique a été doublé, passant d'une exigence de 8,5 % à 17 % puis à la rentrée 2018, à 20 %). Il n'y a pas eu de nouvelles variations de ce taux au cours des années 2019 et 2020.



Les aliments issus de l'agriculture biologique sont par ailleurs exigés dans les différentes composantes du repas :

| LABEL | ANNEE | 2016/2017 | 2017/2018 | 2018/2019 |
|----------------|-------------------|------------|--------------|---------------|
| Denrées BIO | Taux | 8.5% - 10% | 14% | 20% |
| | Entrée | 3 | = | +3 |
| | Viande | 1 | + 1 (bœuf) | +2 (volaille) |
| | Accompagnement | 3 | +2 | +4 |
| | Produits laitiers | 2 | +2 (yaourt) | +3 (fromage) |
| | Desserts | 2 | +3 (compote) | +5 |
| | Fréquence / 40 | 11 | 19 | 31 |

Il n'est plus rare de voir aux menus des denrées issues de l'agriculture biologique dans toutes les composantes du repas : carottes râpées, tomates, sauté de veau, épinards, pâtes, chou blanc, yahourts et oranges.



Un avenant est intervenu au cours de l'année 2019 pour introduire plus de pommes de terre issues de l'agriculture biologique francilienne, mais aussi la possibilité de recourir à des fonds de sauce issus de l'agriculture biologique. Une étude de la faisabilité financière a permis d'intégrer des fonds de sauce issus de l'agriculture biologique pour les fumets de poisson depuis Janvier 2021.

| MOIS | Effectif total | Poids pondéré d'un repas (en kg) | Poids total des besoins (en kg) | Poids pour 20% de produit BIO (en kg) | Poids total achat produit BIO (en kg) | Ecart entre 20% et le réalisé en produit BIO (en kg) | Produits BIO réalisés sur ce mois en % | Cumul |
|-------------------------|----------------|------------------------------------|-----------------------------------|---|---|--|--|--------|
| janv-20 | 110859 | 0,453 | 50219 | 10044 | 9105,7 | -938 | 18,13% | |
| févr-20 | 72775 | 0,453 | 32967 | 6593 | 7230,83 | 637 | 21,93% | 20,03% |
| mars-20 | 61603 | 0,453 | 27906 | 5581 | 8588,64 | 3007 | 30,78% | 23,61% |
| avr-20 | 9638 | 0,453 | 4366 | 873 | 553,097 | -320 | 12,67% | 20,88% |
| mai-20 | 19082 | 0,453 | 8644 | 1729 | 1359,24 | -370 | 15,72% | 19,85% |
| juin-20 | 62683 | 0,453 | 28395 | 5679 | 3645,5 | -2034 | 12,84% | 18,68% |
| juil-20 | 41584 | 0,453 | 18838 | 3768 | 4330,15 | 563 | 22,99% | 19,29% |
| août-20 | 24839 | 0,453 | 11252 | 2250 | 2195,09 | -55 | 19,51% | 19,32% |
| sept-20 | 136356 | 0,453 | 61769 | 12354 | 12155,8 | -198 | 19,68% | 19,36% |
| oct-20 | 97162 | 0,453 | 44014 | 8803 | 7457,85 | -1345 | 16,94% | 19,12% |
| nov-20 | 124642 | 0,453 | 56463 | 11293 | 12106,4 | 814 | 21,44% | 19,33% |
| déc-20 | 95269 | 0,453 | 43157 | 8631 | 11230,6 | 2599 | 26,02% | 20,61% |
| CUMUL ANNEE 2020 | | | | | | | | |
| Année 2020 | Effectif total | Poids pondéré d'un repas (en kg) | Poids total des besoins (en kg) | Poids pour 20% de produit BIO (en kg) | Poids total achat produit BIO (en kg) | Ecart entre 20% et le réalisé en produit BIO (en kg) | Produits BIO réalisés sur l'année en % | |
| | 856492 | 0,453 | 387990,876 | 77598,1752 | 79958,895 | 2360,7198 | 20,61% | |

Les denrées certifiées ou labellisées :

Le cahier des charges du marché d'approvisionnement impose la livraison de denrées labellisées (Agriculture Biologique mais aussi Label Rouge, Appellation d'Origine Protégée, Appellation d'Origine Contrôlée, Identification Géographique Protégée).

Il ne devient pas rare de voir aux menus sur un mois, du riz de Camargue I.G.P., du steak haché de veau Label Rouge ou du cantal AOP.



| LABEL | ANNEE | 2016/2017 | 2017/2018 | 2018/2019 |
|------------------------|------------------------|------------|--|---------------------------|
| Denrées BIO | Taux | 8.5% - 10% | 14% | 20% |
| | Entrée | 3 | = | +3 |
| | Viande | 1 | + 1 (bœuf) | +2 (volaille) |
| | Accompagnement | 3 | +2 | +4 |
| | Produits laitiers | 2 | +2 (yaourt) | +3 (fromage) |
| | Desserts | 2 | +3 (compote) | +5 |
| | Fréquence / 40 | 11 | 19 | 31 |
| AOP/AOC | | 4 | +4 | +4 |
| | Fréquence / 40 | 4 | 8 | 8 |
| LABEL ROUGE | Viande | 1 VEAU | + 1 BŒUF + 2 VOLAILLES | + 1 BŒUF + 2 VOLAILLES |
| | Fréquence / 40 | 1 | 4 | 4 |
| IGP | Nombre de produits | 1 | 1 différent à chaque trame 5 dans l'année | |
| | Fréquence / 40 | 2 | 2 | 2 |
| Tous les labels | Fréquence sur 40 repas | 17 | 33 | 45 |

Toutes ces denrées issues d'achats responsables représentent une part de 22 % de la valeur totale des achats pour une présence de 65 % dans le poids des denrées.



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

Le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire fait l'objet de réunions périodiques de travail faisant participer du personnel de la cuisine centrale, les responsables restauration et animation des villes membres.

Lors de ces réunions, les réflexions se portent nécessairement sur l'étude de la satisfaction des convives et les indicateurs de gaspillage sur les sites de restauration à confronter aux recommandations nutritionnelles et au plan alimentaire de la cuisine.

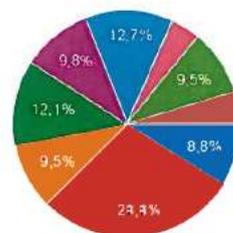
Des sondages ont été réalisés en 2018 et en 2019 sur les différentes composantes du repas, les salades composées, les légumes et la soupe. Ils ont permis de recevoir les réponses d'un échantillon de 300 à 600 réponses afin de refléter le plus fidèlement possible l'avis des convives scolaires.

Il en a résulté des mesures permettant d'améliorer la consommation des repas : la soupe, l'ajout d'un féculent pour accompagner certains légumes peu appréciés, des purées de légumes, la réduction du nombre voire la suppression d'ingrédients dans les salades composées et le mixage des sauces contenant des morceaux.



Ton mélange légume et féculent préféré

306 réponses



- Ratatouille - blé
- Ratatouille - semoule
- Ratatouille - riz
- Carottes - riz
- Carottes - pommes de terre
- Carottes - pâtes
- Courgettes - riz
- Courgettes - pâtes
- Courgettes - pommes de terre

QUIZZ MENU : Plat chaud - légumes

| | | | | | |
|--|-----------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------|
| Nom de l'école: | | | CLASSE: | | |
| Indique par une croix tes 3 légumes "chauds" préférés | | | | | |
| Aubergine | Chou fleur | Haricots verts | Brocolis | Courgettes | Petit pois |
| Carottes | Haricots beurre | Ratatouille | Champignons | Haricots plats d'Espagne | Salafra |
| Indique par une croix le légume "sec" que tu préfères | | | | | |
| Lentilles | Haricots blancs | Pois chiche | | | |
| Indique par une croix ton mélange légumes préféré | | | | | |
| Carottes et lentilles | Haricots verts et blancs | Ratatouille et pois chiche | | | |
| Indique par une croix ton mélange légume et féculent préféré | | | | | |
| Ratatouille - blé | Carottes - riz | Courgettes - riz | Ratatouille - semoule | Carottes pommes de terre | Courgettes - pâtes |
| Ratatouille - riz | Carottes - pâtes | Courgettes - pommes de terre | | | |
| Indique par une croix ton mélange préféré | | | | | |
| Haricots rouges - riz | Lentilles - pommes de terre | Pois chiches - pâtes | | | |
| Invente ton mélange ou indique ton plat préféré contenant des légumes | | | | | |

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire doit être défini et mis en œuvre par le S.I.R.M.C., reprenant, notamment, les différentes orientations nées de ces ateliers passés mais aussi ceux à venir du groupe travail de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des déchets.



Un bilan des actions menées et des projets a été présenté dans le cadre du débat d'orientations budgétaires pour l'année 2021. Le Comité syndical a décidé, dans une feuille de route de diminuer le gaspillage alimentaire en commençant par 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.

Les mesures de gisement ont débuté en Décembre 2020 à raison d'une pesée détaillant chacune des composantes par mois. Le processus d'évaluation et de définition d'action a pris du retard du fait de la crise sanitaire met permettra de définir et voter un plan en fin d'année 2021.

Épinay sur Orge

PESEE LUNDI 14 DECEMBRE

| | Entrée | Plat | Fromage | Desert | Total | |
|--------------|--------|--------|---------|--------|-------|------|
| 11 Nov 20 | 85,00 | 15,00 | 70,00 | 75,00 | 15,00 | 0,00 |
| 12 Layenn 20 | 0,00 | 80,00 | 0,00 | 10,00 | 0,00 | 0,00 |
| 19 Mar 21 | 60,00 | 25,00 | 0,00 | 25,00 | 0,00 | 0,00 |
| 20 Epi 21 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total | 145,00 | 115,00 | 70,00 | 110,00 | 15,00 | 0,00 |



Tableau de pesée des déchets par assiette sur TEMPS MODERNES

| Prénom de l'élève | Entrée | Plat | Fromage | Desert | | |
|-------------------|------------------|----------------------|--------------------|----------------|----------------|--------------|
| 11 Nov 20 | Céleri rémoulade | Salade de chou blanc | Manchons de poulet | Haricots verts | Pointe de brie | Quatre quart |
| 12 Layenn 20 | | | | | | |
| 19 Mar 21 | | | | | | |
| 20 Epi 21 | | | | | | |
| Total | 275 | 175 | 70 | 110 | 50 | 0 |



Pesée des déchets alimentaires

| | | Entrée de 20 plats au restaurant | Plat froid | Self libéré | Assais froide |
|----------|---------------------|----------------------------------|------------|-------------|---------------|
| Entrée | Mousse de canard | 300 | 1336 | | |
| Vitales | Sauté de boeuf | 442 | | 5651 | |
| Légumes | Duo de caottes | 150 | | 1158 | |
| Fromages | Yacart Bio | 30 | | | |
| Desert | Clementines Bananes | 122 | | | |
| Pain | | | | | |



Barquettes sans plastique



Le S.I.R.M.C. a mis en œuvre des barquettes de remise en température et de service sans plastique en Novembre 2020.



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 en 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 SIRMC teste actuellement des barquettes biosourcées pour les composantes froides du repas.

Repas végétariens

Pour rappel, à titre expérimental, la loi Egalim précise que 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 communiquer sur 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 car ces plats ne sont pas encore totalement bien accueillis car ne font pas encore partie des habitudes alimentaires et occasionnent du gaspillage alimentaire.

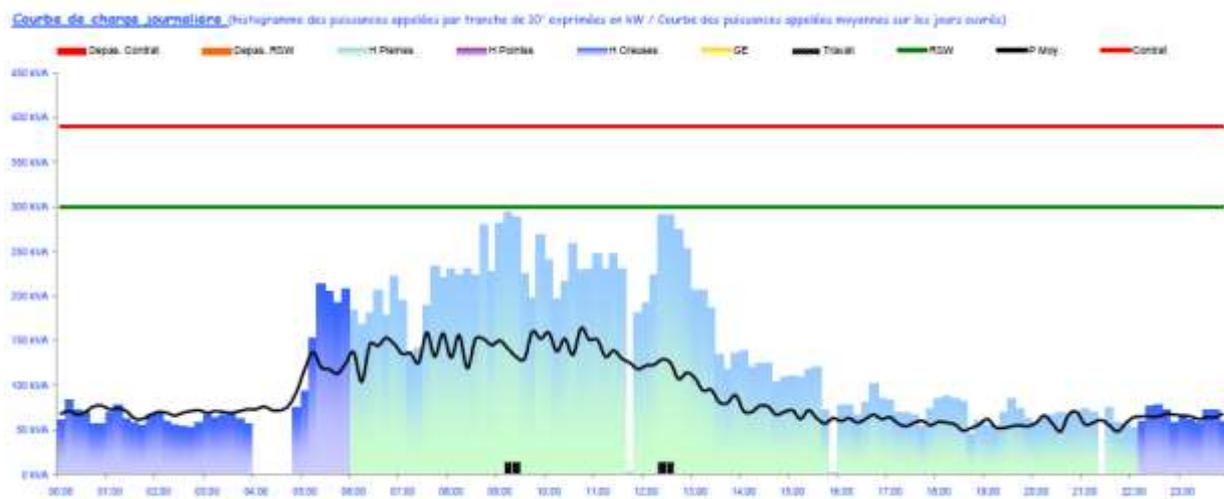


Il est cependant constaté une évolution dans cette satisfaction pour certains plats. La cuisine centrale doit dorénavant progresser dans la création de nouvelles recettes et dans la formation des cuisiniers vers ce type de plats dont la préparation demande un savoir-faire particulier.

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

Economies d'énergie

Un optimiseur d'énergie a été mis en place dans le cadre des travaux de modernisation de la cuisine centrale. 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.



Pollution

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



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.

Diminution et valorisation des déchets

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

Un compacteur de cartons a été mis en place dans le cadre des travaux de modernisation de la cuisine centrale. Doté d'un caisson de 30 m³, il permet de conserver les cartons comprimés pendant environ 1 mois et demi jusqu'à leur collecte, limitant ainsi le recours aux containers et aux passages de camions d'enlèvement.

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



Dans le cadre de son projet de réduction et de valorisation des déchets alimentaires, le S.I.R.M.C. accompagne les villes dans des actions de récupérations de denrées par des associations d'aide alimentaire.

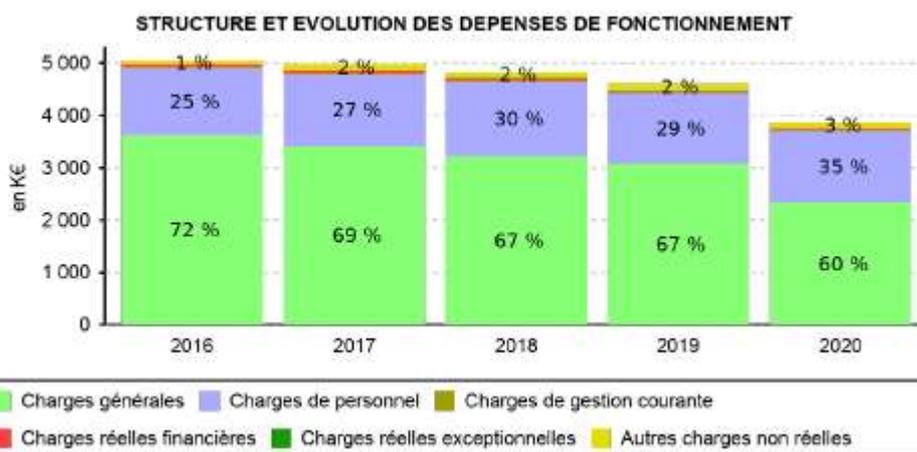


Il a également conçu en 2020 des supports d'accompagnement des enfants dans leurs gestes de tri.



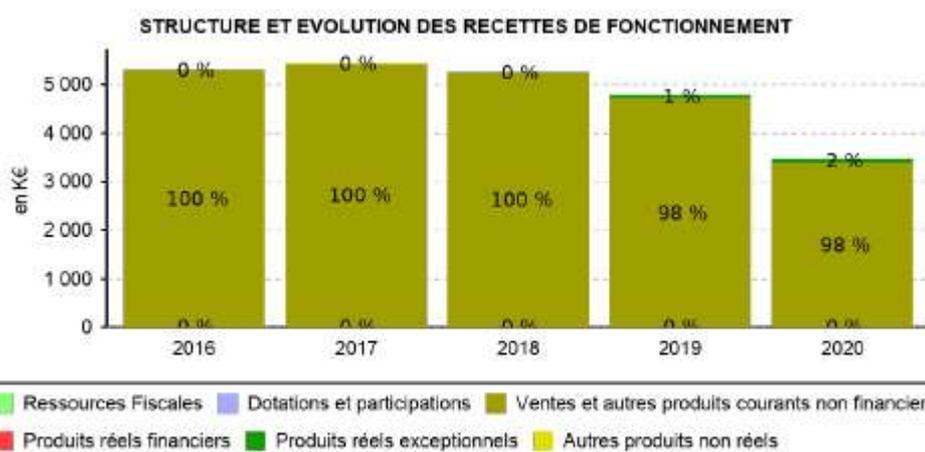
BILAN FINANCIER

Les dépenses de fonctionnement



| MONTANT DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT | | | | Évolution |
|--|-----------|-----------|-----------|-------------|
| En € | 2018 | 2019 | 2020 | 2019 / 2020 |
| Charges Générales | 3 215 823 | 3 075 190 | 2 342 650 | -23,82 % |
| Charges de personnel | 1 429 435 | 1 342 398 | 1 361 142 | 1,40 % |
| Charges de gestion courante | 29 832 | 30 192 | 29 256 | -3,10 % |
| Charges réelles financières | 39 782 | 29 476 | 27 882 | -5,41 % |
| Charges réelles exceptionnelles | 12 535 | 15 000 | 5 000 | -66,67 % |

Les recettes de fonctionnement

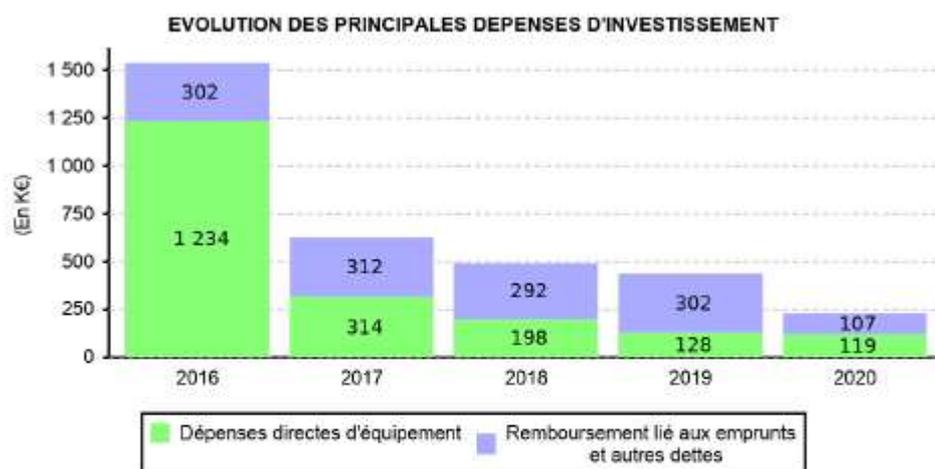


| MONTANT DES RECETTES DE FONCTIONNEMENT | | | | Évolution |
|---|-----------|-----------|-----------|-------------|
| En € | 2018 | 2019 | 2020 | 2019 / 2020 |
| Ressources Fiscales | 0 | 0 | 0 | - |
| Dotations et participations | 437 | 30 | 163 | 433,33 % |
| Ventes et autres produits courants non financiers | 5 235 507 | 4 713 034 | 3 385 371 | -28,17 % |
| Produits réels financiers | 0 | 0 | 0 | - |
| Produits réels exceptionnels | 14 723 | 68 984 | 79 112 | 14,68 % |



L'année 2020 est marquée par la baisse d'activité liée à la crise sanitaire évaluée à une perte financière nette de l'ordre de 400 000 € du fait essentiellement du maintien des salaires sans compensation au titre du chômage partiel.

Les dépenses d'investissement



REPERES

| En % | ÉVOLUTION ANNUELLE DES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT | | | |
|---|--|-----------|-----------|-----------|
| | 2017/2016 | 2018/2017 | 2019/2018 | 2020/2019 |
| Dépenses directes d'équipement | -74,57 % | -36,93 % | -35,48 % | -6,79 % |
| Remboursement lié aux emprunts et autres dettes | 3,29 % | -6,22 % | 3,53 % | -64,48 % |

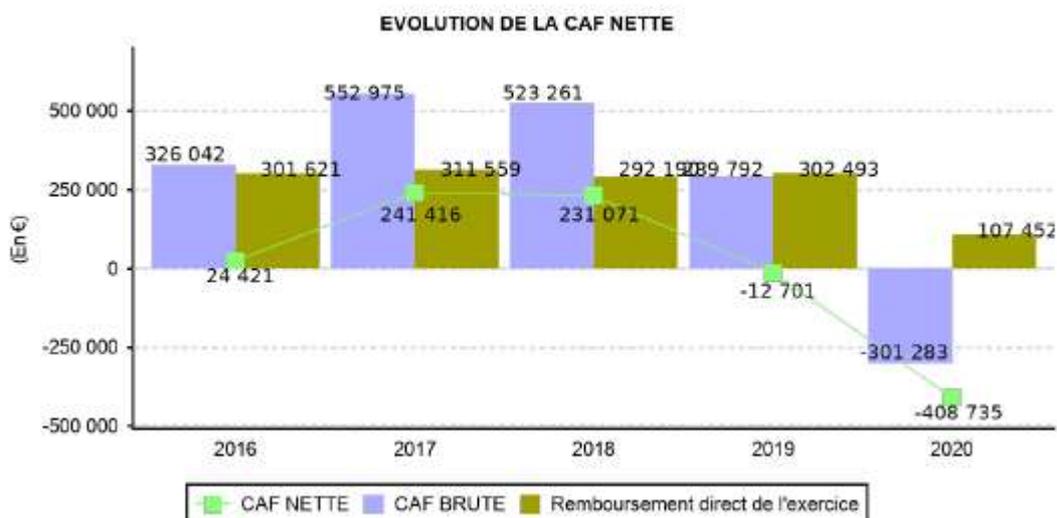
Les dépenses d'investissement



REPERES

| En % | ÉVOLUTION ANNUELLE DES RECETTES D'INVESTISSEMENT | | | |
|--|--|-----------|-----------|-----------|
| | 2017/2016 | 2018/2017 | 2019/2018 | 2020/2019 |
| Dotations et fonds globalisés | 360,95 % | 12,04 % | -100,00 % | - |
| Recettes liées aux emprunts | -92,31 % | -100,00 % | - | - |
| Subventions et participations d'équipements reçues | - | - | - | - |

L'autofinancement



L'évolution de la dette



Le bilan

BILAN EN 2020

| ACTIF | | PASSIF | |
|-----------------------|-----------|-------------------------------|-----------|
| Actif immobilisé brut | 7 805 067 | Ressources propres | 6 539 668 |
| Actif circulant | 557 574 | Dettes financières | 1 788 299 |
| Trésorerie | 215 465 | Passif circulant | 250 140 |
| | | Fonds de roulement net global | 522 900 |
| | | BFR | 307 435 |

$$\text{Trésorerie} = \text{FDR} - \text{BFR} = 215\,465$$

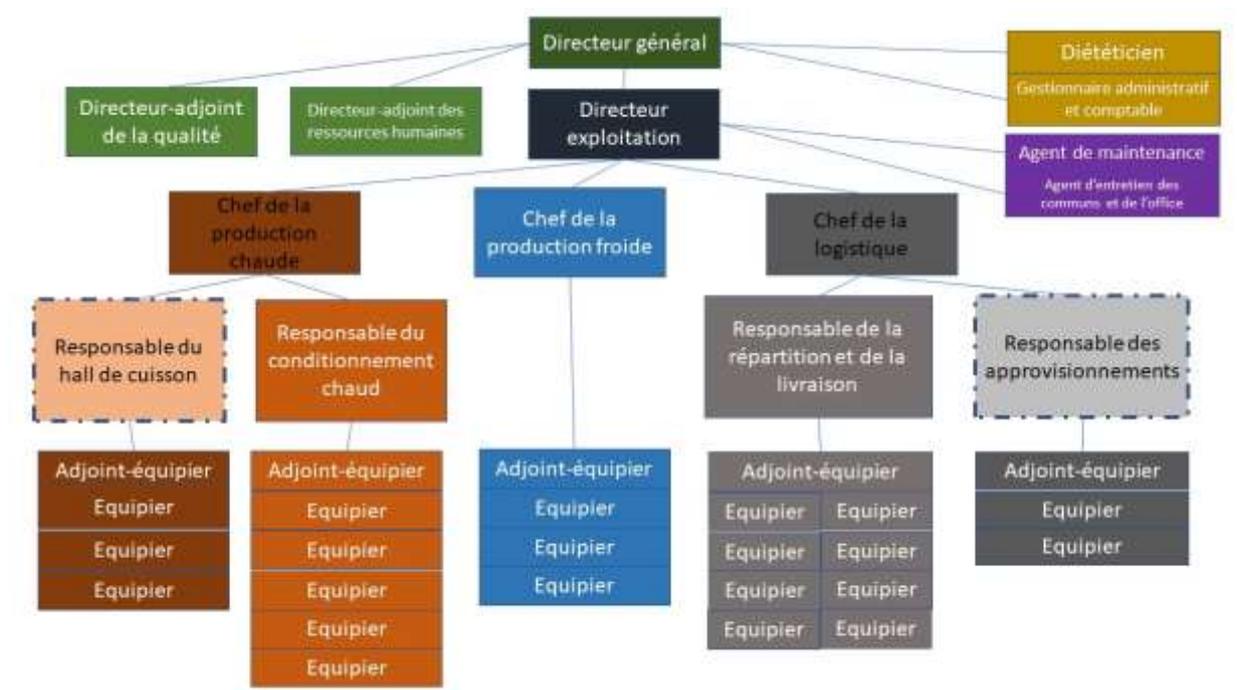
| Budget géré en TTC jusqu'à 2019 puis en H.T. à partir de 2020 | CA 2017 | CA 2018 | CA 2019 (géré TTC) | 2020 (géré HT) (covid) | 2021 | 2022 | 2023 |
|--|------------------|------------------|--------------------|------------------------|------------------|------------------|------------------|
| Progr. démo. Nat. (moy. 2016 à 2018 à/c 2020 hors Chilly-Mazarin et covid) | 4,15% | -1,44% | -11,38% | -22,79% | 0,71% | 0,71% | 0,71% |
| Nombre de repas Massy | 826 904 | 833 300 | 817 328 | | 823 131 | 828 968 | 834 846 |
| Nombre de repas Chilly-Mazarin | 303 697 | 279 772 | 153 582 | | 281 758 | 283 756 | 285 768 |
| Nombre de repas Epinay-sur-Orge | 144 096 | 143 248 | 142 460 | | 143 471 | 144 489 | 145 513 |
| Nombre de repas facturés | 1 274 697 | 1 256 400 | 1 113 370 | 859 593 | 1 248 361 | 1 257 213 | 1 266 127 |
| Progression des prix - Evolution de l'indice des prix à la consommation des 3 dernières années | -17,69% | 1,81% | 2,47% | 1,59% | 1,96% | 1,96% | 1,96% |
| 011 - Charges à caractère général | 3 416 632 | 3 215 823 | 3 075 190 | 2 343 477 | 3 392 621 | 3 416 678 | 3 440 905 |
| <i>Supplément projets fonds sauce bio</i> | | | | | 112 992 | 113 794 | 114 601 |
| 012 - Charges de personnel et assimilés | 1 425 686 | 1 486 672 | 1 455 931 | 1 438 801 | 1 569 000 | 1 600 380 | 1 632 388 |
| 012 X - Charges de personnel et assimilés communes supplémentaires | | | | | 0 | 0 | 0 |
| 65 - Autres charges de gestion | 28 289 | 29 832 | 30 192 | 29 553 | 31 000 | 31 000 | 31 000 |
| 66 - Charges financières | 53 634 | 39 782 | 29 476 | 26 830 | 27 000 | 24 731 | 23 049 |
| 67 - Charges exceptionnelles | 0 | 12 535 | 15 000 | 5 000 | 6 000 | 0 | 0 |
| Dépenses Fonctionnement | 5 041 526 | 4 885 191 | 4 716 215 | 4 095 320 | 5 256 613 | 5 186 582 | 5 241 942 |
| 16 - Emprunts | 311 560 | 292 190 | 302 493 | 107 452 | 110 000 | 110 740 | 112 421 |
| 21 - Immobilisations corporelles | 334 268 | 193 597 | 127 703 | 129 801 | 97 000 | 30 000 | 30 000 |
| Dépenses Investissement | 778 583 | 717 993 | 708 673 | 668 847 | 308 884 | 212 791 | 261 869 |
| Total Dépenses | 5 820 109 | 5 603 184 | 5 424 888 | 4 764 167 | 5 565 497 | 5 399 374 | 5 503 811 |
| 70 - Produit des services du domaine et vente diverses | 5 415 513 | 5 235 507 | 4 713 033 | 3 475 009 | 4 999 431 | 5 031 039 | 5 069 251 |
| 013 - Atténuation de charges | 57 167 | 57 237 | 113 532 | 47 307 | 40 000 | 40 000 | 40 000 |
| Recettes Fonctionnement | 6 280 730 | 6 299 796 | 6 146 996 | 4 530 830 | 5 573 035 | 5 315 409 | 5 118 631 |
| 10 - Dotation, fonds divers et réserves FCTVA | 312 962 | 450 797 | 166 650 | 515 072 | 118 832 | 93 344 | 136 015 |
| Recettes Investissement | 530 246 | 551 344 | 277 078 | 766 731 | 236 832 | 93 344 | 136 015 |
| Total Recettes | 6 810 975 | 6 851 140 | 6 424 074 | 5 297 562 | 5 809 868 | 5 408 753 | 5 254 646 |
| Déficit de l'année | 203 628 | 257 089 | -248 770 | -465 791 | -289 024 | -234 990 | -258 544 |
| Résultat de clôture de l'année | 990 866 | 1 247 956 | 999 185,89 | 533 395 | 244 370 | 9 380 | -249 164 |
| Prix de facturation TTC (Budget géré jusqu'à 2019) | 4,10 | 4,06 | 4,03 | 4,03 | 4,05 | 4,05 | 4,05 |
| Prix de facturation HT (Budget géré à partir de 2020) | 3,89 | 3,85 | 3,82 | 3,82 | 3,84 | 3,84 | 3,84 |
| Progression du prix de facturation (en euros) | -0,07 | -0,04 | -0,03 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 0,00 |
| Evolution du tarif de facturation aux villes | -1,71% | -0,99% | -0,74% | 0,00% | 0,49% | 0,00% | 0,00% |



Lors de son débat d'orientations budgétaires pour l'année 2021, le Comité syndical a décidé du maintien du tarif du repas à 3,82 € H.T.

BILAN SOCIAL

Organigramme



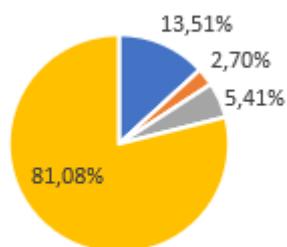
Etat du personnel

| 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 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| Sous-total (I) | | 4 | 2 | 6 | 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 | 0 | 12 |
| Adjoint techn. | C | 16 | 0 | 16 | 6 | 10 | 16 |
| Sous-total (II) | | 39 | 0 | 39 | 20 | 11 | 31 |
| Apprentissage | | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| Sous-total (III) | | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| Total général (I+II+III) | | 45 | 2 | 47 | 26 | 11 | 37 |



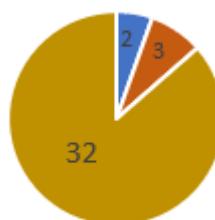
Le tableau des effectifs met en évidence les problématiques de recrutements actuelles. Si les postes d'équipiers (agents polyvalents de restauration, chauffeur, cuisinier) atteignent les objectifs quantitatifs fixés, tels n'est pas le cas concernant les responsabilités intermédiaires de secteur et les deux postes réservés à l'apprentissage. Le SIRMIC a reçu près de 700 candidatures en 2020 dont la moitié portent sur l'emploi d'agent polyvalent de restauration. Les candidatures sont moins nombreuses sur les emplois de cuisinier, d'agent de maintenance et d'encadrants (50 environ chacun) et aboutissent difficilement, soit compte tenu de l'impossibilité de proposer un CDI (cuisinier), soit à défaut de compétence (maintenance) ou d'un salaire attractif dans un contexte de concurrence avec la restauration collective privée.

Répartition par domiciliation



■ Massy ■ Chilly-Mazarin ■ Epinay-sur-Orge ■ Autres

Répartition par catégorie



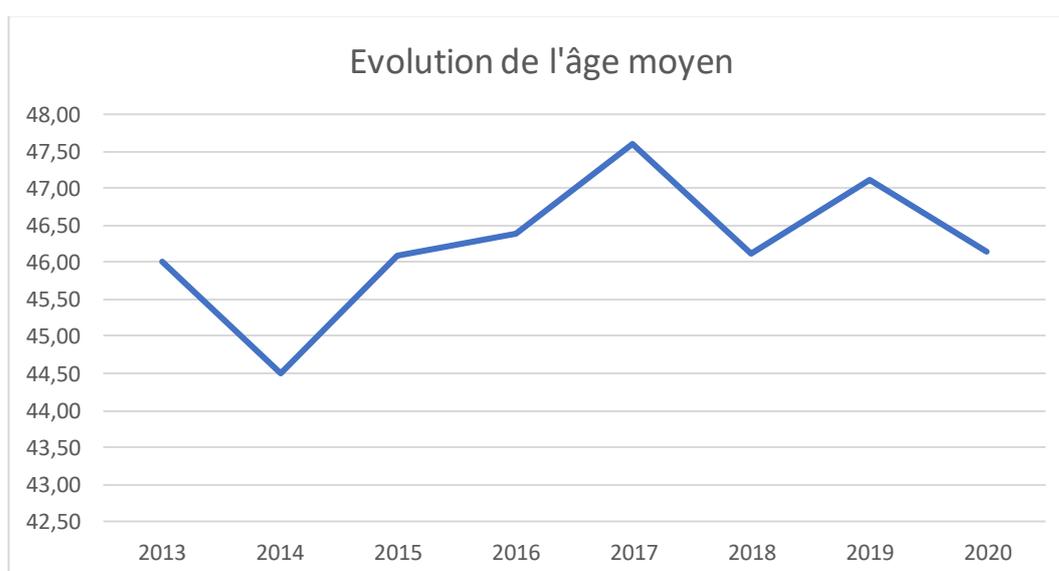
■ A ■ B ■ C

| | Hommes | Femmes | Total |
|--------------|-----------|-----------|-----------|
| Catégorie A | 2 | 0 | 2 |
| Catégorie B | 0 | 3 | 3 |
| Catégorie C | 17 | 15 | 32 |
| total | 19 | 18 | 37 |

Répartition par tranche d'âge

| | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|
| Moins de 20 | 0,00% | 5,56% | 5,56% | 5,56% | - | - | - | |
| De 20 à 24 | 3,03% | 8,33% | 5,56% | 5,56% | 8,33% | 2,63% | 2,78 % | 2.70% |
| De 25 à 29 | 6,06% | 5,56% | - | - | 2,77% | 5,26% | 2,78 % | 5.41% |
| De 30 à 34 | 21,21% | 16,67% | 16,67% | 19,44% | 11,11% | 7,89% | 11,11 % | 10.81% |
| De 35 à 39 | 9,09% | 11,11% | 16,67% | 16,67% | 16,66% | 10,53% | 5,56 % | 8.11% |
| De 40 à 44 | 6,06% | 2,78% | 2,78% | 2,78% | 11,11% | 18,42% | 22,22 % | 16.22% |
| De 45 à 49 | 45,45% | 33,33% | 25,00% | 13,89% | 5,55% | 10,53% | 13,89 % | 16.22% |
| De 50 à 54 | 9,09% | 16,67% | 22,22% | 30,56% | 38,88% | 2,63% | 2,78 % | 8.11% |
| De 55 à 59 | 0,00% | 0,00% | 5,56% | 5,56% | 5,55% | 39,47% | 27,78 % | 21.62% |
| De 60 à plus | - | - | - | - | - | 2,63% | 11,11 % | 10.81% |

Evolution de la moyenne d'âge



L'absentéisme

| | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|---|-------------|---------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| Nombre d'agents | 33 | 34 | 36 | 36 | 36 | 36 | 38 | 36 | 37 |
| Nombre de jours d'absence maladie ordinaire | 340 | 758 | 393 | 585 | 225 | 412 | 789 | 473 | 461 |
| <i>Nombre d'agents concernés</i> | 17 | 18 | 19 | 11 | 17 | 15 | 18 | 18 | 14 |
| Nombre de jours d'absence longue maladie ou MP | | | | 45 | 366 | 563 | 632 | 650 | 252 |
| <i>Nombre d'agents concernés</i> | | | | 1 | 1 | 2 | 3 | 5 | 1 |
| Nombre de jours d'absence accident du travail | 1 | 144 | 353 | 434 | 401 | 153 | 11 | 38 | 81 |
| <i>Nombre d'agents concernés</i> | 1 | 4 | 1 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 4 |
| Nombre de jours d'absence disponibilité d'office | 365 | 366 | | | | | | | |
| <i>Nombre d'agents concernés</i> | 1 | 1 | | | | | | | |
| TOTAL DES JOURS D'ABSENCE | 707 | 902 | 746 | 1064 | 992 | 1128 | 1432 | 1161 | 794 |
| <i>Nombre d'agents concernés</i> | 18 | 21 | 20 | 15 | 21 | 16 | 23 | 24 | 16 |
| TAUX D'ABSENTEISME | 8,4% | 10,53% | 8,22% | 11,73% | 10,89% | 12,48% | 16,11% | 12,17% | 8.48% |

L'absentéisme constaté pour l'année a diminué. Le nombre d'agents affecté s'est réduit et ne concerne pour la longue maladie ou la maladie professionnelle qu'un seul cas. Le nombre de jours d'accident de travail a quant à lui fortement augmenté, à la fois quant au nombre de jours cumulés et au nombre d'agents concernés.

Le nombre de cas de maladies ordinaires (et plus particulièrement s'il s'agit de périodes inférieures à 2 semaines) restent cependant très impactant pour le fonctionnement quotidien de la cuisine centrale car ne permettent pas de mettre en œuvre les remplacements, avec la réactivité due aux nécessités de production.

Projection des départs en retraite :

| 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 |
|------|------|------|------|------|------|
| 3 | 6 | 2 | 0 | 1 | 0 |



Il y aura un départ massif sur les années 2021 et 2022, comprenant notamment le directeur d'exploitation, la directrice des ressources humaines et trois chefs/responsables de secteur, soit 5 postes d'encadrement intermédiaire à des grades d'adjoint principal de 2ème classe, agent de maîtrise principal et rédacteur principal.

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 : le taux de retour du questionnaire a été de 85%.

Les 28 agents ont participé à des entretiens collectifs ou individuels qui ont mis au centre des problématiques le déficit de recrutement de personnel. Cette question du recrutement a également été centrale dans le cadre des ateliers de qualité de vie au travail tant au niveau des équipiers que des responsables.

Il apparaît clairement que l'accomplissement du projet de recrutement serait un levier important du bien-être au travail.



Apprentissage

En 2018, deux postes destinés à l'apprentissage ont été créés par le Comité syndical. Le S.I.R.M.C. se rapproche chaque année de plusieurs organismes pour recruter deux apprentis à compter de la rentrée scolaire.

Sur les deux emplois créés, un seul était occupé au début de l'année 2019 pour lequel n'a pas donné suite en prévision de la rentrée scolaire 2019-2020. Un nouvel apprenti a été recruté au début de l'année 2021.

Le handicap

Conformément 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, le S.I.R.M.C. répond à l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés, mutilés de guerre et assimilés.

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.

Le SIRMC a par ailleurs acquis, avec le soutien financier du F.I.P.H.F.P. (Fonds pour l'Insertion des Personnes Handicapées dans la Fonction Publique) des prothèses auditives permettant d'améliorer les relations de travail d'un agent.

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://twitter.com/cuisineles4fourchettes.fr)

