



CUISINE « LES 4 FOURCHETTES »
18, route de Massy
91380 CHILLY-MAZARIN

PROCES VERBAL DE LA SEANCE DU COMITE SYNDICAL DU S.I.R.M.C.

L'an deux mille vingt-deux, le vingt-et-un mars à 18h, à la Cuisine centrale « Les 4 fourchettes » à Chilly-Mazarin, s'est réuni le Comité Syndical.

Etaient présent.e.s :

Pour MASSY : MME PHILIPPOTEAU, MME DAILLOUX, M. DELALANDE et MME DUMAND ;
Pour CHILLY-MAZARIN : MME GY, MME LOYAU et MME GREMION ;
Pour EPINAY-SUR-ORGE : MME GAUDRY et M. DUCHESNE.

Etait représenté.e :

Néant.

Etaient excusé.e.s:

Pour MASSY : MME BELOQUI, MME NIANG, M. BRIERE, MME VICTORIEN, MME DARRACQ et M. CALA ;
Pour CHILLY-MAZARIN : M. JANUS, M. HAMONIC et M. LACAMBRE ;
Pour EPINAY-SUR-ORGE : M. HADDAD et M. RANDOING.

Etait absent.e :

Néant.

Etait présent.e à titre consultatif :

Pour le S.I.R.M.C.: M. PASSELANDE.

Au début de la séance, Madame Elisabeth PHILIPPOTEAU, Présidente, fait part aux membres du Comité syndical de son souhait de reporter à une prochaine séance la majorité des points prévus à l'ordre du jour à l'exception de celui dédié aux marchés de fourniture de denrées et consommables alimentaires.

Elle souhaite cependant apporter les informations suivantes aux membres du Comité syndical sur les évolutions des perspectives budgétaires du Syndicat pour l'année 2022.

« Depuis le vote du Budget fin janvier, plusieurs éléments font peser plus de risque sur le résultat prévu en fin d'année :

Le SIPPAREC a informé le SIRMC d'une augmentation minimum de 43% concernant l'évolution des prix de l'électricité. La facture du mois de Janvier est attendue pour savoir si ce taux s'appliquera à la cuisine centrale car cette dernière n'adhérait pas encore au groupement l'année passée. Ce taux pourrait par conséquent être plus important. Par précaution, la cuisine centrale a réaménagé l'occupation de ses chambres froides pour diminuer voire supprimer la réfrigération de 50%.

Le contexte géopolitique en Ukraine impacte le coût des denrées alimentaires, tant du point de vue de la disponibilité de certains produits (céréales, huile,...) que de leurs coûts présents et futurs. Lors du débat d'orientations budgétaires pour l'année 2022, le passage en autogestion des achats de denrées a été envisagé comme une solution pertinente pour diminuer le plus possible l'impact de l'évolution du prix des denrées sur le budget du SIRMC.

La société Sogeres a fait parvenir une étude proposant à la cuisine centrale d'améliorer ses coûts sur plusieurs aspects tant du point de vue de la quantité de son personnel que de la qualité des denrées sollicitées, mais aussi de recourir à une assistance technique mutualisée et majoritairement à distance. Cependant, cette contre proposition ne correspond pas aux attentes du Syndicat quant au montant de l'économie envisagée (environ 240 000 € contre un minimum de 600 000 € en année pleine dans le cas d'une autogestion des achats) et au besoin que conserve la cuisine centrale de conserver un poste de responsable de l'approvisionnement à plein temps. Une partie de ces pistes de réflexions a par ailleurs déjà été intégrée dans les projections effectuées au moment des prévisions budgétaires (baisse de postes, diminution du recours à des denrées issues de l'industrie agroalimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire,...).

Ainsi, même si les marchés qui seront lancés prochainement seront chiffrés par les fournisseurs dans un contexte difficile, ce même contexte s'applique à notre assistant technique et il restera toujours préférable de passer nos propres marchés pour atténuer les coûts et bénéficier de plus de souplesse dans le choix des denrées dès la fin de l'année.

Pour terminer, le Gouvernement a annoncé une augmentation du point d'indice des salaires des agents de la fonction publique à compter du 1^{er} juillet. Cette dépense n'est pas prévue dans le budget actuel.

Compte tenu de ces nouveaux éléments, conserver la contribution des villes au niveau actuel semble de plus en plus difficile à envisager car elle ne permettra pas de financer le service rendu par le SIRMC sans le mettre en danger du point de vue budgétaire.

Il a été décidé, lors du Bureau syndical du 7 mars, d'attendre le résultat de la consultation à lancer pour la passation des marchés de denrées afin de mieux évaluer les marges de manœuvre projetées pour la fin de l'année.

Cette actualisation permettra d'adopter alors la meilleure solution à combiner entre nos collectivités : augmenter le tarif des repas dès Juillet ? demander une contribution aux villes sur le solde de fin d'année ? diminuer la qualité du service rendu ? ou finalement accepter de façon anticipée le déficit ?

Madame PHLIPPOTEAU informe les membres du Comité syndical qu'elle fera parvenir aux Maires des villes, au début du mois d'Avril, une information alertant leur attention sur cette situation difficile ».

**FOURNITURE DE DENREES ET CONSOMMABLES ALIMENTAIRES
 POUR LA CUISINE CENTRALE « LES 4 FOURCHETTES »
 ALLOTISSEMENT
 DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES
 AUTORISATION DE SIGNER LES MARCHES**

Lors du débat d'orientation budgétaire qui s'est tenu le 14 décembre 2021, le Comité syndical a pris connaissance de la première phase d'une étude confiée à un consultant sur l'amélioration des moyens, des modes et des modèles de gestion de la cuisine centrale, portant plus précisément sur l'approvisionnement en denrées et consommables alimentaires.

Au regard de l'étude fournie, des leviers importants peuvent être proposés en se réappropriant l'achat des denrées et des consommables alimentaires participant à la production des repas, à la fois pour augmenter la qualité des denrées dans le sens de la loi Egalim, pour lutter plus efficacement contre le gaspillage alimentaire et enfin maîtriser ses coûts de production, notamment dans le cadre budgétaire contraint pour l'année 2022 dont le Comité syndical a également largement débattu.

Ce changement dans le mode de gestion des achats nécessite dans un premier temps d'adopter une nomenclature de fournitures et de services homogènes pour nos achats de denrées alimentaires afin de répondre aux obligations du Code de la commande publique. Il est proposé d'adopter la nomenclature mise en place par l'article 27 du Code des marchés publics de 2001, abrogée depuis mais qui fait toujours référence dans le domaine de l'achat des denrées alimentaires pour sa répartition en 15 grandes catégories ; tout en précisant qu'il sera fait application des règles propres à chaque seuil de montant d'achat prévues par le Code de la commande publique actuellement en vigueur pour chacune de ces familles.

Dans un second temps, il convient de décider de l'allotissement de la consultation à lancer pour la passation des marchés. Le marché se décomposera en 14 lots aux montants annuels estimés et maximum de :

Lot	Désignation	Montant estimatif annuel	H.T. Montant maximum annuel
1	Surgelés	600 000 €	900 000 €
2	Viandes fraîches, produits tripiers et charcuterie	190 000 €	400 000 €
3	Viandes bovines et ovines fraîches et produits tripiers sous signe d'identification de la qualité et de l'origine	160 000 €	300 000 €
4	Volailles et lapins	240 000 €	500 000 €
5	Produits de la mer et d'eau douce	50 000 €	100 000 €
6	Fromages, laitages et ovoproduits	600 000 €	1 200 000 €
7	Fruits et légumes frais bruts et préparés	240 000 €	500 000 €
8	Denrées alimentaires issus de l'agriculture Biologique, de terroir et de saison en circuit court	170 000 €	350 000 €
9	Produits d'épicerie	360 000 €	550 000 €
10	Pain et viennoiseries	230 000 €	350 000 €
11	Fournitures de conditionnement des repas pour thermoscelleuses	170 000 €	250 000 €

Les neuf premiers lots feront l'objet d'une consultation sous la forme de la procédure de l'appel d'offres ouvert, telle que décrite aux articles L 2124 -1, L 2124-2, R 2124-2 alinéa 1°, et R 2161-2 à -5 du code de la commande publique, visant la passation d'accords-cadres s'exécutant au fur et à mesure de l'émission de bons de commande en application des articles R 2162-13 et 14 du code de la commande publique. Cette première consultation sera lancée début Avril pour l'achat de la partie la plus importante des denrées à partir du 1^{er} septembre 2022.

Les deux derniers lots feront l'objet d'une consultation sous la même forme mais différée dans le temps pour une entrée en vigueur au 1^{er} novembre 2022.

Trois familles feront l'objet d'une consultation sous la forme d'une procédure adaptée ou d'un marché passé en gré à gré après la réalisation de tests : la biscuiterie (montant annuel estimé à 20 000 € H.T.), les plats préparés frais salés et sucrés (30 000 € H.T.) ainsi que les consommables alimentaires (40 000 € H.T.) en fin d'année.

En fonction de l'évaluation de la mise en œuvre de ce changement dans le fonctionnement de la cuisine centrale, je vous tiendrai informé des adaptations qu'il conviendra d'apporter, notamment en termes de nomenclature des achats et de procédures de passation pour optimiser nos achats dans les années à venir.

LE COMITE SYNDICAL,

L'exposé de Madame la Présidente entendu,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales,

VU le Code de la commande publique et notamment ses articles L 2124 -1, L 2124-2, R 2124-2 alinéa 1°, R 2161-2 à -5, R 2162-13 et 14,

APRES EN AVOIR DELIBERE,

A L'UNANIMITE,

APPROUVE la nomenclature mise en place par l'article 27 du Code des marchés publics de 2001 comprenant 15 catégories (Produits carnés surgelés ou congelés / Produits de la mer ou d'eau douce surgelés ou congelés / Fruits, légumes et pommes de terre surgelés / Préparation alimentaires élaborées composite surgelées / Préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées / Pains, pâtisseries, viennoiseries et ovoproduits surgelés / Viande et charcuterie / Produits de la mer ou d'eau douce / Fruits et légumes préparés et réfrigérés / Fruits, légumes et pommes de terre / Boissons / Produits laitiers et avicoles / Pains et pâtisseries / Epicerie / Aliments adaptés à l'enfant et diététique sans fin médicale comme nomenclature de fournitures et de services homogènes pour nos achats de denrées alimentaires,

APPROUVE l'allotissement décliné ci-dessus ainsi que le dossier de consultation des entreprises,

DECIDE de lancer une procédure une procédure d'appel d'offres ouvert passé sous la forme d'accord-cadre à bons de commande, pour une durée d'un an reconductible trois fois sans que la durée totale du marché n'excède quatre ans,

PRECISE que cette consultation ne concerne pas trois familles d'achats qui feront l'objet d'une consultation sous la forme d'une procédure adaptée ou d'un marché passé en gré à gré après la réalisation de tests : la biscuiterie, les plats préparés frais salés et sucrés ainsi que les consommables alimentaires,

AUTORISE Madame la Présidente à signer les pièces contractuelles des accords-cadres à intervenir après attribution par la Commission d'appel d'offres ainsi que tous les documents s'y rapportant.

-oOo-

L'ordre du jour étant épuisé, la séance du Comité Syndical est levée à 19h.

-oOo-

CHILLY-MAZARIN,

La Présidente

Elisabeth PHLIPPOTEAU