



CUISINE « LES 4 FOURCHETTES »

18, route de Massy
91 380 CHILLY-MAZARIN

☎ 01 69 74 21 70

✉ 01 69 74 21 78

contact@cuisine-les4fourchettes.fr

RAPPORT D'ACTIVITE 2024

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

BILAN D'ACTIVITE

DELIBERATIONS DU COMITE SYNDICAL

Date	n°	Objet
15 janvier	01	Budget primitif 2024
	02	Convention d'aide et adhésion C.O.S. 2024
25 mars	03	Installation de nouveaux délégués représentant la ville de CM au Comité syndical
	04	Election d'un Vice-Président
	05	Désignation du Bureau syndical
	06	Indemnité de fonction de la Présidente et des Vices-Président.e.s
	07	Prime de pouvoir d'achat exceptionnelle
	08	Mise à jour du tableau des effectifs
	09	Compte de gestion 2024
	10	Compte administratif 2024
	11	Affectation du résultat d'exploitation de l'exercice 2024 du Budget principal
	12	Budget supplémentaire 2024
	13	Renouvellement de la convention relative à l'établissement des dossiers C.N.R.A.C.L. par le C.I.G.
	14	Fourniture de denrées et consommables alimentaires pour la cuisine centrale « Les 4 fourchettes » - Allotissements – Dossier de consultation – Autorisation de signer
17 juin	15	Rapport d'activité 2023
	16	Décision modificative au budget principal 2024
	17	Convention-cadre d'aide au développement du comité d'œuvres sociales du personnel de la ville de Massy pour l'adhésion – Régularisation du montant de subvention 2024
	18	Renouvellement de la convention de médecine préventive signée avec le C.I.G.
	19	Signature d'une convention d'adhésion à la convention de participation à la protection sociale complémentaire santé du C.I.G. de la Grande Couronne
	20	Plan pluriannuel de formation 2024-2025
	21	Approbation de la déclaration en faveur d'un nouveau règlement sur les systèmes alimentaires durables
	22	Adhésion au groupement de commandes pour la reliure des actes administratifs
16 septembre	23	Renouvellement de la convention de confection des paies signée avec le C.I.G.
18 novembre	24	Contribution exceptionnelle aux frais de structure pour l'année 2024
	25	Décision modificative n°2 au budget principal 2024
	26	Admission en non-valeur au titre de l'exercice 2024
9 décembre	27	Décision modificative n°3 au budget principal
	28	Signature d'une convention d'adhésion à la convention de participation à la protection sociale complémentaire du C.I.G. – Risque Prévoyance
	29	Mise à jour du tableau des effectifs
	30	Débat d'orientations budgétaires pour l'année 2025
	31	Modification des coûts unitaires de gestion à compter du 1 ^{er} janvier 2025
	32	Avenants aux conventions fixant les modalités de paiement de paiement de contributions mensuelles – Année 2025
	33	Règlement intérieur du Comité syndical

DECISIONS DU BUREAU SYNDICAL

Date	n°	Objet
4 novembre	01	Ouverture d'une seconde ligne de trésorerie d'un montant de 400 000€

DECISIONS DE LA PRESIDENTE

Date	n°	Objet
13 février	01	Acquisition d'un four de cuisson
15 avril	02	Délégation de fonction et de signature à M. Dominique LACAMBRE, 1er Vice-Président

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'Épinay-sur-Orge).

Elisabeth PHLIPPOTEAU

Présidente

Représentante de la ville de Massy



Dominique LACAMBRE

1^{er} Vice-président

Représentant de la ville de Chilly-Mazarin



Sophie GAUDRY

2^{ème} Vice-présidente

Représentante de la ville d'Épinay-sur-Orge

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

Pour Massy :

MME PHLIPPOTEAU
MME BELOQUI
M. DELALANDE
MME DUMAND
M. BRIERE
MME NIANG
MME VICTORIEN
MME TOURNETTE
MME DARRACQ
M. CALA

Pour Chilly-Mazarin :

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

Pour Épinay-sur-Orge :

MME GAUDRY
M. DUCHESNE
M. RANDOING
M. HADDAD

Le Comité syndical s'est fixé des objectifs pour le mandat, 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 ».

Ces 7 objectifs font partie d'une liste globale de 20 objectifs.

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
<i>2000 à 2009</i>		<i>se reporter aux rapports d'activités précédents</i>			
2009	236 946	595 286	120 030	6 456	958 718
2010	247 859	604 314	117 748	6 558	976 479
2011	249 354	636 177	117 829	6 498	1 009 858
2012	274 052	676 905	118 747	6 554	1 076 258
2013	289 853	699 356	120 913	6 646	1 116 768
2014	301 569	753 180	124 399	6 424	1 185 572
2015	301 351	799 075	130 710	6 130	1 237 266
2016	291 012	795 940	136 954	6 391	1 230 297
2017	303 697	826 904	144 096	6 494	1 281 191
2018	279 772	833 380	143 248	6 540	1 262 940
2019	153 582	817 328	142 460	6 478	1 119 848
2020	159 532	585 905	106 371	5 756	857 564
2021	261 272	714 033	145 315	7 600	1 128 220
2022	249 974	760 693	139 914	8 580	1 159 161
2023	259 327	783 241	144 618	7 880	1 195 066
2024	256 417	758 734	144 592	7 475	1 167 218

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
2020	150 979	8 553	507 468	78 437	92 880	13 491
2021	242 218	19 054	646 971	67 062	133 145	12 170
2022	229 574	20 400	685 781	74 912	139 914	0
2023	239 757	19 570	711 064	72 177	144 618	0
2024	240 528	15 889	698 692	60 042	144 592	0

En 2024, les taux de répartition restent identiques, respectivement de 66 % des repas pour Massy, 22% pour Chilly-Mazarin et 12 % pour Epinay-Sur-Orge.

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

Mois de l'année	Maternelles	Primaires	Encadrants scolaires	Seniors	Restaurants Municipaux	Personnel S.I.R.M.C.	TOTAL
Janvier	39 622	57 897	10 713	4 576	2 619	771	116 198
Février	26 716	39 152	8 553	4 300	2 405	614	81 740
Mars	43 847	66 037	11 083	4 472	2 495	794	128 728
Avril	27 008	38 212	8 689	4 163	2 563	644	81 279
Mai	39 265	58 242	10 185	4 225	2 136	662	114 715
Juin	40 845	61 808	11 169	4 178	2 325	777	121 102
Juillet	18 644	26 953	7 059	4 518	2 876	525	60 575
Août	5 906	8 436	3 311	4 405	2 107	510	24 675
Septembre	45 223	69 143	11 084	1 500	2 175	720	129 845
Octobre	35 052	48 720	8 740	1 615	2 267	726	97 120
Novembre	41 605	62 094	9 617	1 624	1 958	740	117 638
Décembre	33 240	48 251	8 086	1 685	1 633	708	93 603
Total	396 973	584 945	108 289	41 261	27 559	8 191	1 167 218
Part	34,01%	50,11%	9,28%	3,53%	2,37%	0,70%	100%

Goûters

Année	Chilly-Mazarin	Massy	Epinay-sur-Orge	Total
2010	54 456	69 209	0	123 665
2011 à 2019	<i>se reporter aux rapports d'activités précédents</i>			
2015	62 349	94 470	0	156 819
2020	43 056	69 853	15 642	128 551
2021	45 928	86 195	34 599	166 722
2022	49 831	101 723	37 583	189 137
2023	48 920	99 051	38 020	185 361
2024	50 734	159 472	34 480	244 686



La typologie des repas a été modifiée de façon importante depuis la rentrée scolaire 2024 consécutivement à l'arrêt de la fabrication des repas à domicile de Massy, la baisse de fréquentation du restaurant intergénérationnel et l'arrêt des repas pour les adultes des crèches de Chilly-Mazarin. La quantité totale a subi les événements de multiples grèves (environ 21 000 repas non produits). Inversement, la distribution de goûters a fortement augmenté compte d'un service journalier sur la ville de Massy depuis la rentrée scolaire 2024.

PRODUCTIVITE

Année	Nombre de repas produits	Nombre d'ETP travaillé	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	---	---
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
2017	1 281 191	37	34 626	+ 4,13	+ 40,76
2018	1 262 940	38	33 236	- 4,18	+ 35,12
2019	1 119 848	36	31 107	- 6,41	+ 26,46
2020	857 564	37	23 177	- 25,49	- 6,13
2021	1 128 220	43	26 237	+ 13,20	+ 6,66
2022	1 159 161	38	30 504	+ 16,26	+ 24,01
2023	1 195 066	38	31 449	+ 3,10	+ 27,85
2024	1 167 218	37	31 546	+ 0,3	+28,25

Entre 1999 et 2017, la productivité a augmenté de près de 41%, résultat combiné d'une professionnalisation croissante du personnel en place depuis la création de l'unité de production et du recours à des équipements facilitant le travail.

Cette optimisation des moyens a permis d'absorber l'augmentation de l'activité liée au changement des rythmes scolaires de 2015 à 2017, années de forte tension sur les moyens en raison de l'absence de candidats aux offres d'emploi de remplacements de postes vacants ou à l'embauche sur emplois permanents au sein de la cuisine centrale. Cette productivité a chuté, compte tenu des baisses de commandes de la ville de Chilly-Mazarin entre Décembre 2018 et Juin 2020 puis, encore en 2020 et plus minoritairement en 2021, par les effets de la crise sanitaire. En 2021, elle est restée à un niveau plus faible en raison d'un renforcement des effectifs dans le cadre d'un départ massif d'agents à la retraite. Depuis 2022, elle reprend sa position initiale, à nuancer uniquement d'effets résiduels de la crise sanitaire ou des grèves annuelles. Elle réhausse légèrement en 2023 à effectif constant et ce, malgré l'impact de nombreuses grèves sur l'activité de l'année. Le même constat peut être fait pour 2024.

7

L'approche en ETP à l'échelle de l'ensemble de l'unité de production ne permet pas de refléter les tensions réelles de production d'un point de vue quantitatif comme qualitatif. La notion d'ETP ne tient pas compte ni du niveau des absences (compensation de la productivité d'un agent par un autre présent), ni des postes affectés purement à la production (à isoler des tâches de livraison et de gestion par exemple).

A cette vision purement quantitative de la productivité, il convient d'ajouter celle, plus qualitative, de la compétence professionnelle (diplôme et expérience des agents) et de l'assistance matérielle (traçabilité des températures, cuissons de nuit).

L'analyse et la projection de la productivité dépend de multiples facteurs autres que celui de la quantité d'opérateurs en cuisine centrale.



Si l'équipe récente de la cuisine centrale a renforcé ses compétences, notamment par la voie du recrutement d'apprentis, la productivité de l'unité pourrait être améliorée par l'investissement dans des matériels plus ergonomiques et automatisés. Le projet de mise en place de contenants de réemploi intégrera une réflexion approfondie sur le sujet.

LES MENUS

Processus d'élaboration

Les menus sont le fruit d'un travail préalable d'étroite collaboration entre les équipes de la cuisine centrale et de la restauration des villes.

La diététicienne prépare des trames de menus dont la faisabilité technique et économique est validée par le directeur d'exploitation et le chef des approvisionnements. Ces propositions de menus font alors l'objet d'une présentation dans le cadre du groupe de travail agissant pour la lutte contre le gaspillage alimentaire réunissant le personnel d'encadrement de la cuisine centrale et des services restauration des villes.

Ils sont exposés en commissions municipales pour recueillir les observations des enfants, des parents d'élèves et du personnel de service et d'animation puis finalement validés en commission intercommunale réunissant les 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. Une veille allergène est en place pour contrôler la véracité des informations transmises aux convives selon l'étiquetage des produits livrés.

LA SEMAINE DU GOÛT

Menu
| du 14 au 18 octobre 2024 |

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Sauté de poulet sauce financière	Coleslaw	Potage, fromage frais	Jeunes pousses d'épinards et feuille de chêne rouge, vinaigrette
Cordon bleu	Filet de poisson sauce financière	Risotto à la crème forestière	Filet de poisson sauce crème et coriandre	Egrainé de soja à la bolognaise
Beignets de calamars	Pommes de terre rissolées	Cantal	Brocolis	Spaghetti, emmental
Purée de carottes, lait de coco et curry	Gouda parfumé	Quatre quart maison, crème anglaise	Glace	Compote de pommes
Petits suisses aromatisés	Fruit de saison			
Fruit de saison				

Legend:
● Produits de saison
● Menu végétarien
● Appellation d'origine protégée
● Bleu Blanc Coeur
● Label Rouge
● Produit de la mer durable

Additional Information:
Nouvelle recette
SCIC Coopérative Bio Île-de-France
Issu de l'agriculture biologique
Boeuf, veau : né, élevé et abattu en France
Porc, volaille : élevé et abattu en France
Consulter l'information sur le restaurant pour toute question concernant l'origine des légumes et du poulet.
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Le coin servi est fabriqué par un boulanger local.



Depuis la rentrée scolaire 2024, les menus intègrent un choix protidique tous les jours. Il y a également un repas végétarien et un repas à 5 composantes une fois par semaine. Les goûters sont constitués de 3 composantes.

Commissions de menus

Trames de Menus	Epinay-sur-Orge	Chilly-Mazarin	Massy	Commission intercommunale
Janvier/Février	15/11/2023	13/11/2023	15/11/2023	16/11/2023
Mars/Avril	17/01/2024	15/01/2024	17/01/2024	18/01/2024
Mai/Juin	13/03/2024	11/03/2024	13/03/2024	14/03/2024
Juillet/Août	Réunion préparatoire en février - commission de validation 25/04/2024 - Transmission des menus en mai 2024			
Septembre/Octobre	19/06/2024	18/06/2024	12/06/2024	20/06/2024
Novembre/ Décembre	11/09/2024	09/09/2024	11/09/2024	12/09/2024

Menus à thème

Les thèmes traditionnels, toujours très appréciés :

- Galette des reines et des rois : 11/01/2024
- Chandeleur : 02/02/2024
- Mardi gras : 13/02/2024,
- Menu de printemps : 28/03/2024
- Menu de fin d'année : 19/12/2024

Autres :

- Menu de la journée internationale Franco Allemande : 22/01/2024
- Menu nouvel an chinois : 09/02/2024
- Menu CME Massy : 20/02/2024
- Menu plat Essonnien : 20/03/2024
- Menu de la journée internationale du fromage : 27/03/2024
- Menu CME Massy Inde : 02/04/2024
- Menu de la journée internationale du thon : 02/05/2024
- Menu Irlande : 07/05/2024
- Menu CME Massy aux couleurs des JO : 27/06/2024
- Menu JO Asie : 09/07/2024
- Menu JO Europe : 18/07/2024
- Menu JO Océanie : 23/07/2024
- Menu JO Amérique : 01/08/2024
- Menu JO Afrique : 08/08/2024
- Menu CME Chilly : 10/09/2024
- Semaine du développement durable (du 16 au 20/09)
- Menu du Grand Repas : 03/10/2024
- Semaine du goût (du 14 au 18/10)
- Menu de la journée internationale des pâtes : 25/10/2024
- Menu Halloween : 31/10/2024
- Menu de la journée internationale de la raclette : 13/12/2024

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.

Fiches satellites à disposition des agents de service :

Historique de la satisfaction retransmise dans les fiches satellites :

Année	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Taux	88 %	89,6%	89,6 %	91,8 %	91,9 %	91,6%

Année	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Taux	96,6 %	95,8%	97,7%	97,1 %	95%	94,4 %	94,2 %

Synthèse mensuelle des fiches satellites :

Mois	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Taux de participation (%)	47	50	54	45	49	45	39	41	55	37.5	51	44
Nombre d'observations	30	33	59	32	42	33	12	5	33	29	51	31
Taux de satisfaction (%)	95.5	94	91.5	94.5	93.2	95	97.7	98.7	95	95	92	88.5
Nombre de menus changés pour toutes les convives sur tous les changements	1/16	2/16	0/18	0/13	2/23	1/14	1/17	2/11	1/10	7/25	3/18	3/17



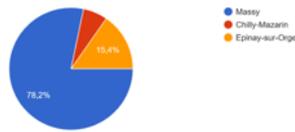
Il est constaté une baisse très sensible du taux de retour de ces fiches (supérieur à 70% jusqu'en 2022). Ces fiches restent cependant un lien fort entre le personnel des villes, animateurs ou agents d'office, et celui de la cuisine centrale même s'il ne doit être perçu que comme complémentaire à d'autres outils de recueillement direct de la satisfaction des convives.

La quantité de changements de menus continue de diminuer (y compris l'été, période favorable au déstockage), du fait d'une meilleure maîtrise des achats directs. Ils restent encore dans une fréquence impactant l'ensemble des villes au moins une fois par mois et peut avoir plusieurs origines : rupture d'approvisionnement, report de menus en raison d'une grève, déstockage en raison d'une date limite de conservation en approche.

SYNTHESE DES RETOURS DE FICHES TECHNIQUES SATELLITES
MOIS DE SEPTEMBRE 2024

1° Participation

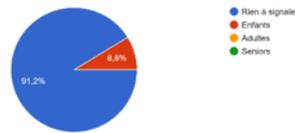
Ville
377 réponses



377 réponses sur 688 attendues : 55 %

2° Satisfaction

Convives
377 réponses



33 expressions d'insatisfaction : 8.8%

Sur la totalité des sites : 33 observations sur 688 = 95 % de satisfaction

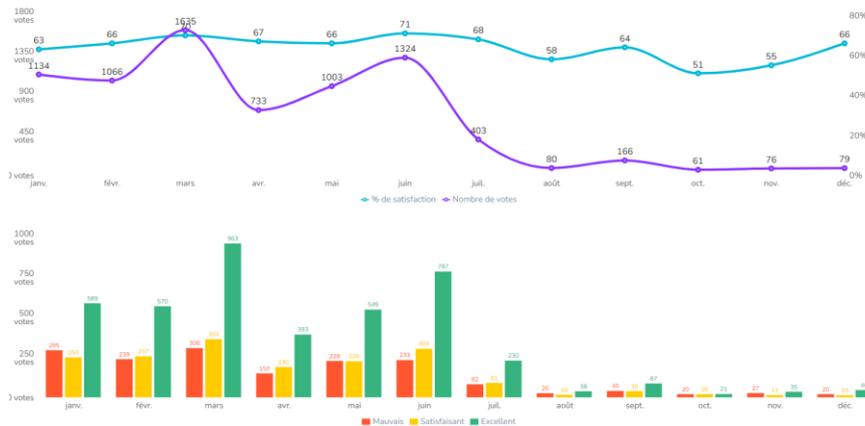
3° Les principales observations formulées :

Date	Catégorie	Description
17/09/2024	Enfants	Lentilles à la tomate fades pas bien mangées (6) : Gambetta, Rosa, PVP, Camus ESO, Moulin, EDC
27/09/2024	Enfants	Riz niçois trop cuit pas très apprécié (5) : Templiers, PVP, EDC, appert, Camus ESO
30/09/2024	Enfants	Haricots plats d'Espagne pas cuits, pas consommés (5) : Gambetta, PVP, Camus ESO, Rosa, EDC

4° Changements de menus

Mois	Quantité totale	Concernant l'ensemble des convives	Dû à un problème fournisseur ou de production	Dû à des fluctuations d'effectifs / grève
SEPTEMBRE	10	1	7 70%	3 30%

Parallèlement aux fiches remplies par le personnel de service, les convives sont invitées à communiquer leur satisfaction sur des bornes installées dans 8 offices.



Longtemps mises de côté après la crise sanitaire de 2020. Les bornes ont été remises en fonctionnement en Décembre 2023. Elles révèlent un taux médian de satisfaction de 63,75% sur l'ensemble de l'année pour 7760 votes. Le taux de participation a cependant fortement chuté depuis la rentrée scolaire 2024-2025 nécessitant de resensibiliser les convives.

C'est aujourd'hui le seul moyen pour la cuisine centrale de relever directement, et de façon permanente, les données de satisfaction. L'outil reste cependant très dépendant de sa mise à disposition et de sa promotion auprès des convives sur les sites de restauration.

C'est la raison pour laquelle la cuisine centrale se tient à disposition des villes pour développer des outils de recensement qui pourraient s'avérer plus efficace et plus détaillées, notamment dans le but de développer des actions approfondies de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le SIRMC poursuit ses rencontres périodiques avec les convives, lors des réunions des CME des trois villes membres et des déjeuners organisés dans les RPA.

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 4 mars 2024 a conclu à un niveau d'hygiène très satisfaisant sur Alim' Confiance.



Suivi du plan de maîtrise sanitaire

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

En 2023, le système informatique TRAQFOOD permet de saisir l'ensemble des données des étiquettes produits via des tablettes mobiles facilitant ainsi la gestion de la traçabilité dès la réception des matières premières et consommables.

Analyses bactériologiques :

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

En 2024, les résultats des 25 analyses d'échantillons sont 100 % conformes ainsi que les 6 analyses de surface.

Audits de la Cuisine Centrale

13 audits internes de la cuisine ont été réalisés inopinément :

- 5 audits « cuisine centrale » : le 22 janvier, le 4 mars, le 19 septembre, le 27 mai et le 25 novembre,
- 8 audits « transport et livraison ».

Visites hygiène dans les offices

Les 8 offices de Chilly-Mazarin et les 4 offices d'Epinau-sur-Orge ont été audités 1 fois dans l'année 2024.

Formations liées à l'hygiène et à la sécurité

TYPE/DATE	INTITULE	CONTENU	PERSONNEL
HYGIENE 9 FEVRIER	Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 22/01/24	Rappels des procédures spécifiques Sensibilisation – Recherche collaborative des solutions les mieux adaptées	<u>Formateur</u> :la diététicienne et l'adjointe en charge de la qualité, <u>Public concerné</u> : Les responsables de secteur (5)
HYGIENE 9 FEVRIER	Formation du poste office : RET- Désinfection - conservation	Sensibilisation aux procédures spécifiques	<u>Formateur</u> :la diététicienne et l'adjointe en charge de la qualité, <u>Public concerné</u> : L'agent d'office (1)
HYGIENE 25 MARS	Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 04/03/24	Rappels des procédures spécifiques Sensibilisation – Recherche collaborative des solutions les mieux adaptées	<u>Formateur</u> :la diététicienne et l'adjointe en charge de la qualité, <u>Public concerné</u> : Les responsables de secteur (7)
HYGIENE 07 JUIN	Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 27/05/24	Rappels des procédures spécifiques Sensibilisation – Recherche collaborative des solutions les mieux adaptées	<u>Formateur</u> : La diététicienne du SIRMC, l'adjointe en charge de la qualité <u>Public concerné</u> : Les responsables de secteur (7)
HYGIENE 26 SEPTEMBRE	Hygiène et désinfection des locaux		<u>Formateur</u> : CNFPT <u>Public concerné</u> : 1 ATT
HYGIENE 27 SEPTEMBRE	Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 19/09/24	Rappels des procédures spécifiques Sensibilisation – Recherche collaborative des solutions les mieux adaptées	<u>Formateur</u> : La diététicienne du SIRMC, l'adjointe en charge de la qualité <u>Public concerné</u> : Les responsables de secteur (7)
HYGIENE 09 OCTOBRE	Sensibilisation HACCP	Les bases HACCP - BPH	<u>Formateur</u> : La diététicienne du SIRMC, l'adjointe en charge de la qualité <u>Public concerné</u> : 1 agent
HYGIENE DU 21 AU 22 OCTOBRE	L'hygiène alimentaire en production de repas	Les bases HACCP - BPH	<u>Formateur</u> : CNFPT <u>Public concerné</u> : 5 agents
HYGIENE 15 NOVEMBRE	La réception des repas et remise en température en liaison froide	Atelier de RET	<u>Formateur</u> : CNFPT <u>Public concerné</u> : 1 agent
SECURITE 17 OCTOBRE	TMS	Prévention des troubles musculosquelettiques	<u>Formateur</u> : CNFPT <u>Public concerné</u> : 8 agents
SECURITE 19 NOVEMBRE	Conduite d'un Transpalette	Normes et sécurité	<u>Formateur</u> : SOCOTEC <u>Public concerné</u> : 5 agents
TECHNIQUE 14 MARS	Maîtrise conditionneuse automatiques	Formation niveau 2 – gestion des outils – programmation	<u>Formateur</u> : MECAPACK <u>Public concerné</u> : 3 agents
TECHNIQUE 29 ET 31 MAI	Forum	Congrès des professionnels de la restauration publique territoriale	<u>Formateur</u> : SOCOTEC <u>Public concerné</u> : 1 agent
TECHNIQUE 23 AOÛT	Webinaire	L'alimentation durable en restauration collective	<u>Formateur</u> : CNFPT <u>Public concerné</u> : 1 agent
TECHNIQUE 25 OCTOBRE	Webinaire	Lutte contre le gaspillage alimentaire	<u>Formateur</u> : CNFPT <u>Public concerné</u> : 1 agent

TECHNIQUE 18 AU 19 DECEMBRE	Gestion du temps, politique manageriale		Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION DU 20 AU 29 MARS	Formation d'intégration	La fonction publique territoriale	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION Du 25 AU 27 NOVEMBRE	Découverte de la Fonction Publique Territoriale	Découverte de la Fonction Publique Territoriale	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION 23 FEVRIER	Webinaire	Comment faire face aux agents pour les questions de recrutement	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION DU 15 AU 17 MAI	Plan de formation	Pilote et mise en oeuvre	Formateur : AGORES Public concerné : 1 agent

Le S.I.R.M.C. totalise **321,5** heures de formation en hygiène, sécurité et administration sur l'année 2024, soit **8,25** heures par agent (10,5 heures par agent en 2023, 4,5 heures par agent en 2022, 2,7 heures par agent en 2021 et 4,5 heures par agent en 2020).

Sécurité au travail

Unité de travail	Danger	Action
Activité professionnelle		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 – Collaboration efficace achats en direct
		Vérifications périodiques maintenance en interne et suivi des contrats de maintenance préventives sur le matériel et le bâtiment –Consignation dans le registre de sécurité vérification des appareils de levage, escabeaux et échelles, garde-corps, échelle crinoline, installation électrique vérification mensuelle et remplacement des BAES défectueux Vidange bacs à graisses et à hydrocarbures Renouvellement postes informatiques RH-Logistique Acquisition d'un bureau assis-débout
		Visites médicales – prélèvements selles, gorge – Formation sécurité hygiène accueil du personnel temporaire –
Stockage / sorties denrées	Chute Manutention	Nouveau du Marché de location de véhicules frigorifiques avec 5 véhicules dont 1 propre Acquisition rayonnage mobile pour faciliter les déplacements en cas d'anomalie de température de stockage
	Biologique	Curage des siphons par un prestataire Réfection centrale positive – changement de fluide Remplacement compresseurs CF Jour + Tampon
Nettoyage désinfection	Chimique	Mise à jour des registres de produits chimiques et des fiches de sécurité des produits d'entretien avec EPI adaptés Renouvellement contrat de nettoyage désinfection des parties communes avec un prestataire de réinsertion sociale
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 + bacs inox et couvercles Acquisition d'un nouveau chariot élévateur
	Manutention manuelle de charges –Mauvaise posture	Acquisition d'une table ergonomique Acquisition d'un 4ème four GN2/2 Acquisition d'une balance de réception
	Biologique	Sensibilisation du personnel sur les BPH (mesures de réactivité systématique) Circuit des denrées – personnels – déchets

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. Les villes procèdent à la sélection des bénéficiaires

	2020	2021	2022	2023	2024
Massy	111	124	101	122	48
Chilly-Mazarin	14	45	62	17	51
Epinay-sur-Orge	4	16	23	14	27
Total	129	185	186	153	126

	2020	2021	2022	2023	2024
Maternelle	91	104	94	61	29
Elémentaire	38	81	92	88	97
Autres				4	
Total	129	185	186	153	126

	2020	2021	2022	2023	2024
Le petit déjeuner	32	22	32	34	39
Les fruits et légumes	26	42	47	29	13
Le chocolat	5	14	19	10	12
Le miel	3				
La pomme et les 5 sens	18	24	16	7	2
Les 5 sens et les 4 saveurs	14	23	15	20	19
L'équilibre alimentaire	3				
La recette de cuisine	6				
Les groupes d'aliments	7	13	5	18	4
La digestion	1	8	9	14	5
Le pain	4	16	21	7	18
Les produits laitiers	5	16	14	11	8
Le locavorisme	5	7	8	3	6
Total	129	185	186	153	126



Pour l'année scolaire 2023/2024, il a été décidé de réduire les animations auprès des maternelles afin de favoriser des actions pédagogiques plus pertinentes auprès des élémentaires et des adultes encadrants.

Pour l'année scolaire 2024/2025, les créneaux ont été à nouveau réduits pour optimiser la mise en place du double choix protidique nécessitant la présence de la diététicienne en cuisine centrale.

Visites de la cuisine centrale

De nombreuses visites de la cuisine centrale sont effectuées en cours d'année. Le premier à en bénéficier est l'enfant, que ce soit dans le cadre de la réunion périodique des Conseils municipaux des enfants ou dans le cadre de projets de centres de loisirs. Les villes membres proposent également des créneaux de visite aux parents d'élèves ainsi qu'aux agents des offices. La cuisine centrale accueille enfin des confrères ou des organismes de formation pour un partage d'expérience.

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

La cuisine centrale 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 mois en cours et à venir.

Parallèlement, un réseau social a été développé pour transmettre les informations de façon plus dynamique et plus accessible dont, notamment, les fruits de la semaine, les changements de menus, les menus à thèmes, des fiches produits et recettes, des portraits de producteurs, etc...



[Qui sommes-nous ?](#) [Notre savoir-faire](#) [Les menus](#) [Vie économique](#) [Nous contacter](#)



Qui sommes-nous ?

La cuisine les 4 fourchettes est intercommunale. Elle est gérée par trois villes : Massy, Chilly-Mazarin et Epinay-sur-Orge sous la forme d'un syndicat intercommunal de restauration dont la vocation unique est de fabriquer et livrer des repas.

Elle est dirigée par une Présidente, accompagnée de deux vice-présidentes constituant le Bureau syndical. En tant que collectivité territoriale à part entière, elle vote régulièrement son budget, passe le marché public nécessaire à l'approvisionnement en denrées, présente son rapport d'activités en assemblée délibérante, constituée de 10 élus des villes : 5 pour la ville de Massy, 3 pour la ville de Chilly-Mazarin et 2 pour la ville d'Epinay-sur-Orge.

La cuisine se trouve à Chilly-Mazarin, une position centrale pour fournir près de 7 500 repas par jour, à destination de 40 sites de restauration.



Cuisine les 4 fourchettes

6 j · 🌐

🗨 Dans vos assiettes 🍴 demain, le menu du chef 🍳 !

On en profite pour partager avec vous la recette de la ratatouille de Remy 🍷 et n'oubliez pas : "La cuisine, c'est un peu comme le cinéma 🎬. C'est l'émotion qui compte". Dixit la cheffe Sophie Pic 🍳.

Ajustez vos papilles 🍷 et bonne recette !

Ratatouille

"C'est la vérité, tout le monde peut cuisiner, mais le véritable génie, n'appartient qu'aux audacieux..."

La Ratatouille

Comment obtenir une ratatouille classique de la part d'un cuisinier professionnel ? Demandez à Remy - le rat d'égout qui apparaît dans le film Ratatouille - de vous présenter le merveilleux et savoureux "Rat" obtenu le plus facilement !

Ingredients

- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 3 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive
- Sel
- Poudre

1. Lavez et détaillez les courgettes, l'aubergine, le poivron vert et le rouge, en cubes de taille moyenne. Coupez les tomates en quartiers et émincez l'oignon.

2. Dans une poêle, versez un peu d'huile d'olive et faites-y revenir les uns après les autres les différents légumes pendant 5 minutes pour qu'ils colorent. Commencez par les poivrons, puis les aubergines, les courgettes et enfin les oignons et les tomates que vous cuisinez ensemble.

3. Après avoir fait cuire les légumes, ajoutez-les tous aux tomates et aux oignons, baissez le feu puis mélangez. Ajoutez un beau bouquet garni de thym.

4. À environ 10 minutes du terme de la cuisson, ajoutez les deux belles gousses d'ail écrasées puis couvrez de nouveau. N'hésitez pas à goûter et à assaisonner de nouveau selon vos goûts.

“La cuisine, c'est un peu comme le cinéma. C'est l'émotion qui compte”,
dixit la cheffe Sophie Pic.

Les Conseils Municipaux des Enfants



En tant que porteurs de projets et porte-paroles de leurs concitoyens, les Conseils municipaux des enfants des 3 villes membres jouent un rôle important dans l'organisation de la restauration des villes.

A ce titre, ils participent à des moments forts tels que :

- 1) La proposition de menus à thème (voir la section Menus à thème pour une répartition sur l'année et les thèmes choisis).
- 2) La remontée de satisfaction pendant les commissions municipales.
- 3) La sensibilisation à l'écosystème locale de la restauration.

La cuisine centrale prévoit chaque année un parcours de visites de différents acteurs de la restauration collective afin d'informer les Conseils municipaux des enfants aux démarches en faveur de l'approvisionnement local.



Dès l'élection, le parcours débute par la découverte de la cuisine centrale. Il se termine par une visite de la Bergerie Nationale de Rambouillet où se trouve notre fournisseur de yaourts issus de l'agriculture biologique francilienne.



Pour l'année scolaire 2023/2024, deux étapes ont été ajoutées dans le parcours des conseillers : une sensibilisation à l'agriculture biologique et à l'approvisionnement local par des animateurs du Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France à la cuisine centrale ainsi que la découverte d'une exploitation et de la légumerie de notre partenaire la Coopérative Bio d'Ile-de-France.

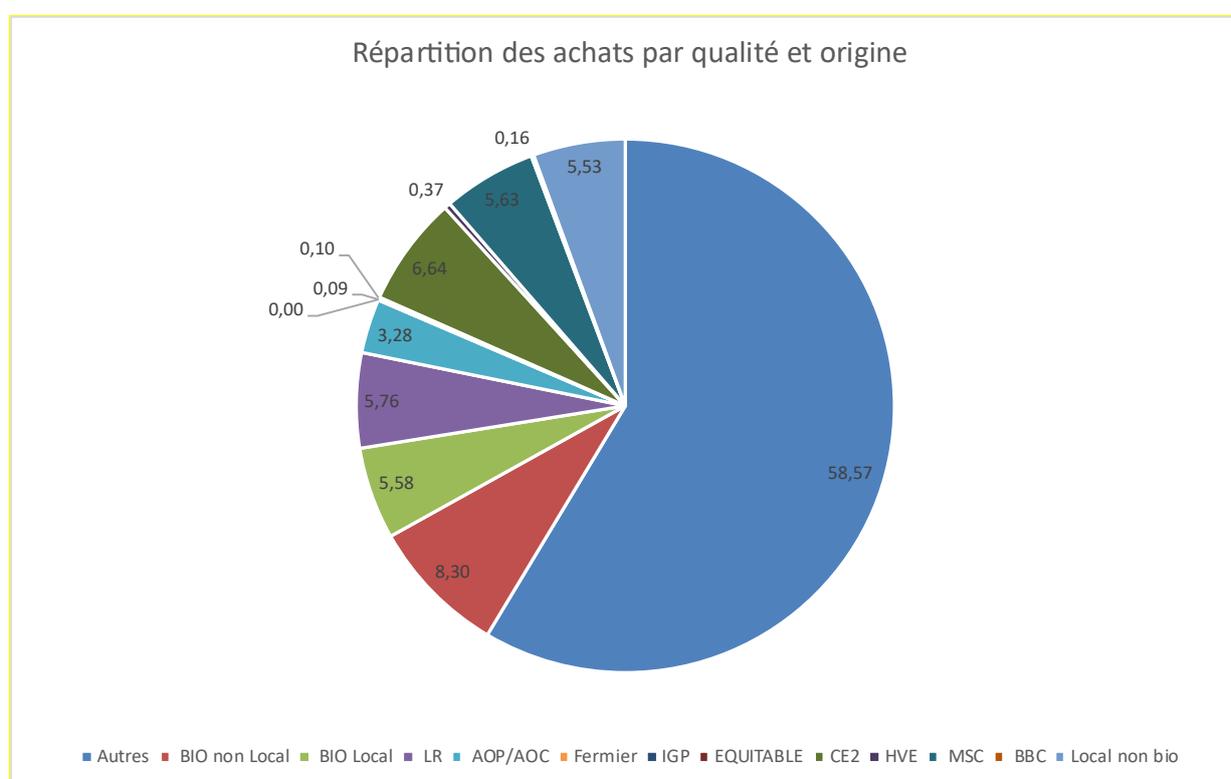
VERS UNE ALIMENTATION DURABLE

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

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

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

Les indicateurs permettent de dresser le bilan suivant sur l'ensemble de l'année 2024 :



	Taux 2022	Taux 2023	Taux 2024
Achats responsables	39%	39%	41%
Egalim	30%	34%	36%
Bio	13%	16%	14%
Local	11%	11%	11%
Bio local équitable	5%	6%	6%

Les achats responsables réalisés représentent 41 % des denrées.
 Environ 36 de ces points sont reconnus par la loi Egalim (14 points sont issus de l'agriculture biologique et 22 d'autres labels).

Qualité de la nourriture en 2024



La part des denrées reconnues par la loi Egalim a donc augmentée (+2 points) parmi l'ensemble des achats responsables, de façon plus importante pour les autres labels que ceux issus de l'agriculture biologique qui sont en régression (-3 points).



Chaque année, la Cuisine Les 4 fourchettes déclare ses achats sur le site Ma Cantine.

L'approvisionnement local

Les approvisionnements sont réalisés dans une zone géographique la plus proche du SIRMC. Compte tenu de la configuration du bassin agricole de la Région Ile-de-France, il convient d'avoir une vision plus étendue du caractère local de l'approvisionnement qu'en régions mais il ne devient pas rare de consommer des tomates, des carottes, des pommes de terre, des betteraves, des lentilles et yahourts franciliens. Depuis 2017, le SIRMC adhère à Société Coopérative d'Intérêt Collectif Coop Bio Ile-de-France, association de producteurs bio franciliens.

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



Article
<i>Betterave cube 5^{ème} gamme</i>
<i>Carotte éboutée 4^{ème} gamme</i>
<i>Lentille verte sèche</i>
<i>Pomme de terre 5^{ème} gamme</i>
<i>Pomme</i>
<i>Tomate ronde</i>
<i>Yahourt aromatisé (Pots et seaux)</i>
<i>Yahourt nature (Pots et seaux)</i>



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

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

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



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

Les premiers tests, fortement retardés en 2022 par la montée en puissance de la légumerie et son projet de production de soupes, ont été reportés à 2023.

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

L'approvisionnement local, reste stable et représente 11% des achats de denrées du S.I.R.M.C., matérialisés essentiellement par les produits de boulangerie et de viennoiserie issus de nos boulangers locaux. Il laisse cependant une part plus belle à l'approvisionnement local auprès de l'agriculture biologique et équitable francilienne (6 % de l'ensemble des achats de la cuisine centrale).

Le SIRM C a été sollicité par le Département de l'Essonne pour adhérer à un second projet de Légumerie. L'étude de la participation est en cours.

Depuis maintenant plusieurs années, un service périodique de pâtes à farine de blé dur à Haute Valeur Environnementale de l'Atelier M'Pâtes est servi aux convives.

Martial Marchaudon, l'exploitant, moissonne ses champs, envoie le blé à un meunier pour ensuite transformer la farine en différentes pâtes sur sa ferme à Saint-Cyr-L'Ecole.



Depuis Septembre 2024, un partenariat a été engagé avec la Ferme de Compi située sur le territoire d'Épinay-sur-Orge pour la fourniture de tomates ainsi que de salades issues de l'agriculture biologique.



Un partenariat a aussi été fondé avec la Conserverie des potagers de Marcoussis pour la livraison de purée de pommes.



La saisonnalité



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

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

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

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

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

La progression vers le réemploi des contenants

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



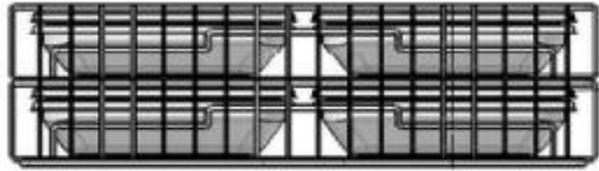
L'exigence de la loi Egalim, qui interdit les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales pour 2025, nécessite la réalisation d'une étude approfondie des contenants servant au conditionnement des repas afin de tendre progressivement vers le réemploi dans le but d'éviter progressivement le « tout jetable ».

Fort de cet élan, et dans le but de participer à l'adaptation technologique nécessaire du secteur de la restauration collective à ce nouveau projet global, la cuisine centrale Les 4 fourchettes a adhéré le 22 juin 2023 au Groupement de commandes Tremplin pour la recherche et le développement sur l'automatisation et les conditionnements durables et réutilisables.



Des premiers tests se sont déroulés sur l'année écoulée, de la découverte des contenants au lavage externalisé des contenants, sur l'ensemble des villes adhérentes.

Il convient de signaler que des opérations importantes d'investissement, à la fois en matériel de production, de conditionnement et de livraison seront à prévoir dans les prochaines années, accompagnées également d'un renforcement des frais de fonctionnement liés au transport et au lavage de ces contenants.



Les tests se sont poursuivis sur le premier semestre 2025 avec une optimisation des couvercles et du système de fermeture avec la poursuite de l'étude parallèle du choix des caisses de transport, du mode cible de lavage ainsi que la dotation en équipements de conditionnement, de manutention et de stockage pour la cuisine centrale. La définition technique du projet devra se poursuivre avec l'évaluation des impacts sur la flotte de véhicule, l'organisation et les effectifs humains ainsi que sur la traçabilité des opérations nécessaire au suivi des flux des contenants et sanitaire des aliments conditionnés.

Repas végétariens

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

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

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



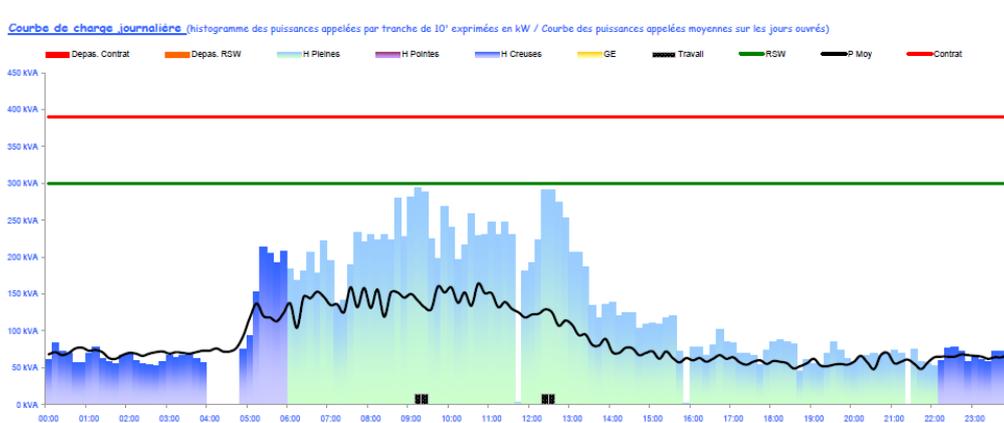
Il est cependant constaté une évolution dans cette satisfaction pour certains plats. La cuisine centrale doit dorénavant progresser dans la création de nouvelles recettes et dans la formation des cuisiniers vers ce type de plats dont la préparation demande un savoir-faire particulier.

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

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

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

Economies d'énergie



Sur l'année 2021, la cuisine centrale, entièrement alimentée par l'électricité dans le cadre d'un contrat supérieur à 36kVA et dotée d'un optimiseur d'énergie pilotant les machines de cuisson, a consommé 922 MWh. Cette consommation a été réduite en

2022 à 862 MWh, notamment par la fermeture d'une chambre froide. La consommation, sans mesure supplémentaire de réduction programmée a été de 857 MWh en 2023. Elle a à nouveau réduite à 821 MWh en 2024 sans mesures nouvelles hormis la mise à neuf de la distribution électrique et du pilotage horaire du refroidissement programmé des véhicules parqués.



Depuis le 1^{er} janvier 2025, le fournisseur de la cuisine centrale est Enercoop qui achemine exclusivement de l'électricité verte.

Pollution

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



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

Cependant de nouvelles évolutions sur le renforcement des châssis et de premières expérimentations de véhicules électriques permettent d'envisager à terme une évolution de la carburation du parc qui reste pour le moment en énergie d'origine fossile diesel en raison de son meilleur rendement dans la préservation du froid.



La totalité des camions, à l'exception de celui au GNV a été renouvelée depuis Novembre 2024. Les véhicules disposent d'une charge utile plus importante mais également d'éléments de sécurités supplémentaires à la fois pour les chauffeurs et les denrées (traçabilité des températures et GPS). Ils sont en boîte automatique.

Diminution et valorisation des déchets

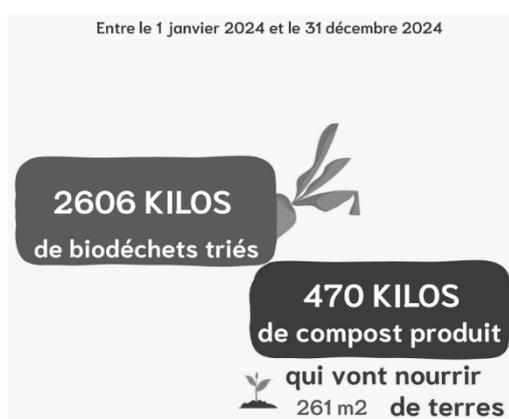
Un tri sélectif des déchets est opéré par le personnel du SIRMC (boîtes de conserves, cartons, papiers).

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

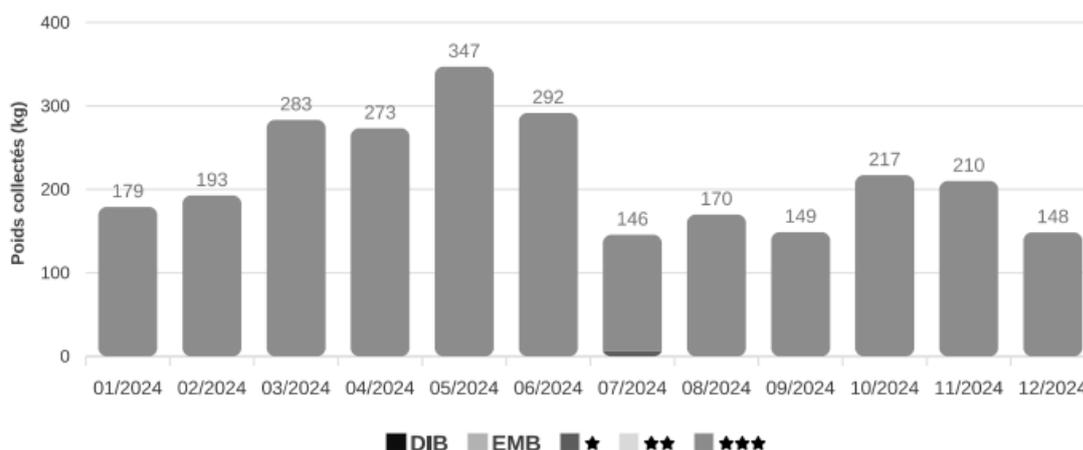
Depuis le 1^{er} novembre 2021, les biodéchets de la cuisine centrale sont récupérés par l'entreprise Les Alchimistes.

En 2022, la cuisine centrale a valorisé 5 500 Kg de bio déchets. Cette quantité a été réduite de 20% à 4 400 Kg pour l'année 2023 avec cependant une plus mauvaise qualité du tri qui a nécessité un rappel de formation auprès du personnel.

Pour l'année 2024, cette quantité a encore diminuée pour atteindre 2 600 Kg avec un rejet de 7% seulement.



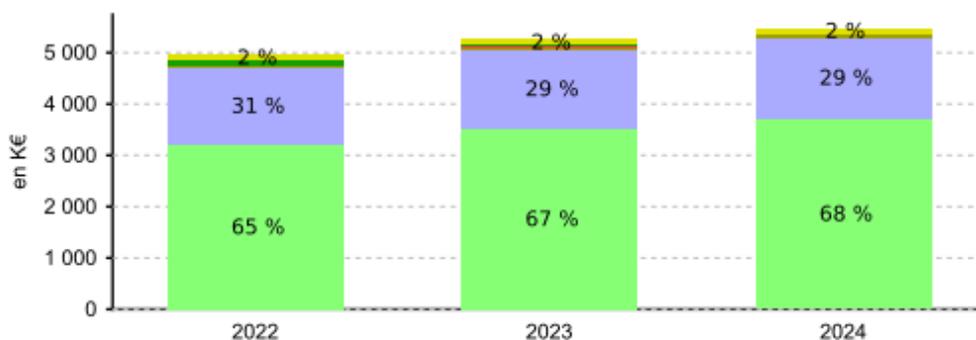
Évolution du volume et de la qualité des biodéchets collectés



BILAN FINANCIER

Les dépenses de fonctionnement

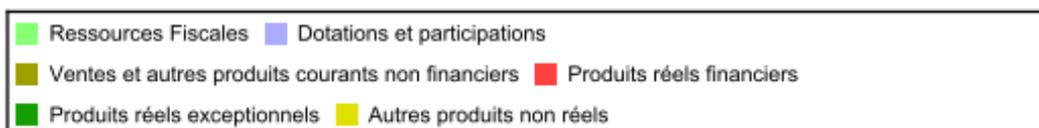
STRUCTURE ET EVOLUTION DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT



En €	Évolution des principales dépenses de fonctionnement			Évolution	
	2022	2023	2024	2023/2024	2022/2024
Charges générales	3 208 483	3 521 947	3 722 051	5,7 %	16,0 %
Charges de personnel	1 512 073	1 546 680	1 579 863	2,1 %	4,5 %
Charges de gestion courante	28 787	31 868	45 078	41,5 %	56,6 %
Charges réelles financières	25 208	37 626	30 096	-20,0 %	19,4 %
Charges réelles exceptionnelles	80 982	19 882	1 930	-90,3 %	-97,6 %

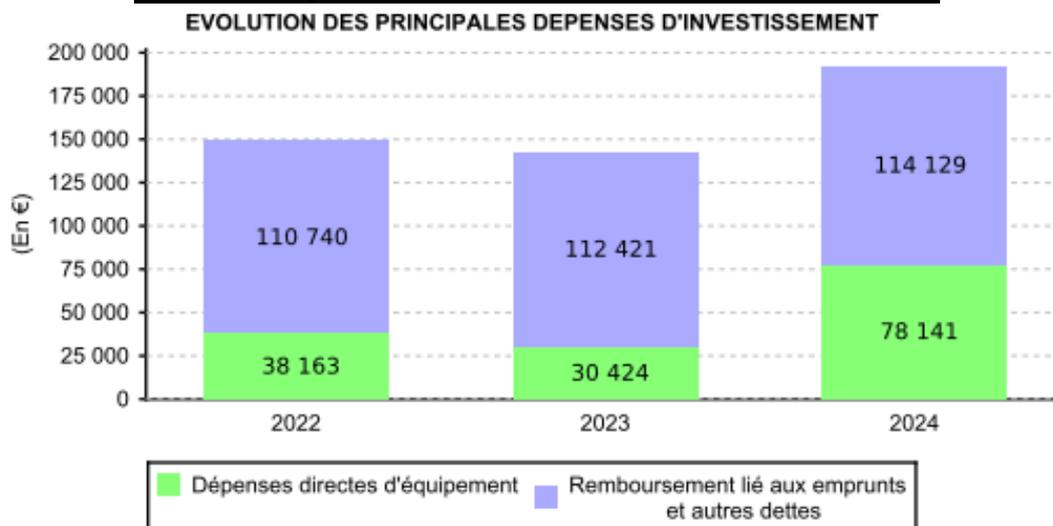
Les recettes de fonctionnement

STRUCTURE ET EVOLUTION DES RECETTES DE FONCTIONNEMENT

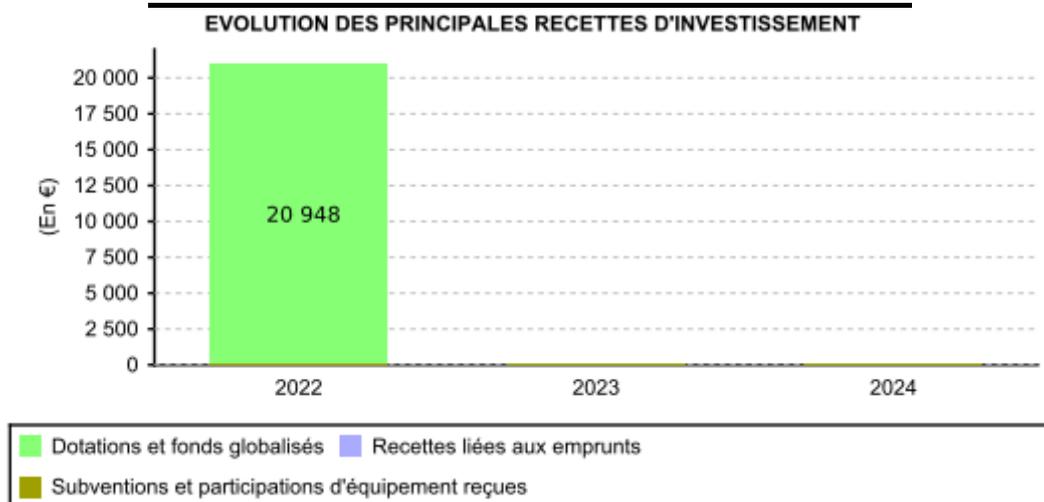


En €	Évolution des principales recettes de fonctionnement			Évolution	
	2022	2023	2024	2023/2024	2022/2024
Ressources fiscales	0	0	0	-	-
Dotations et participations	0	20 670	2 996	-85,5 %	-
Ventes et autres produits courants non financiers	4 658 129	5 239 767	5 763 840	10,0 %	23,7 %
Produits réels financiers	0	0	0	-	-
Produits réels exceptionnels	252 882	1 340	0	-100,0 %	-100,0 %

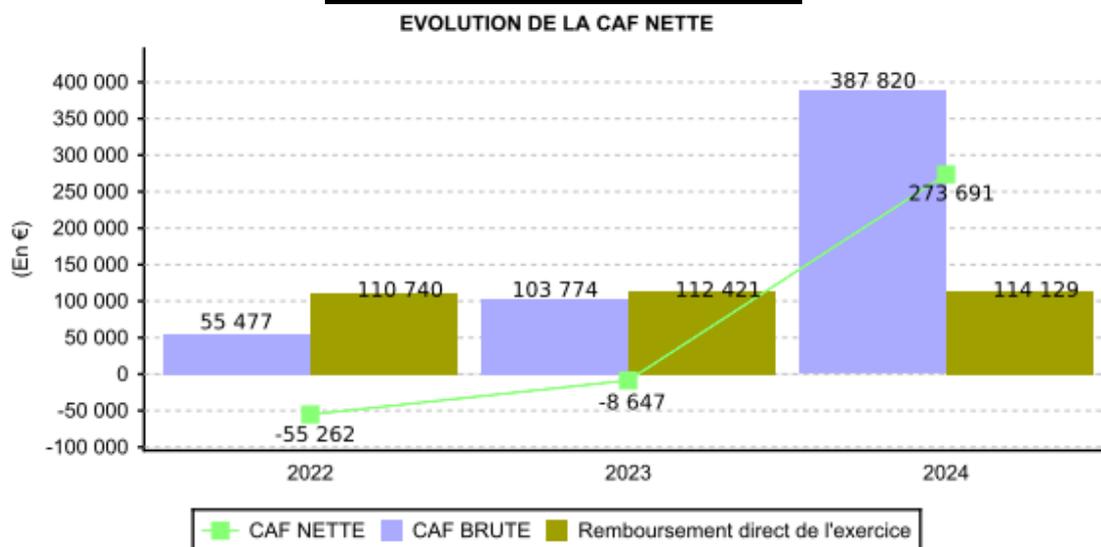
Les dépenses d'investissement



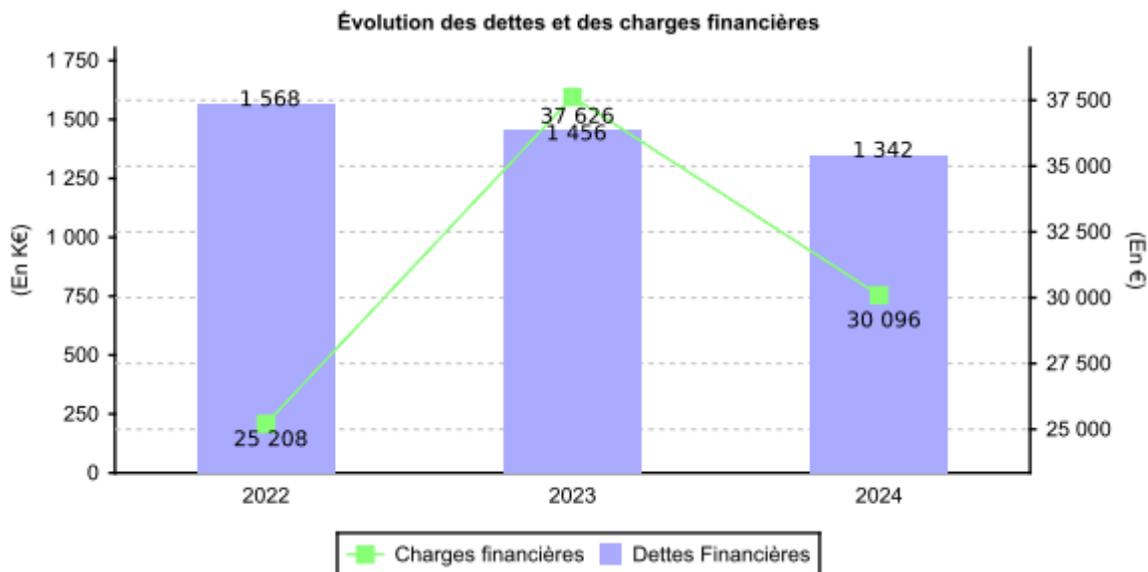
Les recettes d'investissement



L'autofinancement



L'évolution de la dette



Le bilan

ACTIF	PASSIF	
Actif immobilisé brut 7 997 960	Ressources propres 6 855 663	
Actif circulant 521 689	Dettes financières 1 341 823	Fonds de roulement net global 199 526
Trésorerie 5 025	Passif circulant 327 189	BFR 194 501

$$\text{Trésorerie} = \text{FDR} - \text{BFR} = \underline{\hspace{2cm}} \quad 5\,025$$

L'effet d'entonnoir entre des dépenses plus importantes et des pertes de recettes a contraint les villes à contribuer une 3^{ème} année consécutive (en 2024, pour un montant de 50 000 €).

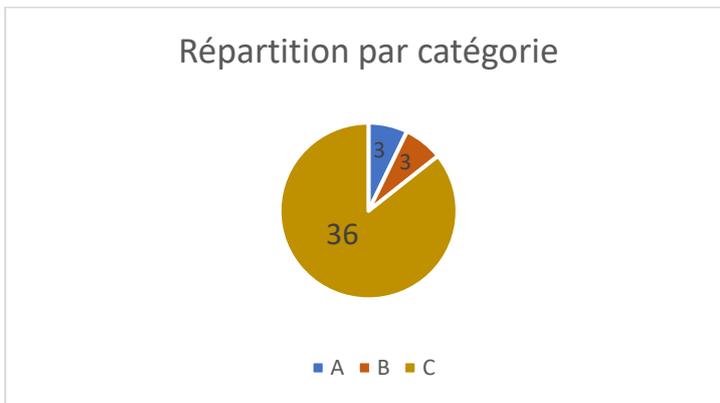
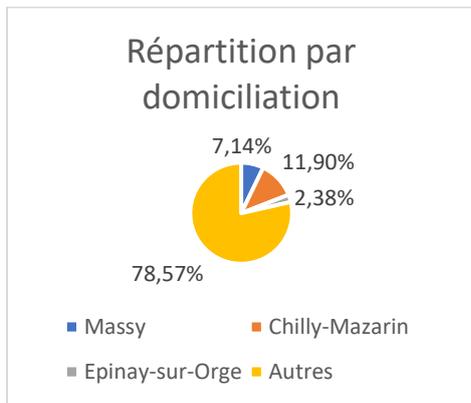
Les investissements ont été réhaussés après plusieurs années avec le début d'un programme de remplacement prioritaire des équipements dans le but de modifier l'organisation du travail tout en luttant contre les troubles musculo-squelettiques.



Au 1^{er} janvier 2025, il a été décidé d'augmenter le financement par les villes adhérentes de +2% au 1^{er} janvier 2025 avec le soutien complémentaire d'une aide France Agrimer. La priorité a été donnée, dans le prolongement de l'année 2024, à l'investissement, y compris une enveloppe dédiée à l'avancement des tests de mise en place des contenants de réemploi.

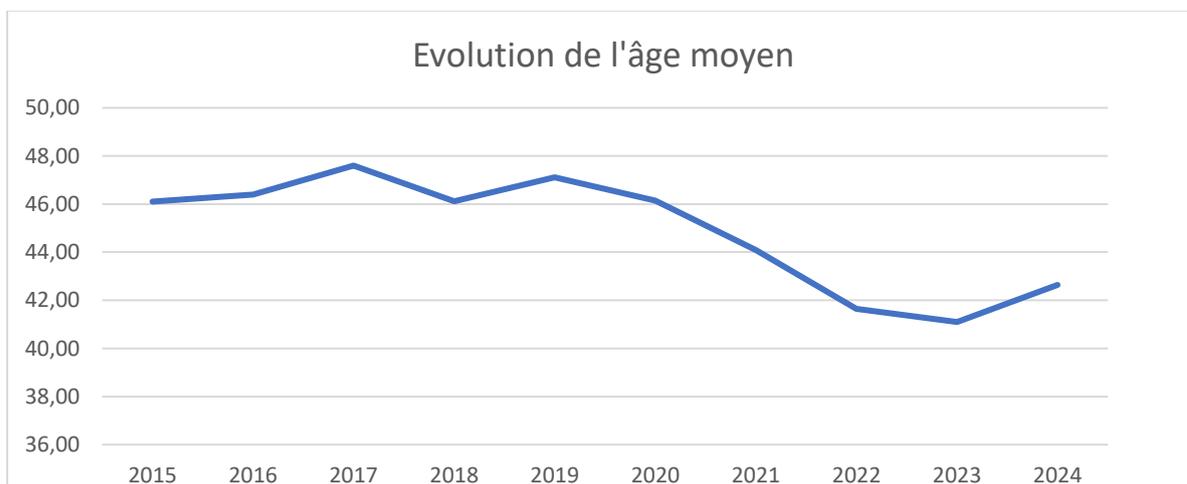
BILAN SOCIAL

Filières/Grades	Cat.	Emplois votés (01/07/2024)			Emplois pourvus (31/12/2024)			Emplois à voter (01/01/2025)			Emplois prévus en 2025		
		Temps complets	Temps non complets	Total	Agents titulaires	Agents non titulaires	Total	Temps complets	Temps non complets	Total	Agents titulaires	Agents non titulaires	Total
Filière administrative													
Attaché principal	A	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Attaché	A	0	2	2	2	0	2	0	2	2	2	0	2
Rédacteur principal 2ème classe	B	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Rédacteur	B	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Adjoint adm. Principal 1ère classe	C	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Adjoint adm. Principal 2ème classe	C	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sous-total (I)		5	2	7	6	0	6	4	2	6	6	0	6
Filière technique													
Techn. Principal de 2ème classe	B	1	0	1	0	2	2	1	1	2	0	2	2
Techn. Territorial	B	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Agent de maîtrise principal	C	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0
Agent de maîtrise	C	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1
Adjoint tech. Principal 1ère classe	C	5	0	5	3	1	4	5	0	5	3	1	4
Adjoint tech. Principal 2ème classe	C	10	0	10	5	2	7	10	0	10	5	3	8
Adjoint tech.	C	20	0	20	11	10	21	21	0	21	11	10	21
Sous-total (II)		38	0	38	19	16	35	39	1	40	19	17	36
Apprentissage													
Apprenti		4	0	4	0	1	1	4	0	4	0	1	1
Sous-total (III)		4	0	4	0	1	1	4	0	4	0	1	1
Total général (I+II+III)		47	2	49	25	17	42	47	3	50	25	18	43



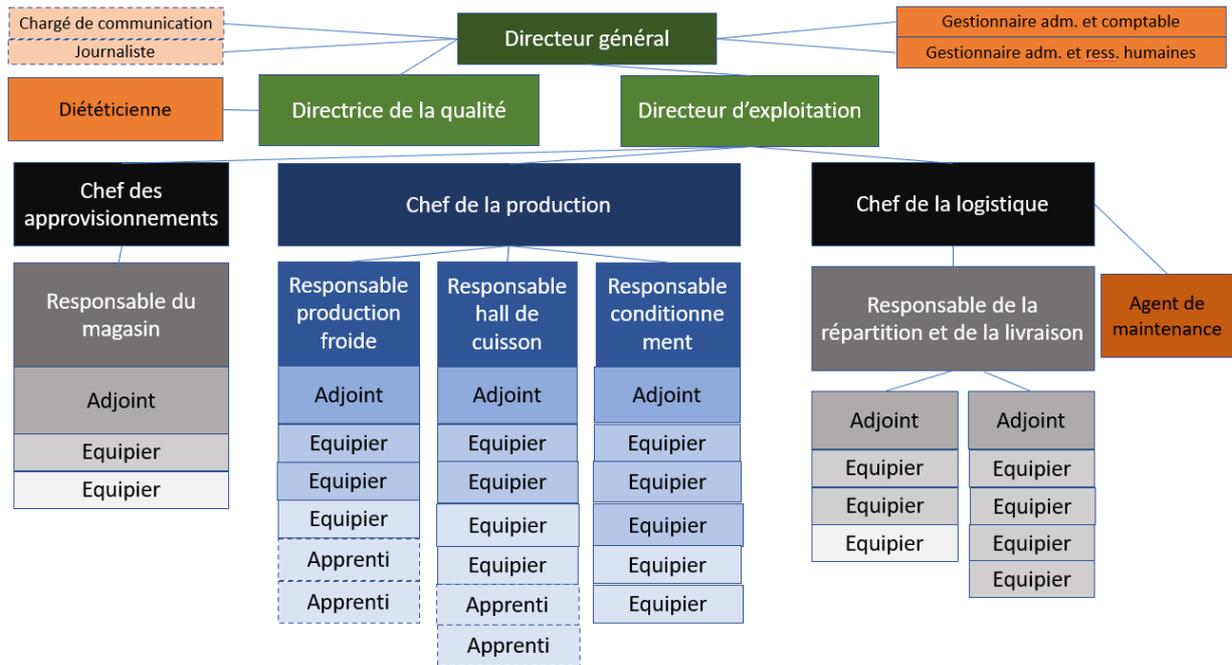
	Hommes	Femmes	Total
Catégorie A	3	0	3
Catégorie B	0	3	3
Catégorie C	23	13	36
Total	26	16	42

	2022	2023	2024
Moins de 20	2,33%	2,44%	-
De 20 à 24	2,33%	4,88%	4.76%
De 25 à 29	9,30%	9,76%	7.14%
De 30 à 34	23,26%	19,51%	4.76%
De 35 à 39	6,98%	4,88%	21.43%
De 40 à 44	16,28%	21,95%	16.67%
De 45 à 49	11,63%	19,51%	21.43%
De 50 à 54	11,63%	9,76%	11.90%
De 55 à 59	4,65%	2,44%	4.76%
De 60 à plus	11.63%	4,88%	7.14%



Un effort doit être sensiblement fourni dans le recrutement d'agents féminins compte tenu d'un déséquilibre important entre les deux genres dans les effectifs (marqué sur les postes d'encadrements techniques de chef mais surtout parmi les agents polyvalents de restauration, notamment sur les métiers de cuisiniers et de répartiteurs-livreurs).

Organigramme



L'équipe de la cuisine centrale a été en grande partie renouvelée et remodelée au cours des années 2021 et 2022. En 2022, les contraintes budgétaires ont diminué les effectifs tout en intégrant la nouvelle fonction achats dans l'équipe existante. Cette situation a perduré au cours des années 2023 et 2024, avec toutefois un renforcement du secteur logistique, notamment depuis la mise en plat du choix de plat protidique et la livraison des goûters sur Massy.



Après deux années fastes en terme de recrutement pour la cuisine centrale, les tensions reviennent depuis le début de l'année 2024 sur le marché du recrutement dans la restauration collective (de façon prégnante pour les cuisiniers, les logisticiens et agents polyvalents de maintenance pour lesquels il y a une rareté voire une pénurie ainsi que les chauffeurs pour lesquels il y a une difficulté à préserver les agents en poste).

L'organigramme doit être réévalué, dans la quantité et la qualité des effectifs afin d'intégrer définitivement la fonction achats sur un poste plein (et non un morcellement de tâches sur plusieurs postes) mais aussi préparer l'équipe technique et administrative à ce que sera la cuisine centrale de demain avec le projets de contenants de réemploi).

Protocole d'accord sur le temps de travail

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

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

Service	Fonction	Semaine A	Semaine B	Nombre de jours d'ARTT
Direction générale	Direct.rice.eur général.e (forfait jour) Pause méridienne de 1h, variable entre 12h et 14h	39h	39h	23
	Direct.rice.eur-adjoint.e	39h	34h	16
Direction Supports	Diététicien.ne – Gestionnaire comptable et informatique	39h	34h	16
	Gestionnaire administrati.ve.f et ressources humaines	39h	34h	16
Production encadrement	Direct.rice.eur d'exploitation	39h30	37h	23
	Chef.fe.s de pôles	39h30	37h	23
	Equipier.e qualifié.e – adjoint.e	38h	36h	16
Production Equipier	Equipier.e / Equipier.e qualifié.e – cuisinier.e	37h	35h	10
	Equipier.e qualifié.e livreu.se.r	36h30	37h	10
Production Supports	Agent de maintenance	37h	35h	10
	Agent d'entretien des communs et de l'office	37h	35h	10



Quelques défauts ont d'ores et déjà été constaté dans la rédaction de ce protocole (équilibre des semaines A et B, augmentation horaires sur certains métiers) et le règlement intérieur de la cuisine centrale doit être mis à jour en conséquence.

L'absentéisme

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Nombre d'agents	36	38	36	37	39	39	38	37
Nombre de jours d'absence maladie ordinaire	412	789	473	461	234	505	475	459
<i>Nombre d'agents concernés</i>	15	18	18	14	17	18	22	17
Nombre de jours d'absence longue maladie ou MP	563	632	650	252	500	254	189	173
<i>Nombre d'agents concernés</i>	2	3	5	1	2	1	1	1
Nombre de jours d'absence accident du travail	153	11	38	81	419	27	60	89
<i>Nombre d'agents concernés</i>	2	2	2	4	4	3	4	5
Nombre de jours d'absence disponibilité d'office								
<i>Nombre d'agents concernés</i>								
TOTAL DES JOURS D'ABSENCE	1128	1432	1161	794	1153	786	735	721
<i>Nombre d'agents concernés</i>	16	23	24	16	22	19	23	21
TAUX D'ABSENTEISME	12,48%	16,11%	12,17%	8,48%	8,85%	7,93%	7,70%	7,76%

*hors temps non complet, décharge syndicale et disponibilité

Départs en retraite :

2021	2022	2023	2024	2025	2026
1	6	2	2	0	0

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

Les principaux déséquilibres constatés en 2020, 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.



Le diagnostic doit être actualisé afin d'évaluer le plan d'action initial ainsi que ses perspectives améliorations.

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

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



Ce diagnostic doit être actualisé afin de déterminer de nouvelles perspectives d'amélioration de la qualité de vie au travail d'une équipe fortement renouvelée depuis 2021 mais avec des tensions récentes sur ses effectifs.

Apprentissage

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

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

Depuis cette ouverture, deux agents ont été recrutés suite à leurs apprentissages : un bac professionnel et un CAP d'agent polyvalent de restauration.

Depuis Septembre 2024, seul un poste d'apprenti a été pourvu pour la préparation d'un CAP de cuisine.

L'apprentissage est un levier de recrutement important pour la restauration collective compte tenu de la pénurie de fonctionnaires expérimentés dans le métier mais aussi des candidats au recrutement sur tous les métiers de ce secteur d'activité.



Une réflexion doit être menée pour étendre la dynamique sur les métiers de la logistique tout autant que les métiers de production des repas.

Le handicap

Depuis des départs consécutifs à la retraite d'une partie de ses agents, le S.I.R.M.C. ne répond plus aux dispositions de la loi relative à l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés, mutilés de guerre et assimilés.

Le taux constaté en 2024 était de 3,12 % (comparativement 3,33% en 2023 mais avec un effectif total moindre) sur un seuil réglementaire de 6 %.

Ce défaut n'est pas compensé par une cotisation en raison de la taille des effectifs de la collectivité.

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

L'action sociale

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

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



Un dispositif d'oeuvres sociales autonome est en cours de mise en place pour l'année 2026.



cuisine-les4fourchettes.fr

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

