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 2025

Présenté par Madame Amélie DUMAND
Présidente du S. I. R. M. C.

BILAN D'ACTIVITE

DELIBERATIONS DU COMITE SYNDICAL

Date	n°	Objet
20 janvier	01	Budget primitif 2025
	02	Fourniture de denrées et consommables alimentaires – allotissement, dossier de consultation et autorisation à signer les Marchés
	03	Convention-cadre d'aide au développement du COS du personnel de Massy pour l'adhésion du SIRMC et versement d'une subvention année 2025
	04	Renouvellement de la convention relative à l'assistance technique pour l'instruction des demandes d'allocation pour perte d'emploi
	05	Adhésion au groupement de commandes pour les assurances cyber risques
11 juin	06	Compte de gestion 2024
	07	Compte administratif 2024
	08	Affectation du résultat d'exploitation de l'exercice 2024 du Budget principal
	09	Budget Supplémentaire 2025
23 juin	10	Rapport d'activité 2024
	11	Adhésion CNAS
	12	Attribution de chèques cadeaux aux agents pour la rentrée scolaire et fêtes fin d'année
	13	Protocole d'intervention d'un psychologue du travail du CIG grande couronne
	14	Avenant n°3 à la convention constitutive du groupement de commandes « Tremplin » pour l'automatisation et les conditionnements durables et réutilisables
	15	Avenant aux marchés de fourniture de denrées alimentaires : marché n°2204 Volailles et lapins, marché n°2414 Plats cuisinés et viandes cuites
22 septembre	16	Convention-cadre de mise à disposition de services entre la commune de Massy et le SIRMC
	17	Renouvellement de l'adhésion du SIRMC au contrat groupe statutaire 2027-2030
8 décembre	18	Désignation d'un nouveau délégué de la commune de Chilly-Mazarin au Comité syndical
	19	Décision modificative au Budget principal 2025
	20	Débat d'orientations budgétaires pour l'année 2026
	21	Modification des coûts unitaires de gestion à compter du 1er janvier 2026
	22	Fixation des modalités de paiement des contributions mensuelles – Année 2026
	23	Mise à jour de l'organigramme 2026
	24	Mise à jour du tableau des effectifs pour le 1er janvier 2026
	25	Autorisation de recourir au contrat d'apprentissage

DECISIONS DU BUREAU SYNDICAL

Date	n°	Objet
17 novembre	01	Ouverture d'une ligne de trésorerie d'un montant de 400 000€ Caisse d'Epargne IDF

DECISIONS DE LA PRESIDENTE

Date	n°	Objet
20 mars	01	Travaux de remplacement du plafond filtrant
10 avril	02	Fourniture, installation et gestion d'un système de vidéosurveillance
26 mai	03	Contrat de dératisation et désinsectisation
15 novembre	04	Contrat de lavage, désinfection, séchage et transport des bacs et couvercles inox, caisses et socles de transport
7 novembre	05	Nettoyage des hottes et du plafond filtrant

GOUVERNANCE

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'Epinay-sur-Orge).

Elisabeth PHLIPPOTEAU
Présidente
Représentante de la ville de Massy





Dominique LACAMBRE
1er Vice-président
Représentant de la ville de Chilly-Mazarin



Sophie GAUDRY
2ème Vice-présidente
Représentante de la ville d'Epinay-sur-Orge

Le Comité syndical est constitué des membres suivants représentants 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 Epinay-sur-Orge :

MME GAUDRY
M. DUCHESNE
M. RANDOING
M. HADDAD

Une nouvelle gouvernance a été mise en place suite aux élections municipales de Mars 2026.
L'installation du Comité syndical a eu lieu le 23 avril 2026. Ce dernier a élu Madame Amélie DUMAND Présidente. Madame Emmanuelle MUNOZ et Madame Mélanie DORLENCOURT ont été respectivement élues 1ère et 2ème Vice-présidentes.

Le Comité syndical s'est fixé des objectifs pour le mandat, notamment :

« Préserver les effectifs et les compétences »
« Respecter l'objectif d'achats responsables de la loi Egalim »
« Aider au développement de l'approvisionnement bio et local »
« Mesurer puis lutter contre le gaspillage alimentaire »
« Diminuer les denrées en emballage individuel »
« Evaluer pour augmenter les repas végétariens »
« Inciter à la mise en place d'une filière de récupération des bio déchets »

 Ces 7 objectifs font partie d'une liste globale de 20 objectifs. Ils seront réétudiés dans le cadre de la nouvelle mandature en place.

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 à 2009		*se reporter aux rapports d'activités précédents*			
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**
2025	**234 530**	**734 588**	**150 482**	**7 475**	1 127 075

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
2025	**228 131**	**6 399**	**697 221**	**37 367**	**150 482**	**0**

En 2025, les taux de répartition sont respectivement de 66 % des repas pour Massy, 21% pour Chilly-Mazarin et 13 % pour Epinay-Sur-Orge.

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

Mois de l'année	Maternelles	Elementaires	Encadrants scolaires	Seniors	Restaurants Municipaux	Personnel S.I.R.M.C.	TOTAL
Janvier	45 396	65 387	10 603	1 752	1 904	720	
Février	27 990	37 152	7 067	1 691	2 001	576	
Mars	45 282	64 699	10 563	1 727	2 207	756	
Avril	28 137	40 030	7 255	1 602	1 813	576	
Mai	36 566	52 537	9 083	1 389	1 806	653	
Juin	41 412	58 811	9 926	1 423	1 973	720	
Juillet	16 932	21 125	5 782	1 564	2 015	486	
Août	5 668	6 551	2 404	1 343	1 843	378	
Septembre	45 706	70 860	10 808	1 474	2 241	756	
Octobre	32 785	46 468	8 166	1 584	2 169	666	
Novembre	42 733	60 321	9 635	1 548	1 780	684	
Décembre	34 790	49 099	8 451	1 922	2 417	504	
Total	**403 417**	**573 272**	**99 743**	**19 019**	**24 169**	**7 475**	**1 127 075**
Part	**35,79%**	**50,86%**	**8,84%**	**1,68%**	**2,14%**	**0,78%**	**100%**

Goûters

Année	Chilly-Mazarin	Massy	Epinay-sur-Orge	**Total**
2010	54 456	69 209	0	**123 665**
2011 à 2021	*se reporter aux rapports d'activités précédents*			
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**
2025	47 338	239 221	31 376	**317 935**



La typologie des repas a été modifiée depuis la rentrée scolaire 2024 consécutivement à l'arrêt de la fabrication des repas à domicile ainsi la fourniture de gouters à Massy. Les repas servis ont diminué de 2024 à 2025 en raison notamment d'une fermeture plus importante de sites en période de réduction de fréquentation et d'une meilleure gestion des effectifs commandés. La distribution de goûters a fortement augmenté mais parce qu'ils sont en année pleine en 2025 contrairement à 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
2025	1 127 075	38	29 659	-5,98	+ 20,57

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.

En 2024, elle atteint son point de stabilisation permettant de constater la réaffectation de moyens opérés dans le cadre du changement du périmètre de service.
La productivité baisse pour la première fois en 2025 sans facteurs exogènes permettant de réfléchir à l'intégration de nouveaux projets.

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 au regard de la baisse récemment constatée.

LES MENUS

Processus d'élaboration

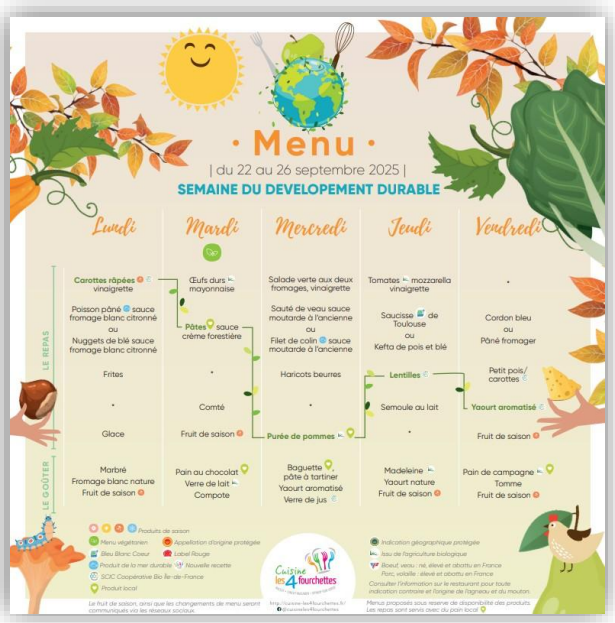
Les menus sont le fruit d'un travail préalable d'étroite collaboration entre les équipes de la cuisine centrale et de la restauration des villes.

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 (saisonnalité, labels et 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.

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.

Depuis l'arrêt des PAD, la trame des menus destinée aux foyers 3ème âge est commune à celle des restaurants municipaux permettant ainsi une meilleure variété de choix et une production uniforme.

Les goûters sont désormais constitués de 3 composantes pour les maternelles comme pour les élémentaires des 3 communes.



Commissions de menus

Trames de Menus	Epinay-sur-Orge	Chilly-Mazarin	Massy	Commission intercommunale
Janvier/Février	13/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024
Mars/Avril	15/01/2025	13/01/2025	15/01/2025	16/01/2025
Mai/Juin	12/03/2025	10/03/2025	12/03/2025	13/03/2025
Juillet/Août	Réunion préparatoire en février - commission de validation 10/04/2025 - Transmission des menus en mai 2025			
Septembre/Octobre	18/06/2025	16/06/2025	18/06/2025	19/06/2025
Novembre/ Décembre	17/09/2025	15/09/2025	17/09/2025	18/09/2025

Menus à thème

Les thèmes traditionnels, toujours très appréciés :

- Galette des reines et des rois : 10/01/2025
- Chandeleur : 06/02/2025
- Mardi gras : 04/03/2025
- Menu de printemps : 10/04/2025
- Menu de fin d'année : 18/12/2025

Autres :

- Menu nouvel an chinois : 29/01/2025
- Menu de la journée internationale sans viande : 20/03/2025
- Menu CME Epinay-sur-Orge : 03/06/2025
- Menu Africain : 08/07/2025
- Menu Italien : 17/07/2025
- Menu Américain : 22/07/2025
- Menu Espagnol : 31/07/2025
- Menu Asiatique : 05/08/2025
- Menu Marocain : 14/08/2025
- Menu Anglais : 19/08/2025
- Menu Mexicain : 28/08/2025
- Menu CME Massy « les contes » : 11/09/2025
- Semaine du développement durable (du 22 au 26/09)
- Menu CME Massy « la lettre S » : 07/10/2025
- Menu du Grand Repas : 09/10/2025
- Semaine du goût « les couleurs » (du 13 au 17/10)
- Menu Halloween : 31/10/2025

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	2012	2013	2014	2015	2016	2018
Taux	89,6 %	89,6%	91,8 %	91,9 %	91,6 %	96,6%

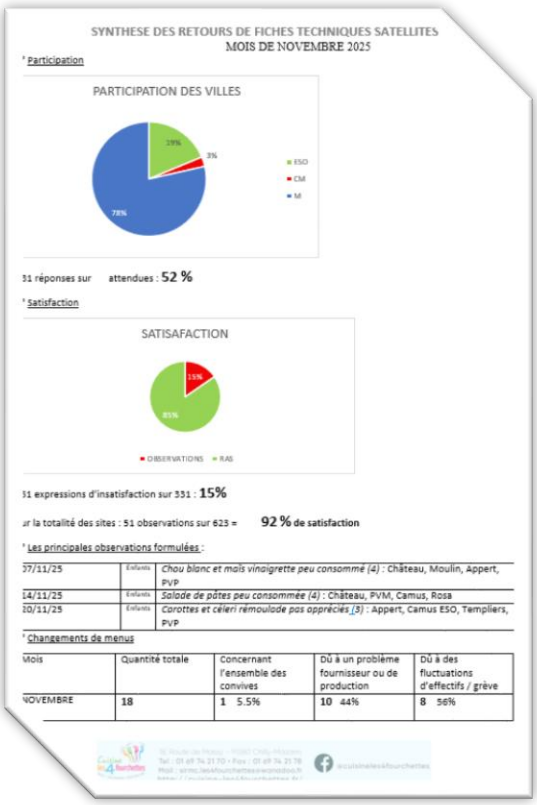
Année	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Taux	95,8 %	97,7%	97,1%	95 %	94,4%	94,2 %	93,2%

Synthèse mensuelle des fiches satellites :

Mois	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Taux de participation (%)	52	53	56	49	46	53	32	30	52	55	52	42
Nombre d'observations	46	53	67	41	31	39	10	10	36	59	51	41
Taux de satisfaction (%)	93.5	90	90.5	93	94.7	94	97.7	96.5	95	89	92	93
Nombre de menus changés pour toutes les convives sur tous les changements	5/18	5/19	2/13	5/26	1/14	5/16	2/15	4/20	2/23	6/22	1/18	12/32

Il est constaté une baisse très sensible du taux de retour de ces fiches (supérieur à 70% jusqu'en 2022). Ces fiches sont 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 recueil direct de la satisfaction des convives. La quantité de changements de menus reste assez importante et dans une fréquence impactant l'ensemble des villes au moins une fois par mois. Elle 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. Dans 25% des cas les 3 villes adhérentes sont toutes impactées.

Le taux de satisfaction amoindri sur les derniers mois de l'année trouve en partie origine dans la diversification des protéines à partir de denrées végétales brutes comme les légumineuses pour remplacer les produits ultra transformés.



SYNTHESE DES RETOURS DE FICHES TECHNIQUES SATELLITES
MOIS DE NOVEMBRE 2025

* Participation

PARTICIPATION DES VILLES

31 réponses sur attendues : 52 %

* Satisfaction

SATISAFACTION

31 expressions d'insatisfaction sur 331 : 15%

sur la totalité des sites : 51 observations sur 623 = 92 % de satisfaction

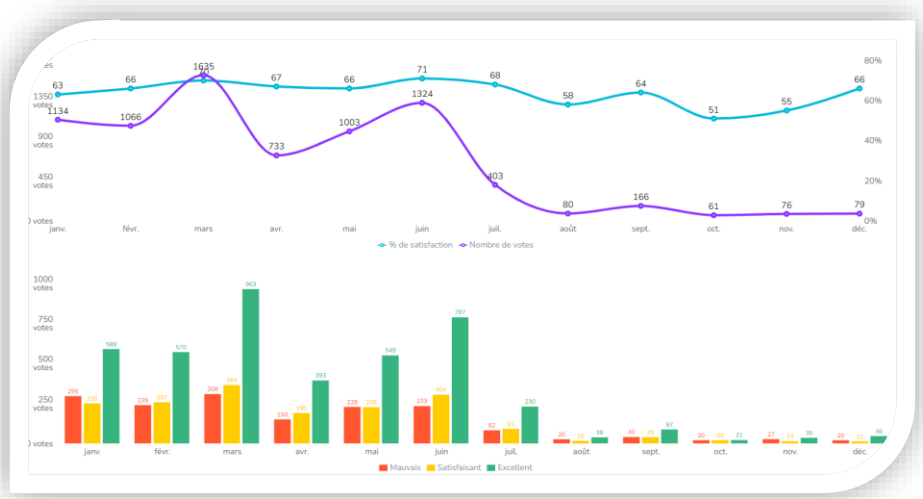
* Les principales observations formulées :

07/11/25	Enfants	*Chou blanc et maïs vinaigrette peu consommé (4)* : Château, Moulin, Appert, PVP
14/11/25	Enfants	*Salade de pâtes peu consommée (4)* : Château, PVM, Camus, Rosa
20/11/25	Enfants	*Carottes et céleri rémoulade pas appréciés (3)* : Appert, Camus ESO, Templiers, PVP

* 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
NOVEMBRE	18	1 5.5%	10 44%	8 56%

Parallèlement aux fiches remplies par le personnel de service, les convives sont invitées à communiquer leur satisfaction sur des bornes installées dans plusieurs 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 69% sur l'ensemble de l'année pour 3860 votes (respectivement 63,75 % sur 7760 en 2024). Le taux de participation a cependant fortement chuté alors que c'est aujourd'hui le seul moyen pour la cuisine centrale de relever directement, et de façon permanente, les données de satisfaction. L'outil est très dépendant de sa mise à disposition et de sa promotion auprès des convives sur les sites de restauration.

La cuisine centrale se tient cependant 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.

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. Toutefois, en 2025, il n'y a pas eu d'inspections.
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 2025, les résultats des 35 analyses d'échantillons sont 100 % conformes ainsi que les 6 analyses de surface.

Audits de la Cuisine Centrale

8 audits internes de la cuisine ont été réalisés inopinément :
- 4 audits « cuisine centrale » : le 20 janvier, le 3 mars, le 19 mai et le 22 septembre,
- 4 audits « transport et livraison ».

Visites hygiène dans les offices

8 offices de Chilly-Mazarin et 4 offices d'Epinay-sur-Orge ont été audité.

Formations liées à l'hygiène et à la sécurité

TYPE/DATE	INTITULE	CONTENU	PERSONNEL
HYGIENE 29 JANVIER	Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 20/01/25 4	Rappels des procédures spécifiques Sensibilisation – Recherche collaborative des solutions les mieux adaptées	Formateur :la diététicienne et l'adjointe en charge de la qualité, Public concerné : Les responsables et chefs de secteur (8)
HYGIENE 29 JANVIER	Mise à jour des expéditions 3	Sensibilisation au respect de livraison - procédure 04.01 – Logiciel SAMSARA + optimisation tournée Massy 2	Formateur :la diététicienne et l'adjointe en charge de la qualité, Public concerné : Secteur logistique (4)
HYGIENE 5 FEVRIER	Maîtrise des températures conditionnement chaud 9	Rappels des procédures spécifiques Sensibilisation – Recherche collaborative des solutions les mieux adaptées	Formateur :la diététicienne et l'adjointe en charge de la qualité, Public concerné : Prod chaude (6)
HYGIENE 14 FEVRIER	Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 03/03/25 4	Rappels des procédures spécifiques Sensibilisation – Recherche collaborative des solutions les mieux adaptées	Formateur : La diététicienne du SIRMC, l'adjointe en charge de la qualité Public concerné : Les responsables de secteur (8)
HYGIENE 22 MAI	Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 19/05/25 5.25	Rappels des procédures spécifiques Sensibilisation – Recherche collaborative des solutions les mieux adaptées	Formateur : La diététicienne du SIRMC, l'adjointe en charge de la qualité Public concerné : Les responsables de secteur (7)
HYGIENE 29 SEPTEMBRE	Mesures de réactivité à l'audit hygiène du 22/09/25 3.5	Rappels des procédures spécifiques Sensibilisation – Recherche collaborative des solutions les mieux adaptées	Formateur : La diététicienne du SIRMC, l'adjointe en charge de la qualité Public concerné : Les responsables de secteur (7)
HYGIENE 02 ET 03 MAI	L'hygiène alimentaire en production de repas 14	Les bases HACCP - BPH	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
SECURITE 01-19 DECEMBRE	TMS 91	Prévention des troubles musculosquelettiques	Formateur : CNFPT Public concerné : 13 agents
SECURITE 12-13-14 FEVRIER	Sécurité incendie 80.5	Utilisation des moyens de secours et d'extinction d'incendie	Formateur : SOCOTEC Public concerné : 5 agents
TECHNIQUE 14 MARS	Maîtrise du tranchage 18	Adaptation et réglage selon le produit à trancher	Formateur : MAREL (TREIF) Public concerné : 6 agents
TECHNIQUE 25 SEPTEMBRE et 17 OCTOBRE	Diversifier son offre végétarienne 112	Elaboration des recettes VG	Formateur : Cap veggie Public concerné : 8 agents
TECHNIQUE 02 DECEMBRE	Favoriser les achats durables 7	L'alimentation durable en restauration collective	Formateur : Cap Veggie Public concerné : 1 agent
TECHNIQUE 27 JUIN	Agent 7	Positionnement préalable à la formation d'apprentissage des compétences de base	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent

TECHNIQUE 27 JUIN	Webinaire 3	Laïcité en restauration collective	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
TECHNIQUE 01-02 DECEMBRE	Anti-gaspillage alimentaire 14	Conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
TECHNIQUE 04-12 DECEMBRE	Webinaire 14	Le don alimentaire	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION 12 FEVRIER	Actualités restauration collective 7	Les enjeux de la restauration collective	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION DU 26 AU 30 JUIN	Formation d'intégration AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION 35	La fonction publique territoriale	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION SEPTEMBRE / OCTOBRE	Formation d'intégration GESTIONNAIRE RH 70	La fonction publique territoriale	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION 25 MARS	COMPTABILITE 7	Loi des finances	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION 19-20 MAI	COMPTABILITE 14	Les bases des finances publiques locales	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION 28-29-30 AVRIL	COMPTABILITE 21	Enjeux et stratégies d'élaboration et d'exécution du budget	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent
ADMINISTRATION 19 ET 20 MAI	Ressources Humaines 14	Maîtrise du droit à reclassement	Formateur : CNFPT Public concerné : 1 agent

Le S.I.R.M.C. totalise plus de **557** heures de formation en hygiène, sécurité et administration sur l'année 2025, soit **14,5** heures par agent. Cette quantité d'heure a fortement augmenté sur les dernières années (8.25 par agent en 2024,10,5 heures par agent en 2023 contre un maximum de 4,5 heures par agent entre 2020 et 2022).



Il convient de noter l'intégration de formations plus culinaires, notamment liées au renforcement des connaissances en matière de préparation de recettes à base de protéines végétales.

Sécurité au travail

Unité de travail	Danger	Action
Activité professionnelle		Rétroplanning de réunions spécifiques (encadrement – production – communication – technique – maintenance) afin de poursuivre l'amélioration du travail transversale et de la motivation moteurs d'une collaboration efficace -
		Vérifications périodiques maintenance en interne et suivi des contrats de maintenance préventives sur le matériel et le bâtiment –Consignation dans le registre de sécurité Recrutement d'un agent de maintenance en activité accessoire Vérification des appareils de levage, escabeaux et échelles, garde-corps, échelle crinoline, installation électrique – maintenance du Transfo Vérification mensuelle et remplacement des BAES Défectueux – remplacement de 8 extincteurs Vidange bacs à graisses et à hydrocarbures Renouvellement poste informatique du secteur des approvisionnements Acquisition d'un 2ème bureau assis-debout et de nouveaux fauteuils ergonomiques de bureau
		Visites médicales – Formation Sauveteurs secouristes au travail - Formation Gestes et postures TMS - Utilisation des moyens de secours et de lutte contre l'incendie – maintenance défibrillateur
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 Maintenance et télésurveillance des matériels de production de froid positif et négatif
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 – Réfection du plafond filtarnt
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 ouvre boîte électrique, d'un coupe-légumes de 2 cuviers à hauteur constante -
	Manutention manuelle de charges –Mauvaise posture	Réfection totale de l'office avec acquisition d'un lave-vaisselle à capot à chargement à hauteur d'hommes
	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	2025
Massy	111	124	101	122	48	79
Chilly-Mazarin	14	45	62	17	51	15
Epinay-sur-Orge	4	16	23	14	27	12
Total	129	185	186	153	126	106

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Maternelle	91	104	94	61	29	23
Elémentaire	38	81	92	88	97	83
Autres				4		
Total	129	185	186	153	126	106

	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Le petit déjeuner	32	22	32	34	39	20
Les fruits et légumes	26	42	47	29	13	16
Le chocolat	5	14	19	10	12	20
Le miel	3					
La pomme et les 5 sens	18	24	16	7	2	5
Les 5 sens et les 4 saveurs	14	23	15	20	19	15
L'équilibre alimentaire	3					
La recette de cuisine	6					
Les groupes d'aliments	7	13	5	18	4	11
La digestion	1	8	9	14	5	8
Le pain	4	16	21	7	18	4
Les produits laitiers	5	16	14	11	8	4
Le locavorisme	5	7	8	3	6	3
Total	129	185	186	153	126	106



En 2024, il avait été décidé de réduire les animations auprès des maternelles afin de favoriser des actions pédagogiques plus pertinentes auprès des élémentaires et des adultes encadrants et libérer du temps à la conception des menus dans un contexte de changement du périmètre de service.
Pour l'année 2025/2026, certains créneaux attribués n'ont pas été honorés soit par défaut de la ville de choisir une classe bénéficiaire soit en raison de l'absence pour raison médicale de la diététicienne.

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

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…





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.

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 afin d'informer les Conseils municipaux des enfants aux démarches en faveur de l'approvisionnement local.

Au programme : visite de la cuisine centrale, sensibilisation à l'agriculture biologique et à l'approvisionnement local par des animateurs du Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France sont devenus des incontournables.









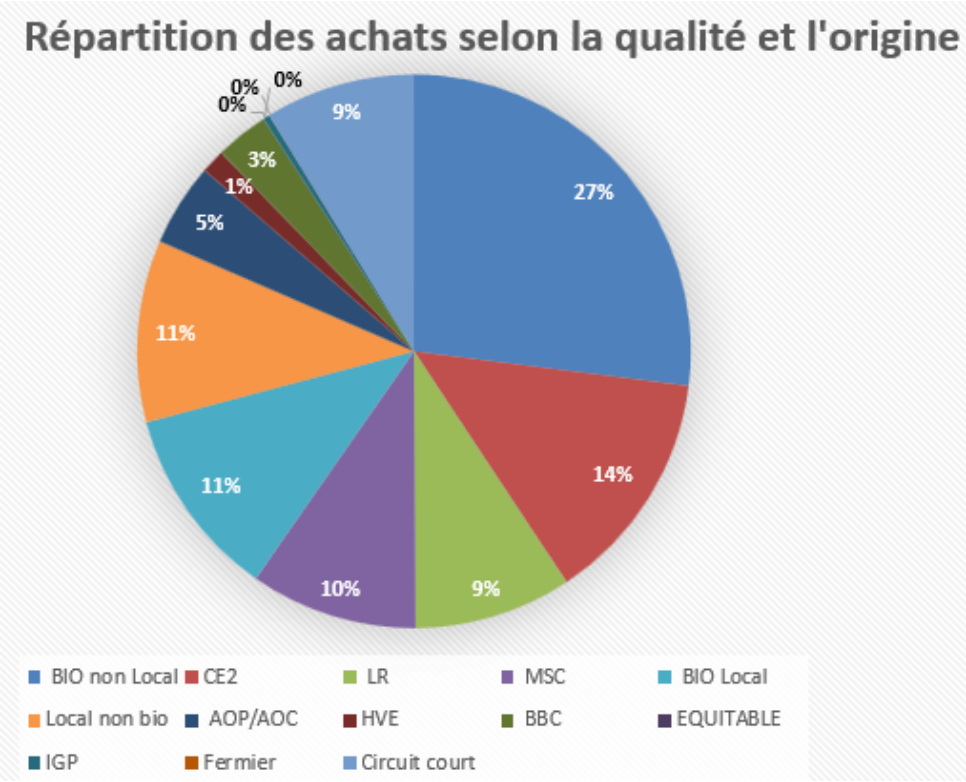
Une optimisation du parcours de l'enfant est en cours afin d'être mise en place lors de l'année scolaire 2026-2027 dans le but d'ajouter de nouvelles visites d'exploitations agricoles et des moments d'échanges sur la satisfaction et la sélection de produits et de recettes.

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, 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 2025 :



	Taux 2022	Taux 2023	Taux 2024	Taux 2025
Achats responsables	39%	39%	41%	51%
Egalim	23%	28%	36%	36%
Bio	13%	16%	14%	19%
Local	11%	11%	11%	11%
Bio local équitable	5%	6%	6%	6%

Les achats responsables réalisés représentent 51 % des denrées.
Environ 36 de ces points sont reconnus par la loi Egalim (19 points sont issus de l'agriculture biologique en nette progression dans l'ensemble et 17 d'autres labels). On peut y ajouter 15 % de denrées achetées de façon responsable, notamment en circuit court.



La part des denrées reconnues par la loi Egalim n'a pas augmentée parmi l'ensemble des achats responsables, mais celles issues de l'agriculture biologique sont plus présentes (+5 points) marquant le résultat de la politique d'achat mise en place en ce sens

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

ma cantine

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
Betterave cube 5ème gamme
Carotte éboutée 4ème gamme
Lentille verte sèche
Pomme de terre 5ème gamme
Pomme
Tomate ronde
Yahourt aromatisé (Pots et seaux)
Yahourt nature (Pots et seaux)

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 4ème ou 5ème 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 5ème 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, matérialisés par les produits de boulangerie et de viennoiserie issus de nos boulangers locaux mais laissant également une belle part à l'approvisionnement local auprès de l'agriculture biologique et équitable francilienne (6 % de l'ensemble des achats de la cuisine centrale).

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'Epinay-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.

Plus récemment, la cuisine centrale a intégré dans son plan d'achat des fromages blancs et des yahourts bi-couche en provenance de la Ferme de Viltain.

<u>La saisonnalité</u>

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.

Depuis Juillet 2023, la cuisine centrale a passé une convention avec l'entreprise sociale et solidaire Excellents Excédents pour ses dons alimentaires.
Plus de 2 000 repas ont pu être servis par ce moyen en 2025.

Les actions de pesées alimentaires dans les villes adhérentes ne sont cependant pas satisfaisantes, à la fois pour conserver un indicateur de variation des bio déchets générés et, ainsi, veiller au respect de l'objectif de réduction de 50 % fixé par la Loi mais aussi, plus efficacement, pour développer des ajustements suivis sur les recettes en fonction des satisfactions des convives.

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.



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 mise en place d'un projet de passage progressif vers des contenants de réemploi pour le conditionnement des repas.

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.

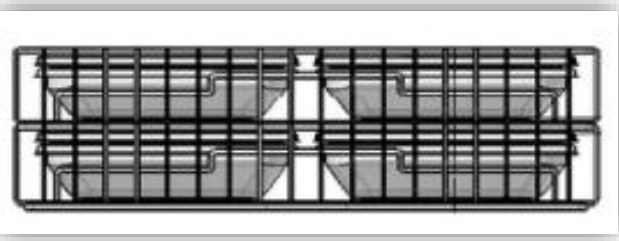


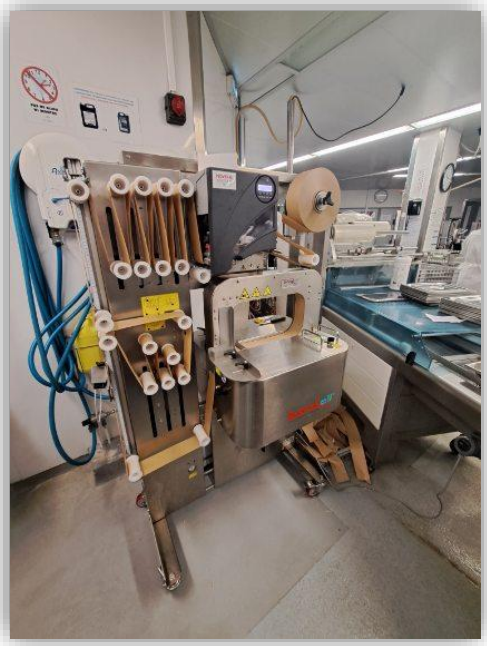
Des premiers tests se sont déroulés sur l'année 2024, de la découverte des contenants au lavage externalisé des contenants, sur l'ensemble des villes adhérentes.
Ils se sont poursuivis sur le premier semestre 2025 avec une optimisation des couvercles, du système de fermeture et le choix des caisses de 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.

De Septembre 2025 à Avril 2026, 3 sites de restauration ont mis en place un service des repas dans des contenants en inox afin de disposer de pilotes pour le développement de leurs projets.

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.









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.

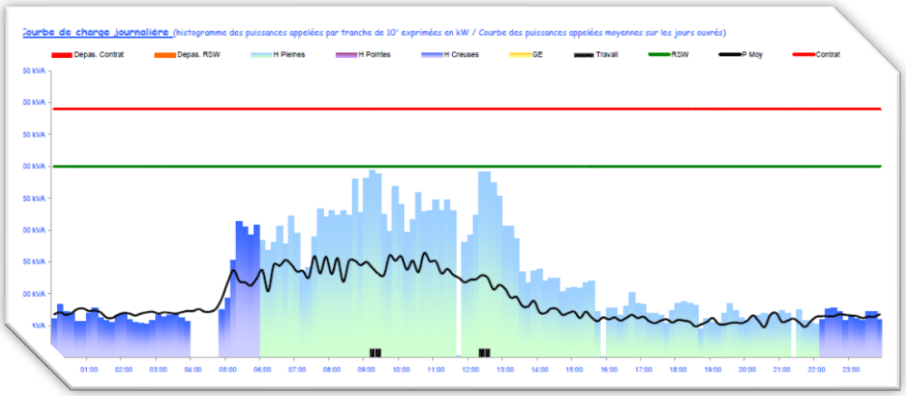


Il est cependant constaté une évolution dans cette satisfaction pour certains plats. La cuisine centrale doit dorénavant progresser dans la création de nouvelles recettes et dans la formation des cuisiniers vers ce type de plats dont la préparation demande un savoir-faire particulier. Le recours aux 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 5ème gamme.

Un plan de diversification des protéines est en place depuis de nombreuses années mais n'a jamais été ni formalisé ni échangé en réunions techniques. Ce sujet devra être évoqué lors de l'année scolaire 2026-2027.

	Egrainé ou émincé pois fève à la bolognaise	pois et fève	Végétale	19,3g pour 100g
	Dalh de lentilles	lentilles	Légumineuse	10g pour 100g
	Croque fromage	Blé - fromage	Produit laitier	13g pour 100g
sept-24	Pâtes Marchaudon sauce	Blé	Céréales	4g pour 100g
	Risotto crème forestière	Riz	Cérales	3g pour 100g
nov-24	galette de légumes	Blé pois-chiches-haricots rouges	Céréales - légumineuse	8,1g pour 100g
	boulette blé pois chiche	Blé-pois chiches	Céréale - légumineuse	19g pour 100g
	bouchée cantal ciboulette	Blé-pois-cantal	végétale et produits laitiers	18g pour 100g
	Nems aux légumes	Riz-pois	Végétale	3,2g pour 100g
avr-25	Kefta vg	Blé - pois	végétale	22g pour 100g
	Palet pané coco curry	Blé - pois	végétale	12g pour 100g
	Tenders de blé	Blé	végétale	14g pour 100g
	boulettes thaï	Protéines de blé	céréales	10,1g pour 100g
	Emincé/égrainé végétal de pois et tournesol	pois tournesol	végétale	17,3g pour 100g
sept-25	Recettes Cap Veggie à base de légumineuses	Pois chiches, lentilles, haricots rouges	Légumineuse	entre 10 et 25g pour 100g
mars-26	Carré de seitan	seitan (gluten de blé)	Céréales	15g pour 100g
juin-26	Emincé de seitan	seitan (gluten de blé)	Céréales	26g pour 100g

Economies d'énergie



La cuisine centrale est entièrement alimentée par une électricité verte dans le cadre d'un contrat supérieur à 36kVA. Elle est par ailleurs dotée d'un optimiseur d'énergie pilotant les machines de cuisson.
L'unité de production a énormément réduit sa consommation de 2021 (922 MWh) à 2025 (728 MWh). Plusieurs actions ont été menées en ce sens, de la fermeture d'une chambre froide au recours aux cuissons de nuit, tout en passant par un horodatage de la mise en froid des véhicules de livraisons.
.

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.

Un plan de développement durable a été communiqué lors du débat d'orientation budgétaire pour l'année 2026.

Annexe : Plan de développement durable

Les actions en faveur du développement durable sont évoquées chaque année dans le cadre du rapport d'activité de l'année écoulée. Sont évoqués ici uniquement les actions à mener sur les rubriques principales de ce rapport annuel.

Les achats responsables :

Acheter 20% de denrées issues de l'agriculture biologique et 50% de denrées responsables puis faire progresser le taux d'achat de denrées issues de l'agriculture biologique sans progression des dépenses pour renforcer les achats éligibles à la loi Egalim et les achats durables, en mettant l'accent sur l'approvisionnement local et les circuits courts.

La lutte contre le gaspillage alimentaire :

Inciter au retour des pesées alimentaires et poursuivre l'observatoire mené par les villes puis évaluer les premières actions menées sur les fromages, les fruits et le pain tout en déclinant parallèlement des actions secondaires.

Le réemploi des contenants alimentaires :

Evaluer le résultat des pilotes mis en place depuis Septembre 2025 et les compléter sur l'ensemble des villes adhérentes. Intensifier l'expérience sur le format de contenants GN1/3 pour finaliser le périmètre de l'enveloppe d'investissement nécessaire à la mise en œuvre du projet de réemploi.

La diversification des protéines :

Face au constat persistant que les convives ne sont pas habitués aux recettes maximisant les protéines d'origine végétale, étudier plus précisément la satisfaction des convives vis à vis des recettes proposées puis définir un plan d'amélioration maintenant tout de même cette diversification pour réduire les protéines d'origine animale.

La réduction de la consommation énergétique :

Suite à la réduction de la consommation générée par la réparation de l'horodatage des camions mais surtout l'accélération des cuissons de nuit, raccorder l'intégralité des équipements de production sur l'optimiseur et étudier l'impact potentiel du projet de mise aux normes de la production du froid à la Directive F-Gas.

La réduction de la pollution :

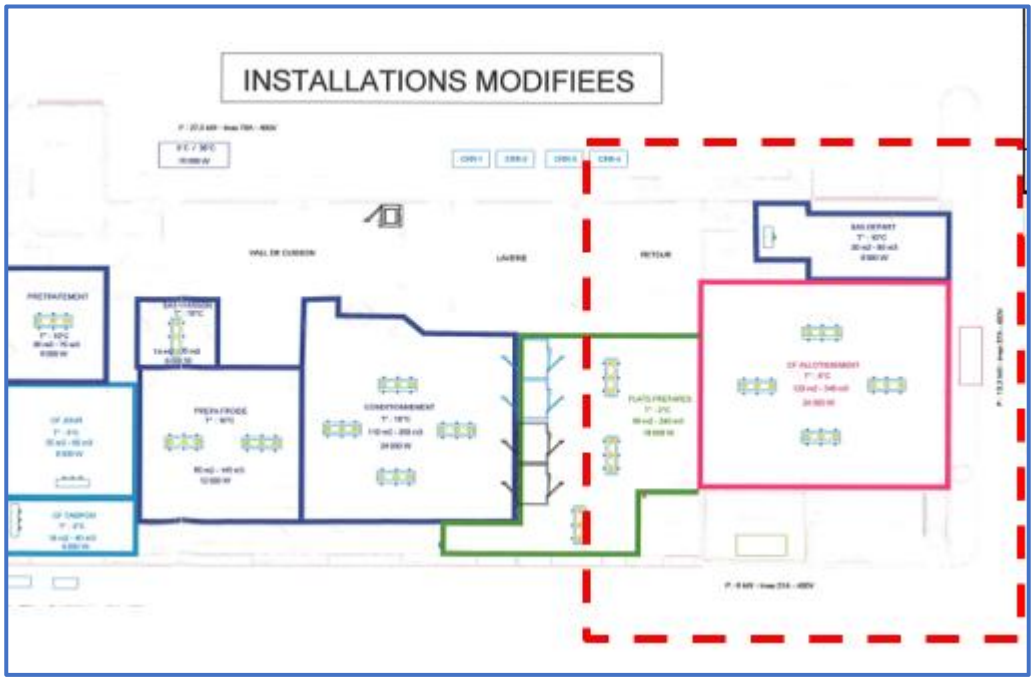
Consulter les loueurs de véhicules frigorifiques pour établir une veille technologique sur l'énergie de ce type spécifique de véhicule ainsi que les contraintes occasionnées dans l'équipement des véhicules et la charge utile de transport puis confronter cette technologie aux impacts du projet de réemploi en termes de volume et de poids.

Concernant les déchets alimentaires, partager les informations de collecte des déchets des villes avec la cuisine centrale et étudier les évolutions en matière de biodéchets sur la cuisine centrale en les confrontant aux origines des rejets (problème technique occasionnant des volumes de rejets importants) et à la hauteur de la restauration du personnel sur place (restauration hors site au cours de l'année 2024).

Production du froid

Une directive européenne intitulée F-Gas oblige les exploitants d'unité de production ayant recours à des fluides frigorigènes de basculer leurs installations vers des fluides plus vertueux.

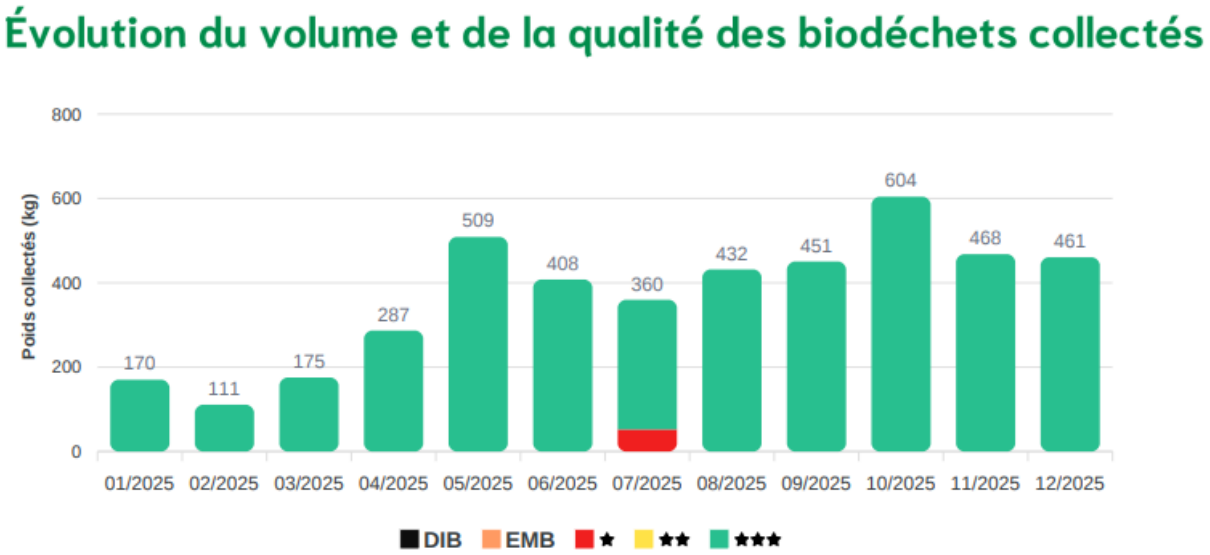
La cuisine centrale a été étudié un projet pour le basculement vers une nouvelle technologie de refroidissement qui nécessitera des investissements et des travaux lourds à échelonner sur plusieurs années.



Diminution et valorisation des déchets

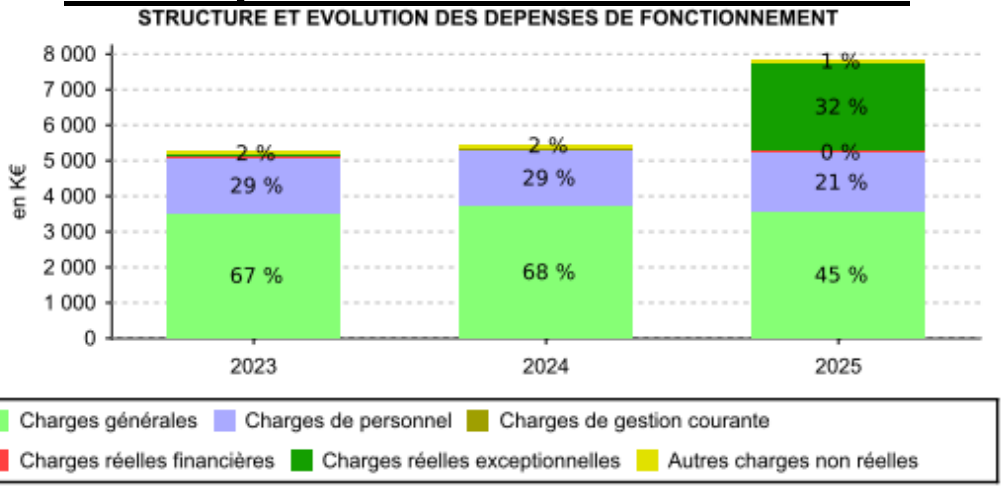
Un tri sélectif des déchets est opéré par le personnel de la cuisine centrale (boîtes de conserves, cartons, papiers).
Des bornes de tri ont été mises à disposition des villes de Massy, de Chilly-Mazarin et d'Epinay-sur-Orge pour favoriser le tri et la récupération, notamment des biodéchets.
Depuis le 1er novembre 2021, les biodéchets de la cuisine centrale sont récupérés par l'entreprise Les Alchimistes.
En 2022, la cuisine centrale a valorisé 5 500 Kgs de bio déchets. Cette quantité a été réduite de 20% à 4 400 Kgs 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 diminué pour atteindre 2 600 Kgs avec un rejet de 7% seulement (l'activité de l'année a été cependant fortement marquée par une restauration au domicile du personnel jusqu'en avril 2025). En 2025, cette quantité est remontée à 4 400 Kgs qui correspond à une quantité plus révélatrice de l'activité de l'établissement.





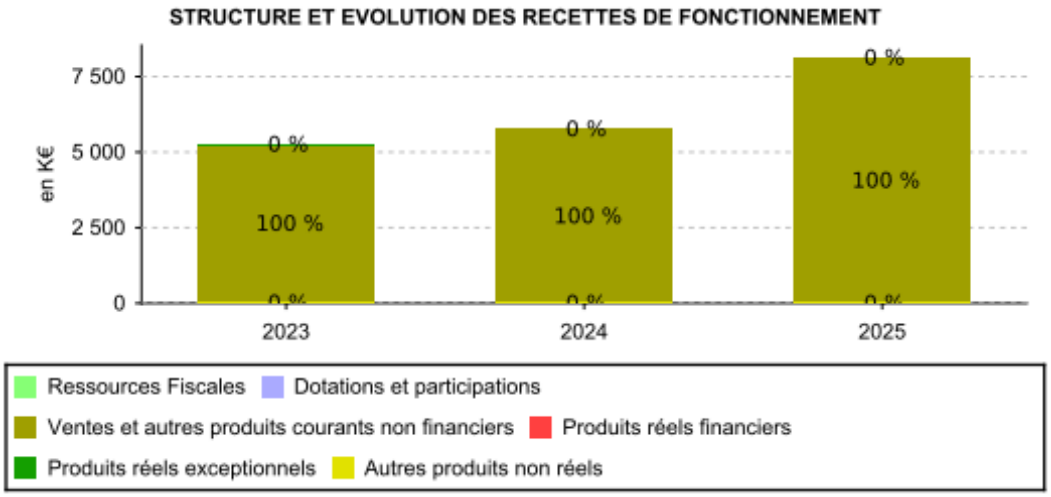
BILAN FINANCIER

Les dépenses de fonctionnement



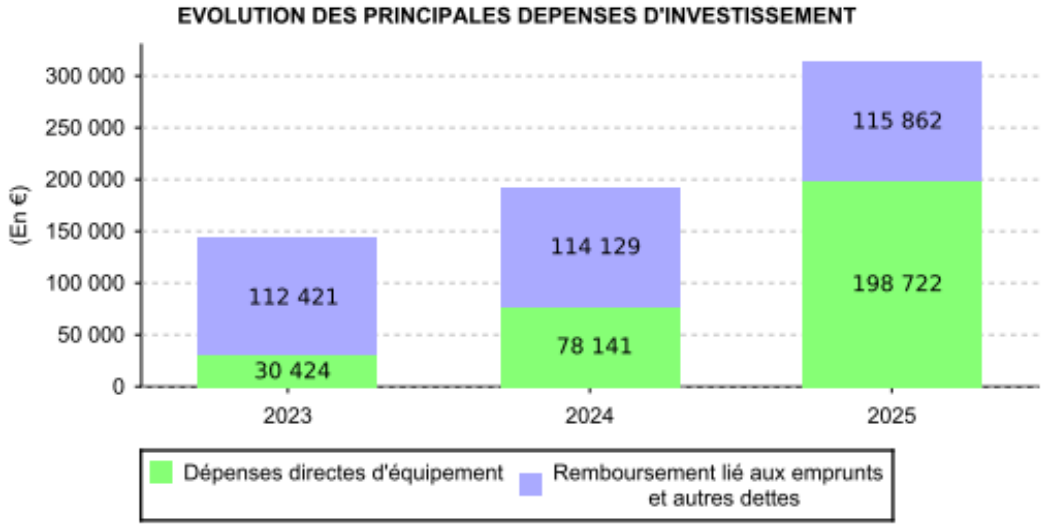
En €	Évolution des principales dépenses de fonctionnement			Évolution	
	2023	2024	2025	2024/2025	2023/2025
Charges générales	3 521 947	3 722 051	3 569 804	-4,1 %	1,4 %
Charges de personnel	1 546 680	1 579 863	1 646 666	4,2 %	6,5 %
Charges de gestion courante	31 868	45 078	35 729	-20,7 %	12,1 %
Charges réelles financières	37 626	30 096	24 532	-18,5 %	-34,8 %
Charges réelles exceptionnelles	19 882	1 930	2 475 000	128 138,3 %	12 348,4 %

Les recettes de fonctionnement

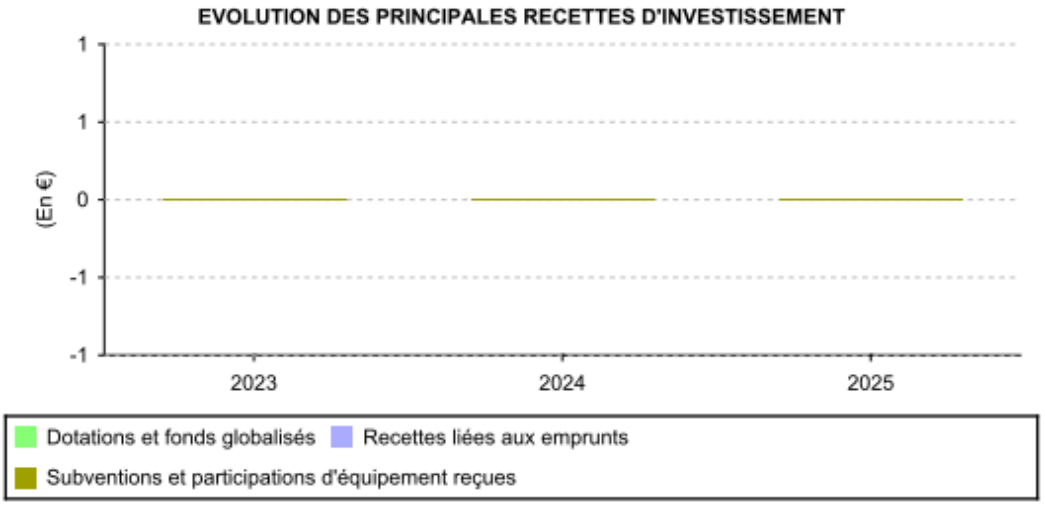


En €	Évolution des principales recettes de fonctionnement			Évolution	
	2023	2024	2025	2024/2025	2023/2025
Ressources fiscales	0	0	0	-	-
Dotations et participations	20 670	2 996	678	-77,4 %	-96,7 %
Ventes et autres produits courants non financiers	5 239 767	5 763 840	8 129 758	41,0 %	55,2 %
Produits réels financiers	0	0	0	-	-
Produits réels exceptionnels	1 340	0	0	-	-100,0 %

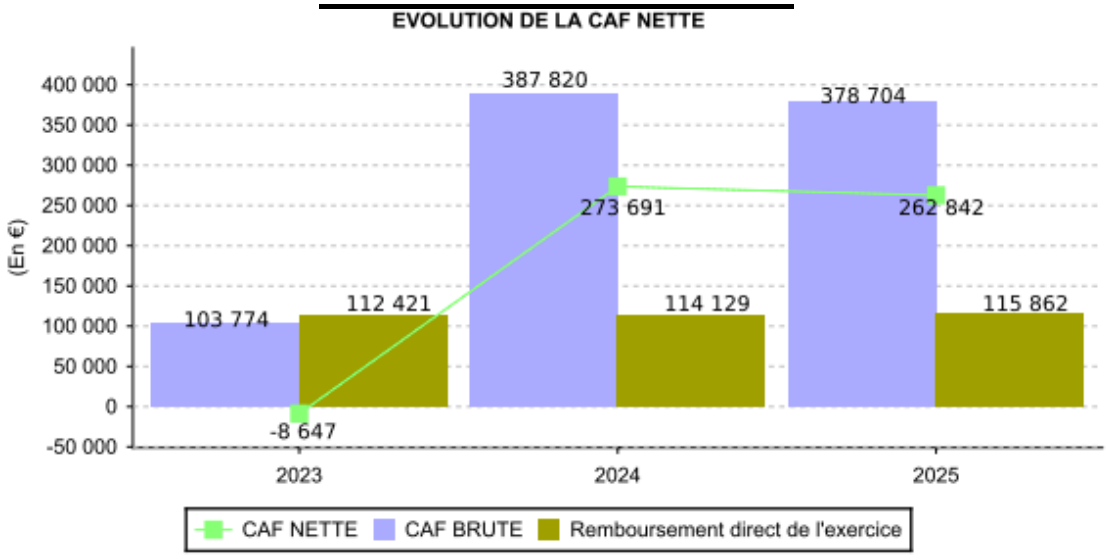
Les dépenses d'investissement



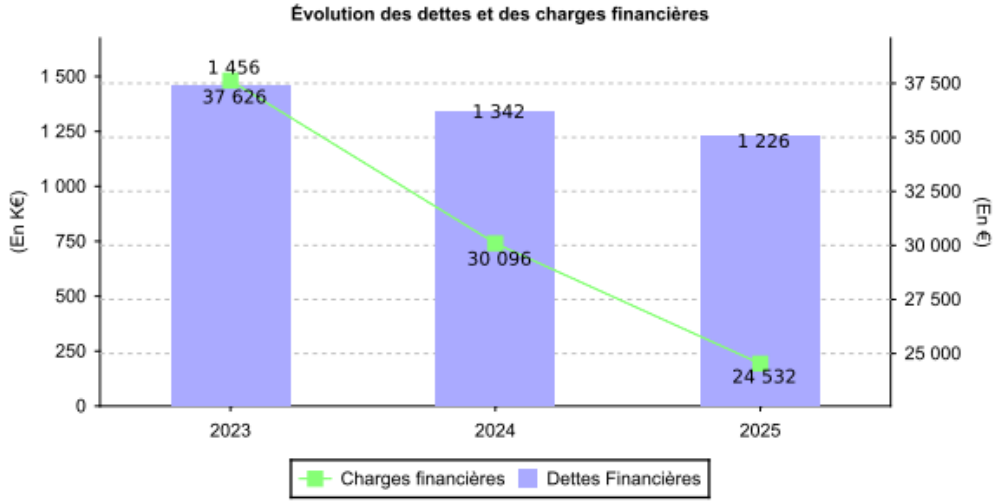
Les recettes d'investissement



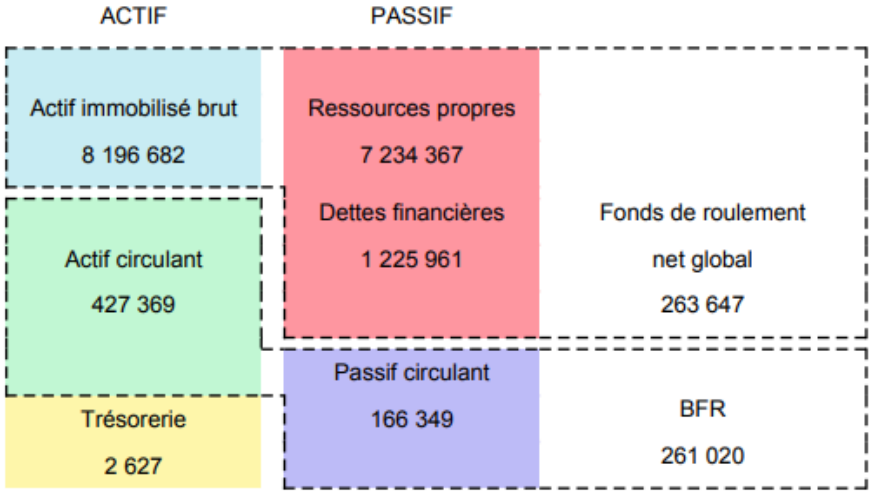
L'autofinancement



L’évolution de la dette



Le bilan

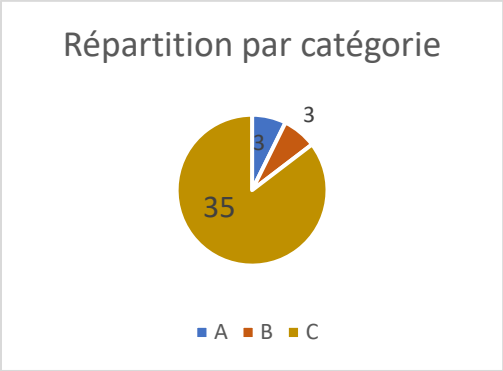


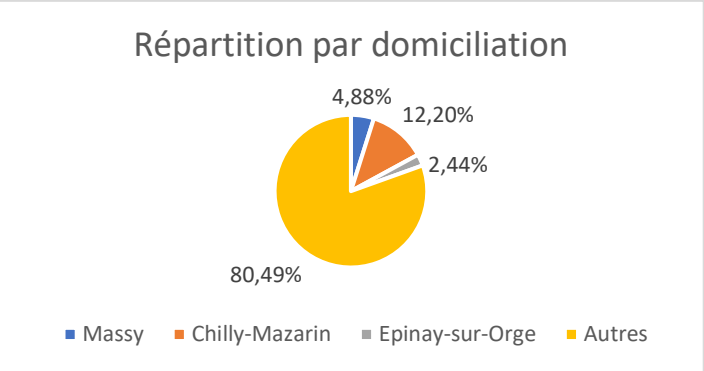
Trésorerie = FDR - BFR = 2 627

L’exécution du budget marque le retour d’un excédent permettant de minimiser les risques de recourir aux contributions exceptionnelles qui avaient marquées les années 2022 à 2024.
Elle met aussi en évidence un retour aux investissements qui avaient été mis en pause en 2022 et 2023, devenus nécessaires pour le remplacement d’équipements vétustes vers des équipements permettant de préserver les agents des troubles musculo squelettiques ainsi que démarrer l’expérimentation du projet de réemploi des contenants alimentaires.
Les charges exceptionnelles correspondent temporairement à une régularisation dans le paiement de la TVA par les villes.
Du point de vue des recettes, celles d’investissement n’existent plus depuis longtemps en raison du passage à un budget hors taxe ne permettant plus de percevoir le fonds de compensation.
La subvention France Agrimer est quant à elle bien perçue pour aider au financement des goûters.

BILAN SOCIAL

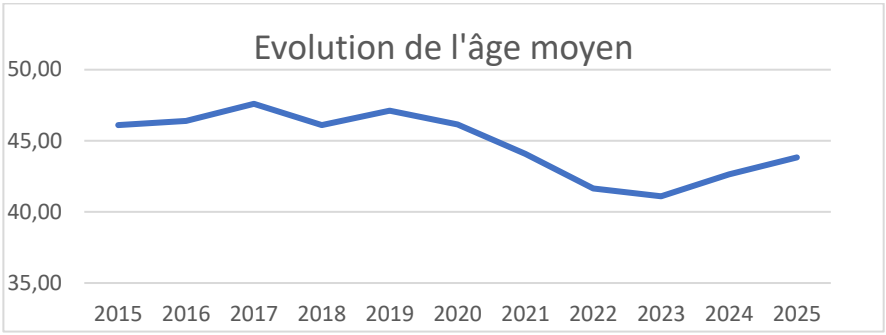
Filières/Grades	Cat.	Emplois votés (01/01/2025)			Emplois à voter (01/01/2026)			Emplois pourvus actuellement		
		Temps complets	Temps non complets	Total	Temps complets	Temps non complets	Total	Agents titulaires	Agents non titulaires	Total
Filière administrative										
Attaché principal	A	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Attaché	A	0	2	2	0	2	2	2	0	2
Rédacteur principal 2ème classe	B	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Rédacteur	B	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Adjoint adm. Principal 1ère classe	C	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Sous-total (I)		**4**	**2**	**6**	**4**	**2**	**6**	**6**	**0**	**6**
Filière technique										
Techn. Principal de 2ème classe	B	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Agent de maîtrise principal	C	1	0	1	0	0	0	0	0	0
Agent de maîtrise	C	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Adjoint tech. Principal 1ère classe	C	5	0	5	6	0	6	3	2	5
Adjoint tech. Principal 2ème classe	C	10	0	10	7	0	7	5	2	7
Adjoint tech.	C	21	0	21	20	1	21	10	10	20
Sous-total (II)		**39**	**1**	**40**	**35**	**2**	**37**	**20**	**15**	**35**
Apprentissage										
Apprenti		4	0	4	0	2	2	0	1	1
Sous-total (III)		**4**	**0**	**4**	**0**	**2**	**2**	**0**	**1**	**1**
Total général (I+II+III)		**47**	**3**	**50**	**39**	**6**	**45**	**26**	**16**	**42**





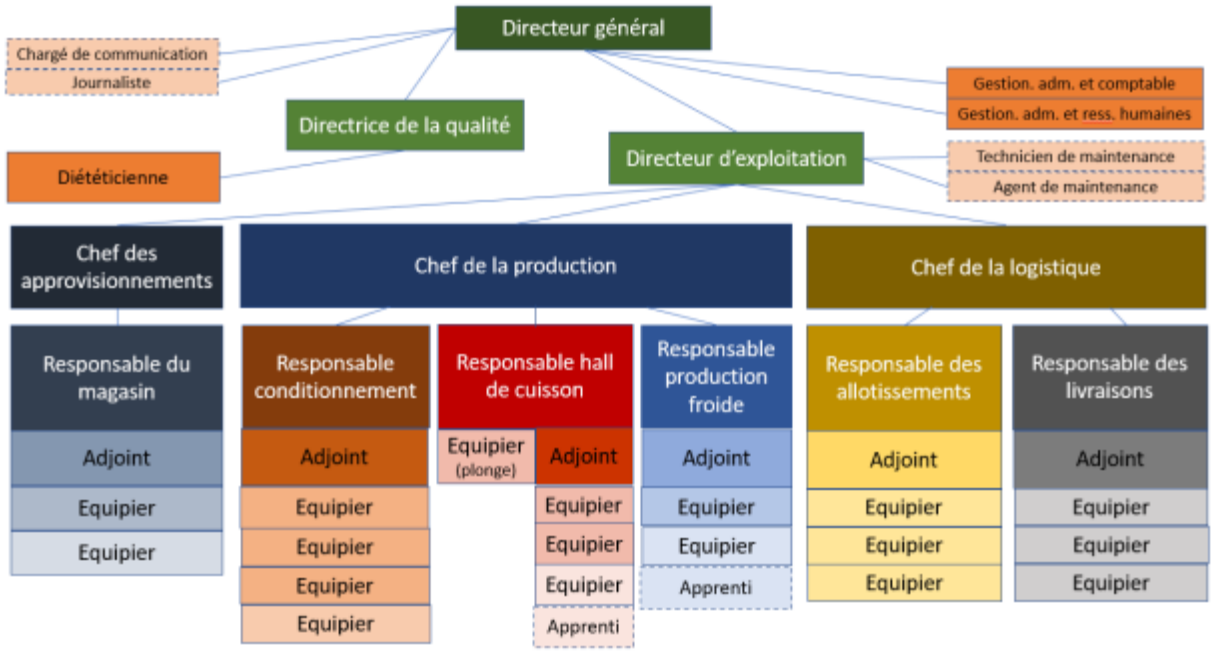
	Hommes	Femmes	Total
Catégorie A	3	0	3
Catégorie B	0	3	3
Catégorie C	21	14	35
Total	**24**	**17**	**41**

	2022	2023	2024	2025
Moins de 20	2,33%	2,44%	-	-
De 20 à 24	2,33%	4,88%	4.76%	4.88%
De 25 à 29	9,30%	9,76%	7.14%	4.88%
De 30 à 34	23,26%	19,51%	4.76%	4.88%
De 35 à 39	6,98%	4,88%	21.43%	12.20%
De 40 à 44	16,28%	21,95%	16.67%	17.07%
De 45 à 49	11,63%	19,51%	21.43%	24.39%
De 50 à 54	11,63%	9,76%	11.90%	12.20%
De 55 à 59	4,65%	2,44%	4.76%	9.76%
De 60 à plus	11.63%	4,88%	7.14%	9.76%



Un effort doit être sensiblement fourni dans le recrutement d'agents féminins compte tenu d'un déséquilibre entre les deux genres (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 des années fastes en terme de recrutement, les tensions reviennent depuis le début de l'année 2024 sur le marché de l'emploi dans la restauration collective (cuisiniers et logisticiens).
La prochaine étape d'adaptation de l'organigramme concernera très certainement l'intégration du projet 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 qualifie.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 réglement intérieur de la cuisine centrale doit être mis à jour en conséquence.

Départs en retraite :

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

L'absentéisme

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Nombre d'agents	**36**	**38**	**36**	**37**	**39**	**39**	**38**	**37**	**38**
Nombre de jours d'absence maladie ordinaire	**412**	**789**	**473**	**461**	**234**	**505**	**475**	**459**	**419**
Nombre d'agents concernés	*15*	*18*	*18*	*14*	*17*	*18*	*22*	*17*	*17*
Nombre de jours d'absence longue maladie ou MP	**563**	**632**	**650**	**252**	**500**	**254**	**189**	**173**	**527**
Nombre d'agents concernés	*2*	*3*	*5*	*1*	*2*	*1*	*1*	*1*	*3*
Nombre de jours d'absence accident du travail	**153**	**11**	**38**	**81**	**419**	**27**	**60**	**89**	**5**
Nombre d'agents concernés	*2*	*2*	*2*	*4*	*4*	*3*	*4*	*5*	*1*
Nombre de jours d'absence disponibilité d'office									
Nombre d'agents concernés									
TOTAL DES JOURS D'ABSENCE	**1128**	**1432**	**1161**	**794**	**1153**	**786**	**735**	**721**	**951**
Nombre d'agents concernés	*16*	*23*	*24*	*16*	*22*	*19*	*23*	*21*	*18*
TAUX D'ABSENTEISME	**12,48%**	**16,11%**	**12,17%**	**8.48%**	**8,85%**	**7,93%**	**7,70%**	**7,76%**	**13.58%**

*hors temps non complet, décharge syndicale et disponibilité

2025 marque une amélioration nette de la quantité d'accidents de travail mais est fortement grevée par les arrêts de longue durée.

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

Une mise à jour succincte a été présentée lors du débat d'orientation budgétaire pour l'année 2025. Elle fait ressortir des actions à mener en termes de précarité contractuelle des femmes et d'accueil des agents féminins dans les métiers de chauffeurs.

La rémunération :

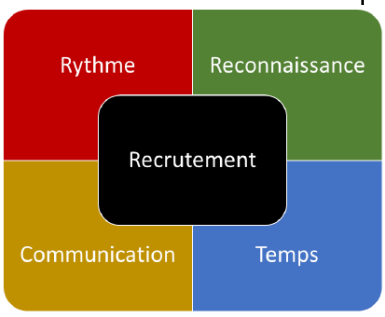
Diminuer l'impact de la maladie de l'enfant sur la rémunération des femmes
Mesure : Etudier l'intégration d'une prise en compte plus souple de la maladie enfant dans le calcul du régime indemnitaire, sans forcément aller jusqu'aux jours maximum autorisés par la collectivité mais dans au minimum ¾ du plafond maximum, soit 3 jours. Ces 3 jours s'ajouteraient aux 2 jours d'absence déjà tolérés pour tout motif mais de façon exclusive. Ainsi, par exemple, un agent pourra avoir 1 jours de grève, 1 jour de maladie ordinaire et 2 jours de maladie enfants sans que cela n'ait d'impact sur son régime indemnitaire de référence. *Objectif :* Diminuer de 50 % l'impact de la maladie de l'enfant sur le régime indemnitaire des femmes concernées.

Le régime indemnitaire n'intègre plus de distinction sur la maladie enfant. L'impact constaté a donc été totalement éliminé.

Diminuer la précarité contractuelle des femmes
Mesure : Sous réserve de bénéficier des compétences professionnelles, du savoir-être, de l'état de santé et des conditions administratives appropriées, il conviendra de stagiairiser puis titulariser à une étape plus proche dans le temps que la fin de renouvellement possible des contrats, des femmes contractuelles. *Objectif :* Augmenter au minimum de 3 l'effectif d'agents féminins.

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 l'ouverture de postes à l'apprentissage, en Octobre 2021, deux agents ont été recrutés suite à leurs cursus de formation : un bac professionnel en cuisine et un CAP d'agent polyvalent de restauration.
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

Le taux constaté en 2024 était de 3,12 % (comparativement 3,33% en 2023 mais avec un effectif total moindre). Il a été réhaussé à 6,06 % en 2025 avec 2 agents concernés.
Il est à noter que le défaut d'atteinte du taux n'aurait pas à être compensé par une cotisation en raison de la taille des effectifs de la collectivité.
En matière d'accessibilité des travailleurs handicapés aux locaux, la cuisine centrale 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

La cuisine centrale a adhéré en 2025 au Centre National d'Action Sociale afin d'amélioration ses œuvres sociales par une optimisation de l'enveloppe allouée à ces dernières, notamment la distribution de cartes cadeaux.

Un rapport plus détaillé sera fourni, en année pleine, avec le rapport d'activité de l'année 2026.

cuisine-les4fourchettes.fr

@cuisineles4fourchettes.fr