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

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

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

Etaient présents :
Pour MASSY : Mme Amélie DUMAND, Mme Françoise BOUTRON, M. Benjamin LE GUENIC, Mme Nathalie TOURNETTE, Mme Elisabeth PHLIPPOTEAU ;
Pour CHILLY-MAZARIN : Mme Emmanuelle MUNOZ, Mme Dany LOYAU ;
Pour EPINAY-SUR-ORGE : Mme Mélanie DORLENCOURT, Mme Marie-Florence COLLOT.

Etait représentés :
Néant.

Etaient excusés:
Pour MASSY : Mme Amandine CREMAULT, M. Pierre OLLIER, M. Ismaël ABOUDAOUD, M. Babacar SALL, M. Mohammed MOHAMMEDI ;
Pour CHILLY-MAZARIN : M. Eddy POLICE, M. Alain JANUS, Mme Florence TERRIEN, M. Franck MOUGE ;
Pour EPINAY-SUR-ORGE : Mme Rebecca MULLER, Mme Isabelle MENARD.

Etait absent :
Néant.

Etait présent à titre consultatif :
Pour le S.I.R.M.C.: M. PASSELANDE.

Procès-verbal du Comité syndical du 22 juin 2026

Le compte rendu de la séance n'appelle aucune observation et est adopté à l'unanimité.

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

Le 21 mars 2022, le Comité syndical a adopté une délibération déterminant l'allotissement des marchés de denrées et consommables alimentaires à passer pour la cuisine centrale. Une modification de l'allotissement a été effectuée le 25 mars 2024 puis le 20 janvier 2025 et le 15 juin 2026 à l'occasion des renouvellements successifs de marchés. L'allotissement des marchés actuellement en vigueur est le suivant :

Lot	Désignation	Montant H.T. estimatif annuel	Montant H.T. maximum annuel	Période de passation
1	Surgelés	600 000 €	1 200 000 €	Septembre 2025
2	Viandes fraîches, produits tripiers et charcuterie	120 000 €	240 000 €	Septembre 2025
3	Viandes bovines et ovines fraîches et produits tripiers sous signe d'identification de la qualité et de l'origine	100 000 €	200 000 €	Septembre 2025
4	Volailles et lapins	100 000 €	300 000 €	Septembre 2026
5	Produits de la mer et d'eau douce	Abandonné	Abandonné	Septembre 2026
6	Fromages, laitages et ovoproduits	400 000 €	800 000 €	Septembre 2025
7	Fruits et légumes frais bruts et préparés	150 000 €	450 000 €	Septembre 2026
8	Denrées alimentaires issus de l'agriculture Biologique, de terroir et de saison en circuit court	100 000 €	300 000 €	Septembre 2026
9	Produits d'épicerie	300 000 €	900 000 €	Septembre 2026
10	Pain et viennoiseries			
A	à destination principale des convives scolaires de la ville de Massy	100 000 €	150 000 €	Décembre 2026
B	à destination principale des convives scolaires de la ville de Chilly-Mazarin	50 000 €	75 000 €	Décembre 2026
C	Pain et viennoiseries à destination principale des convives scolaires de la ville d'Epinay-sur-Orge	40 000 €	120 000 €	Décembre 2026
11	Fournitures de conditionnement à usage unique			
A	Barquettes et films en plastique	25 000 €	40 000 €	Décembre 2026
B	Barquettes et films à faible impact écologique (maximum 10% de plastique)	80 000 €	115 000 €	Décembre 2026
C	Barquettes et films 100% recyclables et/ou 100% biodégradables et compostables	90 000 €	155 000 €	Décembre 2026
12	Biscuiterie et pâtisserie sucrée	30 000 €	120 000 €	Octobre 2024 (fin 2028)
13	Pâtisseries salées fraîches prédécoupées	30 000 €	120 000 €	Sept. 2024 (fin 2028)
14	Plats cuisinés frais et produits cuits	80 000 €	240 000 €	Sept. 2024 (fin 2028)
15	Desserts lactés et fromages frais fermiers issus de l'agriculture biologique en circuit court	20 000 €	40 000 €	Septembre 2025
16	Boissons	15 000 €	30 000 €	Septembre 2025

Six de ces lots arrivent à terme au mois de Décembre 2026 et il est proposé de les remodeler afin de correspondre plus précisément à la nomenclature des achats de la cuisine centrale qui a dorénavant été à la fois optimisée et simplifiée depuis 4 années d'exécution des achats de denrées et de consommables alimentaires, tout en y ajoutant un autre lot destiné aux fournitures de consommables d'hygiène à usage unique (serviettes, charlottes, gants, etc…) qui sont à distinguer des barquettes alimentaires (encadrées par un autre lot).
Ces marchés seront passés pour une entrée en vigueur au 1er janvier 2027 afin de correspondre à un démarrage sur l'année civile.
L'actualisation de cet allotissement serait alors la suivante (anciens lots 10 et 11 les plus impactés) :

Lot	Désignation	Montant H.T. estimatif annuel	Montant H.T. maximum annuel	Période de passation
1	Surgelés	600 000 €	1 200 000 €	Septembre 2025
2	Viandes fraîches, produits tripiers et charcuterie	120 000 €	240 000 €	Septembre 2025
3	Viandes bovines et ovines fraîches et produits tripiers sous signe d'identification de la qualité et de l'origine	100 000 €	200 000 €	Septembre 2025
4	Volailles et lapins	100 000 €	300 000 €	Septembre 2026
5	Produits de la mer et d'eau douce	Abandonné	Abandonné	Septembre 2026
6	Fromages, laitages et ovoproduits	400 000 €	800 000 €	Septembre 2025
7	Fruits et légumes frais bruts et préparés	150 000 €	450 000 €	Septembre 2026
8	Denrées alimentaires issus de l'agriculture Biologique, de terroir et de saison en circuit court	100 000 €	300 000 €	Septembre 2026
9	Produits d'épicerie	300 000 €	900 000 €	Septembre 2026
10	Pain et viennoiseries à destination principale des convives scolaires de la ville de Massy	110 000 €	220 000 €	Janvier 2027
11	Pain et viennoiseries à destination principale des convives scolaires de la ville de Chilly-Mazarin et d'Epinay-sur-Orge	50 000 €	100 000 €	Janvier 2027
12	Biscuiterie et pâtisserie sucrée	30 000 €	120 000 €	Octobre 2024 (fin 2028)
13	Pâtisseries salées fraîches prédécoupées	30 000 €	120 000 €	Sept. 2024 (fin 2028)
14	Plats cuisinés frais et produits cuits	80 000 €	240 000 €	Sept. 2024 (fin 2028)
15	Desserts lactés et fromages frais fermiers issus de l'agriculture biologique en circuit court	20 000 €	40 000 €	Septembre 2025
16	Boissons	15 000 €	30 000 €	Septembre 2025
	(numérotation réservée aux modifications futures)			
50	Fournitures de conditionnement à usage unique	120 000 €	240 000 €	Janvier 2027
51	Petits équipements et consommables d'hygiène alimentaire	40 000 €	80 000 €	Janvier 2027

Le lot relatif à la fourniture de produits de boulangerie pour les convives de la ville d'Epinay-sur-Orge est additionné à celui des convives de Chilly-Mazarin afin de représenter un volume plus important et territorialement plus cohérent. Les deux lots concernant cette typologie de denrées sont renumérotés (ancien lot 10 A devenant 10 et ancien lot 10B devenant 11) afin d'être en cohérence avec un ensemble de denrées alimentaires.
Celui relatif à l'achat des barquettes et films de conditionnement des repas est également simplifié afin de regrouper les barquettes et films en plastique et ceux à faible impact écologique. Il rejoint également la transition progressive de la cuisine centrale vers le conditionnement des repas dans des contenants en inox concernant le redimensionnement de son volume. Ce lot sera renuméroté pour entrer dans la catégorie des consommables (ancien lot 11 A, B et C devenant 50).
S'ajoute enfin le nouveau lot destiné à l'achat des petits équipements et consommables d'hygiène rejoignant les barquettes dans cette catégorie (nouveau lot 51)

Il est demandé aux membres du Comité syndical d'approuver ce nouvel allotissement général, de décider de lancer les procédures d'appels d'offres ouvert et d'autoriser Madame la Présidente à signer les pièces contractuelles à intervenir après attribution par la Commission d'appel d'offres pour les accords-cadres à bons de commande, d'une durée d'un an reconductible trois fois sans que la durée totale du marché n'excède quatre ans, suivants :

Lot	Désignation	Montant H.T. estimatif annuel	Montant H.T. maximum annuel
10	Pain et viennoiseries à destination principale des convives scolaires de la ville de Massy	110 000 €	220 000 €
11	Pain et viennoiseries à destination principale des convives scolaires de la ville de Chilly-Mazarin et d'Epinay-sur-Orge	50 000 €	100 000 €
50	Fournitures de conditionnement à usage unique	120 000 €	240 000 €
51	Petits équipements et consommables d'hygiène alimentaire	40 000 €	80 000 €

LE COMITE SYNDICAL,
L'exposé de Madame la Présidente entendu,
VU le Code Général des Collectivités Territoriales,
VU le Code de la commande publique et notamment ses articles L 2124 -1, L 2124-2, R 2124-2 alinéa 1°, R 2161-2 à -5, R 2162-13 et 14,
APRES EN AVOIR DELIBERE,
A L'UNANIMITE,
APPROUVE l'allotissement décliné ci-dessus ainsi que le dossier de consultation des entreprises,
DECIDE de lancer une procédure d'appel d'offres ouvert passé sous la forme d'accord-cadre à bons de commande, pour une durée d'un an reconductible trois fois sans que la durée totale du marché n'excède quatre ans pour les besoins d'approvisionnement suivants :

Lot	Désignation	Montant H.T. estimatif annuel	Montant H.T. maximum annuel
10	Pain et viennoiseries à destination principale des convives scolaires de la ville de Massy	110 000 €	220 000 €
11	Pain et viennoiseries à destination principale des convives scolaires de la ville de Chilly-Mazarin et d'Epinay-sur-Orge	50 000 €	100 000 €
50	Fournitures de conditionnement à usage unique	120 000 €	240 000 €
51	Petits équipements et consommables d'hygiène alimentaire	40 000 €	80 000 €

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

MISE A JOUR DU TABLEAU DES EFFECTIFS

Conformément aux dispositions de l'article 34 de la loi du 26 janvier 1984, les emplois de chaque collectivité sont créés par l'organe délibérant de la collectivité. Il appartient au Comité Syndical de fixer l'effectif des emplois nécessaires au fonctionnement des services, même lorsqu'il s'agit de modifier le tableau des emplois pour permettre des avancements de grade.

Le tableau actuel en vigueur depuis le 1er janvier 2025 tient compte des modifications apportées en Décembre 2025 pour l'année 2026, à savoir principalement :

- La suppression de trois grades d'adjoints techniques principaux de 2ème classe tenant compte de la modification du périmètre du service ainsi que de l'organigramme.
- Celle d'un grade d'agent de maîtrise principal en raison d'un réajustement des prévisions de réussite aux concours,
- La création d'un grande d'adjoint technique principal de 1ère classe pour permettre la réalisation du tableau d'avancement,

Filières/Grades	Cat.	Emplois votés (01/01/2026)			Emplois à voter (01/01/2027)			Emplois pourvus (01/09/2026)		
		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 1ère classe	B	0	0	0	0	1	1	0	1	1
Techn. Principal de 2ème classe	B	1	1	2	1	0	1	0	1	1
Agent de maîtrise principal	C	0	0	0	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	6	0	6	5	0	5	3	2	5
Adjoint tech. Principal 2ème classe	C	7	0	7	9	0	9	3	4	7
Adjoint tech.	C	20	1	21	19	1	20	11	9	20
Sous-total (II)		35	2	**37**	35	2	**37**	18	17	**35**
Apprentissage										
Apprenti		0	2	2	0	2	2	0	1	1
Sous-total (III)		0	2	**2**	0	2	**2**	0	1	**1**
Total général (I+II+III)		39	6	**45**	39	6	**45**	24	18	**42**

La mise à jour pour l'année 2027 concerne uniquement le grade du technicien de maintenance à temps partiel, passant de la 2ème à la 1ère classe.
Le nombre de poste reste de 45 comprenant 4 postes dédiés à des activités accessoires, 2 à l'apprentissage, à côté de 36 agents permanents actuellement pourvus.
Il est proposé de prendre en compte, à compter du 1er janvier 2027, le tableau des effectifs présenté précédemment.

LE COMITE SYNDICAL,
L'exposé de Madame la Présidente entendu,
VU le Code Général des Collectivités Territoriales,
VU le Code Général de la Fonction Publique,
APRES EN AVOIR DELIBERE,
A L'UNANIMITE,
ADOPTE les propositions sus énoncées relatives au tableau des effectifs.
DECIDE que ces dispositions sont celles applicables au 1er janvier 2027.
PRECISE que les crédits nécessaires à la rémunération et aux charges relatives aux emplois ci-dessus seront prévus sur les budgets des exercices concernés.

PLAN PLURIANNUEL DE FORMATION 2026-2027

Le Code général de la fonction publique précise, notamment dans ses articles L253-5 et L423-2, le cadre et les caractéristiques du plan de formation qui doit obligatoirement faire l'objet d'une saisine préalable du Comité social territorial pour avis et d'une transmission au Centre National de la Fonction Publique Territoriale (C.N.F.P.T.).
Le présent plan recense les besoins évoqués depuis les évaluations professionnelles pour l'année 2024 et 2025 qui a été accompli à hauteur de 78 %.
En 2025, les formations effectuées représentent un montant total de 23 100 € dont 56 % hors cotisation obligatoire au CNFPT (2 625 € par exemple pour l'apprentissage).
Il a permis une mise à jour régulière des compétences des agents mais aussi le respect des délais des formations de professionnalisation obligatoires et la réalisation des formations nécessitant un renouvellement périodique (Sauveteur Secouriste du Travail, Autorisation de conduite de gerbeur, Équipier de première intervention avec manipulation des extincteurs).
Les annulations ou refus sont malheureusement encore nombreux concernant les formations financées par la cotisation obligatoire au CNFPT en raison de l'indisponibilité des intervenants, d'un nombre insuffisant de participants ou d'un manque de places. On peut aussi constater un manque de réactivité du CNFPT pour les demandes de formations intra-collectivité, malgré une anticipation des besoins entre 6 à 9 mois à l'avance.
Le nouveau plan a vocation à représenter la projection des actions à mener pour les années 2026 et 2027 et sera mis à jour en 2028.
Il est demandé aux membres du Comité syndical d'en prendre acte.

LE COMITE SYNDICAL,
L'exposé de Madame la Présidente entendu,
VU le Code Général des Collectivités Territoriales,
VU la loi n°2007-209 du 19 février 2007 modifiant la loi du 12 juillet 1984 relative à la formation des agents de la fonction publique et celle du 26 janvier 1984, notamment ses articles 7 et 33,
VU l'avis favorable du Comité social territorial en date du 27 août 2026,
APRES EN AVOIR DELIBERE,
PREND ACTE du plan pluriannuel de formation 2026-2027.

DELIBERATION INSTAURANT LE COMPTE EPARGNE-TEMPS

L'instauration du compte épargne-temps est obligatoire dans les collectivités territoriales et dans leurs établissements publics mais l'organe délibérant doit déterminer, après avis du Comité Social Territorial, les règles d'ouverture, de fonctionnement, de gestion et de fermeture du compte épargne-temps, ainsi que les modalités d'utilisation des droits.
Le compte épargne temps a été créé à la Cuisine les 4 fourchettes en 2021. Il permet à leurs titulaires d'accumuler des droits à congés rémunérés en jours ouvrés.
Il est ouvert de droit et sur leur demande aux fonctionnaires titulaires et aux agents contractuels de droit public, qu'ils occupent un emploi à temps complet ou un ou plusieurs emplois à temps non complet, sous réserve qu'ils soient employés de manière continue et aient accompli au moins une année de service.
Les fonctionnaires stagiaires ne peuvent pas bénéficier d'un compte épargne-temps ; s'ils en avaient déjà ouvert un auparavant, ils ne peuvent, durant le stage, ni utiliser leurs droits, ni en accumuler de nouveaux.
Les agents contractuels de droit privé ne peuvent pas bénéficier d'un compte épargne temps.
Le nombre total de jours inscrits sur le CET ne peut excéder 60 ; l'option de maintien sur le CET de jours épargnés ne peut donc être exercée que dans cette limite.
Les nécessités de service ne pourront être opposées lors de l'ouverture de ce compte mais seulement à l'occasion de l'utilisation des jours épargnés sur le compte épargne-temps. Tout refus opposé à une demande de congés au titre du compte épargne-temps doit être motivé. L'agent peut former un recours devant l'autorité dont il relève, qui statue après consultation des commissions administrative ou consultative paritaire. A l'issue d'un congé de maternité, de paternité, d'un congé supplémentaire de naissance, d'adoption, d'accueil de l'enfant, de proche aidant ou de solidarité familiale (accompagnement d'une personne en fin de vie), l'agent bénéficie de plein droit, sur sa demande, des droits à congés accumulés sur son CET.
Le compte épargne-temps peut être utilisé sans limitation de durée. Le fonctionnaire conserve ses droits à congés acquis au titre du compte épargne temps en cas notamment de mutation, d'intégration directe, de détachement, de disponibilité, d'accomplissement du service national ou d'activités dans la réserve opérationnelle ou la réserve sanitaire, de congé parental, de mise à disposition ou encore de mobilité auprès d'une administration, d'une collectivité ou d'un établissement relevant de l'une des trois fonctions publiques.
Au plus tard à la date d'affectation de l'agent, la collectivité ou l'établissement d'origine doit lui adresser une attestation des droits à congés existant à cette date. Elle doit également fournir cette attestation à l'administration ou à l'établissement d'accueil.
Au plus tard à la date de réintégration de l'agent dans sa collectivité ou son établissement d'origine, la collectivité ou l'établissement d'accueil doit lui adresser une attestation des droits à congés existant à l'issue de la période de mobilité. Elle doit également fournir cette attestation à l'administration ou à l'établissement dont il relève.
Les conditions doivent être modifiées pour plafonner annuellement le nombre de jours maximum que l'agent peut demander en paiement. Il est proposé de retenir un plafond annuel de 15 jours.

LE COMITE SYNDICAL,
L'exposé de Madame la Présidente entendu,
VU le Code général des collectivités territoriales,
VU la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires,
VU la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale,
VU l'article 8 du décret n° 2004-878 du 26 août 2004 relatif au compte épargne-temps dans la fonction publique territoriale, modifié par le décret n°2010-531 du 20 mai 2010 puis par le décret n°2025-1135 du 26 novembre 2025 portant plafonnement du nombre de jours indemnisables épargnés sur le compte épargne-temps dans la fonction publique territoriales ainsi que le décret n° 2026-427 du 30 mai 2026 relatif au congé supplémentaire de naissance des agents publics civils et militaires,
VU la circulaire ministérielle n°10-007135-D du 31 mai 2010 relative à la réforme du compte épargne temps dans la fonction publique territoriale,
VU l'avis favorable du comité social territorial en date du 27 août 2026,

APRES EN AVOIR DELIBERE,
A L'UNANIMITE,
DECIDE de déterminer, à partir du 1er janvier 2027, les règles et les modalités de fonctionnement du compte épargne-temps suivantes :
Article 1 : Règles d'ouverture du compte épargne-temps :
La demande d'ouverture du compte épargne-temps doit être effectuée par écrit auprès de l'autorité territoriale.
Article 2 : Règles de fonctionnement et de gestion du compte épargne-temps :
Le compte épargne-temps peut être alimenté par le report :
- d'une partie des jours de congés annuels, sans que le nombre de jours de congés annuels pris dans l'année puisse être inférieur à 20 (proratisés pour les agents à temps partiel et à temps non complet), ainsi que les jours de fractionnement ;
- de jours R.T.T.,
- de repos compensateurs.

L'alimentation du compte épargne-temps doit être effectuée par demande écrite de l'agent avant le 30 avril de l'année suivante.
L'agent est informé des droits épargnés et consommés annuellement, au mois de Janvier de l'année suivante.
Article 3 : Modalités d'utilisation des droits épargnés :
La collectivité ou l'établissement autorise l'indemnisation ou la prise en compte au sein du régime de retraite additionnelle (uniquement pour les agents titulaires affiliés à la CNRACL) :

- ✓ 1er cas : Au terme de l'année civile, le nombre de jours inscrits sur le compte épargne temps ne dépasse pas 15 : l'agent ne peut alors utiliser les droits épargnés qu'en prenant des jours de congé.
- ✓ 2ème cas : Au terme d'une année civile, le nombre de jours accumulés sur le compte épargne temps est supérieur à 15. Les 15 premiers jours ne peuvent toujours être utilisés que sous la forme de jours de congé. Pour les jours au-delà du quinzième, une option doit être exercée, au plus tard le 31 janvier de l'année suivante :

- le fonctionnaire opte, dans les proportions qu'il souhaite : pour la prise en compte des jours au sein du régime de retraite additionnelle, pour leur maintien sur le compte épargne temps ou pour leur indemnisation dans la limite d'un plafond annuel de 15 jours.

- l'agent contractuel de droit public opte, dans les proportions qu'il souhaite : soit pour leur maintien sur le compte épargne temps, soit pour leur indemnisation dans la limite d'un plafond de 15 jours.

Les montants de l'indemnisation applicables sont ceux prévus par la réglementation en vigueur au moment de l'utilisation du CET.
Article 4 : Règles de fermeture du compte épargne-temps :
Sous réserve de dispositions spécifiques, en cas de cessation définitive des fonctions, le compte épargne temps doit être soldé à la date de la radiation des cadres pour le fonctionnaire ou des effectifs pour l'agent contractuel de droit public. En cas de décès de l'agent, les droits acquis au titre de son compte épargne-temps donnent lieu à une indemnisation de ses ayants droit. Les montants, fixés forfaitairement, par jour accumulé, pour chaque catégorie statutaire, sont ceux prévus par la réglementation en vigueur.

CONVENTION DE PRET DE VEHICULE FRIGORIFIQUE

Afin de soutenir les villes adhérentes ainsi que leurs associations dans leurs déplacements et leurs organisations d'évènements ayant lieu dans le cadre de leurs activités, le Syndicat propose de mettre à leur disposition un véhicule frigorifique de type Iveco Daily.
Cette utilisation est consentie uniquement pour les déplacements et les évènements en lien avec les activités inscrites dans les compétences et statuts du preneur.
La convention prévoit les conditions de ce prêt (créneaux de dates et d'horaires, immatriculation du véhicule, état des lieux, etc…)
LE COMITE SYNDICAL,
L'exposé de Madame la Présidente entendu,
VU le Code Général des Collectivités Territoriales,
APRES EN AVOIR DELIBERE,
A L'UNANIMITE,
ADOPTE la convention de prêt de véhicule frigorifique,
AUTORISE Madame la Présidente à signer la convention avec l'organisme concerné.

CONVENTION DE MISE A DISPOSITION D'AGENTS DU C.I.G. DE LA GRANDE COURONNE POUR DES MISSIONS TEMPORAIRES

Afin de pallier les besoins de renfort de personnel et assurer la continuité du service de façon temporaire, le service mission intérim du Centre Interdépartemental de Gestion de la Grande Couronne (CIG) propose une mise à disposition d'agents sélectionnés par leurs soins.
Ce dispositif permet :

- Le recrutement rapide d'un personnel opérationnel et adapté aux besoins de la collectivité,
- Un gain de temps, par la prise en charge complète de la gestion administrative liée au recrutement,
- - Un tarif journalier au plus juste répercutant la masse salariale des personnels,
- La prise en charge totale de l'allocation chômage de l'agent et la gestion administrative de sa fin de contrat.

Afin de permettre la mise à disposition d'agents du CIG auprès de la Commune, il est nécessaire de conclure une convention avec ce dernier. Cette convention est convenue pour une durée de trois ans, renouvelable tacitement une fois pour une période de trois ans.
Chaque intervention du CIG sur la base de la présente convention est conditionnée à une sollicitation préalable de la collectivité, et à l'édition d'une proposition d'intervention par le CIG.
Le tarif journalier pour 2026 est établi à hauteur de 202 € / jour pour un agent de catégorie C, et 230 € / jour pour un agent de catégorie B.
Il est proposé au Comité syndical d'approuver la convention et d'autoriser Madame la Présidente ou son représentant à la signer ainsi que tous les documents y afférents.

LE COMITE SYNDICAL,
L'exposé de Madame la Présidente entendu,
VU le Code Général des Collectivités Territoriales,
VU le Code général de la fonction publique, et notamment son article L. 334-3 et ses articles L. 452-40 à L.452-48,
VU la loi n°2009-972 du 3 août 2009 relative à la mobilité et aux parcours professionnels dans fonction publique territoriale et notamment son article 21,
CONSIDERANT qu'en vertu de l'article L.334-3 du Code général de la fonction publique, les collectivités et les établissements publics ne peuvent avoir recours au service des entreprises mentionnées à l'article L.1251-1 du Code du travail que lorsque le centre de gestion dont ils relèvent n'est pas en mesure d'assurer la mission de remplacement d'agents prévue à l'article L.452-44 du Code général de la fonction publique,
CONSIDERANT que les centres de gestion peuvent mettre des agents à disposition des collectivités et établissements publics qui le demandent pour assurer le remplacement d'agents territoriaux momentanément indisponibles, pour effectuer des missions temporaires, pour pourvoir un emploi vacant qui ne peut être immédiatement pourvu ou pour affecter ces agents mis à disposition à des missions permanentes à temps complet ou non complet,
CONSIDERANT que ces agents peuvent être mis à la disposition des collectivités affiliées et non affiliées à titre onéreux, conformément à l'article L. 452-30 du Code général de la fonction publique, par convention définissant notamment les modalités de financement du recours à la mission intérim territorial,
CONSIDERANT que le Centre Interdépartemental Gestion de la Grande Couronne a créé la mission intérim territorial pour proposer aux collectivités et aux établissements publics, par de la mise à disposition, du personnel de renfort ou de remplacement,
APRES EN AVOIR DELIBERE,
A L'UNANIMITE,
APPROUVE la convention relative à la mise à disposition d'agents du CIG pour des missions temporaires, pour une durée de 3 ans, renouvelable tacitement une fois,
AUTORISE Madame la Présidente ou son représentant à la signer, ainsi que tous les documents y afférents ainsi qu'à faire appel, en fonction des nécessités de service, à la mission intérim territorial du Centre Interdépartemental Gestion de la Grande Couronne,

Questions diverses

Le bilan de l'adaptation du service de production et de livraison des repas aux épisodes de fortes chaleurs est présenté.

Contexte :
Suite à l'épisode inédit de fortes chaleurs du début du mois de mai, les villes adhérentes ont demandé d'expérimenter une proposition de repas plus froid en cas de récidive et préparer les futures années. La deuxième vague s'est avérée finalement extrême lors de la dernière semaine d'activité scolaire. Il a fallu réagir très rapidement à des arrêtés préfectoraux préconisant la garde des enfants à domicile.
Il faut distinguer deux aspects. Une expérimentation souhaitée (anticiper une période de forte chaleur pour améliorer au maximum l'accueil des convives) d'une part et une expérience imprévue (adapter rapidement le service à une réduction drastique d'activité voire mettre en place un service dégradé) d'autre part.

Adapter les menus à une période anticipée de forte chaleur :
Actions :

- Transformation de la composante d'accompagnement au plat principal en entrée froide plus importante,
- Conservation du plat protidique chaud,
- Remplacement (et/ou) ajout de fruits en dessert.

Bilan :

- Cellule de suivi journalière pendant la période concernée,
- Communication plus importante des changements de menus,
- Réorganisation des commandes en fonction du plan établi,
- Réorganisation de la production en fonction du plan établi,
- Report de denrées sur des changements de menus en fonction du plan établi,
- Aucune denrée perdue,
- Pas de réduction des effectifs commandés,
- Pas de perte financière pour le syndicat.

Adapter le service à une réduction d'activité en période de canicule :
Actions :

- Poursuite des actions menées dans le cadre de l'adaptation précédente des menus,
- Succès et tentatives de dons alimentaires,
- Replacement voire doublons de denrées sur les prochains repas,
- Replacement de denrées sur des jours consécutifs,
- Facturation à la composante.

Bilan :

- Cellule de suivi journalière pendant et après la période concernée,
- Communication plus complexe des changements de menus,
- Réorganisation des commandes en fonction du plan établi,
- Réorganisation de la production en fonction du plan établi,
- Réorganisation des livraisons en fonction du plan établi,
- Report de denrées sur des changements de menus en fonction du plan établi,
- Dons alimentaires,
- Perte de denrées,
- Réduction des effectifs commandés,
- Perte financière pour le syndicat.

Les impacts majeurs et leur quantification :

a) La cuisine centrale a consacré du temps à une cellule de crise journalière ainsi qu'à la mise en œuvre des actions qui en découlait (évalué à 90h de temps/homme),
b) Les villes n'ont payé que les repas ou les composantes qui ne pouvaient être décommandés sur la période de canicule extrême (facturation supplémentaire exceptionnelle à la composante de 2 439 €),
c) La cuisine centrale a eu à produire et les villes ont eu à servir des menus changés, de façon entendue sur la période d'expérimentation, de façon contrainte pour écouler les marchandises non décommandées, sur la période de canicule,
d) Les villes et la cuisine centrale se sont confrontées aux limites du don alimentaire, la quantité à donner étant cumulée à tous les acteurs de restauration collective,
e) La complexité à écouler des marchandises accumulées pendant la période scolaire (6 800 repas) a été accentuée par la période consécutive de vacances scolaires (réduction à 1 700 repas), obligeant pour la première fois à des répétitions rapprochées de composantes et même des composantes en surplus.
f) Pendant la période de réduction des effectifs, la cuisine centrale n'a pas couvert les charges fixes liées à son activité (évaluées à 30 000 € pour environ 14 000 unités de repas et 3 000 unités de gouters décommandés)

Les enseignements de ces deux périodes :

La période d'expérimentation des fortes chaleurs (première période) a démontré la capacité de la cuisine centrale à intégrer des changements de composantes à la marge. Cependant le remplacement de la composante protidique du plat principal, le plus souvent chaude, est plus complexe en raison des précommandes inhérentes à la qualité des produits proposés et par risque d'insatisfaire une partie des convives qui souhaiteraient manger une part du repas chaude.
Au regard du vécu de l'expérience de chaleur extrême (seconde période), la réduction des effectifs la veille pour le lendemain reste impossible compte tenu de la nécessité de produire, en fonction des contraintes de chaque menu, 2 à 1 jours avant la consommation (entrée dans la période de crise). Elle est fortement dommageable quand ce changement intervient lors de l'avènement d'un changement d'une période scolaire à une période de vacances scolaires (fin de période de crise).
Les denrées jetées l'ont été dans la limite de l'incontournable face à des perspectives de dons limitées car non territorialisées et surtout la proximité des vacances scolaires.

Préconisation :

Repas :

Dès le début du mois de Juin :

- Proposer plus de plats froids (2/5 au lieu de 1/5) afin de permuter des plats sur les jours les plus chauds attendus la semaine précédente pour la semaine suivante (délai de veille et de prévenance à déterminer).
- Proposer systématiquement des accompagnements au plat protidique adaptables en froid pouvant être mixés avec l'entrée.
- Proposer plus de laitages et remplacer les pâtisseries par des fruits.

La dernière semaine de Juin :

- Ne proposer que des produits surgelés afin de favoriser leur garde à l'approche d'une période de changement de taux d'activité,
- En cas de survivance de produits frais, raccourcir le délai entre commande et livraison.

Dons :

- Conventionner entre les villes, la cuisine centrale et des associations de dons alimentaires localisées afin de maximiser les chances de donner.

Finances :

- Etudier une compensation des charges fixes en cas de réduction importante des effectifs commandés pour des cas de force majeure.

Ce bilan a été abordé en réunion projets de restauration le Jeudi 24 septembre.
Concernant la première période, les enfants et les agents ont appréciés les adaptations qui ont occasionnés moins de réchauffe des offices et salles de restauration. Certaines salades sont à retravailler pour l'occasion en raison de leurs consistances (ex. Salade césar). Les composantes protidiques à base de poisson agrémenté en vinaigrette étaient les moins appréciées. Il a été demandé de prévoir plus de glaces et il a été rappelé d'insister sur la consommation de fruits et légumes en crudités pour l'hydratation. Une communication supplémentaire doit être exercée sur les menus rerépartis en 3 composantes.
La préconisation de travailler la trame de menus de Mai/Juin dès Janvier/Février est pertinente.
Concernant la seconde période, les villes n'ont pas noté de retours négatifs malgré le service plus dégradé. Il a été exprimé les difficultés globales à organiser le don sur le territoire, notamment pour des questions logistiques et la dépendance au transport frigorifique.
La préconisation de recourir plus fortement aux denrées surgelés a été relevée comme pertinente.

-oOo-

La prochaine date de réunion du Comité syndical est fixée au Lundi 2 novembre à 18h. La séance suivante se tiendra le Lundi 7 décembreest à 18h30, précédée d'une Commission d'appel d'offres à 18h.

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

-oOo-

CHILLY-MAZARIN,

La Présidente,

Amélie DUMAND

30/09/2026 19:12

Certifié par Dématis