



REPUBLIQUE FRANCAISE

DEPARTEMENT DE TARN ET GARONNE

VILLE DE MONTAUBAN

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL

SESSION ORDINAIRE
Séance du 19 décembre 2017

N°270/12/2017 : RAPPORT ANNUEL 2016 - REGIE MUNICIPALE DE LA CUISINE CENTRALE

L'an deux mille dix-sept, le mardi 19 décembre à 18h00, les membres du Conseil Municipal de la Commune de Montauban, se sont réunis dans la grande salle de l'Hôtel de Ville, sur convocation qui leur a été adressée par le Maire, conformément à l'article L2121.10 du Code Général des Collectivités Territoriales, le 13 décembre 2017.

Étaient présents : 29

Mesdames, Messieurs, Pierre Antoine LEVI, Sophie LARAN, Thierry DEVILLE, Laurence PAGES, Marie-Claude BERLY, Christian PEREZ, Aurore KOTHE, Maxime BERAUDO, Bernard PECOU, Véronique LAGARRIGUE, Clarisse HEULLAND, Philippe FRANCOIS, Georges DARUL, Annie GUILLOT, Jean TEKPRI, Danielle AMOUROUX, Colette HARLE, Jean Martial DEJEAN, Nicole ROUSSEL, Philippe FASAN, Nadia CHEKLIT, Denis JUGUERA, Aurélie BURATTI, Laura NICOLAS, Jeannine MEIGNAN, Rodolphe PORTOLES, Valérie RABAULT, Gaël TABARLY, Thierry VIALON

Pouvoirs : 11

Mesdames, Messieurs Brigitte BAREGES à Marie-Claude BERLY, Alain CRIVELLA à Pierre Antoine LEVI, Vally CENTOMO à Christian PEREZ, Angèle LOUCHART à Aurore KOTHE, Jean Luc BUDOIA à Véronique LAGARRIGUE, Jean-Michel MUSCATELLI à Annie GUILLOT, Quentin SUCAU à Georges DARUL, José GONZALEZ à Rodolphe PORTOLES, Arnaud GUITARD à Gaël TABARLY, Arnaud HILION à Valérie RABAULT, Marie-Dominique BAGUR à Thierry VIALON

Absents : 5

Mesdames, Messieurs Monique VALAT, Robert INFANTI, Jean GARROCQ, Jean-François GARRIGUES, Carole DUNET-SCHUMANN



**Madame Véronique LAGARRIGUE donne lecture du rapport suivant :
Mesdames, Messieurs,**

Conformément à l'article L1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales, chaque année tout délégataire de service public doit remettre à l'autorité délégante un rapport d'activité comportant notamment les comptes retraçant l'exécution de la délégation de service public et une analyse de la qualité du service. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de l'assemblée délibérante qui en prend acte.

Auparavant gérée par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS), la cuisine centrale est gérée en régie depuis 2010 par la Ville de Montauban.

La Cuisine Centrale assure principalement la confection et la livraison des repas dans les écoles maternelles et élémentaires de la Ville.

Pour 2016, les grandes lignes du rapport sont les suivantes :

Présentation générale de la délégation : caractéristiques

Le service :

- La Cuisine centrale a pour mission de fabriquer et livrer les repas à l'attention de divers publics : Maternelle, Primaire et adultes encadrants dans toutes les écoles de la ville de MONTAUBAN. A cela se rajoute la livraison d'une crèche, la livraison de repas à domicile et des repas spéciaux. En sus, la production de repas pour le restaurant administratif municipal.
- Effectif proche de 33 agents avec une organisation adaptée selon la saisonnalité inhérente aux périodes scolaires : activité moyenne de 4 700 repas / jour pour 1 600 durant les périodes de vacances scolaires.
- L'activité de la Cuisine Centrale est globalement stable par rapport à l'année précédente après une légère progression en 2015 (+1%). Près de 784 000 repas sont produits et livrés dont plus de 75% pour le compte des écoles maternelles et primaires. En période scolaire, 34 écoles et 6 crèches sont ainsi approvisionnées.
- La mise en place d'un plan alimentaire et d'un planning de fabrication permet d'optimiser les journées de travail avec le principe de la liaison froide (cuisson des aliments à plus de 63°C à cœur et refroidissement de ces mêmes aliments à plus 10°C en moins de 2 heures et stockage dans des chambres froides à 3 °C).
- La livraison des repas s'effectue dans des camions réfrigérés à 3°C. En ce qui concerne les écoles, elle est assurée grâce aux 2 camions de location. Quant à la livraison des personnes à domicile, elle s'effectue avec des véhicules réfrigérés de location également.
- Une généralisation des cuissons basses T° de nuit (sauté de bœuf, de porc...) a été mise en place pour obtenir de meilleurs résultats gustatifs.
- Les actions développées contre le gaspillage alimentaire commencent à faire leurs preuves, en 2016. Ainsi l'écart entre commande et fabrication n'est que de 0,40 %.
- En 2016, l'équipe de la Cuisine Centrale a visité d'autres unités de production de la région afin d'échanger sur les problématiques et mettre en commun les pratiques.

Les équipements et le site Internet :

- Equipements et véhicules de la cuisine centrale :
 - gros matériel de cuisine : 3 fours de cuisson mixte, 4 bains marie de 300 litres, 3 sauteuses de 300 litres, 2 grillades, 2 sauteuses à pression, 2 feux gaz, 1 trancheur à cotellettes, 2 trancheurs à jambon, 1 ouvre boîte électrique,

- matériel de conditionnement : 4 thermocelleuses,
 - matériel de refroidissement : 6 cellules de refroidissement,
 - véhicules de livraison : 2 véhicules de location pour la livraison des écoles et 3 véhicules pour les autres livraisons.
- Site Web / Espace famille :
 - Chaque mois, la rubrique restauration de l'espace famille du site de la ville de Montauban est actualisée.
 - Les menus du mois sont affichés en ligne, ainsi qu'un focus sur notre activité (produit bio, label, semaine du goût...). Depuis janvier 2016, la réglementation INCO nous oblige à communiquer tous les allergènes et composition des plats sur les menus.

Les comptes de la délégation

- Budget proche de 3 M€.
- La Ville verse une contribution d'équilibre proche de 600 K€ considérant que le coût de revient moyen du repas s'élève à près de 3.90 €.
- Le Conseil Municipal s'est prononcé au mois de juin 2017, sur le compte administratif 2016 du Budget annexe de la cuisine centrale.

La qualité du service

- Depuis 3 ans, par groupe de 8 agents, une formation "aux Bonnes Pratiques d'Hygiène" est programmée. Par ailleurs, une formation "relations et accueil aux usagers" est également mise en place.
- La cuisine centrale développe une politique rigoureuse autour de 2 axes majeurs :
 - la maîtrise de l'hygiène permettant d'éviter tout risque d'intoxication pour le consommateur,
 - la mise en œuvre d'un système d'assurance qualité visant à donner un engagement fort en matière de qualité.
- La Cuisine Centrale s'efforce de consolider le Plan de Maîtrise Sanitaire (analyse des dangers et maîtrise des points critiques) déployé il y a quelques années – à savoir notamment :
 - Maîtrise de l'impact de ses activités sur l'environnement, depuis la politique d'achat, jusqu'à la distribution sur les différents sites,
 - Traçabilité : cheminement d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes de production, transformation et distribution... « de la fourche à la fourchette ».

Au vu de ces éléments, conformément à l'avis de la commission consultative des services publics locaux du 13 novembre 2017, il vous est demandé de bien vouloir :

- prendre acte du rapport annuel 2016 sur la régie municipale de la cuisine centrale, tel qu'annexé à la présente délibération.

PREND ACTE

Le Maire certifie sous sa responsabilité le caractère exécutoire de cet acte et informe que celui-ci peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal Administratif de TOULOUSE dans un délai de deux mois à compter :

De sa transmission en Préfecture le :

26 DEC. 2017

De sa publication et/ou notification le :

26 DEC. 2017

Pour extrait certifié conforme,

Montauban, le 20 décembre 2017

Maire,

Brigitte BAREGES

