

REPUBLIQUE FRANCAISE  
-----  
DEPARTEMENT DE TARN ET GARONNE  
-----  
VILLE DE MONTAUBAN

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS  
DU CONSEIL MUNICIPAL

SESSION ORDINAIRE  
Séance du 14 mars 2017

**N°63/03/2017 : RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITE 2015 - REGIE MUNICIPALE DE LA CUISINE CENTRALE**

*L'an deux mille dix-sept, le mardi 14 mars 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 08 mars 2017.*

**Étaient présents** : 36

Mesdames, Messieurs, Brigitte BAREGES, Pierre Antoine LEVI, Sophie LARAN, Thierry DEVILLE, Laurence PAGES, Alain CRIVELLA, Marie-Claude BERLY, Christian PEREZ, Aurore KOTHE, Maxime BERAUDO, Bernard PECOU, Véronique LAGARRIGUE, Clarisse HEULLAND, Monique VALAT, Georges DARUL, Annie GUILLOT, Robert INFANTI, Vally CENTOMO, Jean TEKPRI, Danielle AMOUROUX, Angèle LOUCHART, Colette HARLE, Jean Martial DEJEAN, Philippe FASAN, Nadia CHEKLIT, Denis JUGUERA, Aurélie BURATTI, Jean-François GARRIGUES, Laura NICOLAS, José GONZALEZ, Jeannine MEIGNAN, Rodolphe PORTOLES, Valérie RABAUULT, Gaël TABARLY, Marie-Dominique BAGUR, Thierry VIALLO

**Pouvoirs** : 9

Mesdames, Messieurs Philippe FRANCOIS à Pierre Antoine LEVI, Jean GARROcq à Marie-Claude BERLY, Jean Luc BUDOIA à Maxime BERAUDO, Jean-Michel MUSCATELLI à Annie GUILLOT, Nicole ROUSSEL à Danielle AMOUROUX, Quentin SUCAU à Georges DARUL, Arnaud GUITARD à Gaël TABARLY, Carole DUNET-SCHUMANN à José GONZALEZ, Pauline BLANC à Valérie RABAUULT

**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 2015, les grandes lignes du rapport sont les suivantes :

<b>Présentation générale de la délégation : caractéristiques</b>
--

**Le service :**

- La Cuisine centrale a pour mission de fabriquer et livrer les repas à l'attention de divers publics : Maternel, 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 35 agents avec une organisation adaptée selon la saisonnalité inhérente aux périodes scolaires : activité moyenne de 4 600 repas / jour pour 1 600 durant les périodes de vacances scolaires.
- L'activité de la Cuisine Centrale a légèrement progressé en 2015 (+1%) après une année 2014 en légère diminution (-1.5%). Une activité quasi constante d'année en année. Près de 785 000 repas sont produits et livrés dont plus de 77% 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 appartenant à la collectivité. Depuis Février 2013, une 5ème tournée à été mise en place pour répondre a une forte demande et pouvoir passer un peu plus de temps avec les personnes âgées.

**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 cotelletes, 2 trancheurs à jambon, 1 ouvre boite 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 5 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,,,) )

### Les comptes de la délégation

- Budget proche de 3 M€
- La Ville verse une contribution d'équilibre proche de 750 K€ considérant que le coût de revient moyen du repas s'élève à 3.96 €.
- Le Conseil Municipal s'est prononcé au mois de juin 2016, sur le compte administratif 2015 du Budget annexe de la cuisine centrale (délibération n° 101 du 24 juin 2014).
- En 2015, la Cuisine Centrale a relancé son marché de fournitures alimentaires intégrant l'objectif d'augmentation de repas bio et produits locaux. Il s'agit d'un appel d'offres européen d'environ 1.4 M€.

### 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 »
  - Vérification du respect de la nouvelle réglementation par des contrôles de routine.
- Mise en place d'un plan alimentaire déjeuner / dîner afin de répondre à la réglementation en cours (fréquences recommandées) et à l'organisation de la cuisine (liaison froide, marché et budget),

Au vu de ces éléments, conformément à l'avis de la commission consultative des services publics locaux du 2 mars 2017, il vous est demandé de bien vouloir :

- prendre acte du rapport annuel 2015 sur la régie municipale de la cuisine centrale.

### 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 : **20 MARS 2017**

De sa publication/affichage le : **20 MARS 2017**

De sa notification le :

Pour extrait certifié conforme,

Montauban, le 15 mars 2017

Maire,

Brigitte BAREGES

