



REPUBLIQUE FRANCAISE

DEPARTEMENT DE TARN ET GARONNE

VILLE DE MONTAUBAN

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL

SESSION ORDINAIRE
Séance du 14 octobre 2019

N°178/10/2019 : RAPPORT ANNUEL 2018 - SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

L'an deux mille dix-neuf, le lundi 14 octobre à 18h00, les membres du Conseil Municipal de la Commune de Montauban, se sont réunis dans la salle du Conseil 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 octobre 2019.

Présents : 33

Mesdames, Messieurs, Brigitte BAREGES, Pierre Antoine LEVI, Thierry DEVILLE, Laurence PAGES, Alain CRIVELLA, Marie-Claude BERLY, Maxime BERAUDO, Bernard PECOU, Véronique LAGARRIGUE, Clarisse HEULLAND, Philippe FRANCOIS, Jean Martial DEJEAN, Monique VALAT, Annie GUILLOT, Vally CENTOMO, N'Guessan, Jean TEKPRI, Jean GARROCQ, Angèle LOUCHART, Jean-Michel MUSCATELLI, Nicole ROUSSEL, Philippe FASAN, Nadia CHEKLIT, Denis JUGUERA, Aurélie BURATTI, Laura NICOLAS, Quentin SUCAU, Ambre LOPEZ-GIMENEZ, José GONZALEZ, Jeannine MEIGNAN, Rodolphe PORTOLES, Arnaud GUITARD, Arnaud HILION, Thierry VIALON

Représentés : 9

Mesdames, Messieurs Sophie LARAN à Brigitte BAREGES, Christian PEREZ à Pierre Antoine LEVI, Jacqueline LAFON à Philippe FRANCOIS, Robert INFANTI à Véronique LAGARRIGUE, Danielle AMOUROUX à Marie-Claude BERLY, Colette HARLE à N'Guessan, Jean TEKPRI, Jean Luc BUDOIA à Aurélie BURATTI, Jean-François GARRIGUES à Laura NICOLAS, Valérie RABAULT à Arnaud HILION

Absents : 3

Mesdames, Messieurs Carole DUNET-SCHUMANN, Gaël TABARLY, Marie-Dominique BAGUR

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

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.

Chaque année, un bilan d'activité du service est réalisé et présenté à la commission consultative des services publics locaux (CCSPL), conformément à l'article L1413-1 du CGCT.

Pour 2018, 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 : Maternel, Primaire et adultes encadrants dans toutes les écoles de la ville de MONTAUBAN. A cela se rajoute la livraison de plusieurs crèches, 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 4 800 repas / jour pour 1 600 durant les périodes de vacances scolaires.
- Près de 776 000 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 location : 2 pour les écoles et 3 pour les livraisons à domicile.
- 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 2018. Ainsi l'écart entre commande et fabrication n'est que de 0,45 %.
- En 2018, l'Appel d'Offres alimentaire et un souhait de la collectivité de s'approvisionner davantage en circuits courts (produits locaux) ont fait que 78 % des lots ont été attribués à des entreprises du département voir limitrophes.
- **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 côtelettes, 2 trancheurs à jambon, 1 ouvre-boîtes électrique
 - matériel de conditionnement: 4 thermoscelleuses
 - 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, un focus sur l'activité (produit bio, label, semaine du goût...) sont affichés en ligne. Une communication sur les allergènes et la composition des plats est faite sur les menus.

Les comptes de la régie

- Budget proche de 3 M€
- La Ville a versé en 2018 une contribution d'équilibre de 620K€ considérant que le coût de revient moyen du repas s'élève à près de 4.09 €.
- Le Conseil Municipal s'est prononcé au mois de juin 2018, sur le compte administratif 2017 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 3 octobre 2019, il vous est demandé de bien vouloir :

- prendre acte du rapport annuel 2018 du service de la restauration collective.

Après délibération du Conseil Municipal, la proposition ci-dessus est :

ADOPTÉE A L'UNANIMITÉ

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 : **18 OCT. 2019**

De sa publication et/ou affichage le : **18 OCT. 2019**

Pour extrait certifié conforme,
Montauban, le 14 octobre 2019

Le Maire,
Brigitte BAREGES

