



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Etablissement Public de Coopération Intercommunale

TABLES COMMUNES

68 rue Gallieni 93000 BOBIGNY

COMITE SYNDICAL

Procès-Verbal de la séance du

4 mars 2025

L'an deux mil vingt-cinq, le quatre mars, le Comité syndical de Tables Communes, légalement convoqué le 25 février 2025, a tenu une réunion à distance, en visioconférence, sous la Présidence de Monsieur Philippe BOUYSSOU, Président en exercice.

Le nombre de membres en exercice est de :	33
Le nombre de délégués titulaires présents <i>ou représentés</i> est de :	20
Le nombre de délégués suppléants présents est de :	1 (points 1 et 2) 2 (à partir du point 3)
Le nombre de délégués titulaires et suppléants présents <i>ou représentés</i> est de :	21 (points 1 et 2) 22 (à partir du point 3)

La séance a été ouverte à 18 h 40. Le quorum étant atteint, le Comité syndical peut valablement délibérer.

Délégué(e)s présent(e)s :

BOUYSSOU Philippe, MADADI Idir, WEGEL Evelyne, NUNG Michel, OURABAH-BERTOUT Ghaïs, CADAYS-DELHOME Corinne, DAVAUX Mélanie, JALIBERT Sylvie, GELY Fabienne, KACHOUR Mohamed, ALPHONSE Mireille, ATTIA Dominique, DUPRE Stéphane, DERNIAME Daniel, VIVIER Maryline, BRUSCOLINI Philippe, DUBOE Nicole, PINEAU Aline, AMMAD Majide, délégué(e)s titulaires – KITIC Tania, DJABALI Farid (à partir du point n°3), délégué(e)s suppléant(e)s.

Déléguée excusée ayant donné pouvoir :

Mme MARTINIS Natacha donne procuration à M. AMMAD Majide.

Délégué(e)s absent(e)s excusé(e)s :

AIROUCHE Sonia, FAVE Christine, GUALLIEGUE Raymond, VIEIRA Gildo, FREIH BENGABOU Kheira, MRAIDI Mehrez, DOUCOURE Oumarou, DARAGON Guy, BONNEAU Michèle, VIGNERON Florian, GALERA Richard, DECHY François, GIRARDET Elodie, MARTINIS Natacha.

Secrétaire de séance : ALPHONSE Mireille.

ORDRE DU JOUR :

- Désignation de la secrétaire de séance : Madame Mireille ALPHONSE est désignée à l'unanimité ;
- Approbation du procès-verbal de la séance du 25 novembre 2024 à l'unanimité ;
- Approbation du procès-verbal de la séance du 10 décembre 2024 à l'unanimité ;
- Rendu compte des décisions du Président prises par délégation du Comité syndical en application des délibérations n°2024-07 du 23.01.24, n°2024-21 du 05/03/24, et n°2024-56 du 18/06/24 adoptées en référence aux articles L5211-9 et L5211-10 du CGCT.

RAPPORTS SOUMIS À DÉLIBÉRATION :

- **RESSOURCES HUMAINES :**

1. Plan de développement des compétences des agents de Tables Communes.

2. Mandat donné au CIG de la Petite Couronne pour l'engagement d'une consultation en vue de la conclusion d'un contrat groupe d'assurance des risques statutaires.

- **FINANCES :**

3. Note explicative commune (3 délibérations) :
- Fixation des ajustements 2025 des contributions de l'année 2024
 - Fixation du montant de la cotisation syndicale 2025
 - Décision modificative n°1 – exercice 2025

- **ADMINISTRATION GÉNÉRALE :**

4. Avenant n°3 à la Convention Constitutive du groupement de commandes TREMPLIN

POINTS D'INFORMATION :

- Point d'avancée du dossier de la SEML « projet soupe » avec comme actionnaires la Coop Bio Idf, le Syrec et la ville de Fontenay-sous-Bois.
- Information aux villes membres / répercussions aux communes des pertes de contenants réemployables
- « Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire de la commune de Fosses » par Michel NUNG.
- Demande de subvention auprès de France AgriMer dans le cadre de l'appel à projets « Aide à la publicité et aux mesures éducatives du programme Lait et Fruits à l'école » - 2025/2026.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, procède au vote pour la désignation du ou de la secrétaire de séance. : Mme Mireille ALPHONSE est élue à l'unanimité.

M. Philippe BOUYSSOU, président, demande ensuite s'il y a des remarques sur les procès-verbaux du 25 novembre 2024 et du 10 décembre 2024. En l'absence de commentaires de la part des élus, M. Philippe BOUYSSOU, président, procède au vote pour l'approbation de ces deux procès-verbaux. Les procès-verbaux sont approuvés à l'unanimité.

M. Philippe BOUYSSOU, président, demande ensuite si les élus ont des observations à faire concernant le rendu-compte des décisions du Président prises par délégation du Comité syndical depuis la dernière séance (listées ci-dessous).

N° de Décision	Objet de la décision
2024-127 Du 06/12/24	Souscription d'une ligne de Trésorerie 2024-2025 auprès d'ARKEA - Banque entreprises et institutionnels
2024-128 Du 06/12/24	Attribution d'un marché selon la procédure « petit lot » pour la fourniture de Lasagnes aux légumes. (SOCOPRA)
2024-129 Du 06/12/24	Attribution d'un marché selon la procédure « petit lot » pour la fourniture de Kiwis rouges.(POMONA)
2024-130 Du 09/12/24	ALIM2-AC15 – MARCHÉS SUBSÉQUENTS N° 2
2024-131 Du 09/12/24	PRESTATIONS DE SERVICES D'ASSURANCES « TABLES COMMUNES »

2024-138 Du 11/12/24	Acceptation révision de prix de la société AGROBIO pour le marché AO 2021-13
2024-139 Du 11/12/24	Acceptation révision de prix par la société ALPES FRAIS PRODUCTION.
2024-140 Du 11/12/24	Acceptation révision de prix de la société OP MAINTENANCE.
2024-141 Du 16/12/24	BOBIVR-MOE-Marché de Maîtrise d'Œuvre pour adapter les cuisines centrales de Bobigny et d'Ivry-sur-Seine au passage aux conditionnements réemployables
2024-142 Du 20/12/24	Signature avec la Ville de Bagnolet, d'un marché de prestations urgentes de fourniture de repas,
2024-143 Du 20/12/24	Attribution d'un marché selon la procédure « petit lot » pour la fourniture de Nougats chinois en boîte de 900g
2024-144 Du 20/12/24	Attribution d'un marché selon la procédure « petit lot » pour la fourniture d'oranges Bio
2024-145 Du 23/12/24	Prolongation du marché n°OA2021-02 – Location de vêtements de travail
2024-146 Du 30/12/24	Signature de l'avenant n°3 au Certificat d'adhésion relatif aux conditions générale du contrat groupe 1406D-99283 version 2021 souscrit par le CIG de la Petite couronne de la région IDF
2025-01 Du 31/01/25	Attribution d'un marché selon la procédure « petit lot » pour la fourniture de Mini carré de seitan bio 50g
2025-02 Du 29/01/25	Changement du statut de la SEML SEMELOG au sein du Groupement de commande TREMP LIN : passage de membre « Adhèrent consultatif » à membre « Adhèrent » - signature de la convention
2025-03 Du 04/02/25	Modification de la Décision n°2024-131 : prestations de services d'assurances "Tables Communes"
2025-04 Du 06/02/25	Modification de la Décision n°2024-127 : souscription d'une ligne de trésorerie auprès d'ARKEA - banque Entreprises et Institutionnels.
2025-05 Du 10/02/25	Contrats d'hébergement et de maintenance du logiciel Fusion, par la société SALAMANDRE,
2025-06 Du 13/02/25	Prestations de services d'assurances « TABLES COMMUNES » - Lot 1 « assurance dommages aux biens ».
2025-07 Du 14/02/25	Marché de conception-réalisation pour la création d'une nouvelle cuisine à Tremblay-en-France
2025-08 Du 19/02/25	Contrat de location de défibrillateurs pour les sites de Bobigny et d'Ivry-sur-Seine

En l'absence de remarques de la part des élus, Monsieur le Président propose de passer au premier point de l'ordre du jour.

Avant de passer au premier point de l'ordre du jour, Mme Élisabeth DO VALE fait remarquer que Mme Natacha MARTINIS a donné procuration à M. Majide AMMAD pour cette séance du Comité Syndical.

1/ Plan de développement des compétences des agents de Tables Communes

Mme Mélanie DAVAUX, vice-Présidente, présente ce point.

Elle rappelle que le plan de développement des compétences des agents de Tables Communes répond à une obligation légale du Code général de la fonction publique. Le plan de développement des compétences permet de traduire et de formaliser en actions concrètes la politique de formation de l'établissement et est destiné à tous les membres du personnel de Tables Communes, agents et encadrants. En outre, le plan de développement des compétences possède un objectif multiple :

- Prendre en compte les demandes individuelles des agents émises lors des entretiens professionnels annuels ;
- Définir des priorités (notamment les formations obligatoires), planifier des formations intra ;
- Montées en compétences nécessaires pour répondre aux objectifs du mandat syndical et aux orientations stratégiques de l'administration ;
- Accompagner les évolutions à court terme et moyen terme, y compris les souhaits d'évolution professionnelle des agents ;
- Anticiper les besoins futurs, notamment ceux liés au phénomène croissant d'usure professionnelle et accompagner les reclassements ;
- Élaborer un budget annuel de formation.

Mme Mélanie DAVAUX indique que le CST a émis un avis favorable à ce plan de développement des compétences des agents de Tables Communes.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, remercie Mme Mélanie DAVAUX pour sa présentation et demande aux élus s'ils ont des remarques ou observations à formuler. En l'absence de commentaires de la part des élus, Monsieur le président procède au vote pour l'adoption de la délibération n°2025-12.

Adoption de la délibération n°2025-12 à l'unanimité, par 21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention.

2/ Mandat donné au CIG de la Petite Couronne pour l'engagement d'une consultation en vue de la conclusion d'un contrat groupe d'assurance des risques statutaires

Mme Mélanie DAVAUX, vice-Présidente, présente ce point.

Elle rappelle qu'à l'instar des 155 collectivités des départements 92, 93 et 94, Tables Communes est adhérent au contrat groupe du CIG, qui porte sur la couverture des risques statutaires (notamment décès, maladie, accident de service, maternité, paternité, adoption...). S'agissant plus spécifiquement de Tables Communes, l'adhésion porte exclusivement sur les agents affiliés à la CNRACL et pour les trois risques suivants : décès, accident de service, maladie professionnelle. Cette adhésion conclue pour 4 ans avec effet du 1^{er} janvier 2022 sera échu(e) au 31 décembre 2025. Le CIG va donc relancer une mise en concurrence pour 4 ans avec effet au 1^{er} janvier 2026. Au terme de la procédure, les collectivités pourront adhérer ou ne pas adhérer à l'offre retenue par le CIG, mais ce choix ne leur sera ouvert que dans la mesure où elles auront intégré la procédure de mise en concurrence en amont.

Mme Mélanie DAVAUX rappelle que Tables Communes a demandé à faire partie de la consultation du CIG en vue de la conclusion d'un contrat groupe d'assurance des risques statutaires. Elle fait savoir que Tables Communes souhaite désormais adhérer à l'offre du CIG concernant la couverture des risques statutaires.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, demande s'il y a des questions ou des remarques sur la présentation faite par Mme Mélanie DAVAUX. En l'absence de commentaires de la part des élus, Monsieur le président procède au vote pour l'adoption de la délibération n°2025-13.

Adoption de la délibération n°2025-13 à l'unanimité, par 21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention.

Monsieur DJABALI Farid se connecte à la visioconférence.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, indique qu'une présentation des objectifs pour l'année 2025 va être effectuée avant de passer au point suivant.

Présentation des objectifs 2025 :

M. Philippe BOUYSSOU, Président, rappelle que Tables Communes regroupe 15 villes adhérentes réparties au sein de 5 départements (60, 77, 93, 94, 95). 174 agents publics territoriaux permanents travaillent pour Tables Communes et le syndicat produit des repas pour environ 180 restaurants scolaires, au sein de ses deux cuisines centrales situées à Bobigny et Ivry-sur-Seine. Tables Communes produit 43 000 repas par jour, soit 6,5 millions de repas par an. Monsieur le Président indique que la cuisine centrale de Bobigny alimente 117 écoles et 13 villes et que la cuisine centrale d'Ivry-sur-Seine alimente 2 villes et 90 écoles.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, souligne ensuite que le groupement de commandes TREMPLIN a permis à Tables Communes de faire émerger les filières de fabrication des contenants réutilisables qui vont être progressivement déployés dans l'ensemble des écoles pour lesquelles le syndicat produit des repas. Par ailleurs, Monsieur le Président rappelle que Tables Communes a participé à la création de la SEMELOG pour laver et gérer les contenants réemployables.

M. Philippe BOUYSSOU, président, indique ensuite qu'en lien avec le CNFPT, Tables Communes est à l'origine du dispositif Formations Communes pour lequel il invite les membres du Comité Syndical à en faire la promotion au sein de leurs villes respectives. En effet, le but de ce dispositif est de contribuer à créer une culture commune entre les agents de Tables Communes et les agents travaillant dans les offices relais dans les villes afin de coconstruire la restauration scolaire.

Par ailleurs, M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne que Tables Communes est membre et administrateur de la Coopérative Bio d'Île-de-France, qui conforte la filière de production agricole des producteurs bio d'Île-de-France. Enfin, Monsieur le président rappelle que le groupement de commandes publiques Synergies Communes est interdépendant de Tables Communes. En effet, Synergies Communes n'a pas de gouvernance propre. La mutualisation des moyens matériels et humains permet de faire adhérer à ce groupement de commandes les villes adhérentes du syndicat intercommunal pour tous les sujets ne rentrant pas strictement dans les domaines de compétences de Tables Communes.

S'agissant des objectifs 2025 en matière de ressources humaines, M. Philippe BOUYSSOU, président, indique qu'ils sont les suivants :

- Sur toute l'année 2025 : accompagnement des agents dans le cadre du réemploi (formation) ;
- 1^{er} semestre 2025 : élaboration d'un projet d'administration (bilan 2020-2026, perspectives 2026-2032) ;
- 1^{er} semestre 2025 : mise en œuvre du plan de stagiairisation et bilan fin 2025 ;
- 1^{er} semestre 2025 : mise en œuvre du CIA individualisé et bilan fin 2025 ;
- Sur toute l'année 2025 : mise à jour du document unique ;
- Sur toute l'année 2025 : développement de la communication interne (livret d'accueil, formation et accueil des nouveaux agents).

S'agissant des objectifs s'inscrivant dans le cercle vertueux du réemploi, M. Philippe BOUYSSOU, président, déclare qu'ils sont les suivants :

- Sur toute l'année 2025 : expérimentation avec des contenants inox sur toutes les villes ;
- Septembre 2025 : renforcement des équipes « relation aux villes » ;
- Septembre 2025 : possibilité pour les villes d'adhérer au marché Synergies Communes (petit matériel pour les offices, four de remise en température, armoire froide, ergonomie, lave-vaisselle, inoxier) ;
- Novembre 2025 : contenants inox pour les plats cuisinés pour la ville de Bobigny ;
- Janvier 2026 : contenants inox pour les plats cuisinés pour tous ;
- Février 2026 : contenants inox pour les entrées pour tous ;
- Février 2026 : fin du plastique et de l'usage unique pour tous.

M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne que le passage au réemploi permet d'éliminer 1,8 million de barquettes plastiques, soit 105 tonnes par an.

Ensuite, Monsieur le président rappelle que les objectifs de la loi EGalim sont les suivants :

- 50 % d'alimentation durable, dont 20 % de bio ;
- Sortie du plastique au 1^{er} janvier 2025.

Actuellement, Tables Communes est à 54 % d'alimentation durable, dont 35 % de bio. 75 % des plats sont élaborés par les cuisiniers de Tables Communes :

- À partir de produits bruts ou peu transformés ;
- 31 additifs interdits ;
- Pas de matières grasses végétales hydrogénées ;
- 100 % viandes françaises ;
- 100 % viande bœuf bio.

M. Philippe BOUYSSOU, président, indique ensuite que Tables Communes est engagé dans la démarche Mon Restau Responsable depuis 2015 et que le syndicat est labellisé Ecocert « en cuisine » depuis 2019. Puis il passe la parole à Mme Magali TEMPO.

Mme Magali TEMPO, Directrice de Synergies Communes, rappelle que le groupement de commandes Synergies Communes propose différents services et conseils à destination des villes :

- *Conseil en marchés publics ;*
- *Accompagnement à l'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire ;*
- *Élaboration de menus équilibrés pour tous types de convives ;*
- *Accompagnement travaux de cuisine (maîtrise d'ouvrage).*

Synergies Communes peut également permettre aux collectivités de recourir à certains marchés publics travaillés par les équipes de Tables Communes. En outre, les objectifs clés du groupement de commandes sont les suivants :

- *Mutualisation, massification et structuration des filières ;*
- *Économies liées à la massification des volumes et l'optimisation des process ;*
- *Apport et mutualisation d'expertises pour la mise en œuvre des marchés complexes.*

Mme Magali TEMPO souligne que l'adhésion à Synergies Communes est gratuite. Ensuite, les collectivités qui adhèrent à Synergies Communes paient une contribution pour les marchés dont elles ont besoin :

1. *Conseil en marchés publics ;*
2. *Lavage et mise à disposition de contenants réemployables ;*
3. *Location de camions frigorifiques ;*
4. *Marchés alimentaires ;*
5. *Solutions de conditionnement pour assurer l'ergonomie du réemploi ;*
6. *Marché petits matériels et équipements de cuisine (8 lots : petit matériel de cuisine, petit matériel de cuisine électrique, lave-vaisselle, armoire froide, four de remise en température, vaisselle, matériel ergonomique, inoxier).*

Mme Magali TEMPO liste ensuite les différents membres adhérents du groupement de commandes : Tables Communes, SYREC, département de Seine-Saint-Denis, CoCliCo, Nanterre, Saint-Denis, SIPLARC, Bagnolet – et les membres en cours d'adhésion : Ermont / Bessancourt, Fosses, Ivry-sur-Seine, Tours, Tremblay-en-France, Stains, Romainville, Mitry-Mory.

Mme Magali TEMPO aborde ensuite le catalogue 2025 de Formations Communes qui regroupe 14 modules de formation différents pour 21 jours de formations dispensées en 2025 :

- *L'hygiène alimentaire en restauration collective / 2 modules ;*
- *L'alimentation des enfants et l'offre de repas / 5 modules ;*
- *L'environnement, l'accueil et l'accompagnement des enfants / 3 modules ;*
- *Vers une alimentation saine et durable / 3 modules ;*
- *Prévention des risques liés à l'activité / 1 module.*

Mme Mireille ALPHONSE, vice-Présidente, indique que la ville de Montreuil considère que la phase d'expérimentation pour l'utilisation des contenants réemployables est relativement courte puisqu'elle ne dure qu'une semaine. Par ailleurs, l'élimination du plastique engendre des problèmes techniques extrêmement lourds pour Montreuil et qui vont se solder par des dizaines de milliers d'euros, voire des centaines de milliers d'euros de dépenses. La vice-Présidente souhaite savoir s'il est possible de discuter du format des expérimentations pour parvenir à en tirer les meilleurs enseignements et pour pouvoir échelonner les dépenses.

Mme Magali TEMPO confirme qu'actuellement la phase d'expérimentation ne dure qu'une semaine. Néanmoins, elle indique qu'un agent se déplace dans les collectivités pour faire un diagnostic, pour présenter le réemploi aux agents et les former. C'est un travail effectué en amont de la phase expérimentale.

Mme Mireille ALPHONSE, vice-Présidente, signale que les problèmes rencontrés par la ville de Montreuil sont plus d'ordre technique que RH.

Mme Magali TEMPO répond que l'agent qui se déplace au sein des collectivités fait un diagnostic des cuisines en amont pour accompagner les agents.

M. Idir MADADI, vice-Président, déclare qu'il pensait que la phase d'expérimentation d'une durée d'une semaine n'aurait lieu que sur une seule école.

Mme Magali TEMPO confirme cette information (une semaine d'expérimentation par école, et non pas par ville).

M. Idir MADADI, vice-Président, estime que ce fonctionnement est relativement simple à mettre en place en termes d'accompagnement.

M. Michel NUNG, vice-Président, rappelle qu'une expérimentation sur le verre a eu lieu sur le même modèle et que cela avait soulevé les mêmes interrogations à l'époque. Il considère que ce genre d'expérimentation permet d'identifier des problématiques concrètes. En revanche, il estime que ce type d'expérimentation est très chronophage pour les équipes de Tables Communes.

M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne que la mise en place du réemploi va révolutionner le domaine de la restauration collective et que cette transformation va permettre à Tables Communes d'agir concrètement pour la préservation de l'environnement. Par ailleurs, il exprime sa crainte qu'une seule personne pour aller faire le travail de sensibilisation des agents dans les villes ne soit pas suffisant, au vu des besoins identifiés. En outre, il espère que l'état des lieux qui sera réalisé sera commun au syndicat intercommunal et que chaque ville pourra avoir rapidement la vision sur les éventuelles modifications à opérer. Synergies Communes aura d'ailleurs toute son importance pour accompagner ces transformations. En revanche, M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne que les villes membres de Tables Communes ne sont pas toutes adhérentes à Synergies Communes.

Mme Mireille ALPHONSE, vice-Présidente, remercie M. Philippe BOUYSSOU, président, pour la compréhension dont il fait preuve à l'égard des différents sujets qui ont été soulevés précédemment. Elle ajoute que la ville de Montreuil est tout à fait désireuse de mettre en place les contenants réemployables. En revanche, elle signale que cette mise en place représentera plusieurs centaines de milliers d'euros de dépenses pour les collectivités. C'est pourquoi il est nécessaire de faire un état des lieux précis des besoins à combler.

M. Philippe BOUYSSOU, président, déclare être conscient que l'élimination du plastique avec la mise en place des contenants réemployables est un chantier colossal qui demandera une forte implication de toutes les parties. Il considère que la mutualisation des moyens est la piste à privilégier pour surmonter les difficultés induites par cette transformation.

Mme Magali TEMPO souligne que l'évaluation des besoins est indispensable pour pouvoir les intégrer au marché dédié dans Synergies Communes.

Mme Anna DUHAMEL, Directrice de la Communication, aborde ensuite les enjeux de communication du syndicat pour l'année 2025. Elle indique que le travail mené par les équipes de la communication sera poursuivi, notamment sur Instagram et Facebook. Par ailleurs, la communication sur LinkedIn sera davantage développée. En outre, Tables Communes a commencé à valoriser le projet De La Terre À l'Assiette avec plus de deux posts par semaine sur les réseaux sociaux. De plus, deux portes ouvertes pour les convives auront lieu durant l'année : le 7 juin 2025 à Ivry-sur-Seine de 10h00 à 14h00, et le 14 juin 2025 à Bobigny de 10h00 à 14h00. À noter qu'un kit de communication sera créé à destination des services de la communication des villes membres de Tables Communes. Enfin, 3 webinaires seront proposés en 2025 :

- 7 avril 2025 – Transition vers les contenants réemployables ;
- 20 mai 2025 – Lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Septembre 2025 – Restauration écoresponsable.

M. Philippe BOUYSSOU, président, remercie Mme Anna DUHAMEL et les équipes qui l'entourent pour la qualité de leur travail en matière de communication. Il souligne que les différentes actions menées par les équipes de communication ont permis de changer l'image de Tables Communes de manière très positive. Ensuite, Monsieur le président fait un premier bilan de mandat 2020-2026 en citant plusieurs réalisations et accomplissements ayant marqué la mandature :

- Modification des statuts pour répondre aux enjeux actuels ;
- Une alimentation de qualité accessible à tous les convives ;
- Des ressources humaines axées sur les compétences « métiers » ;
- Une gestion financière maîtrisée et optimisée ;
- Création d'un plan de formation restauration : Formations Communes ;
- Mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- TREMPLIN : mise en œuvre des lois EGalim et Agec pour la suppression des barquettes en polypropylène à usage unique au profit des contenants réemployables en inox ;
- Création de SEMELOG, laverie de contenants réemployables mutualisée ;
- Création de Synergies Communes : mutualiser, massifier les commandes et structurer les filières ;
- Projet de fabrication de soupes avec la Coopérative Bio d'Île-de-France ;
- Démarche Mon Restau Responsable ;
- Label Ecocert « en cuisine ».

M. Philippe BOUYSSOU, président, rappelle ensuite que dans le cadre des transformations nécessaires dans les cuisines de Tables Communes pour accueillir les contenants réutilisables, le syndicat a externalisé la production des repas livrés à domicile pour les personnes âgées. Il souligne que le travail effectué par le prestataire en charge de la production des repas livrés à domicile est satisfaisant. Cependant, la valeur ajoutée et le coût d'une telle externalisation peuvent légitimement inciter Tables Communes à penser qu'il serait possible de développer, en régie directe, dans le cadre du service public, une plateforme identique à celles des prestataires privés pour avoir la maîtrise des commandes et de la nature des denrées. Monsieur le président signale que c'est un projet d'avenir qui ne pourra se concrétiser que sur le temps long. Par ailleurs, il rappelle que le coût des repas livrés à domicile aux personnes âgées bénéficie d'une solidarité du repas enfant qui s'élève à 11 centimes d'euro par repas.

M. Frédéric SOUCHET, Directeur Général des services, indique que le projet évoqué par M. Philippe BOUYSSOU, président, nécessite un état des lieux et une cartographie de l'Île-de-France afin d'identifier les villes potentiellement intéressées pour rejoindre la plateforme de Tables Communes. En outre, il convient de faire du sourcing auprès des petites et moyennes entreprises, des industriels et des traiteurs, pour savoir qui serait capable de fabriquer des repas de qualité à destination des personnes âgées. M. Frédéric SOUCHET souligne que toutes les villes sont concernées par la problématique du portage à domicile, qu'il y a de moins en moins de prestataires capables de répondre aux demandes et que les tarifs deviennent de plus en plus élevés. C'est pourquoi la création d'une plateforme publique produisant des repas de qualité à moindre coût pourrait être une solution pour les collectivités.

Mme Sylvie JALIBERT souhaite savoir si d'autres villes que Marly-la-Ville ont connu des situations dans lesquelles des personnes âgées demandaient des repas livrés à domicile la veille pour le lendemain, et quelles seraient les solutions à mettre en place pour faire face à cette demande. M. Frédéric SOUCHET répond qu'il n'existe pas de solution dans l'immédiat. Cependant, cette problématique fait probablement partie des situations que la future plateforme serait capable de traiter. Pour le moment, le délai de livraison imposé par Saveurs et Vie pour la livraison des repas à domicile à destination des personnes âgées est de 14 jours.

M. Michel NUNG, vice-Président, considère que la livraison des repas à domicile pour les personnes âgées est un enjeu extrêmement important pour les politiques publiques locales. Il ajoute que le service proposé par Saveurs et Vie est très intéressant et à la portée de l'ingénierie de Tables Communes. M. Michel NUNG souligne qu'il faudra que le syndicat soit vigilant à ce que la future plateforme ne propose pas des tarifs quasiment équivalents à ceux du secteur privé.

M. Frédéric SOUCHET indique que les membres du Comité Syndical seront invités à rejoindre la réflexion afin de déterminer la meilleure manière de créer cette plateforme publique et d'établir un cahier des charges.

M. Idir MADADI, vice-président, remercie M. Philippe BOUYSSOU, président, d'avoir régulièrement abordé le sujet de la juste répartition des charges entre les villes depuis le début du mandat. Il souhaite ensuite savoir combien de villes adhérentes de Tables Communes sont consommatrices du portage des repas à domicile pour les personnes âgées. Par ailleurs, concernant la création d'une plateforme publique pour le portage des repas à domicile à destination des personnes âgées, il estime qu'il serait peut-être plus intéressant de faire croître en priorité le nombre de villes adhérentes à Tables Communes. M. Idir MADADI considère que le portage des repas à domicile doit être assumé par les villes, via leur CCAS, en faisant appel à des prestataires externes ou autres.

M. Philippe BOUYSSOU, président, pense que le modèle qui sera développé devrait permettre aux villes de reprendre la question de la livraison des repas à domicile. Il ajoute que dans les villes d'importance, comme cela peut-être le cas pour Bobigny ou Ivry-sur-Seine, le rapport humain avec les personnes âgées pourrait souvent être mieux géré par un livreur rattaché à un CCAS. Monsieur le président estime que les villes ont plutôt intérêt à mutualiser le portage des repas à domicile et à ce que chaque ville puisse se ressaisir des enjeux de livraison et de rapports aux usagers. Il ajoute qu'actuellement, seules les villes de Tremblay-en-France et de Montreuil ne bénéficient pas de la prestation de portage des repas à domicile de Tables Communes. M. Philippe BOUYSSOU, président, considère qu'il n'est pas juste de mutualiser le surcoût des repas livrés à domicile en le faisant peser sur l'ensemble des villes adhérentes alors que toutes ne sont pas consommatrices de la prestation. Cela induit que les villes qui en bénéficient doivent se préparer à payer le surcoût réel de ce type de prestation. S'agissant de la future plateforme, il est important de définir le bon seuil d'efficacité et la nature de la prestation que le syndicat peut porter.

M. Frédéric SOUCHET aborde ensuite le sujet de la SEMELOG, une unité industrielle mutualisée avec une offre de service globale. La SEMELOG livrera des contenants réemployables aux cuisines centrales pour les aider à basculer vers le zéro plastique. Ainsi, une boucle du réemploi sera mise en place :

1. *Livraison des contenants propres aux cuisines centrales ;*
2. *Repas livrés dans les contenants aux cantines scolaires ;*
3. *Retour des contenants sales par chaque cantine à la cuisine centrale ;*
4. *Retour massifié des contenants sales à la SEMELOG.*

M. Frédéric SOUCHET présente ensuite les différents actionnaires de la SEMELOG, dont Tables Communes fait partie.

S'agissant de la création des lignes de fabrication et de conditionnement de soupe, compotes et légumes de 5^{ème} gamme au sein de la Coopérative Bio d'Île-de-France, M. Frédéric SOUCHET rappelle que Tables Communes est adhérent à la coopérative depuis 2019 et qu'une légumerie a été créée en 2020 à Combs-la-Ville. En 2026, il est projeté la création d'une SEML de conserverie pour la production de soupe bio et locale en bocaux avec la Coopérative Bio d'Île-de-France. À propos de la création de cette SEML, M. Frédéric SOUCHET indique qu'en fin

de Comité Syndical, une date sera proposée aux élus pour l'organisation d'un Comité spécifique. Ensuite, M. Frédéric SOUCHET présente le principe et le zonage des travaux pour la conserverie.

S'agissant des travaux de réemploi, ils auront lieu entre juillet 2025 et février 2026 sur les cuisines d'Ivry-sur-Seine et de Bobigny. Il ajoute que la différence majeure entre l'utilisation des contenants réemployables et celle des contenants à usage unique se situe dans l'espace nécessaire en amont et en aval.

Enfin, M. Frédéric SOUCHET aborde le sujet de la nouvelle cuisine qui se situera à Tremblay-en-France, sur la zone Aerolians. Il rappelle que le budget alloué à la création de la nouvelle cuisine est d'environ 21 millions d'euros et présente ensuite le rétroplanning de ce projet :

- Octobre 2024 : lancement de la consultation ;
- Juin 2025 : choix du maître d'œuvre ;
- Juillet 2025 : dépôt du permis de construire ;
- Janvier 2026 : permis de construire purgé ;
- Mars 2026 : pose de la première pierre ;
- Mars 2028 : livraison de la nouvelle cuisine.

M. Philippe BRUSCOLINI, vice-Président, fait savoir que la zone Aerolians est située entre l'aéroport et le Parc des expositions de Villepinte, desservie par le RER B, et proche de l'Arena Grand Paris. Il ajoute que la zone Aerolians a l'avantage d'être proche de l'A 104, de l'A 3 et de l'A 1, ce qui offre des facilités logistiques.

Mme Nicole DUBOE souhaite remercier les équipes ayant réalisé le PowerPoint présenté lors de ce Comité Syndical, car il permet de mesurer tout le travail qui a été effectué par Tables Communes durant la mandature, et elle exprime sa satisfaction devant les accomplissements du syndicat intercommunal. Elle considère que cela démontre la robustesse du syndicat et la solidarité existant entre les villes adhérentes.

M. Stéphane DUPRÉ souhaite savoir comment sera organisée la production globale des repas qui vont être produits au sein des trois cuisines de Tables Communes.

M. Frédéric SOUCHET répond que l'idée est de ne pas surdimensionner les cuisines, mais plutôt de soulager les structures actuelles, notamment grâce à la cuisine de Tremblay-en-France qui pourra produire entre 15 000 et 20 000 couverts par jour. La production devrait être répartie de la manière suivante :

- 20 000 repas par jour à Bobigny ;
- 15 000 repas par jour à Ivry-sur-Seine ;
- 15 000 repas par jour à Tremblay-en-France.

M. Michel NUNG, vice-Président, souligne que la structuration de la filière bio et de l'agriculture biologique en Île-de-France est vraiment dépendante de la commande publique. Il ajoute que le moteur principal de la Coopérative Bio d'Île-de-France reste la légumerie. Par ailleurs, il estime que l'offre en conserverie soulève également la question de la surproduction. M. Michel NUNG considère qu'il est essentiel que Tables Communes reste vecteur d'innovation et continue de développer la coopération avec tous types d'acteurs.

3/ Note explicative de synthèse commune :

- Fixation des ajustements 2025 des contributions de l'année 2024
- Fixation du montant de la cotisation syndicale 2025
- Décision Modificative n°1 - exercice 2025

Monsieur Philippe BOUYSSOU, Président, passe à parole à Monsieur SOUCHET pour la présentation de ces points.

M. Frédéric SOUCHET indique que le différentiel entre l'activité prévue en 2024 (32 937 595,91 €) et l'activité réelle (34 189 295,03 €) est de +1 251 699,12 €. Cela s'explique notamment par le fait qu'Aubervilliers ait quitté le syndicat en février 2024 et non pas en décembre 2023. L'arrivée de Montreuil sur une partie de l'année 2024

explique également ce différentiel. M. Frédéric SOUCHET déclare que les écarts en 2024 sont moindres qu'en 2023 et qu'il faut les ajuster avec les adhérents sur 2025. Il rappelle que les collectivités paient 1/12^{ème} tous les mois par rapport à un prévisionnel de repas. M. Frédéric SOUCHET indique qu'au vu de l'activité réalisée en 2024, Tables Communes doit rendre 289 213,79 € aux collectivités qui ont dépensé moins que prévu. En revanche, certaines villes ont sous-estimé leurs besoins et devront reverser 259 550,04 € au syndicat intercommunal.

M. Michel NUNG, vice-Président, souligne la bonne gestion administrative et financière de Tables Communes. Il s'étonne que les écarts ne soient pas plus importants, notamment en raison des élections législatives anticipées ayant eu lieu en juin et en juillet 2024.

M. Frédéric SOUCHET fait savoir que les directions des finances des villes ont le détail du surcoût occasionné par les élections législatives anticipées de 2024.

S'agissant de la fixation du montant de la cotisation syndicale 2025, M. Frédéric SOUCHET souligne que par parallélisme de forme avec la délibération sur les contributions, il est proposé, cette année pour la première fois, un vote formel de la cotisation. Le principe de son calcul avait été intégré dans une délibération en date de 2019 et appliqué bien auparavant. Désormais, elle sera prise tous les ans en rappelant les 2 cas possibles :

- Pour les villes adhérentes depuis plus de 2 ans au syndicat, la cotisation correspond à 1 % du montant de la contribution financière communale de l'exercice 2023 constatée au compte administratif ;
- Pour les villes adhérentes depuis moins de 2 ans, la cotisation correspond à 0,98 % du montant de la contribution financière prévisionnelle de l'année N.

S'agissant de la Décision Modificative n°1 relative à l'exercice 2025, M. Frédéric SOUCHET présente les modifications d'écritures techniques à opérer, notamment en lien avec des titres annulés sur les années antérieures, dont 289 000 € au titre des participations.

M. Philippe BOUYSSOU, président, s'enquiert d'éventuelles remarques ou questions de la part des membres du Comité Syndical. En l'absence de commentaires de la part des élus, Monsieur le président propose de passer au vote des délibérations.

Adoption de la délibération n°2025-14 « Fixation des ajustements 2025 des contributions de l'année 2024 » à l'unanimité, par 22 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention.

Adoption de la délibération n°2025-15 « Fixation du montant de la cotisation syndicale 2025 » à l'unanimité, par 22 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention

Adoption de la délibération n°2025-16 « Décision Modificative n°1 - exercice 2025 » à l'unanimité, par 22 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention

4/ Avenant n°3 à la Convention Constitutive du groupement de commandes TREMLIN

Monsieur Philippe BOUYSSOU, Président, passe à parole à Monsieur SERRON pour la présentation de ce point.

M. Christophe SERRON, nouveau directeur des affaires juridiques de Tables Communes, indique que l'avenant n°3 à la Convention Constitutive du groupement de commandes TREMLIN vise à constater que TREMLIN a maintenant bientôt 5 ans et que certains points n'avaient peut-être pas été suffisamment vus précédemment. Par conséquent, il est proposé d'intégrer les avenants n°1 et n°2 à l'avenant n°3 dans un souci de simplification. En outre, une procédure de sortie est organisée pour les candidats qui souhaiteraient quitter le groupement de commandes ; cela passera par une modification de l'article 3.3 des statuts. Il est proposé que tout membre qui souhaiterait sortir du groupement de commandes doive adopter une délibération portant retrait au moins 6 mois avant la fin de l'année en cours. Cette délibération doit être envoyée au coordonnateur, Tables Communes, au moins 3 mois après sa date d'entrée en vigueur. Il est prévu également qu'en cas de sortie, le paiement des coûts financiers en cours soit intégralement réglé. De plus, il est prévu le paiement, à titre de pénalité, de deux années de cotisation d'un membre consultatif, quel que soit le statut du membre sortant. Enfin, une clause de résolution

amiable est prévue en cas de difficulté ou en cas de conflit entre partenaires, de manière à pouvoir régler à l'amiable, avant d'aller au contentieux, les difficultés qui peuvent exister.

M. Philippe BOUYSSOU, président, indique que cet avenant trouve son origine dans le fait que le Sivu Bordeaux-Mérignac, après avoir bénéficié du soutien collectif, a estimé qu'il n'avait plus à être solidaire avec le groupement de commandes TREMLIN. Cela a donc amené les membres de TREMLIN à se prémunir contre l'éventualité d'autres départs en cours de route. Monsieur le président s'enquiert d'éventuelles questions ou remarques de la part des membres du Comité Syndical. En l'absence de commentaires, il procède au vote pour l'adoption de l'avenant n°3 à la Convention Constitutive du groupement de commandes TREMLIN.

Adoption de la délibération n°2025-17 à l'unanimité, par 22 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention.

POINTS D'INFORMATION :

- Point d'avancée du dossier de la SEML « projet soupe » avec comme actionnaires la Coop Bio Idf, le Syrec et la ville de Fontenay-sous-Bois.

M. Philippe BOUYSSOU, président, considère que ce point a déjà été bien abordé par M. Frédéric SOUCHET précédemment et qu'il n'est pas nécessaire d'y revenir davantage. Il propose de donner la parole à M. Michel NUNG pour le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire de la commune de Fosses.

- « Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire de la commune de Fosses » par Michel NUNG.

M. Michel NUNG, vice-Président, indique que la commune de Fosses a mené des opérations de pesée sur une semaine, sur ces dernières années. L'élu déclare avoir lui-même réalisé les opérations de pesée, ce qui lui a permis de se rendre compte que c'était une opération chronophage pour les agents. De plus, il a remarqué que tout le monde ne procédait pas de la même manière. Il a donc réfléchi à des alternatives et l'une d'elles était de faire appel à des volontaires en service civique. M. Michel NUNG indique avoir obtenu une subvention lui ayant permis de faire porter, par une association, un agrément de service civique permettant d'accueillir des volontaires présents 26 heures par semaine sur l'ensemble de l'année scolaire. L'idée était de faire, sur un office, une pesée quotidienne sur tous les jours de service scolaire et d'obtenir une donnée consolidée jour par jour sur un office. Cette opération a démarré en novembre 2024 sur la commune de Fosses. Sur l'école observée apparaît une moyenne de 5 repas surcommandés par jour, ce qui contribue à une forme de gaspillage alimentaire et qui génère plusieurs kilogrammes de déchets.

M. Michel NUNG, vice-Président, fait savoir qu'est laissée à la main des volontaires la possibilité de porter une animation et une sensibilisation sur le gaspillage alimentaire. Il précise que deux volontaires ont rejoint la commune de Fosses pour effectuer les opérations de pesée. L'élu indique que les volontaires arrivent à 8h00 chaque matin, à la fin de la période d'accueil préscolaire, et ils travaillent, avec l'équipe d'animation, sur les repas du midi. M. Michel NUNG souligne que depuis la rentrée des vacances de Noël, la commune de Fosses a constaté une légère inflexion du gaspillage alimentaire, notamment car cette animation est faite quotidiennement. Il précise que les volontaires sont présents de 8h00 à 14h30. L'élu signale que les opérations de pesée ont amené les équipes à se poser de multiples questions auxquelles des réponses restent à trouver. Il ajoute que le coût pour la collectivité des opérations de pesée est de 0 € puisque le service civique, porté par une association, possède un coût résiduel. En effet, si le service civique touche 620 € pour les 26 heures hebdomadaires réalisées, 500 € sont payés par l'État directement au service civique et l'indemnité complémentaire de 115 € pour une association est compensée par une subvention attribuée de 100 € par volontaire pour l'accompagnement des volontaires. Enfin, M. Michel NUNG considère que les conclusions tirées des opérations de pesée et de la lutte contre le gaspillage alimentaire auront un poids considérable sur les décisions qui seront prises au sein du Conseil municipal de Fosses.

M. Philippe BOUYSSOU, président, remercie M. Michel NUNG pour son intervention. Il rappelle que Tables Communes a globalement engagé une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment avec des restaurants scolaires tests dans presque la totalité des villes adhérentes pour effectuer des opérations de pesée. Monsieur le Président s'enquiert d'éventuelles questions ou observations de la part des membres du Comité syndical.

M. Farid DJABALI indique que des opérations de pesée ont déjà été réalisées sur la cuisine centrale et avec certaines écoles de Mitry-Mory. En parallèle, d'autres actions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en place en lien avec l'agglomération. Ainsi, des ateliers, des animations et des conférences vont se tenir durant l'année, notamment à destination des collégiens de la ville de Mitry-Mory. En outre, le 8 novembre 2025 aura lieu la première édition d'un marché du terroir à Mitry-Mory pour mettre en valeur l'artisanat et les circuits courts. M. Farid DJABALI souligne ensuite l'évolution positive de Tables Communes en matière d'alimentation, de production, de qualité des produits, de provenance des aliments, et de lutte contre le gaspillage alimentaire. Enfin, il exprime son mécontentement quant à la diminution des dotations municipales, ce qui limite les collectivités dans leurs possibilités d'action.

M. Philippe BOUYSSOU, président, remercie M. Farid DJABALI pour son intervention. Il déclare que la mutualisation aide les villes à mieux résister aux attaques qu'elles subissent dernièrement. Monsieur le président, propose ensuite de passer la parole à M. Frédéric SOUCHET pour la présentation des deux derniers points d'information.

- Information aux villes membres / répercussions aux communes des pertes de contenants réemployables.

M. Frédéric SOUCHET rappelle que la mise en œuvre du réemploi aura un impact sur le coût des repas. De plus, la boucle du réemploi et les outils du tracking auront également un impact non négligeable. En effet, pour s'assurer que les contenants réemployables reviennent bien à la SEMELOG, un tracking sera mis en place via des QR Codes. Par ailleurs, dans le marché Synergies Communes sur la location et l'entretien des contenants réemployables signé avec la SEMELOG, il est écrit : « La gestion de la perte, détérioration, démarque inconnue est aussi chiffrée (BPU). Ils anticipent des taux de perte ou de casse du matériel équivalents à 10 %. Dans cet ordre de grandeur, la SEMELOG prendra à sa charge 1/3 des frais générés. Au-delà des 10 % ; une prise en charge complète est à prévoir par la cuisine centrale bénéficiaire. La SEMELOG et son sous-traitant Hub One pourront proposer un appui conseil (non compris dans les prix du présent marché) pour renforcer les dispositifs de traçabilité et tenter de résoudre ces problèmes. »

M. Frédéric SOUCHET indique que les volumes journaliers de Tables Communes sont d'à peu près 10 000 contenants par jour à destination des offices de restauration. Des caisses filaires et des socles rouleurs seront également envoyés aux écoles. Il précise que la SEMELOG est propriétaire des bacs et livre les bacs dans chaque cuisine signataire du marché. Ensuite, Tables Communes effectue un contrôle à réception des bacs, en récupère la responsabilité et livre les bacs pleins dans les offices. Les offices vérifient les bacs et les consignes d'hygiène, puis récupèrent la responsabilité des bacs. Ensuite, les offices dérochent les bacs et les préparent à la reprise, puis ils rendent les bacs à Tables Communes qui en récupère la responsabilité et les prépare pour reprise de la SEMELOG. Enfin, la SEMELOG récupère les bacs et la responsabilité, et massifie sur les sites centraux.

Au prochain Comité Syndical, il sera proposé d'instaurer le principe d'une refacturation des contenants et autres annexes logistiques non retournés, aux collectivités locales qui en étaient les dernières responsables selon le suivi réalisé pendant la boucle de réemploi. Une facture éditée par le logiciel de traçabilité donnera à chaque ville la situation des pertes office par office. M. Frédéric SOUCHET précise que chaque jour, 500 000 € de matériel partiront des cuisines centrales de Tables Communes à destination des offices. Il insiste sur l'importance de récupérer ces 500 000 € de matériel et il ajoute que si les écoles ne se dotent pas d'un système de sécurisation pour empêcher la disparition du matériel, alors la situation risque de rapidement devenir catastrophique.

M. Frédéric SOUCHET fait savoir que la ville de Compans expérimente les contenants réemployables depuis maintenant deux ans et que très peu de bacs ont été perdus.

Mme Évelyne WEGEL déclare être rassurée par cette information.

- Demande de subvention auprès de France AgriMer dans le cadre de l'appel à projets « Aide à la publicité et aux mesures éducatives du programme Lait et Fruits à l'école » - 2025/2026.

M. Frédéric SOUCHET indique que Tables Communes répond à l'appel à projets « Aide à la publicité et aux mesures éducatives du programme Lait et Fruits à l'école ».

Mme Magali TEMPO confirme que Tables Communes a recandidaté cette année pour l'appel à projets organisé par France AgriMer, l'organisme permettant au syndicat intercommunal d'obtenir de subventions quand il propose des produits laitiers de qualité et des fruits et légumes sous le label qualité dans ses menus. En parallèle, France AgriMer a lancé des appels à projets sur des mesures éducatives pouvant être mises en place dans les écoles. Tables Communes y a donc répondu cette année et a pu mettre en place ces mesures éducatives. De plus, le syndicat a également pu envoyer des enfants directement dans les fermes en ayant, en amont, fait une sensibilisation dans les accueils de loisirs. Au total, sur l'année scolaire, 450 enfants pourront être sensibilisés.

Mme Magali TEMPO indique que le dossier de candidature pour l'année prochaine est déposé. Elle précise que le projet sera modifié avec l'incorporation d'une journée d'animation au sein de l'atelier pédagogique de Bobigny pour effectuer un atelier cuisine. L'idée est de pouvoir proposer cette animation à toutes les villes adhérentes de Tables Communes. Environ 30 enfants de chaque collectivité pourront bénéficier des animations proposées par Tables Communes, soit 450 au total, ainsi que 300 adultes accompagnateurs qui pourront, par la suite, pérenniser ces animations auprès des enfants.

Mme Magali TEMPO fait savoir qu'un film réalisé par Les Mots qui Manquent va être projeté pour présenter le projet De La Terre À l'Assiette.

Diffusion du film.

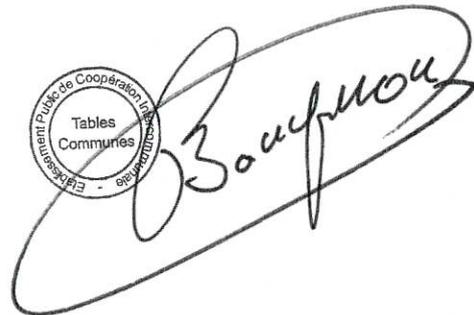
M. Philippe BOUYSSOU, président, déclare qu'un Comité syndical spécifique se tiendra le 5 mai 2025 sur l'enjeu de la création de la société d'économie mixte visant à produire des soupes.

L'ordre du jour étant épuisé, et plus personne ne demandant la parole, M. Philippe BOUYSSOU, président, lève la séance à 21 h 06.

À Bobigny, le 4 mars 2025.

La Secrétaire de Séance,
Mireille ALPHONSE

Le Président,
Philippe BOUYSSOU



Affichage le : 7 mai 2025