



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable
Direction générale des services

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Tables Communes
Siège social : 68, rue Gallieni 93000 BOBIGNY

Procès-verbal de la séance du Comité syndical

**Mardi 24 juin 2025
à 18 h 30**

L'an deux mil vingt-cinq, le vingt-quatre juin, le Comité syndical de Tables Communes, légalement convoqué le 17 juin 2025, s'est assemblé en son siège au 68 rue Gallieni, à Bobigny, sous la Présidence de Monsieur Philippe BOUYSSOU, Président en exercice.

Délégué(e)s présent(e)s à la séance :

ALPHONSE Mireille, AMMAD Majide, BRUSCOLINI Philippe, BOUYSSOU Philippe, DARAGON Guy, DAVAUX Mélanie, DERNIAME Daniel, DUBOE Nicole, DUPRE Stéphane, MADADI Idir, MRAIDI Merhez, NUNG Michel, OURABAH-BERTOUT Ghais, WEGEL Evelynne, délégué(e)s titulaires – BELGUESMIA Fathia, KITIC Tania, LETELLIER Catherine, délégué(e)s suppléant(e)s.

Délégué(e)s représenté(e)s à la séance :

AIROUCHE Sonia, GELY Fabienne, JALIBERT Sylvie, KACHOUR Mohamed, délégué(e)s titulaires.

Délégué(e)s titulaires absent(e)s excusé(e)s :

ATTIA Dominique, BONNEAU Michèle, CADAYS-DELHOME Corinne, DECHY François, DOUCOURE Oumarou, FAVE Christine, FREIH BENGABOU Kheira, GALERA Richard, GALLIEGUE Raymond, GIRARDET Elodie, MARTINIS Natacha, PINEAU Aline, VIEIRA Gildo, VIGNERON Florian, VIVIER Maryline.

Secrétaire de séance : NUNG Michel.

ORDRE du JOUR :

Le Président de l'assemblée ayant ouvert la séance, il a été procédé à l'élection d'un secrétaire de séance :

- Désignation du secrétaire de séance : Monsieur Michel NUNG est désigné à l'unanimité.

Le procès-verbal de la séance du Comité du 5 mai 2025 est soumis au vote :

- Approbation du procès-verbal de la séance du 5 mai 2025 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.

N° Décision	Objet de la décision
2025-41 du 23/04/25	Acceptation de l'évolution du bordereau de prix unitaires sur le marché ALIM 1- 2024/27- AC1-MS1-Lot 5 : viandes de Volaille, avec SOCOPRA
2025-42 Du 30/04/25	AC4-MS2 – MARCHÉS SUBSÉQUENTS N° 2 AUX ACCORDS-CADRES (AC4) POUR DES MATÉRIELS ERGONOMIQUES POUR LA MANUTENTION ET LE STOCKAGE DU RÉEMPLOI POUR LES CUISINES CENTRALES DES MEMBRES DU GROUPEMENT TREMPIN
2025-43 du 30/04/25	Acceptation de l'évolution du bordereau de prix unitaires sur le marché ALIM2 – MARCHÉS SUBSÉQUENTS N° 1 DES ACCORDS-CADRES N° 14 – Lot 1, avec SAVEURS ET VIE

2025-44 du 30/04/25	ALIM2 - Marché Subséquent n°3 de l'Accord Cadre n°15 - lot1 (POMONA TERRE AZUR)
2025-54 du 12/05/25	Réalisation d'une fresque participative lors des portes ouvertes sur les sites d'Ivry-sur-Seine et de Bobigny, les 7 et 14 juin 2025
2025-55 du 13/05/25	Réalisation d'une application de réalité augmentée accompagnant un stand Tables Communes
2025-56 du 14/05/25	Adhésion à Synergies Communes : ville de TOURS
2025-57 du 26/05/25	Alim1 - Marché Subséquent n°5 des Accords Cadres n°AC1 / AC3 / AC7 / AC9 - lots 1
2025-58 du 02/06/25	Acte constitutif de régie d'avance
2025-59 du 04/06/25	Demande de subvention auprès de la Métropole du Grand Paris dans le cadre du « Programme Economie Circulaire et Solidaire » pour financer le projet de Suppression du plastique à usage unique et transformation de la cuisine centrale de Bobigny, en vue du déploiement d'une boucle de réemploi des contenants alimentaires
2025-60 du 05/06/25	Souscription d'une deuxième ligne de trésorerie auprès d'ARKEA - Banque entreprises et institutionnels
2025-61 du 12/06/25	Résiliation à compter du 30 juin 2025 du marché subséquent n° 2 relatif aux accords-cadres initiaux n° 10, portant sur la fourniture de « pains fabriqués avec des farines issues de l'Agriculture Biologique et viennoiseries ».

Le rendu-compte des décisions du Président n'appelle pas de remarques.

ORDRE DU JOUR :

Rapports soumis à délibération :

- **COMMUNICATION**

1. Rapport d'activité année 2024

- **ADMINISTRATION GÉNÉRALE**

2. Avenant n° 3 à la Convention Constitutive du groupement de commandes TREMPLIN
3. Désignation des deux administrateurs au sein de la SEML « TERRE ET BOCAL »

- **RESSOURCES HUMAINES**

4. Note explicative de synthèse commune : Modification de l'organigramme et actualisation du tableau des emplois permanents
5. Intégration de l'organisation du travail de nuit durant la période estivale au Règlement Intérieur
6. Mise à jour des plafonds du RIFSEEP pour la filière technique – catégories A et B
7. Mise à jour des modalités d'application du télétravail à Tables Communes

- **FINANCES**

8. Note explicative de synthèse commune : Constat de concordance du compte de gestion du comptable pour l'exercice 2024 ; Adoption du Compte Administratif de l'exercice 2024 et Affectation du Résultat de fonctionnement de l'exercice 2024
9. Complément à la délibération n° 2024-136 du 10 décembre 2025 relative à la « fixation des points unitaires par typologie de prestation de l'exercice 2025 », concernant les « goûters avec un composant supplémentaire ».

Informations orales par M. le président :

M. Philippe BOUYSSOU, président, procède au vote pour la désignation du ou de la secrétaire de séance : M. Michel NUNG est élu à l'unanimité.

M. Philippe BOUYSSOU, président, demande ensuite s'il y a des remarques sur le procès-verbal de la séance du 5 mai 2025. Le procès-verbal de la réunion de Tables Communes du 5 mai est adopté à l'unanimité.

S'agissant des décisions prises par le président depuis la dernière séance, M. Philippe BOUYSSOU, président, indique que la liste des décisions prises a été transmise aux membres du Comité syndical. Il demande s'il y a des questions sur les décisions prises depuis la dernière séance. En l'absence de remarques de la part des élus, M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de poursuivre avec l'ordre du jour.

Avant d'entamer l'ordre du jour, Mme Anna DUHAMEL, Directrice de la Communication, donne une information sur le projet De la Terre à l'Assiette. Elle rappelle que Tables Communes a été lauréat de l'appel à projets de FranceAgriMer sur les mesures éducatives, ce qui a permis de proposer des animations durant l'année 2024-2025. Ainsi, 334 enfants et environ 200 adultes ont pu être sensibilisés au sein de 15 accueils de loisirs, et 311 enfants ont pu visiter des fermes bio.

Mme Magali TEMPO, Directrice de pôle Synergies Communes - Alimentation éco-responsable, indique que Tables Communes a communiqué tout au long de l'année autour du projet De la Terre à l'Assiette, sur les réseaux sociaux principalement. Elle propose ensuite aux membres de regarder une vidéo explicative du projet.

Diffusion de deux films en avant-première sur le projet De la Terre à l'assiette - Episode 2 : Rendez-vous dans les accueils de loisirs et Episode 3 : Une journée à la ferme.

Mme Anna Duhamel annonce que Tables Communes a été désigné lauréat du projet pour la prochaine année scolaire. Par conséquent, le syndicat est en mesure de renouveler les animations proposées en 2024-2025, en les enrichissant d'une thématique culinaire se traduisant par un atelier animé par plusieurs chefs.

Mme Évelyne WEGEL considère qu'il serait idéal que les animations aient lieu au niveau scolaire afin de toucher un maximum d'enfants et pas seulement ceux présents dans les centres de loisirs.

M. Frédéric SOUCHET, Directeur Général des Services, souligne l'importance pour les agents de Tables Communes de voir régulièrement des enfants dans leur cuisine, car cela leur rappelle leur mission première et donne du sens à leur travail, ce qui est valorisant pour tous. Il ajoute que lorsqu'une collectivité demande une visite des cuisines, Tables Communes y consent volontiers, car cela bénéficie à la fois aux cuisiniers, en leur rappelant l'objectif de leur travail quotidien et l'importance de la qualité des produits, et aux enfants, en leur apportant une expérience enrichissante. Il considère donc que c'est une situation avantageuse pour les deux parties.

M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne que, grâce aux financements de FranceAgriMer, cette initiative doit être maintenue aussi longtemps que possible. Il ajoute que cela soulève la question de l'intégration de cette dimension dans les projets éducatifs territoriaux des villes, tant dans les actions scolaires que dans les centres de loisirs, et de la manière dont les villes pourraient s'approprier cette démarche.

Mme Anna DUHAMEL précise qu'un module de formation dans le catalogue Formations Communes a été ajouté afin de permettre aux animateurs de mettre en place des animations sur le temps périscolaire, avec plusieurs sessions proposées à partir de septembre, octobre et novembre, en espérant une forte participation.

M. Michel NUNG relate sa participation à la visite de la Coopérative Bio avec sa ville, soulignant l'intérêt d'ouvrir cette expérience à d'autres publics, adultes et enfants. Il trouve cela enrichissant, car l'atelier de transformation, bien que n'étant pas une ferme, aborde divers aspects de l'économie solidaire et coopérative.

M. Philippe BOUYSSOU, président, estime que toutes ces actions auront contribué à améliorer l'image du syndicat intercommunal au sein des villes membres. Il souligne l'importance de mesurer l'ampleur de ce changement et profite de l'occasion pour féliciter l'ensemble de l'équipe de Tables Communes pour les efforts déployés, tant pour faire évoluer le fond que pour communiquer efficacement. Il constate que la restauration scolaire n'est plus un sujet de préoccupation dans les conseils d'école, ce qu'il considère comme la meilleure évaluation possible, contrastant avec la situation d'il y a quelques années. Il attribue cette amélioration à la communication, à la formation, à la compréhension des enjeux, mais aussi aux changements concrets apportés. M. le Président, rappelle qu'il était prévu de discuter des journées portes ouvertes, qu'il considère comme un moment important. N'ayant pu se rendre à Bobigny, il a participé à celle d'Ivry-sur-Seine, qu'il a trouvée remarquable et très pertinente. Il félicite l'organisation de ces journées.

Mme Anna DUHAMEL propose de diffuser une vidéo explicative sur les journées portes ouvertes.

Diffusion d'un film récapitulatif sur l'évènement des portes ouvertes.

M. Frédéric SOUCHET, Directeur Général des Services, souligne que les journées portes ouvertes étaient formidables, avec 11 ateliers proposés aux parents et aux enfants. Il précise que 35 personnes à Ivry-sur-Seine et 40 à Bobigny ont été mobilisées, mais déplore la faible participation, avec seulement 150 personnes sur chaque site. Il insiste sur l'implication des agents, tous volontaires et désireux de montrer leur travail, et sur les moyens mis en œuvre pour l'accueil, notamment la présentation de 5 000 couverts dans chaque cuisine. Malgré la distribution de 45 000 flyers dans les écoles et les relais demandés aux services de communication des villes, la promotion n'a été relayée que sur deux sites internet, ce qu'il juge désarmant. Il indique que l'évènement a coûté 45 000 euros, dont 30 000 euros de matériel et de location et 15 000 euros de masse salariale. Il exprime sa déception quant à la faible présence du public, avec possiblement une majorité d'enfants du personnel présents.

M. Philippe BRUSCOLINI suggère de modifier les dates des journées portes ouvertes afin d'attirer un public plus nombreux.

M. Idir MADADI estime que la solution consiste plutôt à améliorer la communication autour de ces journées pour augmenter la participation. En outre, il souligne qu'il peut être compliqué de faire déplacer des familles un samedi pour assister à des journées portes ouvertes.

M. Philippe BOUYSSOU, président, comprend la frustration de Frédéric SOUCHET et du personnel, tout en soulignant que c'était une première expérience de cette ampleur. Il reconnaît que le coût de 45 000 euros pour deux fois 150 visiteurs peut sembler disproportionné, mais il insiste sur la qualité de l'évènement et sa fierté de ce qu'il a vu à Ivry-sur-Seine. Il considère que cette initiative laisse des traces positives, même auprès d'un public restreint, et qu'il en a entendu parler dans les deux semaines suivantes. Il suggère de réfléchir à un autre moment dans la semaine pour organiser ces journées, étant donné les calendriers municipaux chargés le samedi. Il met en avant la mobilisation du personnel, la présentation de cuisines vivantes et la démonstration de la qualité des repas servis aux enfants. Il estime que ce n'est pas parce que seulement 150 personnes sont venues qu'il ne faut pas renouveler l'expérience, peut-être en alternant l'ouverture entre Ivry-sur-Seine et Bobigny chaque année. Il conclut que l'initiative méritait d'être entreprise et que c'était une réussite malgré tout.

Mme Nicole DUBOE suggère que chaque collectivité s'approprie les outils présentés, tels que les films et les portes ouvertes, pour travailler sur l'éducation, en fonction des délégations, et potentiellement en collaboration avec les centres de loisirs. Elle souligne l'importance de montrer aux parents que les activités proposées ne se limitent pas à de la garderie, mais incluent également une dimension éducative. Elle estime que ces exemples permettent de défendre l'action des élus locaux et de justifier l'utilisation de l'argent public.

M. Michel NUNG trouve intéressant de constater que les cuisines ont pleinement participé à l'évènement. Il estime qu'il ne faut pas être déçu par la faible affluence du public, mais plutôt s'appuyer sur les films réalisés pour valoriser le travail accompli. Il considère que ces films, ainsi que les réseaux sociaux de Tables Communes, offrent de nombreux outils pour communiquer et valoriser les actions menées. Il encourage chacun à s'inscrire et à partager ces contenus, car il constate que cela suscite des réactions, y compris de la part d'habitants d'autres villes.

Mme Anna DUHAMEL estime que l'événement a été une réussite, notamment grâce à la forte participation des agents, y compris ceux qui ne travaillaient pas ce jour-là, venus avec leurs enfants pour faire découvrir leur métier. Elle ajoute que les retours à la sortie étaient toujours très positifs.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de passer au premier point de l'ordre du jour.

1. Rapport d'activité année 2024 :

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à Anna DUHAMEL, Directrice de la Communication.

Tout d'abord, Mme Anna DUHAMEL fait savoir que la version définitive du rapport d'activité 2024 sera mise en page et distribuée au mois de septembre au sein des collectivités. Elle envisage de proposer aux villes de diffuser plus largement ce rapport à la rentrée afin de fournir aux parents les informations nécessaires sur la restauration scolaire. Elle rappelle que Tables Communes compte 15 villes membres et 174 agents de la fonction publique territoriale. L'année dernière, 43 000 repas par jour ont été produits en moyenne pour 180 restaurants scolaires, avec une légère augmentation de la part des repas pour les seniors par rapport à 2023. Les objectifs de l'année 2024 ont été atteints, avec 54 % d'alimentation durable, dont 35 % bio, dépassant ainsi les engagements initiaux de 52 % et 32 % respectivement. En ce qui concerne la loi EGALIM, qui exigeait qu'au moins 60 % des viandes bovines, porcines, de volaille et des produits de la pêche soient durables, Tables Communes a atteint 100 % pour le bœuf bio et 70 % pour la viande et volailles durables, ainsi que 100 % pour le poisson. Elle souligne l'engagement de Tables Communes dans la démarche Mon Restau Responsable et sa labellisation « ECOCERT en cuisine ». Elle précise que l'alimentation durable inclut les signes officiels de qualité tels que le bio et le label rouge. Elle ajoute que certains produits, bien que de très bonne qualité grâce aux critères définis dans les marchés de Tables Communes, ne sont pas inclus dans ces signes officiels. De plus, les produits de proximité locaux ne sont pas pris en compte dans les critères EGALIM, ce qui signifie que certains produits locaux de qualité ne peuvent pas être comptabilisés dans les labels EGALIM.

M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne qu'il est important de mettre en valeur le fait que 35 % du périmètre d'achat public est bio.

Mme Anna DUHAMEL précise que la présentation du rapport d'activité suit les modalités de Ma Cantine, l'organisme gouvernemental sur lequel les collectivités doivent déclarer leurs données, mais qu'il serait possible de le présenter différemment.

M. Philippe BOUYSSOU, président, insiste sur la nécessité de mettre en avant la plus grande proportion des aliments labellisés de qualité et bio, car cela serait pertinent dans la communication.

M. Guy DARAGON, membre de la commission restauration de sa communauté d'agglomération, explique qu'il vante les mérites du syndicat et compare la situation à celle d'une Île-de-France isolée, où seulement 15 % des Franciliens pourraient être nourris, dont seulement 2 % avec du bio. Il souligne l'importance de positiver et d'informer les populations et les élus sur ces aspects. Il évoque la déception ressentie lors des réunions publiques, mais insiste sur la nécessité de persévérer, car abandonner reviendrait à renoncer et à ne plus répondre aux questions de la population. Il relate son expérience avec les commissions restauration, qui ont connu une faible affluence malgré l'élargissement du public cible. Il conclut que, même si c'est décourageant, il faut continuer, car cela permet de désamorcer les problèmes.

Mme Mireille ALPHONSE soutient pleinement la proposition de Philippe BOUYSSOU, car elle constate que le bio suscite souvent des réactions négatives de la part de familles qui considèrent que c'est une alimentation chère réservée aux « bobos ». Elle souligne que le bio répond à des critères rigoureux qui ont des conséquences positives à moyen et long terme sur la santé publique des enfants et des parents. Elle explique qu'elle essaie de contourner cette réticence en utilisant le terme « durable », tout en rappelant que le bio garantit l'absence de pesticides et de néonicotinoïdes, substances dont on connaît les effets néfastes sur la santé, notamment en termes de cancers. Elle estime donc qu'il est essentiel de mettre en avant le fait que Tables Communes atteint 35 % de bio, ce qui est

supérieur aux exigences de la loi EGALIM. Elle ajoute que cette qualité est souvent supérieure à celle de nombreux restaurants où les adultes paient des prix élevés.

M. Frédéric SOUCHET, Directeur général des Services, apporte des informations supplémentaires en précisant que Tables Communes soutient la filière bio de Normandie en y achetant les émincés et les sautés de bœuf. Il affirme que Tables Communes est le premier acheteur de cette filière et que le syndicat contribue à sa structuration.

M. Frédéric SOUCHET précise que les cheptels dans les élevages bio sont de petite taille, ce qui signifie que Tables Communes achète un nombre limité de bêtes par éleveur chaque semaine, contribuant ainsi à structurer et à soutenir financièrement de nombreux éleveurs. Il souligne que cette démarche est conforme à la volonté de Synergies Communes de massifier, mutualiser et structurer.

Mme Nicole DUBOE recommande un triptyque sur l'agriculture en France diffusé sur France 5, qui retrace l'histoire de l'agriculture depuis avant la Première Guerre mondiale jusqu'à nos jours. Elle estime que ce programme est très instructif pour comprendre certains sujets liés à l'écologie.

M. Philippe BOUYSSOU, président, rappelle que les chiffres présentés correspondent au coût des achats, et non à la quantité dans l'assiette. Il explique que la décision de ne proposer que du bœuf bio a entraîné une augmentation du pourcentage de bio, car le bœuf coûte plus cher que d'autres aliments. Cette décision s'est traduite par une augmentation tarifaire de deux centimes par repas. Il souligne l'importance de mentionner ce choix budgétaire dans les comptabilités analytiques des villes. Il partage l'avis de Mireille ALPHONSE sur le caractère cancérigène de certains produits et se félicite que cette décision permette d'épargner les enfants, en particulier ceux des milieux populaires qui fréquentent la restauration scolaire. Il estime que les bénéfices de ces actions sur les générations futures seront difficiles à mesurer, mais qu'il est important de reconnaître leur portée. Il ajoute que les actions entreprises pour supprimer le plastique visent également à réduire l'exposition aux perturbateurs endocriniens. Il conclut en indiquant être fier de ce qui a été accompli.

M. Frédéric SOUCHET explique que l'approvisionnement en fruits bio est complexe en raison des difficultés liées au calibre et à la saisonnalité. Il indique qu'un projet de conserverie est en cours afin de traiter les fruits bio, notamment ceux qui poussent en été, période où les écoles sont fermées. L'objectif de cette conserverie est de produire des compotes et d'autres produits transformés pour soutenir les filières. Il précise que ce principe s'appliquera également aux légumes, afin d'augmenter le pourcentage de bio. Il déclare que l'objectif est de privilégier un bio intelligent et de proximité.

Mme Anna DUHAMEL précise que le label MSC garantit que les poissons sont durables.

M. Idir MADADI s'interroge sur la définition du terme « poisson durable ».

Mme Magali TEMPO explique qu'en France, seul le thon bénéficie d'un véritable label de pêche durable. Elle précise que le label MSC, utilisé par Tables Communes, est un label équivalent qui prend en compte les méthodes de pêche respectueuses de l'environnement, les quotas de pêche pour favoriser le renouvellement des espèces, avec une traçabilité rigoureuse sur toute la chaîne d'approvisionnement. Elle ajoute que les poissons utilisés sont principalement du lieu, et parfois du cabillaud, du colin et du saumon. Elle indique également que Tables Communes évite certaines espèces controversées pêchées dans des zones profondes avec des méthodes non durables. Elle souligne la vigilance de Tables Communes quant aux zones de pêche, privilégiant l'Atlantique Nord-Est et évitant les poissons provenant d'Asie du Pacifique, où une double congélation est souvent pratiquée.

M. Frédéric SOUCHET souligne que la planète est en surpêche et que les méthodes de pêche actuelles détruisent la faune et la flore. Il trouve incohérent que les demandes de poisson, notamment dans les collectivités territoriales et les cantines, soient de plus en plus fortes alors que l'on sait que les ressources sont limitées. Il estime que le poisson d'élevage n'est pas une solution et qu'il faudrait limiter sa consommation, même s'il procure des apports nutritionnels importants.

Mme Magali TEMPO explique que, dans le cadre de l'alternative végétarienne quotidienne proposée aux enfants, le maintien d'un service de poisson permet d'assurer des apports satisfaisants en protéines et en acides gras

essentiels pour le développement des enfants. Elle précise que la loi impose de proposer du poisson une fois par semaine, et que Tables Communes s'en tient à cette fréquence. Elle ajoute qu'un nouvel arrêté, qui remplacera celui du 30 septembre 2011, est en cours de révision et qu'il ne prévoit pas de réduire la fréquence de service du poisson, qui restera au minimum d'une fois par semaine.

Mme Anna DUHAMEL indique que 75 % des plats sont élaborés par les cuisiniers de Tables Communes à partir de produits bruts ou peu transformés. Elle précise que deux menus à 4 composantes sont proposés chaque semaine et que toutes les sauces, purées, vinaigrettes et desserts sont faits maison, contribuant ainsi à une alimentation saine et durable. Elle souligne que la grande nouveauté de l'année 2024 a été l'introduction de sandwiches réalisés par nos cuisiniers, qui seront reconduits cet été sous forme de wraps, afin de varier les types de sandwiches proposés.

M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne que l'interdiction de 31 additifs de synthèse est une décision volontaire de Tables Communes.

Mme Anna DUHAMEL précise que 25 de ces additifs sont interdits par la labellisation ECOCERT en cuisine niveau 3, et que Tables Communes va au-delà en interdisant 6 additifs supplémentaires.

M. Philippe BOUYSSOU, président, estime que le système de répartition des « carottes » (référence au système de notation ECOCERT) est inéquitable et que Tables Communes mériterait d'en avoir deux.

Mme Mireille ALPHONSE s'interroge sur la clarté de l'expression « 31 additifs interdits » pour un public non initié et craint que cela ne soit mal interprété.

M. Philippe BOUYSSOU, président, suggère de dire « suppression de 31 additifs de synthèse ».

Mme Anna DUHAMEL précise que certains additifs sont autorisés en bio et qu'il existe des additifs de synthèse et des additifs naturels.

M. Frédéric SOUCHET explique que l'interdiction de ces additifs limite l'accès à de nombreuses gammes de produits de l'agroalimentaire, ce qui oblige Tables Communes à produire 75 à 80 % de plats « faits maison », car la plupart des produits industriels ne conviennent pas en raison de la présence d'additifs considérés comme douteux.

Mme Anna DUHAMEL indique que des annexes électroniques au rapport d'activité ont été produites et qu'elles pourront être transmises aux élus.

Mme Magali TEMPO indique que les chefs de Tables Communes réalisent désormais des quiches maison, qui ont rencontré un certain succès. Elle ajoute que des tests de clafoutis ont été réalisés, mais n'ont pas été concluants, et que les essais se poursuivent.

Mme Anna DUHAMEL mentionne un autre événement ayant eu lieu en 2024, le Grand Repas, qui proposait un menu unique, local et de saison, partagé par tous dans l'académie de Créteil. Elle explique que l'objectif de cet événement est de valoriser la restauration collective et les repas locaux, et qu'il est soutenu par des chefs depuis 6 ans. Elle précise que Tables Communes a participé pour la troisième fois au Grand Repas et qu'elle y participera à nouveau en 2025.

M. Frédéric SOUCHET ajoute que le chef Merouan BOUNEKRAF sera le prochain « ambassadeur » ou pilote du menu. Il relate ensuite que Tables Communes a été sollicité pour soutenir les écoles du chef Thierry MARX, qui étaient menacées de fermeture. Il explique qu'avec l'appui des maires d'Ivry (M. BOUYSSOU, également président de Tables Communes), de Grigny (M. RIO) et de Gennevilliers (M. Patrice LECLERC), ces écoles ont été sauvées et que 72 élèves ont pu reprendre les cours. Il indique qu'il est envisagé de proposer un partenariat à Thierry MARX pour une école spécifique à la restauration collective, ce qui pourrait devenir un objectif du prochain mandat.

M. Idir MADADI s'enquiert de la nature du soutien apporté.

M. Frédéric SOUCHET précise que Tables Communes n'a pas versé de financement, mais a travaillé avec France Travail pour assurer la continuité des contrats des demandeurs d'emploi en reconversion qui suivent la formation. Il explique que Tables Communes a mis en avant les besoins de la restauration collective et a évoqué la possibilité de recruter certains des futurs diplômés, sans engagement formel. Il souligne que l'engagement de Tables Communes et d'autres cuisines centrales a suffi à convaincre France Travail d'autoriser la poursuite des formations.

Mme Nicole DUBOE souligne que le projet de Thierry MARX, au-delà de la notoriété du chef, est un véritable projet d'insertion sociale. Elle estime qu'il serait regrettable de ne pas le soutenir, car il permet à des personnes en difficulté de retrouver un travail, de la dignité et d'acquérir un vrai métier, grâce à une formation rapide et efficace. Elle se réjouit que Tables Communes ait soutenu cette initiative.

M. Frédéric SOUCHET estime qu'il existe un réel besoin de formation spécifique à la restauration collective, qui n'est actuellement pas proposée dans les écoles hôtelières. Il souligne que les spécificités de la liaison froide doivent être enseignées, et qu'un module de formation dédié à la restauration collective serait pertinent, notamment dans le cadre des écoles de reconversion.

M. Philippe BOUYSSOU, président, insiste sur l'importance de contribuer à la requalification de la liaison froide, tant dans le regard des usagers que dans celui des professionnels. Il souligne que les techniques mises en œuvre, comme les cuissons de nuit lentes, permettent de réduire l'écart gustatif et nutritionnel avec la liaison chaude. Il estime qu'il est possible de s'associer à de grands noms de la cuisine et de la restauration traditionnelle pour labelliser des recettes et des méthodes, afin de redorer l'image de la liaison froide.

Mme Anna DUHAMEL rappelle que le changement de nom du SIRESCO en Tables Communes a eu lieu en 2024, avec une nouvelle charte graphique et la diffusion des photos des repas la veille sur Instagram. Elle évoque également le projet De la Terre à l'Assiette, déjà abordé précédemment. Elle précise que Tables Communes a reçu 492 000 euros de subventions pour les fruits et laitages bio en 2024, et que c'est dans ce cadre que Tables Communes demande des subventions pour les animations, au titre des « mesures éducatives ». Mme Anna DUHAMEL aborde ensuite le sujet du plan de lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle rappelle que l'an passé, 8 villes ont participé aux semaines de pesées dans le cadre du diagnostic du gaspillage alimentaire. Le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire a donné lieu à des innovations comme « le manège des saveurs », où les enfants disposent d'épices et de condiments pour agrémenter leurs plats en libre-service. Elle mentionne également l'utilisation de centrifugeuses pour mixer les fruits non consommés, des ateliers anti-gaspillage pour les centres de loisirs et des formations sur ce sujet, qui a été abordé lors d'un webinaire en mai dernier. Elle précise que Tables Communes compte 174 agents, dont 20 titulaires, un chef de projet et 150 agents techniques, qui ont bénéficié de 14 journées de formation. Elle évoque ensuite la solidarité, avec des donations quotidiennes de plats avec l'association Excellents Excédents (entrées, plats principaux, garnitures, laitages et desserts) aux villes d'Ivry-sur-Seine et de Bobigny, représentant 60 000 portions à l'année. Ces denrées sont utilisées pour constituer des plats équilibrés destinés à des organismes comme Les Restos du Cœur ou L'Armée du Salut. Elle mentionne également la participation au Téléthon l'année dernière.

Mme Anna DUHAMEL aborde ensuite l'accélération de la transition vers le réemploi en vue de 2025, avec un travail important mené avec la SEMELOG, des tests sur les contenants en inox réemployables, le projet de nouvelle cuisine à Tremblay-en-France et le partenariat avec la Coopérative Bio. Elle précise que Tables Communes a été lauréat de l'appel à projets Zéro plastique de la Région Ile-de-France. Mme Anna DUHAMEL explique que le rayonnement de Tables Communes a permis d'accélérer la transition vers le réemploi, grâce au travail de création du groupement de commandes publiques, Synergies Communes, et au travail mené dans le cadre de la SEMELOG et de TREMPIN. Enfin, elle conclut le rapport d'activité en évoquant Formation Commune, le catalogue de formations proposé depuis trois ans, avec 14 formations organisées l'année dernière, comptant en moyenne 15 agents par session.

L'ensemble des participants du Comité syndical félicite Anna DUHAMEL et Magali TEMPO pour leur présentation du rapport d'activité 2024.

M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne que l'équipe de Tables Communes, les agents et la direction ont accompli un travail extraordinaire. Il estime que le mandat a été marqué par des défis importants, notamment le départ de plusieurs villes, qui ont fait douter de la pérennité du syndicat. Il se réjouit de l'arrivée de Montreuil, comme ville adhérente et de Pantin, sous convention d'entente, qui assurent un avenir au syndicat. Il considère que, malgré ces aléas, Tables Communes a réussi à accomplir de grandes choses, notamment la création de Synergies Communes et de la SEMELOG. Il remercie tous ceux qui ont contribué à ces réussites, au sein de l'administration comme parmi les élus, et estime qu'il est important de savourer ces résultats.

M. Guy DARAGON précise d'ailleurs que le Syndicat Tables Communes bénéficie d'une aura même en dehors de ses murs, puisque l'on parle en bien de notre Syndicat même au sein d'autres instances comme le Sigeif (qui est un Syndicat d'énergie).

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de passer au vote pour l'adoption du rapport d'activité 2024.

=> Le Comité syndical approuve le rapport d'activité 2024 à l'unanimité (21 voix pour, 0 abstention, 0 voix contre).

Une discussion s'engage concernant le format des menus scolaires distribués, avec la possibilité de revenir au format papier. Cependant, ce format avait été abandonné en raison du manque d'intérêt des familles, qui utilisent majoritairement un smartphone pour consulter les menus. Il est toutefois possible d'envisager des communications plus ciblées sous format papier, distribuées directement dans les écoles.

Mme Mireille ALPHONSE souligne qu'il y a un problème de surcharge d'informations, qui peut rendre la communication inefficace. Elle explique que les familles, comme les élus, sont submergées d'informations et que les messages peuvent se perdre.

M. Guy DARAGON relate son expérience à Mitry-Mory, où le faible engouement pour les commissions l'a conduit à proposer qu'à la rentrée prochaine, chaque école ait un correspondant Tables Communes parmi les parents élus. Il explique que ces correspondants transmettront les informations aux parents d'élèves et aux élus avant chaque conseil d'école. Il souhaite également qu'il y ait un référent restauration scolaire dans chaque classe, afin d'améliorer la communication de manière continue, et pas seulement ponctuelle. Il estime que cette approche peut être plus efficace que les supports papier ou les mails, dont les gens sont lassés.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose ensuite de poursuivre l'ordre du jour.

2. Avenant n° 3 à la Convention Constitutive du groupement de commandes TREMLIN :

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à Monsieur SOUCHET :

M. Frédéric SOUCHET aborde la convention constitutive du groupement de commandes TREMLIN, créé en 2021. Il déplore le départ de la ville de Bordeaux, qui a eu lieu après la finalisation d'un appel d'offres et d'un marché public, notamment sur les contenants réemployables. Il souligne que chaque marché public engendre des coûts et que le départ de Bordeaux s'est fait sans indemnité, alors que la ville bénéficiera des marchés pendant trois ans. Il précise que la convention a été modifiée pour prévoir, en cas de départ, le paiement obligatoire de tous les coûts financiers dus au titre de la convention, ainsi qu'une pénalité supplémentaire de deux années de cotisation d'un adhérent constitutif, soit 7 500 euros par an. En clair, si une ville part en cours d'année, elle devra payer une indemnité de trois fois 7 500 euros.

M. Philippe BOUYSSOU, président, précise que cette modification ne s'appliquera malheureusement pas à Bordeaux, qui a quitté le groupement avant sa mise en place. Il explique que cette modification vise à se prémunir d'éventuels autres départs qui bénéficieraient du travail collectif sans en assumer les coûts. Il exprime son incompréhension face à l'attitude de Bordeaux, une collectivité importante, qui n'a fourni aucune explication.

M. Frédéric SOUCHET confirme que Bordeaux a coupé les ponts rapidement.

M. Philippe BOUYSSOU, président, se demande s'il serait approprié, en tant que président de Tables Communes, de faire part au maire de Bordeaux de son étonnement sur ce point, et s'il pourrait se prévaloir de l'étonnement du Comité syndical.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose ensuite de passer au vote de la délibération.

=> Le Comité syndical approuve l'Avenant n° 3 à la Convention Constitutive du Groupement « TREMPLIN », et dit que les avenants n° 1 et n° 2 à la Convention Constitutive du Groupement « TREMPLIN », sont remplacés par l'avenant n° 3 susvisé, à l'unanimité (21 voix pour, 0 abstention, 0 voix contre).

3. Désignation des deux administrateurs au sein de la SEML « TERRE ET BOCAL » :

M. Philippe BOUYSSOU, président, indique que les élus du Comité syndical doivent désigner deux administrateurs pour représenter Tables Communes au sein de la SEML « TERRE & BOCAL », qui sera chargée de mettre en conserve des soupes et des bocaux. Il explique qu'initialement, trois administrateurs devaient être désignés.

M. Frédéric SOUCHET précise que chaque membre fondateur (Tables Communes, le SYREC, la ville de Fontenay-sous-Bois et la Coopérative Bio Île-de-France) a délibéré à ce jour et que l'actionnariat est constitué majoritairement de biens mobiliers, en l'occurrence du matériel de cuisson du SYREC d'une valeur de plus de 500 000 euros. Il précise qu'au moment du vote des statuts, Tables Communes n'était pas actionnaire majoritaire. Par conséquent, Tables Communes ne peut désigner que deux administrateurs. Il ajoute que lors du conseil d'administration d'installation, Tables Communes deviendra l'actionnaire majoritaire, comme c'est le cas sur les autres SEML, et que le troisième administrateur devra alors être élu.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de désigner Michel NUNG et Philippe BRUSCOLINI comme administrateurs de la SEML « TERRE ET BOCAL ». Il indique que, comme l'a expliqué Frédéric SOUCHET, lorsqu'il y aura un troisième poste à pourvoir, une fois l'actionnariat rétabli, il sera proposé qu'une élue de Montreuil assume cette responsabilité. Il précise donc que seulement deux administrateurs seront désignés ce jour, et qu'il faudra revenir sur cette question lors d'un prochain Comité Syndical pour désigner le troisième administrateur.

Mme Mireille ALPHONSE explique que, pour des raisons personnelles, elle n'a pas souhaité accepter cette nouvelle responsabilité. Elle propose en revanche sa collègue Danièle CREACHCADEC, suppléante du Comité Syndical, qui suit attentivement les travaux et qui est en charge de la petite enfance et des crèches à Montreuil.

Monsieur Michel NUNG estime que la SEML « TERRE & BOCAL » sera une belle aventure, car elle répondra à plusieurs enjeux liés à la saisonnalité et à la disponibilité des produits.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose ensuite de passer au vote.

=> Le Comité syndical désigne deux administrateurs représentants de TABLES COMMUNES au sein du Conseil d'Administration de la société : Messieurs Michel NUNG et Philippe BRUSCOLINI. (Unanimité, par 21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)

4. Note explicative de synthèse commune : Modification de l'organigramme et actualisation du tableau des emplois permanents :

Mme Mélanie DAVAUX, vice-présidente, présente le rapport.

Elle explique que les principales modifications de l'organigramme concernent le support et la coordination de Synergies Communes, en raison de l'ampleur des projets lancés et du rayonnement du syndicat. Elle souligne la nécessité de renforcer ce pôle Synergies Communes -Alimentation écoresponsable et de soutenir la directrice avec la création d'un poste de directeur(rice) adjoint(e). De même, elle explique que le pôle Synergies Communes Finances-Ingénierie doit être renforcé avec la création d'un poste de directeur(rice) adjoint(e), afin de mieux gérer les subventions et les projets financés. Elle précise que le pôle juridique, commande publique et marché est crucial pour le syndicat, notamment en raison des risques liés au départ de collectivités sur les groupements et des normes européennes strictes. Elle indique qu'un directeur adjoint des marchés publics serait pertinent pour renforcer le pilotage des procédures, ainsi qu'un assistant marché public pour le suivi administratif et la structuration des services. Elle évoque ensuite le pôle logistique, écologique et patrimonial, qui pourrait être scindé à terme. Elle souligne la nécessité d'avoir une vision fine des logiciels métiers pour gérer le réemployable et la logistique, et qu'un coordinateur sur ce poste serait approprié. Mme Mélanie DAVAUX justifie la création d'un poste de chargé de demande de subvention par la volonté de rechercher davantage de financements, notamment auprès de la métropole du Grand Paris et de l'Europe. Elle estime que cette fonction s'autofinancerait grâce aux subventions obtenues. Elle précise que Tables Communes passera de 174 à 177 postes cette année, soit trois postes de plus, tout en maintenant une gestion rigoureuse des moyens humains. Elle souligne la nécessité d'accompagner les transformations du syndicat et de ne pas laisser les agents surchargés. Elle détaille ensuite les créations et suppressions de postes, avec la suppression d'un gestionnaire administratif et la création nette des postes suivants :

- Directeur adjoint de Synergies Communes,
- Chargé des demandes de subventions,
- Directeur adjoint des marchés publics,
- Coordinateur des logiciels métiers,
- Assistant des marchés publics,
- Directeur adjoint des finances.

Mme Mélanie DAVAUX fait savoir que tout cela a été discuté et approuvé par les organisations syndicales lors des différents CST. Elle propose ensuite de passer au vote.

=> Le Comité syndical approuve la modification de l'organigramme de Tables Communes à l'unanimité (21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention).

=> Le Comité syndical décide la suppression d'un emploi permanent à temps complet :

Catégorie	Cadre d'emplois	Grade	Fonctions
B	Rédacteur	Rédacteur	Gestionnaire administratif

=> Le Comité syndical décide la création de six emplois permanents à temps complet :

Catégorie	Cadre d'emplois	Grade	Fonctions
A	Attaché territorial	Attaché	Directeur-trice adjoint(e) de synergies communes
A	Attaché territorial	Attaché	Directeur-trice adjoint(e) des finances
A	Attaché territorial	Attaché	Directeur-trice adjoint(e) des marchés publics
C	Adjoint administratif territorial	Adjoint administratif	Assistant(e) des marchés publics

B	Technicien territorial	Technicien	Coordinateur des logiciels métiers
A	Attaché territorial	Attaché	Chargé(e) des demandes de subventions

=> Le Comité syndical dit que ces modifications portent le nombre des emplois permanents, ouverts au budget, à 182. Les emplois se répartissent dans les différents cadres d'emplois.

(Unanimité, par 21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)

5. Intégration de l'organisation du travail de nuit durant la période estivale au Règlement Intérieur :

Mme Mélanie DAVAUX, vice-présidente, présente le rapport.

Mme Mélanie DAVAUX aborde l'intégration de l'organisation du travail de nuit pendant la période estivale, qui constitue une modification du règlement intérieur. Elle explique que ce dispositif, qui ne s'applique pas du samedi soir au dimanche soir et qui prendra en compte les jours fériés, vise à assurer la fraîcheur des sandwiches. Elle rappelle que ce dispositif avait été mis en place l'été dernier et qu'il a été décidé de le reconduire cette année. Elle précise que ce dispositif a suscité des débats, car si les agents sont ravis de participer à la création de sandwiches de qualité, ils s'inquiètent de l'absence de médecine du travail à Tables Communes. Elle souligne que, malgré le bilan réalisé, les syndicats souhaiteraient qu'un médecin du travail puisse évaluer les conséquences du travail de nuit. Elle précise que ce dispositif ne concerne que deux mois de l'année et qu'elle ne minimise pas son impact. Elle souligne que des repos compensateurs, un suivi médical et la protection de la santé des agents sont assurés. Elle remercie ensuite les ressources humaines pour avoir élaboré une note préventive, qui ne remplace pas le travail du médecin, mais qui rappelle les bonnes pratiques aux agents.

La vice-Présidente détaille l'organisation du travail de nuit, avec une amplitude horaire de 22h00 à 05h35 du matin, sur la base du volontariat uniquement. Elle précise que 11 agents avec deux responsables par nuit seront mobilisés en juillet, et 8 agents avec deux responsables par nuit en août. Elle indique que l'indemnité de fonction et de sujétion expertise a été revalorisée, avec une augmentation de 100 euros pour les responsables, portant les indemnités à +300 euros pour les agents et +350 euros pour les responsables. Elle justifie cette revalorisation par le faible montant des heures de nuit dans la fonction publique (0,17 centime par heure en plus).

M. Frédéric SOUCHET précise que 2 000 sandwiches seront produits par nuit, et qu'en moyenne, 10 agents seront mobilisés par nuit.

Mme Mélanie DAVAUX indique que le travail de nuit aura lieu uniquement à Ivry-sur-Seine, et qu'une navette pourra être mise en place pour les agents.

M. Frédéric SOUCHET explique que la cuisine de Bobigny sera fermée pour travaux cet été, et que tout sera donc fait à Ivry-sur-Seine, comme l'année dernière.

Mme Mélanie DAVAUX précise que le travail de nuit aura lieu 4 jours par semaine durant la période estivale. Elle indique ensuite que, contrairement à l'été dernier où il s'agissait d'une expérimentation, Tables Communes souhaite institutionnaliser le travail de nuit et doit donc l'intégrer au règlement intérieur qui définit les conditions de travail.

M. Michel NUNG met en garde contre les conséquences du travail de nuit sur la vie familiale, en s'appuyant sur son expérience personnelle. Il souligne que la sollicitation de la famille peut empêcher les agents de se reposer efficacement, ce qui peut entraîner un épuisement plus rapide. Il insiste sur la nécessité de sensibiliser les familles à la nécessité de respecter le temps de repos des agents. Il ajoute qu'il est important de prendre en compte la chaleur estivale, qui peut rendre le sommeil de jour plus difficile.

Mme Mélanie DAVAUX précise que chaque agent ne travaille que quatre semaines de nuit, et non deux mois.

M. Michel NUNG insiste sur la nécessité de sensibiliser les familles afin qu'elles comprennent l'importance du repos pour les agents qui travaillent de nuit.

M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne que les horaires de travail de nuit (entre 22h00 et 5h35 du matin) sont les moins chauds, ce qui rend le travail moins pénible.

Mme Mélanie DAVAUX rappelle qu'un plan canicule est mis en place en cas de fortes chaleurs, permettant d'ajuster les horaires des agents, d'augmenter le nombre de pauses et de les obliger à boire de l'eau.

M. Philippe BOUYSSOU, président, ajoute que les parents qui rentreront chez eux vers 6h00 du matin pourront profiter du sommeil de leurs enfants pour se reposer. Il souligne l'importance de la note de la DRH sur les bonnes conduites à adopter, notamment en matière d'alimentation, afin d'éviter la prise de poids liée au travail de nuit. Il explique qu'il est important de ne pas se nourrir avant d'aller dormir, mais plutôt après et avant d'aller travailler. Il précise que, bien qu'il ait conscience des effets néfastes du travail de nuit sur la santé, les conditions sont mises en place pour que ces quatre semaines consécutives soient le moins pénibles possible et le mieux rémunérées possible. Il s'enquiert ensuite de savoir s'il y a eu plus de volontaires que de postes à pourvoir.

Mme Mélanie DAVAUX confirme qu'il y a eu plus de volontaires.

M. Philippe BOUYSSOU, président, exprime son souhait que les postes soient répartis équitablement chaque année, afin que chacun puisse en bénéficier, ce à quoi il est répondu qu'un turnover a bien été mis en place.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose ensuite de passer au vote.

=> Le Comité syndical approuve l'actualisation du Règlement Intérieur applicable au personnel de Tables Communes à l'unanimité (21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention).

6. Mise à jour des plafonds du RIFSEEP pour la filière technique- catégories A et B :

Mme Mélanie DAVAUX, vice-présidente, présente le rapport.

Mme Mélanie DAVAUX explique qu'il s'agit de mettre à jour les plafonds du RIFSEEP pour la filière technique (catégories A et B). Elle précise que cette mise à jour est une simple formalité juridique et administrative, visant à mettre les plafonds en conformité avec les textes réglementaires et les circulaires en vigueur.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose ensuite de passer au vote.

=> Le Comité syndical approuve la mise à jour des plafonds du RIFSEEP concernant la filière technique, à l'unanimité (21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention).

7. Mise à jour des modalités d'application du télétravail à Tables Communes :

Mme Mélanie DAVAUX, vice-présidente, présente le rapport.

Mme Mélanie DAVAUX explique que depuis 2022, le télétravail était autorisé pour certains agents de Tables Communes, en particulier les agents administratifs. Elle précise qu'une phase d'expérimentation a été menée de 2022 à 2025, afin d'évaluer l'impact du télétravail. Elle indique que les agents ont demandé plus de souplesse, car ils ont démontré qu'ils continuaient à bien travailler en télétravail. Le forfait annuel a donc été augmenté à 42 jours de télétravail par année, soit un jour par semaine, avec la possibilité de télétravailler pendant les vacances scolaires et d'avoir un jour flottant. Elle souligne que cette évolution répond à une demande des organisations syndicales, qui ont été patientes pendant deux ans.

M. Philippe BOUYSSOU, président, estime qu'une journée de télétravail par semaine est une mesure raisonnable. Il souligne cependant que le télétravail crée une inégalité entre les agents, car seules les missions de certains agents permettent d'en bénéficier. Il précise que cette inégalité est d'autant plus flagrante à Tables Communes que la majorité des agents travaillent en cuisine ou à la livraison, des fonctions qui ne peuvent pas être exercées en télétravail. Il conclut que cette mesure concerne une petite partie du personnel, qu'une journée par semaine est une mesure raisonnable et qu'il est favorable à cette décision.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de passer au vote.

=> Le Comité syndical approuve la mise à jour des modalités d'application du télétravail à Tables Communes, à l'unanimité (21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention).

8. Note explicative de synthèse : Constat de concordance du compte de gestion du comptable pour l'exercice 2024 ; Adoption du Compte Administratif de l'exercice 2024 et Affectation du Résultat de fonctionnement de l'exercice 2024 :

M. Philippe BOUYSSOU, président, indique que le compte de gestion pour l'exercice 2024 est conforme et qu'il doit quitter la salle au moment du vote du compte administratif. Il propose d'élire par anticipation Mme Mélanie DAVAUX comme présidente de séance pendant son absence.

Puis M. le Président passe la parole à M. Rémi NOUAL, Directeur des Finances.

M. Rémi NOUAL explique qu'il a allégé sa présentation du compte administratif, bien qu'il soit le document le plus structurant. Il rappelle que l'année dernière a été marquée par le premier vote du budget de Tables Communes dans un contexte difficile, lié à l'inflation. Il évoque l'ajustement des tarifs et l'adhésion de certaines villes à la crèche et au pain, ainsi que la finalisation du départ de certaines villes et l'arrivée pérenne de Pantin et Montreuil. Il précise que Tables Communes a produit 6 millions de repas et 3 millions de goûters l'année dernière, ce qui représente des volumes importants. Il note que les crèches, les repas pour les personnes âgées et le self sont les activités les moins importantes en termes de volume.

M. Rémi NOUAL indique que le budget de fonctionnement de l'année dernière était de 33 millions d'euros, que 36 millions d'euros ont été encaissés et que 31,8 millions d'euros ont été dépensés, dépassant ainsi les prévisions qui étaient de 30,9 millions d'euros. Il justifie ce dépassement par la nécessité de réintégrer, en cours d'année, le reversement des écarts de l'année dernière dans le budget. M. Rémi NOUAL précise que Tables Communes a attiré de nombreux clients autres que Pantin, qui est un acteur important. Il rappelle que Pantin et Montreuil ne sont pas encore totalement adhérents dans le compte administratif 2024, mais qu'ils ont respecté les montants prévus. Il mentionne que Tables Communes a travaillé pour Aubervilliers en janvier et février, ainsi que pour le self de l'INA pendant deux mois en raison de travaux. Il indique que les autres recettes incluent le versement des indemnités payées par les villes ayant quitté le syndicat, ce qui place Tables Communes dans une situation financière meilleure que prévu. Il souligne que les dépenses alimentaires ont dépassé les prévisions (17,5 millions d'euros au lieu de 17 millions d'euros), en raison de l'inflation et de la forte demande d'activités supplémentaires (plateaux-repas, etc.), qui ont généré 840 000 euros de recettes non prévues et 500 000 euros de dépenses alimentaires supplémentaires.

M. Rémi NOUAL précise que l'épargne nette est supérieure aux prévisions (2 millions d'euros) et qu'elle est destinée à préfinancer le passage aux contenants en inox. Il explique qu'en investissement, les recettes sont peu importantes dans un syndicat comme Tables Communes. Il indique qu'aucun emprunt n'a été contracté cette année, car il n'y avait pas de besoin de trésorerie. Il rappelle qu'un emprunt de 700 000 euros avait été envisagé, mais que l'élection de Trump a rendu les marchés financiers difficiles. Il a donc préféré ne pas préfinancer l'avenir avec un emprunt coûteux.

M. Rémi NOUAL précise que le budget de dépenses d'investissement a été quasiment réalisé en totalité. Il explique que le projet de conserverie (TERRE ET BOCAL), bien que budgété en 2024, sera comptabilisé en 2025 en raison des délais administratifs. Il ajoute que certains fournisseurs n'ont pas facturé en 2024, ce qui représente 600 000 euros de factures reportées à 2025. Il estime donc que le niveau de réalisation des dépenses d'investissement est confortable, en tenant compte des 3 millions d'euros réalisés, des 740 000 euros reportés et des 600 000 euros de factures à venir, soit un total de 4,3 millions d'euros.

M. Rémi NOUAL indique que la dette de Tables Communes diminue et se stabilise à 3 millions d'euros cette année, et que la capacité de désendettement est inférieure à 1 an. Il précise que, bien que la situation financière soit satisfaisante actuellement, il faudra financer la cuisine de Tremblay et le foncier de Tremblay l'année prochaine. Il souligne que les résultats actuels permettront de financer les projets futurs sans difficulté, ce qui est confortable.

M. Rémi NOUAL présente ensuite un tableau de synthèse de l'affectation du résultat. Il indique que Tables Communes a 7 millions d'euros de résultats cumulés en fonctionnement et en investissement, qui permettront de financer les déficits de la section d'investissement et de garder 4,9 millions d'euros pour le financement de Tremblay l'année prochaine. Il souligne que les objectifs ont été atteints.

M. Rémi NOUAL présente ensuite un point sur la SEMELOG et sur Tremblay, avec une image du futur site industriel de la SEMELOG après la purge du bâtiment industriel. Il précise que les travaux ont largement commencé et qu'ils avancent au rythme prévu. Il précise que la première machine à laver des contenants en inox a été mise en place, et qu'une nouvelle machine arrivera chaque semaine par la suite. Il indique que quatre de ces machines mesurent 24 mètres de long, et que les autres sont un peu plus petites. Il souligne que les stations de lavage de la SEMELOG permettront de nettoyer plus de 40 000 bacs en inox par jour. M. Rémi NOUAL se réjouit de voir que cette usine, dont on parle depuis un an et demi, existe réellement et qu'elle lavera efficacement. Il annonce que Frédéric SOUCHET et le directeur général de la SEMELOG se rendront en Allemagne les 5 et 6 août pour voir fonctionner et signer la réception de la machine de lavage des couvercles. Par ailleurs, il explique que le processus de la SEMELOG comprend des robots qui déchargeront et chargeront les piles de contenants, et qu'un contrôle optique, humain et informatique permettra de vérifier la propreté de chaque bac. Il précise que des contrôles d'hygiène classiques seront également effectués.

M. Rémi NOUAL explique que, selon les calculs de la SEMELOG lors du marché, le lavage d'un contenant nécessite l'équivalent en eau d'une canette de coca. Il précise que, bien que la quantité d'eau par contenant soit faible, les volumes d'eau utilisés sont importants en raison du grand nombre de contenants lavés. Il ajoute que la machine dispose d'un cycle de remontée d'eau, où l'eau de rinçage devient l'eau de prélavage, puis l'eau de lavage et enfin l'eau de trempage, afin de ne pas perdre de température. Il précise que l'eau de rinçage est la plus chaude et qu'elle perd de la température au fur et à mesure qu'elle remonte sur les 24 mètres de la machine. Il indique que l'eau sale issue du trempage est dirigée vers un bac à graisse de 40 mètres de long.

M. Frédéric SOUCHET précise que ces machines permettent de diviser par trois la consommation d'eau par rapport à une machine classique de 9 mètres de long.

M. Rémi NOUAL ajoute que le résultat est bien meilleur et que la chimie utilisée est assez simple. Il indique que le choix précis des produits chimiques n'a pas encore été fait, car cela représente un budget important. Il explique qu'il y a des produits de lavage, de prélavage, et surtout un produit de rinçage qui permet à l'eau de glisser facilement sur le contenant et d'éviter les gouttes d'eau, qui peuvent être une source de bactéries. Il assure qu'il n'y aura pas de problème de séchage avec les machines installées à la SEMELOG.

M. Rémi NOUAL explique que le préchauffage de l'eau se fera dans des chaudières au gaz situées à l'intérieur du bâtiment de la SEMELOG. Il précise qu'il a été envisagé d'utiliser le chauffage urbain, mais que celui-ci ne fournit pas une température suffisamment élevée. Il ajoute qu'en été, le chauffage urbain de Villeneuve-la-Garenne n'envoie que du 30 degrés, alors qu'une température de 90 degrés est nécessaire pour les machines à laver de la SEMELOG.

M. Rémi NOUAL précise que 20 agents travailleront sur le site de la SEMELOG en 3x8, soit 3x20 agents. Leur rôle sera de nettoyer les machines, qui nécessitent 2 heures d'arrêt pour être nettoyées toutes les 6 heures (6 heures de fonctionnement, 2 heures d'arrêt, etc.). Il explique que l'arrêt est de 2 heures, car la machine avance à 1 mètre par seconde, et il faut 25 minutes pour sortir le bac qui vient d'être inséré. Pendant ces 25 minutes, la machine se purge. Ensuite, il faut 1 heure pour la nettoyer et une demi-heure pour la remplir en eau chaude. Les agents assureront également toute la logistique et le stockage.

M. Rémi NOUAL indique que le premier jury pour la nouvelle cuisine de Tremblay-en-France s'est tenu hier, avec la réception des 3 candidats sélectionnés. Il précise qu'il ne peut pas donner plus de détails en raison de la confidentialité des marchés publics. Il ajoute que c'était des rendez-vous intéressants avec des personnes intéressées par le projet. Il prévoit que le marché pourra être attribué au titulaire fin février 2026, si tout se déroule comme prévu.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de passer au vote sur la concordance d'écritures entre le compte de gestion 2024 du comptable public et le compte administratif 2024 de l'ordonnateur.

=> Le Comité syndical constate la concordance d'écritures entre le compte de gestion 2024 du comptable public et le compte administratif 2024 de l'ordonnateur, à l'unanimité (21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention).

M. Philippe BOUYSSOU, président, quitte momentanément la salle et Mme Mélanie DAVAUX, vice-Présidente, prend la présidence de la séance et propose de voter pour l'adoption du Compte Administratif de l'exercice 2024.

**=> Le Président s'étant retiré au moment du vote, le Comité syndical adopte le Compte administratif de l'exercice 2024, sous la présidence de Madame Mélanie DAVAUX, 1^{ère} vice-Présidente. (19 votants)
(à l'Unanimité, par 19 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)**

M. Philippe BOUYSSOU, président, réintègre la salle pour les points suivants de l'ordre du jour.

M. le Président propose de voter pour l'adoption de l'affectation du résultat de fonctionnement de l'exercice 2024.

**=> Le Comité syndical décide d'inscrire en recettes d'investissement, compte R1068, 2 365 796,85 € de l'excédent de fonctionnement de l'année 2024 et d'inscrire en recettes de fonctionnement, compte R 002, le solde de l'excédent de fonctionnement de l'année 2024, soit 4 980 677,44 €.
(à l'Unanimité, par 21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)**

9. Complément à la délibération n° 2024-136 du 10 décembre 2025 relative à la « fixation des points unitaires par typologie de prestation de l'exercice 2025 », concernant les « goûters avec un composant supplémentaire » :

Monsieur le Président présente une note complémentaire à la délibération n° 2024-136 du 10 décembre 2025, relative à la fixation des points unitaires par typologie de prestation de l'exercice 2025, concernant les goûters avec un composant supplémentaire.

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à M. Rémi NOUAL.

M. Rémi NOUAL explique que cette note vise à adapter l'offre de goûter en fonction des besoins des villes, en proposant un goûter avec un composant supplémentaire.

Mme Magali TEMPO précise que l'idée est de rajouter systématiquement une composante supplémentaire aux goûters actuels, qui en comportent 2 à 3. Elle indique que cela pourrait être un jus ou un biscuit, et qu'il faudra veiller à l'équilibre alimentaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle souligne que cette offre répond à une attente et une demande de certaines villes où le goûter est jugé insuffisant.

M. Rémi NOUAL ajoute que chaque ville a des choix différents pour le goûter (certaines le prennent uniquement pendant les centres de loisirs et les vacances, d'autres tous les jours de la semaine). Il précise que l'ajout d'un composant supplémentaire représentera un coût supplémentaire de 25 centimes d'euro pour les villes qui choisiront cette option. M. Frédéric SOUCHET confirme que le goûter sans pain, qui coûte actuellement 93 centimes d'euro, passera à 118 centimes d'euro avec un quatrième composant, soit une augmentation de 25 centimes.

Mme Mireille ALPHONSE indique que les retours initiaux sur le goûter ont été extrêmement négatifs. Elle précise que les services considèrent parfois que le pain et le beurre ne constituent pas deux composants, et que de nombreuses familles ne donnent pas de pain et de beurre à leurs enfants au goûter, ce qui fait que les enfants ne mangent pas le pain et le beurre proposés.

Mme Magali TEMPO précise qu'une attention particulière sera portée à la composition des goûters, afin qu'ils soient équilibrés. Elle ajoute qu'il sera nécessaire d'ajuster et d'adapter l'offre en fonction des besoins de chaque enfant.

M. Frédéric SOUCHET explique qu'un point équivaut à un centime d'euro. Il précise que le syndicat n'étant pas assujéti à la TVA, il convient de parler de points plutôt que d'euros. Il souligne que la question de l'assujettissement à la TVA sera un vrai débat en 2026, car il n'est pas certain que le non-assujettissement soit financièrement avantageux, notamment en raison des futurs investissements.

M. Philippe BOUISSOU, président, propose de passer au vote.

=> Le Comité syndical complète la délibération n° 2024-136 du 10 décembre 2024 fixant les valeurs en points de chacune des prestations de 2025 avec une prestation supplémentaire : goûters + 1 composant, à 118 points.

(à l'Unanimité, par 21 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)

La date du prochain Comité Syndical est rappelée : celui-ci aura lieu le 12 novembre 2025, à 18 h 30, en visioconférence.

L'ordre du jour étant épuisé, et plus personne ne demandant la parole, Monsieur Philippe BOUYSSOU, président, lève la séance à 21 h 30.

Le secrétaire de séance

Michel NUNG



Le Président,

Philippe BOUYSSOU.



