



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

Mercredi 12 novembre 2025

à 18 h 30

en visioconférence

L'an deux mil vingt-cinq, le douze novembre, le Comité Syndical de Tables Communes, légalement convoqué le 4 novembre 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 *ou représentés* est de :

15 (points 1, 3, 4 et 5).

Le nombre de délégués suppléants présents est de :

14 (point 2) et 13 (point 6).

Le nombre de délégués titulaires et suppléants présents *ou représentés* est de :

5

20 (points 1, 3, 4, et 5).

19 (point 2) et 18 (point 6).

Le quorum étant atteint, le Comité syndical peut valablement délibérer.

La séance démarre à 18 h 36.

Délégué(e)s présent(e)s à la séance :

ALPHONSE Mireille, AMMAD Majide, ATTIA Dominique, BOUYSSOU Philippe (excepté le point 6), DAVAUX Mélanie (excepté le point 5), DERNIAME Daniel, DUPRE Stéphane, FAVE Christine, GALERA Richard, GELY Fabienne, NUNG Michel (excepté les points 2 et 6), OURABAH-BERTOUT Ghais, VIVIER Maryline, WEGEL Evelyne, délégué(e)s titulaires – BELGUESMIA Fathia, CREACHCADEC Danièle, DI GALLO Luc, DJABALI Farid, KITIC Tania, délégué(e)s suppléant(e)s.

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

JALIBERT Sylvie donne pouvoir à GELY Fabienne.

DAVAUX Mélanie donne pouvoir à BOUYSSOU Philippe (pour le point 5 uniquement).

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

AIROUCHE Sonia, BONNEAU Michèle, BRUSCOLINI Philippe, CADAYS-DELHOME Corinne, DARAGON Guy, DECHY François, DOUCOURE Oumarou, DUBOE Nicole, FREIH BENGABOU Kheira, GALLIEGUE Raymond, GIRARDET Elodie, KACHOUR Mohamed, MADADI Idir, MARTINIS Natacha, MRAIDI Merhez, PINEAU Aline, VIEIRA Gildo, VIGNERON Florian.

Secrétaire de séance : FAVÉ Christine.

ORDRE du JOUR :

- Désignation du/de la secrétaire de séance ;
- Approbation du procès-verbal de la séance du 24 juin 2025 ;

- 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.

NOTES D'INFORMATION :

- Remise du diplôme ECOCERT en cuisine.
- Tables Communes est nommé dans la catégorie « Meilleure animation/action convives » de la 2e édition des Ze Awards de la restauration collective organisés le 19 novembre 2025 par le magazine Ze Pros La collective.
- Débat relatif à l'éventuelle suppression du thon dans nos menus.
- Les travaux du Réemploi.
- Le lancement du réemploi — en production

Rapports soumis à délibération :

• ADMINISTRATION GÉNÉRALE :

- 1. Convention constitutive d'une entente dans la mise en œuvre des services publics de la restauration collective entre la Commune de Bagnolet et Tables Communes.
- 2. Désignation d'un troisième administrateur pour siéger à la SEML TERRE & BOCAL (Unité de production liquides et semi-liquides bio en circuit court).

• RESSOURCES HUMAINES :

- 3. Retrait de la Délibération n° 2025-51 du 5 mai 2025, « portant maintien du traitement et du Régime indemnitaire des congés maladie ordinaire durant les trois premiers mois ».
- 4. Signature d'une convention-cadre pluriannuelle pour la mise en œuvre d'actions en intra et en union de collectivités avec la délégation d'Île-de-France du CNFPT

• FINANCES :

- 5. Rapport d'Orientation Budgétaire pour l'année 2026.
- 6. Modalités de facturation relative à la perte et à la détérioration des contenants réemployables.

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 : Madame FAVE Christine est désignée à l'unanimité.

Le procès-verbal de la séance du Comité du 24 juin 2025 est soumis au vote :

- Approbation du procès-verbal de la séance du 24 juin 2025 à l'unanimité.

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

- 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.

Informations orales par M. le président :

M. Philippe BOUYSSOU, président, constate que le quorum est atteint, et ouvre par conséquent la séance à 18 h 36. Il indique ensuite que le comité doit désigner un ou une secrétaire de séance, et s'enquiert des éventuels volontaires. Mme Mélanie DAVAUX devant à un moment donné de l'ordre du jour présider la séance, elle ne peut être en même temps secrétaire. M. Michel NUNG devant par ailleurs quitter la séance à un certain moment, il ne

peut non plus être désigné secrétaire. Mme Christine FAVE se propose, indiquant qu'elle pourra passer signer les documents qui le requièrent dans la matinée du vendredi 14 novembre. M. Philippe BOUYSSOU, président, la remercie pour sa candidature spontanée. Il demande ensuite si cette candidature soulève des oppositions ou des abstentions. N'en voyant pas, M. Philippe BOUYSSOU, président, confirme que Mme Christine FAVE est désignée secrétaire de séance, et la remercie.

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe ensuite à l'approbation du procès-verbal de la séance du 24 juin, et demande si ce dernier appelle des remarques de la part des membres. En l'absence de demande de prise de parole, M. Philippe BOUYSSOU, président, demande s'il y a des oppositions et/ou des abstentions, et n'en constate pas. Le procès-verbal est donc adopté.

M. Philippe BOUYSSOU, président, évoque ensuite un long document qu'il se doit de porter la connaissance du comité. Les décisions qu'il a été amené à prendre depuis le dernier Conseil syndical sont en effet déroulées sur trois pages. Il explique que ces décisions correspondent globalement aux délégations qui lui ont été confiées dans les dispositions organiques initiales. M. Philippe BOUYSSOU, président, propose à ceux qui le souhaitent de prendre la parole s'ils souhaitent poser des questions sur ces différentes décisions. Personne ne se manifestant, les décisions sont considérées comme ayant été portées à la connaissance des membres du comité.

N° de Décision	Objet de la décision
2025-62 Du 18/06/25	Avenant n° 1 au marché subséquent n° 3 relatif aux accords-cadres initiaux n° 10, portant sur la fourniture de « pains fabriqués avec des farines issues de l'Agriculture Biologique et viennoiseries » (GANIX)
2025-63 Du 24/06/25	Attribution d'un marché AC10-MS7 pour les besoins en pains et viennoiseries de la Ville de Fosses, selon la procédure des « petits lots » (Vasseur)
2025-76 Du 26/06/25	Attribution d'un marché selon la procédure « petit lot » AC3 pour la fourniture de pointe de Brie pasteurisée Bio 200g.
2025-77 Du 26/06/25	Attribution d'un marché selon la procédure « petit lot » AC9 pour la fourniture de purée de pomme kiwi Bio 100g
2025-78 Du 27/06/25	2025-BOB-REEMPLOI – Marché de travaux d'adaptations de la cuisine Centrale de BOBIGNY au conditionnement en réemploi – LOTS N° 4, N°6 et N°7
2025-79 Du 30/06/25	2025-BOB-REEMPLOI – Marché de travaux d'adaptations de la cuisine centrale de Bobigny au conditionnement en réemploi- LOTS N°1, N°2, N°3 et N°5.
2025-80 Du 01/07/25	Attribution d'un marché selon la procédure « petit lot » pour la fourniture de pêches calibre B
2025-81 Du 01/07/25	Accords-Cadres à marchés subséquents pour des solutions de conditionnement automatisé afin d'assurer l'ergonomie du réemploi et sa maintenance pour les cuisines centrales des membres du Groupement SYNERGIES COMMUNES - COND INOX_AC5-2025
2025-82 Du 01/07/25	Marché Subséquent N° 1 aux Accords-Cadres à marchés subséquents pour des solutions de conditionnement automatisé afin d'assurer l'ergonomie du réemploi et sa maintenance pour les cuisines centrales des membres du Groupement SYNERGIES COMMUNES - COND-INOX-MS1 de COND-INOX-AC5-2025
2025-83 Du 07/07/25	Marchés subséquents N° 2 à Accords-cadres (AC2) pour solutions digitales intégrées pour assurer la boucle du réemploi pour les cuisines centrales des membres du Groupement TREPLIN : AC2-MS2 –

2025-84 Du 07/07/25	Attribution du Marché subséquent N° ACCMPMS10 - AO 2024-2027 CMP - Accompagnement au lancement d'un appel d'offres pour l'acquisition d'équipements de cuisine pour le compte du Groupement SYNERGIES COMMUNES,
2025-85 Du 04/07/25	Acceptation de l'évolution des bordereaux de prix unitaires sur le marché ALIM 1 avec SOCOPA
2025-86 Du 04/07/25	Acceptation de l'évolution des bordereaux de prix unitaires sur le marché ALIM 1 avec SYSCO
2025-87 Du 08/07/25	AC10-MS6-Lot1 - Marché Subséquent n°6 aux accords-cadres à Marchés subséquents de Fournitures de denrées alimentaires, portant sur des pains de mie moelleux à l'huile, issus de l'Agriculture Biologique,
2025-88 Du 08/07/25	Signature du Marché subséquent N° ACCMPMS11 - AO 2024-2027 CMP - Accompagnement au lancement d'un appel d'offres pour le lancement de marchés de Communication et développement durable
2025-89 Du 09/07/25	Adhésion au Bouquet N°4 « Réseaux, Internet et Infrastructures » de l'offre du SIPP'n'CO du SIPPEREC
2025-90 Du 09/07/25	Adhésion de la ville de Marly la Ville au groupement de commandes Synergies Communes
2025-91 Du 11/07/25	Contrats d'Entretien annuel d'équipements, avec la société MANUREGION.
2025-92 Du 15/07/25	Acceptation de l'évolution des bordereaux de prix unitaires sur le marché ALIM 1 avec FRESCA
2025-93 Du 11/07/25	2025-BOB-REEMPLOI - Travaux d'adaptations de la Cuisine Centrale de BOBIGNY au conditionnement en réemploi - Lots 4, 6 et 7
2025-94 Du 16/07/25	2024-TREMBLAY-BC – Mission de Bureau de Contrôle pour une opération de travaux en Conception-Réalisation pour la création d'une nouvelle cuisine centrale à Tremblay-en-France
2025-95 Du 16/07/25	2024-TREMBLAY-SPS – Mission de coordonnateur SPS pour une opération de travaux en Conception-Réalisation pour la création d'une nouvelle cuisine centrale à Tremblay-en-France
2025-96 Du 17/07/25	Acceptation de l'évolution des bordereaux de prix unitaires sur le marché ALIM 1 avec POMONA PASSION FROID
2025-97 Du 22/07/25	Aide à la rédaction et à la gestion des procédures de passation d'Accords-Cadres et/ou Marchés Subséquents pour les fournitures de denrées alimentaires.
2025-98 Du 04/08/25	Signature du Marché Subséquent n°ACCMPMS12 - AO 2024-2027 CMP - Accompagnement au lancement d'un appel d'offres pour le lancement de marchés de facilities management.
2025-99 Du 06/08/25	Attribution d'un marché Synergies Communes selon la procédure « petit lot » AC2 pour la fourniture d'égrené de pois et tournesol bio 3 kg
2025-100 Du 06/08/25	Attribution d'un marché Synergies Communes selon la procédure « petit lot » AC9 pour la fourniture de Houmous de pois chiches 750 g

2025-101 Du 12/08/25	AC1-MS6-Lot2 -Marché Subséquent n° 6 aux Accords-cadres n°1 à Marchés Subséquents de fournitures de denrées alimentaires, portant sur des "viandes de bœuf, veau et agneau SIQO",
2025-102 Du 25/08/25	Signature du lot n°1 Marché Subséquent N° 4 de l'Accord-Cadre N° 15 (Alim2) à Marchés Subséquents de fournitures de denrées alimentaires, portant sur des "Fruits conventionnels de 1ère, 4ème et 5ème GAMME» - AC15 - MS4 - Lot1.
2025-103 Du 03/09/25	Développement d'une application web de suivi budgétaire des cotisations des adhérents, avec forfaits associés et transfert de propriété intellectuelle (REELIANT)
2025-104 Du 10/09/25	Signature avec la Ville de Bagnolet, d'un marché de prestations urgentes de fourniture de repas pour la période de septembre à décembre 2025
2025-105 Du 03/09/25	Adhésion de la commune de Romainville au groupement de commandes Synergies Communes
2025-106 Du 04/09/25	Attribution d'un marché Synergies Communes selon la procédure « petit lot » AC3 pour la fourniture de Fromage frais nature Bio seau de 5 kilos.
2025-107 Du 19/09/25	Acceptation de l'évolution des bordereaux de prix unitaires sur le marché ALIM 1 avec ETS LUCIEN
2025-108 Du 19/09/25	Acceptation de l'évolution des bordereaux de prix unitaires sur le marché ALIM 1 avec POMONA PASSION FROID
2025-109 Du 19/09/25	Acceptation de l'évolution des bordereaux de prix unitaires sur le marché ALIM 1 avec SYSCO
2025-110 Du 19/09/25	Signature du Marché subséquent N° ACCMPMS13 - AO 2024-2027 CMP - Accompagnement au lancement d'un appel d'offres pour le lancement de marchés d'entretien et vêtements de travail
2025-111 Du 23/09/25	PEDAGO-2025 - MISE EN ŒUVRE D'UN PROJET PÉDAGOGIQUE AUTOUR DE L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE DURABLE AVEC VISITES DE FERMES.
2025-112 Du 23/09/25	COMM-2025 – PRESTATIONS DE COMMUNICATION ET ASSOCIÉES.
2025-113 Du 01/10/25	REEMPLOI2025-3 – TRAVAUX D'ADAPTATIONS DE LA CUISINE CENTRALE DE BOBIGNY AU CONDITIONNEMENT EN RÉEMPLOI – Lot 7 – VRD.
2025-114 Du 10/10/25	REEMPLOI 2025-4 - TRAVAUX D'ADAPTATIONS DE LA CUISINE CENTRALE D'IVRY-SUR-SEINE AU CONDITIONNEMENT EN RÉEMPLOI - LOTS 8, 9, 10, 11.
2025-115 Du 13/10/25	AMO URGENTES POUR TRAVAUX URGENTS DE SÉCURITÉ DE FONCTIONNEMENT SUR LA CUISINE CENTRALE D'IVRY-SUR-SEINE POUR MOINS DE 100 000 euros HT - FROID SYSTEME 3.

2025-116 Du 13/10/25	TRAVAUX URGENTS DE SÉCURITÉ DE FONCTIONNEMENT SUR LA CUISINE CENTRALE D'IVRY-SUR-SEINE POUR MOINS DE 100 000 euros HT - FROID SYSTEME 3.
2025-117 Du 13/10/25	Adhésion du SIVU de STAINS / SAINT-DENIS au groupement de commandes Synergies Communes.
2025-118 Du 14/10/25	Adhésion du Sivu SIPLARC au groupement de commandes Synergies Communes.
2025-119 Du 24/10/25	Acceptation de l'évolution des bordereaux de prix unitaires sur le marché ALIM 1-Accord cadre N°1-marché subséquent N°6-Lot 2 avec ETS LUCIEN.
2025-120 Du 29/10/25	Ville de NANTES - fixation des montants maximaux des marchés publics du groupement TREMPLIN utilisables par la ville de Nantes

• NOTES D'INFORMATION :

• Remise du diplôme ECOCERT en cuisine

M. Philippe BOUYSSOU, président, indique que plusieurs informations sont à communiquer, notamment d'abord sur la remise du diplôme ECOCERT en cuisine. Il propose d'afficher le support, et passe la parole à Mme Anna DUHAMEL, Directrice de la Communication.

Mme Anna DUHAMEL souligne avoir le plaisir d'annoncer que le Syndicat a été labellisé ECOCERT en cuisine niveau 1 pour l'année 2025, sur les chiffres de l'année 2024. Elle rappelle que Tables Communes obtient ce label chaque année depuis 2019, et précise qu'il est obtenu à la fois par les deux cuisines centrales de Tables Communes, Ivry-sur-Seine et Bobigny, mais également pour l'ensemble des restaurants scolaires de toutes les villes membres, chaque commune étant en effet audité chaque année. Mme Anna DUHAMEL souligne ensuite une progression notamment sur les aliments bio, expliquant que depuis 2019 et l'entrée dans le label ECOCERT, le syndicat avait commencé à 20 % d'alimentation bio, et atteint 34,83 % sur l'année 2024 — une très belle progression sur les dernières années.

Mme Anna DUHAMEL indique que le label ECOCERT comporte trois niveaux, représentés par des carottes. Elle rappelle que Tables Communes a atteint le niveau 1 depuis 2019, mais souligne que le Syndicat est en réalité très proche du niveau 2, comme l'indique notamment le pourcentage de bio. De plus, Tables Communes est au-delà du niveau 2 et quasiment au niveau 3 sur le pourcentage de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés, atteignant 75 %. Le syndicat est également déjà au niveau 3 avec ses deux menus végétariens par semaine — item « plus sain ». Mme Anna DUHAMEL souligne en outre qu'avec le travail mené pour la transition sur les contenants réemployables, Tables Communes atteindra également le niveau 3 début 2026 pour toutes les communes sur l'item « plus de durable ».

Mme Anna DUHAMEL propose ensuite de passer la parole aux membres qui souhaiteraient poser des questions ou faire des observations.

M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne que le mode de répartition est très injuste. Tables Communes est en effet au troisième niveau sur plusieurs segments, mais dans la moyenne globale, le syndicat n'obtient qu'une seule carotte, et ce depuis plusieurs années. Monsieur le Président, indique que le détail fourni dans le document concernant les pourcentages d'avancement dans chaque segment est très intéressant — par exemple, l'atteinte du niveau 3 sur le fait que Tables Communes a deux menus végétariens. M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne à nouveau que le cumul de l'ensemble des critères induit malheureusement un niveau global à 1. Il estime qu'il est dommage que les efforts faits dans certains domaines ne soient pas récompensés.

Mme Anna DUHAMEL propose ensuite que Monsieur le Président passe la parole à M. Frédéric SOUCHET Directeur Général des Services, pour une belle annonce.

M. Frédéric SOUCHET explique que de manière inattendue, Tables Communes a été le vendredi 7 novembre prévenu qu'il serait lauréat du prix spécial du jury des trophées de la commande publique. M. Frédéric SOUCHET rappelle que toutes les collectivités aujourd'hui passent par la plateforme Achat Public pour lancer leurs marchés, et souligne qu'il ne s'agit pas d'un petit prix. En effet, au niveau national, le groupement de commandes TREMPIN a été reconnu comme lauréat du prix spécial pour le jury de Tables Communes. M. Frédéric SOUCHET indique que le groupement de commandes de Tables Communes a été créé en 2021 majoritairement pour le réemploi. Tables Communes est coordonnateur de ce groupement de commandes TREMPIN, et six villes fondatrices ont commencé le sujet : le Syndicat Tables Communes, le SYREC à Gennevilliers, le CD93 en région Île-de-France, Toulouse, Bordeaux, et Nantes. Les six villes se sont lancées sans trop connaître les modalités du groupement de commandes. M. Frédéric SOUCHET souligne que l'obtention de ce prix spécial de la commande publique reconnaît le fait que ce groupement de commandes est assez particulier et atypique, car il est solidaire. Sur ce groupement de commandes, ce sont en effet des collectivités qui se rassemblent et qui partagent les responsabilités, partagent les frais, pour rendre du mieux possible un service public de qualité. M. Frédéric SOUCHET estime que c'est une des raisons pour lesquelles le jury a nommé ce groupement de commandes. Il indique ensuite que la remise du prix aura lieu le 20 novembre au Salon des Maires entre 11 h et 12 h 30, et souligne que tous les élus voulant participer sont les bienvenus. Il explique qu'il faut toutefois s'inscrire, et assure que les coordonnées et modalités pour l'inscription seront fournies à tous les membres. M. Frédéric SOUCHET souligne à nouveau que ceci n'est pas un petit prix, et qu'il faut être fier de l'avoir reçu, rappelant que c'était inattendu. Il répète toutefois que ce qui a fait la différence, c'est la solidarité inhérente à ce groupement de commandes. Le Directeur Général des services évoque en outre un deuxième groupement de commandes, Synergies Communes, qui repose sur les mêmes principes : massifier, mutualiser, structurer les filières, pour les PME, pour les entreprises de proximité, pour les maraîchers, les agriculteurs, les petits producteurs. Le groupement soutient également les filières, notamment d'agriculture biologique, pour rendre le meilleur aux collectivités territoriales.

M. Philippe BOUYSSOU, président, donne la parole à Mme Anna DUHAMEL pour les points d'information suivants.

- **Tables Communes est nommé dans la catégorie « Meilleure animation/action convives » de la 2e édition des Ze Awards de la restauration collective organisés le 19 novembre 2025 par le magazine Ze Pros La collective**

Mme Anna DUHAMEL souligne qu'il y a une autre bonne nouvelle : Tables Communes est nommé pour les « Ze Awards ». Ces derniers sont organisés par le magazine Ze Pros La collective, qui avait déjà parlé du Syndicat il y a quelques années en titrant « Le SIRESCO, premier de la classe ». Mme Anna DUHAMEL indique que Tables Communes a candidaté pour le prix de la meilleure animation/action convives, et a été sélectionné pour recevoir ce prix le 19 novembre — soit la veille de la remise du prix spécial au Salon des Maires, évoquée précédemment. Mme Anna DUHAMEL précise que le Syndicat a candidaté pour le projet De la terre à l'assiette, que les membres connaissent déjà bien, plusieurs vidéos ayant été présentées en séance. Mme Anna DUHAMEL rappelle que le projet De la terre à l'assiette entame sa deuxième année. En effet, Tables Communes ayant été lauréat, il a obtenu 223 900 euros pour l'année scolaire 2025-2026 pour ce projet. Il s'inscrit dans le cadre d'un programme européen, Lait et Fruits à l'école, piloté par FranceAgriMer en France. Tables Communes est donc lauréat pour la deuxième année consécutive.

Mme Anna DUHAMEL indique par ailleurs que tous les élus sont invités à venir participer aux événements liés au projet De la terre à l'assiette, notamment la visite de fermes — sur le document diffusé lors de la séance figurent les dates et lieux pour tout le programme 2025-2026. La Directrice de la Communication souligne qu'il reste deux dates de visites de fermes d'ici la fin de l'année. Le support indique également le programme sur toute l'année 2026. Mme Anna DUHAMEL explique que pour les visites de fermes, un départ en car est organisé dans chaque commune, et précise qu'il s'agit d'une visite à la journée, avec des agriculteurs et des établissements agricoles bio locaux. Elle souligne en outre une grande nouveauté du projet De la terre à l'assiette pour l'année 2025-2026 : des ateliers de cuisine sont proposés pour les enfants, à Tables Communes. Le calendrier a

été affiché lors de la séance. Mme Anna DUHAMEL indique que les élus sont les bienvenus, et les invite à noter les dates qui concernent chaque commune. En outre, elle rappelle qu'Emma BOISSEAU, qui pilote ce projet au sein de Tables Communes, convie systématiquement les élus délégués de chaque commune, et envoie les modalités d'inscription, les dates, et toutes les informations utiles pour participer à ces événements.

Mme Anna DUHAMEL propose que le Président passe la parole à Mme Magali TEMPO, Directrice de Pôle Synergies Communes -Alimentation écoresponsable, pour le point suivant.

- **Débat relatif à l'éventuelle suppression du thon dans nos menus**

Mme Magali TEMPO salue l'ensemble des participants. Elle rappelle que l'inscription à l'ordre du jour de la problématique liée au thon fait suite au rapport de l'ONG BLOOM d'octobre 2024. BLOOM a mené une enquête révélant effectivement un risque de contamination généralisé au thon, et a conduit une étude avec des analyses sur des boîtes de thon. Ces analyses ont révélé que 100 % des boîtes de thon sélectionnées étaient contaminées, et la moitié dépassait les seuils recommandés par l'EFSA. À la suite de ce rapport, et dès septembre 2025, plusieurs grandes villes de France, dont Paris, ont suspendu le thon dans toutes les cantines scolaires, par précaution.

Mme Magali TEMPO détaille ensuite les constats majeurs figurant dans le rapport de BLOOM. L'ONG parle d'une surcontamination au thon dans les conserves, et notamment concernant le thon albacore — le thon albacore est un gros poisson, qui est bioaccumulateur de métaux lourds. En effet, dans la chaîne alimentaire, les plus petits sont les moins contaminés, mais les gros mangeant les petits, au fur et à mesure, en haut de la chaîne alimentaire, les gros poissons se trouvent les plus contaminés. Par ailleurs, BLOOM remet en cause la réglementation européenne, la jugeant trop laxiste par rapport aux seuils actuels, qui ne protégeraient pas suffisamment les enfants et les femmes enceintes. BLOOM dénonce en outre une filière industrielle manquant de transparence vis-à-vis de l'origine et des modes de pêche. Mme Magali TEMPO rappelle qu'en septembre, le Bureau syndical s'est posé la question de maintenir ou le thon. La décision avait été prise de revoir à minima la fréquence du thon servi, et de revoir les espèces de thon incorporées dans les menus.

Mme Magali TEMPO propose ensuite de présenter l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) par rapport au thon et au méthylmercure. Selon l'Anses, le poisson est effectivement une des principales sources d'exposition alimentaire au méthylmercure. L'agence indique en outre que le méthylmercure est un problème, car c'est un neurotoxique puissant, très dangereux pour les enfants, les femmes enceintes, les femmes allaitantes, et surtout les nourrissons. L'ANSES conclut toutefois que la majorité de la population reste en dessous du seuil de risque. Le problème concerne surtout les gros consommateurs de thon, les enfants, les femmes allaitantes et les femmes enceintes. Mme Magali TEMPO indique que l'ANSES a émis des recommandations en octobre 2024. Elle indique en outre que le thon a tout de même des bénéfices au niveau de la santé, constituant un bon apport de poisson gras, riche en acides gras oméga 3. L'ANSES recommande d'ailleurs de consommer au minimum deux portions de poisson par semaine, dont une de poisson gras. Il est donc également encouragé de consommer du thon pour assurer des apports en micronutriments et en acides gras oméga 3. Mme Magali TEMPO indique en outre que l'ANSES préconise d'essayer de varier au maximum les espèces de poissons gras consommées. L'ANSES recommande enfin surtout pour les femmes enceintes, les femmes allaitantes, et les enfants de moins de 3 ans de limiter la consommation des poissons prédateurs sauvages, dont le thon, et d'éviter de consommer les poissons grands prédateurs les plus contaminés, à savoir requins, lamproies, espadons — qui sont des poissons qui ne sont de toute façon pas servis en restauration collective. Mme Magali TEMPO souligne que l'ANSES recommande donc de limiter la consommation de thon pour les enfants de moins de 3 ans.

Mme Magali TEMPO évoque ensuite une autre problématique rencontrée en restauration collective, dépendant des recommandations du Conseil national de la restauration collective. Elle souligne qu'en ce moment, un Groupe de Travail nutrition est en cours, qui doit réévaluer les repères et les fréquences de l'arrêté du 30 septembre 2011. En outre, un nouveau projet d'arrêté vise à introduire une fréquence minimale de consommation, obligatoire, imposée, avec la proposition une fois par mois de poisson gras dans les menus pour assurer les apports en nutriments et en acides gras essentiels. Mme Magali TEMPO souligne que le CNRC recommande donc de proposer des poissons gras, mais qu'il y a derrière aussi des limitations et des risques à avoir. Mme Magali TEMPO

indique que des calculs ont été faits pour essayer d'évaluer un peu quels risques prenait le Syndicat par rapport au service de thon, et quelles mesures pouvaient être décidées pour les enfants.

Mme Magali TEMPO explique ensuite que l'EFSA a fixé un seuil de tolérance de consommation hebdomadaire en méthylmercure. Elle précise que le méthylmercure est la forme la plus dangereuse, s'agissant de la modification du mercure par des micro-organismes. Le seuil est fixé à 1,3 microgramme par kilo de poids corporel par semaine. Concrètement, cela signifie que pour un enfant de 11 kilos (2 ans / 2 ans et demi), la dose maximale à ne pas dépasser par semaine serait de 14,3 microgrammes ; pour un enfant de 15 kilos (3-4 ans) 19,5 microgrammes ; et pour un enfant de 25 kilos 32,5 microgrammes. Mme Magali TEMPO indique en outre que le niveau de risque du thon dépend aussi de sa variété. Dans le rapport de BLOOM, il est bien noté qu'il existe plusieurs variétés de thon, et Mme Magali TEMPO indique que les deux types de thon pouvant être proposés en restauration collective sont l'albacore et le listao. Elle précise que si du thon albacore est proposé, les risques sont beaucoup plus élevés en termes de teneur en mercure par rapport à du thon listao. Mme Magali TEMPO indique que sur le thon albacore, le risque est évalué entre 0,5 et 1 milligramme de mercure par kilo, et pour le listao, entre 0,1 et 0,4 milligramme par kilo. Mme Magali TEMPO souligne que le thon proposé par Tables Communes depuis le rapport de BLOOM est de la variété listao, et non pas albacore.

Mme Magali TEMPO rappelle que depuis septembre 2025, Tables Communes a décidé d'arrêter le thon pour toute la petite enfance, pour toutes les crèches, de supprimer le thon dans toutes les entrées composées (salades composées, etc.), mais de maintenir les sandwiches au thon, sur la variété listao, la moins à risque. Pourquoi maintenir les sandwiches au thon ? Parce qu'il y a tout de même une demande forte des villes pour une alternative sans viande pour les pique-niques, et parmi ces alternatives, le sandwich au thon est la forme la plus consommée par les enfants — les sandwiches au fromage ou à base d'œufs sont en effet moins bien consommés.

Mme Magali TEMPO expose ensuite des calculs qu'elle a effectués pour essayer d'évaluer les risques. Elle explique être partie sur le thon albacore, soulignant que Tables Communes ne le propose toutefois pas, et avec ses calculs, pour une consommation de 30 grammes, soit une quantité de thon qui peut être servie sur un ou deux services dans la semaine, on s'aperçoit que pour un enfant de 15 kilos, on dépasse effectivement la dose hebdomadaire pour les enfants de moins de 4 ans — le dépassement s'élève même à 88 % pour les enfants de 2 ans, et atteint les 38 % pour les enfants de 4 ans. Le risque est donc important.

Mme Magali TEMPO explique en outre avoir fait le même calcul avec le thon listao, qui est bien proposé par Tables Communes. Pour 30 grammes, le taux de mercure est moins important dans le thon listao : pour un enfant de 15 kilos, on atteint moins de 8 % de la dose hebdomadaire pour les enfants de moins de 2 ans. Mme Magali TEMPO souligne que ces résultats sont rassurants.

Mme Magali TEMPO suggère enfin de débattre des propositions qu'elle souhaitait faire. Elle propose de maintenir la décision d'arrêter le service de thon pour la petite enfance, l'ANSES recommandant de limiter la consommation — Mme Magali TEMPO propose en fait d'aller au-delà, et de tout simplement ne pas servir de thon pour la petite enfance. En revanche, Mme Magali TEMPO évoque trois propositions possibles pour le scolaire, soulignant qu'il faut aussi se conformer aux recommandations du CNRC, avec les bénéfices nutritionnels que peut apporter le thon. La première proposition consiste à décider d'arrêter tous types de thon dans les menus de la restauration scolaire. La deuxième proposition consiste à supprimer le thon dans toutes les entrées, mais à maintenir les sandwiches au thon — listao exclusivement. Mme Magali TEMPO souligne que ses calculs prenaient en compte une quantité de 30 grammes de thon, mais que dans les faits, il y a plutôt aux alentours de 20 grammes dans un sandwich au thon, permettant d'être vraiment en dessous du seuil. La troisième proposition consiste à supprimer le thon albacore, mais à continuer à utiliser du thon listao à la fois dans les entrées, moins d'une fois par mois, et dans les sandwiches, les mercredis et les vacances scolaires, pour répondre aux objectifs nutritionnels du Conseil national de la restauration collective.

M. Philippe BOUYSSOU, président, remercie Mme Magali TEMPO. Avant d'ouvrir le débat sur le sujet du thon, il félicite l'ensemble des équipes pour les deux très bons résultats évoqués précédemment, sur la remise du label ECOCERT et sur le fait que Tables Communes soit nommé dans la catégorie meilleure animation pour les initiatives De la terre à l'assiette, ainsi que pour le prix que remettra l'Association des maires de France le 20 novembre. M. Philippe BOUYSSOU, président, précise qu'il ne pourra malheureusement pas être présent le 20 novembre, mais appelle les membres du Comité syndical qui pourraient être disponibles ce jour-là à se rendre

à l'évènement. Il souligne que 64 dossiers avaient été déposés à l'origine, et c'est Tables Communes qui a été retenu. Il félicite à nouveau l'ensemble des équipes du Syndicat pour l'obtention de ces résultats.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose ensuite de revenir au débat sur la problématique liée au thon, et partage sa propre opinion, indiquant qu'il irait davantage vers la deuxième proposition : supprimer le thon de toutes les entrées, mais le maintenir dans les sandwiches, et qu'il s'agisse bien évidemment de thon listao, dont la dangerosité est bien moindre que celle du thon albacore. Il donne la parole à M. Stéphane DUPRE.

M. Stéphane DUPRE remercie Mme Magali TEMPO, rappelant qu'il avait demandé que ce point soit mis à l'ordre du jour. Il indique avoir lui aussi fait des calculs avec Excel, mais ne pas arriver aux mêmes résultats — en prenant les cas moins favorables, à partir des courbes de poids en fonction de l'âge, etc. Pour les fillettes notamment, prenant des poids plus faibles, les taux de méthylmercure étaient plus élevés, et la quasi-totalité dépassait ainsi le seuil hebdomadaire, rien qu'avec le menu. Et si par malchance, il y avait une entrée au thon plus un sandwich au thon dans la même semaine, cela doublait la dose. Il propose de revoir les calculs. M. Stéphane DUPRE demande par ailleurs pourquoi ne pas mettre de plus petits poissons à la place du thon, rappelant que moins de mercure est concentré dans les petits poissons. De plus, par rapport au renouvellement des espèces, c'est aussi plus favorable d'épargner les gros poissons. M. Stéphane DUPRE demande en outre, si la décision du Comité syndical était malgré tout de continuer à servir du thon, que si une commune demande de ne pas avoir de thon dans ses menus et/ou dans ses sandwiches, elle en ait effectivement la possibilité. M. Stéphane DUPRE indique enfin qu'il penchera pour la proposition 1, c'est-à-dire de supprimer l'albacore et le listao dans les menus de la restauration scolaire.

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe ensuite la parole à M. Farid DJABALI.

M. Farid DJABALI explique que le thon n'est pas le seul aliment qui arrive dans les assiettes et présente des risques, citant par exemple le saumon, qui présente des risques similaires, avec de plus la concentration potentielle de dioxines et de PCB. M. Farid DJABALI indique n'avoir rien contre le fait d'alerter, mais il souligne que les enfants, et même les adultes, ont besoin de manger du poisson, car c'est un apport de protéines important. Il ajoute qu'il faudrait peut-être aussi privilégier dans les menus des poissons qui concentrent moins de dioxines ou de mercure, comme les poissons blancs, mentionnant le colin, le merlu, la sole, ainsi que des poissons bleus, comme le hareng, l'anchois, la sardine, ou encore le maquereau. Il espère que ces derniers ne seront pas enlevés des menus, sinon les enfants seront habitués à manger des carrés comme on leur présente dans les supermarchés. M. Farid DJABALI invite à la vigilance et la précaution par rapport aux aliments qui seront mis dans les assiettes des enfants. Il souligne que les produits de la mer sont aussi un élément d'éducation, et qu'il ne faut pas les empêcher de goûter certains produits qu'on n'a pas l'habitude de voir dans des cantines. M. Farid DJABALI estime qu'il faut alerter, mais rester vigilant, et ouvrir de petites portes de manière aussi à rassurer les gens en leur expliquant qu'il y a d'autres espèces que les enfants peuvent consommer sans crainte — taux de mercure moindres, poissons issus de pêche écoresponsable et non d'élevage. M. Farid DJABALI ajoute que les poissons d'élevage peuvent aussi représenter plus de risques, étant nourris de granulés dont la fabrication est douteuse. M. Farid DJABALI répète qu'il faut rester vigilant sur ces sujets et continuer d'alerter, mais souligne que le Comité Syndical doit être mesuré dans ce qu'il va mettre en place, ainsi que dans ce qu'il va communiquer auprès des parents. Il ne faut en effet pas apeurer les parents. Il ajoute que la limitation de la consommation de conserves est une bonne chose, puisqu'elles concentrent encore un peu plus de mercure et dégagent d'autres produits. M. Farid DJABALI souligne qu'il ne faut pas supprimer totalement le poisson des menus, estimant qu'il s'agirait d'une erreur vis-à-vis des enfants, car c'est bon pour leur croissance, ça leur apporte des vitamines, et certaines choses qui les aideront à grandir et à bien se porter. Il estime qu'il est important de faire attention à ce que l'on met dans les assiettes, et qu'il faut continuer ainsi.

M. Philippe BOUYSSOU, président, donne ensuite la parole à Mme Dominique ATTIA.

Mme Dominique ATTIA indique que ce sujet avait été un peu évoqué en majorité municipale à Montreuil, et qu'elle avait produit le communiqué de presse de Tables Communes à l'époque. Elle précise n'avoir plus en tête le grammage, mais se souvient que la proposition du thon pour la restauration scolaire avait considérablement été baissée. Mme Dominique ATTIA se déclare précautionneuse, estimant que le poisson, quand il est sain et naturel, est un bon aliment, car il contient des oméga 3, et que c'est un aliment bon pour la santé, la mémoire, et a tout un ensemble de vertus. Elle indique que ce problème lié au thon a été médiatisé à l'époque où certaines villes —

notamment Paris, Bordeaux, ou Lyon — avaient pris la décision de ne plus en servir, et ajoute qu'il y a eu dernièrement des Conseils d'écoles, lors desquels le sujet n'a pas été évoqué. Cependant, Mme Dominique ATTIA explique qu'il y a tout de même un sujet de santé publique, rappelant que le Syndicat Tables Communes est aussi une institution publique, et se doit donc d'être un minimum garant de ce qu'il propose aux enfants — surtout quand on ne sait pas ce qui leur est proposé à la maison. Mme Dominique ATTIA indique qu'elle opterait pour la solution 1, c'est-à-dire de supprimer purement et simplement le thon dans les cantines. D'autre part, l'élue demande pourquoi le Syndicat ne pourrait pas faire une alerte à toute l'industrie de la pêche et de la mer, pour signifier qu'il y a un risque important, et qu'au nom de la productivité et de la rentabilité, on ne peut pas faire courir ce risque aux femmes enceintes, aux femmes allaitantes ou aux enfants qui consomment du thon, et que les institutions publiques reviendraient au thon dès que des précautions eussent été engagées sur le thon. Mme Dominique ATTIA demande en outre s'il n'existe pas un aliment de substitution qui pourrait être proposé. Elle souligne n'avoir pas pu télécharger l'ensemble du dossier qui a été envoyé pour ce Comité syndical, et n'a donc plus en tête les différents poissons. Elle ajoute qu'elle ne proposerait pas la sole, poisson cher, qui viendrait sérieusement grever le budget du syndicat intercommunal, mais demande s'il n'y aurait pas d'autres poissons qui pourraient être proposés aux enfants. Mme Dominique ATTIA estime préférable d'appliquer le principe de précaution, de façon à ce qu'en tant qu'institution publique, le Syndicat ne soit pas accusé d'intoxiquer les enfants, et ensuite que l'ensemble des membres de Tables Communes s'adresse aux industries de la pêche pour leur dire qu'on ne peut pas faire tout et n'importe quoi au nom de l'économie de marché.

M. Philippe BOUYSSOU, président, sentant que le débat s'annonce compliqué, souhaite faire une proposition intermédiaire — qui mettra encore les services de Tables Communes en position délicate, et il s'excuse d'avance auprès des équipes de cette proposition intermédiaire. Il indique qu'il proposait au début de supprimer le thon à l'exception des sandwiches, pour garantir une diversité. M. Philippe BOUYSSOU, président, suggère de maintenir cette proposition, mais que pour des villes qui souhaitent que le thon soit totalement supprimé, y compris des sandwiches, une possibilité alternative puisse être étudiée — donc, de laisser à chaque ville le choix d'avoir ou non des sandwiches au thon. M. Philippe BOUYSSOU, président, indique que M. Frédéric SOUCHET vient de lui dire que cela allait être compliqué, mais que les équipes allaient essayer. Constatant que Mme Magali TEMPO semble également ennuyée, M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de choisir entre cette dernière solution et la suppression totale. Il demande à Mme Magali TEMPO si elle préfère que le thon soit totalement supprimé.

Mme Magali TEMPO indique que par rapport à ses calculs, en restant sur le thon listao, le Comité Syndical ne prend aucun risque. Elle ajoute que même lorsque des sandwiches industriels sont achetés, il s'agit bien de thon listao, et avec des quantités réduites à 20 grammes. Mme Magali TEMPO explique que par rapport à ses calculs, l'exposition serait alors bien en dessous du seuil, ne dépassant pas les 8 % de dose hebdomadaire.

Mme Mélanie DAVAUX indique que ce point étant une note d'information, un vote du Comité syndical n'aurait de toute façon aucune valeur juridique, et suggère de rédiger une vraie délibération sur le sujet pour la mettre au débat lors d'une prochaine séance. En attendant, elle propose de rester sur la solution qui était mise en place. Cela permettrait de faire un débat à l'appui d'une vraie note.

M. Philippe BOUYSSOU, président, indique que cela voudrait dire maintenir le thon provisoirement dans les sandwiches et que la décision est remise à plus tard.

M. Stéphane DUPRE souligne que l'idée n'est pas de supprimer le poisson, rappelant par exemple que la sardine et le maquereau sont aussi des poissons gras. Il demande s'il est possible de mettre plutôt ces poissons-là, si le prix est bloquant, ou s'il n'est pas possible de revenir sur un marché. Il rappelle que le thon est le poisson le plus vendu en Europe, et qu'il y a donc un lobby du thon qui existe, ce qui explique que le seuil réglementaire soit trois fois supérieur au seuil des autres poissons.

Mme Mélanie DAVAUX indique que le Comité Syndical a peut-être besoin de ces éclairages, et souligne qu'il est important de ne pas envoyer le message que les enfants sont empoisonnés. Elle estime qu'il y a en effet des sujets de lobby, et souligne que le sujet l'intéresse et qu'à chaud, une mauvaise décision pourrait être prise.

M. Stéphane DUPRE se déclare également favorable à un débat plus approfondi, proposant de faire venir un scientifique, comme cela avait pu être fait par exemple pour les barquettes biosourcées.

Mme Évelyne WEGEL souligne que la question des sandwiches est importante : l'été, des sandwiches au thon sont proposés tous les jours.

Mme Mélanie DAVAUX souligne que des sandwiches au thon sont effectivement fabriqués tous les jours, mais pour différentes écoles, différents groupes chaque jour.

Mme Évelyne WEGEL répond qu'elle se rapprochera des équipes pour voir où elles en sont.

Mme Magali TEMPO indique que le plan de menus lui sera envoyé, et souligne que le thon n'est proposé qu'une fois par semaine.

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe ensuite la parole à M. Richard GALERA.

M. Richard GALERA indique que le débat est important, et que le principe de précaution doit rester en tête. Il explique que cette décision est importante, car la question du message passé aux familles est essentielle. Il ajoute que la question de l'alternative doit aussi effectivement faire l'objet d'une réflexion. L'élu ajoute en outre que la question de l'alternative est un vrai sujet, et précise être lui-même sensibilisé au thon, non pas sur la question uniquement de la pollution, mais aussi celle de la surpêche. M. Richard GALERA explique que le thon est un poisson surconsommé, soulignant que l'albacore est une espèce maintenant menacée alors que c'était un poisson très courant. Il indique que toutes ces questions doivent aussi se poser dans les sujets de gestion environnementale, etc. Le sujet est majeur, y compris par rapport au message passé aux parents. M. Richard GALERA indique donc être d'accord pour que le débat soit repoussé, et qu'une décision soit prise avec plus d'éléments. Il ajoute que la solution n°1 lui convenait parfaitement.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de supprimer le thon jusqu'à ce que le Comité Syndical ait de plus amples informations et qu'il ait eu un débat de fond.

M. Farid DJABALI indique que le thon reste un poisson très cher, par exemple en comparant le prix d'un kilo de thon à celui d'un kilo de sardine ou de maquereau, le chiffre peut être quintuplé. Il estime que c'est aussi un élément qui doit permettre au Comité de réfléchir sur le sujet. M. Farid DJABALI ajoute que depuis le scandale au Japon, on parle des problématiques d'intoxication au thon. Il indique en outre qu'inviter un scientifique pourrait être intéressant, un toxicologue de préférence, de manière à ce qu'il éclaire le Comité Syndical sur les risques alimentaires liés au poisson — mais pas seulement. Il ajoute qu'il est aussi important de ne pas alarmer les parents, rappelant qu'il avait abordé un sujet sur le pédibus, qui est devenu un problème de sécurité publique. Il est important de faire attention à la manière de présenter les choses, et ajoute que les gens feront a priori confiance aux décisions prises par le Comité Syndical, mais qu'il faut à chaque fois les expliquer.

• RAPPORTS SOUMIS À DÉLIBÉRATION :

• ADMINISTRATION GÉNÉRALE :

1. Convention constitutive d'une entente dans la mise en œuvre des services publics de la restauration collective entre la Commune de Bagnolet et Tables Communes :

M. Philippe BOUYSSOU, président, présente le dossier :

Monsieur le Président rappelle que dans le cadre d'une convention, Tables Communes assiste la commune de Bagnolet en lui fournissant les menus et les denrées dans le cadre de Synergies Communes, ainsi que le service attaché à leur cuisine centrale. Il s'agit d'une convention d'Entente, Tables Communes a transitoirement fabriqué les repas pour Bagnolet, et il est aujourd'hui proposé de finaliser cette convention d'Entente avec la municipalité, nécessitant donc une délibération de la part du Comité Syndical. M. Philippe BOUYSSOU, président, indique que Bagnolet n'en est pas du tout au stade d'adhérer au syndicat et rejoindre Tables Communes, mais qu'il s'agit simplement d'une convention transitoire, pour leur donner le temps de restructurer leurs cuisines et leur organisation autour de la restauration. Il donne ensuite la parole à M. Frédéric SOUCHET.

M. Frédéric SOUCHET indique qu'il ne s'agit pas de la première convention d'entente pour Tables Communes, puisqu'une existait déjà avec la ville de Pantin, mais cette dernière portait sur la compétence totale du syndicat, c'est-à-dire en repas cuisinés et livrés. Le Directeur Général des Services indique qu'il y a depuis un certain temps une demande de la ville de Bagnolet, qui dispose de sa propre cuisine, de sa propre équipe, et qui avait une assistance restauration faite par Sodexo, qui leur fournissait l'élaboration des menus, la commande des denrées alimentaires, leur réception, et un suivi du plan de maîtrise sanitaire. M. Frédéric SOUCHET explique que Tables Communes va reprendre ces missions. Il indique par ailleurs que s'agissant du financement, Tables Communes va se faire rembourser la rémunération des agents chargés de la gestion des achats et des stocks, et l'élaboration des menus, des missions ponctuelles prévues par l'article 3 de la convention, soit deux équivalents temps plein. M. Frédéric SOUCHET ajoute que la nutritionniste de Tables Communes élaborera les menus, et précise que 14 % seront ajoutés sur les denrées alimentaires — ce que le syndicat fait systématiquement lorsqu'il signe un contrat hors ville adhérente. M. Frédéric SOUCHET explique qu'il y aura donc un surcoût des denrées alimentaires achetées pour la ville de Bagnolet de l'ordre de 14 %, ce qui permettra à Tables Communes de rémunérer l'ensemble des coûts administratifs. M. Frédéric SOUCHET précise que le Syndicat n'est pas là pour faire de l'argent, mais aussi pour être solidaire avec les collectivités territoriales, mais il précise se devoir d'être le garant des bons deniers publics, et de faire en sorte que la solidarité avec les collectivités territoriales coûte quoi que ce soit aux villes membres.

M. Frédéric SOUCHET explique enfin que dans toute convention, il faut qu'il y ait une contrepartie, et les équipes se sont donc creusé la tête avec la ville de Bagnolet pour savoir ce qu'elle pourrait apporter. Deux objets ont été trouvés. Tout d'abord, il s'avère que Bagnolet a encore au sein de leur établissement une retouche, et Tables Communes pourra faire appel à cette dernière. Le syndicat paiera chaque coût de retouche demandée. Par ailleurs, Tables Communes a été sollicité par les préfectures du 93 et du 94 pour participer et être actif pour notamment les plans ORSEC. M. Frédéric SOUCHET explique que lorsqu'il y a par exemple une inondation, un établissement tel que Tables Communes se doit d'être réactif et de porter secours aux populations, des administrés qui peuvent être hébergés dans des gymnases, etc. Tables Communes a déjà participé à quelques exercices, mais avait un souci de stockage de l'ensemble des denrées alimentaires. Bagnolet dispose justement d'espaces de stockage, et Tables Communes va donc louer quelques mètres carrés dans la cuisine centrale de Bagnolet pour stocker les denrées alimentaires dans le cadre du plan ORSEC.

M. Philippe BOUYSSOU, président, propose aux membres qui le souhaitent d'intervenir. Il souligne que cette opération est plutôt à l'avantage du Syndicat, et démontre en tout cas le savoir-faire de ses agents. Personne ne demandant la parole, M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de procéder au vote.

=> Le Comité syndical approuve la convention constitutive d'une entente dans la mise en œuvre des services publics de la restauration collective entre la Commune de Bagnolet et Tables Communes à l'unanimité (20 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)

2. Désignation d'un troisième administrateur pour siéger à la SEML TERRE & BOCAL (Unité de production liquides et semi-liquides bio en circuit court) :

M. Philippe BOUYSSOU, président, présente le dossier.

Monsieur le Président rappelle qu'une nouvelle structure a été créée en lien avec la coopérative des producteurs bio d'Île-de-France. Une nouvelle société d'économie mixte est ainsi créée, qui s'appelle TERRE & BOCAL — c'est une unité de production liquides et semi-liquides bio en circuit court. Cela permettra à Tables Communes d'avoir dans ses restaurants scolaires des soupes ou des compotes faites à partir des légumes et des fruits en surproduction à certaines époques. Cela permet donc à la fois de trouver un débouché sur la production de la coopérative bio et d'être partenaire avec eux d'une structure dédiée à cette mise en bocal. M. Philippe BOUYSSOU, président, rappelle que lors d'un précédent comité, deux membres avaient déjà été désignés, et il s'agit aujourd'hui d'en ajouter un troisième, en la personne de Mme CREACHCADEC, représentante de la ville de Montreuil.

M. Michel NUNG ne participe pas au débat ni à ce vote et quitte donc la visioconférence.

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à Mme Danièle CREACHCADEC.

Mme Danièle CREACHCADEC indique qu'elle suit avec attention les travaux de Tables Communes, et qu'elle est déléguée à la petite enfance — les questions liées à l'alimentation et à ses conséquences sur les jeunes enfants la préoccupent donc particulièrement, ainsi que les familles. Mme Danièle CREACHCADEC est donc très intéressée et très heureuse d'intégrer ce Conseil d'Administration de Terre & Bocal. De plus, cette question de circuit court, qui s'amplifie avec le fait de récupérer les légumes et les fruits pour faire des soupes et des compotes, lui semble très novatrice et intéressante. L'élue remercie Tables Communes de lui avoir fait cette proposition.

M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne qu'avec cette opération en circuit court, Tables Communes sera en effet pionnier dans le domaine de la restauration collective publique. Il remercie l'ensemble des équipes travaillant sur ces sujets.

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à M. Stéphane DUPRE.

M. Stéphane DUPRE évoque le marché public, et demande comment cela se passe avec le fait que Tables Communes soit avec la coopérative bio.

M. Philippe BOUYSSOU, président, explique que le point est hors marché, précisant qu'il s'agit de la création d'une SEML. Il passe ensuite la parole au Directeur Général des Services, Frédéric SOUCHET.

M. Frédéric SOUCHET explique que lorsqu'on crée une SEML, il faut systématiquement se dire qu'il faudra mettre la SEML en concurrence, même si on est actionnaire majoritaire, même si on est le coordonnateur principal — ce qui est le cas de Tables Communes. M. Frédéric SOUCHET explique que pour que Tables Communes puisse bénéficier des produits de TERRE & BOCAL, il faudra qu'elle devienne titulaire à travers Synergies Communes. La priorité est donc de se dire « cette société, qu'est-ce qu'elle a de différent par rapport aux autres ? », et « comment la retenir quasiment d'office ? ». M. Frédéric SOUCHET souligne qu'à ce jour, des soupes et des compotes en produits pasteurisés et en contenants réemployables, ça n'existe pas. Il indique que la société est axée sur des produits d'agriculture biologique, sur des contenants réemployables, et sur de la pasteurisation. M. Frédéric SOUCHET précise que les bocaux en verre que l'on trouve en grandes et moyennes surfaces sont stérilisés, ce qui est différent de la pasteurisation. La stérilisation altère davantage le goût, et ne permet pas une conversation aussi longue que la pasteurisation. M. Frédéric SOUCHET indique en outre que Tables Communes est administrateur de la Coop Bio, et c'est la raison pour laquelle le syndicat ne peut mettre un de ses membres à la présidence de TERRE & BOCAL. M. Frédéric SOUCHET indique qu'il y a quatre actionnaires aujourd'hui : Fontenay-sous-Bois, déjà administratrice de la Coop Bio, Tables Communes, également administrateur de la Coop Bio, la Coop Bio elle-même, et le SYREC. C'est donc systématiquement ce dernier actionnaire qui tiendra la Présidence, puisque c'est le seul qui n'est pas actionnaire de la Coop Bio.

M. Philippe BOUYSSOU, président, explique que Tables Communes crée donc un produit sur mesure pour ses besoins, qui n'aura pas de concurrence. Personne ne demandant la parole, M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de procéder au vote.

=> Le Comité syndical approuve la désignation de Mme Danièle CREACHCADEC en tant que troisième administrateur pour siéger à la SEML TERRE & BOCAL à l'unanimité (19 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)

• RESSOURCES HUMAINES :

3. Retrait de la Délibération n° 2025-51 du 5 mai 2025, « portant maintien du traitement et du Régime indemnitaire des congés maladie ordinaire durant les trois premiers mois » :

M. Philippe BOUYSSOU, président, donne la parole à Mme Mélanie DAVAUX Première vice-Présidente.

Mme Mélanie DAVAUX rappelle que Tables Communes avait délibéré en mai pour pouvoir maintenir le traitement et le régime indemnitaire des congés maladie ordinaires pendant les trois premiers mois, d'ailleurs à l'encontre de ce que proposait la loi, au titre du souhait de maintenir le principe de libre administration des collectivités, et puis de pallier une mesure de recul social pour les agents. Malheureusement, la préfecture a fait parvenir un courrier en juillet avec une injonction à retirer cette délibération. Mme Mélanie DAVAUX indique que c'était un acte politique, et rappelle qu'il avait été discuté et débattu au sein de cette assemblée, mais il s'agit désormais de rester conforme aux lois, au risque sinon de voir le Syndicat pénalisé. Mme Mélanie DAVAUX souligne que ce n'est pas sans regret et mécontentement qu'il est proposé au Comité Syndical de voter cette délibération, et que c'est un peu un constat d'échec de la capacité parfois à se mobiliser dans un pays qui passe un peu en force certains sujets.

M. Stéphane DUPRE souligne que ceci est regrettable, et demande s'il n'y a pas de recours possible, de bataille juridique contre la préfecture et donc l'État.

Mme Mélanie DAVAUX indique que la suite est peut-être le déféré préfectoral.

M. Philippe BOUYSSOU, président, explique qu'aucune collectivité n'a pour le moment de recours contre cette injonction, et Tables Communes serait donc initiateur. Mais il souligne que le risque que souhaite éviter le Syndicat tient au fait que cette réglementation est légale, et si le préfet déférerait Tables Communes devant le tribunal administratif dans le cadre d'un référé, la procédure d'appel que le syndicat pourrait engager n'étant pas suspensive de la décision en référé du tribunal administratif, le risque serait que le Trésor public se saisisse sur ordre préfectoral directement du remboursement des journées pendant la période entre la délibération et aujourd'hui. M. Philippe BOUYSSOU, président, explique que Tables Communes a donc retenu la stratégie, comme beaucoup de villes d'ailleurs, de dire au préfet que le syndicat pensait avoir encore une libre administration des collectivités territoriales, mais qu'une délibération sera faite dans le sens de ce que demande la préfecture, pour éviter le recours de le TA et la saisine dans le cadre d'un référé des journées « indûment perçues par les agents » et qui auraient pu en mettre quelques-uns en difficulté.

M. Philippe BOUYSSOU, président, procède ensuite au vote.

=> Le Comité syndical approuve le retrait de la délibération n° 2025-51 du 5 mai 2025, « portant maintien du traitement et du Régime indemnitaire des congés maladie ordinaire durant les trois premiers mois » à l'unanimité (20 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)

4. Signature d'une convention-cadre pluriannuelle pour la mise en œuvre d'actions en intra et en union de collectivités avec la délégation d'Île-de-France du CNFPT :

M. Philippe BOUYSSOU, président, donne la parole à Mme Mélanie DAVAUX, Première vice-Présidente.

Mme Mélanie DAVAUX indique que dans le projet porté au sein de Tables Communes, il y a évidemment toutes les questions autour de la nourriture, du réemploi, et de la filière bio et raisonnable, mais aussi tout un projet autour de ce que le syndicat construit avec les agents des collectivités. Mme Mélanie DAVAUX précise que Tables Communes est en effet producteur de repas, mais aussi d'un service public, ce qui a donné lieu à beaucoup de travail et d'interrogations sur comment faire mieux, et comment surtout faire en sorte que les agents se parlent alors même qu'ils ne sont pas dans les mêmes locaux — entre les villes membres, les deux cuisines séparées, les chauffeurs qui sont dispersés, etc. Mme Mélanie DAVAUX explique donc que depuis plusieurs années, Tables Communes travaille donc à une union des collectivités, qui s'appelle Formations Communes, pour avoir ces temps de formation qui mélangent les ATSEM, les animateurs, les CCAS, etc., et qui construisent un projet commun autour du bien-être, de l'assiette responsable, des écogestes, et de l'engagement social et territorial. Mme Mélanie

DAVAUX souligne en effet qu'il ne suffit pas d'en parler au sein de ce Comité Syndical, mais qu'il faut aussi que cela percole, que cela se décline, et que ce soit approprié par l'ensemble des agents des villes. Pour ce faire, Tables Communes souhaite donc renouveler son partenariat avec le CNFPT pour l'accompagner sur ses actions.

Personne ne demandant la parole, M. Philippe BOUYSSOU, président, procède au vote.

=> Le Comité syndical approuve la signature d'une convention-cadre pluriannuelle pour la mise en œuvre d'actions en intra et en union de collectivités avec la délégation d'Île-de-France du CNFPT à l'unanimité (20 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)

• FINANCES :

6. Modalités de facturation relative à la perte et à la détérioration des contenants réemployables :

Conformément à un arrêté de « déport », le **Président Philippe BOUYSSOU, se retire de la séance** et passe la présidence de celle-ci à Mme Mélanie DAVAUX pour la présentation et le vote de ce point.
Par ailleurs, **M. Michel NUNG ne participe pas au débat ni au vote** de ce point.

Mme Mélanie DAVAUX indique que dans le cadre de la SEMELOG, Tables Communes a réussi à créer une unité de lavage mutualisée, qui livre des contenants propres, les récupère, les lave pour les remettre dans le circuit. Néanmoins, afin d'envisager le long terme, tous ces contenants neufs et de grande qualité doivent faire l'objet d'une certaine attention, et la gestion de ce parc de contenants réutilisables a certains coûts. Mme Mélanie DAVAUX indique que ces coûts ont été bien intégrés dans le modèle économique, mais précise qu'on sait aussi qu'il y aura ponctuellement de la perte, de la casse, voire même, du vol. Mme Mélanie DAVAUX explique que l'objectif est donc de responsabiliser l'ensemble des utilisateurs des contenants avec une convention de facturation en cas de perte ou de détérioration du matériel — dès lors que cela dépasse 10 % de perte ou de casse. L'ensemble des coûts sera refacturé aux collectivités qui auraient cassé ou perdu les contenants. En deçà des 10 %, les charges sont réparties proportionnellement : un tiers pour la SEMELOG, deux tiers pour les collectivités. Mme Mélanie DAVAUX indique qu'en annexe figurent les coûts des contenants et matériels — allant de 5 euros l'opercule jusqu'à 200 euros le chariot élévateur. Mme Mélanie DAVAUX conclut en expliquant que cette note a du sens parce que Tables Communes tient à son matériel, a mis du temps à le produire, en faisant travailler de nombreuses personnes dessus, et maintenant qu'il va être mis en œuvre, il faut avoir un mode de fonctionnement permettant de le faire durer le plus longtemps possible.

Mme Évelyne WEGEL prend ensuite la parole et indique qu'il avait été notifié par M. Rémi NOUAL que les pertes ou les bacs non rendus seraient facturés 30 euros aux communes.

Mme Mélanie DAVAUX explique qu'il y a plusieurs tarifs, et suppose que M. NOUAL a peut-être fait une moyenne.

Mme Évelyne WEGEL propose de faire lecture de la notification, précisant que cela rentre dans le cadre de la prévision budgétaire demandée aux communes. Elle ajoute que le service finances de Compans a répondu à son information, la municipalité étant un cas particulier, puisque ville test depuis des années, la mise en place des bacs inox est déjà faite depuis environ trois ans. Compans a payé 65 bacs inox pour un montant de 2 277 euros. Mme Évelyne WEGEL explique que maintenant, les bacs vont devenir possession de la SEMELOG et plus du tout de Compans, et elle demande donc ce qu'on fait de ces 65 bacs payés à l'époque. Elle ajoute qu'il n'y a jamais eu de perte de la part de Compans et que tout a toujours bien fonctionné dans cette période de test. Mme Évelyne WEGEL demande ce qu'il faut faire de cette question des sommes facturées en cas de perte, puisque la ville a déjà acheté les bacs.

Mme Mélanie DAVAUX comprend cet aspect, et assure qu'il sera regardé en détail. Elle ajoute qu'en regardant le tableau, sur les bacs inox individuels, le chiffre est de 9,37 euros pour les 110 cl, 7,57 euros pour les 50 cl, et sur les grands contenants, les prix se situent entre 15 et 20 euros. Il n'y a donc rien qui coûte 30 euros a priori, mais Mme Mélanie DAVAUX répète que la question sera étudiée dans le détail, car il n'est effectivement pas question de facturer en cas de perte des choses que la ville aurait déjà achetées, ou en tout cas pas au prix d'achat initial. Elle ajoute qu'il s'agit effectivement d'un cas particulier, et que cela nécessite peut-être de s'y pencher un peu plus.

Mme Mélanie DAVAUX indique que pour le reste des collectivités, c'est la règle qui s'appliquera, avec des tarifs transparents, annexés à cette note, pour qu'il n'y ait pas de mauvaises surprises — et également un seuil de tolérance, car il est entendu qu'il y a nécessairement de la perte ou de la casse.

Mme Évelyne WEGEL déclare être d'accord pour délibérer favorablement, dans la mesure où il sera indiqué quelque chose concernant Compans en particulier et faire une note le précisant. Dans le cas contraire, elle s'abstiendra, précisant que Compans ne s'inscrit pas dans le cadre de cette délibération. Elle ajoute n'avoir pas pu lire tous les textes, car il est difficile de les télécharger sur des tablettes, et explique que c'est la raison pour laquelle elle a soulevé la question ce soir. Elle admet qu'il aurait peut-être fallu le faire en amont pour pouvoir le rédiger dans la délibération, et demande ce qui peut lui être proposé.

Mme Mélanie DAVAUX assure que le point sera mis en réserve dans la délibération. Les équipes se rapprocheront de Mme Évelyne WEGEL pour lui proposer des solutions et formaliser. Mme Mélanie DAVAUX souligne que ce sujet est de toute façon bien noté au PV.

Personne ne demandant plus la parole, Mme Mélanie DAVAUX propose de procéder au vote.

=> Le Comité syndical approuve les modalités de facturation relatives à la perte et à la détérioration des contenants réemployables à l'unanimité (18 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)

5. Rapport d'Orientation Budgétaire pour l'année 2026 :

Mme Mélanie DAVAUX s'absente de la séance et donne pouvoir au président pour ce vote.

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

M. Rémi NOUAL indique tout d'abord qu'aujourd'hui est présenté le rapport d'orientation budgétaire, et que le budget 2026 le sera dans trois semaines. M. Rémi NOUAL propose de ne pas revenir sur les sujets déjà évoqués lors de DOB précédents, et indique que trois contraintes ont été identifiées sur 2026 : la transition environnementale et le réemploi, la baisse de la natalité, et l'inflation des coûts alimentaires. M. Rémi NOUAL souligne que tous les ans, il y a de mauvaises surprises s'agissant des coûts alimentaires. Sur le réemploi, M. Rémi NOUAL indique que la SEMELOG est un projet incroyable, mais qui a un coût très important : de l'ordre de 2,7 sur l'année 2026. Par ailleurs, l'impact du réchauffement climatique explique en partie l'inflation, mais induit également des problèmes de rareté sur certains produits. M. Rémi NOUAL indique par exemple qu'il n'y a plus de sardines en ce moment — puisque le sujet des poissons a été évoqué précédemment. Sur la baisse de la natalité, à part les villes qui construisent beaucoup, comme Ivry ou Tremblay, le constat est le même partout. Cette baisse a été masquée pendant les premières années par le COVID et l'augmentation du télétravail, mais elle se fait désormais ressentir. M. Rémi NOUAL rappelle que 1 % d'enfants en moins correspond à 1 % de contributions en plus, puisqu'il faut couvrir les frais fixes, et donc trouver des solutions de substitution. M. Rémi NOUAL rappelle que la capacité de production de Tables Communes a été mise en avant sur 2025, avec le SYREC, avec l'Institut national de l'audiovisuel, etc., et souligne que le syndicat sait donc développer des solutions palliatives, ajoutant qu'il y aura tout le temps des demandes. Enfin, s'agissant de l'inflation sur les coûts alimentaires, M. Rémi NOUAL indique que les prévisions précédentes ne l'avaient pas envisagée. Il y a une très forte hausse du prix du bœuf bio, qui est passé de 11 à 13 euros le kilo — pour 40 tonnes par an, l'impact est énorme. De plus, M. Rémi NOUAL indique qu'une nouvelle hausse de 15 % vient d'être annoncée. En simultanée, il y a une crise du marché de l'œuf : la grippe aviaire et la bascule des poules en cage vers le plein air font que pendant deux ans à deux ans et demi, le marché de l'œuf va être complètement structuré, pour revenir à peu près à la normale fin 2027. En outre, M. Rémi NOUAL explique que pour lutter contre l'inflation, Tables Communes diversifie ses approvisionnements, et espère beaucoup que dans le cadre de Synergies Communes, la massification permette d'obtenir le meilleur outil de lutte contre une inflation débridée. M. Rémi NOUAL commente ensuite la courbe du nombre d'enfants en primaire depuis 2009, dans le privé et dans le public, en Seine-et-Marne, en Seine-Saint-Denis, et dans le Val-de-Marne : après des années où les enfants sont arrivés en masse dans les écoles, puis dans les collèges et enfin dans les lycées, on se retrouve avec des alertes sur les lycées avec -20 % d'enfants dans les années qui viennent, avec pourtant des lycées neufs.

Sur le réemploi, M. Rémi NOUAL souligne qu'il impacte toutes les étapes de production dans les cuisines, tant sur les travaux que sur les personnels. Il indique concernant l'étape 1, production et conditionnement, que depuis le 3 novembre, pour les écoles de Bobigny, de Compans, et une école test à Ivry, tous les plats cuisinés chauds sont livrés en inox — dans ce qui sera le modèle du 1^{er} janvier 2026. Il y aura alors 45 000 repas livrés en inox. Entre mars et mai 2026, les entrées seront basculées elles aussi vers des conditionnements en inox. M. Rémi NOUAL précise que les chaînes actuelles sont conservées, pour pouvoir avoir un plan de secours s'il y a le moindre souci de lancement de la production. La démarche est celle de la prudence, l'objectif prioritaire étant toujours de nourrir les enfants dans les meilleures conditions. M. Rémi NOUAL souligne que pour l'instant, les tests sont un succès, et les retours sur cuisines sont excellents. S'agissant des livraisons, M. Rémi NOUAL rappelle que la production avec de l'inox est plus lourde, avec des poids des tournées multipliés par 10, et donc la nécessité d'un recalcul de l'ensemble des tournées. La DRH et les directeurs de cuisines sont en train de travailler sur des créations de postes de chauffeurs, sur un marché de locations de camions supplémentaires, et économiquement, il y aura plus de tournées, puisque plus de camions, ainsi que des tournées de ramassage de salles. La troisième étape, la collecte des bacs, concernant les bacs sales qui reviennent des écoles.

M. Rémi NOUAL rappelle que la démarche de la SEMELOG consiste à reprendre des bacs sales pour économiser de l'eau — ce qui n'est absolument pas le cas des machines à laver la vaisselle dans les écoles. Il faut donc absolument que les bacs reviennent sales (c'est-à-dire vides et dérochés), ce qui n'était pas le cas avant. De novembre à janvier, la collecte des bacs se fera à l'extérieur de la cuisine de Bobigny, seule à produire en inox. De janvier à août, sur chaque cuisine, un système temporaire de conteneurs sera mis en place. À partir d'août, après validation du permis de construire par les villes de Bobigny et d'Ivry, des dépôts seront construits sur les zones vides des deux cuisines. À la quatrième étape, après la massification des bacs sales sur les deux cuisines, la SEMELOG vient chercher ces bacs. Des postes de supply chain ont été créés et présentés au comité syndical, pour gérer cette nouvelle marchandise en intralogistique. M. Rémi NOUAL rappelle en effet que sur les deux cuisines, 500 000 euros de matériels en inox arrivent tous les jours. L'idée est d'avoir un système qui protège les marchandises, d'où la création de ces postes, avec également une traçabilité numérique. Une fois les bacs transférés à la SEMELOG, celle-ci les rapporte propres, et le cycle recommence avec l'arrivée en production.

M. Rémi NOUAL commente ensuite une photo de la première chaîne de production arrivée à Bobigny, avec les agents fiers de démarrer ce nouveau processus. Il explique que pour arriver à cela, il a fallu faire d'énormes travaux, qui ont été déjà été discutés en comité syndical. M. Rémi NOUAL indique en outre que sur une PPI, en 2026 avaient été prévus 3 millions, et le résultat est d'environ 2. En 2027 sont prévus 6 millions, et en 2028, 11 millions, puisque cela correspondra à la période de construction de la cuisine de Tremblay. Financièrement, l'impact est un vrai succès, M. Rémi NOUAL expliquant que Tables Communes est exactement dans les épures lancées en 2021. En 2021, le prix pour 2026 était prévu à 4,53, et il est aujourd'hui proposé 4,48, avec un prix de sortie en 2030, malgré l'inflation et malgré la baisse de la natalité, qui sont des impacts très lourds, le prix sera établi en dessous des projections de l'année dernière.

M. Rémi NOUAL évoque ensuite l'impact financier structurel qu'est la capacité de désendettement de Tables Communes. Il explique que les deux années où la capacité de désendettement atteint 14 années correspondent à la période de construction de la cuisine de Tremblay, où le syndicat va emprunter beaucoup. Dès que Tremblay sera opérationnelle, ses capacités de production vont permettre de diminuer très rapidement la dette de Tables Communes. M. Rémi NOUAL évoque ensuite le prix des 10 cuisines dont Tables Communes a récupéré le tarif. Il ajoute n'avoir pas lui-même fait ce tarif, mais que cela a été fait par le cabinet Klopfer dans le cadre de ses missions. M. Rémi NOUAL souligne que le chiffre intéressant concerne le SYREC, qui est passé totalement au réemploi aujourd'hui. Il s'agit donc quelque part d'un prix cible. M. Rémi NOUAL souligne que le maintien des 4,27 est possible grâce à Synergies Communes, dont le SYREC n'est pas adhérent.

En conclusion, M. Rémi NOUAL indique qu'il est proposé d'effectuer une augmentation de prix à 4,91, soit un tarif scolaire à 4,48, rappelant que ce prix avait été validé dans le cadre du DOB de l'année dernière.

M. Philippe BOUYSSOU, président, souligne que Tables Communes s'est maintenu en dessous des prévisions initiales et a réussi à contenir l'ensemble des choses. Il rappelle que sur la base de ces orientations, le budget 2026 sera construit, avec tous les enjeux évoqués par M. Rémi NOUAL.

En l'absence de remarques ou d'interrogations, M. Philippe BOUYSSOU, président, propose de passer au vote.

=> Le Comité syndical approuve le rapport d'orientation budgétaire pour l'année 2026 à l'unanimité (20 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention)

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 20 h 21.

La secrétaire de Séance
Christine FAVÉ



Le Président de Tables Communes
Philippe BOUYSSOU



