



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Tables Communes
68 rue Gallieni 93000 BOBIGNY

Procès-verbal de la séance du Comité syndical
Mardi 9 décembre 2025
à 18 h 30

L'an deux mil vingt-cinq, le neuf décembre, le Comité Syndical de Tables Communes, légalement convoqué le 3 décembre 2025, s'est assemblé en son siège au 68 rue Gallieni, à Bobigny, sous la Présidence de Monsieur Philippe BOUYSSOU, Président en exercice.

Le nombre de membres en exercice est de :	33
Le nombre de délégués titulaires présents <i>ou représentés</i> est de :	18
Le nombre de délégués suppléants présents est de :	3
Le nombre de délégués titulaires et suppléants présents <i>ou représentés</i> est de :	21

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

Délégué(e)s présent(e)s à la séance :

AMMAD Majide, ATTIA Dominique, BONNEAU Michèle, BOUYSSOU Philippe, BRUSCOLINI Philippe, DARAGON Guy, DUBOE Nicole, DUPRE Stéphane, FAVÉ Christine, GELY Fabienne, JALIBERT Sylvie, MADADI Idir, MARTINIS Natacha, MRAIDI Merhez, WEGEL Evelyne, délégué(e)s titulaires – CREACHCADEC Danièle, DAVOUST Estelle, KITIC Tania, déléguées suppléantes.

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

ALPHONSE Mireille donne pouvoir à ATTIA Dominique.
DERNIAME Daniel donne pouvoir à BOUYSSOU Philippe.
KACHOUR Mohamed donne pouvoir à DARAGON Guy.

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

AIROUCHE Sonia, CADAYS-DELHOME Corinne, DAVAUX Mélanie, DECHY François, DOUCOURE Oumarou, FREIH BENGABOU Kheira, GALERA Richard, GALLIEGUE Raymond, GIRARDET Elodie, NUNG Michel, OURABAH-BERTOUT Ghais, PINEAU Aline, VIEIRA Gildo, VIGNERON Florian, VIVIER Maryline.

Secrétaire de séance : FAVÉ Christine.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, souhaite remercier l'ensemble des membres du Comité Syndical pour leur implication tout au long des 6 années du mandat en passe de s'achever. Il espère retrouver le plus grand nombre d'entre eux lors de la séance d'installation de la prochaine mandature.

M. Philippe BOUYSSOU rend hommage à l'équipe de direction et à l'ensemble des agents, lesquels ont accompli de véritables prouesses pour faire évoluer le syndicat et l'aider à franchir des étapes parfois difficiles. À certains moments, les équilibres budgétaires ont été très tendus. Plusieurs communes ont quitté le syndicat et toutes le regrettent amèrement. M. Philippe BOUYSSOU espère que le débat électoral à venir fera évoluer la situation dans ces communes et conduira à de nouvelles demandes d'adhésion.

Le mandat a été marqué par un certain nombre d'événements, dont l'arrivée de Montreuil au sein du syndicat. D'ici à quelques mois, tous les adhérents seront passés aux contenants réutilisables dans les cantines scolaires. La question du plastique aura été réglée. Sur ce point, M. Philippe BOUYSSOU tient à remercier l'équipe de direction et les agents du syndicat pour leur engagement sans faille et les résultats incroyables qui ont été obtenus au cours de ce mandat.

M. Philippe BOUYSSOU propose aux membres présents d'applaudir les agents pour saluer leur engagement.

Applaudissements.

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 FAVÉ Christine est désignée à l'unanimité.**

Le procès-verbal de la séance du Comité du 12 novembre 2025 est soumis au vote :

- **Approbation du procès-verbal de la séance du 12 novembre 2025 à l'unanimité.**

Le rendu-compte des décisions du Président:est présenté :

- **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° de Décision	Objet de la décision
2025-127 14/11/25	DECISION / Attribution d'un marché Synergies Communes selon la procédure "petit lot " AC7 pour la fourniture de kaki bio
2025-128 21/11/25	DECISION : Adhésion de la ville d'IVRY SUR SEINE au groupement de commandes Synergies Communes.
2025-129 25/11/25	DECISION : CUISINE 2025- Accords-cadres à bons de commande pour des fournitures d'équipements de cuisine.
2025-130 17/11/25	DECISION : Attribution d'un marché Synergies Communes selon la procédure " petit lot " AC9 pour la fourniture de Houmous de lentille corail 750g
2025-131 24/11/25	DECISION : Attribution d'un marché Synergies Communes selon la procédure " petit lot " AC3 pour la fourniture de fromages Verchicors Bio
2025-132 24/11/25	DECISION : Attribution d'un marché Synergies Communes selon la procédure " petit lot " AC3 pour la fourniture de fromages carré de l'Est Bio
2025-133 28/11/25	DECISION : COMM-2025 – PRESTATIONS DE COMMUNICATION ET ASSOCIÉES – LOT N°4"
2025-134 27/11/25	DECISION : Adhésion de la ville de TREMBLAY EN FRANCE au groupement de commandes Synergies Communes.

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

ORDRE DU JOUR :

NOTES D'INFORMATION :

- CALENDRIER DES BUREAUX ET COMITES SYNDICAUX – année 2026.
- **Remise de prix à Tables Communes et au groupement Tremplin. :**
 - Diplôme ECOCERT en Cuisine
 - « 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
 - Trophées de la commande publique 2025 « Prix spécial du Jury » attribué au Groupement TREMLIN, remis lors du Salon des Maires 2025.
- Présentation du nouveau projet « plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire ».
- « MOTION » concernant le maintien ou non du thon dans nos menus et sandwiches.
- « MOTION » concernant le Plan de communication sur le réemploi.

RAPPORTS SOUMIS A DELIBERATION :

• RESSOURCES HUMAINES :

1. Actualisation du dispositif des astreintes – Ajout des astreintes de nuit.
2. *Note Explicative de synthèse commune :*
 - Modification de l'organigramme intégrant la création de deux services
 - Actualisation du Tableau des emplois.
3. *Note explicative de synthèse commune :*
 - Adhésion à la Convention-cadre relative aux missions de Médiation Préalable obligatoire (MPO) et de médiation à l'initiative du juge administratif ou des parties mises en œuvre par le CIG Petite Couronne.
 - Adhésion à la Convention cadre relative aux prestations de prévention, de santé et d'action sociale au travail.
 - Adhésion au contrat groupe d'assurance des risques statutaires du CIG de la Petite Couronne.

• FINANCES :

4. *Note explicative de synthèse commune :*
 - Budget Supplémentaire valant DM n°3 de 2025.
 - Inscription budgétaire provisoire de la contribution 2025 de la ville de La Courneuve et modalités de régularisation ultérieure.
 - Régularisation de l'ajustement de la Contribution d'Ivry sur Seine pour l'année 2024.
5. *Note explicative de synthèse commune :*
 - Budget Primitif 2026
 - Points unitaires par typologie de prestations -2026
 - Montant des appels de contributions de l'année 2026.
 - Fixation de la Cotisation syndicale des villes adhérentes pour l'année 2026.

Il est proposé de démarrer par la présentation des informations.

Calendrier des bureaux et comités syndicaux – année 2026

M. Philippe BOUYSSOU annonce que plusieurs bureaux syndicaux se tiendront au cours du premier semestre 2026. Un prochain Comité Syndical se réunira quant à lui le 10 février 2026.

Remise de prix à Tables Communes et au groupement Tremplin :

- Diplôme ECOCERT en Cuisine :

Mme Anna DUHAMEL, Directrice de la Communication, signale que le syndicat a reçu le diplôme ECOCERT en Cuisine pour l'année en cours. Depuis l'entrée dans la démarche ECOCERT, la part du bio dans les achats est passée de 20 % à 35%.

- Trophées de la commande publique 2025 « Prix spécial du Jury » attribué au Groupement Tremplin, remis lors du Salon des Maires 2025.

M. Frédéric SOUCHET, Directeur Général des Services, tient à préciser que ce prix est décerné à l'occasion de la 18^{ème} édition des Trophées de la Commande publique. Le prix spécial du jury présente une véritable valeur. Lorsque le premier groupement de commandes Tremplin a été proposé, tous les membres du syndicat n'étaient pas nécessairement convaincus. Tables Communes a été la première intercommunalité à passer par ce type de groupement de commandes. Le dispositif fait désormais l'unanimité. Après Tremplin, Synergies Communes fait le plein avec 20 ou 21 adhésions à ce jour.

M. Frédéric SOUCHET rappelle que le syndicat avait reçu en 2022 le prix de l'innovation Restau'Co, lequel a réellement marqué le début de la restauration écoresponsable dans le syndicat. Ce prix venait récompenser la suppression de produits ultra-transformés et de tous les additifs douteux, dont les additifs de synthèse et les produits déshydratés. C'est ainsi par exemple que les fonds de sauce industriels et les purées déshydratées ont été supprimés.

M. Philippe BOUYSSOU propose d'applaudir les équipes du syndicat pour ce travail d'innovation.

Applaudissements.

- « Meilleure animation/action convives » de la 2^e édition des Ze Awards de la restauration collective organisés le 19 novembre 2025 par le magazine Ze Pros La collective :

Mme Anna DUHAMEL signale que le prix de la meilleure animation/action du magazine Ze Pros La collective vient récompenser le projet De la Terre à l'assiette.

Applaudissements.

- Présentation du nouveau projet « plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Mme Clémentine SAINCLAIR rappelle que la loi AGECE de 2020 a fixé un objectif de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire à l'horizon 2025 par rapport au niveau de 2015. Le syndicat ne dispose pas de données datant de 2015. Des groupes de travail ont été mis en place pour aider les villes à prendre des mesures à mettre en place pour éviter le gaspillage. Le grammage des entrées générant le gaspillage le plus important a pu être revu. Selon les villes, le niveau d'engagement est hétérogène, que ce soit au sein des groupes de travail ou dans leurs pratiques. Les pesées ne sont réalisées que ponctuellement, ce qui permet de douter de leur représentativité.

En moyenne, le gaspillage est mesuré à 170 grammes par enfant en 2023 et à 133 grammes en 2024.

Ce gaspillage est tout à fait regrettable au vu des efforts réalisés par le syndicat pour produire de la nourriture de qualité. Il est donc important de recréer une dynamique autour de ce projet et d'accompagner plus finement les agents des offices. Dans ce cadre, il est important de collecter des données fiables et donc le syndicat pourra être fier.

Le plan présenté se décompose en quatre points :

- Renforcer le diagnostic ;
- Fixer un objectif précis en prise avec la loi ;
- Retravailler les recettes pour améliorer la consommation par les enfants ;
- Ajuster les grammages et les composants.

Renforcer le diagnostic :

Il est proposé de conserver la semaine de pesée annuelle, détaillée composante par composante, mais également d'ajouter quatre semaines de pesée simplifiée. Dans le cadre de la pesée simplifiée, il est seulement demandé aux agents de peser la poubelle des biodéchets et ce qui n'a pas été servi, c'est-à-dire produit en trop. Suite aux échanges menés avec certaines villes, des offices seront accompagnés pour réaliser des pesées simplifiées quotidiennes et s'engager dans un processus d'amélioration continue.

Fixer un objectif précis en prise avec la loi :

Le syndicat se fixe pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à 2023, c'est-à-dire de passer 170 à 85 grammes par enfant. Il reste à déterminer l'échéance à laquelle cet objectif doit être atteint.

Retravailler les recettes pour améliorer la consommation par les enfants :

Un travail est à mener pour identifier les recettes donnant lieu au gaspillage le plus important pour les retravailler et améliorer le niveau de consommation. Dans ce cadre, il sera important de collecter en direct le retour des enfants au travers de visites dans les offices.

Ajuster les grammages et les composants :

Lorsque les actions mises en œuvre ne suffisent pas à réduire le gaspillage, il devient nécessaire d'ajuster les grammages, voire de permettre aux enfants de se servir pour que les grammages soient adaptés. Dans le même esprit, les produits et plats les moins prisés peuvent être commandés en moindre quantité pour limiter les pertes.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, propose de passer aux échanges.

M. Idir MADADI constate que 80 % des quantités de chou blanc en entrée finissent à la poubelle, ce qui peut venir fausser la vision quantitative sur le gaspillage alimentaire.

Mme Clémentine SAINCLAIR explique que les pesées plus régulières doivent permettre d'identifier les éléments des menus qui ne plaisent pas du tout. Il est prévu de réduire le grammage de certaines entrées. Celui des carottes râpées est préservé puisque les enfants apprécient cette entrée. Les endives sont proposées moins souvent, mais doivent l'être de temps à autre pour concourir à la variété alimentaire.

M. Idir MADADI souligne que certains aliments peu coûteux sont parfois nécessaires pour contrôler le coût global des menus.

Mme Nicole DUBOË estime que la question ne peut pas être considérée uniquement sous l'angle du grammage. Il est nécessaire que les volontés de Tables Communes et des agents des offices se rencontrent. Chaque collectivité porte la responsabilité de la mise en œuvre des outils nécessaires à la réduction du gaspillage alimentaire. Il est important que les personnels des offices incitent les enfants à manger. La démarche ne peut pas seulement être portée par Tables Communes. Elle doit trouver un relais dans l'action des personnels des offices.

Mme Dominique ATTIA marque également l'importance de l'accompagnement des enfants lors de la pause méridienne. La ville de Montreuil rencontre de grandes difficultés à recruter des animateurs qui pourraient accompagner les enfants dans la découverte du goût. Les responsables d'office et les agents de restauration sont affectés à la préparation et au service et ne peuvent pas accompagner les enfants. Cette mission est celle des animateurs. L'élue considère que l'objectif de réduction à 85 grammes est très ambitieux. Elle suggère de fixer un objectif plus atteignable à moyen terme. La fixation d'un objectif trop ambitieux, même à long terme, pourrait être décourageante. Par ailleurs, s'il est important d'éduquer les enfants au goût et à la variété alimentaire, il n'est pas nécessairement opportun de cuisiner et recuisiner des aliments dont il reste 80 % en fin de service.

Mme Évelyne WEGEL suggère d'éditer un livret qui mettrait en avant les principes de découverte du goût auprès des animateurs.

M. Stéphane DUPRÉ propose pour sa part d'inscrire les animateurs aux formations sur la prévention du gaspillage alimentaire.

M. Joël MARION remarque qu'il est difficile de retirer des animateurs pour leur faire suivre des formations d'une journée. En revanche, des modules pourraient être organisés en proximité.

M. Frédéric SOUCHET explique que la priorité doit être donnée à la sensibilisation des équipes des communes. Dans les groupes de travail, seules 4 communes sont représentées en moyenne. Le sujet ne semble pas intéresser les directions et les responsables de service, comme si jeter était normal et naturel. Récemment, un chauffeur est passé devant trois agents d'office et a déposé la marchandise, pensant que les agents allaient intervenir. Quinze minutes se sont écoulées jusqu'à l'intervention des agents de l'office. Ainsi, 200 repas ont été mis à la poubelle. D'aucuns pensent qu'il sera difficile de réduire le gaspillage, mais, à ce jour, très peu font d'efforts. Les services des communes considèrent qu'il est trop contraignant de peser les poubelles alors que les offices doivent faire le tri. Même la pesée des poubelles n'est pas faite. Voici 2 ou 3 ans que le groupe de travail n'avance pas ; pire, il recule. Jeter de la nourriture à la poubelle semble normal. Les communes ont tout intérêt à acheter moins et à acheter mieux. Le prix des denrées augmente. La France a perdu son autonomie alimentaire. Elle doit importer. Pour importer de la qualité, il faudra payer un prix plus élevé, d'où l'intérêt à acheter moins et à arrêter de jeter la nourriture.

M. Philippe BOUYSSOU souligne que le repas des enfants est une coproduction entre le syndicat et les communes. Ce mode de fonctionnement dual a progressé. Certaines écoles sont exemplaires, d'autres ont des pratiques à proscrire. Le Président ne croit pas opportun de fixer d'objectif unique. L'enjeu consiste à faire se rapprocher la dynamique centrale et les dynamiques locales. Pour cela, la formation des intervenants est essentielle. Cette formation doit être renforcée au niveau central. En grande partie, les animateurs intervenant sur le temps de midi ne sont pas des professionnels, mais il doit être possible de s'appuyer sur les animateurs titulaires en les formant à la découverte du goût. Si nécessaire, la formation sera décentralisée et délivrée au plus près des agents. À ce stade, le Comité syndical ne peut pas fixer d'échéance à laquelle il serait envisageable de réduire le gaspillage alimentaire de 50 %. En revanche, il peut adresser un message volontariste aux communes. Comme cela a été souligné, la fixation d'un objectif inatteignable pourrait être décourageante. M. Philippe BOUYSSOU propose de réaliser, deux fois dans l'année, un bilan des mesures réalisées dans les écoles pilotes. Deux villes volontaires pourraient être accompagnées et jouer ce rôle de pilote.

Mme Clémentine SAINCLAIR précise que la démarche consisterait à accompagner deux villes parmi celles étant les moins impliquées.

M. Philippe BOUYSSOU ajoute qu'il serait envisageable d'accompagner ces deux villes pendant un an, puis deux autres villes l'année suivante. Il propose également que les équipes du syndicat élaborent des kits de formation à déployer au niveau local, mais à condition que les cadres de proximité soient pleinement parties prenantes et organisent les formations. Les deux premières villes ne seront pas choisies dès ce soir. L'appel est donc lancé.

Mme Dominique ATTIA propose de diffuser le support de présentation pour que les villes puissent mener une réflexion à tête reposée.

M. Philippe BOUYSSOU assure que le support de présentation sera diffusé.

M. Philippe BOUYSSOU souligne ensuite que deux motions sont proposées. Si elles sont adoptées, elles seront l'objet de délibérations lors du prochain Comité syndical.

« MOTION » concernant le maintien ou non du thon dans nos menus et sandwiches :

M. Philippe BOUYSSOU rappelle qu'un débat d'expert a eu lieu lors du Comité Syndical précédent. Il est donc proposé de prendre une décision.

M. Frédéric SOUCHET indique que certaines grandes villes ont pris la décision de retirer totalement le thon de leur offre alimentaire. Le taux de mercure varie selon les espèces. Une portion de 30 grammes de thon listao peut représenter les trois quarts de la dose maximum tolérable pour un enfant de 2 ans et un peu plus de la moitié pour un enfant de 4 ans. L'exposition au méthylmercure ne constitue pas un problème majeur de santé publique. Cependant, les consommateurs très réguliers de poissons prédateurs sauvages peuvent dépasser la dose hebdomadaire tolérable fixée par l'autorité européenne de sécurité des aliments. L'ANSES préconise de diversifier les espèces consommées, de limiter la consommation de poissons prédateurs sauvages et d'éviter la consommation des poissons grands prédateurs les plus contaminés.

Le syndicat Tables Communes a acté l'arrêt du thon pour la petite enfance. En septembre 2025, il a supprimé le thon des entrées, mais a maintenu le sandwich au thon listao. Le 12 novembre 2025, le thon a été retiré de tous les menus dans l'attente d'une décision collégiale des villes membres.

Trois propositions sont soumises à la décision du Comité :

- 1. Suppression du thon pour tous les menus ;*
- 2. Maintien du thon uniquement pour les sandwiches avec du thon listao pour les repas scolaires ;*
- 3. Maintien du thon listao dans les entrées une fois par mois au maximum et dans les sandwiches le mercredi et les vacances scolaires.*

M. Stéphane DUPRÉ a été invité par une association à supprimer le thon des menus de sa commune. C'est pourquoi il a demandé l'ouverture de ce débat. En relisant le compte-rendu du précédent Comité, M. Stéphane DUPRÉ a relevé une erreur dans les chiffres mentionnés sur les facteurs de risque. Si un enfant mange du thon la même semaine dans son foyer et la cantine, il peut dépasser la dose recommandée. La décision doit donc être prise sous un autre éclairage.

Mme Dominique ATTIA signale que les élus de la ville de Montreuil sont favorables à l'application du principe de précaution.

M. Guy DARAGON remarque que la question est posée lors de tous les conseils d'école de sa commune. Pour lui, la suppression totale du thon ne constituerait pas une mauvaise décision.

M. Idir MADADI considère légitime de tenir compte de la réalité de chaque territoire. Le thon constitue un élément important dans les régimes sans viande. Supprimer le thon, réduirait la notion de bien manger à l'école.

Pour M. Idir MADADI, il n'existe pas de risque. Aucune alerte sanitaire n'a été lancée. La proposition 3 lui semblerait donc équilibrée.

Mme Christine FAVÉ s'interroge pour sa part sur l'alternative susceptible d'être proposée à un prix équivalent. Les populations mangent du thon en boîte parce que cela reste un aliment protéiné abordable et riche en Oméga3.

Mme Evelyne WEGEL abonde en ce sens, et s'interroge de savoir par quoi remplacer le thon au vu du nombre de plus en plus important d'enfants qui ne mangent pas de viande. Sachant que le grammage de thon dans les sandwiches n'est que de 20 g.

M. Frédéric SOUCHET précise que le thon est remplacé par de l'œuf et des crudités dans le sandwich. Le houmous constitue également une solution.

M. Stéphane DUPRÉ signale que le lobby de la filière du thon a fait pression pour que la dose admissible soit trois fois supérieure à celle des autres poissons.

M. Philippe BOUYSSOU demande si la décision du Comité pourrait être ajustée ou imposée à l'ensemble des communes. À titre personnel, il préconise, au titre du principe de précaution, de ne maintenir le thon que dans les sandwiches. Si des villes souhaitent également supprimer le sandwich au thon, il reste à établir si le syndicat peut répondre à leur souhait.

M. Frédéric SOUCHET explique qu'il serait nécessaire d'identifier des solutions.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, propose donc de mettre aux voix, sous réserve, le maintien du thon dans les sandwiches (proposition n°2) et demande à la direction du syndicat d'étudier les possibilités dérogatoires pour les villes qui exprimeraient le choix volontaire et déterminé de ne pas avoir de thon dans les sandwiches.

Mme Dominique ATTIA signale que la question du thon n'a été abordée dans aucun conseil d'école de Montreuil. En cas de nouvelle sollicitation, il sera dit aux parents que le thon est limité aux sandwiches, avec donc la possibilité d'aller plus loin dans le retrait.

M. Philippe BRUSCOLINI observe que le sujet du thon ne ressort pas non plus dans les conseils d'école de Tremblay-en-France. Il se dit favorable à la proposition n°2.

Mme Nicole DUBOE interroge sur la fourniture des sandwiches, et si celle-ci résulte d'un marché.

M. Frédéric SOUCHET précise que les sandwiches sont majoritairement faits maison par nos agents. Ils ne le sont pas le lundi pour éviter de faire travailler les personnels le dimanche.

M. Guy DARAGON remarque que les parents sont relativement peu nombreux à venir dans les commissions restauration et dans les conseils d'école. S'y concentrent souvent les parents les plus contestataires. La proposition n°2 semble adaptée et il la défendra.

M. Stéphane DUPRÉ exprime sa préférence pour la proposition n°1 au nom du principe de précaution et pour répondre au scandale de la filière du thon. En conseil municipal, un élu d'opposition l'a interpellé à ce sujet. Si la proposition n°2 l'emporte, la ville de Romainville demandera la suppression totale du thon.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, propose d'adopter la proposition n°2. Lorsqu'elle sera transformée en délibération, la possibilité d'une substitution pour les villes qui le souhaiteront aura été examinée.

=> À l'unanimité (21 voix), le Comité Syndical adopte la motion concernant le maintien du thon uniquement pour les sandwiches avec du thon listao, pour les repas scolaires.

« MOTION » concernant le plan de communication sur le réemploi :

Mme Anna DUHAMEL explique que le plan de communication sur le réemploi des contenants a été lancé au travers notamment d'une communication sur les réseaux sociaux. Un guide pratique a été élaboré et s'adresse aux agents dans les offices. Il sera déployé à compter du mois de janvier 2026. Une vidéo illustrative a également été élaborée.

Diffusion d'une vidéo en séance.

M. Frédéric SOUCHET souligne que les craintes des personnels concernant le poids des contenants réutilisables ont été levées. L'inox est légèrement plus lourd, mais la contrainte est très mesurée. En outre, la charge de travail n'est pas renforcée.

Mme Anna DUHAMEL précise que le guide permet de prodiguer différents conseils d'ordre pédagogique et doit permettre aux agents des offices d'appréhender le fonctionnement basé sur des contenants réutilisables.

La motion présentée au Comité syndical porte sur le plan de communication qui sera déployé à l'attention des familles. Plusieurs options ou formats sont proposés au travers de la réalisation de 5 mini-films de 30 secondes chacun pour entrer dans le détail de manière ludique sur les nouveaux contenants, sur la gestion de l'eau et la gestion des déchets. Ces films seraient mis en ligne sur les réseaux sociaux. Des expositions itinérantes pourront également être organisées dans les villes pour présenter les avantages du contenant réemployable. Un flyer pourrait également être réalisé à l'attention des enfants.

M. Frédéric SOUCHET souligne que le marché de communication est estimé à 18 000 euros TTC annuel. Il est demandé au Comité syndical de déterminer s'il soutient cette démarche de communication.

Mme Dominique ATTIA se dit favorable à l'adoption de ce budget. Elle suggère de pouvoir publier les vidéos sur les sites de chaque commune pour que cela soit partagé.

M. Joël MARION exprime également son approbation et marque l'importance de la communication. Dans les communes, tout le monde ne sait pas nécessairement qu'il a été mis fin à l'utilisation des contenants en plastique dans certaines communes, dont la petite commune de Compans.

M. Stéphane DUPRÉ exprime sa satisfaction à la suite de l'abandon du plastique. Il approuve également le plan de communication présenté.

M. Joël MARION suggère de préciser dans la communication que la pratique consistant à acheter des plats à réchauffer en plastique existe toujours en dehors de notre restauration collective.

M. Idir MADADI souhaite obtenir des précisions sur le calendrier du plan de communication. Il reconnaît que la ville de Bobigny n'a pas su communiquer de la manière la plus adaptée pour mettre en avant le passage aux contenants réemployables. À l'approche des élections municipales, il serait intéressant que le Comité syndical prenne le relais des villes pour communiquer sur le dispositif. L'idée du flyer lui semble également intéressante dans un premier temps.

Mme Anna DUHAMEL explique que l'objectif consiste à publier un film par semaine à compter du mois de janvier 2026. Consciente des enjeux électoraux, l'équipe du syndicat propose d'avancer rapidement y compris sur l'exposition itinérante.

M. Philippe BOUYSSOU propose de passer à l'approbation de la motion.

=> À l'unanimité (21 voix), le Comité Syndical approuve la motion concernant le plan de communication sur le réemploi.

Mme Anna DUHAMEL signale qu'un cycle de menus à thème autour des contes a été engagé au mois d'octobre sur le thème « Les contes se racontent dans l'assiette ». Tout au long de l'année scolaire, 8 menus thématiques seront proposés. Les restaurants scolaires recevront des affiches pour décorer les restaurants en lien avec les

thématiques choisies. Des animations, notamment de coloriage, seront également proposées. Mme Anna DUHAMEL souhaite enfin souligner que les élus sont conviés à la fête du personnel de Tables Communes, laquelle aura lieu le 23 janvier 2026 à midi.

L'assemblée examine ensuite les rapports soumis à délibération :

1. Actualisation du dispositif des astreintes – Ajout des astreintes de nuit :

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à Madame LEONTE pour la présentation de ce point.

Mme Laurence LEONTE, Directrice Générale Adjointe des Services, signale que les astreintes de nuit ne figurent pas dans le règlement intérieur. L'été, des sandwiches seront préparés la nuit. Le règlement intérieur doit évoluer pour que les agents puissent être rétribués en conséquence.

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

=> À l'unanimité (21 voix Pour), le Comité Syndical approuve l'actualisation du dispositif des astreintes – ajout des astreintes de nuit.

2. Note explicative de synthèse commune :

- Modification de l'organigramme intégrant la création de deux services :

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à Madame SLIMANE pour la présentation de ce point.

Mme Leïla SLIMANE, DRH, explique qu'il est proposé d'approuver la création de deux services :

- *Compte tenu de l'augmentation du nombre de demandes, l'organisation se dote d'un service festivités, de sorte à apporter une réponse de qualité. Le service comptera un responsable de service et un cuisinier dédié aux festivités. Dans l'organisation actuelle, il est difficile de dédier un cuisinier aux festivités tout en continuant à gérer l'activité courante. Cette création n'a pas d'incidence sur le tableau des emplois puisque l'organisation d'ensemble est restructurée.*
- *Le service réemploi, supply chain et solutions numériques s'inscrit dans le cadre de la mise en place des contenants réemployables. Il viendra structurer les missions menées dans ce cadre et assurera une coordination des flux logistiques, grâce notamment aux outils numériques de pilotage. Le service comptera un coordinateur, un superviseur supply chain, un chef d'équipe par site et deux agents polyvalents, l'un à Bobigny, l'autre à Ivry-sur-Seine.*

M. Philippe BOUYSSOU précise que le coût des créations de postes dans le cadre du réemploi des contenants est intégré au budget ayant été présenté lors du débat sur les orientations budgétaires.

M. Idir MADADI ne comprend pas la création du service festivités, la compétence mobilisée existant déjà dans l'organisation actuelle.

Mme Leïla SLIMANE note en effet que deux personnes sont dédiées à cette activité à Bobigny et Ivry-sur-Seine. Au regard du nombre croissant de demandes, il apparaît nécessaire de procéder à la création d'un service. La direction des cuisines centrales souhaite qu'un service soit dédié aux festivités. Le service compterait à ce stade un responsable et un cuisinier, mais son organisation pourrait être renforcée à terme.

Mme Laurence LEONTE ajoute que le fait de créer un service dédié permettra de répondre à une demande croissante et de développer une compétence spécifique.

M. Philippe BRUSCOLINI souligne que sa ville fait parfois appel à des traiteurs. Il comprend qu'il lui sera désormais possible de solliciter le service festivités du syndicat.

Mme Laurence LEONTE précise qu'il est déjà possible de faire appel à Tables Communes.

M. Philippe BOUYSSOU explique que la création du service vient formaliser une situation existante et permettra, si besoin, de développer l'activité.

M. Philippe BOUYSSOU propose ensuite de passer au vote.

=> À la majorité (20 voix Pour et 1 abstention), le Comité Syndical approuve la Modification de l'organigramme intégrant la création de deux services.

- Actualisation du tableau des emplois :

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à Madame LEONTE pour la présentation de ce point.

Mme Laurence LEONTE précise que le tableau des emplois doit être actualisé pour tenir compte des avancements de grade et promotions internes.

M. Philippe BOUYSSOU propose ensuite de passer au vote.

=> À l'unanimité (21 voix Pour), le Comité Syndical approuve l'actualisation du tableau des emplois.

3. Note explicative de synthèse commune :

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à Madame LEONTE pour la présentation de ces points.

Mme Laurence LEONTE, DGAS, indique qu'une note explicative a été fournie aux membres du Comité syndical et porte sur les trois délibérations mentionnées ci-dessous. Ces trois délibérations concernent le CIG Petite Couronne. Dans les trois domaines concernés, le syndicat est déjà en contractualisation avec le CIG.

- Adhésion à la Convention-cadre relative aux missions de Médiation Préalable obligatoire (MPO) et de médiation à l'initiative du juge administratif ou des parties mises en œuvre par le CIG Petite Couronne

Mme Laurence LEONTE, DGAS, précise que s'agissant des 7 domaines fixés par le décret n°2022-433 du 25 mars 2022, avant d'engager un contentieux, une phase de médiation est obligatoire. Le CIG fait alors l'intermédiaire, avec pour objectif de ne pas aller jusqu'au contentieux. À défaut de médiation, le juge n'entérine pas la saisine. La médiation permet d'éviter un certain nombre de coûts et de favoriser le dialogue entre l'agent et son employeur. Il est proposé au Comité syndical de valider le renouvellement de l'adhésion au CIG.

M. Philippe BOUYSSOU propose ensuite de passer au vote.

=> À l'unanimité (21 voix Pour), le Comité Syndical approuve la convention-cadre relative aux missions de Médiation Préalable obligatoire (MPO) et de médiation à l'initiative du juge administratif ou des parties mises en œuvre par le CIG Petite Couronne.

- Adhésion à la Convention-cadre relative aux prestations de prévention, de santé et d'action sociale au travail

Mme Laurence LEONTE explique que le CIG passe de contractualisations individualisées à des conventions-cadres. Il est donc proposé de valider la conclusion d'une convention-cadre portant sur l'offre de services du CIG en matière de prévention, de santé et d'action sociale au travail.

M. Philippe BOUYSSOU propose ensuite de passer au vote.

=> À l'unanimité (21 voix Pour), le Comité Syndical approuve la convention-cadre relative aux prestations de prévention, de santé et d'action sociale au travail.

- Adhésion au contrat groupe d'assurance des risques statutaires du CIG de la Petite Couronne

Mme Laurence LEONTE souligne que le CIG a relancé un marché européen. Il est proposé de renouveler l'adhésion de Tables Communes à ce marché pour la période allant du 1^{er} janvier 2026 au 31 décembre 2029 sur la base de taux déterminé en fonction de la sinistralité du syndicat.

M. Philippe BOUYSSOU propose ensuite de passer au vote.

=> À l'unanimité (21 voix Pour), le Comité Syndical approuve l'adhésion au contrat groupe d'assurance des risques statutaires du CIG de la Petite Couronne.

- FINANCES :

4. Note explicative de synthèse commune :

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à Monsieur NOUAL, Directeur des finances, pour la présentation de ces points.

- Budget supplémentaire valant DM n°3 de 2025 :

M. Rémi NOUAL souligne que le budget supplémentaire est traditionnellement adopté au mois de juin. En 2025, le syndicat a souhaité disposer de davantage de visibilité. Pour finir, ce budget supplémentaire est de 0 euro.

M. Philippe BOUYSSOU propose ensuite de passer au vote.

=> À l'unanimité (21 voix Pour), le Comité Syndical approuve le budget supplémentaire valant DM n°3 de 2025.

- Inscription budgétaire provisoire de la contribution 2025 de la ville de La Courneuve et modalités de régularisation ultérieure

M. Rémi NOUAL signale que la facturation à la commune de La Courneuve au titre de 2025 a été trop élevée en raison d'une non-anticipation de la baisse démographique. Le trop-perçu en faveur de La Courneuve est de 400 000 euros. Il est proposé de donner une autorisation sans montant, mais avec un plafond de date (10 décembre 2025) et un plafond de montant (400 000 euros).

M. Philippe BOUYSSOU propose ensuite de passer au vote.

=> À l'unanimité (21 voix Pour), le Comité Syndical approuve l'inscription budgétaire provisoire de la contribution 2025 de la ville de La Courneuve et modalités de régularisation ultérieure.

- Régularisation de l'ajustement de la Contribution d'Ivry-sur-Seine pour l'année 2024 :

M. Rémi NOUAL explique qu'en raison d'une erreur du syndicat, 6 000 euros de trop ont été facturés à la ville d'Ivry-sur-Seine au titre de l'année 2024.

M. Philippe BOUYSSOU propose ensuite de passer au vote.

=> À l'unanimité (21 voix Pour), le Comité Syndical approuve la régularisation de l'ajustement de la Contribution d'Ivry-sur-Seine pour l'année 2024.

5. Note explicative de synthèse commune :

M. Philippe BOUYSSOU, président, passe la parole à Monsieur NOUAL, Directeur des finances pour la présentation de ces quatre points.

Il indique que les votes des quatre délibérations se feront à l'issue de cette présentation.

- Budget primitif 2026 :

M. Rémi NOUAL rappelle qu'une projection de tarifs à fin 2028 a été établie au mois de novembre 2024 en tenant compte de différents paramètres : évolution du prix des denrées, évolution de la fréquentation, coût de l'inox, etc. Sur cette base, l'évolution sur la période 2025-2028 a été estimée à 66 centimes. Depuis le mois de novembre 2024, plusieurs paramètres ont évolué, dont l'évolution du prix de différentes denrées, notamment le bœuf et les œufs. Au travers de Synergies Communes, le syndicat travaille à la création d'une filière. Le réemploi a un triple effet : les travaux sur voirie, les machines de conditionnement et l'impact RH. Le dernier effet sur le prix des repas renvoie à la démographie scolaire, sachant que 1 % d'élèves en moins provoque une hausse de prix de 1 %.

Sur la période 2021-2025, Tables Communes a contenu l'augmentation des prix. En partant d'une base 100 en 2021, le prix est monté à 112 en 2023, contre 125 dans le secteur de la restauration privée. Ce contrôle de l'augmentation des prix est notamment permis par l'action de Synergies Communes et les différentes mesures d'économie et de lutte contre le gaspillage.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, constate que l'augmentation du prix en 2025 est supérieure à l'inflation. Il suppose que l'anticipation du réemploi joue sur cet aspect.

M. Rémi NOUAL le confirme, mais peut assurer que, dans l'ensemble, les coûts sont bien tenus.

M. Philippe BOUYSSOU comprend du support de présentation que le prix du repas, envisagé dans la trajectoire précédente à 4,53 euros, sera en réalité de 4,48 euros.

- Points unitaires par typologie de prestations 2026 :

M. Rémi NOUAL précise que des valeurs de points seront créées pour valoriser les nouvelles prestations. Dans le cadre du projet Bagnolet, le syndicat procède aux achats et a la responsabilité de la création des menus. Le syndicat gère tout, sauf la cuisine. Le prix de cette prestation évoluera en 2026 comme le tarif général, passant de 4,27 euros à 4,48 euros.

À l'inverse, le prix du goûter bébé diminue. En effet, le prix a été jugé élevé au regard de la valeur réelle de la prestation.

Pour la ville d'Ivry-sur-Seine, un tarif est créé pour le pain bio à l'unité. La ville d'Ivry-sur-Seine mène un travail particulièrement fin avec tous les offices pour lutter contre le gaspillage de pain. En fonction du menu et de la connaissance des goûts des enfants, chaque office commande la quantité de pain jugée nécessaire. Les cantines ne servent pas de pain avec une pizza. La quantité de pain peut être portée à la hausse si le menu du jour compte un plat relativement peu prisé par les enfants.

- Montant des appels de contributions de l'année 2026 :

M. Rémi NOUAL projette à l'écran le montant des contributions ville par ville pour l'année 2026. Le montant des tarifs est de 4,91. Toute augmentation supérieure à 4,91 s'explique par une hausse de population. En deçà de 4,91, la population est en baisse. Dans le tableau, les villes figurant en jaune sont celles n'ayant pas communiqué d'estimation.

- Fixation de la cotisation syndicale des villes adhérentes pour l'année 2026 :

M. Rémi NOUAL rappelle que la cotisation syndicale est fixée à 1 % du montant de l'année N-2, sauf pour la ville de Montreuil, laquelle est dans sa 2^{ème} année et supporte une cotisation équivalente à 0,98 % du montant de l'année en cours.

Dans les équilibres financiers, les recettes s'établissent à 38,8 millions d'euros.

Dans les dépenses, l'ambition consiste à maintenir la part alimentaire au même niveau. Le lavage passe à 2,7 millions d'euros. Les charges à caractère général sont de l'ordre de 3 millions d'euros. Les frais de personnel sont en augmentation, ce qui est notamment lié à des créations de postes et à la hausse des taux de la CNRACL.

En investissement, de nombreuses opérations lancées en 2025 et non achevées donneront lieu à des reports de dépenses sur 2026. La cuisine d'Ivry-sur-Seine aura besoin de travaux importants en 2026 pour achever la bascule sur le réemploi. Un robot a été acheté pour limiter les contraintes physiques pour les agents. Selon les plans, il était censé entrer dans les locaux. Dans les faits, des travaux sont nécessaires. Le robot ne pourra être installé qu'au mois de juillet 2026 après les travaux. Dans l'ensemble, de nombreux projets d'investissement seront menés en 2026.

M. Rémi NOUAL souligne que la ligne de trésorerie bénéficiant à la Semelog donne lieu à la réception de produits d'intérêt. Ce dispositif conduit à l'inscription de montants importants en investissements, mais l'effet est neutre.

L'épargne brute en 2026 ressort à 1 million d'euros. L'épargne nette diminue, à 0,5 million d'euros. Le capital de la dette restant due s'établit à 2,4 millions d'euros. La capacité de remboursement est de 4,8 ans. Le taux moyen de la dette s'élève à 2,8 %. Le montant de la dette diminue fortement, ce qui constitue une vraie volonté, l'objectif consistant à dégager des marges de manœuvre pour investir à Tremblay-en-France.

M. Rémi NOUAL projette enfin sur écran, le benchmark des tarifs : il est très important de noter que la vision sur le prix ne donne pas d'indication sur la qualité de l'offre nutritionnelle ou la part du bio. Dans certains cas, le prix est connu, mais le menu ne l'est pas.

M. Philippe BOUYSSOU remercie M. Rémi NOUAL et salue la capacité du syndicat à maîtriser les prix.

L'augmentation n'est pas celle qui aurait pu être redoutée. L'effet de seuil permis par Synergies Communes joue pour beaucoup.

Pour le mandat à venir, **M. Philippe BOUYSSOU, Président**, souhaiterait qu'un chantier soit ouvert concernant la restauration des personnes âgées. Cette activité est actuellement sous-traitée et pourrait parfaitement être prise en charge par le syndicat. Il est donc très important d'avancer dans ce domaine. M. le Président remarque que le calcul du prix du repas enfant intègre un surcoût lié à l'achat des repas pour les personnes âgées. Ainsi, les villes qui ne bénéficient pas de cette prestation paient pour les autres. En cas de contrôle par la Chambre Régionale des Comptes, cette pratique serait proche de l'illégalité. Il est important de sortir de ce système. Les villes bénéficiant de la prestation doivent en supporter le coût complet. Ce surcoût représente 11 centimes à ce jour.

M. Philippe BOUYSSOU, Président, propose aux membres du Comité de procéder à un vote groupé sur ces derniers points et les quatre délibérations y afférentes.

=> À l'unanimité (21 voix Pour), le Comité Syndical approuve le budget primitif 2026, les points unitaires par typologie de prestations 2026, le montant des appels de contributions pour l'année 2026 et la cotisation syndicale des villes adhérentes pour l'année 2026.

L'ordre du jour étant épuisé, et plus personne ne demandant la parole, Monsieur Philippe BOUYSSOU, Président, a levé la séance à 21 h 20.

La secrétaire de séance

Le président,

Christine FAVÉ

Philippe BOUYSSOU.

