



**Convives
Communes
Cuisiniers
Chauffeurs
Coopération
Circuit court
Compétences
Convivialité
Collectivités
Créativité**

Législation et mentions légales

Article L5211-39 CGCT Le président de l'établissement public de coopération intercommunale adresse chaque année, avant le 30 septembre, au maire de chaque commune membre un rapport retraçant l'activité de l'établissement accompagné du compte administratif arrêté par l'organe délibérant de l'établissement. Ce rapport fait l'objet d'une communication par le maire au conseil municipal en séance publique au cours de laquelle les représentants de la commune à l'organe délibérant de l'établissement public de coopération intercommunale sont entendus. Le président de l'établissement public de coopération intercommunale peut être entendu, à sa demande, par le conseil municipal de chaque commune membre ou à la demande de ce dernier. Les représentants de la commune rendent compte au moins deux fois par an au conseil municipal de l'activité de l'établissement public de coopération intercommunale.

Sommaire

Le mot du Président	5
Nos convives à table	7
Ecosystème de Tables Communes	8
À table, en images !	10
L'hygiène alimentaire scrutée à la loupe	11
L'équilibre alimentaire au cœur de nos menus	13
• La composition des menus	14
Nos chefs engagés pour une assiette de qualité	15
• Une cuisine comme à la "maison"	16
• Nouvelles vinaigrettes 100% bio	18
Commissions des menus : amélioration continue et coopération	19
Développement durable - Mon Restau Responsable®	20
• Labélisé Ecocert "En Cuisine"	22
• Chiffres EGalim Ma Cantine	24

Lutte contre le gaspillage alimentaire	27
Animations pédagogiques	29
• De la terre à l'assiette, un projet financé par l'Union Européenne	30
2025, cap sur le réemploi	35
• Synergies Communes : mutualiser les achats et les compétences	38
• Tremplin : un groupement de commande pour accélérer le réemploi	40
• Semelog : notre laverie mutualisée	41
Formations Communes	42
Alimentons la solidarité	43
Les agent-es au cœur de Tables Communes	45
Bilan financier	48
Bureau et Comité syndical	56
Carte des villes membres	58

Le mot du Président

Dans un contexte économique et social où l'accès à une alimentation saine, durable, équitable et respectueuse de l'environnement constitue une priorité de l'action publique, Tables Communes réaffirme son engagement : garantir une restauration collective publique accessible à l'ensemble des convives, quelle que soit leur situation sociale. Afin d'accompagner les enjeux de la transition alimentaire, plusieurs projets ambitieux et innovants ont marqué l'année 2025.

La pause méridienne dépasse le simple cadre du service de restauration scolaire : elle constitue un temps essentiel pour la santé, l'éducation alimentaire, le vivre-ensemble et la cohésion sociale. Elle offre aux enfants un repas équilibré tout en s'inscrivant dans des démarches pédagogiques et ludiques : découverte des aliments, ateliers de lutte contre le gaspillage, sensibilisation aux circuits courts et à la gestion des déchets...

Parmi nos actions phares, les jeunes convives participent depuis deux ans à notre projet « De la terre à l'assiette », soutenu par le programme européen « Lait et Fruits à l'école ». Ce dispositif vise à sensibiliser les élèves à une agriculture et une alimentation locales, saines et durables.

Parallèlement, notre partenariat renforcé avec la Coopérative Bio d'Île-de-France traduit notre volonté commune de construire des filières alimentaires plus justes et plus ancrées localement. Promouvoir le bio dans l'assiette, développer les circuits courts et structurer collectivement les filières constituent des leviers essentiels pour sécuriser les débouchés des producteurs, stabiliser leurs revenus et encourager des pratiques agricoles durables.

Poursuivant notre politique d'achats responsables, Tables Communes a engagé en 2025 la phase opérationnelle de substitution des barquettes en polypropylène par des bacs inox réemployables. La mise en service de la laverie mutualisée SEMELOG, pivot du déploiement des contenants réemployables, a significativement contribué à cette transition écologique. Cette transition menée avec brio traduit un acte politique fort de nos engagements.

Ces avancées sont le fruit de l'engagement quotidien des équipes de Tables Communes. J'exprime tous mes remerciements et renouvelle toute ma confiance à chacune et chacun des agents pour leur contribution à la réussite de notre action collective au service de l'intérêt général.

Très bonne lecture.

Philippe Bouyssou,
Président de Tables Communes



Nos convives à table

Chiffres clés 2025

Repas scolaire, péri et extra-scolaire :
6,3 millions, dont :

- 5,1 millions de repas scolaires
- 460 000 repas du mercredi
- 800 000 repas servis pendant les petites et grandes vacances

Goûters distribués : 3,09 millions, dont :

- 1,98 million de goûters en période scolaire
- 420 000 goûters du mercredi
- 640 000 goûters pendant les petites et grandes vacances

Autres convives :

- 39 000 repas pour les crèches
- 78 000 repas pour les selfs communaux
- 154 000 repas, 87 000 repas du soir, 20 000 potages dans le cadre du Portage à domicile.

Au total, plus de 9,7 millions de prestations alimentaires ont été préparées et distribuées en 2025.

Focus :

- En 2025, Tables Communes a atteint 53% d'alimentation durable
- **32% de Bio** dont 10% de Bio Île-de-France
- 20% d'achats durables
- **75% des plats élaborés par nos cuisiniers** à partir de produits bruts ou peu transformés.
- 99,85% de viande fraîche origine France

Écosystème de Tables Communes

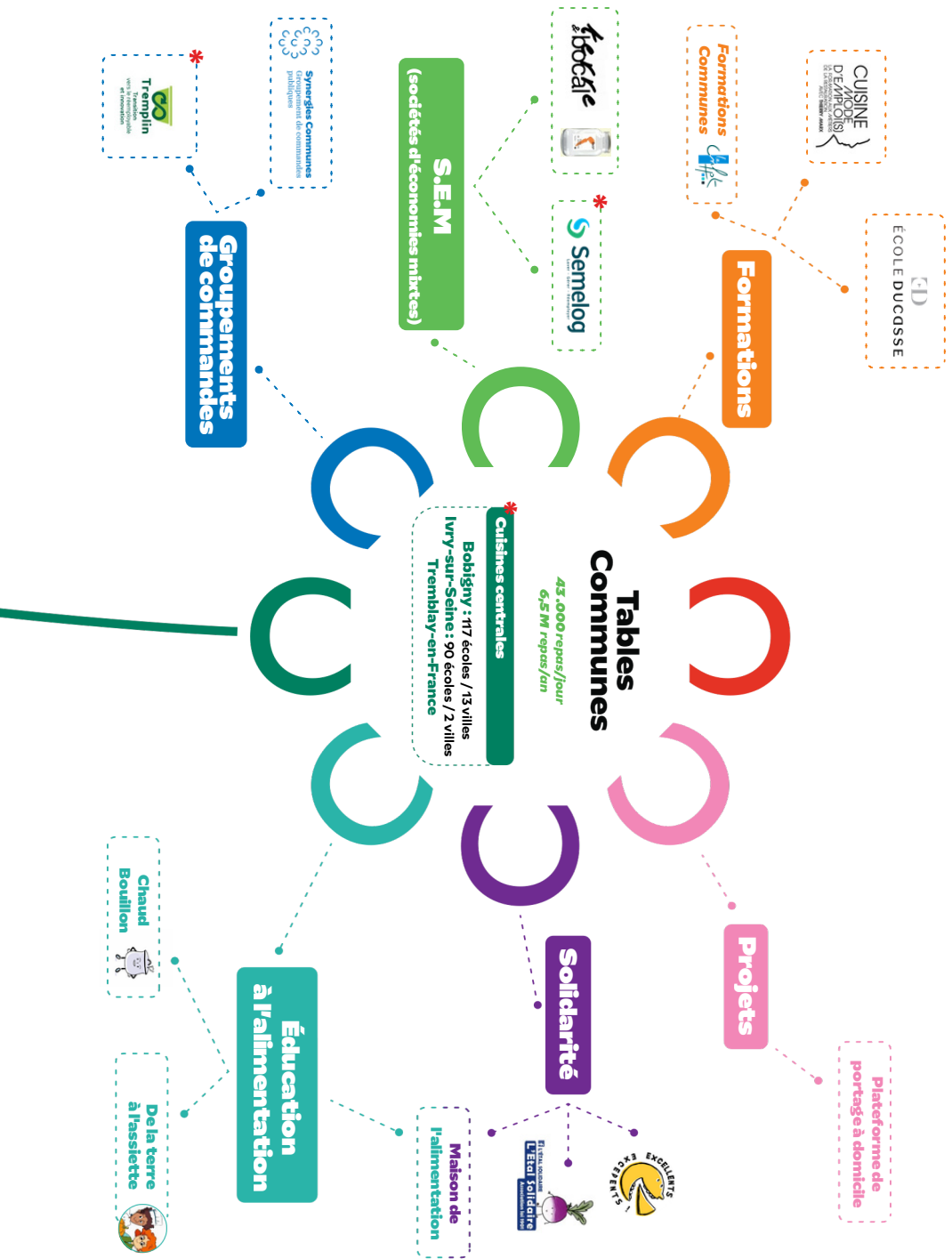
L'écosystème de Tables Communes s'organise autour de deux cuisines centrales en activité, complétées par une troisième en projet à Tremblay-en-France à l'horizon 2028. Cet ensemble constitue le socle d'un modèle de restauration publique mutualisée au service des territoires membres.

Il permet de développer des projets d'éducation à l'alimentation, de solidarité, de réduction du gaspillage et de transition écologique.

Cette dynamique s'appuie sur des outils de coopération tels que les groupements de commandes, Synergies Communes et Tremplin, créés pour accompagner le développement du réemploi.

L'écosystème est renforcé par deux sociétés d'économie mixte locales : la Semelog, laverie mutualisée opérationnelle depuis janvier 2026, et Terre & Bocal, déployée en 2026-2027 pour soutenir les politiques alimentaires locales.

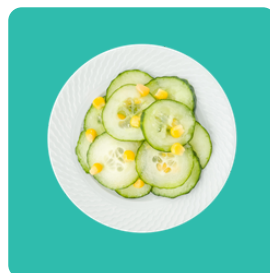
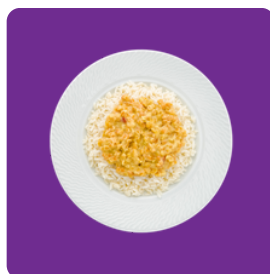
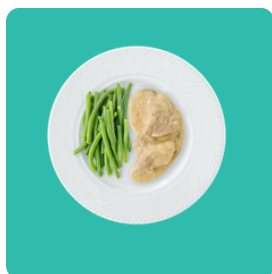
Enfin, une politique de formation complète ce dispositif avec Formations Communes, en partenariat avec le CNFPT, et des collaborations avec des organismes spécialisés pour accompagner les professionnels de la restauration collective.



À table, en images !

Chaque jour, les menus sont publiés en photo sur Instagram et Facebook pour permettre aux parents d'échanger avec leurs enfants sur leur repas au restaurant scolaire. Depuis 2023, nous avons rassemblé près de 5 000 abonnés sur Instagram.

Également, sur le site Internet retrouvez un module complet pour consulter les menus chaque semaine pour les scolaires, les crèches et les selfs communaux, avec la liste détaillée des ingrédients et des allergènes.



L'hygiène alimentaire scrutée à la loupe

Tables Communes assure un contrôle rigoureux de l'hygiène alimentaire en réalisant des analyses microbiologiques régulières sur les denrées, l'eau et les surfaces en cuisine.

En 2025, un audit Plan de Maitrise Sanitaire et des locaux a été réalisé par Agrobio pour chacune des cuisines. 491 analyses dont 275 concernant les denrées alimentaires ont été menées à la cuisine centrale de Bobigny et 504 dont 305 sur les denrées alimentaires à la cuisine d'Ivry-sur-Seine. Elles comprennent des prélèvements hebdomadaires effectués par un laboratoire indépendant, complétés par des contrôles quotidiens par les équipes internes de Tables Communes. 28 analyses microbiologiques ont également été réalisées sur l'eau.

Le laboratoire Agrobio a procédé à des prélèvements sur les surfaces tels que les sols, plans de travail ou ustensiles de cuisine, afin de vérifier l'efficacité des procédures de désinfection et l'absence de pathogènes. En 2025, cela représente 189 prélèvements à la cuisine centrale de Bobigny, 171 à Ivry-sur-Seine.

Audits des cuisines

1 audit hygiène par semaine assuré par le service qualité.
5 audits hygiène et bâtiment par an assurés par le service qualité et le service bâtiment.
1 inspection annuelle inopinée des services officiels de la Direction Départementale de la Protection des Populations a été effectuée à la cuisine de Bobigny.

Analyses microbiologiques

5 à 7 prélèvements de denrées par semaine.
20 prélèvements de surface toutes les deux semaines (soit annuellement 401 à Bobigny et 513 à Ivry-sur-Seine).
3 analyses d'eau des cuisines 4 fois par an.

La plateforme publique Alim'Confiance rend accessible les résultats des contrôles sanitaires réalisés par les Directions départementales de la protection des populations (DDPP) dans les établissements de restauration. Cet outil garantit une totale transparence auprès des usagers en publiant les niveaux d'hygiène constatés lors des contrôles officiels.

Dans ce cadre, les cuisines de Tables Communes affichent des résultats très satisfaisants, témoignant du respect rigoureux des normes sanitaires et de la qualité du travail réalisé par les équipes.

Cette reconnaissance publique contribue à valoriser les pratiques professionnelles mises en œuvre au quotidien et à renforcer la confiance des usagers dans le service de restauration collective.

Un audit a été réalisé le 20 mai 2025 sur le site de la cuisine de Bobigny. Aucun audit n'a été effectué à Ivry-sur-Seine en 2025, il a été réalisé le 21 janvier 2026.



L'équilibre alimentaire au cœur de nos menus

Tables Communes propose des **menus équilibrés**, adaptés aux besoins nutritionnels des convives, en respectant la **saisonnalité**. En alliant qualité, goût, et plaisir gustatif, nos repas sont conçus pour satisfaire tous les âges et promouvoir une alimentation durable.

La conception des menus est pilotée par notre service nutrition-développement durable en lien avec les chefs de cuisine, les villes membres et les enfants, via des commissions, animations et enquêtes.

Chaque repas, conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 et aux recommandations nutritionnelles et grammages du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), comprend 4 à 5 composantes, avec eau et pain à volonté, mais sans libre-service pour le sel et les sauces.

Les menus s'inscrivent dans le **Plan National Nutrition Santé** : augmenter la consommation des fruits et légumes, féculents, légumineuses et fruits à coque, réduire la consommation des aliments gras, sucrés et/ou salés.



La composition des menus

Crèches

Déjeuner « bébés » :

3 composantes : viande, œuf ou poisson nature, purée de légumes et pommes de terre, purée de fruit.

Déjeuner « grands » :

5 composantes : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier, dessert.

Goûters :

2 à 3 composantes : produit céréalier et/ ou fruit et/ou produit laitier.

Scolaires et péri-scolaires

Déjeuners avec 4 ou 5 composantes comprenant à chaque repas : produit laitier, plat protidique, garniture, crudité, féculent. 2 menus végétariens sont proposés par semaine, plus une alternative à la viande proposée quotidiennement, pour les villes qui le souhaitent et qui le proposent principalement dans les établissements élémentaires dotés d'un service en self.

Goûters

Au choix selon les besoins des villes : individuels, transportables, ou collectifs.

Pique-niques

Au choix selon les besoins des villes : pique-nique sandwich "maison", à emporter, ou collectifs.

Portage à domicile et résidences

Déjeuner :

5 composantes : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier, dessert

Collation du soir :

3 composantes : potage, un complément protidique ou garniture, dessert

Restaurants communaux

5 entrées au choix

2 plats principaux au choix

Assortiment de fromages et de laitages

3 desserts au choix ou fruits de saison



Nos chefs engagés pour une assiette de qualité

Les cuisinier·ères de Tables Communes, passionné·es par leur mission, préparent chaque jour des repas pour les enfants.

Ils réalisent toutes les sauces et innovent pour proposer des recettes adaptées aux goûts des enfants. Leur engagement dépasse la préparation des repas : ils organisent aussi des **ateliers culinaires** pour **transmettre** leur savoir-faire **aux enfants**.

L'équipe sélectionne rigoureusement des **matières premières de qualité, tels que des produits bio, label rouge, ou du poisson de pêche durable.**

En privilégiant les aliments bruts, elle limite les produits ultra-transformés et les additifs, inscrivant ainsi son travail dans une démarche de restauration collective écoresponsable.

Grâce à cet engagement, **32 additifs controversés ont été supprimés, 75% des plats sont préparés à partir de produits bruts ou peu transformés, et plus de 53 % de la valeur des achats alimentaires provient de l'agriculture durable, dont 32 % de produits biologiques, parmi lesquels 10 % sont issus de l'agriculture biologique francilienne.** Cette approche garantit une alimentation saine, respectueuse des normes nutritionnelles, et durable.

Une cuisine comme à la "maison"

Tables Communes a opté pour une cuisine traditionnelle préparée par les chefs, afin d'offrir aux enfants des repas savoureux et équilibrés :

- Les **saucés** : depuis septembre 2021, Tables Communes a supprimé tous les fonds de sauce industriels, un engagement qui a permis d'obtenir le **trophée Innovation Restau'co** en juin 2022. Les chefs cuisinent des sauces traditionnelles, comme l'émulsion au beurre avec des échalotes et de la farine de riz, pour accompagner les plats, et des sauces réalisées avec des compotées de légumes en cuisson de nuit.
- Les **vinaigrettes** : "maison": 100% bio avec des huiles de première pression à froid.
- Les **purées** : élaborées à partir de pommes de terre fraîches pour en conserver la texture et le goût. En ayant supprimé les flocons déshydratés, Tables Communes propose aux enfants une purée traditionnelle.
- Les **potages** : concoctés avec des légumes bio et locaux, pour privilégier les produits de saison et soutenir les producteurs de proximité.
- Les **viandes** : cuites à la température idéale, selon des méthodes lentes afin de préserver la tendreté et les arômes. Ces cuissons garantissent aux enfants des plats savoureux, inspirés des savoir-faire traditionnels.
- Les **pâtisseries** : depuis trois ans, les chefs réalisent des pâtisseries, allant du quatre-quarts au gâteau chocolat-haricots rouges. Sans additifs ni produits industriels, ces desserts offrent une note sucrée saine et créative adaptée aux enfants.
- En 2025, les cuisiniers ont innové en proposant des **quiches au fromage ou aux légumes** « maison » les mercredis et en période de vacances.



32 additifs controversés supprimés.

25 additifs conformément au Label Ecocert "En cuisine" depuis 2019, plus 6 additifs supplémentaires en 2022 et un autre en 2025, le E150c, ont été supprimés de toutes nos recettes. Également, nous faisons le choix de l'absence de graisses et huiles hydrogénées et de l'absence d'ingrédients OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).



**Liste complète
sur notre site internet**

Regarder le reportage :

Une vinaigrette 100 % bio, en filière directe avec nos agriculteurs



Nouvelle vinaigrette 100 % bio

Depuis septembre 2025, Tables Communes réalise ses vinaigrettes "maison" 100% bio confectionnées avec des huiles première pression à froid à base de colza (80%) et de Tournesol (20%) . Originaires d'une huilerie paysanne landaise, Oléandes, elle est fabriquée dans une démarche vertueuse portée par des agriculteur-trices et des éleveur-veuses soucieux de la biodiversité, de la qualité nutritionnelle et du circuit court.

Cette huile issue d'une seule et unique pression à froid d'une température inférieure à 50° C conserve ainsi toutes ses valeurs gustatives et nutritionnelles. Aucun additif, solvant, ni OGM ne sont utilisés.

Cette huile est particulièrement riche en omega 3 (acide gras essentiel) et en vitamine E.

Elle contribue au bon fonctionnement cardio-vasculaire et ralentit le vieillissement des cellules cérébrales.

Toutes nos vinaigrettes sont conditionnées dans des bouteilles en verre afin de respecter la démarche de Tables Communes de supprimer totalement l'usage du plastique.

Une vinaigrette vertueuse

- huile bio française, extraite à froid
- 0 % solvant – extraction naturelle, sans hexane
- embouteillage en verre (zéro plastique)
- circuit court avec des agriculteurs engagés

Commissions des menus : co-construire des menus de qualité

Les commissions des menus scolaires et périscolaires se réunissent tous les deux mois pour **évaluer les repas précédents et planifier ceux des deux mois à venir**, avec pour objectif d'**améliorer les recettes** proposées.

Ces réunions rassemblent les équipes de Tables Communes (chefs cuisiniers, diététiciennes, développement durable, logistique) ainsi que les responsables des services des communes membres, qui apportent leur expertise et échangent des bonnes pratiques.

Les commissions des menus pour les personnes âgées et les crèches se tiennent une fois par trimestre, tandis que deux commissions annuelles sont prévues pour les selfs communaux. Régulièrement, la commission des menus est aussi l'occasion de **tester de nouvelles recettes de nos chefs ou de nouveaux produits sélectionnés pour leur qualités gustatives et environnementales**.



Développement durable

Mon Restau Responsable®

Tables Communes a été l'un des 4 sites pilotes à entrer dans la démarche Mon Restau Responsable® en juillet 2015.

Tables Communes est engagé depuis 10 ans pour une alimentation plus saine et durable avec cette démarche de garantie créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau 'Co.

Les engagements de Tables Communes de 2024-2026, page suivante, s'articulent autour des 4 piliers de la démarche et confirment cette implication dans la durée.

Engagements 2024-2026



Bien-être des convives

- Créer de nouvelles animations pour les enfants pour contribuer à l'éducation à l'alimentation et à la découverte du goût.
- Créer du lien avec les restaurants, faire connaître notre démarche qualité aux agents des offices et développer les moyens de communication.
- Animer des temps d'échanges et d'information pour les parents d'élèves sur la restauration écoresponsable, au plus proche des territoires.

Assiette responsable

- Développer les recettes de desserts concoctés par nos cuisiniers et poursuivre les déclinaisons de recettes végétariennes une fois par mois.
- Poursuivre dans la démarche Ecocert "En Cuisine "niveau 1.
- Engager une démarche pour réduire l'empreinte carbone de nos menus.

Éco-gestes

- Poursuivre le groupe de travail avec nos villes adhérentes de lutte contre le gaspillage alimentaire pour mettre en place un plan d'action partagé.
- Mettre en place une démarche globale de réduction des déchets, d'optimisation du tri et de la valorisation.
- Mettre en œuvre la réduction de la consommation des divers fluides (eau, électricité, gaz, énergies fossiles).

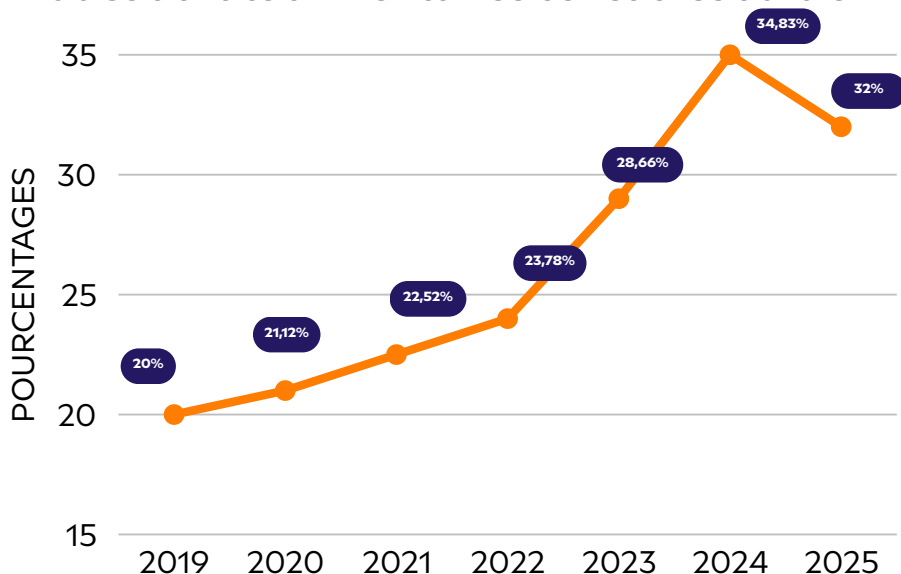
Engagement social et territorial

- Création d'une nouvelle cuisine centrale pour mettre en place les contenants réemployables, augmenter la part des plats concoctés par les cuisiniers, être plus en proximité avec les territoires.
- Poursuivre le travail sur la sortie du plastique avec les villes adhérentes.
- Développer la communication en direction des parents d'élèves à travers les réseaux sociaux.
- Création d'une filière de soupes bio locale en contenants réemployables en partenariat avec la Coopérative Bio Île-de-France.

Labélisé depuis 2019, Tables Communes renouvelle sa certification Ecocert « En Cuisine » chaque année. En 2025, les audits réalisés dans les deux cuisines centrales et dans un échantillon de restaurants scolaires des villes membres ont confirmé le niveau 1 Ecocert « En Cuisine ».

Ce label indépendant vise à **promouvoir une restauration collective plus bio, locale, saine et durable**. Il se décline en trois niveaux et reflète une démarche progressive intégrant les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique.

% des achats alimentaires consacrés au bio*



*selon le référentiel Ecocert en cuisine et la réglementation de la loi EGalim

Tables Communes et l'ensemble des villes membres sont labellisés.

La part de produits biologiques passe de 34,83 % en 2024 à 32 % en 2025. Cette évolution s'explique principalement par un élargissement du périmètre de calcul dans le cadre du calculateur Ma Cantine, qui intègre désormais l'ensemble des achats destinés à tous les convives, alors qu'il ne portait auparavant que sur la restauration scolaire. La part de bio étant plus élevée sur le segment scolaire que sur les autres types de convives et les prestations de relations publiques, ce changement de périmètre entraîne mécaniquement une baisse du pourcentage global. Cette évolution s'inscrit également dans un contexte marqué par l'inflation et des tensions d'approvisionnement, notamment sur la viande Bio.



Label Ecocert «En Cuisine»

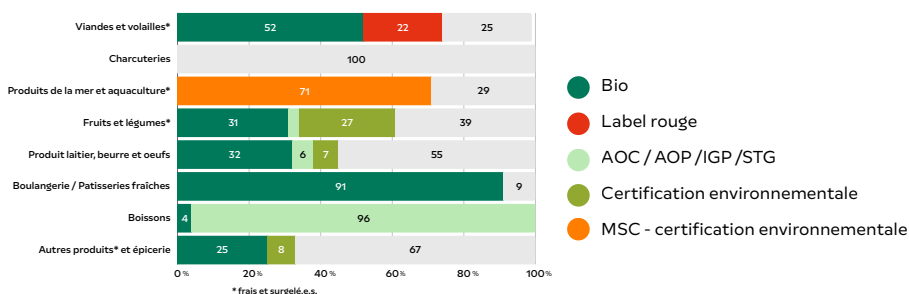
S'engager pour une restauration collective durable
+ bio + locale + saine



« Ma cantine » est la plateforme du ministère de l'Agriculture qui aide les gestionnaires de restauration collective à suivre les lois EGalim et Climat et Résilience, grâce à des outils de pilotage et à la télédéclaration des achats alimentaires.

Cette déclaration permet d'évaluer, en toute transparence, nos résultats en matière d'alimentation durable : part de produits bio ou labellisés, menu végétarien, lutte contre le gaspillage...

En 2025, 53 % des produits servis dans nos restaurants sont durables, dont 32 % issus de l'agriculture biologique – des résultats bien au-dessus des exigences légales de 20% de bio.



Nos réussites

- **Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50% de produits durable et de qualité, dont 20% bio.**
- **La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.**
- **Votre gestionnaire informe ses convives de toutes démarches pour mieux manger !**
- **La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.**



La qualité des aliments, notre premier critère

Tables Communes réduit son impact environnemental en favorisant une alimentation saine et durable : des produits locaux et de saison, une limitation du gaspillage alimentaire et une rémunération équitable des agriculteurs sont au cœur de ses engagements. Tables Communes utilise principalement des aliments bruts ou peu transformés, et limite les additifs. 75 % des plats sont préparés à partir de denrées brutes ou peu transformées et 99,85% des viandes sont origine France.

Tables Communes place la qualité au cœur de la restauration collective. Les fournisseurs sont choisis selon des critères exigeants : 65 % de la note repose sur la qualité des produits (goût, nutrition, environnement), contre 35 % pour le prix. Les marchés publics privilégient la fraîcheur, la traçabilité, et le choix final est validé par une commission d'élus.

Partenariat avec les agriculteurs

Tables Communes s'engage pour une agriculture locale, durable et équitable. Adhérente à la Coopérative Bio d'Île-de-France depuis 2019, depuis 2021, l'un de nos vice-présidents siège au conseil d'administration de la coopérative. Ce partenariat permet de garantir des produits bio, locaux et frais, tout en réduisant l'empreinte carbone. Cette démarche contribue à une alimentation saine pour les convives et assure une rémunération juste aux agriculteurs.



Programme Lait et fruits à destination des écoles

En 2025, comme chaque année depuis 2022, Tables Communes a participé au programme FranceAgriMer « Lait et fruits à destination des écoles », qui a permis de subventionner des légumes et fruits bio nature ainsi que des yaourts et fromages bio, AOP et IGP pour un montant de 425 500 euros.

Ce dispositif européen vise à encourager la consommation de produits de qualité chez les enfants tout en les sensibilisant à l'origine des aliments, à l'agriculture et aux enjeux d'une alimentation saine et durable. Grâce à ce soutien financier, Tables Communes renforce l'accès à des produits biologiques et sous signes officiels de qualité dans les repas servis aux élèves des communes adhérentes.

Terre & bocal : naissance d'une filière publique bio et locale

Le 21 novembre 2025, la première Assemblée Générale de la Société d'Économie Mixte Locale (SEML) Terre & Bocal s'est tenue au Syrec. Fruit de plusieurs années de travail mené conjointement par Tables Communes, le Syrec, la Coopérative Bio d'Île-de-France et la Ville de Fontenay-sous-Bois, cette nouvelle structure a pour ambition de transformer des fruits et légumes biologiques franciliens en soupes, compotes, plats cuisinés et coulis destinés à la restauration collective. Ce projet innovant permettra de valoriser les productions locales, y compris les surplus et produits non calibrés, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de proposer aux convives des produits bio, locaux et transformés en circuit court. À terme, Terre & Bocal contribuera à l'approvisionnement de repas de plus de 65 000 enfants en produits écoresponsables, tout en répondant aux objectifs des lois EGalim, AGECE et Climat et Résilience.



Lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité pour Tables Communes, qui mène des actions de sensibilisation auprès du personnel des villes et des convives, notamment les enfants. Le gaspillage est un enjeu environnemental, économique et social majeur.

Pour réduire le gaspillage alimentaire, Tables Communes déploie plusieurs initiatives :

- Groupe de travail : Depuis 2022, un groupe réunit les collectivités pour partager des pratiques et mener des actions communes. En 2025, 5 réunions ont eu lieu et 11 offices pilotes ont testé des actions concrètes.
- Une visite apprenante avec les responsables des services restauration sur le concept du "manège des saveurs", organisée à Ivry-sur-Seine, le 25 mars 2025.
- Une semaine de pesées organisée du 1er au 5 décembre 2025 à laquelle ont participé 13 villes.
- Formations : Journées en partenariat avec le CNFPT pour sensibiliser les personnels des villes.
- Donations : Partenariat avec des associations, comme Excellents Excédents, pour redistribuer les surplus alimentaires au quotidien.

Dans le cadre du groupe de travail "Lutte contre le gaspillage alimentaire" avec les villes membres depuis 2022, un travail est mené ensemble pour adapter les portions.



Diversification de l'offre végétarienne avec Cap Veggie

Entre octobre 2024 et avril 2025, Tables Communes a sollicité un accompagnement de 7 mois par Cap Veggie afin de renforcer et diversifier son offre de menus végétariens.

Deux sessions de formation ont permis aux équipes d'acquérir et de consolider plusieurs compétences : compréhension du cadre réglementaire des menus végétariens, identification et utilisation des protéines végétales, construction de menus équilibrés, amélioration de l'attractivité des plats végétariens, maîtrise des techniques culinaires adaptées, découverte et utilisation des épices, diversification des méthodes de production et développement du fait maison. Les équipes ont également été sensibilisées aux enjeux agricoles, environnementaux et de biodiversité, liés à la végétalisation de l'alimentation.

En complément, un module dédié aux achats durables a permis de renforcer les connaissances des équipes sur les filières végétariennes, les enjeux nutritionnels et écologiques, ainsi que sur l'identification de nouveaux produits et fournisseurs durables.

Douze nouvelles recettes végétariennes ont été développées et testées dans les cuisines de Tables Communes. Une majorité d'entre elles a déjà été intégrée aux menus, contribuant à enrichir l'offre proposée aux convives, à développer le "fait maison" et à renforcer les compétences des équipes en matière de cuisine végétarienne.

Gestion des déchets

La gestion des biodéchets est confiée à l'entreprise Tryon qui met en place une valorisation par méthanisation, ainsi 90,82 tonnes de biodéchets sont valorisés dans nos 2 cuisines centrales, représentant environ 6,5 tonnes de gaz naturel produites et permettant de fertiliser plus de 9 hectares en agriculture locale.

Animations pédagogiques

Le plaisir à table et l'éducation au goût c'est aussi découvrir, goûter, expérimenter, c'est pourquoi Tables Communes propose des animations pédagogiques aux jeunes convives.

En 2025, plus d'une centaine d'enfants ont participé aux animations :

22 janvier : 8 enfants de la ville de Fosses (équilibre alimentaire)

12 février : 13 enfants de la ville de Villetaneuse (Accueil de loisirs Jules Verne)

10 mars et le 7 avril : 2 ateliers sur temps scolaires avec des élèves de Pantin (école Diderot et Cachin, 2 classes de CE2)

2 avril : 12 enfants de la ville de Romainville (découverte des 5 sens)

30 avril : Visite du Conseil des enfants de Romainville

21 mai : 12 enfants de la ville de Tremblay-en-France (équilibre alimentaire)

18 juin : 10 enfants de la ville d'Ivry-sur-Seine (équilibre alimentaire)

En 2025, 5 ateliers cuisine, nutrition et découverte des aliments pour l'accueil de loisirs Langevin d'Ivry-sur-Seine.

Des ateliers cuisine durable et visites de la cuisine centrale de Bobigny ont été organisés. **39 enfants et 4 adultes** des accueils de loisirs Jules Verne à Villetaneuse et Boissière et Jules Verne à Montreuil ont bénéficié de ces animations.

De la terre à l'assiette, un projet financé par l'Union Européenne

En 2025, Tables Communes a reconduit le projet « **De la terre à l'assiette** » pour sensibiliser les enfants des villes membres à une alimentation saine, locale et durable, en lien avec les filières agricoles biologiques de leur territoire.

Ce projet prolonge le programme européen « **Lait et Fruits à l'école** », mis en place depuis 2022, qui permet d'introduire des produits de qualité (bio, AOP, IGP, Label Rouge) dans les menus. Celui-ci prévoit la distribution de fruits et laitages bio dans les menus scolaires (hors mercredis et vacances).

Pour ce projet de mesure éducative, Tables Communes a reçu sur les deux années scolaires 2024-2025 et 2025-2026 un financement de plus de 300 000 euros.

Pour revivre les moments clés du projet, quatre vidéos ont été créées et sont à retrouver sur la chaîne YouTube de Tables Communes.

DE LA TERRE À L'ASSIETTE



PROGRAMME
À DESTINATION
DES ÉCOLES



Trois temps pédagogiques :

- **Un atelier** pour introduire les notions d'alimentation durable, locale et de saison ;
- **Une visite de ferme** ou d'atelier de transformation biologique (laiterie, fromagerie, légumerie) en Île-de-France ;
- **Un Atelier de cuisine durable** à Tables Communes et visite de la cuisine centrale.

Chaque ville a choisi un accueil de loisirs pour constituer un groupe d'une trentaine d'enfants.

En 2025, Tables Communes a remporté le **prix de la Meilleure Animation / Action Convives** aux Ze Awards de la Restauration Collective organisé par Zepros La Collective !



Retrouver les vidéos du projet



Objectifs :

- Augmenter la consommation de fruits, légumes et produits laitiers dans les restaurants scolaires ;
- Améliorer la connaissance des élèves bénéficiaires ;
- Sensibiliser les élèves à une alimentation saine, locale, durable, et à la saisonnalité, tout en leur faisant découvrir les différentes filières agricoles durables de leur région ;
- Réduire le gaspillage alimentaire dans les assiettes des élèves.
- Apprendre et donner envie de cuisiner



En 2025, 14 accueils de loisirs ont bénéficié des journées d'animations : Guy Môquet (Saint-Maximin), Marcel Cachin (Bobigny), Couperin (Mitry-Mory), Langevin, Guy Môquet (Ivry-sur-Seine), Hessel & Louise Michel, Jules Verne, Boissière (Montreuil), La Garenne (Marly-la-Ville), Fraternité (Romainville), Louise Michel (Saint-Vaast-lès-Mello), Jules Verne (Villetaneuse), Brossolette (Tremblay-en-France), Robespierre (La Courneuve).

14 visites de fermes et d'ateliers de transformation ont été organisées en 2025 :

- Bergerie Nationale de Rambouillet : Bobigny, Tremblay-en-France
- Ferme Les Pommes d'Abit : Mitry-Mory
- Légumerie Coopérative Biologique d'Île-de-France : Saint-Maximin
- Ferme les Grands Prés : Ivry-sur-Seine, Marly-la-Ville Romainville, Saint-Vaast-lès-Mello
- Ferme de la Haye : Montreuil

Au total en 2025, **332 enfants** ont participé aux animations en accueil de loisirs, **314 enfants et 80 adultes** ont assisté à des visites de ferme.



2 journées Portes ouvertes

Les 7 et 14 juin 2025, Tables Communes a ouvert les portes des cuisines centrales d'Ivry-sur-Seine et de Bobigny aux convives. De nombreux élus étaient présents notamment le président de Tables Communes, Philippe Bouyssou, mais aussi Mélanie Davaux, Michel Nung, Idir Madadi, Majide Ammad ou encore Abdel Sadi, maire de Bobigny. Ces rendez-vous étaient l'occasion pour les enfants et leurs parents de visiter les cuisines, de participer à des ateliers culinaires (notamment l'atelier mini cake) et de profiter de dégustations de recettes « maison ». Un atelier des 5 sens a aussi permis de découvrir de manière ludique les enjeux d'une restauration saine et de qualité. Ces journées étaient également l'occasion de s'amuser grâce à des activités ludiques : fresque murale, atelier pochoir, jeux...

Création d'un jeu « Chaud Bouillon »

Pour cette occasion, le service communication et nutrition/développement durable ont créé un jeu en réalité augmentée appelé Chaud bouillon pour faire découvrir aux enfants l'équilibre alimentaire et visiter la cuisine de manière virtuelle et ludique.

Un rendez-vous festif dans une ambiance conviviale qui a marqué les esprits.

Menus à thème autour des contes

Pour l'année scolaire 2025-2026, Tables Communes a proposé un cycle de 8 menus à thème inspirés de l'univers des contes, afin de rendre le temps du repas plus ludique et immersif pour les enfants. Ces menus ont permis d'associer imaginaire et alimentation, en transformant la restauration scolaire en un moment de découverte et de convivialité. Pour l'occasion Tables Communes a fait appel au collectif d'artistes Murals pour réaliser des affiches et illustrer les contes, également déclinés en coloriages. Les équipes du service nutrition-développement durable et communication ont organisé à chaque fois une animation déclinable dans tous les accueils de loisirs.

- Cendrillon - 30 octobre - Tremblay-en-France
- Alice au pays des merveilles - 26 novembre - Mitry-Mory



Frutti & Veggi

Comme chaque année, Tables Communes a proposé aux villes qui le souhaitent de participer à la campagne automnale « Frutti & Veggi / Fraich'Force » d'Interfel. Cette opération propose des animations ludo-pédagogiques sur le temps de la pause méridienne afin de sensibiliser les enfants aux fruits et légumes frais. En 2025, 3 000 enfants de 6 à 10 ans, issus de plusieurs villes membres, ont participé à ces temps d'animation mêlant jeux et dégustations.



Webinaire " À table avec vous"

En 2025, Tables Communes a organisé le webinaire « À table avec vous », disponible en replay sur notre chaîne Youtube.

Destiné aux parents, élus et acteurs intéressés par la restauration scolaire, il a permis d'ouvrir un temps d'échanges autour de la qualité des repas servis dans les cantines des communes adhérentes.

Ce webinaire a abordé plusieurs thématiques structurantes : les besoins nutritionnels des enfants, les achats durables (bio, local et filières franciliennes), la qualité et la transparence alimentaire, ainsi que les actions éducatives menées dans le cadre du programme « De la terre à l'assiette » et le déploiement des contenants réemployables.

Il a réuni 3 intervenant-es engagé-es, apportant des regards complémentaires sur les enjeux de transformation de la restauration collective :

- **Marie-Pierre Membrives**,
Association de l'Alimentation Durable, autrice de *Mission cantines scolaires*, qui a partagé sa vision de parent et de citoyenne engagée.
- **Pujos Lise**, *directrice du label Écocert en cuisine*, qui a valorisé les engagements de Tables Communes pour le bio et le local.
- **Frédéric Frings**, *agriculteur de La Coopérative Bio d'Île-de-France*, qui a témoigné de l'impact local de nos achats durables.



2025 Cap sur le réemploi

Engagé depuis 2018 dans une démarche de recherche et d'innovation en faveur d'une restauration collective plus durable, Tables Communes poursuit sa transformation pour répondre aux objectifs des lois Egalim et AGECE.

Cette transition est le fruit d'un travail mené depuis 7 ans, au cours desquels Tables Communes s'est positionné comme un acteur moteur de la recherche et du développement autour du réemploi, notamment à travers sa participation au groupe Recolim, sa contribution aux deux livres blancs Agores consacrés aux alternatives aux plastiques.

Après plusieurs années d'expérimentations menées à travers les projets Recolim, Tremplin et Semelog, l'année 2025 marque le passage à la phase opérationnelle.

Depuis 2023, également Tables Communes a créé des postes d'agent-es dédié-es au réemploi, chargés d'accompagner les équipes des offices des 15 villes membres afin d'identifier les besoins d'adaptations techniques et de faciliter la mise en œuvre opérationnelle de cette transition.



En 2025, ils ont accompagné les responsables des villes et les agents des offices pour aider à identifier les besoins nécessaires pour la bonne mise en place des contenants réemployables.

D'importants travaux d'adaptation des cuisines centrales ont été réalisés, avec l'installation progressive de cinq chaînes de conditionnement inox et la réorganisation des flux logistiques associés.

Les premiers déploiements de contenants réemployables ont débuté en novembre 2025 à Bobigny, Compans et à l'école Rosa Parks d'Ivry-sur-Seine, avant une généralisation à l'ensemble des villes adhérentes à partir de janvier 2026.

Cette transition, soutenue par la Région Île-de-France, la Métropole du Grand Paris et l'ADEME, positionne Tables Communes parmi les acteurs pionniers de la restauration collective sans plastique. Aujourd'hui, cette phase opérationnelle marque une étape historique : celle du passage concret au réemploi et de la fin progressive du plastique à usage unique.

Voir la vidéo qui présente le nouveau circuit de contenants réemployables en inox mis en place par Tables Communes, du conditionnement des repas jusqu'à la récupération des bacs après service.



Tables Communes a édité un guide des nouvelles pratiques pour accompagner les agents dans les offices dans ce changement de pratiques.



Investissements pour l'adaptation des cuisines au réemploi

Tables Communes a engagé en 2025 l'adaptation de ses cuisines pour intégrer le réemploi des contenants inox pour permettre :

- la création de flux séparés entre contenants propres (livrés dans le cadre d'un marché innovant par la Semelog) et contenants sales,
- l'adaptation des zones de conditionnement pour l'installation des lignes automatisées,
- la création d'espaces dédiés au stockage et à la collecte des bacs inox,
- l'optimisation des accès et circulations véhicules.

Les travaux ont été réalisés entre l'été et la fin 2025 et seront terminés en 2026, avec un phasage permettant la continuité de production des repas.

Cinq lignes de conditionnement ont été installées :

- 2 lignes automatisées en production froide,
- 2 lignes automatisées avec robot en production chaude,
- 1 ligne manuelle complémentaire à Bobigny.

Lauréat d'appels à projets

Chaque année, Tables Communes répond à des appels à projets. En 2025, Tables Communes a été lauréat de celui de la Région Île-de-France qui promeut l'économie circulaire à travers son dispositif « zéro déchet ».

La démarche : en finir avec le plastique dans la restauration collective, favoriser le réemploi et le recyclage.

Dans ce cadre, elle décerne des prix aux acteurs engagés dans des projets et, cette année encore, Tables Communes a été lauréat sur le passage au réemploi dans leurs restaurants scolaires.

Sur un budget total de 4,2 millions d'euros, Tables Communes a ainsi reçu une subvention de 210 000 € en 2024 et 200 000 € en 2025 pour son projet de suppression des contenants en plastique à usage unique au profit de barquettes en inox.



Également, Tables Communes a demandé le soutien de la Métropole du Grand Paris, dans le cadre du Fonds Innover dans la ville, qui lui a accordé la subvention de 200 000 euros.



Synergies Communes
Groupement de commandes
publiques

Synergies Communes : Mutualiser les achats et les compétences

En 2023, Tables Communes a créé Synergies Communes avec le Syrec, un Groupement de Commandes Publiques pour favoriser des coopérations flexibles entre collectivités en restauration collective. L'objectif principal est de mutualiser les achats afin de réaliser des économies d'échelle grâce à des volumes négociés plus importants. Synergies Communes vise aussi à structurer les filières françaises en anticipant les commandes groupées.

Plus largement, ce dispositif encourage la co-construction et la solidarité pour optimiser la gestion des deniers publics.

En 2025, Tables Communes a mis en place une plateforme personnalisée dédiée à ses membres, leur permettant d'accéder facilement à l'ensemble des documents contractuels des marchés en cours ainsi qu'aux coordonnées des fournisseurs titulaires. Cet outil renforce la transparence, facilite le partage d'informations et améliore le suivi des marchés par les collectivités adhérentes.

Membres de Synergies Communes

Liste des collectivités adhérentes 2024 : Bagnolet, Coclico, Conseil départemental 93, Nanterre, Saint-Denis, Siplarc.

Liste collectivités ayant adhéré en 2025 : Bobigny, Ermont, Ivry-sur-Seine, Mitry-Mory, Marly-la-Ville, Montreuil, Pantin, Romainville, Sivom Stains-Saint-Denis, Tremblay-en-France et Villetaneuse



Plusieurs offres de services dédiées sont proposées dans le cadre de Synergies Communes

Marchés publics :

- Lavage et mise à disposition de contenants réemployables (marché de 15 ans)
- Location de camions frigorifiques
- Marchés alimentaires
- Solutions de conditionnement pour assurer l'ergonomie du réemploi
- Marché petits matériels et équipements de cuisine (7 lots -1. petit et moyen matériel électrique, 2. petit et moyen matériel non électrique, 3. vaisselle, 4. four de remise en température, 5. armoire froide, 6. lave-vaisselle, 7. Jetable)

Ingénierie :

- Conseil en marchés publics
- Assistance à l'élaboration des menus et à la gestion des achats et des stocks. Mise à disposition d'un gestionnaire des achats et d'une diététicienne à mi-temps
- Formations
- Accompagnement à l'élaboration d'un plan de Maîtrise Sanitaire
- Accompagnement travaux de cuisine (Maîtrise d'ouvrage)

Tremplin : un groupement de commande pour accélérer le réemploi

Afin de répondre aux enjeux réglementaires et environnementaux liés à la sortie du plastique à usage unique, Tables Communes a cofondé en 2021, avec le Syrec, le groupement de commandes Tremplin.

Tremplin rassemble aujourd'hui 18 cuisines centrales appartenant à 6 villes, 1 département et 4 EPCI, au service de 70 communes.

Ensemble, elles produisent plus de 319 000 repas par jour, soit plus de 50 millions de repas par an.

Ce groupement permet de mutualiser les achats, de développer des solutions innovantes de réemploi et de sécuriser les investissements nécessaires à la transition.

Entre 2024 et 2025, près de 28 millions d'euros ont été consacrés à l'acquisition de contenants réemployables et d'équipements associés.

En 2025, Tremplin a obtenu une subvention de 52 500 euros de l'ADEME pour l'aide sur le réemploi en cuisine centrale pour la réalisation d'études, d'expérimentations et d'innovation.

Trophée de la commande publique

Dans le cadre du Salon des maires organisé à Paris, au mois de novembre 2025, avait lieu la remise des prix de la 18^e édition des Trophées de la commande publique. Tables Communes, via son groupement de commandes, Tremplin, a reçu le Prix spécial du jury. A travers ce prix c'est tout le travail engagé depuis 2018, pour la sortie du plastique qui a été récompensé.

Chiffres clés - Tremplin

- **18 cuisines** centrales engagées
- **70 communes** desservies
- **319 000 repas/jour** produits
- **+50 millions** de repas/an
- **28 M€** investis (2024-2025)

Membres de Tremplin

- Tables Communes
- Syrec
- Sivu Bordeaux-Mérignac
- le Sivu des 4 Fourchettes
- Semelog
- Nantes
- Rennes
- Toulouse
- Tours
- Le Mans
- Grenoble
- Département du 93



La SEMELOG : notre laverie mutualisée



Créée en 2022 par Tables Communes et le Syrec, la Semelog constitue le maillon industriel indispensable au développement du réemploi.

Implantée à Villeneuve-la-Garenne, cette laverie mutualisée innovante est devenue opérationnelle en janvier 2026 après une année 2025 consacrée à l'installation des équipements et à la préparation de son démarrage.

Dotée de neuf tunnels de lavage automatisés, elle dispose d'une capacité de traitement équivalente à 160 000 repas par jour.

Cette infrastructure permet d'assurer une boucle de réemploi performante tout en réduisant significativement les déchets d'emballages alimentaires et les émissions de gaz à effet de serre, avec un gain estimé entre 1 125 et 2250 tonnes de CO₂ par an.

Au-delà de ses performances techniques, la Semelog illustre l'ambition collective de construire une filière industrielle de réemploi durable, au service d'une alimentation plus responsable.

Chiffres clés - Semelog

26 collectivités engagées des départements du 60, 77, 92, 93, 94, 95, soit un bassin de vie de 2 millions d'habitants

160 000 repas par jour servis en inox

120 000 pièces lavées/jour dont 40 000 contenants et 40 000 couvercles

9 tunnels de lavage et 22 robots
450 tonnes de plastique évitées/an

35 M€ d'investissement
70 emplois créés dont 60 en insertion

1 site francilien de 5 000m².

« Chaque jour, la Semelog lavera 40 000 contenants inox. Mis bout à bout, cela représente près de 13 km — l'équivalent d'un tiers du périphérique parisien de plastique jetable évité quotidiennement »

Gilbert Branchet, directeur de la Semelog.

Formations Communes

En 2025, Tables Communes a organisé 14 sessions de formation, représentant 21 journées de formation au total. Huit villes membres y ont participé, avec une moyenne de 15 agent-es par session.

Trois ans après le lancement du catalogue *Formations Communes*, les collectivités adhérentes mobilisent régulièrement ce dispositif pour accompagner la montée en compétences de leurs agent-es sur les thématiques liées à la restauration collective.

Les modules proposés sont définis en fonction des besoins exprimés et des thématiques les plus plébiscitées par les villes membres, afin de garantir une offre de formation au plus près des attentes du terrain.

- **L'hygiène alimentaire en restauration collective**

3 sessions : Hygiène alimentaire, présentation des plats et accompagnement des convives pendant la pause méridienne

- **L'alimentation des enfants et l'offre de repas**

2 sessions : Le développement du goût chez l'enfant

1 session : Les recettes végétariennes

- **L'environnement, l'accueil et l'accompagnement des enfants**

1 session : Qualité de l'accueil et accompagnement éducatif pendant la pause méridienne

1 session : Méthodologie de projet : construction des projets éducatifs autour de la pause méridienne

1 session : Éducation à l'alimentation et à l'agriculture durables : animer des ateliers de la fourche à la fourchette pendant et en dehors des repas

- **Vers une alimentation saine et durable**

1 session : Le gaspillage alimentaire

1 session : Les additifs et les aliments ultra transformés

1 session : Les enjeux d'une alimentation saine et durable

- **Prévention des risques liés à l'activité**

2 sessions : Prévention des risques liés à la transition vers le réemploi

Alimentons la solidarité

Excellents excédents



En 2025, le partenariat entre Tables Communes et l'association Excellents Excédents engagé depuis de nombreuses années, a permis de donner une seconde vie à plus de 11,5 tonnes de denrées alimentaires. Grâce aux collectes quotidiennes dans nos deux cuisines, plus de 80 250 portions ont été redistribuées via des associations d'aide alimentaire et des cantines solidaires.

Cette démarche a eu un triple impact : alimenter la solidarité, lutter concrètement contre le gaspillage alimentaire, réduire l'empreinte carbone. En effet, les 11,5 tonnes de denrées sauvées de la poubelle représentent l'équivalent de 51,6 tonnes d'équivalent CO₂ évitées.

Téléthon

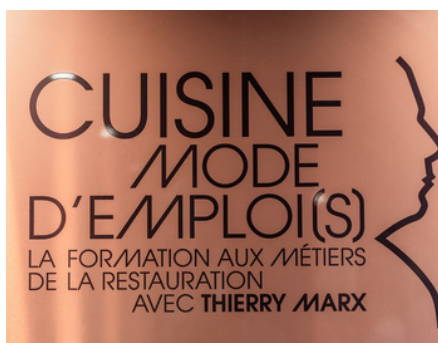


Tables Communes s'est mobilisé pour l'édition 2025 du Téléthon à travers une opération solidaire à Aubervilliers organisée par l'association Le rêve étoilé d'Alban qui organisait un tournoi de football en salle pour des enfants de 8 et 9 ans.

Tables Communes a soutenu l'événement en offrant un goûter aux jeunes joueurs, agrémenté de quelques surprises pour prolonger la fête.

Cuisine Mode d'emploi

Dans le cadre de son engagement en faveur de la formation et de l'insertion professionnelle dans les métiers de la restauration, Tables Communes s'est associée à la démarche portée par Cuisine Mode d'Emploi(s). Aux côtés des établissements partenaires et de son fondateur Thierry Marx, une convention a été signée afin de sécuriser et relancer l'activité des écoles de formation et de soutenir le développement de nouveaux parcours qualifiants. Ce dispositif contribue à répondre aux besoins de recrutement du secteur tout en favorisant l'accès à l'emploi de publics éloignés, grâce à des formations courtes et professionnalisantes dans les métiers de la cuisine, de la boulangerie et du service en restauration.



Les agent·es au cœur de Tables Communes

Structure des effectifs

En 2025, Tables Communes comptait 185 agent·es, dont 3 postes non permanent et dans le cadre du plan pluriannuel de résorption de la précarité mis en œuvre par Tables Communes, 7 agents ont été titularisés en qualité de stagiaires et 2 agents ont bénéficié d'un contrat à durée indéterminée (hors Union européenne).

Répartitions

par catégorie :

- Catégorie A :
24 agent·es
- Catégorie B :
15 agent·es
- Catégorie C :
146 agent·es

par filière :

- Technique :
151 agent·es
- Administrative :
31 agent·es
- Médico-sociale :
3 agent·e

selon le statut :

- Fonctionnaires
titulaires : 123
- Contractuel·les : 62



Concours et accompagnement des parcours professionnels

En 2025, le service des ressources humaines a renforcé sa communication interne afin de soutenir les évolutions de carrière et de redonner une dynamique aux parcours professionnels. 14 agent·es ont bénéficié de la promotion interne d'agent·e de maîtrise et d'attaché.

Accueil de stagiaires

Tables Communes a poursuivi son engagement en faveur de la transmission des savoirs et de l'ouverture aux jeunes en formation, en accueillant en 2025 :

- 6 stagiaires de 3e
- 4 stagiaires de seconde
- 15 stagiaires en Bac Pro

Formations des agent-es

Les agent-es de Tables Communes sont fortement impliqués-es dans les Formations Communes proposées, et bénéficient également de formations internes organisées sur mesure. En 2025, 18 journées de formations ont été organisées :

- 4 sessions d'habilitation électrique
- 2 recyclages SST (Sauveteur Secouriste du Travail)
- 2 formations "Gestes de premiers secours" et "manipulation d'extincteurs"
- 4 formations spécifiques en lien avec les ressources humaines

Afin de réduire les inégalités d'accès à la formation, un plan de rattrapage, initié en 2023, s'est poursuivi en 2024 et 2025. Grâce à ce dispositif, plus de 50 agent-es ont pu suivre des formations dispensées par le CNFPT, amorçant une montée en compétence progressive et durable.

Découvrez en images ceux qui
préparent l'assiette
de vos enfants.

Scannez le Cœur code



Chaque jour, les agents de Tables Communes mettent
le cœur à l'ouvrage pour cuisiner des repas sains,
équilibrés et de saison pour les enfants.

Bilan financier

Le budget 2025 de Tables Communes a été construit dans un contexte de profonde transformation structurelle, marqué par trois grandes priorités : la transition vers le réemploi des contenants alimentaires en application de la loi EGalim, l'intégration de nouvelles villes et le développement de Synergies Communes. C'est dans ce cadre exigeant que le budget a été conduit, en préservant nos valeurs fondamentales : qualité, plus de 75 % des plats cuisinés par nos équipes, équilibre alimentaire

et maîtrise de la sécurité alimentaire.

Dans un environnement inflationniste, le plan d'économie structurelle continue de se poursuivre autour d'un sourcing alimentaire varié, qualitatif et du maintien du service à 2 repas à 4 composantes et 2 repas végétariens par semaine dans les restaurants scolaires. Avec les nouvelles prestations facultatives, il a été développé une analyse fine des coûts et une simplification de la grille de points tarifaires.

Les recettes de fonctionnement 2025

Toutes villes confondues et avec les tarifs 2025, les recettes réelles de fonctionnement se sont établies à 39,174 M€, dépassant le budget de 38,809 M€, soit un écart favorable de 365 k€. Ces recettes provenant des repas livrés et sont budgétées selon leur nature contractuelle : au chapitre 74 (dotations et participations) pour les contributions directes des communes membres, et au chapitre 70 (ventes de services) pour les villes liées par des conventions spécifiques comme Pantin.

Chapitre /poste de recettes	Réalisé 2025
Chap. 74 — Dotations et participations	31,021 M€
dont participations communes membres (74748)	30,433 M€
dont participations FranceAgrimer (74718)	534 K€
Chap. 70 — Ventes de services (Pantin, Montreuil, SYREC ...)	7,656 M€
chap. 013 — Atténuations des charges	65,5 K€
Chap. 75 — Autres produits de gestion courante	420,9 K€
Chap. 76/77 — Produits financiers et spécifiques	10,8 K€
TOTAL RECETTES RÉELLES DE FONCTIONNEMENT	39,174 M€

Les recettes ont dépassé les prévisions de 365 k€, grâce aux prestations pour le SYREC sur 9 mois et l'intégration de Bagnolet en fin de second semestre.

Les dépenses de fonctionnement 2025

Les dépenses de fabrication et de livraison de repas couvrent la part alimentaire mais également tous les matériaux et matériels nécessaires à la cuisson, les emballages, la conservation et le transport. Environ **90 % du budget** est affecté directement à la mission de restauration publique. Les achats sont négociés dans des marchés publics régulièrement remis en concurrence.

Chapitre / Poste de dépenses	Réalisé 2025
Chap. 011 — Charges à caractère général	23,360 M€
dont alimentation (60623)	18,867 M€
dont énergie / électricité (60612)	451 k€
dont maintenance et entretien (615xx)	614 k€
Chap. 012 — Charges de personnel	10,618 M€
Chap. 65,67 — Autres charges de gestion courante	698,8 k€
Chap. 66 — Charges financières (intérêts d'emprunts)	91,5 k€
TOTAL DÉPENSES RÉELLES DE FONCTIONNEMENT	35,633 M€

L'alimentation représente le premier poste de dépenses avec **18,867 M€**, soit 53 % des charges à caractère général.

Les premières prestations dans le cadre du marché signé avec la SEMELOG (location, lavage et mise à disposition de contenants inox réemployables) ont été enregistrées en 2025, marquant le début effectif de la transition vers le réemploi des contenants alimentaires conformément à la loi EGalim.

Résultat de fonctionnement

La section de fonctionnement dégage un excédent de **8,521 M€** (recettes 39,174 M€ - dépenses 35,634 M€ y compris les résultats reportés 2024 de 4.9 M€), il est en progression par rapport aux exercices précédents car il est prévu pour préfinancer les travaux à venir.

Cet excédent permet d'assurer le financement d'une part significative des dépenses d'investissement sans recours supplémentaire à l'emprunt.



Dépenses d'investissement

L'exercice 2025 a été marqué par un programme d'investissement important, directement lié à la transition vers le réemploi. Les dépenses réelles d'investissement mandatées s'élèvent à **6,655 M€, dont 4 M€ d'avance en compte courant associé à la SEMELOG** (compte 2748 — immobilisations financières), 602 k€ de charges de la dette et 2,041 M€ de dépenses d'équipement, qui se répartissent :

À Bobigny : rénovation de la chaufferie, rénovation de la zone de production (résine de sol et siphons, menuiseries intérieures et extérieures, travaux électricité courants faibles : 989 k€) pour l'adaptation aux contenants inox.

À Ivry-sur-Seine : raccordement au réseau de chauffage urbain CPCU 221 k€, travaux d'adaptation pour le réemploi, 196 k€.

Équipements transversaux : matériel informatique, téléphonie, mobilier, application de réalité augmentée, plateforme numérique Synergies Communes.

Un total de **3,549 M€ de restes à réaliser** en dépenses d'investissement est aussi reporté sur 2026, correspondant principalement aux chantiers en cours sur les deux sites.

74 % des dépenses d'investissement mandatées sont cotées favorables à la transition écologique (axes lutte contre le changement climatique et préservation de la biodiversité), témoignant de l'engagement structurel de Tables Communes dans sa trajectoire éco-responsable.

Les recettes d'investissement et la dette s'élèvent avant intégration de l'épargne brute et des résultats reportés à 1.0 M€.

Pour permettre de financer les chantiers futurs, l'encours de dette au 31 décembre 2025 poursuit la trajectoire de désendettement engagée depuis plusieurs exercices et s'établit à **2,485 M€** (4,1 M€ en 2022, 3,8 M€ en 2023, 3,087 M€ en 2024). La capacité de désendettement reste inférieure à 1 an.

Prêts restant dûs au 31 décembre 2025	Capital restant dû	Type de taux
Caisse d'Épargne	346 267€	Livret A
ARKEA	589 333€	Livret A
Caisse Française de Financement Local	442 500€	Fixe / 2,86 %
La Banque Postale	109 375€	Fixe / 0,51 %
Caisse Française de Financement Local	338 044€	Fixe / 0,45 %
Caisse Française de Financement Local	408 333€	Variable / Euribor 3M
Caisse Française de Financement Local	251 183€	Fixe/5,9 %
TOTAL	2 485 036€	

L'annuité 2025 s'est élevée à 602 k€ de capital et 87 k€ d'intérêts. L'intégralité du portefeuille est classée en catégorie A-1 selon la classification Gissler, correspondant aux emprunts à structure simple et sans risque, indexés exclusivement sur des taux de la zone euro. Aucun produit structuré n'est présent dans le portefeuille. Par ailleurs, une ligne de trésorerie de 4 M€ a été souscrite auprès d'ARKEA en juin 2025 pour financer l'avance en compte courant consentie à la SEMELOG dans le cadre de la mise en place de la laverie mutualisée centralisée. Cet emprunt est comptabilisé en immobilisations financières.

Dans les autres recettes 2025, il y a 2,366 M€ d'excédents de fonctionnement antérieurs (compte 1068) qui ont été affectés en section d'investissement pour contribuer au financement du programme d'équipement.

Synthèse

Malgré un contexte de transition structurelle inédit (adaptation au réemploi, programme d'investissement important sur les deux cuisines, portage du financement de la SEMELOG) l'exercice 2025 confirme la solidité financière de Tables Communes. La section de fonctionnement dégage un excédent de 8,521 M€, la dette poursuit sa trajectoire de désendettement.



Nos instances

Bureau syndical



Philippe BOUYSSOU

Président et délégué aux finances

Maire d'Ivry-sur-Seine



Mélanie DAVAUX

Première Vice-présidente déléguée
aux ressources humaines
et au dialogue social

Élue à La Courneuve



François DECHY

Deuxième Vice-président délégué
à l'innovation et l'expérimentation

Maire de Romainville



Majide AMMAD

Troisième Vice-président délégué
au gaspillage alimentaire
et à la communication

Élu à Villetaneuse



Philippe BRUSCOLINI

Quatrième Vice-président délégué
au patrimoine/ingénierie technique

Élu à Tremblay-en-France



Michel NUNG

Cinquième Vice-président
délégué à la qualité
et à la diversité alimentaire

Élu à Fosses



Idir MADADI

Sixième Vice-président délégué
à la commande publique

Élu à Bobigny



Mireille ALPHONSE

Septième Vice-présidente déléguée
à la restauration éco-responsable
et à la démocratie alimentaire

Élue à Montreuil

Comité syndical

Bobigny (création du Siresco en 1993)

Titulaires : Idir Madadi, Christine Favé, Sonia Airouche
Suppléants : Gildas Johnson, Houria Guendouzi, Nordine Errouihi

Mitry-Mory (adhésion en 1999)

Titulaires : Guy Daragon, Mohamed Kachour
Suppléants : Florence Audonnet, Farid Djabali

La Courneuve (adhésion en 1999)

Titulaires : Corinne Cadays-Delhome, Mélanie Davaux, Oumarou Doucouré
Suppléants : Danièle Dolhandre, Medhi Hafsi, Sonia Tendron

Fosses (adhésion en 2000)

Titulaires : Michel Nung, Gildo Vieira
Suppléants : Tania Kitic, Consuelo Nascimento

Ivry-sur-Seine (adhésion en 2001)

Titulaires : Philippe Bouyssou, Kheira Freih-Bengabou, Mehrez Mraïdi, Ghaïs Ourabah-Bertout
Suppléants : Mehdi Mokrani, Fabienne Oudart, Karim Mastouri, Walid Badi

Romainville (adhésion en 2002)

Titulaires : François Dechy, Stéphane Dupré, Elodie Girardet
Suppléants : Elodie Casanova, Marc Elfassy, Pilar Serra

Marly-la-Ville (adhésion en 2003)

Titulaires : Sylvie Jalibert, Fabienne Gely
Suppléants : Charline Varlet, Sandra Bolosier

Tremblay-en-France (adhésion en 2003)

Titulaires : Nicole Duboé, Philippe Bruscolini, Aline Pineau
Suppléants : Estelle Davoust, Catherine Letellier, Julien Turbian

Villetaneuse (adhésion en 2011)

Titulaires : Majide Ammad, Natacha Martinis
Suppléants : Yasmina Essom, Fathia Belguesmia

Compans (adhésion en 2013)

Titulaires : Evelyne Wegel
Suppléants : Joël Marion

Saint-Maximin (adhésion en 2017)

Titulaires : Daniel Derniame
Suppléants : Michel Roger

Cramoisy (adhésion en 2017)

Titulaires : Raymond Galliegue
Suppléants : Jessica Bauduin (Bocquet)

Saint-Vaast-les-Mello (adhésion en 2017)

Titulaires : Maryline Vivier
Suppléants : Kevin Cleroy

Montreuil (adhésion en 2024)

Titulaires : Mireille Alphonse, Dominique Attia, Michelle Bonneau, Florian Vigneron, Richard Galera
Suppléants : Anne Ternisien, Danièle Créachcadec, Gaylord Le Chequer, Luc Di Gallo, Muriel Bensaid

Carte des villes membres

?? Saint-vaast-lès-Mello

?? Cramoisy

?? Saint-Maximin

?? Fosses

?? Marly-la-Ville

?? Compans

?? Mitry-Mory

?? Tremblay-en-France

?? Villetaneuse

?? La Courneuve

?? Bobigny

?? Pantin

?? Romainville

?? Montreuil

?? Ivry-sur-Seine

Les membres de la Commission d'appel d'offres :

Les titulaires

Majide AMMAD - Villetaneuse
Mélanie DAVAUX - La Courneuve
Michel NUNG - Fosses
Philippe BRUSCOLINI - Tremblay-en-France
François DECHY - Romainville

Les suppléants

Guy DARAGON - Mitry-Mory
Fabienne GELY - Marly-la-Ville
Corinne CADAYS-DELHOME - La Courneuve
Christine FAVÉ - Bobigny
Evelyne WEGEL - Compans

Les élus délégués pour le Syndicat mixte des systèmes d'information :

Élu titulaire - Majide AMMAD - Villetaneuse
Élu suppléant- Idir MADADI - Bobigny

La liste des délibérations du Comité Syndical est
disponible en annexes électroniques en scannant
ce QR Code.



