

DU NOUVEAU DANS LES ASSIETTES... LA RESTAURATION COLLECTIVE SE RÉORGANISE !

Dans le contexte actuel, national ou même d'agglomération, la mutualisation des moyens et des ressources devient pour les collectivités territoriales un enjeu incontournable. La ville d'Ambarès et Lagrave devrait faire le choix de partager l'ensemble de la production de ses repas (scolaires, RPA, livraisons à domicile) avec les communes de Cenon et Floirac, déjà regroupées au sein du Syndicat Intercommunal de Restauration Collective (SIREC).



"LA FABRICATION DES REPAS DE LA COLLECTIVITÉ RESTERA UNE MISSION DE SERVICE PUBLIC... UN CHOIX ASSUMÉ ET UNE DÉLIBÉRATION PRÉSENTÉE AU CONSEIL MUNICIPAL DU 9 MARS 2015"

A compter de juillet 2015, la commune devrait intégrer le SIREC, qui commencerait à fournir les lieux de restauration collective de la ville dès cet été, avant la grande rentrée de septembre, où les écoliers pourraient découvrir du neuf dans leur assiette.

Cette orientation sera présentée et défendue à l'occasion du Conseil Municipal du 9 mars prochain en s'appuyant sur une analyse complète de l'état de la cuisine centrale actuelle, des contraintes budgétaires et bien entendu du contexte économique général.

L'annonce gouvernementale au printemps 2014 d'une baisse de 11 milliards d'€ des concours aux collectivités territoriales a conduit les élus à redéployer leur stratégie d'investissement pour les prochaines années.

Cette nouvelle organisation maintiendra la qualité des repas servis et leur équilibre. La Commune d'Ambarès et Lagrave, représentée au conseil d'administration par 3 conseillers municipaux dont 1 vice-président, participera pleinement aux décisions qui seront prises au sein du SIREC.

Les tarifs seront maintenus en lien avec les quotients familiaux et l'étude de forfaits d'inscription mensuels plus souples (aujourd'hui seulement 4 ou 5 jours sans possibilité de modulation), permettra aux parents de mieux moduler la présence de leurs enfants à la restauration scolaire.

LA PRODUCTION DES REPAS ET LE DEVENIR DE LA CUISINE CENTRALE SONT DES SUJETS SUR LESQUELS LES ÉLUS TRAVAILLENT DEPUIS 2012. RETOUR CHRONOLOGIQUE SUR LES GRANDES ÉTAPES DE TRAVAIL.

DE 2012 À 2014

DÉBUT 2012

1 >>> L'anticipation du développement de la commune a conduit l'équipe municipale à se pencher au début de l'année 2012 **sur l'étude d'un projet de rénovation-extension ou de reconstruction de l'équipement.** L'état général du bâtiment, la nature du terrain et les contraintes organisationnelles liées à la production des repas par une unité moderne ont conduit à écarter la solution de rénovation-extension de l'équipement existant. (*voir encadré en bas de page).

JUIN 2012

2 >>> Première recherche de coopération intercommunale : Dès juin 2012, la ville d'Ambarès et Lagrave a sollicité par courrier les villes voisines afin de leur proposer d'étudier la mutualisation d'un nouvel équipement de production pour la restauration scolaire, en fonction de leurs besoins futurs. **Malheureusement, Saint-Loubès était déjà partie sur son projet sans avoir fait la même démarche. Les autres communes n'étaient pas intéressées car elles avaient déjà une solution.**

FÉVRIER 2013

3 >>> Une consultation a été lancée en vue de retenir un assistant à maîtrise d'ouvrage pour la rédaction d'un programme de construction d'une nouvelle cuisine centrale municipale. La mission, confiée à la société INGEREST d'Izon, visait également en une assistance dans la définition du besoin à moyen et long terme de nombre de repas pour les écoles de la commune.

JANVIER 2014

Le programme a été remis par la société en janvier 2014. Le projet est alors évalué à près de 4M€ TTC.

PRINTEMPS 2014

4 >>> Au début du second trimestre 2014, le gouvernement annonce une baisse de 11 milliards d'euros des concours aux collectivités locales de 2015 à 2017.

C'est un cataclysme pour les communes et l'impact évalué pour Ambarès et Lagrave dans les semaines qui suivent est considérable. Le projet de nouvelle cuisine centrale est donc suspendu dans l'attente de redéfinir les marges de manœuvre financières en intégrant près d'1M€ de moins de recettes sur 3 ans.

SEPTEMBRE 2014

5 >>> Les élus du groupe majoritaire choisit la voie de la recherche de mutualisation d'un équipement existant plutôt que la construction de sa propre unité de production, dans un souci de bonne gestion des deniers publics.

* La cuisine centrale actuelle, inaugurée en 1992, fut construite pour la fabrication des repas des écoles maternelles et élémentaires de la ville, les accueils de loisirs, la résidence pour personnes âgées et le service de livraison à domicile du CCAS.

L'établissement a obtenu en août 2009, l'agrément communautaire de la Direction Départementale des Services Vétérinaires de la Gironde.

Le bâtiment présente aujourd'hui des dégradations importantes sur sa structure et ses façades dues essentiellement à des affaissements de terrain, eux-même liés à une construction sur une parcelle remblayée (ancienne décharge).

De plus, de nombreuses non-conformités pour une cuisine centrale, concernent les installations électriques, de chauffage, de ventilation, le Code du travail. En outre, du fait des dernières normes sanitaires et d'hygiène, la capacité de production est atteinte avec 1500 repas confectionnés sur une journée. Depuis novembre 2012, la commune est amenée à compléter sa fourniture de repas par des achats auprès de la cuisine centrale de Lormont.

« Plutôt que d'avoir chacune leur équipement, les communes vont devoir apprendre à partager ceux dont elles disposent... »

Quelles ont été les options étudiées ?

- La cuisine centrale de Saint-Loubès : toute récente, mais dont la capacité de production est limitée à la commune même.
- La cuisine centrale de Lormont : assez ancienne et dont l'intégration de la commune d'Ambarès et Lagrave nécessiterait des travaux importants pour une extension de surface et d'agrément.
- La cuisine centrale du Syndicat Intercommunal de Restauration Collective de Cenon-Florac (SIREC), construite en 2006 et dont la capacité de production et d'agrément permet d'intégrer les besoins de la commune d'Ambarès et Lagrave sans travaux.

En novembre 2014, le SIREC a fait une proposition d'adhésion à la Commune d'Ambarès et Lagrave.

QUELLE ANALYSE POUR L'OFFRE DU SIREC ?

LE PERSONNEL MUNICIPAL...

Un groupe de travail associant 4 représentants du personnel du service et 2 représentants syndicaux a été constitué et s'est réuni à partir du mois d'octobre 2014 pour étudier l'option de mutualisation d'équipement.

Sur la base de la proposition du SIREC, le groupe de travail a constaté la reprise par le syndicat de 4 agents sur les 10 agents titulaires qui composent aujourd'hui le service municipal.

Il a été convenu avec les représentants d'accompagner les agents dans le double parcours :

- soit de transfert vers le SIREC, notamment par le biais de stages d'une semaine en vue d'un pré-positionnement.
- soit de mobilité interne sur des postes correspondant à des besoins de la collectivité.
- En outre, les agents ont été reçus individuellement par la Direction des Ressources Humaines afin de définir un parcours professionnel et d'évoquer avec chacun d'eux, les éventuelles difficultés rencontrées et de les accompagner vers une réponse professionnelle.

La collectivité s'est en outre engagée sur le fait :

- qu'aucun agent ne soit licencié.
- que tous les agents titulaires conservent leur statut d'agent public titulaire.
- que chacun conserve à minima sa rémunération nette.
- que les frais de trajet (32 km A/R) pour les agents transférés trouvent une contrepartie.

 * LE BÂTIMENT ACTUEL SERA CONSERVÉ ET RÉUTILISÉ PAR LE SERVICE ENTRETIEN DE LA COMMUNE

CUISINE CENTRALE



4 AGENTS
INTÉGRERONT
LE SIREC

6 RESTERONT
AU SEIN DE LA
COLLECTIVITÉ...



SIREC*
(CENON-FLOIRAC)

MATÉRIEL ACQUIS EN 2009 :

FOURNEAU 155 000 € TTC

OPERCULEUSE 108 000 € TTC

seront récupérés par le SIREC pour réemploi parmi un ensemble de matériels qui seront déménagés par la commune et réinstallés par le SIREC (unité frigorifique...)

L'ASPECT FINANCIER...

La mutualisation d'un équipement existant permet d'abord à la commune de ne pas dépenser 4M€ pour la construction d'une nouvelle cuisine qui aurait dû être financée à hauteur d'environ 3M€ par l'emprunt.

Cette capacité d'investissement sera conservée par la ville pour les besoins de ses écoles au cours des 3 ans à venir. Le scolaire est la priorité de ce mandat municipal.

En terme de fonctionnement, le repas coûte plus cher à produire au sein du SIREC, notamment en raison d'une structure plus récente toujours en cours d'amortissement.

«Toutefois, il reviendra moins cher dans cette unité produisant 5000-6000 repas par jour, que si la commune avait construit une unité pour seulement 2000 à 2500 repas par jour.»

Nombre de repas produits en 2014 pour les scolaires et les ALSH : 234 720

Coût moyen de fabrication du repas cuisine centrale actuelle en fin de vie avec 4 composantes dans le menu.

maternelle/élémentaire : 3,58 €

Coût moyen de fabrication du repas cuisine centrale du SIREC avec 5 composantes dans le menu.

maternelle/élémentaire : 4,77 €

Coût moyen de fabrication du repas cuisine centrale municipale neuve avec 4 composantes dans le menu.

maternelle/élémentaire : 5,32 €

Les tarifs demeureront votés en Conseil Municipal. Ils poursuivront une hausse annuelle liée à l'inflation des denrées alimentaires **mais il n'y aura pas de rattrapage au 1er septembre prochain en lien avec le changement de cuisine centrale.**

Une partie de ce surcoût sera annulée d'une part par le transfert de 4 agents au SIREC (économie de 130 000 €), d'autre part, par l'affectation des autres agents sur des besoins de la collectivité (postes qui auraient dû faire l'objet de recrutements extérieurs et qui seront pourvus par mobilité interne).

***SIREC Mode d'emploi**

Le SIREC est administré par des élus municipaux. Le conseil d'administration sera demain composé de :

>> 3 élus du conseil municipal de Cenon, dont 1 vice-président

>> 3 élus du conseil municipal de Floirac, dont 1 vice-président

>> 3 élus du conseil municipal d'Ambarès et Lagrave, dont 1 vice-président

Les décisions de demain du SIREC seront donc prises avec la Commune d'Ambarès et Lagrave.

QUELS CHANGEMENTS POUR LES USAGERS ?

Les repas des cantines intégreront une composante supplémentaire :

Aujourd'hui le menu est composé d'une viande, d'un légume et d'une entrée ou d'un dessert et/ou d'un fruit
= 4 composantes

**Avec le SIREC, le menu sera composé d'une entrée, d'une viande, d'un légume, d'un dessert, d'un fruit
= 5 composantes**

>> La commission des menus associant les parents d'élèves est maintenue au sein de la commune d'Ambarès et Lagrave et des visites sur place seront organisées.

>> **Les tarifs sont maintenus en lien avec les quotients familiaux**** et l'étude de forfaits d'inscription mensuels plus souples (aujourd'hui seulement 4 ou 5 jours sans possibilité de modulation).

>> Pas de changement pour les denrées fournies au sein de l'accueil occasionnel, par la commune.

>> Les goûters des accueils périscolaires et de loisirs seront fournis par les FRANCAS de Gironde mandataires de ces services pour la ville, dans le cadre du service social d'intérêt économique général (SSIEG).

| **Tranches de quotient | Tarifs au 01/09/2014 |
|------------------------|----------------------|
| 0-232 | 0,70 € |
| 233-400 | 1,37 € |
| 401-550 | 1,93 € |
| 551-700 | 2,36 € |
| 701-850 | 3,09 € |
| 851-1000 | 3,16 € |
| 1001-1300 | 3,22 € |
| 1301-1600 | 3,39 € |
| + de 1601 | 3,55 € |

REPAS LIVRÉS À DOMICILE



Portage de repas à domicile : Pour s'inscrire ou être livré, le service Maintien à domicile du CCAS reste votre interlocuteur.

Pour les personnes bénéficiant du portage des repas, là encore pas de changement à prévoir.

Il suffit de s'inscrire au moins 4 jours avant la livraison souhaitée, auprès du service Maintien à Domicile du CCAS et une fois les modalités d'inscription réalisées, vous serez livrés entre 9H et 12H30 d'un menu équilibré et varié.

Renseignements et inscriptions:

CCAS – Service Maintien à domicile
05 56 77 34 55

Restaurant de la RPA du Moulin >> Les retraités de la commune, même ne résidant pas à la RPA, peuvent venir prendre leur repas du midi au restaurant de la RPA. Plus d'informations auprès du CCAS pour les inscriptions.

Mairie d'Ambarès & Lagrave, 18, Place de la Victoire / 33440 Ambarès & Lagrave
Tél. fixe 05.56.77.34.77 / Fax : 05.56.77.34.78
mairie@ville-ambaresetlagrave.fr