



CHAVILLE

LA CUISINE COMMUNALE

ENTRE ENJEUX D'AUJOURD'HUI
ET DÉFIS DE DEMAIN

ville-chaville.fr

RÉUNION D'INFORMATION : MARDI 16 JANVIER 2024



Déroulé de la réunion

19h00 Introduction

Jean-Jacques Guillet, Maire de Chaville

19h20 Projection vidéo

19h30 Table ronde n°1

Animées par Emmanuel Delmotte, Maire de Châteauneuf-Grasse (06) et administrateur de Un Plus Bio

20h15 Table ronde n°2

21h00 Temps informatif sur le devenir du site de Maneyrol



Projection vidéo



Table ronde n°1

La restauration collective, un levier d'actions pour répondre aux enjeux sanitaires, sociaux, éducatifs, environnementaux et agricoles



David Ernest
*Maire-adjoint à
l'urbanisme*



Isabelle Chayé-Mauvarin
*Maire-adjointe à la
transition écologique*



Bérengère Le Vasseur
*Maire-adjointe à
l'éducation*



Jean-Jacques Hazan
*Consultant auprès de la
ville et administrateur de
AGORES*



Pierre-Alexandre
Fromentin
*Chargé de mission au
Groupement des
Agriculteurs Biologiques
d'Ile-de-France*

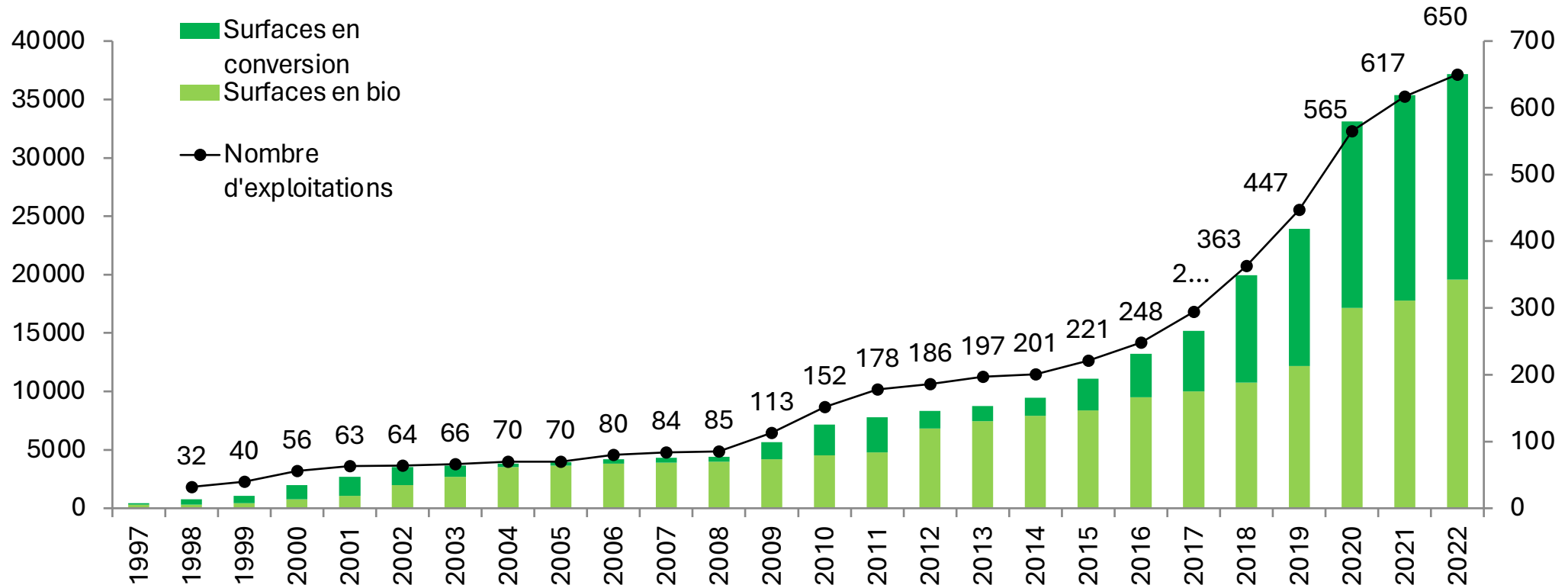


Laurence Bodin
*Diététicienne-
nutritionniste*



Approvisionnement biologique en Ile-de-France

Plus d'1 ferme bio sur 10 en Ile-de-France





Approvisionnement biologique en Ile-de-France

Type de surface (ha)

- Grandes Cultures
- Légumes
- Autres (jachères, bois...)
- Arboriculture et petits fruits
- Pépinière et Cultures Ornementales
- Prairies et surfaces fourragères (en partie dédiées à l'élevage)

* % Evolution en AB entre 2020 et 2021

Source / Réalisation : GAB IdF, juillet 2022

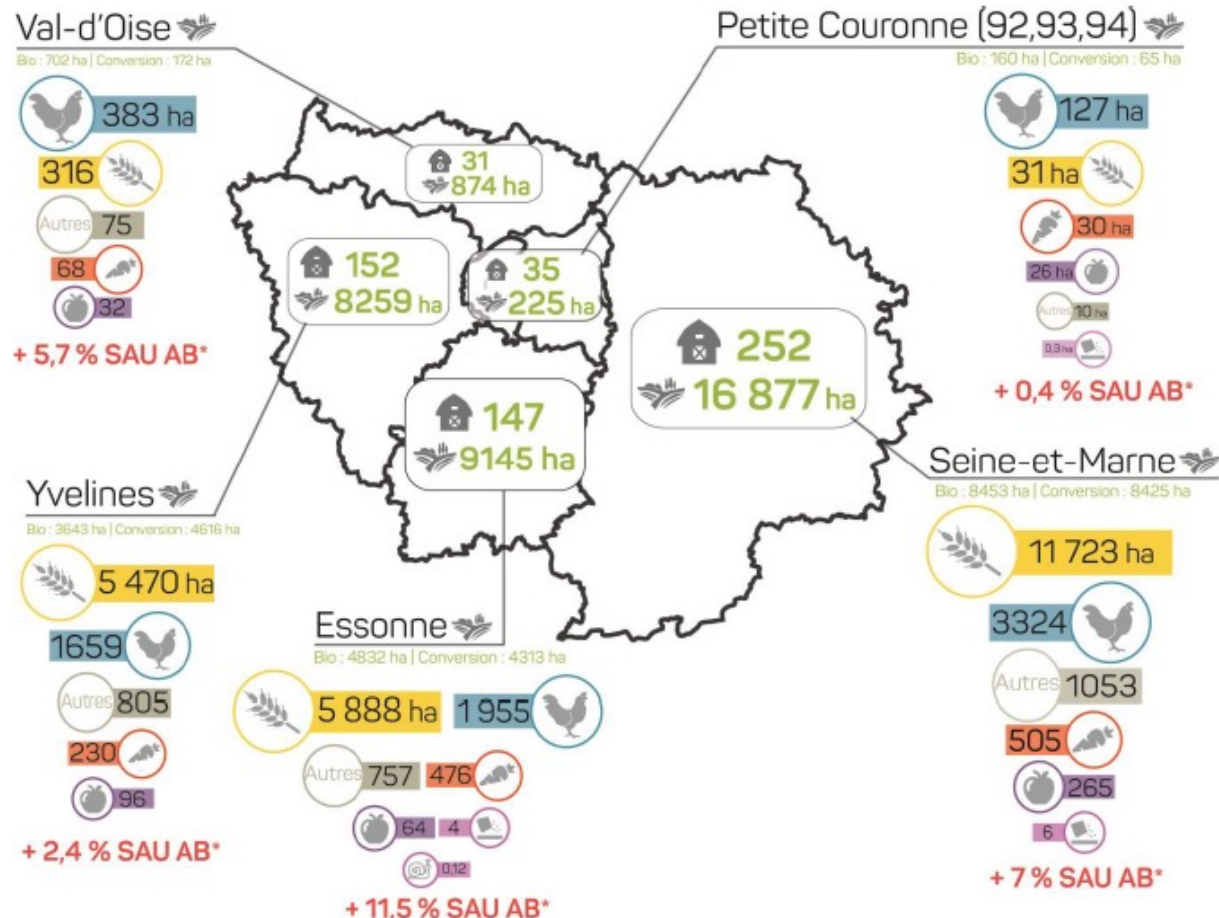




Table ronde n°2

Des repas fait-maison préparés en cuisine centrale et livrés en liaison chaude dans les offices : quelle organisation, quelles pratiques, quelles gestions des ressources humaines, des coûts et des aléas ?



David Ernest
*Maire-adjoint à
l'urbanisme*



Isabelle Chayé-Mauvarin
*Maire-adjointe à la
transition écologique*



Bérengère Le Vasseur
*Maire-adjointe à
l'éducation*



Jean-Jacques Hazan
*Consultant auprès de la
ville et administrateur de
AGORES*



Pierre-Alexandre
Fromentin
*Chargé de mission au
Groupement des
Agriculteurs Biologiques
d'Ile-de-France*

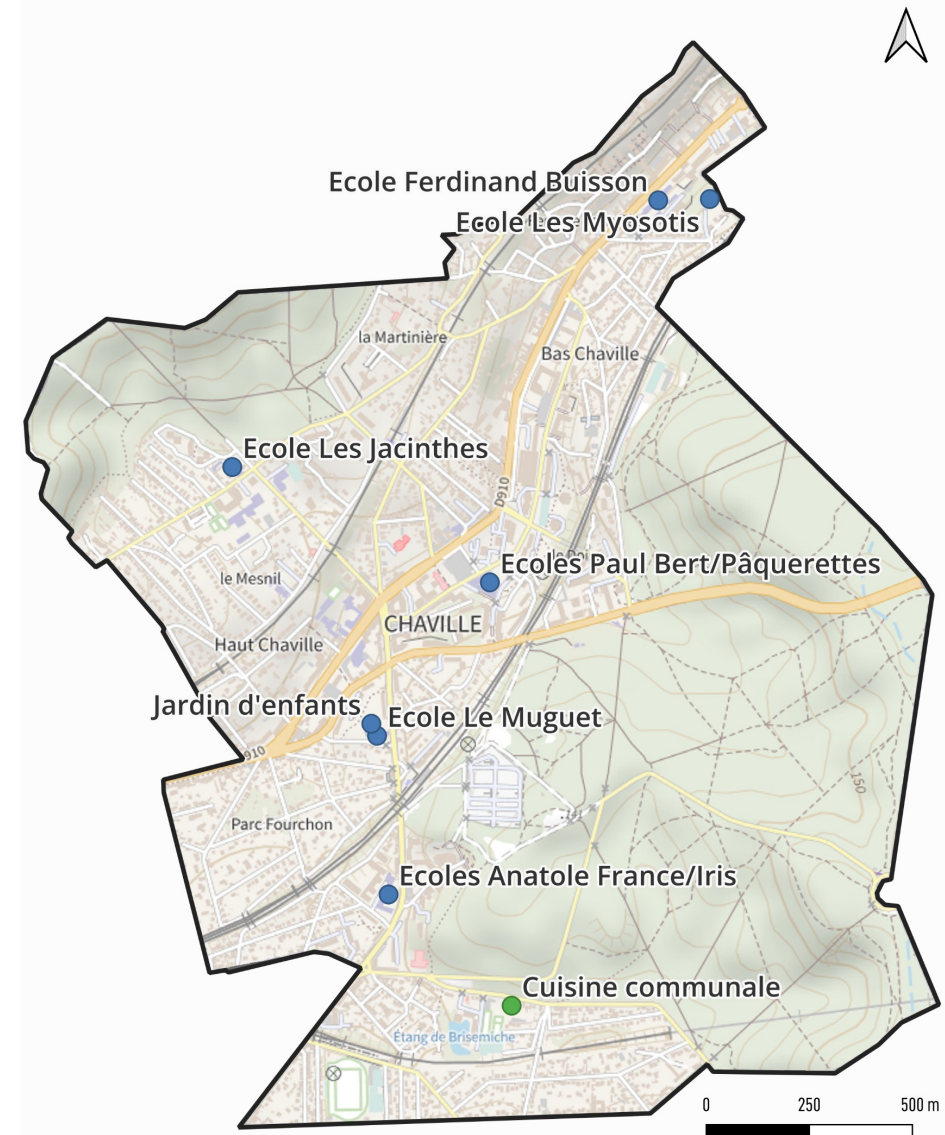


Laurence Bodin
*Diététicienne-
nutritionniste*



Site d'implantation

50 rue Alexis Maneyrol





Planning prévisionnel

		2024				2025				2026			
		T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3	T4
Bâti	Démolition												
	Consultation des entreprises/Visites du site démoli									Livraison de la cuisine communale : fin du 1 ^{er} trimestre 2026			
	Phase travaux										♦		

Mode de gestion	DSP Elior					♦	Fin de la DSP : fin décembre 2024							
	Marché transitoire													
	Gestion communale									♦				

Gestion communale : fin du 1^{er} trimestre 2026



Avancement par étapes

Depuis 2023, COPIL + groupes de travail

	2024	→	2025	→	2026
Production de repas	<ul style="list-style-type: none">- Production des repas par Elior dans le cadre de la DSP- Préparation d'un marché de fabrication et de livraison de repas		<ul style="list-style-type: none">- Impossibilité de renouveler la DSP avec Elior- Marché de fabrication et de livraison de repas en liaison froide		Production des repas par la cuisine communale
Ressources humaines	<ul style="list-style-type: none">- Procédure RH de reprise du personnel Elior sur les offices- Recrutement du chef de service		<ul style="list-style-type: none">- Personnel devenu communal dans les offices- Fin 2025 : processus de recrutement du chef cuisinier		<ul style="list-style-type: none">- Recrutement du chef cuisinier et du second de cuisine- Formation des agents
Relation Familles	Inscription et facturation gérées par Elior dans le cadre de la DSP		Inscription et facturation gérées par la ville		Inscription et facturation gérées par la ville



Tarification Familles 2023 dans les communes de Grand Paris Seine Ouest

	Chaville	Sèvres (2022)	Meudon	Ville d'Avray	Issy-les- Moulineaux	Boulogne
Tarif Familles min	0,57 €	1,00 €	1,00 €	1,44 €	0,55 €	0,50 €
Tarif Familles max	6,64 €	6,70 €	7,62 €	7,92 €	8,20 €	9,66 €



Budget prévisionnel de fonctionnement en régie ville

Calculé hors subventions

	Budget prévisionnel repas + goûters (€ TTC/an)	Poids du budget total (%)
Alimentation (> critères Egalim)	595 000 €	32 %
Autres frais d'exploitation (fluides, produits d'entretien,...)	178 850 €	10 %
Personnel de restauration et d'administration	910 571 €	49 %
Amortissements	156 809 €	9 %
TOTAL Fonctionnement	1 841 230 €	100 %

- Volume de repas 2023 : 245 300 repas/an - 1470 repas/jour scolaire
- Volume de goûters 2023 : 81 700 goûters/an - 350 goûters/jour scolaire



Comparaison DSP Elios/Régie ville

Calculé hors subventions

CONTRAT DSP ELIOR				
<i>Chiffres 2023</i>	Charges Elios TTC	Recettes Familles	Prise en charge Ville TTC	Prise en charge Ville (%)
TOTAL / an	1,7 M€	1,1 M€	583 100 €	34 %

SIMULATION REGIE VILLE					
<i>Estimatif sur chiffres 2023</i>	Budget prévisionnel de fonctionnement TTC	Recettes Familles	Prise en charge Ville TTC	Prise en charge Ville (%)	Différentiel Prise en charge Ville DSP/Régie
TOTAL / an	1,8 M€	1,1 M€	702 500€	38 %	+ 119 400€
					+ 20%

→ Prévion d'une augmentation d'environ 120 000 € prise en charge par la Ville



Pistes pour maîtriser le budget de fonctionnement

- Approvisionnement : ajustements de commandes, lutte contre le gaspillage alimentaire
- Production : formation des agents, organisation du travail affinée
- Service : organisation du travail affinée
- Administration/amortissements : augmentation du volume de repas servis (potentiel de production supplémentaire : environ 400 repas)

→ Les gains obtenus permettront de réduire la prise en charge de la ville ou d'augmenter la part de produits durables et de qualité



Temps informatif sur le devenir du site de Maneyrol

Projet du site communal de Maneyrol :

- Réhabilitation d'un bâtiment municipal en cuisine communale et espaces associatifs (tiers-lieux)
- Réhabilitation de l'ancien centre technique municipal en établissement d'accueil du jeune enfant
- Aménagement des espaces extérieurs (voirie, espaces verts)



Actuel



Projeté





Actuel



Projeté





Budget prévisionnel d'investissement de la cuisine communale uniquement

Calculé hors subventions

	Budget Prévisionnel (€ TTC) Année de mise en service
Cuisine communale (coût travaux + rémunération MOE, hors démolition, EAJE, VRD et équipements de cuisine)	4 272 000 €* 4 272 000 €
Equipements de la cuisine communale et des offices	784 800 €
Télécommunications, logiciels et matériels informatiques	32 500 €
TOTAL Investissement	5 089 300 €

* Valeur août 2023



Subventions mobilisables dans le cadre du projet global

- Contrat d'aménagement départemental : 3 500 000 € (obtenue)
- Contrat d'aménagement régional : max 1 000 000 € (déposé)
- Fonds vert (Etat) (déposé)
- Fonds d'investissement métropolitain (à déposer)
- SIGEIF (estimation min : 50 000 €), Agence de l'Eau Seine Normandie
(estimation : 45 000 €), Métropole du Grand Paris, Europe, (à déposer)



Compatibilité du projet avec l'état environnemental du site

Conclusion de la 1^{ère} étude (2015) :

- Niveaux de risques sanitaires évalués avant travaux inférieurs aux seuils recommandés



Compatibilité du projet avec l'état environnemental du site

Conclusion de la 2^{ème} étude (2022/2023) :

- Mise en évidence de métaux dans les eaux souterraines. Sans impact puisqu'il n'y a pas de captage des eaux souterraines prévu.
- Mise en évidence de faibles teneurs de composés volatils dans les gaz du sol. Sans impact, le projet ne prévoit pas de cultures potagères en pleine terre.
- Niveaux de risques sanitaires évalués avant travaux inférieurs aux seuils recommandés
- Concentrations prédictives à l'intérieur des futurs bâtiments inférieures aux valeurs d'analyse et de situation (valeurs repères)



Etudes complémentaires

Etude complémentaire en cours (2024) initiée par le maître d'œuvre pour déterminer la meilleure solution à retenir pour la protection des eaux souterraines du site

Aspects juridiques

A l'initiative de la Ville, saisine du tribunal administratif pour désigner un expert judiciaire indépendant dont les missions seront de :

- Réaliser toutes constatations sur pièces ou sur place et indiquer si les travaux de démolition comportent un risque de pollution des sols et des eaux souterraines et d'atteinte à la salubrité publique
- Indiquer si les études réalisées sont suffisantes pour exclure ce risque

Délai de 3 à 6 mois



Appel à Manifestation d'Intérêt pour les espaces tiers-lieux

Gestion et animation de deux locaux de 20 m² et 60 m² au rez-de-chaussée bas de la cuisine communale (accès différencié) et d'un espace extérieur pour de l'agriculture urbaine

Etablissement d'accueil du jeune enfant

Accueil de 16 enfants

Mode de gestion à déterminer



Merci pour votre présence !

Nous vous attendons pour un échange convivial autour d'un buffet bio offert par notre commerçant local Nature & Cie !



Prise en compte des nuisances liées aux circulations

- Circulation des véhicules de livraison de la cuisine séparée des circulations piétonnes et des autres véhicules
- Spécification de la sensibilité du site dans le cahier des charges d'approvisionnement de la cuisine communale : limitation du tonnage des véhicules, restriction concernant les horaires de livraison,...
- Création de plusieurs places de stationnement pour le personnel de la cuisine communale et de l'EAJE et implantation de bornes de recharge pour véhicules électriques
- Implantation d'accroches vélo pour favoriser la mobilité active



Exemple de décomposition d'un tarif hors encadrement

	Tarif DSP pour un élémentaire	Tarif Familles	Prise en charge Ville	Prise en charge Ville (%)
Repas QF < 400 €	6,81 €	0,57 €	6,24 €	92 %
Repas 400 € < QF < 2 000 € Exemple : QF = 1500	6,81 €	4,89 €	1,91 €	28 %
Repas QF > 2 000 €	6,81 €	6,64 €	0,17 €	2 %