



CHAVILLE

# LA CUISINE COMMUNALE

**ENTRE ENJEUX D'AUJOURD'HUI  
ET DÉFIS DE DEMAIN**

[ville-chaville.fr](http://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*

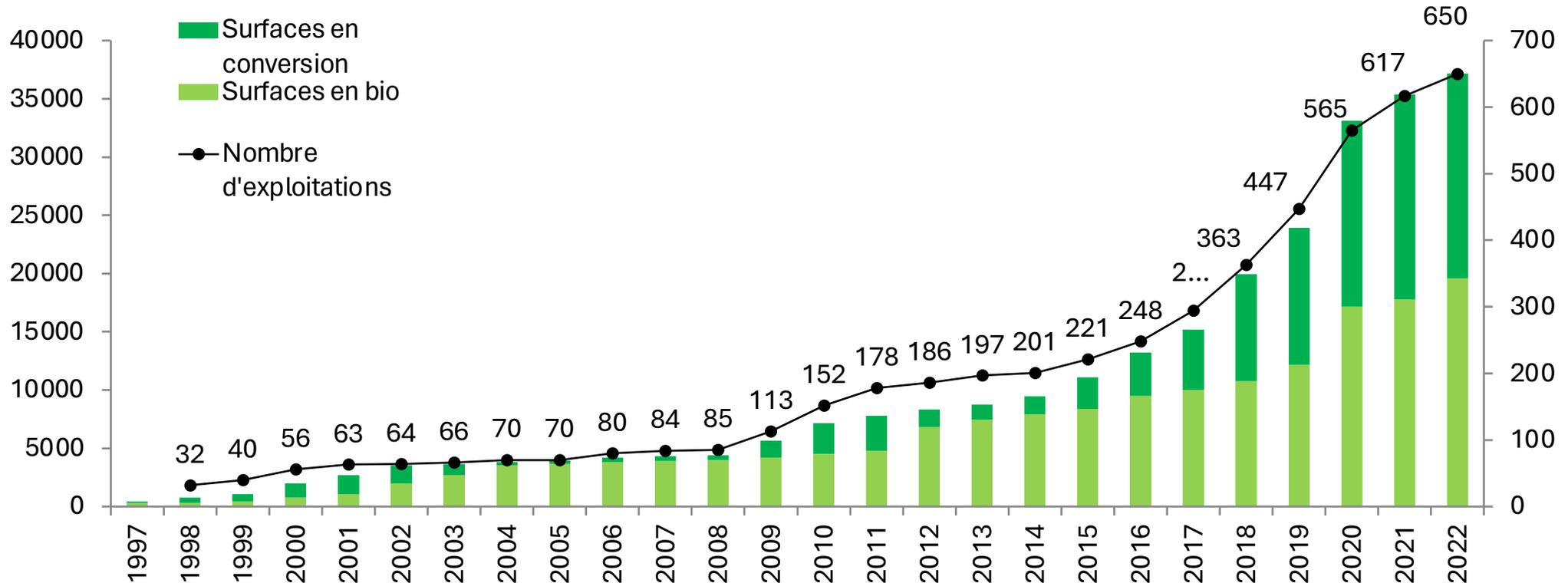


Laurence Bodin  
*Diététicienne-  
nutritionniste*



# Approvisionnement biologique en Ile-de-France

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





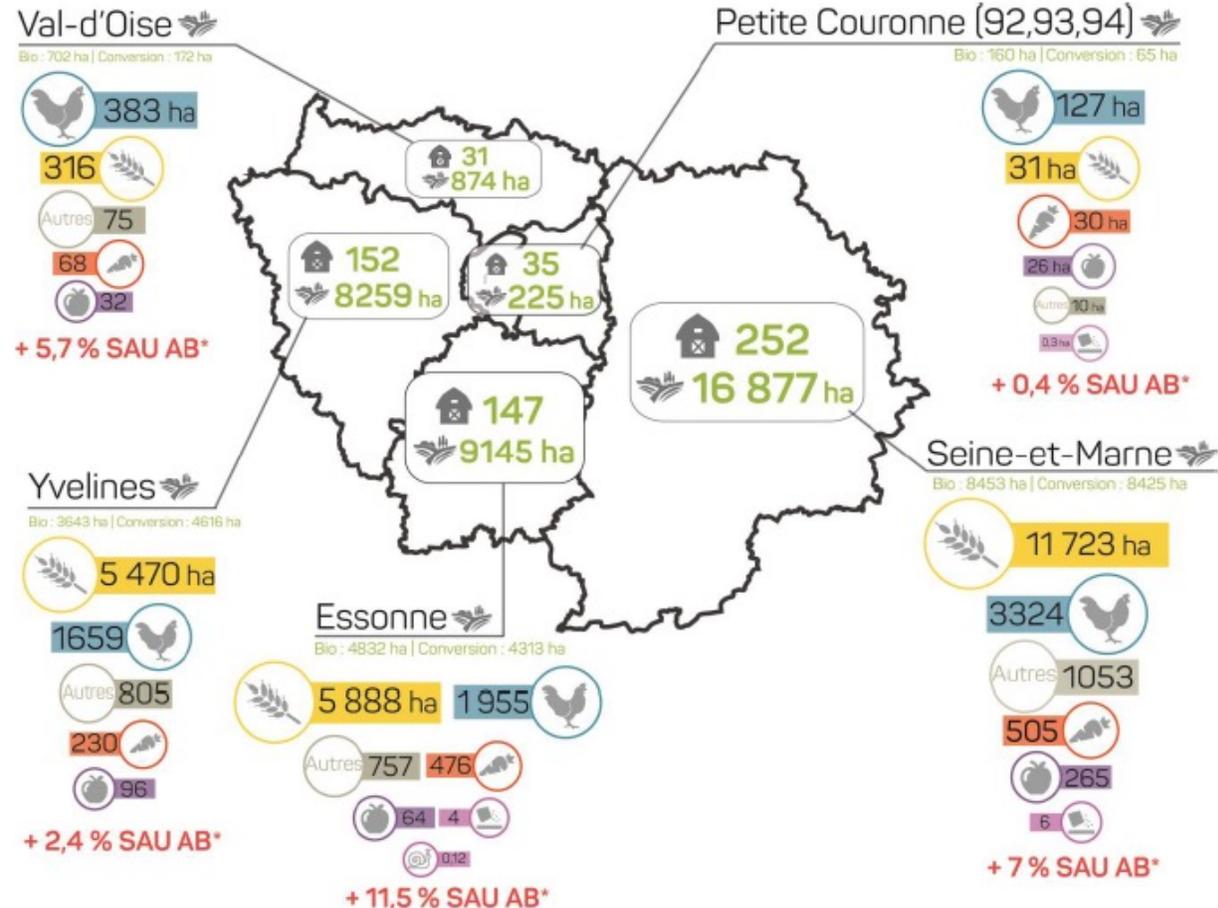
## Approvisionnement biologique en Ile-de-France

### 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 <sup>er</sup> trimestre 2026			
	Phase travaux										♦		

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

Gestion communale : fin du 1<sup>er</sup> trimestre 2026



# Avancement par étapes

Depuis 2023, COPIL + groupes de travail

	2024	→	2025	→	2026
Production de repas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Production des repas par Elios dans le cadre de la DSP</li><li>- Préparation d'un marché de fabrication et de livraison de repas</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Impossibilité de renouveler la DSP avec Elios</li><li>- Marché de fabrication et de livraison de repas en liaison froide</li></ul>		Production des repas par la cuisine communale
Ressources humaines	<ul style="list-style-type: none"><li>- Procédure RH de reprise du personnel Elios sur les offices</li><li>- Recrutement du chef de service</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Personnel devenu communal dans les offices</li><li>- Fin 2025 : processus de recrutement du chef cuisinier</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Recrutement du chef cuisinier et du second de cuisine</li><li>- Formation des agents</li></ul>
Relation Familles	Inscription et facturation gérées par Elios 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 %
<b>TOTAL Fonctionnement</b>	<b>1 841 230 €</b>	<b>100 %</b>

- 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 €
<b>TOTAL Investissement</b>	<b>5 089 300 €</b>

\* 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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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 m<sup>2</sup> et 60 m<sup>2</sup> 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 %