



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
DES DEUX RIVES

CONSEIL COMMUNAUTAIRE
SEANCE DU 14 OCTOBRE 2022

L'an deux mille vingt deux, le quatorze octobre à dix sept heures trente, le Conseil Communautaire légalement convoqué par courrier du 7 octobre 2022, s'est réuni dans la salle du conseil à la Communauté de Communes des Deux Rives à VALENCE D'AGEN sous la présidence de Monsieur Jean-Michel BAYLET, Président de la Communauté de Communes des Deux Rives.

2022D4-1-9-162

OBJET : PERSONNEL COMMUNAUTAIRE

PROJET DE SERVICE DE LA CUISINE COMMUNAUTAIRE

Etaient présents :

Commune d'AUVILLAR	• M. RENAUD Olivier • M. MONESTES Jean-Michel
Commune de BARDIGUES	• M. MARTIN Henri
Commune de CASTELSAGRAT	• Mme FILLATRE Francine
Commune de CLERMONT SOUBIRAN	• M. DEPASSE Guy
Commune de DONZAC	• M. TERRENNE Jean-Paul • Mme GAILLARD Elisabeth
Commune de DUNES	• M. ALARY Alain • Mme BOUVIER Lina
Commune d'ESPALAIS	• M. MOLLE Marcel
Commune de GASQUES	• M. MERIEL Guy
Commune de GOLFECH	• M. BENOIT Pascal (a donné pouvoir à P. CHARPENTIER) • Mme CHARPENTIER Pierrette
Commune de GOUDOURVILLE	• M. BARROS Gérard • M. BOUYAT Daniel (a donné pouvoir à G. BARROS)
Commune de GRAYSSAS	• M. Patrice DESSIN en remplacement de Mme CLUCHIER MC
Commune de LAMAGISTERE	• M. DOUSSON Bruno • Mme VRECH Régine (a donné pouvoir à B. DOUSSON)
Commune de LE PIN	• M. RATTO Stéphan
Commune de MALAUSE	• Mme MAERTEN Marie Bernard (a donné pouvoir à JP TERRENNE) • M. MARTINAT Emmanuel (a donné pouvoir à D. ZANIN)
Commune de MANSONVILLE	• M. BERTHET Christian

2, RUE DU GÉNÉRAL VIDALOT 82403 VALENCE D'AGEN CEDEX

Tél. : 05.63.29.92.00 – Fax : 05.63.29.92.01

Site : <http://www.cc-deuxrives.fr>

Email : info@cc-deuxrives.fr



Commune de PERVILLE	M. DELFARIEL Eric
Commune de POMMEVIC	M. DELACHOUX Jean-Paul
Commune de SAINT ANTOINE	M. DUPUY Jean
Commune de SAINT CIRICE	M. BENVENUTO Raymond
Commune de SAINT CLAIR	M. BONGIOVANNI Gérard
Commune de SAINT LOUP	M. REBEL Stéphane
Commune de SAINT MICHEL	M. DUPOUY Joël
Commune de SAINT PAUL D'ESPIS	M. MARCHIOL Lido
Commune de ST VINCENT LESPINASSE	M. BOYER Serge
Commune de SISTELS	M. BOISSEAU Christophe (a donné pouvoir à S. REBEL)
Commune de VALENCE D'AGEN	M. BAYLET Jean Michel Mme BRU Laetitia (a donné pouvoir à E. LOPES) M. GROUSSOU Bernard Mme LAROUSSINIE Francine Mme LECORRE Christiane M. LOPES Ernest Mme PERE Catherine M. ZANIN Daniel Mme HOHOL Elisabeth Mr ZMUDA Patrick Mme FURLAN Josiane (a donné pouvoir à E. HOHOL)

Absents excusés :

Commune de MERLES	M. SERGAS Serge
Commune de MONTJOI	M. EURGAL Christian
Commune de VALENCE D'AGEN	M. GIL Philippe

Assistaient à la réunion :

M. BRAJOUX Pascal	Directeur Général des Services
Mme DABERNAT Chrystelle	Attaché Territorial

Madame Cathy PERE a été désignée Secrétaire de séance.

2022D4-1-9-162

OBJET : PERSONNEL COMMUNAUTAIRE

PROJET DE SERVICE DE LA CUISINE COMMUNAUTAIRE

En mars 2022, les chefs de services de la Communauté de Communes et du CIAS ont été invités à mener, avec leurs équipes, une réflexion globale sur l'organisation et le fonctionnement de leurs services respectifs et de proposer un projet de service.

Ce projet de service doit se décliner de la manière suivante :

- Descriptif des missions du service,
- Etat des lieux/Diagnostic/Forces/Faiblesses,
- Identification des axes d'amélioration,
- Définition d'un plan d'actions avec les moyens à mettre en œuvre.

La Cuisine Communautaire a rendu son projet de service (le document fait 70 pages) et je vous en donne la synthèse.

Un comité de pilotage s'est constitué, composé du Directeur, du Chef de pôle production, du Chef de pôle livraisons, du Chef de cuisine et de tous les chefs de secteur. Un gros travail de réflexion, d'échanges et d'analyses a été réalisé tout en gardant à l'esprit nos missions de service public, les enjeux sociaux, sociétaux, environnementaux et financiers.

A partir du diagnostic réalisé, mettant en avant les points forts et les points faibles du service, un programme d'actions a été défini sur trois axes :

Axe 1 – L'ALIMENTATION

AXE 2 – L'ENVIRONNEMENT ET LE CLIMAT

AXE 3 – LE TERRITOIRE

Axe 1 – L'ALIMENTATION

Enjeu réglementaire

- diversifier les protéines dans les plats proposés : protéines végétales, ovo-produits une fois par semaine,
- améliorer le suivi de l'hygiène alimentaire dans les restaurants scolaires : réalisation de visites dans les satellites afin de s'assurer du suivi des procédures, notamment de remise en température. Un agent pourrait être dédié à cette mission.

Enjeu Social

- consolider la qualité des plats : augmenter le nombre de plats « fait maison » (ex : omelettes, potages, fromage à la coupe),
- mise en place des procédures de cuissons lentes à basse température,
- améliorer le cahier des charges du marché des denrées alimentaires actuel afin d'ouvrir encore plus la voie à de nouveaux producteurs locaux, du territoire, du Département, de la Région.

AXE 2 – L'ENVIRONNEMENT ET LE CLIMAT

Enjeu réglementaire

- étudier le retour des barquettes sur site dans un souci de recyclage de ces dernières,
- accentuer le tri sélectif des déchets dans un souci environnemental,
- élaborer le prochain cahier des charges d'acquisition des produits d'entretien et du matériel de nettoyage en insérant des conditions environnementales.

Enjeu social

- lutter contre le gaspillage alimentaire : mission dévolue à un agent en poste pour limiter le gaspillage alimentaire au sein de la cuisine et dans les restaurants satellites.

AXE 3 – LE TERRITOIRE

Enjeu Social

- améliorer le rôle social attribué au service sur le territoire (portage repas) : repenser les horaires et le temps quotidien de travail des agents au portage de repas pour leur permettre de passer plus de temps avec les usagers, souvent âgés, et pour qui, parfois, c'est le seul lien social,
- prendre contact avec les organismes d'accueil de personnes handicapées pour étudier l'inclusion par le travail à ces travailleurs.

Enjeu Sociétal

- valoriser les politiques publiques au travers du service de la Cuisine Communautaire :
 - . organiser des visites des ateliers de production à l'attention des élus, des usagers, des écoles,
 - . publier des documents valorisant une action, un plat sur le site de la CC2R ou les réseaux sociaux.

Ces actions ne nécessitent pas un investissement financier lourd et pourraient être mises en œuvre sur un délai d'une année, avec un suivi pluriannuel par la suite.

Par ailleurs, ce projet pourrait être réalisé sans accroître la masse salariale ; toutefois, il va engendrer :

- une augmentation des manipulations techniques en production (plats « fait maison », cuissons basses températures),
 - le détachement de certains agents sur de nouvelles tâches (contrôle de l'hygiène dans les satellites, diminution du gaspillage alimentaire, réalisation de fiches techniques, études sur le recyclage, etc.),
- nécessitant une augmentation du temps de travail des agents.

Il est donc proposé d'augmenter le temps de travail hebdomadaire des agents de la cuisine de 35 heures hebdomadaires à 37h30 hebdomadaires à compter du 1^{er} janvier 2023.

Ce temps de travail générerait 15 jours d'Aménagement et de Réduction du Temps de Travail (ARTT).

Ces jours pourraient être posés par les agents en période de basse activité (pendant les vacances scolaires), période durant laquelle les congés sont organisés en binôme.

Le comité technique réuni sous la présidence de Francine FILLATRE le 11 octobre 2022 a émis un favorable.

Le Président propose :

- d'approuver le projet de service de la Cuisine Communautaire et les actions proposées,
- d'approuver le passage à 37h30 hebdomadaire des agents de la cuisine afin de permettre la mise en œuvre du projet,
- de l'autoriser ou son représentant à effectuer toutes les démarches nécessaires à la mise en œuvre des actions et à signer les documents correspondants.

LE CONSEIL COMMUNAUTAIRE

Après en avoir délibéré à l'unanimité,

DECIDE

- d'approuver le projet de service de la Cuisine Communautaire et les actions proposées,
- d'approuver le passage à 37h30 hebdomadaire des agents de la cuisine afin de permettre la mise en œuvre du projet,
- d'autoriser le Président ou son représentant à effectuer toutes les démarches nécessaires à la mise en œuvre des actions et à signer les documents correspondants.

Fait à Valence d'Agen, le 14 octobre 2022
Au registre sont les signatures

Pour extrait conforme
A Valence d'Agen, le 17 octobre 2022

La secrétaire de séance désignée
Adjointe au Maire de Valence d'Agen

Le Président de la Communauté de
Communes des Deux Rives


Cathy PERE


**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
DES DEUX RIVES**


Jean Michel BAYLET

Certifié exécutoire

Reçu en Préfecture le

20 OCT. 2022

Affiché sur le panneau des annonces légales et publié sur le site internet le **20 OCT. 2022**

AR Préfecture

PERSONNEL COMMUNAUTAIRE - PROJ ET DE SERVICE DE LA CUISINE COMMUNAUTAIRE

Identifiant unique de l'acte :	082-248200016-20221014- 2022D_4_1_9_162-DE
Numéro d'acte :	2022D_4_1_9_162
Date de décision :	14/10/2022
Nature :	DELIBERATIONS
Code matière :	4-1-9-0-0 (Fonction publique / Personnel titulaires et stagiaires de la F.P.T. / autres)
Fichier acte :	2022D4-1-9-162 PERSONNEL COMMUNAUTAIRE PROJ ET DE SERVICE DE LA CUISINE COMMUNAUTAIRE.pdf
Collectivité émettrice :	cc-des-deux-rives
Acte transmis par :	Sophie PONTARINI
Date d'envoi de l'acte :	20/10/2022 16:25:42
Date de réception de l'AR :	20/10/2022 16:35:55