



**Compte-rendu de la réunion d'information  
Projet de mutualisation des cantines  
Lundi 2 février 2015**

**Personnes présentes:**

M Colomb-Bouvard André, vice président du Conseil Général en charge des affaires des collèges et des équipements  
Mme Bouexel Magalie, directrice du territoire Voironnais, M Balaye François, Mme Millet, service éducation  
Mme Polet Marie-Christine, directrice adjointe de la direction éducation jeunesse,  
M Ogier Jean-Baptiste, responsable du service restauration du Conseil Général,  
M Redon Philippe, directeur des cuisines centrales de St Egrève et d'Echirrolles.

Mme Kesraoui Cathy, Mme Torinesi Angélique, Mme Blanchard Sophie, représentantes des parents d'élèves UPEC  
Mme Sarter Marie-Noël, M Seytre Pascal, représentants des parents d'élèves FCPE  
M Souzy Luc parent d'élèves

**Présentation du projet :**

Mme Bouexel présente le projet, qui est déjà à sa phase 2. Il a débuté en 2008 dans l'agglomération grenobloise.

Il vise 96 collèges pour 37000 repas par jours

Actuellement 3 modes de cuisines :

- les cuisines autonomes : 43 collèges
- les cuisines mutualisées : 47 collèges (dont celui de Chirens) pour 5 cuisines centrales
- 6 collèges gérés par un tiers

**Les objectifs de ces cuisines mutualisées :** garder la qualité nutritionnelle, professionnaliser et valoriser les compétences, possibilité d'une évolution sur d'autres métiers.

**Les enjeux :** assurer la gestion directe, les approvisionnements (circuits courts), le coût.

**Le Conseil Général s'engage :**

- à faire du bio (18% actuellement, pour une cible au-delà de 20%) , en ouvrant des marchés, en recherchant des producteurs locaux,
- à développer une meilleure qualité organoleptique c'est à dire ce qui touche au goût, à l'odorat et au visuel,
- à animer le réseau des cuisines satellites;
- à une mise en valeur des repas et l'accueil des convives avec le passage du responsable
- maintenir des repas à thèmes.

A ce jour : La Tour du Pin : 2300 repas pour 4 cuisines satellites, Pont de Cheruy : 900 repas pour 3 cuisines satellites, Crolles : 3700 repas pour 5 cuisines satellites, Beaurepaire : 2000 repas pour 4 cuisines satellites.

Le projet sur Voiron est en construction : **5 cuisines seront réalisées en plus entre 2014 et 2016.**

En 2016 la cuisine centrale de Voiron desservira **3800 repas répartis sur 8 collèges, dont le collège du Grand Som.**

Les travaux sur la Garenne en sont au stade de la démolition de certains locaux du collège.

Objectif à fin 2016 : 75 cantines satellites, 15 resteront autonomes de part leur situation géographique, 6 seront desservies par des tiers.

**L'organisation d'une cuisine mutualisée:**

16 agents sont recrutés : 1 responsable de cuisine mutualisée centrale, 1 chef de production, 1 animateur réseau, 1 chef cuisinier, 3 cuisiniers, 5 agents polyvalents, 1 magasinier, 2 chauffeurs livreurs, 1 secrétaire comptable.

Le chef cuisinier actuel est en mesure d'accepter de rester dans sa cuisine, en devenant le responsable réseau ou de basculer sur la cuisine centrale avec possibilité de changer de poste.

Pour chaque cuisines satellite : 1 agent polyvalent d'entretien, 1 responsable de réseau satellite, 1 agent de maintenance (formation et accompagnement des parcours professionnels).

En 2016 le matériel de cuisine actuel sera modifié. Le matériel qui ne servira plus pourra être redistribué voir vendu. Les friteuses resteront dans les cuisines actuelles.

#### **Les membres du Conseil Général présents présentent les bienfaits du dispositif :**

- Les cuisines mutualisées garderont l'aspect humain, le rapprochement du personnel avec les convives (ce sera le rôle du responsable satellite)
- L'absence du cuisinier ne sera plus un problème par le fait qu'il y aura toujours du personnel pour le remplacer, ce qui n'est pas le cas dans une cuisine autonome,
- La réduction globale des trajets de la nourriture, avec une grande sécurité à ce niveau et une assurance des livraisons en cas d'intempéries (les repas pouvant être livrés plusieurs jours à l'avance).
- Une meilleure maîtrise des risques sanitaires

#### **Au niveau des tarifs :**

- aucun changement au niveau des tarifs pour les familles : les collègues garderont le même fonctionnement.

#### **En ce qui concerne la préparation des plats :**

- 3 entrées, 2 viandes et 3 desserts au choix. Les menus sont sur le site du Conseil Général et seront affichés dans les établissements,
- les repas seront préparés la veille, pour le lundi ils seront préparés le vendredi. Ils seront transportés dans des barquettes en plastique biodégradable (le tri se fera à la charge des établissements), puis transvasés dans des plats et réchauffés,
- le calibrage des repas sera à la charge du responsable satellite,
- en cas d'allergie : pour une allergie simple, vue le choix proposé l'enfant peut se gérer, en cas d'allergie grave, il est demandé aux parents de gérer les repas (comme cela se fait actuellement),
- les achats seront locaux. 18 % de bio actuellement. La cuisine centrale de St Egrève se sert dans une légumerie de Moirans. Une visite à été faite dans une fromagerie de St Pierre d'Entremont.

L'idée est donc d'ouvrir un marché national avec plusieurs agriculteurs, en ayant des prix intéressants vue la quantité...

M Collomb -Bouvard précise que le choix d'ouvrir ces cantines mutualisées est un choix d'ordre politique.

Un film publicitaire sur le dispositif est montré, et M Redon convie les parents à une visite de la cuisine centrale de St Egrève et à déjeuner à la cantine du collège de Chirens.