

## Etat d'avancement du projet :

### RELOCALISATION DE LA PRODUCTION DES REPAS EN RESTAURATION COMMUNALE

#### ELEMENTS DE DIAGNOSTIC :

JOURNALIERS SCOLAIRES										
	Prestataire		Prestataire + chef sur place		Appro via prestataire + chef communal		Régie		TOTAL	%
	Nbr Communes	Nbr repas	Nbr Communes	Nbr repas	Nbr Communes	Nbr repas	Nbr Communes	Nbr repas		
RPI :	6	625	0	-	0	-	1	70	695	23,4
Communes individuelles :	5	1139	5	520	1	200	3	415	2274	76,6
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>1764</b>	<b>5</b>	<b>520</b>	<b>1</b>	<b>200</b>	<b>4</b>	<b>485</b>	<b>2969</b>	<b>100</b>
<b>%</b>		<b>59.4</b>		<b>17.5</b>		<b>6.7</b>		<b>16.3</b>		<b>100</b>

Soit un total de repas produits en régie de 485 repas / jour (16.3 %)

Soit un total de repas produits sur la CA2BM de 1205 repas par jour (40.5 %)

#### OPTIONS ENVISAGEES :

##### **1- Groupement de commande**

S'adresse uniquement aux communes et RPI en gestion concédée soit 6 RPI et 5 communes pour un total de 1 764 repas jour.

Détail nombre de repas / RPI :	Détail nombre de repas / commune :
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rang du Fliers : 300</li> <li>- Frencq : 110</li> <li>- Vallée de la course : 90</li> <li>- Boisjean / Lépine : 55</li> <li>- Longvilliers : 35</li> <li>- Tubersent : 35</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Berck : 600</li> <li>- Etaples : 220</li> <li>- Verton : 154</li> <li>- Camiers : 85</li> <li>- Groffliers : 80</li> </ul>

Constat que chaque RPI / Commune possède son propre contrat, parfois pour des petites commandes, avec une répercussion importante des couts notamment de transport. Disparités dans la prise en compte des demandes des communes par le prestataire. Parfois très peu d'échange entre élu et prestataire.

Avantages	Inconvénients
Mutualiser les coûts	Besoin d'un accompagnement à la rédaction du cahier des charges
Optimiser les trajets	Qui gère le contrat ?
Permettre aux communes ayant un plus petit contrat d'avoir plus de poids auprès du prestataire pour négocier certaines choses (quantités servies / qualité de la prestation / etc)	Chaque commune pourra-t-elle encore négocier avec le prestataire de façon indépendante ?
Permettre d'intégrer au cahier des charges des notions de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire / pesées / télédéclaration / ... qui seraient homogènes sur plusieurs communes	Quand commencer ? besoin d'accorder les fins de contrats

## 2- Utilisation des sites de production actuels

D'après le retour des **communes** :

- Rang du Fliers à une capacité de production de 500 repas / j mais ne fait aujourd'hui que de la réchauffe
- La commune de Saint Josse travaille aujourd'hui avec Dupont Restauration. Une cheffe de chez Dupont est sur place. Production en période scolaire de 70 repas /j contre 130 pour les centres de loisirs
- La cheffe cuisinière d'Attin indique pouvoir augmenter les capacités de production mais sans estimation pour le moment
- Aucune commune a indiqué pouvoir mettre à disposition un site de production en dehors de ceux cités ci-dessus.

Le **département du Pas de Calais** a été sollicité pour connaître dans quelles mesures il serait envisageable que les collèges produisent pour les écoles primaires. Nous avons eu un retour négatif de sa part mais possibilité de bénéficier de soutien technique.

La **région Hauts de France** a été sollicitée mais n'a pas donné suite.

Reste à reprendre contact avec les **établissements médico-sociaux** ayant une gestion en régie (Fondation Opale / CHAM) pour étudier la faisabilité d'un partenariat.

Avantages	Inconvénients
Permettrait de reprendre la main sur l'approvisionnement avec plus de visibilité sur le respect d'EGALIM	Nécessite l'obtention de l'agrément cuisines centrales auprès des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P.)
Permettrait d'intégrer des productions locales dans l'approvisionnement	Très peu de sites de production identifiés
Permettrait la mise en place d'initiatives en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire	Seules Rang du Fliers et Etaples disposent de véhicules capables de transporter les repas avec nécessité d'aménager les horaires de livraison. Wailly fonctionne avec des caisses isothermes.

### 3- Cuisine centrale

Vrai projet communautaire.

2 possibilités :

- Gestion en directe
- Création de l'outil puis délégation à un prestataire avec un cahier des charges bien spécifique.

**Besoin RH** pour la production : compétences dans les communes. Relocalisation sur l'outil communautaire ?

Avantages	Inconvénients
Autonomie complète sur l'approvisionnement, la mise en place d'action de lutte contre le gaspillage, flexibilité sur la conception des menus	Besoin d'une étude de faisabilité
Maitrise des couts	Cout du projet (terrain + construction + aménagement + équipement)
	Besoin d'un véhicule pour la livraison des repas, gestion de la logistique
	Contrainte du cout des repas
	La Restauration collective n'est pas une compétence de la CA2BM. Nécessite la mise en place d'un accompagnement au montage du projet + suivi
	Besoin d'homogénéiser la réservation des repas (délai + méthode)

➔ Présentation de ce travail prévu lors de la prochaine conférence des maires