

RAPPORT DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOCIÉTALE

(sur les données 2024)

2025



LA Cuisine Bordeaux-Mérignac

ÉDITO



Depuis 2020, LA Cuisine Bordeaux Mérignac a profondément transformé son approche de la restauration collective. En quelques années, l'établissement s'est imposé comme un acteur public exemplaire, alliant qualité, durabilité et responsabilité sociale.

L'engagement ne s'est pas démenti et les objectifs ont été tenus. En 2024, 66 % des approvisionnements sont bio, 73 % sous signe officiel de qualité (SIQO), 52 % locaux, avec une volonté affirmée de réduire l'empreinte carbone et de soutenir les producteurs régionaux. La fin des conditionnements en plastique, la diversification protéique et l'éducation au goût complètent cette dynamique vertueuse.

Au-delà des chiffres, c'est une philosophie qui s'est clairement dessinée : celle d'une cuisine centrale qui place l'humain et l'environnement au cœur de ses priorités, tout en garantissant sécurité, qualité et accessibilité pour tous les convives, des écoles aux seniors.

LA Cuisine Bordeaux Mérignac a su, encore cette année, concilier excellence opérationnelle et responsabilité sociétale, prouvant que la restauration collective peut être un levier puissant de transition écologique et sociale.

Delphine Jamet

Présidente de LA Cuisine Bordeaux-Mérignac

L'année 2024 a été marquée par un travail remarquable des équipes sur le processus de transformation d'une cuisine sous vide sous poche plastique au profit d'une cuisine dite de « maison » avec cuisson au four et en marmites permettant l'abandon du plastique au profit de bacs inox.

Cette petite « révolution culinaire » qui nécessite un changement profond des processus de fabrication des repas et une adaptation constante du personnel n'a pas empêché l'amélioration constante de l'offre alimentaire bas carbone avec des approvisionnements sous signe de qualité (SIQO) à hauteur de 73% dont 66,2% de produits Bio issus de productions locales soit un bond en avant de 64% par rapport à 2019.



On peut noter également un effort important sur la végétalisation des repas avec 2 repas végétariens par semaine et une diminution du gaspillage en passant à 4 composantes pour les enfants.

Au nom de la ville de Mérignac je tiens à remercier l'ensemble du personnel de la Cuisine de Bordeaux-Mérignac pour tous ces efforts.

Serge Belperron

Vice-Président de LA Cuisine Bordeaux-Mérignac



L'année 2024 aura été pour la Cuisine Bordeaux-Mérignac une année à la fois intense et déterminante, marquée par la poursuite de notre engagement au service d'une restauration collective plus responsable, plus innovante et toujours plus proche des besoins de nos usagers.

Notre mission ne se limite pas à produire près de 3,8 millions de repas par an. Elle consiste à garantir une alimentation saine, durable et solidaire à tous ceux qui nous font confiance : enfants, seniors, agents municipaux, associations. Cette responsabilité, nous la portons avec fierté, conviction et un sens aigu du service public.

En 2024, nous avons franchi de nombreuses étapes concrètes : réduction du plastique avec l'arrivée de contenants en inox, développement d'une offre plus locale, bio et équitable, lutte contre le gaspillage et modernisation de nos outils. Ces avancées sont le fruit de l'engagement de nos équipes.

Ce rapport reflète la diversité de notre établissement et les actions menées pour la santé, la prévention, l'accompagnement et la cohésion.

Merci à tous les agents, partenaires, élus et acteurs engagés à nos côtés. Ensemble, nous faisons vivre chaque jour une restauration collective fidèle à nos valeurs : qualité, solidarité, durabilité.

Je vous invite à découvrir ce rapport, qui trace avec sincérité le portrait de notre établissement, de nos engagements et de nos perspectives pour demain.

Jean-François Damane

Directeur Général des Services

SOMMAIRE

DONNÉES GÉNÉRALES 04

CHIFFRES CLÉS 07

AMÉLIORER LA QUALITÉ DE L'OFFRE 09

Développement de l'offre alimentaire bas carbone 09

Lutte contre le gaspillage alimentaire 11

Adaptation de la production pour améliorer la qualité 12

Maintien des exigences sanitaires 14

L'adaptation des pratiques budgétaires 16

RÉDUIRE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DE L'ACTIVITÉ ... 17

Réduction drastique des déchets 17

Limitation de la consommation d'énergie 18

Adaptation de l'ingénierie et maintenance des outils
de production 19

GARANTIR LA COHÉSION SOCIALE ET LA SOLIDARITÉ 20

Renforcement de l'accompagnement carrière 20

Exigence de prévention et santé au travail 21

Plan de déplacement des agents 22

Projets à dimension sociale 22

DÉVELOPPEMENT DE PARTENARIATS 23

Renforcement des collaborations avec les villes 23

Consolider la communication 23

Les réseaux sociaux 25

ANNEXES 26

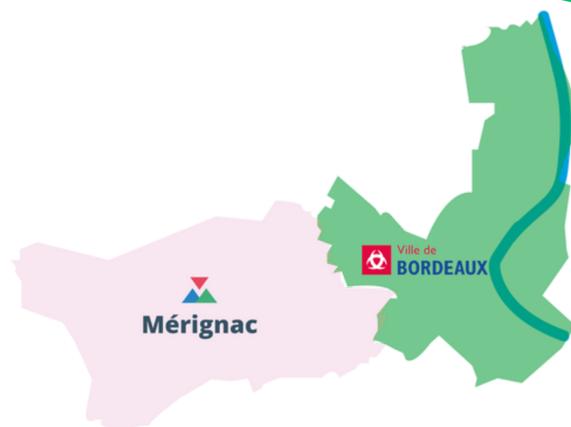
I - DONNÉES GÉNÉRALES

1-Historique

Ouverte en juillet 2004, LA Cuisine Bordeaux-Mérignac est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI), créé par les villes de Bordeaux et Mérignac.

Ces deux collectivités lui confient la gestion de l'unité de production, ainsi que la fabrication et la livraison des repas destinés à la restauration collective : écoles, seniors, portage à domicile et personnel municipal.

Avec une production passée de 2 860 833 repas en 2005 à 3 794 992 repas en 2024, elle est aujourd'hui la plus grande cuisine centrale de Nouvelle-Aquitaine.



2-Le comité syndical : nos élu.e.s



**Delphine
JAMET**
Présidente
Bordeaux



**Serge
BELPERRON**
Vice-Président
Mérignac



**Ève
DEMANGE**
Bordeaux



**Anne
FAHMY**
Bordeaux



**Sylvie
SCHMITT**
Bordeaux



**Arnaud
ARFEUILLE**
Mérignac



**Sylvie
DELUC**
Mérignac



**Véronique
KUHN**
Mérignac

Les délégués suppléants



**Géraldine
AMOUROUX**
Bordeaux



**Fannie
LE BOULANGER**
Bordeaux



**Francis
FEYTOUT**
Bordeaux



**Sylvie
JUSTOME**
Bordeaux



**Ghislaine
BOUVIER**
Mérignac



**Hélène
DELNESTE**
Mérignac



**Samira
EL KHADIR**
Mérignac



**Joël
GIRARD**
Mérignac

3-Gouvernance

Tenue et ordre du jour des instances

18 janvier 2024

- Budget primitif 2024 **D/2024-001**
- Prix et modalités de commande des repas et autres prestations pour 2024 **D/2024-002**
- Médiation à l'initiative des parties ou du juge – Convention avec le Centre de Gestion **D/2024-003**

15 février 2024

- Choix des sociétés titulaires de l'accord-cadre à marchés subséquents de location longue durée de véhicules frigorifiques **D/2024-004**

11 avril 2024

- Prise en charge des frais de mission - modifications **D/2024-005**
- Choix de la société chargée de la prestation de lavage de contenants réemployables **D/2024-006**

30 mai 2024

- Modification des statuts **D/2024-007**
- Création d'une société publique locale **D/2024-008**
- Tableau des effectifs – Mise à jour pour une ouverture de poste **D/2024-009**
- Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires **D/2024-010**
- Choix des sociétés chargées de la fourniture de produits de nettoyage et de désinfection pour l'exploitation **D/2024-011**

13 juin 2024

- Accord de progrès social – ajouts ou modifications **D/2024-012**
- Achat de bons cadeaux pour les agents **D/2024-013**
- Mandat au Centre de Gestion pour la consultation et la passation de marché de protection sociale complémentaire **D/2024-014**
- Mise en place dispositif de signalements et de traitement des actes de violence, de discrimination, de harcèlement sexuel ou moral et d'agissements sexistes **D/2024-015**
- Recrutement d'apprentis **D/2024-016**
- Compte de gestion **D/2024-017**
- Compte administratif 2023 **D/2024-018**
- Affectation des résultats 2023 **D/2024-019**
- Budget supplémentaire 2024 **D/2024-020**
- Subvention d'investissement par les Villes de Bordeaux et de Mérignac **D/2024-021**

15 novembre 2024

- Adhésion à la convention de protection sociale complémentaire du CDG33 **D/2024-022**
- Modification des participations employeur à la PSC **D/2024-023**
- RIFSEEP – Mise à jour **D/2024-024**
- Organigramme et tableau des effectifs **D/2024-025**
- Décision Modificative n°1 - 2024 **D/2024-026**
- Rapport d'Orientation Budgétaire 2025 **D/2024-027**
- Retrait d'un membre du groupement de commandes dédié à l'achat d'électricité **D/2024-028**
- Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires **D/2024-029**
- Choix des sociétés chargées des services d'assurances **D/2024-030**

5 décembre 2024

- Budget Primitif 2025 **D/2024-031**
- Prix et modalités de commande des repas et autres prestations pour l'exercice 2025 **D/2024-032**
- Admission en non-valeur des créances irrécouvrables **D/2024-033**

4-Moyens humains

Répartition femmes/hommes :



32.3%

43 femmes

- 2 au Codir
- 8 au groupe cadres



67.7%

90 hommes

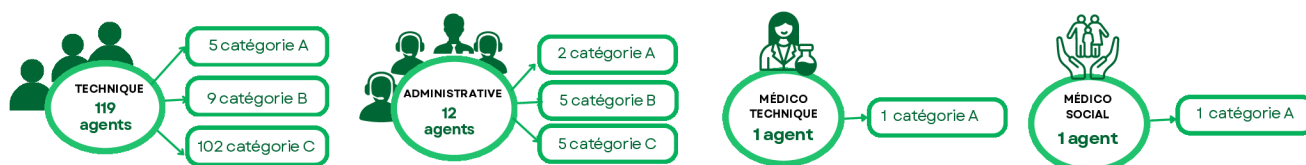
- 4 au Codir
- 16 au groupe cadres



5 911 394€

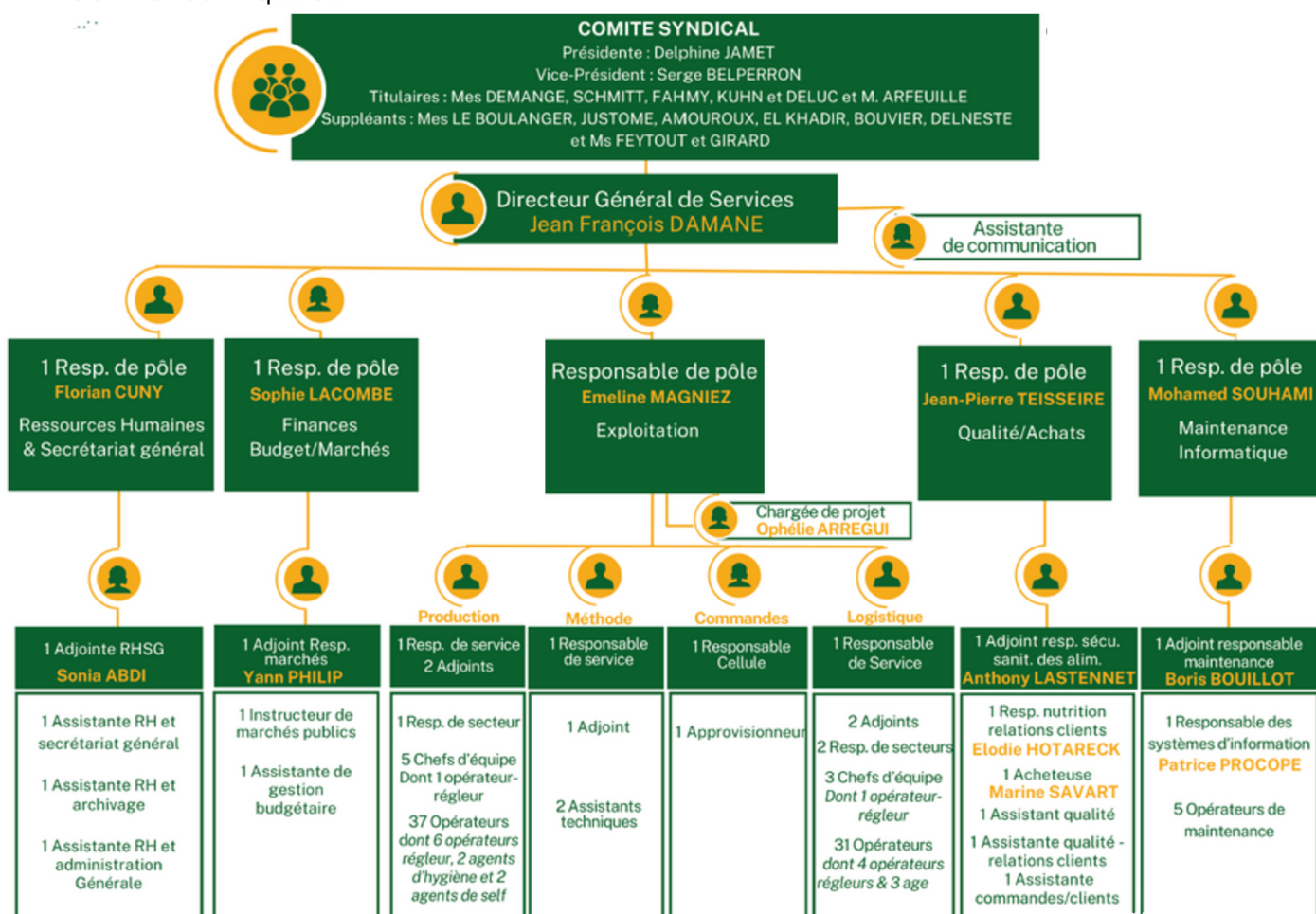
Masse salariale

4 filières au sein de LA Cuisine :



5-Organigramme

Comité technique du



II - CHIFFRES CLÉS

Budget annuel
2024



24 M€

+0.51%

par rapport à

2023



180 sites
de livraison



117 agents
spécialisés



~12 tonnes
de denrées
chaque jour

- Répartition du nombre de repas -



3 794 992

repas vendus
(en 2024)



81.4%

Enfants
(maternelles et primaires)



9.59%

Seniors et portage
à domicile



8.9%

Adultes et
personnel municipal

Total :

3 794 992 repas

-3,46% par rapport à 2023 suite à l'arrêt du portage à domicile au 1er septembre 2024.



*Centres d'accueil et de loisirs de Bordeaux, SAMU social et associations des familles d'hospitalisés

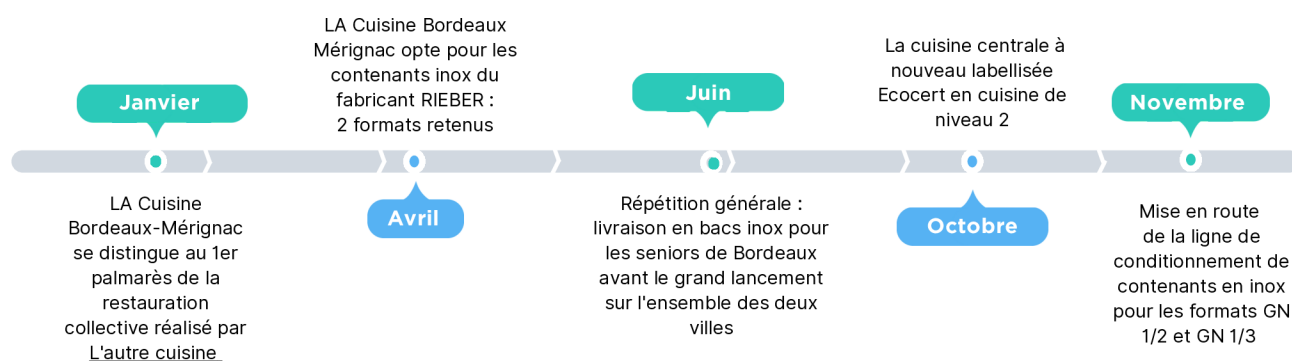
Nombre de repas vendus en 2024

7-Évènements marquants

Maintien du cap dans la continuité :

Depuis le mois de septembre, LA Cuisine Bordeaux-Mérignac a accueilli Jean-François Damane, le nouveau Directeur Général des Services.

Pour changer le mode de conditionnement, une ligne adaptée aux bacs en inox a été choisie afin de répondre aux exigences de qualité et d'hygiène. Après une étude des besoins et des contraintes techniques, une solution a été retenue en fonction de la capacité de production, du respect des normes et de la facilité de maintenance.



III - AMÉLIORER LA QUALITÉ DE L'OFFRE



Engagée dans une politique ambitieuse de qualité, LA Cuisine Bordeaux-Mérignac vise à faire de la restauration collective à Bordeaux et Mérignac un secteur exemplaire, pleinement acteur de la transition écologique et sociale.

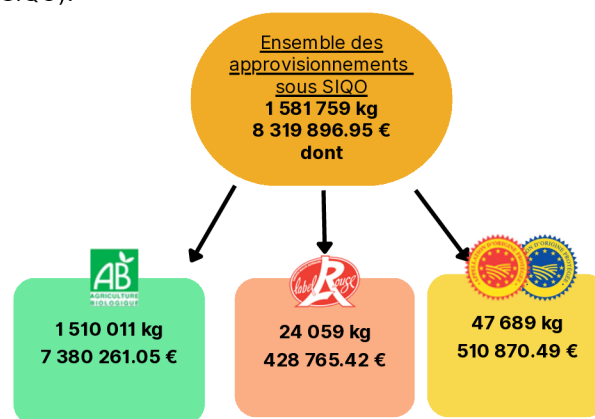
1- Développement de l'offre alimentaire bas carbone

La Cuisine Bordeaux-Mérignac s'engage à :

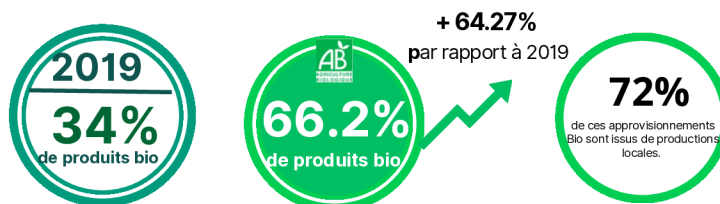
- Promouvoir et développer les filières courtes et locales, issues de productions responsables, afin de réduire l'empreinte carbone des repas et de préserver les ressources naturelles.
- Assurer la pérennité de ces filières grâce à de véritables partenariats avec les producteurs, basés sur des contrats définissant les volumes, l'équilibre matière, et des calibres adaptés. Cela permet de valoriser l'ensemble des productions agricoles tout en garantissant une rémunération juste aux producteurs.
- Adopter une gestion plus vertueuse des emballages, en réduisant leur quantité et en limitant l'usage du plastique.
- Réduire, voire supprimer, les additifs dits non essentiels afin de rendre les recettes plus naturelles.
- Maîtriser le coût des denrées alimentaires tout en maintenant la qualité des repas.

Des approvisionnements sous signes de qualité (SIQO)

En 2024, sur un budget alimentaire de 12,3 millions d'euros, près des deux tiers des achats, soit 73 % du volume des denrées, concernent des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO).

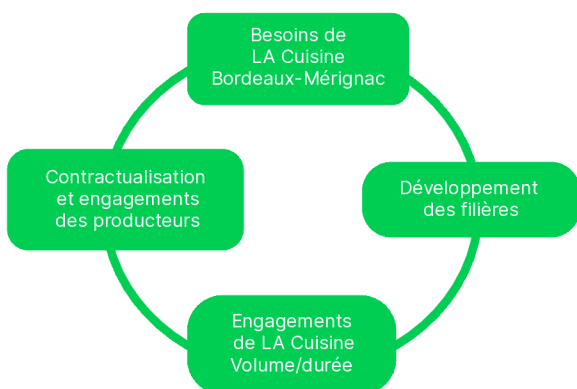


Et le bio dans tout ça ?



Avec 66,2 %, le bio constitue la majeure partie des approvisionnements sous SIQO et enregistre une forte progression de +9,8 % par rapport à 2023. Cette croissance s'explique par un besoin accru en matières premières brutes lié au développement du fait maison, rendu possible grâce à la structuration des filières engagée depuis près de cinq ans.

Plusieurs catégories ont vu leurs volumes augmenter : les produits d'épicerie, les légumes préparés, les légumineuses, les fruits, les légumes, ainsi que la viande de porc et la charcuterie.



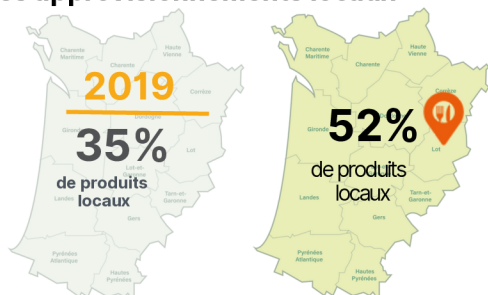
Au quotidien cela se traduit par une véritable démarche de partenariat entre LA Cuisine et ses fournisseurs. C'est un cercle vertueux permettant la structuration des filières loco-régionales.

Du Bio mais aussi équitable ...



Il est à noter qu'après la reconnaissance en 2023 par la remise du prix Spécial du Jury lors des Trophées FAIRTILE, l'engagement de LA Cuisine dans des achats en commerce équitable est toujours aussi fort. Ceux-ci ne sont pas seulement orientés dans des échanges commerciaux Nord-Sud mais également dirigés auprès de producteurs locaux. Ainsi l'ensemble de nos viandes Bio de bœufs, veaux et porcs est issu d'achats équitables ainsi que certaines productions de fruits.

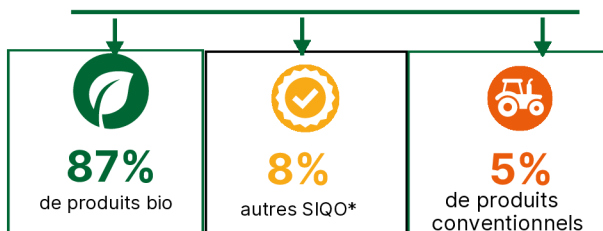
Des approvisionnements locaux



La réduction de l'empreinte carbone de LA Cuisine passe nécessairement par l'amplification de l'ancrage local des approvisionnements en denrées alimentaires. Ainsi le sourcing effectué depuis 2020 sur les filières de productions agricoles telles que fruits & légumes, légumineuses, céréales et viande ainsi que sur les PME de transformation agroalimentaires laitières s'avère efficace dans le développement économique et la transformation écologique.

Les volumes engendrés par les besoins de LA Cuisine et la durée des engagements liée aux marchés permettent le développement des filières et initient la pérennisation de celles-ci. Ainsi avec **1275 Tonnes** c'est 52%, soit 6,43M €, des approvisionnements qui sont issus du bassin de production agricole loco-régional. Cela représente un atout majeur dans l'impact territorial socio-économique de LA Cuisine.

CES ACHATS LOCAUX SE RÉPARTISSENT AINSI :



*SIOQ : Sigle d'Identification de Qualité et d'Origine

Une offre alimentaire de plus en plus végétale

Depuis septembre 2021, un menu végétarien quotidien est proposé aux élèves de maternelle et d'élémentaire, complété en 2022 par une alternative sans viande. Cette offre vise à réduire l'empreinte carbone tout en répondant aux besoins nutritionnels et aux nouvelles attentes alimentaires. Elle repose sur des associations de légumineuses, céréales et légumes, élaborées par l'équipe pluridisciplinaire du Groupe Saveur, favorisant des recettes « cuisiné maison ».

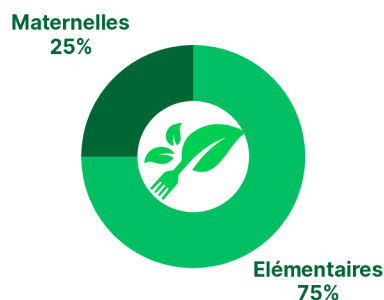
Ce travail de recherche et développement est organisé autour de 5 axes :

- Favoriser les produits locaux et BIO
- Privilégier les produits bruts ou très peu transformés
- Interdire certains auxiliaires technologiques et en établir une liste à retirer au fur et à mesure de l'élaboration des recettes
- Être à l'écoute des goûts des convives
- Suivre les nouveaux comportements alimentaires et habitudes de consommation

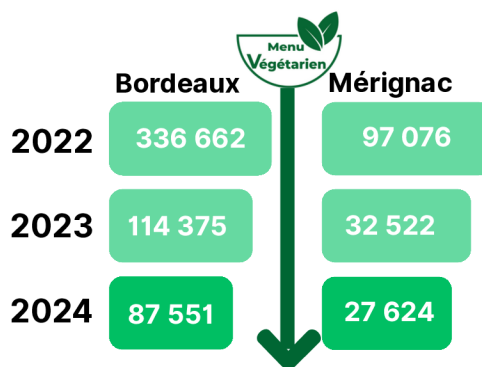
Sur l'année 2024, ont été créées 4 nouvelles recettes (chakalaka, farfalles aux fèves, burritos aux haricots rouges, épinards béchamel et œufs pochés, piperade bio et œufs pochés).

D'autre part en lien avec les réunions mensuelles de satisfaction et les rencontres avec les enfants des deux Conseils Municipaux élus, nous avons travaillé sur l'amélioration de recettes végétariennes existantes (chili mexicain, dalh de lentilles corail, épeautre aux haricots blancs, riz cantonais végétarien).

Répartition des convives végétariens scolaires



Evolution du nombre de repas végétariens



Les approvisionnements en viande

Ainsi depuis la mise en place des menus sans viande, on peut observer **une baisse de 19,7%** des volumes de viande tout en maintenant les engagements avec les filières d'élevage en BIO.

Volume des viandes servies
(en kg)

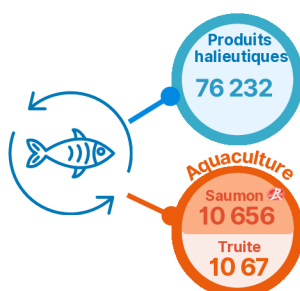


Le maintien de partenariats avec les filières locales d'élevage de qualité assure leur pérennité, contribue à l'entretien des paysages (prairies, pâturages, puits de carbone) et favorise la production d'amendements organiques indispensables à l'agriculture biologique. Toutes nos viandes sont issues d'élevage en plein air et sont 100% locales. Les viandes labellisées répondent à un cahier des charges strict, intégrant des exigences renforcées en matière de bien-être animal.

Les approvisionnements en produits de la mer

En 2025, l'approvisionnement en produits de la mer a été marqué par une stabilité relative des volumes, malgré des tensions sur certaines espèces dues à des aléas climatiques et à la réglementation internationale.

Volume des produits de la mer servis
(en kg)



Développement du fait maison

Dans une logique d'amélioration continue et de renforcement de la démarche des plats cuisinés, l'ensemble des recettes de purées de légumes a été retravaillé pour intégrer des produits frais, biologiques et locaux, tels que la pomme de terre et les légumes de saison (purée Crécy, patate douce, potimarron...)

La définition du « Cuisiné Maison » propre à LA Cuisine Bordeaux Mérignac est en cours de finalisation pour établir une charte dès 2025. Cela deviendrait un référentiel qui ira au-delà de celui défini par Ecocert dans le Label EN CUISINE pour atteindre le niveau 3.

Engagement reconnu et renouvelé

Toutes ces actions responsables ont contribué à faire de LA Cuisine Bordeaux Mérignac un acteur de service public fiable, qualitatif, solidaire de son territoire et durable pour la santé et l'environnement. Cette démarche globale est désormais reconnue par la double labellisation de l'établissement.

Le label Etablissement Bio engagé



Une nouvelle fois, le Label Etablissement Bio engagé Niveau 3) Mention spéciale Sud-Ouest a été décerné par InterBio Nouvelle Aquitaine récompensant ainsi notre établissement public avec 66.2% de produits bio dans le cadre de son offre alimentaire en 2024.

Le label ECOCERT En Cuisine Niveau 2

Premier label bio de France pour les collectivités territoriales, il valorise notre engagement en faveur de l'Agriculture Biologique et le soutien des filières agricoles locales ainsi que des acteurs engagés de notre territoire. Depuis deux ans, les **critères sont plus exigeants** et les **seuils plus élevés**.



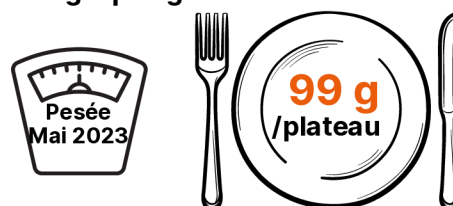
2-Lutte contre le gaspillage alimentaire

gaspillage alimentaire

Depuis septembre 2024, des menus anti-gaspillage en 4 composantes sont proposés pour aider les enfants à mieux gérer les quantités, limiter le gaspillage et découvrir de nouveaux produits.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre de la loi Égalim de 2018, qui engage la restauration collective à lutter contre le gaspillage alimentaire.

Moyenne du gaspillage



Les quantités ont été travaillées de façon à limiter le gaspillage tout en répondant à un équilibre nutritionnel adapté à chaque type de convive.

2. L'adaptation de la production pour améliorer la qualité

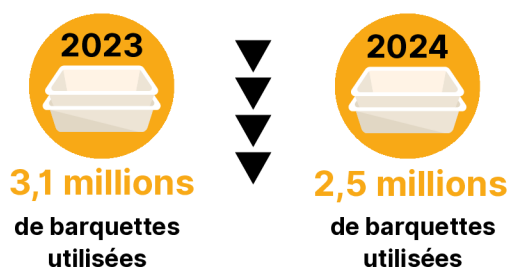
Vers le réemployable (passage aux bacs inox)

Une transition progressive vers les bacs inox réemployables a commencé par une phase de répétition générale sur tous les satellites, répétition qui se poursuit sur 2025. En 2024, **13 534 repas** ont été servis en bacs inox.

La mise en service de la première ligne de conditionnement réemployable au cours du dernier trimestre 2024 a permis d'accroître le nombre de bacs inox préparés, en vue de lancer en 2025 la livraison en bacs inox du menu senior, grâce à la transition d'un conditionnement manuel à un procédé automatisé.



L'attribution marché de la laverie externalisée en 2024 a permis de mettre place des fréquences de ramassage appropriées aux volumes à traiter. Notre consommation de barquettes a **diminué de 19%**



Cette diminution est en lien directe avec **la sortie du portage à domicile** en septembre 2024. Répartition des matériaux d'emballage jetable :



La proportion est identique à celle de 2023.

Travail sur les recettes / fait maison :

Les travaux entrepris pour poursuivre l'augmentation de la part de recettes issue de produits bruts produit par LA Cuisine se poursuivent.



26%

Non cuisiné
"maison"



34%

Cuisiné
"maison"



40%

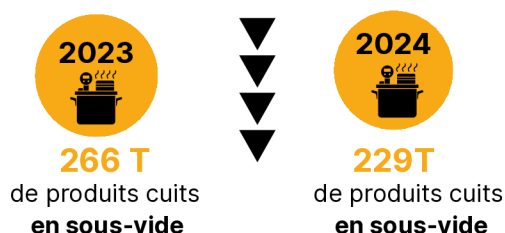
Produits bruts

Objectif 2025 : **37% de plats cuisinés** par La Cuisine. Nous améliorons nos recettes de purées, réduisons les garnitures de 5e gamme et l'utilisation d'un roux "maison".

Méthodes de cuisine :

Pour rappel, la loi EGALIM défend la disparition des contenants plastiques de cuisson de la restauration scolaire ce qui en 2023 a remis totalement en question le mode de cuisson sous-vide par immersion. Les études visant à maintenir ce mode de cuisson sans plastique ont mis en évidence une impossibilité technique, en raison notamment du manque de fiabilité des solutions alternatives, des investissements importants nécessaires et de l'insuffisance d'espace disponible.

En 2024, le développement de la cuisson traditionnelle s'est intensifié, marqué par des étapes décisives telles que la généralisation du menu 2 à ce mode de préparation, ainsi que l'intégration de certains services du menu 1, notamment ceux à base de saumon. Ces avancées ont permis aux équipes d'identifier les rendements et de calibrer précisément les temps de cuisson, de refroidissement et de conditionnement propres à ces process de fabrication. Elles ont également rendu possible le dimensionnement des équipements nécessaires et la projection de la révision de l'organisation du temps de travail. Des essais réalisés sur des outils pilotes ont en outre permis d'identifier des leviers pour concilier cuisson traditionnelle et exigence de productivité. Nous avons ainsi déjà entamé **une diminution** de la part de production de sous-vide de **14%** de ce mode de cuisson.



Etapes clefs de la transition cuisson traditionnelle :

Semestre 1

Premier test pilote cuisson traditionnelle sur le saumon

Novembre 2023

Test saumon cuisson traditionnelle Menu 2

Mars 2024

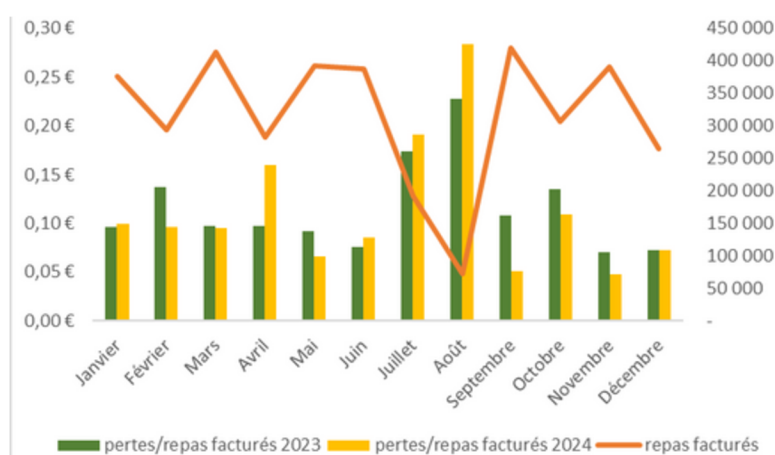
✓ Test saumon cuisson traditionnelle Menu 1 et validation du passage en cuisson traditionnelle

Novembre 2024

Passage à 100% du Menu 2 en cuisson traditionnelle

Suivi des pertes

% / mois en fonction des effectifs de convives



Les pertes d'exploitation enregistrées en 2024 affichent un profil globalement comparable à celui de 2023. Néanmoins, certaines périodes ont été marquées par des pics significatifs, imputables notamment à une infestation parasitaire (charançons dans les rayons d'épicerie) ainsi qu'à une série de dysfonctionnements des chambres froides.

Coûts pertes par repas



10,25 cts d'€



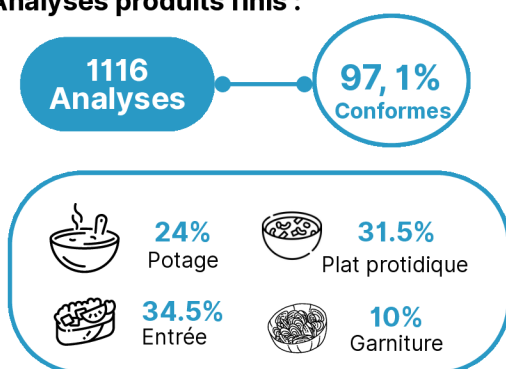
09,47 cts d'€

4. Maintien des exigences sanitaires et la sécurisation de la prestation

Conformément à la réglementation en vigueur, un ensemble de contrôles sanitaires de l'exploitation sont réalisés :

- En interne par le Pôle Qualité-Achats avec le responsable sécurité sanitaire des aliments (lames de surfaces gélosées) pour les autocontrôles des surfaces et de l'hygiène du personnel.
- En externe par le laboratoire départemental de Dordogne (LDAR 24) pour les prélèvements alimentaires, des eaux de process, de surface, de l'air et des effluents.

Analyses produits finis :



Il est difficile d'identifier une période précise pour les non-conformités (été, intermédiaires, etc.). Chaque non-conformité fait l'objet d'une fiche dédiée et d'une recherche de traçabilité. Nous en analysons les causes selon la méthode des « 5 M » (Milieu, Matériel, Méthode, Main-d'œuvre, Matière première). Des prélèvements complémentaires sont réalisés pour vérifier l'absence de récurrence. Si nécessaire, la recette peut être adaptée ou retirée si elle ne garantit pas un résultat conforme en production.

Analyses produits en réception et en cours de production

Le Plan échantillonnage des produits à réception (ou Matières 1eres) est construit sur 1 à 2 prélèvements par semaine ciblés sur :

- Les produits dits sensibles microbiologiquement
- Les non-conformités rencontrées en production pouvant être imputables à une matière 1ère.



Les analyses en-cours (EC) de production, c'est-à-dire celles effectuées sur les produits pendant le processus de fabrication, ne sont pas menées selon un plan d'échantillonnage prédéfini, mais dépendent du type de matière première ou sont déclenchées suite à une non conformité détectée.



Etudes de vieillissement

Ce type d'analyse permet à chaque exploitant de déterminer et valider la durée de vie des produits, en fonction d'un procédé de fabrication, d'ingrédients et d'un emballage clairement définis. Ces études sont menées dans les cas suivants :

- lors de la création d'une recette ne relevant pas d'une famille déjà validée,
- à l'introduction d'un nouvel ingrédient,
- lors d'une modification du processus de fabrication d'une recette existante,
- tous les trois ans, dans le cadre du renouvellement d'une étude de vieillissement.

Dans le contexte de la transition vers des contenants réemployables, l'ensemble des familles de produits nécessitant un conditionnement en bacs inox, distribuées par LA Cuisine Bordeaux-Mérignac, a fait l'objet d'une réévaluation afin de définir une date limite de consommation adaptée. Au total, 100 analyses ont ainsi été réalisées au cours de l'année 2024.

Analyses environnementales liées au Process

L'ensemble de ces analyses est réalisé par le LDAR 24 et concerne exclusivement l'eau et l'air entrant dans les processus de fabrication des denrées.

- Les analyses sont réalisées sur l'eau glacée norme alimentaire utilisée sur les cuiseurs refroidisseurs, l'eau potable en production



Sur **17 Analyses** réalisées
76,5% sont conformes

Les quatre prélèvements non conformes provenaient des pistolets des centrales de désinfection, en raison d'eau retenue dans le système avant leur utilisation.

- Les analyses d'air sont réalisées au sein des locaux de la production



Sur **12 Analyses** réalisées
75% sont conformes

Les actions menées par le Pôle ingénierie maintenance et notre prestataire Dalkia ont révélé des contaminations par le système aéraulique et les gaines textiles.

Analyse eau sanitaire - recherche de légionelle

Conformément à la réglementation en matière de gestion du réseau d'eau chaude sanitaire, une recherche 2 fois par an sur les douches du personnel de la présence de Legionella Pneumophila n'ont pas révélé de contamination du réseau.

Analyses de surface

Les analyses, effectuées à la fois en interne et par le LDAR24, visent à vérifier le respect des bonnes pratiques de nettoyage des locaux et du matériel dans les zones de production.



1229 analyses réalisées
75% sont conformes

En parallèle, une recherche de Listérias monocytogènes est pratiquée sur les secteurs réfrigérés et humides.



103 Analyses réalisées
100% sont conformes

Hygiène du personnel

Des analyses sont également réalisées régulièrement sur les mains des agents. En cas de résultat non conforme, les agents concernés sont reçus pour une sensibilisation et un rappel des bonnes pratiques d'hygiène. Puis un second contrôle est effectué ultérieurement pour vérifier leur bonne application.



101 Analyses réalisées
73,25% sont conformes

Audits internes de l'exploitation

Dans la gestion de tout système qualité en sécurité sanitaire, les audits ont pour mission de garantir le respect des procédures et des bonnes pratiques, ainsi que le maintien des locaux en bon état. Ils doivent également, dans une démarche d'amélioration continue, favoriser l'échange avec les équipes sur les dysfonctionnements observés. Les audits ont lieu sur l'ensemble des secteurs de l'exploitation (logistique et production) selon une fréquence de 3 fois par an minimum



Entre **80.2 et 97% de réussite**

L'état des locaux dans certains secteurs ont entraînés une baisse de note.

Réunion qualité (groupe HACCP)

La réunion Qualité est constituée d'une équipe pluridisciplinaire composée du responsable secteur magasin, de la responsable adjointe du service logistique allotissement expédition, de l'adjoint de production technique, du responsable du pôle ingénierie maintenance et du responsable sécurité sanitaire des aliments.

Cette réunion mensuelle a pour objectif de :

- ▶ Balayer les indicateurs sécurité alimentaire (analyses produits finis, surfaces, mains air) et les actions associées en cas de non-conformité.
- ▶ Faire un point sur les non-conformités détectées en audits hygiène en suivant le tableau des actions. Faire un point sur les tests de traçabilité afin de
- ▶ sensibiliser les différents acteurs sur les actions à réaliser ou en cours.

Enfin, une révision des documents est effectuée, incluant les procédures, les bonnes pratiques et les enregistrements, afin d'intégrer les ajustements requis suite aux évolutions des processus observés lors des audits internes. Cette mise à jour contribue à l'actualisation du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Révision du Plan de Maitrise Sanitaire

Avec l'introduction des contenants réemployables, le processus d'exploitation a évolué, intégrant un nouveau flux lié au cycle de vie des bacs inox. Cette transformation a nécessité une révision globale du Plan de Maîtrise Sanitaire, confiée au cabinet HYSEQUA, permettant au pôle qualité achats de se concentrer sur les ajustements opérationnels et la traçabilité numérique. Cette mise à jour servira à l'élaboration d'un nouveau dossier d'agrément sanitaire, prévu pour dépôt en juin 2026.

Déploiement de la Traçabilité Numérique

Ce projet vise plusieurs objectifs stratégiques. La dématérialisation et la digitalisation permettront de :

- ▶ Sécuriser la traçabilité en garantissant la fiabilité des données et une efficacité accrue lors des rappels et retraits de produits.
- ▶ Mettre en œuvre la solution retenue en phase avec la transition vers des contenants réemployables.
- ▶ Assurer l'interfaçage avec la GPAO existante (DATAMEAL™).
- ▶ Déployer une solution évolutive et facile à adopter.
- ▶ Améliorer les conditions de travail en accompagnant la croissance, les évolutions et la modernisation.

Le bac inox ne permettant pas l'utilisation de la technologie RFID, la gestion des données se fera par lecture de codes-barres et QR codes. Son déploiement suivra une approche progressive, de l'entrepôt jusqu'aux restaurants satellites, garantissant la pleine opérationnalité de la solution lors de la mise en place des bacs inox sur l'ensemble des prestations.

Inspection des services de contrôle de l'Etat

Le 02 juillet 2024, une visite conjointe des services de la répression des fraudes et de la sécurité sanitaire des aliments de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) de Gironde a eu lieu. Lors de cette visite les services de la répression des fraudes a émis un avis amenant à la rédaction d'un procès-verbal.

Par ailleurs, les services en charge du contrôle de la sécurité sanitaire ont formulé des remarques consignées dans un rapport, transmis seulement le 21 janvier 2025 après plusieurs relances. Ce document relève :

- Des non-conformités bâtimementaires, liées à un manque de maintenance régulière des locaux.
- Une gestion insuffisamment réactive des non-conformités.

Ces observations ont entraîné un repositionnement de l'établissement, passant du niveau « Très satisfaisant » à « Satisfaisant », impliquant une fréquence accrue des inspections (annuelles) par la DDPP.

Toutes les remarques du rapport ont été prises en compte et un plan de rénovation a été élaboré et transmis à la DDPP le 29 janvier 2025, avec une mise en œuvre prévue sur un an.

5. Adaptation des pratiques budgétaires

Une évolution vers une approche budgétaire participative

Dans le cadre de la préparation du budget 2024, une démarche participative a été instaurée pour la seconde année consécutive.

Les différents pôles ont désormais été pleinement impliqués dans la construction budgétaire. Cette méthodologie a pour but de renforcer la culture financière des cadres afin d'améliorer la maîtrise des coûts dans l'ensemble de l'organisation.

Entre juin et septembre 2023, les pôles ont saisi leurs prévisions budgétaires à l'aide d'outils fournis par le pôle FBM.

Après consolidation, des réunions d'arbitrage avec la direction ont autorisé de finaliser le budget primitif 2024.



22

Nombre de marchés notifiés en 2024



61 jours

Délai moyen en procédure adaptée



124 jours

Délai moyen en appel d'offre



2.45

Nombre moyen de candidatures reçues



1

Marché notifié à une entreprise adaptée

Typologie des entreprises titulaires des marchés



38%

PME régionales



10.5%

PME non-régionales



45%

Grandes entreprises

Caractérisation des entreprises retenues	PME régionales	PME non régionales	ETI/GE
Marchés alimentaires conventionnels	42.10%	0	58%
Marchés alimentaires BIO	77.80%	0	22%
Autres marchés	24.10%	17.20%	48%

IV-RÉDUIRE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DE L'ACTIVITÉ



Le secteur agroalimentaire et l'activité de production quotidienne de repas constituent des domaines dont l'impact sur l'environnement peut être majeur. De nombreux leviers d'amélioration existent cependant. C'est justement l'un des engagements de LA Cuisine en passe d'aboutir grâce à l'accélération d'un certain nombre de démarches au long cours comme l'élimination des contenants en plastique.

1-Des déchets mieux valorisés



En 2024, la Cuisine Bordeaux Mérignac a collecté 45,1 tonnes de biodéchets, confiées à Moulinot, prestataire mandaté pour la collecte des biodéchets. Ces matières organiques ont été valorisées par méthanisation, un procédé permettant de générer à la fois une énergie renouvelable (le biogaz) et un fertilisant naturel (le digestat).



Biodéchets
45,1T

L'énergie produite grâce au biogaz aurait permis de recharger environ

1930
smartphones rechargés
sur un an grâce au biogaz produit¹
¹ Equivalence énergétique - Sources : ADEME, Association Technique Énergie Environnement (ATEE)

ou

1
maison de 110 m² a
été chauffée au gaz naturel sur un an
grâce au biogaz produit²
² Equivalence énergétique - Sources : ADEME, Association Technique Énergie Environnement (ATEE)

et

33 847
baguettes de pain produites
par an avec le blé fertilisé par
le digestat issu de la méthanisation³
³ Equivalence matière - Sources : Artaim Conseil

et

En 2024, 140,39 tonnes de déchets (hors Bio-déchets) ont été traitées, soit 37g d'autres déchets/repas facturés, un volume stable par rapport à 2023 (142,09 tonnes).

Plastique
8,26T



Métaux non ferreux
7,66T



Déchets industriels banals (sans danger)
77,41T



Déchets valorisés : 99%



Papier Carton
36,46T



Métaux ferreux
5,67T



Bois
4,91T



Déchets dangereux
0.02T



Mégots
11,66 KG

En 2024, notre prestataire Ecomégot a prélevé 68 588 mégots dans les collecteurs prévus à cet effet. Ces mégots seront ensuite traités et recyclés en panneaux de sensibilisation.



Biodéchets produits par repas

soit



des déchets valorisés.

En 2024, notre production globale de déchets s'est stabilisée. Grâce à un renforcement des actions de tri, la part des déchets non triés (DIB) a enregistré une baisse par rapport à 2023. Par ailleurs, 99 % des déchets générés ont été valorisés cette même année.

2 - Limitation de la consommation d'énergie

Transports liés à l'activité



22158 L
litres de gazoil



37885€
Conso. carburant
Prix moyen au litre :
1.709 €



20.265 l/100
Conso moyenne



109 342 kms
Kilométrage total parcouru



2
Sinistres

Quelles sont nos émissions de CO₂ ?

Fournisseur LA Cuisine

279 kg

Fournisseur classique

470 kg



191 kg

Emissions de CO₂e économisées
par rapport à une fourniture classique
au mix national

Consommation en électricité

LA Cuisine Bordeaux-Mérignac adopte désormais un suivi de consommation énergétique basé sur de la « Modélisation de référence ».

Cette modélisation est le fruit des régressions linéaires (analyses statistiques) faites sur les consommations enregistrées sur une période.

Contrairement à des comparaisons entre l'année N et l'année N-1 qui ne reflètent pas les évolutions et les tendances réelles des consommations car elles sont basées sur des relevés de consommations qui ne tiennent compte d'aucune variable, les analyses par modélisation demeurent beaucoup plus fiables et réelles car elles tiennent compte de plusieurs variables reflétant ainsi les consommations et les tendances réelles du fait qu'elles se basent sur le nombre de repas produits par jour. Les modèles de calcul intègrent également la variabilité des températures quotidiennes, en se basant sur le nombre de jours chauds (> 18°C) et/ou froids (< 18°C), ainsi que sur les épisodes de canicule et de baisse significative des températures.



Electricité
1529 MWh



0,4 KWh/repas



Economie de 83,8 MWh
par rapport à l'écart de
référence

Origine et traçabilité de notre énergie



41%
de notre énergie
est d'origine verte



19%
provient
du solaire



22%
provient des
éoliennes

100% de cette origine renouvelable est certifiée
par les Garanties d'Origine renouvelable



155 kms

Distance moyenne des producteurs
d'énergies propres.

Consommation de l'eau

- Un dépassement d'environ 712 m³ a été relevé depuis le début de l'année par rapport à la consommation de référence.
- Des campagnes de recherches de fuite ont été organisées afin d'en identifier la source. Nous avons détecté une fuite au niveau d'une vanne sur la chaudière qui était la cause principale de cette surconsommation.
- La situation est revenue à la normale dès septembre 2024.



Eau
12 083 m³



soit
3.2 litres/repas

Consommation du gaz

- Afin d'avoir un modèle fiable, nous avons pris une période de référence assez large allant du 01/01/2022 au 01/01/2024.
- La formule de modélisation des consommations du gaz s'appuie sur
- 3 variables : le nombre de jours de la période, le nombre de m³ de vapeur produit et le climat (DJU : nombre de degrés/jour unifié en dessous de 18°C enregistrés).
- Une **économie de 94 MWh** par rapport à l'écart de référence sur la période est notable.
- Une baisse significative de la consommation du gaz a été constatée depuis novembre 2022 suite au remplacement des chaudières.



Gaz
1 093 MWh



soit
0.3 kWh/repas

4- Adaptation de l'ingénierie et la maintenance de l'outil de production

Dans un souci d'augmentation de la productivité et afin de répondre aux exigences de la production, le service maintenance s'adapte en permanence au fonctionnement des différents services de l'établissement.

L'augmentation de la disponibilité des machines reste l'objectif principal du service technique. Cet objectif passe par le déploiement d'une stratégie visant à augmenter le temps du bon fonctionnement et réduire le temps de réparation (réactivité).

Indicateurs de suivi et de performance

Afin de récolter des données et des indicateurs fiables sur lesquels LA Cuisine pourrait s'appuyer comme étant l'un des leviers principaux d'amélioration continue et de l'aide à la prise de décisions, un logiciel de gestion de maintenance assistée par ordinateur est en cours de mise en œuvre. Cet outil de gestion permettra une organisation fiable et efficace des interventions tout en passant par la gestion des pièces de rechange (stocks et commandes). L'extraction d'indicateurs fiables pourrait ainsi être possible.

Maintenance préventive

La politique de maintenance du service technique de LA Cuisine vise à maintenir, intensifier et perfectionner le préventif de ses moyens de production.



193

BP réalisé



198

BP théorique



97%

annuel effectué

Système d'information (SI)

Le système d'information de LA Cuisine demeure la colonne vertébrale assurant l'application et le fonctionnement de l'ensemble des process allant de la livraison des matières premières jusqu'à la livraison.

Le SI doit être opérationnel sans aucune interruption, même en dehors de la plage d'ouverture de l'établissement. C'est pour cette raison que le service informatique veille à ce que les installations ainsi que l'ensemble des systèmes et équipements soient fonctionnels en continu.

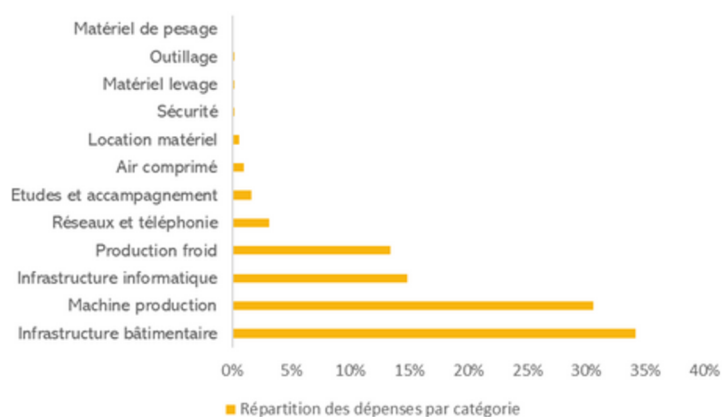
Nombre d'interventions informatiques par famille d'équipement



Dépenses du service ingénierie maintenance

Le service technique du LA Cuisine applique sa politique de maintien tout en gardant un équilibre de dépenses pour maîtriser son budget alloué.

Répartition des dépenses par catégorie



- Les catégories « machine de production », « SI » et « systèmes de refroidissement » génèrent 80% des dépenses.
- L'achat des pièces de rechanges, la maintenance préventive/réglémentaire ainsi que le correctif sont à la tête de ces dépenses.

IV-GARANTIR LA COHÉSION SOCIALE ET LA SOLIDARITÉ

1 – Renforcement de l'accompagnement carrière



La formation est un levier essentiel pour le développement des compétences et l'accomplissement personnel. À travers un programme structuré et adapté, elle permet à chacun de progresser, d'explorer de nouvelles opportunités et de renforcer son expertise.

Formations CNFPT

OBLIGATOIRES
Intégration
7 formations - 8 agents

AU TITRE DU DROIT INDIVIDUEL
2 formations - 2 agents

TOUT AU LONG DE LA CARRIÈRE
Management, retraite, professionnelles, prévention et sécurité, assistants de prévention
16 formations - 56 agents

Le plan pluriannuel de formation reste globalement similaire à celui des années précédentes, avec toutefois une augmentation des formations axées sur la prévention et la sécurité. De plus, depuis l'adhésion de LA Cuisine, le 13 novembre 2024, au plan de formation mutualisé du CNFPT pour l'Union Bordeaux Nord, il est désormais plus facile d'organiser des formations collectives internes sur des sujets prioritaires pour la collectivité, comme le management transversal ou la conduite de l'entretien professionnel. Cette adhésion permet également à tous les agents d'accéder tout au long de leur carrière à des formations de professionnalisation.

Formations hors CNFPT

HYGIÈNE
2 formations - 2 agents

ALTERNANCE
Management, retraite, professionnelles, prévention et sécurité, assistants de prévention
4 formations - 5 agents

QUALIFIANTE
(Recyclage palan, FCO, Permis PL ; VUF, habilitations électriques)
5 formations - 24 agents

TECHNIQUES ET PROFESSIONNELLES
(Recyclage palan, FCO, Permis PL ; VUF, habilitations électriques)
5 formations - 24 agents

PRÉVENTION ET SÉCURITÉ
(Guide-file /serre-file, MAC SST)
2 formations - 41 agents

Formation prévention



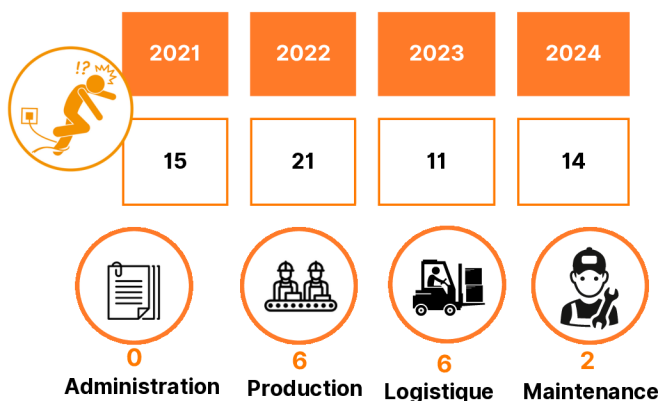
Mise en place d'une nouvelle organisation suite à la nouvelle procédure incendie avec identification et rôle des différents interlocuteurs. Lors de l'arrivée d'un nouvel agent, un point sécurité est réalisé avec la délivrance d'une attestation sécurité. La formation de l'ensemble des agents à la sécurité incendie est prévue en mai / juin 2025.

2-Exigence de prévention et santé au travail

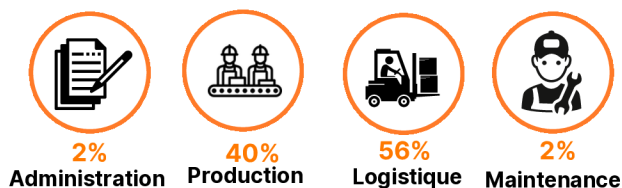
Actions de santé au travail :

- Arrêts maladies (longues maladies, arrêts courts, % par secteur d'activité mise en disponibilité d'office, reclassement) évolution par année.

Accidents du travail :



% d'arrêts maladie par service



Évolution des arrêts maladie :

Accidents du travail
Maladie professionnelle



Maladie ordinaire



Total des absences



Elaboration du programme annuel de prévention



Le programme annuel de prévention 2025 voté en Comité Social Territorial de novembre 2024 définit la politique de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail de l'établissement. Il présente les grands axes de travail avec la liste des actions à entreprendre au cours de l'année 2025.

Equipement de Protection Individuel



Intervention de différents fournisseurs pour trouver des EPI les plus adaptés à nos besoins.

- Test de gilets chauffants pour les allotisseurs et chauffeurs.
- Test de gants anti choc avec l'arrivée des bacs inox.

Accessibilité aux satellites



Travail problème accessibilité avec les chauffeurs en partenariat avec la Ville de Bordeaux.

Lancement d'une réunion mensuelle LA Cuisine / Ville de Bordeaux pour balayer l'ensemble des sites où des problèmes d'accès et/ou de stationnements difficiles.

Test de solutions pour validation commune, ex : test de rampe amovible.

Handicap au travail :



9 agents ont la RQTH
3 femmes et 6 hommes
dont 5 définitifs

Mise en place d'EPI personnalisé pour les agents dans le besoin.

Aménagement de poste avec respect des restrictions médicales.

Prise en compte de cette thématique dans le cadre des ateliers de sensibilisation à la discrimination.

3 - Plan de déplacement des agents



Télétravail :



Pour les agents télétravaillant 3 jours, il y a

désormais la possibilité de poser des jours volants.

4 - Projets à dimension sociale

En 2024, plusieurs projets à dimension sociale, destinés aux agents de LA Cuisine et intégrés à des partenariats externes, ont été maintenus, tandis que d'autres ont cessé ou évolué.

• Le frigo partagé



En 2024 le contrat liant LA Cuisine avec le Bocal Local s'est achevé. Depuis le début de l'année, un agent s'occupe de la gestion du surplus de production, en veillant à ce qu'il soit servi chaque jour au self et redistribué aux agents, tout en préservant les dons aux associations.

• Lutte contre la précarité alimentaire : Chaînon Manquant



De la même manière, LA Cuisine poursuit sa collaboration avec l'un des acteurs de la solidarité qu'est le Chaînon Manquant permettant ainsi de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Cet engagement a d'autant plus de sens dans une période d'inflation majeure des coûts alimentaires.

• Lutte contre la discrimination



Mise en place du dispositif de signalement des actes de violence, de discrimination, de harcèlement sexuel ou moral, et d'agissements sexistes avec le CDG 33, le référent de ce dispositif étant la conseillère en prévention.



5
réunions



6
ateliers de
sensibilisation
pour tous les agents



Adhésion
au dispositif
signalement
du CDG 33

• Solidarité et engagement



En novembre, une trentaine d'agents ont participé à la Course des Lumières au profit du CHU de Bordeaux ! Cette course a été l'occasion de soutenir la recherche et les soins aux patients tout en partageant un moment de convivialité et d'engagement. Notre partenaire Manger Bio Sud-Ouest a sponsorisé notre équipe à cette occasion.



Perspectives 2025

La deuxième salve de modifications de l'APS

2025 verra se décider la deuxième salve de modifications de l'APS et plus particulièrement sur les sujets de temps de travail et de rémunérations. Une refonte majeure avec passage des cadres au forfait et la suppression des rémunérations des heures supplémentaires pour cette catégorie. Imposer +1 ou -1 heure en cas de besoin ponctuel ou en cas de baisse d'activité sans délai de prévenance ; augmentation du RIFSEEP en fonction du poste occupé. En effet, aller vers le réemployable implique des changements d'activité et donc d'organisation du travail. Cela sera le fruit de concertations avec les partenaires sociaux.

V - Développement de partenariats



La démarche de responsabilité sociétale et environnementale de LA Cuisine vise également à renforcer les mécanismes de coopération avec l'ensemble de ses parties prenantes, qu'il s'agisse de ses collaborateurs directs, de ses fournisseurs ou de ses usagers.

1 - Le renforcement des collaborations avec les villes



Réunions techniques de coordinations

Des réunions techniques mensuelles sont organisées par la diététicienne de LA Cuisine avec les techniciens des villes ainsi que des responsables de site de restauration dans une démarche d'amélioration continue et d'évolution des pratiques. Exemples d'actions mises en œuvre :

- Test de nouvelles denrées de produits composites végétariens, mousse au chocolat en seau ...
- Définition de la nouvelle proposition de pique-nique en multi portion
- Définition des menus de secours avec de nouvelles denrées ...
- Révision du grammage des potages sur les scolaires
- Test de proposition de petites pastèques pour les seniors des villes
- Intégration de nouvelles denrées sur la proposition de goûter : boisson chocolatée et test de fruits secs
- Tests et dégustations afin de faire évoluer la recette de lasagnes aux légumes bio



Indicateurs de satisfaction clients

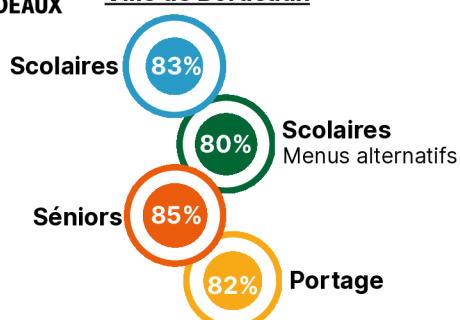
Chaque mois est organisée une réunion de satisfaction avec les techniciens des villes et des agents référents des satellites. Lors de ces réunions sont repris les retours réalisés auprès des convives afin d'apporter une réponse en vue d'améliorer la satisfaction globale de la prestation. Les améliorations portent essentiellement sur :

- La qualité de la recette
- Les modalités de remise en température des plats

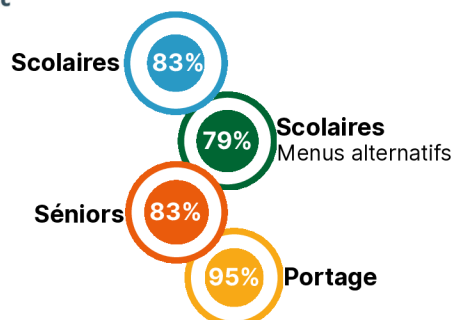
SATISFACTION ALIMENTAIRE



Ville de Bordeaux



Ville de Mérignac



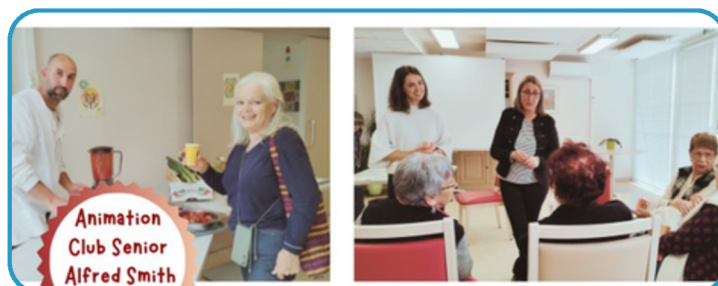
2-Consolider la communication

Depuis juin 2022, la diététicienne a instauré des temps d'échange et de participation destinés aux usagers. Ces rencontres visent à les impliquer activement dans l'élaboration des recettes et des menus, les rendant ainsi acteurs du processus de création culinaire. Dans cette optique, des rencontres sont organisées entre les jeunes élus des conseils municipaux des enfants (CME), nos cuisiniers et la diététicienne de LA Cuisine. Ces échanges permettent de développer de nombreuses recettes intégrant des légumineuses, facilitant ainsi l'introduction de plats végétariens dans les menus des enfants. Ils participent également à l'éducation au goût et à la réduction du gaspillage alimentaire.

Ces temps d'échanges contribuent à l'éducation au goût et à la limitation du gaspillage alimentaire. Lors de ces rencontres : 12 nouveaux produits et 2 recettes ont été testés et validés par les convives.

En 2024, les animations suivantes ont eu lieu :

- Animation smoothie sur une résidence senior, avec l'intervention de notre partenaire MBSO.



» Rencontre gourmande et pédagogique : Thomas Breuzet, Président de la laiterie Péchalou est venu à la rencontre du Conseil Municipal des Enfants de Mérignac. Il a partagé ses connaissances et ses valeurs.

» Laurent Yondra fondateur de la Manufacture végétale a présenté et fait déguster ses desserts bio et végétaux. Les enfants ont pu ainsi découvrir la diversité des produits laitiers et végétaux, comprendre leur origine, leur transformation et leur impact sur la santé. Une sensibilisation ludique et éducative pour des choix alimentaires responsables et savoureux. Une dernière journée avant les vacances scolaires riche en découvertes, en échanges et en dégustations où la convivialité et la pédagogie se sont mêlés pour le plus grand plaisir de tous.

En renforçant ces temps d'échanges, en ouvrant les portes de LA Cuisine, une relation collaborative et de confiance s'installe et permet de répondre au mieux aux attentes de chacun.



Communication et information :

LA Cuisine a poursuivi son déploiement sur les réseaux sociaux en 2024 avec une publication hebdomadaire sur les trois réseaux sociaux Facebook, LinkedIn et Instagram.

Les mises à jour et la publication d'articles du blog du site internet à la une se sont également régulièrement poursuivies. La fréquentation de tous ces supports est en augmentation constante et régulière. Comme les années précédentes, en 2024, ce sont les sujets liés au recrutement, aux changements de conditionnement et à la transition écologique, qui sont les plus suivis. Les recettes semblent également être consultées.



Site internet



9

articles de
presse partagés

Rencontres usagers



Élus du Conseil Municipal
des Enfants des 2 villes



Représentant des seniors
résidences des 2 villes



Agents des satellites
des 2 villes



99 910

Visites du site internet



22

articles
de blog publiés

3-Les réseaux sociaux

Présente sur les réseaux sociaux depuis quatre ans, LA Cuisine Bordeaux-Mérignac **a renforcé** sa stratégie digitale en 2024 avec des **publications constantes** sur Facebook, LinkedIn et Instagram.



941
Abonnés
à la page
(+ 30,51%)



312
Abonnés
à la page
(+ 3,32%)



161
Abonnés
Instagram
(+ 28,8%)

Informations directes aux usagers :

Les plaquettes de menus continuent d'être distribuées dans les écoles, offrant ainsi une source d'information accessible même sans connexion internet. Par ailleurs, des affiches sont conçues pour la communication des deux villes, notamment lors des menus à thème et à l'occasion de la Semaine du Goût.

Communication interne :

Pour assurer une communication interne efficace auprès des 115 agents de la cuisine centrale, les informations sont principalement diffusées via l'écran du self, la borne tactile de pointage et des affiches stratégiquement placées.

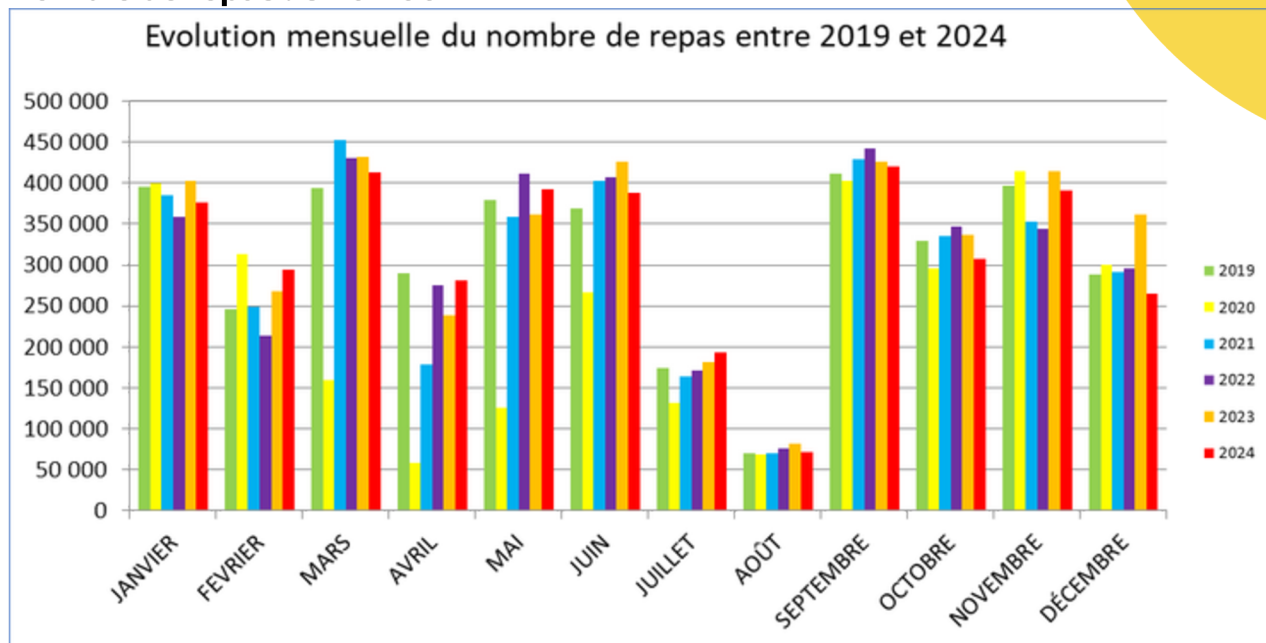


PERSPECTIVES 2025

Les axes de communication pour 2025 prévoient le lancement d'une newsletter, une participation active à divers événements, ainsi que la possible organisation de journées portes ouvertes pour le public.

VI – Annexes

Nombre de repas : 3 794 992



Bordeaux : 2 469 820

Mérignac : 954 139

Extérieurs : 371 033

Ecoles et centres de loisirs BX et ME : 88,90%

Séniors BX et ME : 9,59%

Municipaux BX, ME et EXT : 1,51%

Indicateurs du budget :

Primitif : 18/01/2024 Supplémentaire : 13/06/2024

Décision modificative : 15/11/2024 Compte administratif : 10/06/2025

Budget Primitif 2024 total : 28 803 501,74 €

Dont 22 507 311,58 € en fonctionnement et 6 296 190,16 € en investissement

Compte administratif 2024 total dépenses : 24 176 611,59 €

Dont 22 364 097,63 € en fonctionnement et 1 812 513,96 € en investissement

Compte administratif 2024 total recettes : 25 738 393,11 €

Dont 22 977 127,46 € en fonctionnement et 2 761 265,65 € en investissement

Les produits des ventes :

3 794 992 repas vendus en 2024 : -3,46% par rapport à 2023 pour un montant de 20 937 972,60 € H.T : -4,39 % par rapport à 2023.

En plus des repas facturés en 2024, le SIVU a titré 1 798 273,77 € HT, de recettes d'alimentation autres que des repas. Il s'agit d'une part du pain, des décors et de l'épicerie repas (facturés à part du repas depuis 2023) et d'autre part des goûters, des denrées des repas de secours, de divers produits d'épicerie pour les seniors et les municipaux, de lait pour les écoles, des fruits à la récré, de repas sur devis et de denrées pour les pique-niques vrac.

L'état de la dette

Le capital restant dû total est de 0 € au 31/12/2024. Nous avons fini de rembourser les emprunts de la construction de 2004.

La dette au départ était de 13 227 277,36 € pour les emprunts liés à la construction de l'établissement, à laquelle se rajoute 387 453,00 € pour la station : soit un total de 13 614 730,36 €.

CAPITAL REMBOURSE PAR ANTICIPATION : 11,84% CAPITAL REMBOURSE EN ANNUITES : 88,16%

Annexes

Les prix de vente des repas

En 2024, les prix de vente des repas n'ont pas augmenté : la diminution des effectifs (arrêt du PAD au 31/08/24), entraînant l'augmentation des coûts fixes et l'augmentation des coûts ont été absorbé grâce à l'affectation du résultat excédentaire de 2023. Sur le BP 2025, le rattrapage de cette augmentation des coûts a été acté.

Les prix de vente tiennent compte du nombre de composantes du menu, du grammage et du type de prestation de conditionnement et d'allotissement demandé.

MATERNELLE SCOLAIRE ET CENTRE LOISIRS : 4,75€ HT (5,01 € TTC)

ELEMENTAIRE SCOLAIRE ET CENTRE LOISIRS : 5,43€ HT (5,73 € TTC)

ADULTES ENCADRANTS SCOLAIRES ET CENTRE LOISIRS : 6,09€ HT (6,42 € TTC)

MUNICIPAUX : 7,31€ HT (8,04 € TTC)

SENIORS BORDEAUX : 6,87€ HT (7,25 € TTC)

SENIORS MERIGNAC : 6,89€ HT (7,27 € TTC)

PAD BORDEAUX : 8,35€ HT (8,81 € TTC)

PAD MERIGNAC : 8,32€ HT (8,78 € TTC)

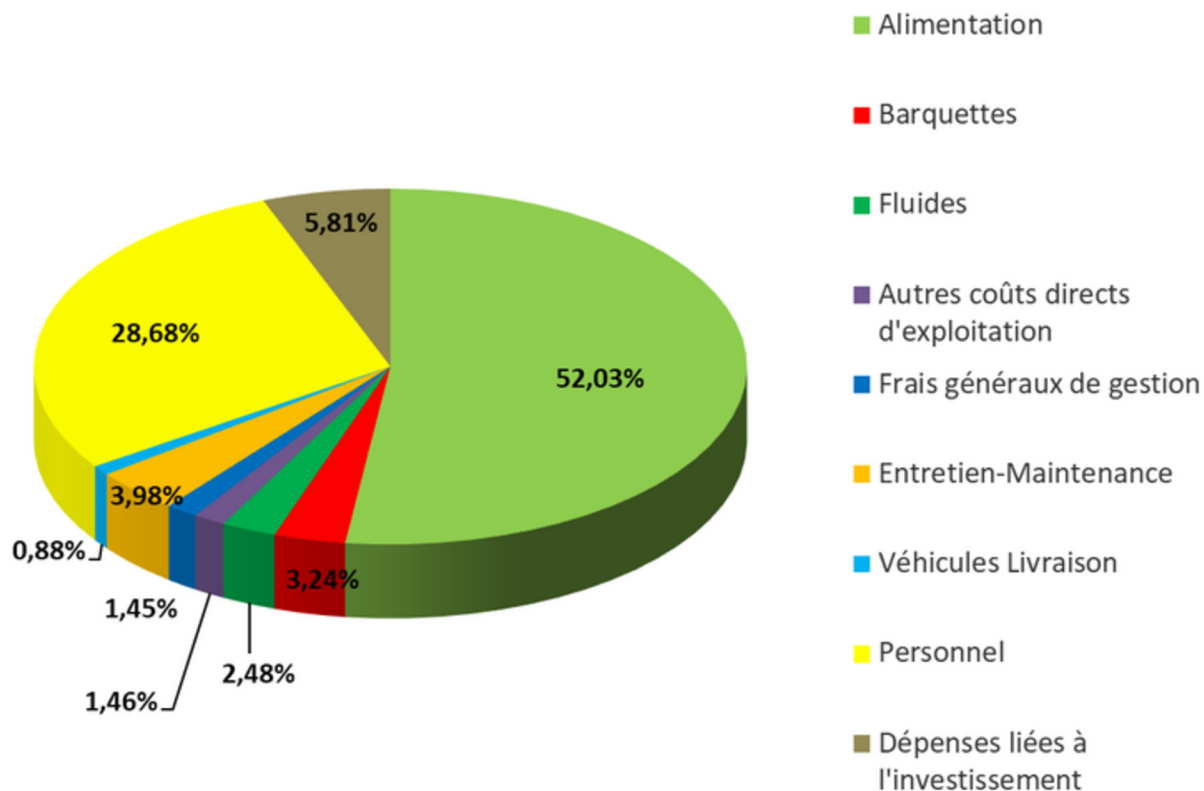
Le coût moyen du repas

Coût moyen de revient du repas : 5,356 € HT

Cout alimentaire moyen annuel : 2,786 € HT

Prix moyen facturé : 5,517€ HT

Composition du coût moyen du repas 2024



Marchés notifiés en 2024

N° Marché	Objet du marché	Prestation	Type	Procédure	Forme du marché	Montant € H.T	Titulaire	Classification du titulaire
2024-AC1MS2	Marché subséquent	Divers	Fourniture	AOO	Accord-cadre MS	10 000 000,00	MECAPACK	ETI/GE
23.V01	Accord-cadre à	Véhicules	Service	AOO	Accord-cadre MS	20 000 000,00	PETIT FORESTIER	ETI/GE
23.PI02	Accompagnement à la	Divers	Service	MAPA>90000	Accord-cadre BDC	160 000,00€	HYSEQUA	PME Régionale
24.S01	Prestation de lavage de	Divers	Service	AOO	Accord-cadre BDC	Maximum 18 000 000 €	RE-UZ /IPS	ETI/GE
24.P10	Fourniture et livraison de	Pain	Fourniture	MAPA>90000	Accord-cadre BDC	Maximum 200 000 €	CONTRAIRE	PME Régionale
24.F01	Fourniture	Véhicules	Fourniture	MAPA>90000	Accord-cadre BDC	Maximum 220 000 €	TOTAL ENERGIES	ETI/GE
24.M01	Prestation de Tierce	Maintenance	Service	<40000	Accord-cadre BDC	Maximum 39 999,99 €	SCMIA	PME Régionale
24.B11	Produits de la	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Maximum 2 500 000 €	TRADITIONS CHARCUTIE	PME Régionale
24.FEA	Fourniture de produits	Entretien	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Maximum 500 000	PLG	ETI/GE
24.S03	Collecte et traitement	Divers	Service	MAPA>90000	Accord-cadre BDC	Max 200000	SUEZ	PME Régionale
24.S04	Collecte et traitement	Divers	Service	<40000	Accord-cadre BDC	Max 20999,99	ACTES ELISE	PME Régionale
24.D05	Laitages issus de	Alimentaire conventionn	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Max 1 000 000	BASTIDARRA	PME Régionale
24.D09	Produits alimentaires	Alimentaire conventionn	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Max 3 000 000	SYSCO	ETI/GE
24.D21	Pâtisseries sucrées	Alimentaire conventionn	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Max 1 500 000	POMONA PASSION	ETI/GE
24.D22	Fromages et aides	Alimentaire conventionn	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Max 6 000 000	LODIFRAIS	ETI/GE
24.B10	Fruits et légumes de	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Max 7 000 000	MBSO	PME Régionale
24.B13	Fromages issus de	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Max 4 000 000	MBSO	PME Régionale
24.B17	Préparations culinaires	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Max 1 000 000	MBSO	PME Régionale
24.B18	Préparations culinaires	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Max 3 000 000	MBSO	PME Régionale
24.B19	Entremets et desserts	Alimentaire Bio	Fourniture	AOO	Accord-cadre BDC	Max 1 000 000	BASTIDARRA	PME Régionale
24.A03	Assurance des	Divers	Service	Proc. Négos	Opération		SUBERVIE / MMA	ETI/GE
24.A05	Assurance des	Divers	Service	AOO	Opération	73969,56	WTW / GROUPAMA	ETI/GE
2024-G0129M	Accord-cadre pour la	Divers	Fourniture	AOO	Accord-cadre MS		TOTAL DE; ENERCOOP;	PME
2024-G0226M	Marché subséquent	Divers	Fourniture	AOO	MS	Max quantité	LBE BUISINESS	PME
2024-G0002B	Marché subséquent	Divers	Fourniture	AOO	MS	Max 1500000	GAZ DE BORDEAUX	ETI/GE