




**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS  
DU CONSEIL MUNICIPAL DE LA VILLE D'AIX  
EN PROVENCE N° DL.2023-257**

**Séance publique du**

**21 juillet 2023**

**Présidence de Sophie JOISSAINS  
Maire**

|  |
|--|
| Accusé de réception en préfecture  |
| Identifiant : 013-211300017-20230721-<br>lmc1241693-DE-1-1   |
| Date de signature : 26/07/2023   |
| Date de réception : mercredi 26 juillet<br>2023  |
|  <p>POUR CERTIFICATION DU<br/>CARACTÈRE EXÉCUTOIRE:<br/>- ACTE SIGNÉ ✓<br/>- COMPTE RENDU AFFICHÉ ✓<br/>- ACTE TRANSMIS POUR<br/>EXERCICE DU CONTRÔLE DE<br/>LÉGALITÉ ✓</p> |

**OBJET : CRÉATION D'UNE ASTREINTE TECHNIQUE POUR LA CUISINE CENTRALE**

Le 21 juillet 2023 à 10h00, le Conseil Municipal de la Commune d'Aix-en-Provence s'est réuni en session Ordinaire dans la salle de ses délibérations, au sein de l'Hôtel de Ville d'Aix-en-Provence, sur la convocation qui lui a été adressée par Madame Sophie JOISSAINS, Maire, le 13 juillet 2023, conformément aux articles L 2121-10 et L 2121-12 du Code Général des Collectivités Territoriales (C.G.C.T.).

**Etaient Présents :**

Monsieur Jonathan AMIACH, Monsieur Ravi ANDRE, Madame Laurence ANGELETTI, Madame Dominique AUGÉY, Madame Béatrice BENDELE, Monsieur Moussa BENKACI, Madame Kayané BIANCO, Madame Brigitte BILLOT, Madame Odile BONTHOUX, Monsieur Jacques BOUDON, Monsieur Pierre-Paul CALENDINI, Madame Joëlle CANUET, Monsieur Rémi CAPEAU, Monsieur Eric CHEVALIER, Madame Françoise COURANJOU, Madame Agnès DAURES, Madame Sylvaine DI CARO ANTONUCCI, Monsieur Cyril DI MEO, Monsieur Sylvain DIJON, Monsieur Gilles DONATINI, Monsieur Jean-François DUBOST, Madame Frédérique DUMICHEL, Monsieur Marc FERAUD, Madame Stéphanie FERNANDEZ, Monsieur Sellam HADAOU, Madame Elisabeth HUARD, Madame Claudie HUBERT, Madame Amandine JANER, Madame Sophie JOISSAINS, Monsieur Salah-Eddine KHOUIEL, Madame Gaëlle LENFANT, Madame Perrine MEGGIATO, Madame Arlette OLLIVIER, Monsieur Stéphane PAOLI, Monsieur Alain PARRA, Monsieur Marc PENA, Madame Anne-Laurence PETEL, Madame Josy PIGNATEL, Madame Laure SCANDOLERA, Madame Marie-Pierre SICARD - DESNUELLE, Monsieur Pierre SPANO, Monsieur Francis TAULAN, Monsieur Jean-Louis VINCENT, Madame Fabienne VINCENTI, Monsieur Michael ZAZOUN, Madame Karima ZERKANI-RAYNAL.

**Excusés avec pouvoir donné conformément aux dispositions de l'article L 2121-20 du Code Général des Collectivités Territoriales:**

Monsieur Gérard BRAMOULLÉ à Madame Dominique AUGÉY, Monsieur Pierre-Emmanuel CASANOVA à Monsieur Jean-François DUBOST, Madame Brigitte DEVESA à Monsieur Michael ZAZOUN, Monsieur Laurent DILLINGER à Monsieur Eric CHEVALIER, Monsieur Jean-Christophe GRUVEL à Madame Stéphanie FERNANDEZ, Monsieur Philippe KLEIN à Madame Josy PIGNATEL, Madame Sophie MEYNET DE CACQUERAY à Madame Anne-Laurence PETEL, Madame Solène TRIVIDIC à Madame Laure SCANDOLERA.

**Excusés sans pouvoir :**

Madame Françoise TERME.

**Secrétaire :** Madame Kayané BIANCO

Madame Sophie JOISSAINS donne lecture du rapport ci-joint.



D.G.A.S. Ressources Humaines &  
Numérique  
Département Ressources Humaines

RAPPORT POUR  
LE CONSEIL MUNICIPAL  
DU 21 JUILLET 2023

**Nomenclature : 4.1**

Personnel titulaires et stagiaires de la F.P.T.

-----

**RAPPORTEUR** : Madame Sophie JOISSAINS

**Politique Publique : 01-GESTION DES RESSOURCES ET MOYENS**

**OBJET** : CRÉATION D'UNE ASTREINTE TECHNIQUE POUR LA CUISINE CENTRALE -  
Décision du Conseil

Mes Chers Collègues,

La cuisine centrale est un organe de production de plus de 7 000 repas en liaison froide qui livre quotidiennement les 48 cuisines satellites, desservant les restaurants scolaires des 75 écoles primaires de la Commune. Cela représente 38 écoles maternelles, avec un service à table et 37 écoles élémentaires, avec un service en self-service ou en « plateau aixois » (982 066 repas produits en 2022).

Ce bâtiment de plus de 2 500 m<sup>2</sup> nécessite une surveillance accrue permanente, 7j/7, 24h/24h. L'enjeu majeur de la continuité des productions de repas repose sur le bon fonctionnement de l'**équipement de production de froid**. La cuisine est respectueuse des normes H.Q.E. (Haute Qualité Environnementale) et les matériels (soumis à un plan de renouvellement décennal pour en assurer qualité et sécurité) sont issus des technologies de pointe, telles des marmites à transfert de chaleur par vapeur, fours auto-performants (nettoyage) et lignes de conditionnement performantes.

Pour répondre aux exigences à la fois réglementaires, de sécurité et de bien-être des enfants inscrits à la cantine, l'organisation de la cuisine centrale et de ses satellites est en constante évolution. Au-delà de l'optimisation d'un approvisionnement en marchandises locales, durables et de qualité, **le système de sécurité alimentaire doit être en permanence assuré**, ainsi que la bonne gestion des deniers publics en limitant les pertes de marchandises.

C'est aussi un objectif de continuité de service public qui découle directement du bon état de fonctionnement des installations matérielles de la cuisine centrale, et notamment des systèmes de production de froid.

La parfaite **garantie de la chaîne du froid** est donc essentielle et au centre de l'organisation.

C'est pourquoi il est proposé la création d'une astreinte spécifique dédiée à la sécurité alimentaire de la cuisine centrale qui viendra compléter le dispositif de l'astreinte bâtiment.

Vu l'avis du Comité Social Territorial (CST) du 6 juillet 2023,

Je vous demande, Mes Chers Collègues, de bien vouloir :

- **DECIDER** la création d'une astreinte de sécurité alimentaire de la cuisine centrale telle que présenté au CST du 6 juillet 2023 ;
- **DECIDER** de modifier l'article 3 : MODALITES D'ORGANISATION DES ASTREINTES ET PERMANENCES AU SEIN DE LA VILLE de la délibération N° DL.2010-640 du conseil municipal du 28 juin 2010 comme suit :

### **3.4 Pour l'astreinte de sécurité alimentaire de la cuisine centrale**

#### Effectifs et rotations

L'astreinte de sécurité alimentaire de la cuisine centrale est une astreinte de type téléphonique.

Cette astreinte est composée d'un seul agent qui intervient en complément de l'astreinte sécurité bâtiment.

L'agent d'astreinte est (au plus) un des agents de la Direction Éducation Enfance Petite Enfance suivant :

- Le surveillant de travaux restauration scolaire
- L'agent de maintenance polyvalent restauration scolaire
- Le chef du service logistique cuisine centrale
- Le chef d'équipe des chauffeurs/Assistant de prévention cuisine centrale
- Un chauffeur livreur allotisseur cuisine centrale
- Le responsable maintenance des bâtiments scolaires
- L'assistant de prévention de la DEEPE
- La responsable de la cuisine centrale (coordinatrice de la restauration scolaire)

Soit une rotation toutes les 7-8 semaines.

#### Cycles et périodicité

L'astreinte téléphonique de la cuisine centrale est envisagée sur la même périodicité que celle de l'astreinte sécurité bâtiment, à savoir un roulement sur une période de 7j/7 du lundi au lundi à partir de 17h et jusqu'à 8h le lundi suivant.

#### Moyens alloués au fonctionnement de l'astreinte

Pour les agents qui constituent l'astreinte téléphonique de la cuisine centrale, aucun équipement supplémentaire n'est à prévoir. Chacun d'entre eux dispose déjà d'un téléphone portable professionnel, à partir duquel ils ont accès à distance aux relevés de température de l'ensemble des chambres froides de la cuisine centrale.

Il s'agit d'une astreinte de type téléphonique qui n'a pas vocation à engendrer systématiquement des déplacements.

L'agent bénéficie d'un remisage de véhicule de service de la coordination de la restauration scolaire sur sa période d'astreinte pour assurer les interventions sur site, si cela s'avérait nécessaire.

#### Modalités de rémunération et de compensation

Il est versé pour l'agent de la cuisine centrale mobilisé une indemnisation forfaitaire telle que prévue réglementairement (arrêté du 03/11/2015) pour les «astreintes de sécurité» qui peuvent être versées aux agents de toutes catégories et pour toutes activités (actuellement de 149,48 € /semaine d'astreinte).

En cas d'intervention téléphonique (à distance) ou déplacement à titre exceptionnel, il est envisagé une compensation horaire selon les règles en vigueur, au sein de la Ville, en fonction de la journée et de l'heure d'intervention (dimanche et jours fériés ou semaine, jour ou nuit).

#### Traçabilité et évaluation du dispositif

Afin d'assurer une traçabilité des interventions : l'agent d'astreinte de la cuisine centrale renseignera la fiche contact de main courante mise en place dans le cadre de l'astreinte sécurité bâtiment en cas de sollicitation. Une copie de la main courante sera transmise à la DGSTA Bâtiments et Grands Équipements.

Parallèlement, la responsable de la cuisine centrale assurera un suivi spécifique des actions menées en dehors des horaires d'ouvertures de l'équipement et rédigera un rapport semestriel.

Un retour d'expérience sur une durée d'un an sera réalisé sous l'égide de la DGA des Services Action Publique et Sociale et pourra faire l'objet d'une présentation en Comité Technique. Celui-ci permettra de faire un bilan qualitatif et quantitatif sur le dispositif et d'effectuer des ajustements si nécessaire.

Je vous demande, Mes Chers Collègues, de bien vouloir :

- **DECIDER** que la mise en place de l'astreinte de sécurité alimentaire de la cuisine centrale sera effective à partir du 1<sup>er</sup> août 2023 ;
- **DIRE** que la dépense annuelle résultant de l'application de cette astreinte s'établit au maximum à 7 800 €.

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Présents et représentés | : 54 |
| Présents                | : 46 |
| Abstentions             | : 0  |
| Non participation       | : 0  |
| Suffrages Exprimés      | : 54 |
| Pour                    | : 54 |
| Contre                  | : 0  |

Ont voté contre

NEANT

Se sont abstenus

NEANT

N'ont pas pris part au vote

NEANT

Le Conseil Municipal a Adopté à l'unanimité  
le rapport qui précède.

Ont signé Sophie JOISSAINS, Maire  
Président de séance

L'adjoint ou le conseiller municipal délégué,  
Monsieur Rémi CAPEAU

Le secrétaire de séance,  
Madame Kayané BIANCO



Compte-rendu de la délibération affiché le : 26 juillet 2023  
(articles L2121-25 et R 2121-11 du C.G.C.T.)<sup>1</sup>

---

1 « Toute décision individuelle peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal administratif de Marseille, dans un délai de deux mois à compter de sa notification. Dans ce délai, il peut être présenté un recours gracieux prorogeant le délai de recours contentieux ...»