

**OBJET** : Création d'emploi – catégorie B / Responsable logistique et approvisionnement -

Vu le Code Général de la Fonction Publique,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales,

Vu la loi n°83-634 du 13 juillet 1983 modifiée portant droits et obligations des fonctionnaires,

Vu la délibération n°2018/62 du 14 juin 2018 instituant le régime indemnitaire des agents de la ville de Sotteville-lès-Rouen,

Considérant :

- que la Collectivité, au travers de la gestion en régie de la restauration municipale et de la production au sein de sa cuisine centrale de 2.300 repas/ jour, souhaite maintenir une qualité des repas fournis avec le moins possible de produits transformés, au plus près des objectifs de santé publique, tout en limitant son impact environnemental
- que cet objectif nécessite de contrôler la provenance des produits tout en respectant les préconisations de la loi Egalim pour des approvisionnements plus durables et de qualité

Il est proposé au Conseil Municipal :

La création d'un emploi de responsable logistique et approvisionnement, poste de catégorie B à temps complet, au grade de Technicien territorial, filière technique, au sein du service Vie des écoles.

1. Cet emploi pourra être pourvu par un fonctionnaire titulaire ou être occupé par un agent contractuel recruté à durée déterminée pour une durée maximale d'un an en cas de recherche infructueuse de candidats statutaires au vu de l'application de l'article L.332-14 du Code Général de la Fonction publique.

Sa durée pourra être prolongée, dans la limite d'une durée totale de 2 ans, lorsque, au terme de la durée fixée au 2<sup>ème</sup> alinéa de l'article L.332-14 du Code Général de la Fonction publique, la procédure de recrutement pour pourvoir l'emploi par un fonctionnaire n'a pu aboutir.

2. Le cas échéant, l'emploi pourra être pourvu par un agent contractuel sur le fondement de l'article L.332-8 2° du Code Général de la Fonction publique pour une durée de 3 ans, renouvelable une fois.

**Le Conseil Municipal après en avoir délibéré, , en décide ainsi.**

Le Registre dûment signé,  
Pour extrait conforme,  
La Maire,

Luce PANE

## NOTE EXPLICATIVE N°20

OBJET : Création d'emploi – catégorie B / Responsable logistique et approvisionnement

La création d'un emploi doit répondre à un intérêt public ou à une meilleure organisation du service.

Les emplois sont créés par l'organe délibérant.

Ces dispositions sont prévues par le code de la fonction publique, article L.332-23 à l'article L.332-26.

L'ambition municipale en matière de restauration et de production de repas s'est traduite en 2017 par la reprise en régie municipale des missions de la cuisine centrale et des salariés qui y travaillaient.

Malgré des difficultés rencontrées en matière de recrutement, difficultés qui avaient nécessité de recourir à l'intérim pour maintenir le service, les effectifs de la cuisine centrale tendent à se stabiliser.

La cuisine centrale dispose, sous la responsabilité du chef de production, de :

- 1 responsable de la production chaude qui supervise 2 cuisiniers
- 1 responsable du conditionnement chaud et d'un agent dédié
- 1 responsable du conditionnement froid et de deux agents dédiés
- 1 magasinier
- 2 chauffeurs répartiteurs

Ces dernières années, les injonctions réglementaires récentes (lois EGALIM, AGECE, Climat et résilience) impactent de façon importante la restauration collective et augmentent de façon significative le temps consacré à la gestion de la production :

- mise en place de nouvelles organisations de travail (utilisation accrue de produits bruts, collecte des biodéchets, interdiction du plastique de réchauffe, limitation des produits agro-industriels au profit du "fait maison"...)
- évolution des fiches techniques (création de nouvelles recettes végétariennes, intégration des produits de qualité référencés au marché, mise à jour des grammages,...)

Le programme d'investissement lancé en 2022 afin de renouveler le matériel devenu obsolète permet aux cuisiniers d'utiliser désormais des équipements performants et ergonomiques, mais induit une mise à jour importante des compétences et une évolution des pratiques professionnelles, tant pour les agents que pour leurs encadrants.

De même, la poursuite de l'étude statistique de nos achats alimentaires en vue de l'enregistrement des données EGALIM et "Ma Cantine" ainsi que la nécessaire remise en place d'une gestion de stock informatisée pour améliorer la traçabilité alimentaire et optimiser l'élaboration des commandes requièrent disponibilité et compétence.

Enfin, le renouvellement en 2025 de notre marché de denrées alimentaires et la préparation au remplacement de notre logiciel de production vont impacter considérablement la charge de travail de tous les encadrants de la cuisine centrale.

Actuellement le chef de production a en charge l'approvisionnement ET la production, les deux missions piliers du bon fonctionnement d'une cuisine centrale. Assurer ces deux missions simultanément est un exercice difficile, l'une subissant obligatoirement des tensions de l'autre. Or, elles ne peuvent ni l'une ni l'autre être temporisées sauf à bloquer toute la production.

Par ailleurs, ces deux missions dans les mains d'une seule personne, le chef de production, fragilisent notre organisation et la rend trop dépendante aux aléas.