



EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS du Conseil Municipal de Dijon

Séance du lundi 24 juin 2024

Président : Monsieur REBSAMEN

Secrétaire de séance : Madame MONTEIRO

Convocation envoyée le 14 juin 2024

Nombre de membres du Conseil municipal : 59

Nombre de membres en exercice : 59

Nombre de présents participant au vote : 51

Nombre de procurations : 8

Membres présents :

Monsieur François REBSAMEN	Monsieur Jean-Philippe MOREL	Madame Laurence GERBET
Madame Nathalie KOENDERS	Madame Océane GODARD	Monsieur Emmanuel BICHOT
Monsieur François DESEILLE	Madame Marie-Odile CHOLLET	Madame Céline RENAUD
Madame Christine MARTIN	Monsieur Jean-Paul DURAND	Madame Caroline
Monsieur Hamid EL HASSOUNI	Monsieur Jean-Patrick MASSON	JACQUEMARD
Monsieur Antoine HOAREAU	Monsieur Georges MEZUI	Monsieur Bruno DAVID
Monsieur Franck LEHENOFF	Monsieur Massar N'DIAYE	Monsieur Laurent
Madame Dominique MARTIN- GENDRE	Madame Françoise TENENBAUM	BOURGUIGNAT
Monsieur Christophe BERTHIER	Monsieur Vincent TESTORI	Madame Claire VUILLEMIN
Madame Nadjoua BELHADEF	Madame Stéphanie VACHEROT	Monsieur Axel SIBERT
Monsieur Marien LOVICH	Monsieur Jean-François COURGEY	Monsieur Patrice CHATEAU
Madame Kildine BATAILLE	Monsieur Bassir AMIRI	Madame Stéphanie MODDE
Madame Delphine BLAYA	Madame Mélanie BALSON	Madame Karine HUON-SAVINA
Monsieur Christophe AVENA	Madame Catherine DU TERTRE	Monsieur Fabien ROBERT
Madame Lydie PFANDER-MENY	Madame Nora EL MESDADI	Monsieur Olivier MULLER
Monsieur Joël MEKHANTAR	Madame Danielle JUBAN	Monsieur Henri-Bénigne DE VREGILLE
Monsieur Denis HAMEAU	Monsieur Philippe LEMANCEAU	Madame Elizabeth REVEL
	Madame Ludmila MONTEIRO	Monsieur Philippe THIRION

Membres absents :

Monsieur Pierre PRIBETICH pouvoir à Monsieur François REBSAMEN
Madame Sladana ZIVKOVIC pouvoir à Monsieur Hamid EL
HASSOUNI
Madame Claire TOMASELLI pouvoir à Madame Karine HUON-SAVINA
Madame Nuray AKPINAR-ISTIQUAM pouvoir à Monsieur Antoine
HOAREAU
Monsieur David HAEGY pouvoir à Madame Christine MARTIN
Madame Marie-Hélène JUILLARD-RANDRIAN pouvoir à Monsieur
François DESEILLE
Monsieur Stéphane CHEVALIER pouvoir à Madame Caroline
JACQUEMARD
Madame Catherine HERVIEU pouvoir à Monsieur Olivier MULLER

OBJET : PERSONNEL

Créations et suppressions de postes – Recrutement de contractuels

Direction Générale Déléguée de la Transition climatique – Direction de la restauration municipale et de l'alimentation durable – Nouvelle organisation de la cuisine centrale

La cuisine centrale de la ville de Dijon fonctionne en régie directe 52 semaines par an. Elle produit quotidiennement une moyenne de 8 000 repas aux enfants des écoles publiques maternelles et primaires ainsi qu'aux accueils extrascolaires en liaison froide, et démontre qu'il est possible de garantir des menus de qualité, tout en veillant à la sécurité alimentaire. Elle a atteint aujourd'hui un bon niveau de performance et son activité est reconnue.

L'ouverture en mai 2023 de la légumerie a permis d'agir sur la modification de l'approvisionnement en produits du territoire et de saison, de modifier la composition des menus pour s'adapter aux enjeux de transition alimentaire et climatique, de faire évoluer les achats alimentaires.

Afin de s'adapter aux défis actuels et de renforcer l'efficacité de cette structure aujourd'hui composée de 51 postes, la cuisine centrale fait évoluer son organisation à partir du 1er novembre 2024 qui s'appuiera sur 55 postes pour mener à bien sa mission.

Tout d'abord, il est créé un poste de responsable de la cuisine centrale qui sera en charge de piloter l'activité de la structure, de mettre en œuvre les objectifs de la stratégie alimentaire et de développer les relations avec des structures externes (communes de la Métropole, légumerie, autres cuisines centrales...) en s'appuyant sur un encadrement intermédiaire mis en responsabilité d'unités de travail.

Quatre unités de travail sont créées, traduisant l'adaptation de l'organisation aux objectifs de la collectivité :

- Plan alimentation durable : chargée de porter la stratégie alimentaire territoriale à l'échelle de la cuisine centrale, cette unité a également la responsabilité de l'équilibre alimentaire des menus et le lien permanent avec la direction enfance – éducation ;
- Techniques de Cuisson, Recettes, Équipements : cette unité a pour mission de travailler sur l'adaptation des équipements aux volumes de production et aux nouvelles normes, de développer de nouveaux modes de cuissons et de garantir la qualité des recettes et plats servis.
- Production des repas : cette unité a la charge de l'élaboration de l'ensemble des plats, de la préparation des denrées au processus de refroidissement.
- Logistique : composée de 3 équipes, cette unité a la charge d'organiser l'ensemble des flux des denrées et équipements, comme la réception des marchandises, la passation des commandes, l'allotissement et les livraisons.

Cette nouvelle organisation permet de consolider les moyens mis à disposition des équipes et de renforcer l'encadrement et la professionnalisation des métiers.

Afin de mettre en œuvre ces changements, il est proposé les suppressions et créations de postes suivantes :

- Suppression d'un poste de responsable secteur froid relevant du cadre d'emplois des agents de maîtrise,
- Suppression d'un poste de chef du service production relevant du cadre d'emplois des techniciens territoriaux,
- Suppression d'un poste de responsable qualité, hygiène et diététique en restauration collective relevant du cadre d'emplois des diététiciens territoriaux,
- Création d'un poste de responsable de la cuisine centrale relevant du cadre d'emplois des ingénieurs territoriaux,
- Création de deux postes relevant du cadre d'emplois des diététiciens territoriaux : un responsable plan alimentation durable et un.e diététicien.ne,

- Création de trois postes relevant du cadre d'emplois des techniciens territoriaux : un responsable technique de cuisson, recettes et équipements, un responsable de production des repas et un responsable logistique,
- Création d'un poste de chargé.e qualité et hygiène relevant du cadre d'emplois des agents de maîtrise.

En l'absence de candidatures statutaires adaptées pour les postes de responsable de la cuisine centrale (catégorie A), responsable plan alimentation durable (catégorie A), responsable production des repas (catégorie B) et responsable logistique (catégorie B), le recrutement de contractuels peut être envisagé pour répondre aux besoins du service, conformément à l'article L332-8 et L332-9 du code général de la fonction publique.

Les postes seraient alors pourvus par le biais d'un contrat de trois ans, renouvelable selon les modalités suivantes :

- Le poste de responsable de la cuisine centrale au cadre d'emplois de référence des ingénieurs territoriaux, à la condition d'être titulaire d'un diplôme de niveau 7 ou expérience équivalente,
- Le poste de responsable plan alimentation durable au cadre d'emplois de référence des diététiciens territoriaux, à la condition d'être titulaire d'un diplôme de niveau 5 ou expérience équivalente,
- Les deux postes de responsable production des repas et responsable logistique au cadre d'emplois de référence des techniciens territoriaux, à la condition d'être titulaire d'un diplôme de niveau 4 ou expérience équivalente.

La rémunération des personnes engagées comprendra, outre le traitement indiciaire, le régime indemnitaire afférent au poste et cadre d'emplois (RIFSEEP) et le cas échéant, si les conditions sont remplies, une prime de fin d'année et le supplément familial de traitement.

L'avis du Comité Social Territorial ayant été requis conformément à la réglementation en vigueur pour ce dossier.

**Le Conseil,
après en avoir délibéré, décide :**

- **d'approuver** la suppression et la création des postes indiqués dans le rapport à compter du 1^{er} novembre 2024,
- **d'autoriser** le recrutement d'agents contractuels dans les conditions des articles L332-8 et L332-9 du code général de la fonction publique à compter du 1er novembre 2024 et que leur rémunération sera établie conformément aux bases décrites dans le rapport sur les postes suivants :
 - Responsable de la cuisine centrale,
 - Responsable du plan alimentation durable,
 - Responsable production des repas,
 - Responsable logistique.
- **d'inscrire** les crédits nécessaires aux chapitres des dépenses et budgets successifs,
- **d'autoriser** Monsieur le Maire à signer tout acte à intervenir pour l'application de cette décision.

SCRUTIN	POUR : 59	ABSTENTION : 0
	CONTRE : 0	NE SE PRONONCE PAS : 0
	DONT 8 PROCURATION(S)	

