

ANNEXE – bilan de l'entente de la restauration municipale – année 2022

1) Contexte

Depuis 2015, la commune de Séné est engagée avec les communes de Theix-Noyal et la Trinité-Surzur dans le cadre d'une « entente » en faveur d'une mutualisation des moyens autour de la restauration collective (crèches, accueils de loisirs, restauration scolaire).

Le projet de l'Entente vise à répondre aux nouvelles attentes en matière d'alimentation en établissant une vision partagée entre les trois villes sur les points suivants :

- construire un projet éducatif autour de l'alimentation saine et responsable en cohérence avec les connaissances actuelles dans le domaine de la nutrition ;
- améliorer la qualité des denrées en augmentant la part des produits issus de l'agriculture biologique ;
- réduire l'empreinte environnementale de la cuisine centrale en orientant la politique d'achat vers les filières agricoles locales ;
- maîtriser les coûts de production en recherchant des économies d'échelle.

L'Entente permet de conjuguer sobriété, qualité et maîtrise des coûts, offrant ainsi la possibilité d'appliquer une politique tarifaire adaptée aux familles, et ce, en dépit des défis imposés par le contexte économique actuel.

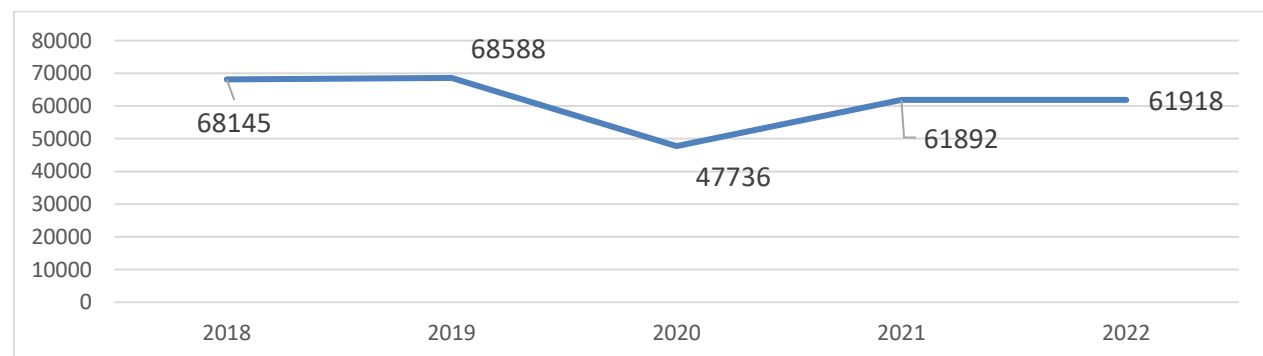
L'Entente travaille également aux côtés de l'Agglomération dans le cadre du projet alimentaire territorial afin de mettre en œuvre des approches concertées entre les différents acteurs du territoire et ainsi améliorer les filières d'approvisionnement et recourir à davantage de produits locaux et bio.

2) Bilan 2022

En 2022, la production de la cuisine centrale a augmenté de 3,6 %. Elle a produit pour la commune de Séné 77 852 repas soit une augmentation de 1,3 % par rapport à l'année précédente.

Les volumes des repas concernaient à 79 % les scolaires, 11 % les accueils de loisirs et 10 % les crèches. Plus de 78 % des élèves ont déjeuné au sein des restaurants de la commune de Séné.

Evolution des repas livrés à la restauration scolaire :

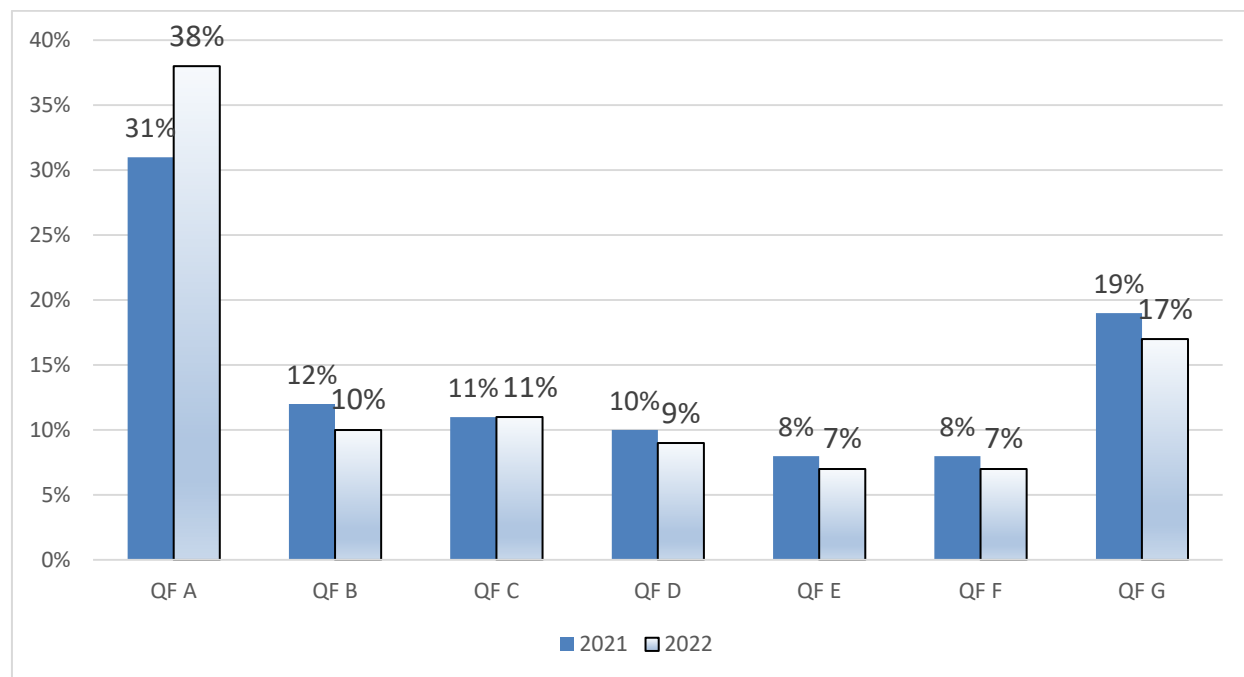


La situation économique impacte le fonctionnement de la cuisine centrale avec une hausse des coûts de l'énergie de 16 %. Les coûts de personnel ont augmenté de 12 %.

La hausse des coûts alimentaires est relativement contenue (+ 4 %) mais n'est pas sans conséquence sur les objectifs de la loi Egalim où les produits bio ou reconnus de qualité ont été souvent en pénurie ou à des prix élevés en raison notamment de l'épidémie de la grippe aviaire.

Le gaspillage alimentaire a été réduit entre 2021 (6,3 % des repas commandés, non consommés et jetés) et 2022 (3,5 % des repas commandés, non consommés et jetés) avec la disparition progressive des absences liées à la crise sanitaire du Covid.

Répartition des élèves présents à la restauration scolaire par quotients familiaux en 2021 et 2022 :



A- Bilan financier

Le budget de fonctionnement de la restauration scolaire durant l'année 2022 a été de 835 054,46 € de dépenses, 220 767,96 € de recettes soit un reste à charge pour la collectivité de 614 286,50 €.

Les dépenses sont principalement liées à :

- Des charges de la cuisine centrale qui augmentent de 5,06 % avec un coût alimentaire dont les dépenses liées au personnel de cuisine fixé à 3,30 €.
- Des dépenses de personnel des sites de restauration en augmentation de 11 % liés à la hausse du point d'indice des fonctionnaires et aux remplacements des arrêts. Les remboursements sur les rémunérations effectuées par les organismes sociaux ont doublé (12 k€).

Du côté des recettes, la commune a bénéficié d'une nouvelle ressource liée à la tarification sociale qui a concerné 118 enfants soit 20 % du volume des repas (+ 33 k€).

	2018	2019	2020 – impact Covid	2021- impact Covid	2022
Dépenses	708 466,99 €	703 189,16 €	699 578,81 €	780 686,47 €	835 054,46 €
Recettes	219 777,75 €	216 558,79 €	148 892,27 €	200 308,87 €	220 767,96 €
Solde	488 689,24 €	486 630,37 €	550 686,54 €	580 377,60 €	614 286,50 €

B- Détail du coût du repas scolaire

Le coût moyen du repas scolaire est fixé à 13,40 € pour l'année 2022, en hausse de 2 % :

	2018	2019	2020	2021	2022
Coût repas	10,88 €	10,74 €	15,33 €	13,14 €	13,40€
Recettes	3,23 €	3,16 €	3,12 €	3,24 €	3,57 €
Reste à charge	7,65 €	7,58 €	12,21 €	9,90 €	9,83€

Pour mémoire : les années 2020 et 2021 correspondent à des années impactées par la crise sanitaire.

Il est important de rappeler que le coût du repas concerne la pause méridienne dans sa globalité soit près de deux heures de prise en charge de l'enfant par les agents de la commune.

Le coût du repas scolaire se décompose de la façon suivante :

a) Pour la production à la cuisine centrale :

	2018	2019	2020	2021	2022
Denrées alimentaires	1,59 €	1,65 €	1,68 €	1,73 €	1,80 €
RH de la production	0,87 €	0,90 €	1,26 €	1,04 €	1,13 €
Autres coûts	0,36 €	0,42 €	0,51 €	0,37 €	0,37 €
Total	2,82 €	2,98 €	3,45 €	3,14 €	3,30 €
Variation	+ 2,5 %	+ 5,6 %	+ 15,8 %	-8,98 %	+ 5,06 %

S'ajoutent les dépenses liées aux matériels et aux locaux de la cuisine centrale ainsi que le véhicule de transport des repas entre la cuisine centrale et les trois sites de restauration :

	2018	2019	2020	2021	2022
Locaux/matériels	1,09 €	0,87 €	1,30 €	1,35 €	1,14 €
Livraison	0,48 €	0,48 €	0,68 €	0,52 €	0,28 €

Soit un total pour la cuisine centrale :

	2018	2019	2020	2021	2022
= TOTAL	4,39 €	4,33 €	5,43 €	5,01 €	4,72 €
Variation	+18,9 %	-1,4 %	+ 25,4 %	-7,7 %	-5,6 %

b) Pour le fonctionnement des trois sites de restauration où déjeunent les élèves à table :

	2018	2019	2020	2021	2022
RH sites	5,82 €	5,67 €	8,80 €	7,17 €	7,65 €
Fonctionnement	0,67 €	0,74 €	1,10 €	0,96 €	1,03 €
= TOTAL	6,49 €	6,41 €	9,90 €	8,13 €	8,68 €
Variation	+7,8%	-1,2%	+54%	-18 %	+7%

c) Concernant les recettes :

Il s'agit de la facturation des repas aux familles. Depuis janvier 2022, la collectivité perçoit l'aide de l'Etat au titre de la « cantine à 1 € ».

	2018	2019	2020	2021	2022
= TOTAL	3,23 €	3,16 €	3,12 €	3,24 €	3,57 €
<i>Dont aide de l'Etat</i>					0,53 €
Variation	-0,9 %	-2,2%	-1,3 %	+3.8 %	+10,2%

Evolution des recettes par repas :

