



Place de l'Europe
39100 DOLE
Tél. 03.84.79.79.79

Référence
D21/10

Objet
Rapport sur les orientations
budgétaires 2022

Secrétaire de séance
Séverine CALINON

Rapporteur
Nathalie JEANNET

DÉLIBÉRATION

Le cinq octobre deux mille vingt et un, le Comité Syndical de gestion de la cuisine centrale « La Grande Tablée », s'est réuni à la Cuisine Centrale, sur convocation de Madame Nathalie JEANNET, Présidente.

Nombre de délégués en exercice : 19
Nombre de délégués titulaires ou suppléants : 13
Nombre de procuration : 1
Nombre de délégués votants : 14

Date de la convocation : 27 Septembre 2021
Affiché le :

Délégués titulaires ou suppléants présents :
Nathalie JEANNET, Isabelle MANGIN, Catherine DEMORTIER, Cyriel JEANNEAUX, Christine RIOTTE, Séverine CALINON, Céline LABOUROT, Sylvie DUCUGNON, Patricia ANTOINE, Olivier DEMANDRE, Chantal TORCK suppléée par Denise CHANEY, Justine GRUET et Gwenaëlle TRILLARD

Délégués absents ayant donné procuration : Franck DAVID à Christine RIOTTE

Délégués absents excusés non représentés :
Frédéric DRAY, Mireille RAUCH, Julie BOITET, Séverine DEVILLE, Alexandre CROT

Défini par l'article L 2312-1 du Code Général des Collectivités Territoriales, le rapport d'orientations budgétaires (ROB) a pour finalité de déterminer les grands équilibres budgétaires et les choix majeurs qui seront nécessaires à la constitution du budget.

Il doit être présenté dans les deux mois précédant l'adoption du budget.

I- ORIENTATIONS BUDGETAIRES ET PROSPECTIVES

Les orientations retenues découlent d'un contexte particulièrement mouvant de crise sanitaire qui perdure, mais également des objectifs suivants :

- Répondre aux exigences de la loi EGAlim,
- Développer les achats locaux, Bio et sous signes de qualité,
- Maitriser des dépenses de fonctionnements,
- Stabiliser la masse salariale,
- Stabiliser les tarifs.

II- PREVISIONS DE RECETTES D'EXPLOITATION :

Il est rappelé que les recettes du Syndicat sont exclusivement assurées par la vente des repas fabriqués.

On note une forte augmentation des effectifs scolaires en cette rentrée 2021. Le budget du Syndicat Mixte de la Grande Tablée 2022 est élaboré sur la base d'une production de 570 000 repas annuels (520 000 en 2021), répartis sur 80 satellites de la manière suivante

039-200044352-20211005-D21-10-DE
Date de réception préfecture : 12/10/2021

➤ 540 000 repas seront fournis aux membres du Syndicat, comme suit :

Membres du Syndicat	Nombre de repas fournis
CA du Grand Dole	270 000
CCAS de Dole	68 000
CCAS de Damparis	10 000
ETAPES	2 500
CC Jura Nord	100 000
CD du Jura	69 500
CC Plaine Jurassienne	20 000
TOTAL	540 000

➤ 30 000 repas seront facturés aux partenaires non membres, comme suit :

Partenaires non membres	Nombre de repas fournis
ADMR Jura Nord	10 500
Ville de Tavaux	1 000
Ville de Dole	2 000
Ville de Pleure	2 300
Ville de Tassenières	1 800
C.O.S.	1 500
DITEP	3 700
La Nounourserie	3 000
MAM les Gribouillis	1 200
Autres	3 000
TOTAL	30 000

La recette globale escomptée est chiffrée de la manière suivante :

	Montant H.T.	Pourcentage
Recettes des membres	2 200 000 €	94 %
Recettes extérieures	140 000 €	6 %
TOTAL	2 340 000 €	100 %

Les recettes sont prévues sous forme d'une contribution pour les collectivités membres, correspondant au nombre de repas réellement consommés selon une périodicité mensuelle, et pour les non-membres au moyen d'une facturation mensuelle qui est fonction du volume traité. Les recettes des non-membres ne devant pas dépasser 20% des recettes du Syndicat.

➤ Le budget des produits alimentaires

Il est en constante progression du fait de l'augmentation prévue du nombre de repas produits mais également à cause de l'augmentation générale des tarifs. La majorité des produits achetés par le Syndicat l'étant dans le cadre de marchés publics cela limite cette augmentation à 3%. Le budget alimentaire représente 51% des charges de fonctionnement.

Le budget alimentaire peut être contenu grâce au travail fait par le Syndicat sur :

- La réduction du gaspillage alimentaire dont le diagnostic a été réalisé au 1^{er} semestre 2021,
- L'informatisation des achats qui permet de sélectionner le fournisseur le moins disant,
- L'adaptation des grammages en fonction de la classe d'âge des convives,
- La pesée systématique de toutes les barquettes conditionnées à la cuisine.

Accusé de réception en préfecture
039-200044352-20211005-D21-10-DE
Date de réception préfecture : 12/10/2021

➤ Les charges de personnel

Le budget est en augmentation pour deux raisons principales : la création en août 2021 du poste de référente Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement et la revalorisation des salaires des catégories C de la fonction publique à compter du 1^{er} janvier 2022.

Ce budget représente 29% des charges de fonctionnement.

III- DEPENSES ET RECETTES D'EQUIPEMENT :

Un montant de 42 000 € est proposé, en vue de prévoir du renouvellement éventuel de matériel. Le financement se fera au moyen d'une épargne escomptée de 42 000 € soit 100 %.

Pour information, se pose la question des contenants réutilisables pour le portage de repas à domicile (280 repas/jour, 7jours/7) mais devant l'absence de solution adaptées au fonctionnement de la production de la cuisine, les investigations auprès des fabricants se poursuivent.

Après en avoir délibéré, le comité syndical, à l'unanimité des membres présents et représentés

- **APPROUVE** les orientations budgétaires 2022 présentées par Madame la Présidente.

Fait à Dole, le 05 octobre 2021

La Présidente
Nathalie JEANNET

