



Place de l'Europe
39100 DOLE
Tél. 03.84.79.79.79

Référence

D22/06

Objet

Rapport sur les orientations
budgétaires 2023

Secrétaire de séance

Micheline HENRY

Rapporteur

Nathalie JEANNET

DÉLIBÉRATION

Le 28 septembre deux mille vingt-deux, 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 : 20
Nombre de délégués titulaires ou suppléants : 13
Nombre de procuration : 1
Nombre de délégués votants : 17

Date de la convocation : 21 septembre 2022

Affiché le :

Délégués titulaires ou suppléants présents :

Nathalie JEANNET, Isabelle MANGIN, Micheline HENRI, Cyril MILLIER, Céline LABOUROT, Frédéric DRAY, Mireille RAUCH, Olivier DEMANDRE, Franck DAVID, Christine RIOTTE, Alexandre CROT, Chantal TORCK, Gwenaëlle TRILLARD

Délégués absents ayant donné procuration :

Sylvie DUCUGNON ayant donné procuration à Christine RIOTTE

Délégués absents excusés non représentés :

Catherine DEMORTIER, Cyriel JEANNEAUX, Patricia ANTOINE, Julie BOITET, Séverine DEVILLE, Justine GRUET

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 économique particulièrement difficile avec une augmentation importante des tarifs des matières premières qui risque de se poursuivre en 2023, 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,

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 que les effectifs du portage de repas à domicile à tendance globalement à diminuer alors que les effectifs scolaires sont plutôt en augmentation. Le budget du Syndicat Mixte de la Grande Tablée 2023 est élaboré sur la base d'une production de 606 000 repas annuels (570 000 initialement prévus en 2022), répartis sur 80 satellites de la manière suivante :

- 560 000 repas seront fournis aux membres du Syndicat, comme suit :

Membres du Syndicat	Nombre de repas fournis
CA du Grand Dole	290 000
CCAS de Dole	64 000
CCAS de Damparis	8 000
ETAPES	6 000
CC Jura Nord	114 000
CD du Jura	61 000
CC Plaine Jurassienne	17 000
TOTAL	560 000

- 46 000 repas seront facturés aux partenaires non membres, comme suit :

Partenaires non membres	Nombre de repas fournis
ADMR Jura Nord	10 000
Ville de Tavaux	1 100
Ville de Dole	17 000
Ville de Pleure	2 300
Ville de Tassenières	1 800
C.O.S.	2 400
DITEP	3 700
La Nounourserie	3 000
MAM les Gribouillis	1 200
Autres	3 500
TOTAL	46 000

La recette globale escomptée est chiffrée en incluant l'augmentation tarifaire :

	Montant H.T.	Pourcentage
Recettes des membres	2 340 000 €	92,5 %
Recettes extérieures	191 000 €	7,5 %
TOTAL	2 531 000 €	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 la progression prévue du nombre de repas produits mais également à cause de la forte augmentation des tarifs. Le renouvellement des marchés au travers du groupement JURAVENIR n'a pu contenir que partiellement l'instabilité actuelle du prix des matières premières.

Le budget alimentaire représente 51% des charges de fonctionnement.

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

- La réduction du gaspillage alimentaire dont le diagnostic est en cours de vérification annuelle,
- L'informatisation des achats qui permet de sélectionner le fournisseur le mieux disant,
- La sélection systématique des fournisseurs locaux dont les tarifs sont plus stables
- L'adaptation des grammages en fonction de la classe d'âge des convives et de la popularité des recettes,
- La pesée systématique de toutes les barquettes conditionnées à la cuisine.

Mais il est impossible aujourd'hui de prévoir qu'elle va être l'évolution des tarifs courant 2023.

➤ Les charges de personnel

Le budget est en augmentation pour deux raisons principales :

- La revalorisation de 3,5% des salaires des agents de la fonction publique territoriale depuis le 1^{er} juillet 2022.
- Le remplacement de congé maternité de l'assistante de direction

Ce budget représente 29% des charges de fonctionnement.

III- DEPENSES ET RECETTES D'EQUIPEMENT :

Un montant de 40 000 € est proposé, en vue de prévoir du renouvellement éventuel de matériel. Le financement se fera au moyen d'une épargne escomptée de 40 000 € soit 100 %.

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

- **APPROUVE** les orientations budgétaires 2023 présentées par Madame la Présidente.

Fait à Dole, le 29 septembre 2022

La Présidente

Nathalie JEANNET

