

**SYNDICAT MIXTE
Grande Tablée**



Place de l'Europe
39100 DOLE
Tél. 03.84.79.79.79

Référence
D.25/05

Objet
Rapport sur les orientations
budgétaires 2026

Secrétaire de séance
Catherine DEMORTIER

Rapporteur
Nathalie JEANNET

DÉLIBÉRATION

Le trente septembre deux mille vingt-cinq, le Comité Syndical de gestion de la cuisine centrale « La Grande Tablée », s'est réuni dans les locaux de la Grande Tablée, 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 : 14

Date de la convocation : 24 Septembre 2025

Délégués titulaires ou suppléants présents :
Nathalie JEANNET, Isabelle MANGIN, Catherine DEMORTIER, Delphine ROUGIER suppléée par Audrey FEVRIER, Micheline HENRY, Cyril MILLIER, Céline LABOUROT, Frédéric DRAY, Patricia ANTOINE, Séverine MARANO suppléée par Gérard ROBERT, Olivier DEMANDRE, Franck DAVID, Alexandre CROT,

Délégués absents ayant donné procuration :
Justine GRUET

Délégués absents excusés non représentés :
Sylvie DUCUGNON, Mireille RAUCH, Julie BOITET, Christine RIOTTE, Chantal TORCK et Gwenaëlle TRILLARD.

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 toujours tendu. Les tarifs fournisseurs continuent malgré tout à varier tous les trois mois.

D'autre part, une hausse du budget alloué aux Ressources humaines est prévue, le Syndicat devra assumer pendant quelques mois le coût lié au doublon de Direction nécessaire pour assurer le remplacement de la Directrice.

De plus l'arrivée de nouveaux agents entrainera des frais importants en Formation (logiciel métier) Et il doit également tenir compte des objectifs suivants :

- Maintenir les exigences de la loi EGAlim,
- Continuer à développer les achats locaux, Bio et sous signes de qualité,
- Maintenir la qualité des repas produits
- Maitriser les dépenses de fonctionnement,

II- PREVISIONS DE RECETTES D'EXPLOITATION :

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

Les effectifs sont stables par rapport à l'année dernière, avec une légère baisse des repas servis aux personnes âgées, ces derniers étant fluctuants d'une année sur l'autre (2025 en baisse par rapport au prévisionnel).

De plus il n'est pas prévu d'augmentation des tarifs en 2026.

- 618 000 repas devraient être fournis aux membres du Syndicat, comme suit :

Membres du Syndicat	Nombre de repas fournis
CA du Grand Dole	325 300
CC Jura Nord	108 200
Conseil Départemental du Jura	70 300
CCAS de Dole	56 500
ETAPES	27 500
CC de la Plaine Jurassienne	20 000
CCAS de Damparis	10 200
TOTAL	618 000

- 109 000 repas devraient être facturés aux partenaires non membres, comme suit :

Partenaires non membres	Nombre de repas fournis
Francas du Jura	16 800
Ville de Dole (crèches)	16 000
SISPAH	13 200
ADMR Nord Jura	13 100
Résidence du Mont Guérin	12 700
DITEP	7 300
Ville de Tavaux	6 000
Crèches autres	5 600
Ecole autre	3 800
Ville de Tassenières	3 500
Ville de Pleure	3 400
La poste	2 200
C.O.S.	2 000
Entreprises	2 000
Université	1 400
TOTAL	109 000

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

Les tarifs des matières premières dans les marchés du groupement n'ont pas diminué. Le budget alimentaire représente plus de la moitié 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 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

➤ Les charges de personnel

Le budget sera en augmentation par :

- Le doublon de Direction en vue du départ en retraite de la Directrice
- La requalification du poste de référente qualité en référente qualité/diététicienne
- La revalorisation salariale des agents en CDI de droit public

III- L'INVESTISSEMENT :

L'équilibre de la section d'investissement se fera par une épargne escomptée et un virement à la section d'investissement pour le renouvellement de matériel

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

- **APPROUVE** les orientations budgétaires 2026 présentées par Madame la Présidente.

*Fait à Dole, le 30 septembre 2025,
La Présidente,
Nathalie JEANNET*

