



Rapport d'Orientation

Budgétaire

2023

Budget Annexe

« Cuisine Centrale »

SOMMAIRE

SOMMAIRE	1
CADRE GENERAL	1
CONTEXTE GENERAL	2
CONTEXTE FINANCIER	4
CONTEXTE TECHNIQUE	8
PROSPECTIVE	9
La stratégie globale de 2023	10
• La stratégie de tarification envisagée	10
• La modernisation constante de l'offre de service	10
• La nécessaire adaptation de l'outil de travail et de l'organisation	10

CADRE GENERAL

La loi du 6 février 1992, dans ses articles 11 et 12, a étendu aux communes de 3 500 habitants et plus, l'obligation d'organiser un débat sur les orientations générales du budget : l'article L2312-1 du CGCT reprend cette disposition. Ce débat doit avoir lieu dans les deux mois qui précèdent l'examen du budget par l'Assemblée.

Le DOB vise à éclairer le vote des élus et à permettre à l'exécutif de tenir compte des discussions afin d'élaborer des propositions qui figureront dans le budget.

Par la délibération 2022-07-07, le Conseil Municipal a voté, le 7 juillet 2022, la création d'un budget annexe pour sa cuisine centrale qui gère la confection et le portage des repas pour l'école maternelle, l'école élémentaire, la crèche des Oursons, le Centre Alzheimer, l'ALSH de Paulhac et certains seniors de la commune.

Ce budget annexe permettra d'isoler les risques financiers, d'assurer une meilleure lisibilité budgétaire et comptable, de mieux établir le coût de service et de faciliter le suivi de ses activités. L'objectif est donc de refléter l'activité économique et commerciale, selon les mêmes règles comptables de plan comptable général, à savoir les dépenses en équilibre avec les recettes.

Le vote du budget de la cuisine centrale, qui sera un budget annexe, est envisagé d'ici la fin de l'année. Les opérations comptables sont actuellement retracées au sein du Budget Principal de la Commune. Ce budget annexe sera financé principalement grâce à une participation communale.

L'objectif de ce DOB est de :

- Discuter des orientations budgétaires pour la cuisine centrale
- Informer sur la situation financière de la cuisine centrale
- Renforcer la démocratie participative en instaurant la discussion au sein de l'assemblée délibérante sur les prévisions, préalablement au vote de ce nouveau budget annexe.

Il est rappelé que le DOB n'a aucun caractère décisionnel. Il vise à éclairer le vote des élus. Le vote du DOB fera apparaître la répartition des voix. Ce vote n'impacte pas le vote du budget annexe.

Il sera joint à la convocation ultérieure adressée aux élus et fera l'objet d'une délibération en conseil municipal.

CONTEXTE GENERAL

La cuisine centrale a été créée le 01 septembre 2000 et elle prépare environ 78 000 repas par an en liaison froide soit 480 repas par jour. En période de vacance scolaire, la cuisine garde un rythme soutenu avec 240 repas par jour. Cinq agents sont affectés à la production de la cuisine centrale.

Les destinations principales des repas de la cuisine centrale sont :

- Ecole maternelle : 17 963 repas
- Ecole élémentaire : 32 778 repas
- Centre Alzheimer : 1 941 repas
- LEC (ALSH Paulhac et Montastruc et ALAE): 12 242 repas
- Mairie Paulhac (les employés) : 86 repas
- Crèche : 6 200 repas
- CCAS (Repas des seniors) : 3 318 repas
- Mairie Montastruc (Agents municipaux) : 947 repas



A Montastruc, **plus de 90%** des élèves inscrits aux écoles maternelle et élémentaire mangent au réfectoire tous les jours.

La **gestion directe** de l'activité de restauration à Montastruc permet une meilleure maîtrise de toute la chaîne d'achat des denrées, d'élaboration et de distribution des repas. C'est un atout pour la commune et un outil de communication important pour valoriser les actions menées en faveur des divers enjeux décrits ci-dessous :

- **Enjeu de santé publique** : il s'agit pour la cuisine centrale de présenter une offre alimentaire respectant les recommandations nutritionnelles de santé publique, elle est assistée en ce sens par des diététiciennes du Laboratoire du Conseil Départemental. Les enfants et les jeunes issus des milieux les plus défavorisés étant les plus affectés par le surpoids et l'obésité, l'offre alimentaire en milieu scolaire est un élément important dans la lutte contre les inégalités sociales de santé en nutrition.

- **Enjeu de justice sociale** : faciliter l'accès de tous à une alimentation favorable pour la santé, équilibrée, diversifiée et de qualité, est un axe stratégique majeur du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et du Programme National pour l'Alimentation (PNA).

- **Enjeu de citoyenneté** : l'alimentation et la restauration scolaire sont des actes de partage où les apprentissages conduisent également à l'intégration.

- **Enjeu de développement** : en mettant en œuvre les produits et les approvisionnements locaux, la restauration publique territoriale participe au développement et à la dynamique du tissu local, tout en cherchant à préserver l'environnement.

- **Enjeu éducatif** : l'apprentissage au goût, la connaissance alimentaire, la compréhension des bénéfices et risques des comportements alimentaires, contribueront à construire de futurs citoyens / convives / consommateurs avertis.

- **Enjeu environnemental** : via les approvisionnements, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la prise en compte des objectifs de développement durable.

 **Les menus** de la cuisine centrale de Montastruc sont élaborés :

- Dans l'esprit de **la Loi Egalim** (*loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous*) :

Les objectifs depuis le 1^{er} janvier 2022 sont : 50 % de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques.

❖ Denrées durables au sens de la loi EGalim = bio, label rouge, AOP, AOC, IGP, STG, pêche durable, produits fermiers, RUP, HVE...

	OBJECTIFS ANNUELS LOI EGALIM	Résultats de janvier à septembre 2022
Toutes denrées EGalim	50% minimum	38.93%
Dont denrées BIO	20% minimum	26.77%

Part du LOCAL : 22.71% (région)

➤ Avec la **proposition** depuis septembre 2019 **d'un menu végétarien** au moins une fois par semaine afin de diversifier les sources de protéines et menu végétarien.

➤ Avec la mise en place d'une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** : travail en cours avec une table de tri au self élémentaire et un chariot de tri au réfectoire maternelle fournis par la C3G : travail collaboratif à réaliser avec les équipes ALAE et cuisines.

CONTEXTE FINANCIER



Rappel des dépenses et recettes 2018-2022

DEPENSES	2018	2019	2020	2021	2022
Charges à caractère général	190 902 €	203 797 €	155 057 €	201 270 €	254 780 €
Charges de personnel et frais assimilés	200 000 €	200 000 €	200 000 €	233 363 €	281 118 €
TOTAL	390 902 €	403 797 €	355 057 €	434 633 €	535 897 €
RECETTES	2018	20219	2020	2021	2022
Produits des services, du domaine et ventes diverse	297 892 €	310 778 €	193 507 €	316 934 €	317 563 €
Dotations, subventions et participations	20 820 €	21 752 €	19 737 €	22 147 €	23 000 €
TOTAL	318 712 €	332 530 €	213 244 €	339 081 €	340 563 €
Résultat de l'année (CAF brute)	- 72 190 €	- 71 268 €	- 141 813 €	- 95 552 €	- 195 334 €

Coût de revient d'un repas

Chaque année, une étude de coût pour déterminer le prix de revient d'un repas est réalisée par le service comptable. Il fait le ratio entre l'ensemble des dépenses de fonctionnement et d'investissement amortissables) et les recettes.

L'étude de coût de 2021 est présentée ci-dessous :

Etude de coût pour déterminer le prix de revient d'un repas :

DEPENSES (CHAP 11)		
60611	Eau	1 225.18 €
60612	Electricité	21 161.17 €
60613	Gaz	1 198.67 €
60622	Carburant	1 526.58 €
60623	Alimentation	124 710.50 €
60628	Pharmacie	35.82 €
60631	Produits d'entretien	450.00 €
60632	Petit matériel	7 468.03 €
60636	Habillement	115.60 €
6064	Fournitures administratives	1 970.67 €
611	Contrats	1 462.30 €
6135	Location photocopieur	360.00 €
615221	Travaux d'entretien bâtiment	216.72 €
	Main d'œuvre ouvrier	4 000.00 €
61551	Entretien matériel roulant	1 873.17 €
61558	Entretien matériel	11 903.76 €
6156	Maintenance	1 195.32 €
6161	Assurance	210.00 €
6188	Autres frais divers (visites biologiques)	1 345.34 €
6231	Annonce et insertion	804.67 €
6238	Divers frais publicité	1 080.00 €
6256	Missions	36.06 €
6262	Téléphone	1 044.25 €
6262	Internet	
6288	Autres services extérieurs	945.00 €
2135	Centrale positive	5 944.80 €
	TOTAL	192 283.61 €
SALAIRES		Traitement + Charges sociales
	Nombre d'heures	
Cuisinier titulaire (en dispo depuis le 15/11)	35	27 055.17 €
Cuisinier remplaçant	35	2 522.42 €
Second de cuisine	35	33 409.87 €
Commis de cuisine	35	33 020.10 €
Responsable de la Cuisine	26	32 248.65 €
Livreur titulaire	35	20 312.18 €
Livreur remplaçant	20	4 331.25 €
Commis de cuisine	35	34 095.75 €
Adjt administratif (comptabilité)	10	9 747.69 €
TOTAL		196 402€

- 192 283.61€ + 176 430.90€ = 388 685.06 €
- Nombre de repas à l'année 78 001
- **Prix de revient d'un repas sorti en liaison froide est de 4.98 €**

La facturation de la cantine scolaire :

La tarification de la cantine est soumise au quotient familial, qui est déterminé en fonction des ressources des parents.

Sur Montastruc-la-Conseillère, la dernière revalorisation de la tarification a été votée lors du Conseil Municipal du 8 novembre 2017.

Les tarifs sont les suivants :

➤ **Ecole maternelle tarif en fonction du Quotient Familial**

Inférieur ou égal à 650	De 651 à 900	De 901 à 1150	De 1151 à 1400	Supérieur ou égal à 1401
1.29 €	2.51 €	3.42 €	3.76 €	4.16 €

Quotient	Nombre de repas	Recettes annuelles	Pourcentage
650 : 1.29 €	2 126	2 738.05 €	12 %
651 à 900 : 2.51 €	1 988	4 989.88 €	11 %
901 à 1150 : 3.42 €	1 968	6 730.56 €	11 %
1151 à 1400 : 3.76 €	2 142	8 053.92 €	12 %
1401 : 4.16 €	8 450	35 152 €	47 %

➤ **Ecole élémentaire tarif en fonction du Quotient Familial**

Inférieur ou égal à 650	De 651 à 900	De 901 à 1150	De 1151 à 1400	Supérieur ou égal à 1401
1.34 €	2.71 €	3.63 €	3.97 €	4.37 €

Quotient	Nombre de repas	Recettes annuelles	Pourcentage
650 : 1.34 €	3 904	5 229.76 €	12 %
651 à 900 : 2.71 €	3 974	10 769.54 €	12 %
901 à 1150 : 3.63 €	2 182	7 920.66 €	7 %
1151 à 1400 : 3.97 €	4 713	18 710.61 €	15 %
1401 : 4.37 €	16 710	73 022.70 €	52 %

- Pour les cantines le coût annuel est de 239 821.86 € et la facturation de 173 317.72 € soit 66 504.14€ supporté par la commune.
- Le taux d'impayés pour 2021 est de 3% soit 5 779.41 €.

La facturation des extérieurs :

Prix du repas :

- Adulte : 6.15 €
- Maternelle 3.42 €
- Élémentaire : 3.71 €

LEC Paulhac	ALSH Maternelle	ALSH Élémentaire	ALSH Adultes
Nombre de repas	1140	1240	478
Prix	3.42 €	3.71 €	6.15 €
Recettes	4 924.80 €	4 600.40 €	2 939.70 €

LEC Montastruc	ALSH Maternelle	ALSH Élémentaire	ALSH Adultes	ALAE
Nombre de repas	3 554	3 024	869	1 637
Prix	3.42 €	3.71 €	6.15 €	6.15 €
Recettes	12 154.68 €	11 219.04 €	5 344.35 €	10 067.55 €

- Pour le LEC le coût annuel est de 56 485.66 € € et la facturation de 59 471.16 € soit 8 220.64 € supporté par la commune.

- **Centre Alzheimer : 6.60 €**

Nombre de repas	1941
Prix	6.60 €
Recettes	12 810.60 €

- **CCAS repas des séniors :**

Nombre de repas	3 318
Prix	6.19 à 6.60 € (avec le pain)
Recettes	23 000 €

- **La crèche municipale :**

Nombre de repas	6193
Prix	4.30 €
Recettes	26 629. 90€

Les contraintes financières actuelles

La cuisine centrale subit de plein fouet en 2022 l'augmentation du prix des denrées alimentaires avec une hausse de 15 à 20% par rapport à 2021. L'augmentation des coûts de l'énergie et notamment du gaz et des carburants impactent également fortement les dépenses de la cuisine centrale. Une maîtrise des volumes d'énergie pour cet équipement et son activité semblent peu envisageables.

CONTEXTE TECHNIQUE

- ✚ **Un bâtiment de 22 ans** qui pâtit d'un manque d'espaces pour le personnel :
- La salle de repos n'est pas aux normes par rapport au nombre d'agents,
 - L'absence d'un deuxième bureau pour le chef de production afin qu'il gère les commandes.

Le risque psycho-social inhérent à cette installation requiert des travaux urgents qui nécessiteront à court terme des investissements non négligeables.

- ✚ La loi **Egalim** pose :
- **l'obligation au 1^{er} janvier 2022** pour le portage à domicile que, les livraisons à domicile de repas pour les personnes âgées ou dont l'état de santé nécessite une livraison de repas, soient obligatoirement faites dans de la vaisselle, couverts et récipients de transport des aliments et des boissons réemployables. Se pose alors la question de la récupération des couverts et du nettoyage de ces derniers. Une réflexion est en cours avec plusieurs autres collectivités membres du réseau AGORES pour trouver une réponse alternative à cette nouvelle obligation.

- **l'interdiction au plus tard le 1^{er} janvier 2025 des contenants** alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service **en matière plastique** dans la restauration des établissements scolaires. Cette obligation nécessitera également à plus ou moins court terme des investissements pour adapter nos équipements aux solutions alternatives au plastique.

PROSPECTIVE



La stratégie globale de 2023

- 1- La recherche de recettes supplémentaires
- 2- La maîtrise des dépenses notamment sur le compte « alimentation »
- 3- La mise en place d'un audit par un bureau d'études sur le 1^{er} trimestre 2023 (étude de marché, réflexion sur la gestion des commandes et des stocks, recherche de solutions pérennes adaptés à l'adéquation recettes/dépenses et réflexions liées à l'extension de l'école)

DEPENSES	Prévisionnel 2023
Charges à caractère général	255 200 €
Charges de personnel et frais assimilés	286 740 €
TOTAL	541 940 €

RECETTES	Prévisionnel 2023
Produits des services, du domaine et ventes diverse	318 000 €
Dotations, subventions et participations	23 000 €
TOTAL	341 000 €
Subvention d'équilibre	200 000 €

La stratégie de tarification envisagée

La dernière variation des prix de vente des repas remonte à 2018 quant à celles de la tarification des cantines à 2017. Par ailleurs, la qualité de l'offre vise à une amélioration constante des approvisionnements alimentaires (part bio etc...). Le prix de revient du repas va augmenter malgré les efforts de productivité.

Le surcoût du carburant et des dépenses justifient l'augmentation éventuelle du prix des repas livrés de 1 à 2 €.

La modernisation constante de l'offre de service

Comme nous l'avons vu précédemment, la loi EGALIM, impose pour les cuisines centrales de disposer d'approvisionnement qualitatif et local à hauteur de 50% des denrées (dont 20% de bio). Nous nous approchons déjà à plus de 27 % de bio mais nous n'atteignons pas encore les 50% de produits durables et de qualités.

La consolidation de cette trajectoire va mettre en tension les coûts qui ont déjà connu en 2022 une forte augmentation.

Une stratégie d'achat de nos denrées alimentaires est à affiner dans le cadre de notre marché de denrées alimentaires qui est en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2022 et qui est composé de 16 lots.

La nécessaire adaptation de l'outil de travail et de l'organisation

Depuis le 1^{er} octobre 2022, les repas sont de 4 composantes (entrée, plat, accompagnement, et dessert fuit ou laitage), ils sont élaborés avec une diététicienne qui valide l'équilibre des menus.

La mutation que représente le changement des conditionnements, l'abandon du plastique avec des exigences calendaires imposées (2025 et 2022 pour les conditionnements réutilisables) sont les enjeux de la cuisine centrale pour les prochaines années ; cette mutation requiert une réponse adaptée.