

ANNEXE – bilan de l'entente de la restauration municipale – année 2023

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.

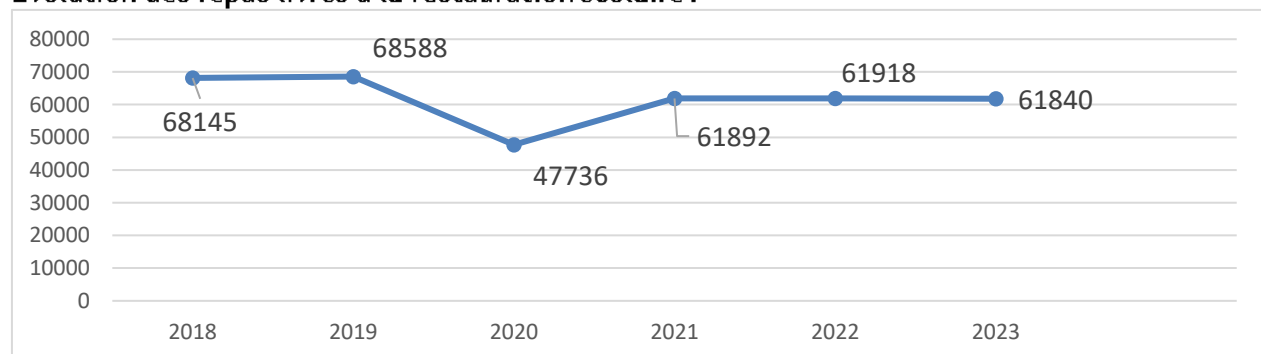
2) Bilan 2023

En 2023, la production de la cuisine centrale a été de 199 071 repas (tous services confondus) dont 51 % pour Theix-Noyal, 39 % pour Séné et 10 % pour la Trinité-Surzur. Comme l'année précédente, les volumes des repas concernaient à 79 % les scolaires, 11 % les accueils de loisirs et 10 % les crèches.

La production a été stable pour la commune de Séné soit 78 074 repas pour l'ensemble des services (+ 222 repas).

Concernant le scolaire, près de 82 % des élèves ont déjeuné au sein des restaurants de la commune de Séné (augmentation de 4 points).

Evolution des repas livrés à la restauration scolaire :



La situation économique impacte cette année encore le fonctionnement de la cuisine centrale avec une hausse des approvisionnements alimentaires: + 6 %. Les dépenses énergétiques ont été maîtrisées en 2023 mais l'année 2024 connaîtra une forte hausse, + 60 %, annoncée par Morbihan Energies ce qui ne sera pas sans conséquence sur le coût du repas.

Impactés par les difficultés des années précédentes (grippe aviaire, pénurie chez les fournisseurs, prix élevés), les objectifs de la Loi Egalim (50 % de produits de qualité durable dont au moins 20 % de produits biologiques) ne sont pas atteints par la Cuisine centrale: 26 % de produits de qualité dont 18 % de produits bio.

Les efforts produits contre le gaspillage alimentaire dans les sites de restauration de la commune se poursuivent. Le gaspillage est en baisse passant de près de 4 repas commandés et jetés en moyenne par jour en 2022 à 2 repas en 2023. Pour mémoire, avant la mise en place du portail familles en 2018, la restauration jetait en moyenne 29 repas par jour.

A- Bilan financier

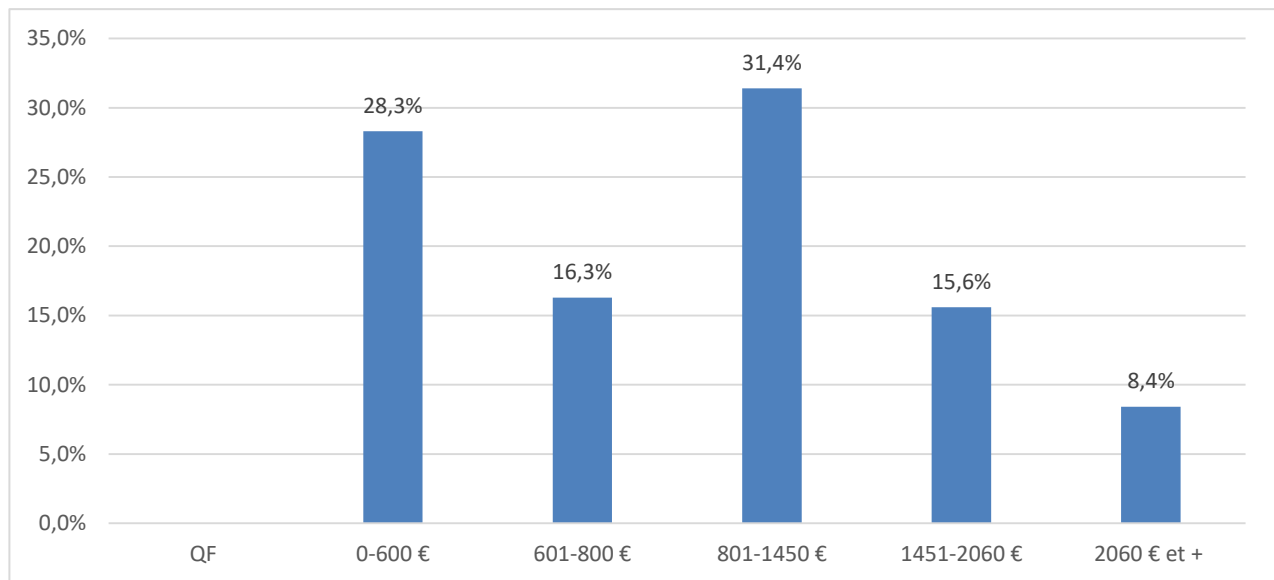
Le budget de fonctionnement de la restauration scolaire durant l'année 2022 a été de 835 054,46 € de dépenses et des recettes de 220 767,96 € soit un reste à charge de 614 286,50 € pour la commune.

Les dépenses augmentent de 60 k€ et se répartissent à 25 k€ dans le fonctionnement et 35 k€ dans le personnel :

- Des charges de la cuisine centrale qui augmentent de 2,69 % avec un coût fixé à 3,39 €.
- Des dépenses de fonctionnement en hausse de 7,43 % liées principalement à la production des repas (personnel de cuisine, coût des structures).
- Des dépenses de personnel des sites de restauration en augmentation de 7 %.

Les recettes familles augmentent de 10 % (+ 20 k€). La commune a bénéficié pour une seconde année de l'aide à la tarification sociale qui a concerné 175 enfants (+ 57 élèves) soit 33 k€.

En septembre 2023, la tarification a évolué avec la mise en place du taux d'effort. La répartition est la suivante :



L'évolution du budget de fonctionnement de la restauration est la suivante :

	2018	2019	2020 – impact Covid	2021- impact Covid	2022	2023
Dépenses	708 466,99 €	703 189,16 €	699 578,81 €	780 686,47 €	835 054,46 €	894 961,31 €
Recettes	219 777,75 €	216 558,79 €	148 892,27 €	200 308,87 €	220 767,96 €	239 597,54 €
Solde	488 689,24 €	486 630,37 €	550 686,54 €	580 377,60 €	614 286,50 €	655 363,77 €

B- Détail du coût du repas scolaire

Le coût moyen du repas scolaire est fixé à 14,45 € pour l'année 2023, en hausse de 7,8 % :

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Coût repas	10,88 €	10,74 €	15,33 €	13,14 €	13,40€	14,45 €
Recettes	3,23 €	3,16 €	3,12 €	3,24 €	3,57 €	3,87 €
Reste à charge	7,65 €	7,58 €	12,21 €	9,90 €	9,83€	10,58 €

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	2023
Denrées alimentaires	1,59 €	1,65 €	1,68 €	1,73 €	1,80 €	1,91 €
RH de la production	0,87 €	0,90 €	1,26 €	1,04 €	1,13 €	1,10 €
Autres coûts	0,36 €	0,42 €	0,51 €	0,37 €	0,37 €	0,38 €
Total	2,82 €	2,98 €	3,45 €	3,14 €	3,302 €	3,391 €
Variation	+ 2,5 %	+ 5,6 %	+ 15,8 %	-8,98 %	+ 5,06 %	+2,69 %

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	2023
Locaux/matériels	1,09 €	0,87 €	1,30 €	1,35 €	1,14 €	1,59 €
Livraison	0,48 €	0,48 €	0,68 €	0,52 €	0,28 €	0,20 €

Soit un total pour la cuisine centrale :

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
= TOTAL	4,39 €	4,33 €	5,43 €	5,01 €	4,72 €	5,18 €
Variation	+18,9 %	-1,4 %	+ 25,4 %	-7,7 %	-5,6 %	+ 9,7 %

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

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
RH sites	5,82 €	5,67 €	8,80 €	7,17 €	7,65 €	8,35 €
Fonctionnement	0,67 €	0,74 €	1,10 €	0,96 €	1,03 €	0,92 €
= TOTAL	6,49 €	6,41 €	9,90 €	8,13 €	8,68 €	9,27 €
Variation	+7,8%	-1,2%	+54%	-18 %	+7%	+6,8 %

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	2023
Par repas						
= TOTAL	3,23 €	3,16 €	3,12 €	3,24 €	3,57 €	3,87 €
Dont aide de l'Etat					0,53 €	0,53 €
Variation	-0,9 %	-2,2%	-1,3 %	+3.8 %	+10,2%	+8,4 %