

# SYNDICAT INTERCOMMUNAL POUR LA RESTAURATION

# RAPPORT D'ACTIVITES 2014

# SYNDICAT POUR LA RESTAURATION

## RAPPORT D'ACTIVITES 2014

**Le Syndicat Intercommunal pour la Restauration** regroupe les communes de Bourgbarré, Chartres de Bretagne, Pont-Péan et Saint-Erblon.

La cuisine centrale, créée en 2003, prépare et livre quotidiennement des repas en liaison chaude sur 8 sites différents. Elle fonctionne tous les jours de l'année, à destination des centres de loisirs pendant les vacances scolaires. La livraison s'effectue avec deux camions.

### Données financières et budgétaires

Le compte administratif 2013 a présenté les résultats suivants :

- Excédent de fonctionnement : 216 704,23 € (dont excédent 2012 reporté : 100 000,00 €)
- Excédent d'investissement : 233 860,71 € (dont excédent 2011 reporté : 116 704,23 €)
- Excédent global de clôture constaté : 450 564,94 €

Le budget primitif 2014 a été voté en équilibre à hauteur de :

- 1 160 000,00 € en Fonctionnement
- 848 556,00 € en Investissement

La participation des communes est fixée à 100 000€. Elle est proportionnelle au nombre d'habitants et s'établit ainsi :

BOURGBARRE	20 610,77 €
CHARTRES DE BRETAGNE	42 777,08 €
PONT-PEAN	21 743,11 €
SAINT-ERBLON	14 869,04 €

## Ressources humaines

Le personnel est composé de :

- 1 technicien territorial
- 1 agent de maîtrise principal
- 2 agents de maîtrise
- 1 adjoint technique principal 2<sup>ème</sup> classe
- 5 adjoints techniques 2<sup>ème</sup> classe (dont 1 à 80%)

## Les tarifs 2013

Au 1<sup>er</sup> janvier 2014, les tarifs des repas vendus sont les suivants :

- Enfant des écoles et centres de loisirs :	3,49 €
- Adulte (sans TVA) :	4,19 €
- Adulte (soumis à TVA) :	4,31 €
- Déjeuner résident EHPAD de la Poterie :	4,29 €
- Déjeuner personnel EHPAD de la Poterie :	4,58 €
- Dîner résident EHPAD de la Poterie :	3,90 €
- Petit-déjeuner résident EHPAD de la Poterie :	0,90 €
- Goûter résident EHPAD de la Poterie :	0,84 €
- Enfant des crèches :	2,56 €

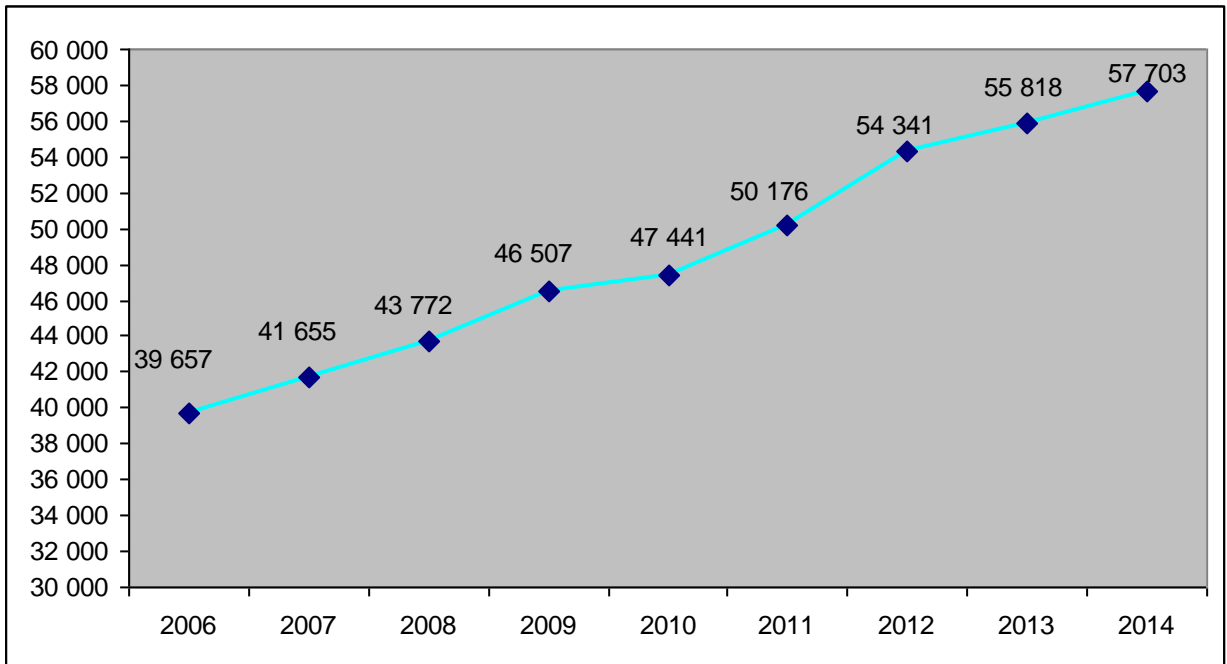
## Activités de la cuisine centrale

Le nombre de repas fabriqués en 2014 est le suivant :

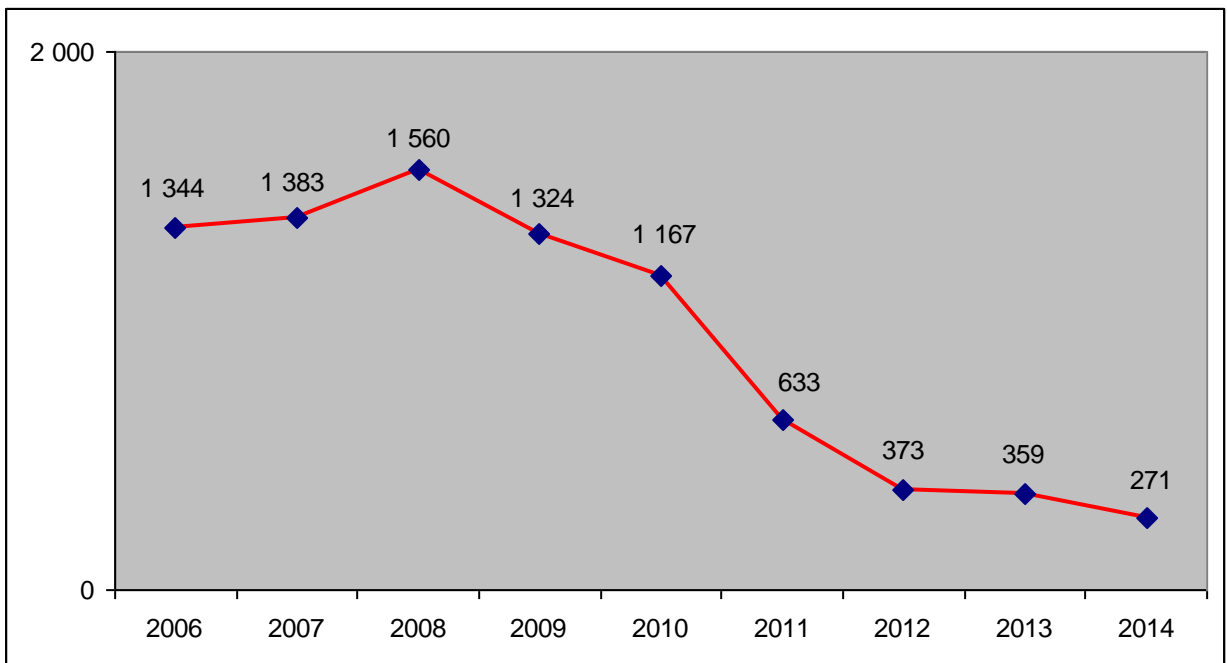
### - Bourgarré :

- enfants (écoles et centre de loisirs) : 57 703 (55 818 en 2013)
- adultes : 271 (359 en 2013)

### Evolution du nombre de repas enfants entre 2006 et 2014



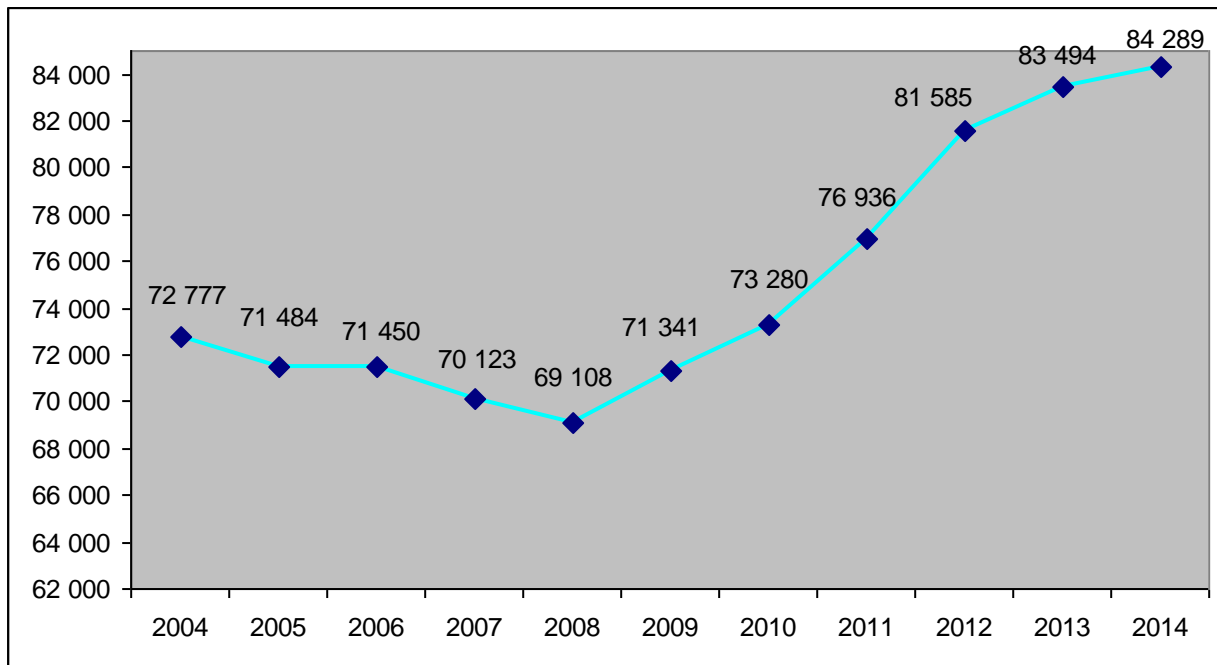
### Evolution du nombre de repas adultes entre 2006 et 2014



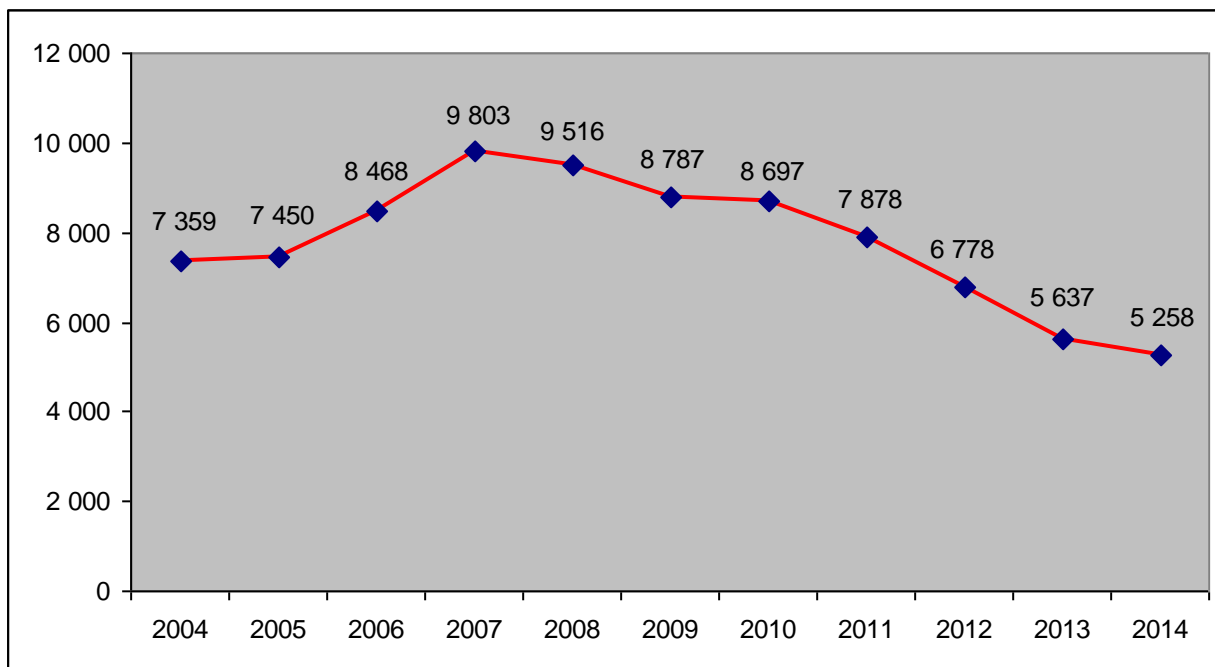
**- Chartres de Bretagne :**

- ➔ **petite enfance :** 2 262 (2 341 en 2013)
- ➔ **enfants (écoles et centre de loisirs) :** 84 289 (83 494 en 2013)
- ➔ **adultes :** 5 258 (5 637 en 2013)

**Evolution du nombre de repas enfants entre 2004 et 2014**



**Evolution du nombre de repas adultes entre 2004 et 2014**



- **EHPAD de la Poterie :**

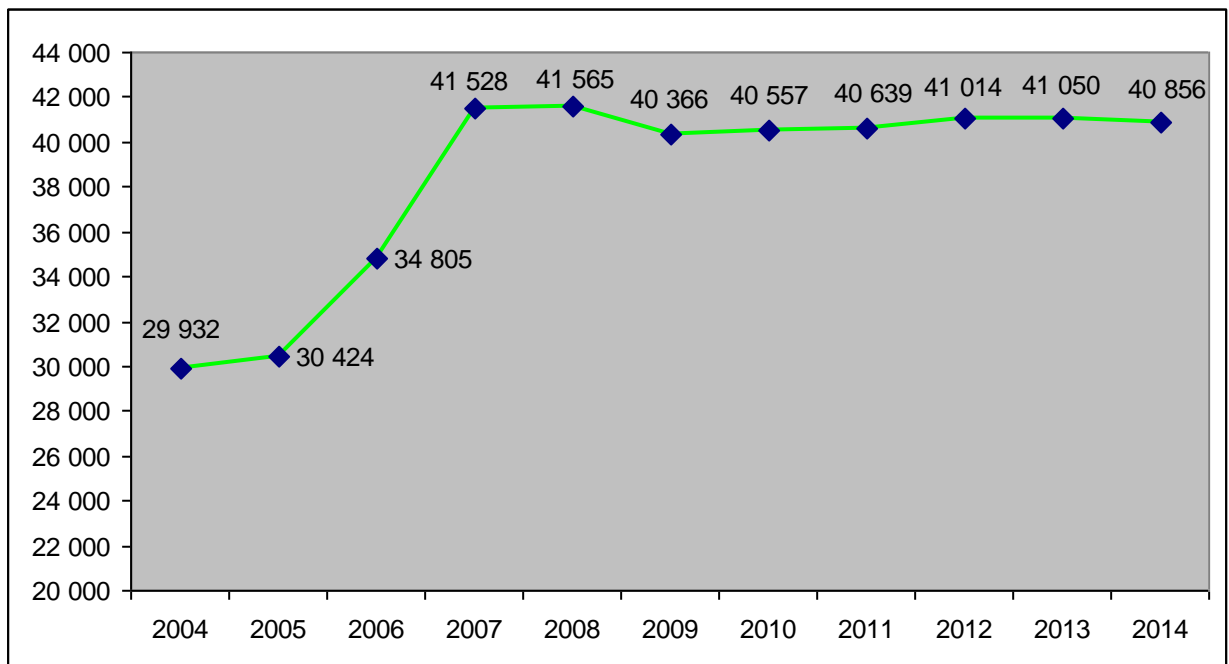
→ déjeuners Résidents : 19 806 (19 922 en 2013)

→ déjeuners personnel : 830 (757 en 2013)

→ dîners Résidents : 20 220 (20 371 en 2013)

Soit un total de : **40 856 (41 050 en 2013)**

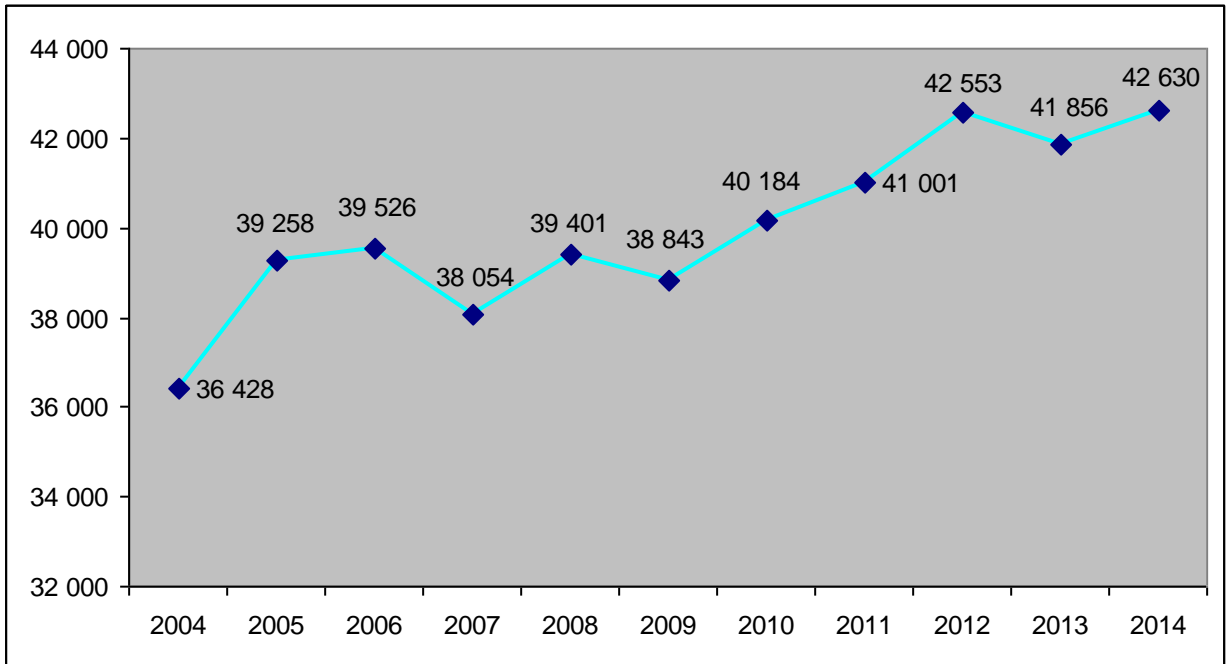
**Evolution du nombre de repas de l'EHPAD entre 2004 et 2014**



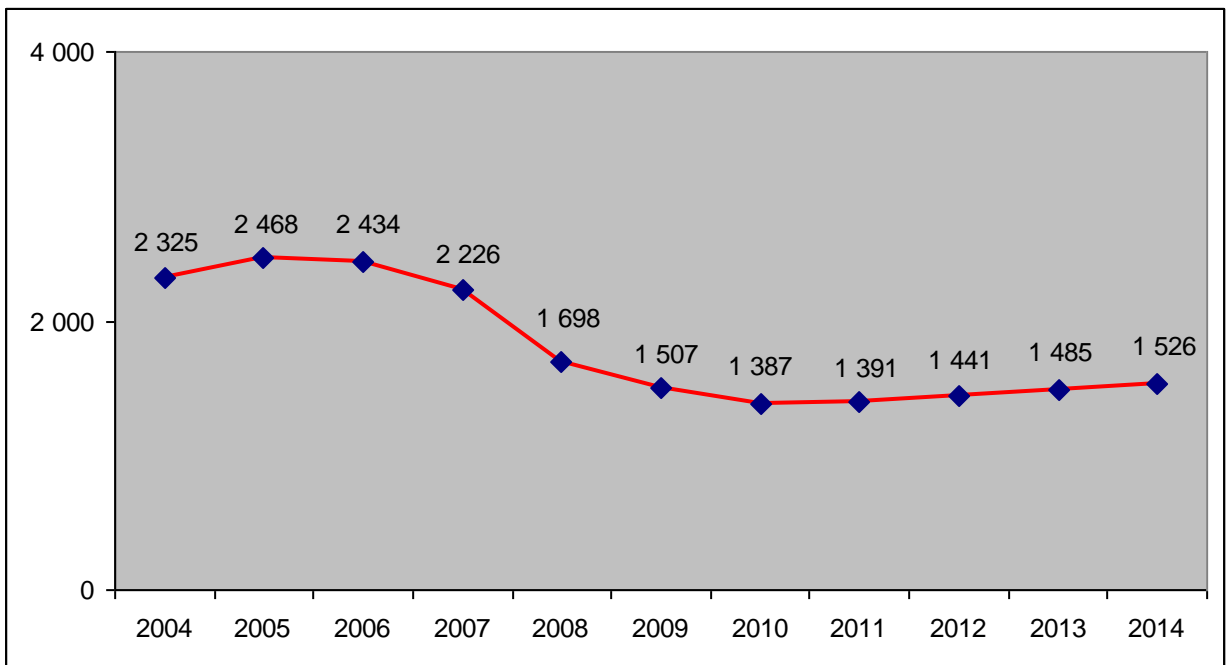
**Pont-Péan :**

- ➔ enfants (écoles et centre de loisirs) : 42 630 (41 856 en 2013)
- ➔ adultes : 1 526 (1 485 en 2013)

**Evolution du nombre de repas enfants entre 2004 et 2014**



**Evolution du nombre de repas adultes entre 2004 et 2014**

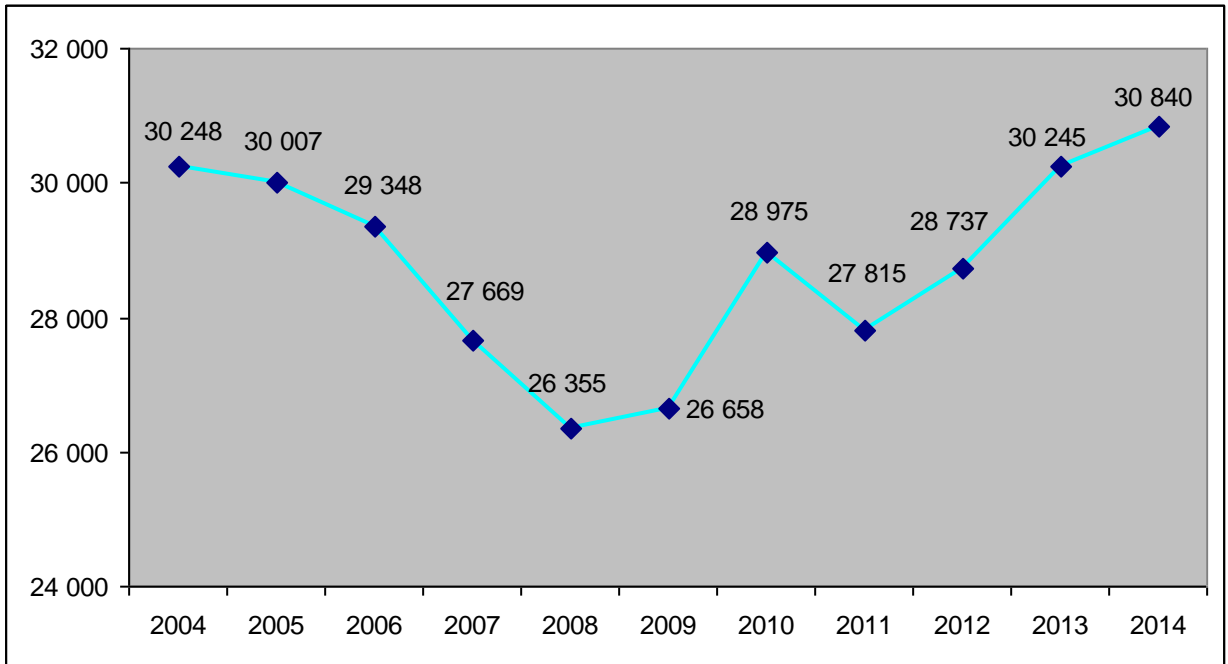


**Saint-Erblon :**

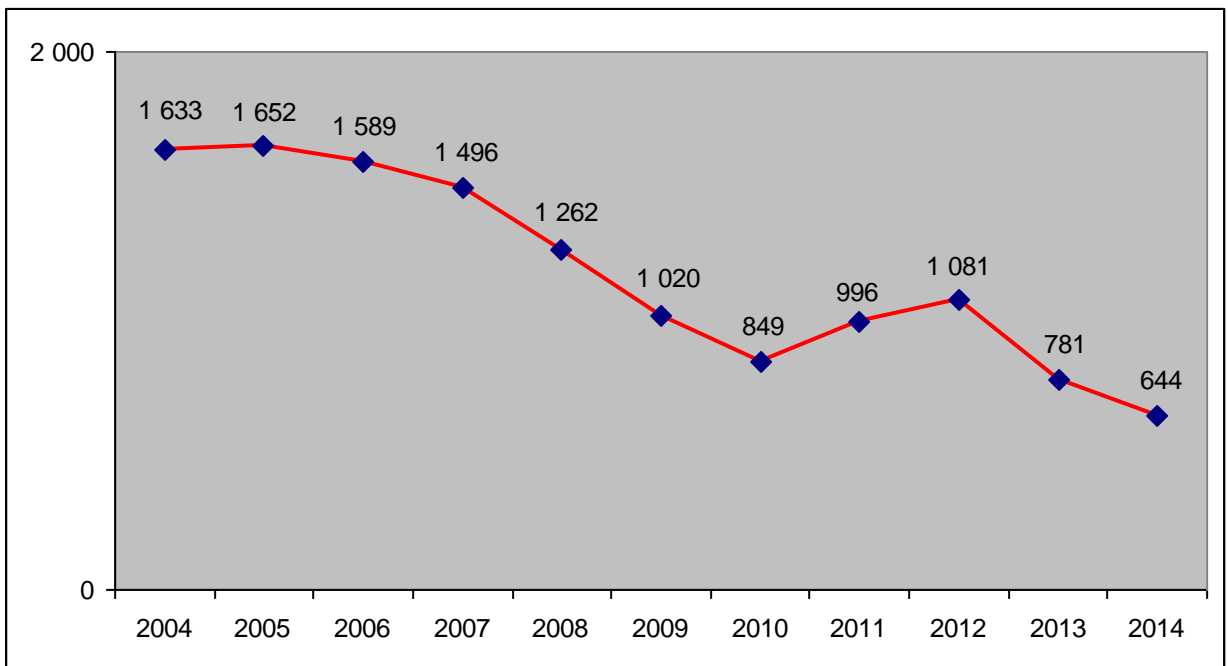
→ enfants (écoles et centre de loisirs) : 30 840 (30 245 en 2013)

→ adultes : 644 (781 en 2013)

**Evolution du nombre de repas enfants entre 2004 et 2014**



**Evolution du nombre de repas adultes entre 2004 et 2014**

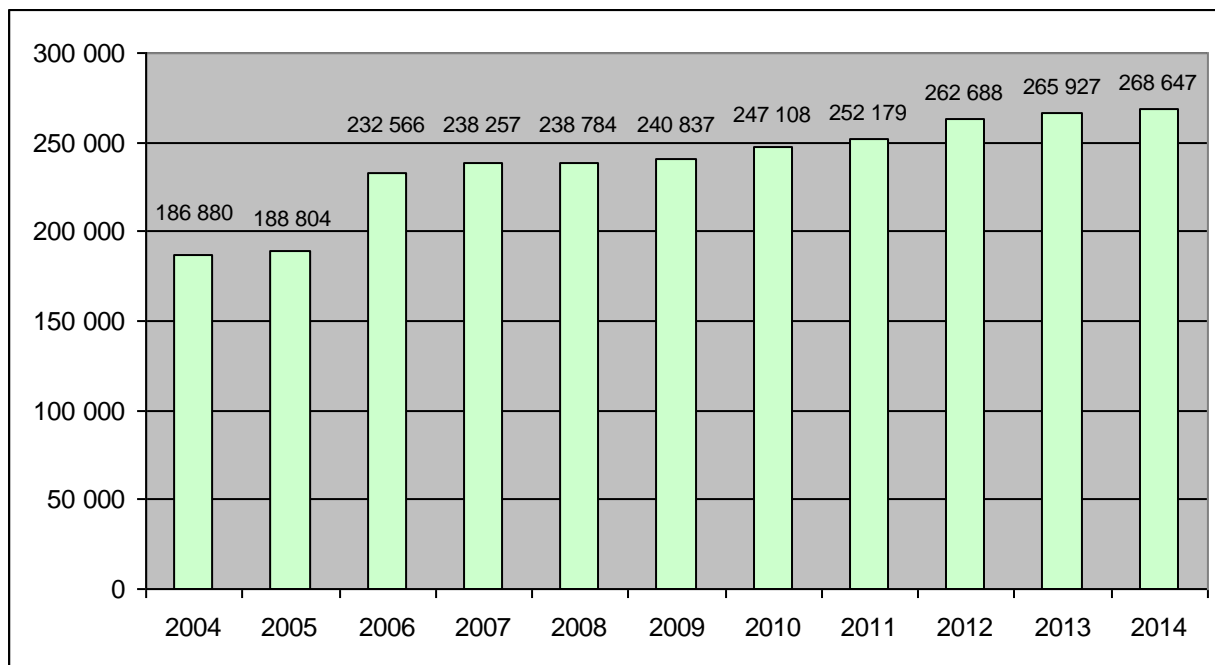




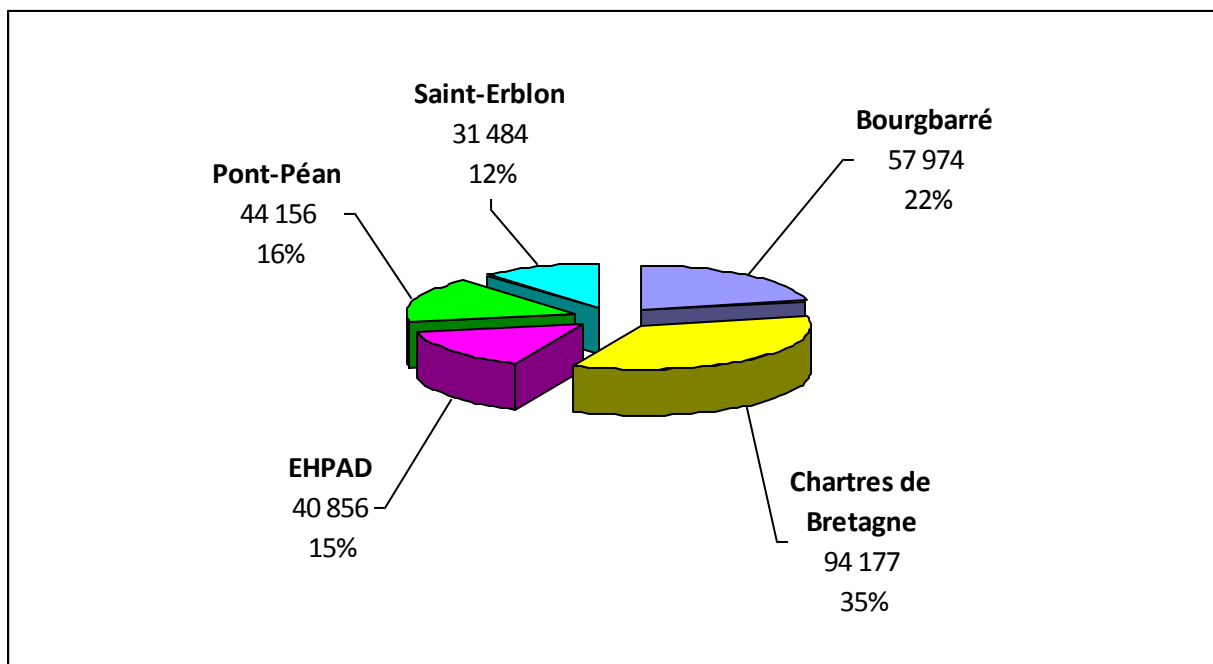
# TOTAL DES REPAS PREPARES :

268 647 en 2014 (265 927 en 2013)

### Evolution des repas préparés entre 2004 et 2014

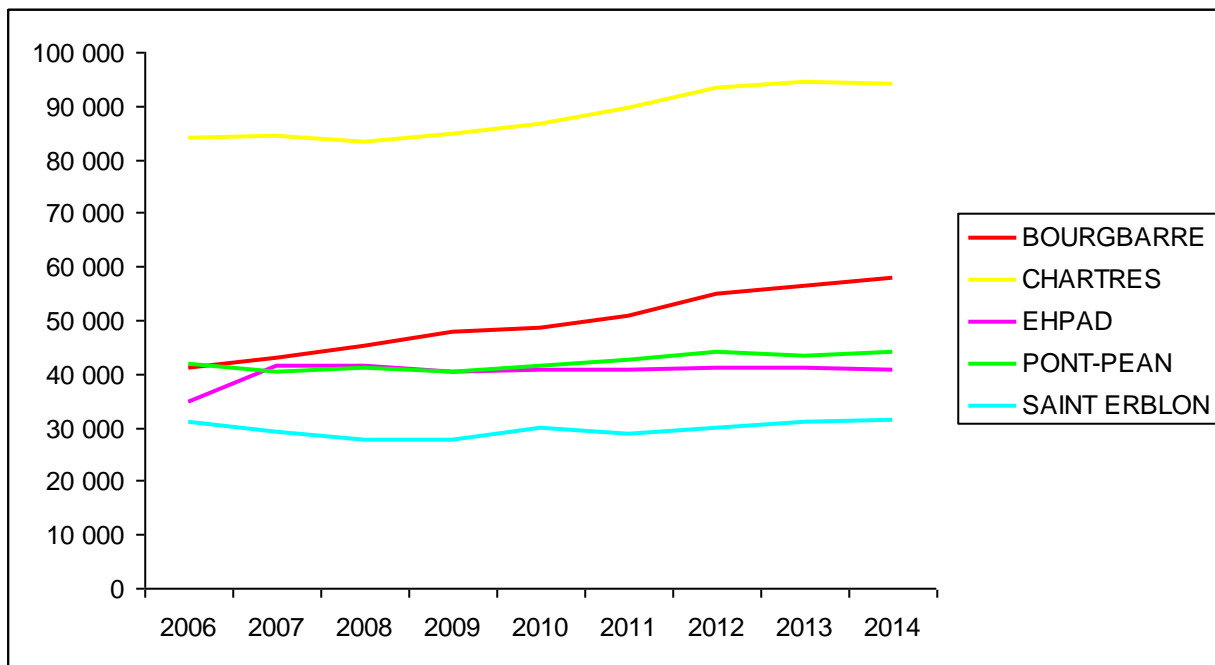


### Répartition par commune des repas préparés en 2014

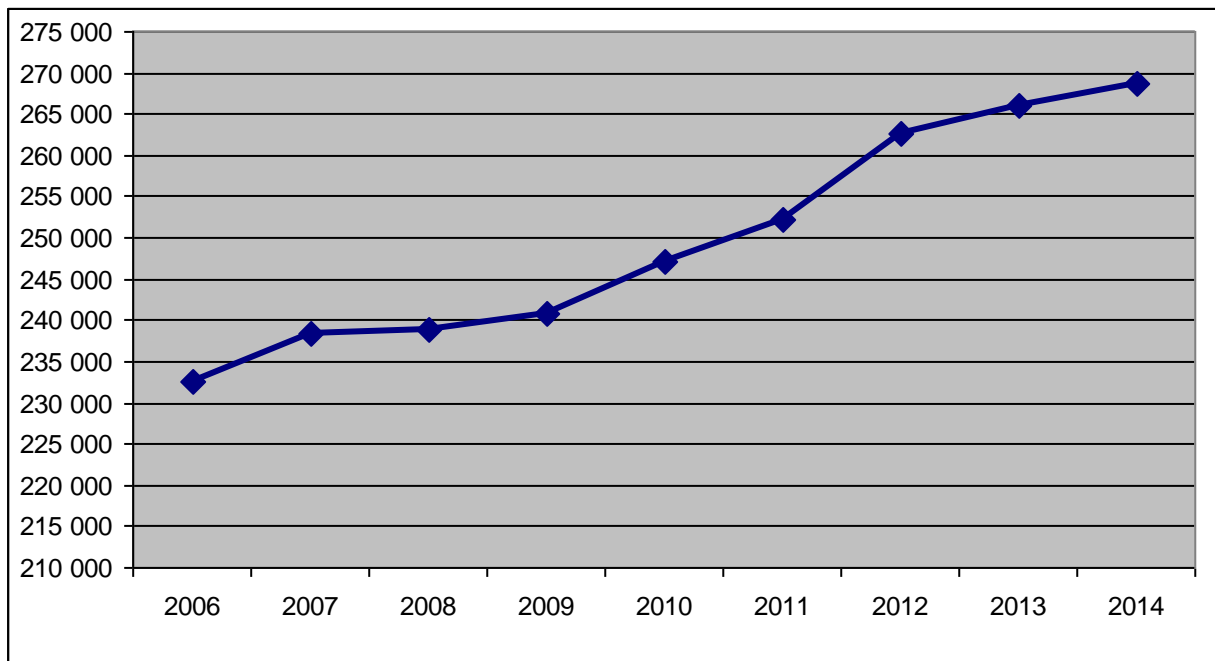


## Les effectifs

Depuis 2006, date d'entrée de Bourgbarré dans le syndicat, les effectifs augmentent régulièrement.



La courbe ci-dessous montre l'évolution globale depuis 2006 :



Entre 2013 et 2014, l'augmentation du nombre de repas fabriqués est de 2 720 (soit une augmentation de **1,02%**). Entre 2006 et 2014, l'augmentation totale est de 36 081 (soit une augmentation de **15,5%**), ce qui fait une augmentation moyenne de 4 009 repas par an.

L'augmentation est de 79 843 repas si l'on prend comme référence l'année 2005, avant l'entrée de Bourgbarré dans le syndicat.

Cette augmentation du nombre de repas permet d'optimiser les coûts de production. La cuisine centrale a dépassé 100 % de sa capacité de production les jours de classe.

## FAITS MARQUANTS POUR L'ANNEE 2014

### Convention avec la diététicienne :

Suite à une consultation pour des prestations de diététicienne, un groupe de travail s'est constitué au sein du comité syndical et a sélectionné l'une des 3 candidates. Il s'agit de Mme Margaux DINARD, installée à Vern sur Seiche. Une convention a été signée entre les deux parties.

### Validation de l'Avant Projet Définitif (APD) concernant le projet d'extension de la cuisine centrale :

Pour le projet de réaménagement et extension de la cuisine centrale, un marché de maîtrise d'œuvre a été contracté avec le groupement constitué par le cabinet d'architectes BRUNET Architecte (mandataire) et le bureau d'études fluides et cuisiniste GEFI. L'enveloppe financière affectée aux travaux par le maître d'ouvrage est de 420 000 € H.T.

Les principales caractéristiques de l'Avant Projet Définitif (APD) de l'opération ont été présentées :

- Travaux de réaménagement et d'extension des locaux de la cuisine centrale, pour porter la capacité de 1 500 à 2 500 repas par jour
- Surface totale d'extension de 175 m<sup>2</sup>
- Estimation prévisionnelle des travaux pour un montant de 789 000 € H.T.
- Fourniture des matériels nécessaires pour les sites de livraison estimée à 50 000 € H.T.

Des options et variantes sont proposées par le maître d'œuvre :

- ❶ Production d'eau chaude sanitaire solaire, pour un montant de 17 500 € H.T.
- ❷ Variante chauffage des locaux par convecteurs électriques pour une moins-value de 1 000 € H.T.
- ❸ Isolation par l'extérieur du bâtiment existant pour un montant de 19 500 € H.T.

## ❑ Nouveau Comité Syndical :

Le 22 avril 2014, un nouveau Comité Syndical est installé. Comme le prévoient les statuts, 24 élus (12 titulaires, 12 suppléants) représentent les 4 communes membres du Syndicat :

➔ Pour la ville de Bourgbarré :

M. Didier NOUYOU, Mme Catherine BOUTHEMY, Mme Tiphaine PALIERN , membres titulaires;

Mme Marie-Christine CHATELLIER, Mme Cécile HOUGET, M. Hervé BAUDOIN, membres suppléants.

➔ Pour la ville de Chartres de Bretagne :

Mme Marie-Noëlle DELANOE, Mme Alexandra DANIEL, M. Patrick GILLES, membres titulaires;

Mme Dina JOALLAND, Mme Jacqueline ABIVEN, Mme Lydie LE BRUCHEC, membres suppléants.

➔ Pour la ville de Pont-Péan :

M. Jean-Luc GAUDIN, Mme Muriel BLOUIN, M. Yannick CAIRON, membres titulaires;

M. Armel TREGOUET, Mme Cécile GIBBS, Mme Catherine SEIGNEUR, membres suppléants.

➔ Pour la ville de Saint-Erblon :

Mme Brigitte POIGNONNEC, Mme Andrée VERGER, M. Didier THILL, membres titulaires;

M. Laurent GUIRIEC, Mme Fabiennes RESNAIS, Mme Brigitte LE MER, membres suppléants.

M. Didier NOUYOU, élu Président du Comité Syndical, rappelle que les statuts du Syndicat Intercommunal pour la Restauration fixaient à trois le nombre de Vice-Présidents. Sont élues :

- Mme Marie-Noëlle DELANOE 1<sup>ère</sup> Vice-Présidente ayant délégation de signature en l'absence du Président et chargée des relations avec les sites de livraison de repas et de l'analyse des observations notifiées par les utilisateurs et de mettre en place les actions correctives nécessaires.

- Mme Muriel BLOUIN 2<sup>ème</sup> Vice-Présidente déléguée à l'animation, à la mise en place de la « semaine du goût » (semaine Fraîch'attitude) et des repas à thème et à l'introduction des produits bio dans la confection des repas.

- Mme Andrée VERGER 3<sup>ème</sup> Vice-Présidente déléguée aux marchés et à leur suivi, chargée de sécuriser les sources d'approvisionnement et de s'assurer de la traçabilité des produits.

## Commission d'Appel d'Offres

Dans le cadre du renouvellement du Comité Syndical, une nouvelle Commission d'Appel d'Offres est constituée :

- M. Nouyou, Président membre de droit
- Mme Delanoë, Mme Blouin, Mme Verger, M. Thill, Mme Bouthemy, membres titulaires
- M. Gilles, M. Cairon, Mme Poignonnet, Mme Daniel, Mme Resnais, membres suppléants

## Adhésion à un groupement de commandes d'énergies

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2015, le Syndicat ne pourra plus bénéficier des tarifs réglementés de vente de gaz naturel. Le SDE 22 organise une consultation de fournisseurs et constitue un groupement d'achat de gaz. Une convention est établie avec le SDE 22 pour l'adhésion à ce groupement.

## Appel d'offres de l'EHPAD

Le marché avec l'EHPAD pour la fabrication et livraison de repas arrivant à échéance le 31 décembre 2014, l'EHPAD a lancé un appel d'offres pour 6 mois reconductible 1 fois. Le Syndicat Intercommunal répond à cet appel d'offres.

## Tarifs des repas pour 2015

Augmentation des tarifs de 1% pour 2015 :

	P.U. H.T.	TVA	P.U. T.T.C.
Repas enfants	3,34 €	0,19 €	3,53 €
Repas Petite Enfance	2,45 €	0,14 €	2,59 €
Repas élus	4,86 €	0,26 €	5,12 €
Repas adultes	4,13 €	0,22 €	4,35 €

## ❑ Convention Mégalis :

Le Syndicat Mixte Mégalis Bretagne pouvant permettre au Syndicat Intercommunal pour la Restauration d'accéder à un bouquet de services numériques, une convention est signée entre les deux parties.

Le bouquet de services numériques comprend :

- Une salle régionale pour la dématérialisation des marchés publics,
  - Un service de télétransmission des actes au contrôle de légalité,
  - Un service de télétransmission des données et pièces au comptable,
  - Un service d'échanges sécurisés de fichiers,
  - Un service d'informations publiques en ligne,
  - Un parapheur électronique,
  - Un service d'archivage électronique à valeur probatoire,
  - Un service « Observatoire de l'administration numérique en Bretagne »,
- L'accès aux formations et ateliers méthodologiques.

## ❑ Groupe de travail « produits bio »

Un groupe de travail « produits bio » s'est constitué; les objectifs étant d'évaluer la part du bio dans l'assiette, de la faire progresser et de communiquer près des familles.

## Bilan financier de l'année 2014

### Section de Fonctionnement

Les recettes de fonctionnement, comprenant le résultat reporté 2013 (100 000 €) et la participation des communes (100 000 € pour le remboursement des emprunts et la capitalisation pour l'extension de la cuisine centrale), s'élèvent à 1 159 099,92 € et les dépenses à 940 479,36 €.

**L'excédent brut** pour l'année 2014 est de **218 620,56 €**

**Soit un résultat net de l'exercice de 18 620,56 €.**

Cette somme correspond à un résultat positif de 0,0645 € par repas vendu.

### Section d'Investissement

Les recettes émises lors de l'exercice 2014 s'élèvent à 288 731,78 € et les dépenses à 69 704,60 €. **L'excédent d'investissement est de 288 731,78 €.**

**L'excédent de clôture 2014 s'élève à 507 352,34 €.**