

24 07 2018

RAPPORT D'ORIENTATION BUDGETAIRE 2019

PREAMBULE

Le Débat d'Orientation Budgétaire (DOB) constitue la première étape du cycle budgétaire annuel des Collectivités Territoriales. Il précède l'élaboration du Budget primitif et les éventuelles décisions modificatives ; la clôture du cycle se concrétise par le vote du Compte Administratif.

Depuis la loi du 6 février 1992, le vote du budget primitif prévu au Comité syndical du 20 décembre 2018 doit être précédé, dans les deux mois, d'un Rapport sur les Orientations Budgétaires de l'établissement public (ROB) présenté au Comité syndical. Celui-ci se déroulera le 6 décembre 2018.

Ce débat, qui ne donne pas lieu à un vote, est l'occasion pour les membres du Comité syndical d'appréhender les conditions d'élaboration du budget primitif, afin de pouvoir dégager des priorités budgétaires, sur la base d'éléments d'analyse rétrospective et prospective.

Depuis la loi NOTRe du 7 août 2015 :

- Le rapport d'orientation budgétaire présenté par l'exécutif doit faire l'objet d'une délibération spécifique,
- Lorsqu'un site internet existe, ce qui est le cas du Syrec, le rapport, après adoption par l'organe délibérant, doit être mis en ligne,
- Pour les communes et les établissements regroupant plus de 10000 habitants, le rapport doit préciser l'évolution prévisionnelle et l'exécution des dépenses de personnel.

Le rapport d'orientation budgétaire 2019 du SYREC est décliné en deux parties:

I – La rétrospective financière depuis 2012 et les premiers résultats 2018 connus

1. Introduction
2. La rétrospective financière en fonctionnement et investissement
3. Les contributions des adhérents basées sur la vente de repas (effectifs de repas)

II – Les orientations pour l'exercice 2019

1. Les perspectives de travail du syndicat en 2019
2. Les orientations financières pour l'exercice 2019 (Fonctionnement et Investissement)

1 – INTRODUCTION

Le budget du Syrec, reposera, comme les années précédentes, sur la vente de repas et prestations aux 3 communes fondatrices que sont Gennevilliers, Saint-Ouen-sur Seine et Villepinte ainsi que quelques entreprises implantées autour du Syrec.

Rappelons que ce budget fonctionne en mode « coût complet », c'est-à-dire que l'intégralité des dépenses inhérentes à la fabrication des repas, au fonctionnement de l'établissement, à l'entretien, voire au renouvellement de l'outil de travail ainsi qu'à l'amortissement est couverte par le coût de prestation facturé aux villes.

Depuis plusieurs années maintenant, le contexte financier des Collectivités Territoriales est de plus en plus marqué par de fortes contraintes qui impactent les services publics locaux et intercommunaux. Les élus locaux doivent être capable de résoudre l'équation qui consiste à satisfaire des demandes encore plus fortes mais légitimes de leurs concitoyens tout en assurant le respect d'obligations normatives qui les contraignent un peu plus dans leurs actions quotidiennes.

Dans ce contexte général, ce débat d'orientation budgétaire 2019 s'inscrit plus que jamais dans le cadre d'un effort constant d'une gestion à la fois performante, maîtrisée et responsable. Nous devons maintenir un service public efficient, capable de s'adapter aux évolutions tant sociétales qu'aux contraintes et exigences de la gestion des cuisines centrales et de l'évolution de l'environnement réglementaire.

Et ces sujets résonnent encore plus cette année pour les établissements comme le nôtre avec l'adoption du projet de loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable », dite loi EGAlim, loi issue des États généraux de l'alimentation de fin 2017.

Si la feuille de route de ces Etat Généraux apparaissait légitime en soit:

- *Assurer la souveraineté alimentaire de la France,*
- *Promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement,*
- *Réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable,*

Leur transposition dans le texte de loi fait débat, avec notamment l'intégration de plusieurs amendements « anti-plastique » dont celui du retrait au 1^{er} janvier 2025 de tous les contenants en plastique pour la restauration scolaire. Cette décision va incontestablement engendrer d'importantes modifications dans les organisations des cuisines centrales en liaison froide et pour le Syrec, impacter fortement tous ses process. De plus, changer les contenants plastique en contenants inox aura également un impact dans les cuisines satellites, tant sur le plan ergonomique que dans les procédures de désinfection.

Regrettons que cette décision ait été prise par le législateur, sous couvert du principe de précaution sans avoir préalablement fait d'étude d'impact en termes d'organisation et de coût.

Ce ROB a donc pour lignes directrices :

- La mise en place d'une organisation de recherche et développement visant à engager une transition de process au regard de la loi EGAlim ;
- D'augmenter la part de denrées alimentaires présentant des signes de qualité au sens de la loi EGAlim.
- La poursuite du travail engagé par les services pour contenir les dépenses de fonctionnement au strict besoin d'activité normale du syndicat (recherche d'économies de gestion...) malgré une hausse des coûts prévisibles des approvisionnements ;
- De poursuivre les initiatives sur les territoires autour de thématiques sur la nutrition, d'animations culinaires ;
- De développer des offres de service aux villes (sensibilisation et accompagnement des personnels de la restauration autour de divers sujets métier, formation HACCP) ;
- La recherche de nouveaux partenaires génératrices de recettes supplémentaires, y compris dans le cadre de conventions ponctuelles auprès d'associations locales, des entreprises sur l'aire territoriale et de collectivités locales.

2 – LA RETROSPECTIVE FINANCIERE EN FONCTIONNEMENT ET EN INVESTISSEMENT

A – Les recettes totales du syndicat

Quatre catégories de recettes de fonctionnement les caractérisent :

- Les ventes de repas et de cessions aux villes adhérentes
- La subvention France Agrimer (ONILAIT)
- L'excédent de l'exercice n-1
- Les recettes exceptionnelles

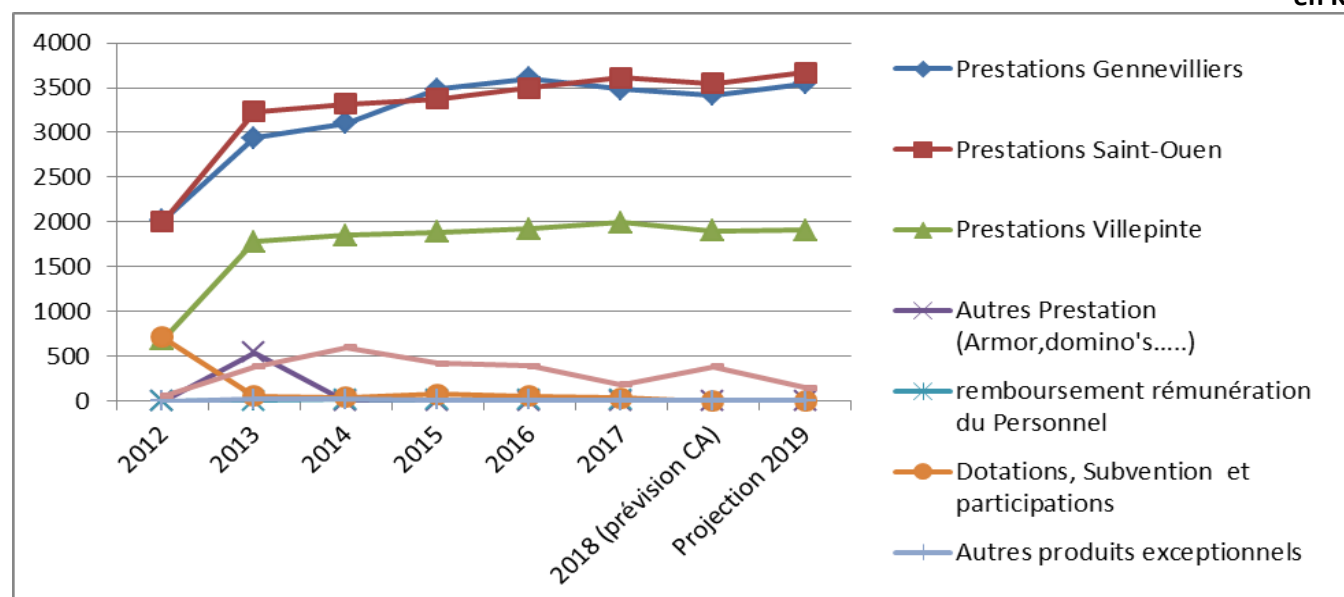
Prise en compte CA jusqu'en 2017 - Estimation du CA 2018 et estimation du budget 2019

en k€

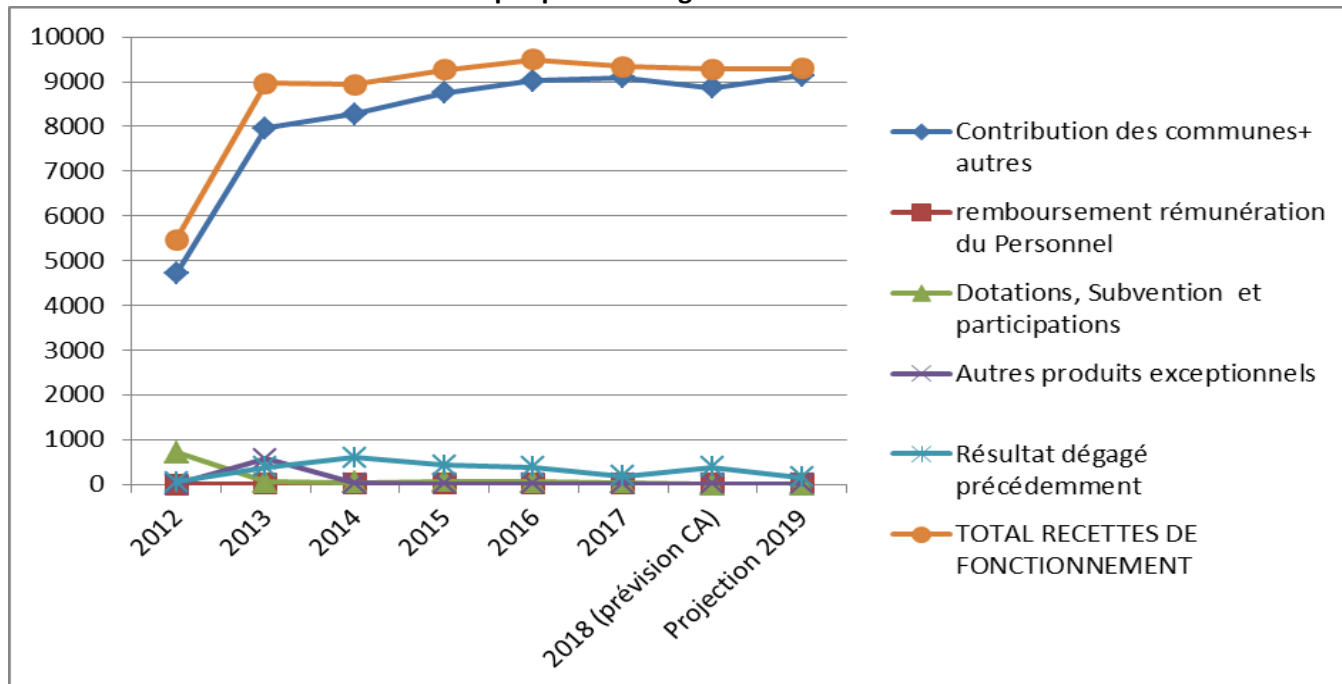
RECETTES DE FONCTIONNEMENT	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018 (prévision CA)	Projection 2019
Prestations Gennevilliers	2018	2939	3102	3483	3602	3483	3420	3551
Prestations Saint-Ouen	2002	3236	3319	3379	3494	3610	3550	3671
Prestations Villepinte	684	1781	1850	1889	1923	1996	1900	1910
Autres Prestation (Armor,domino's.....)		544				4		
Remboursement rémunération du Personnel	0	4	16	9	18	13	15	13
Dotations, Subvention et participations	712	58	40	73	56	33	0	0
Autres produits exceptionnels	1	18	17	15	15	6	6	5
Résultat dégagé précédemment	54	384	597	418	388	187	385	150
TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	5471	8964	8941	9266	9496	9332	9276	9300

EVOLUTION DES RECETTES DE FONCTIONNEMENT DE 2012 A 2019

en K€



Présentation de l'évolution des recettes par poste au regard des recettes totales de fonctionnement en K€



Les graphiques ci-dessus montrent bien que les contributions des communes n'évoluent pas alors que l'on sait que la démographie sur les communes est en hausse. Outre une vraisemblable baisse de fréquentation observée dans les restaurants de personnes âgées, et dans les crèches, le retour à la semaine de 4 jours scolaire impacte la progression du nombre de repas annuel en restauration scolaire. De plus, d'importants mouvements de grève sur Gennevilliers et Saint-Ouen-sur-Seine a accentué ce phénomène en 2018.

Un rééquilibrage pourrait être constaté dès le début de l'exercice 2019 avec l'intégration de 6 crèches supplémentaires à Gennevilliers et avec l'ouverture d'une nouvelle école à Saint-Ouen-sur-Seine à compter de septembre 2019.

EVOLUTION DES RECETTES D'INVESTISSEMENT DE 2012 A 2019

En K€

RECETTES D'INVESTISSEMENT	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018 (prévision CA)	Projection 2019
FCTVA		1217	1451	188	11	28	30	30
Excédent exercice précédent	741	1348	902	2283	2290	2113	2603	1448
Subvention région IDF	1203	576						
Excédent de fonctionnement capitalisé						683	0	0
Emprunts	8776							
TOTAL RECETTES D'INVESTISSEMENT	10720	3141	2353	2471	2301	2824	2633	1478

Suite à la décision de rembourser par anticipation l'emprunt contracté sur 10 ans, la projection des recettes d'investissement pour l'exercice 2019 diminue proportionnellement.

Une attention particulière sera donc demandée aux villes en termes de délai de paiement des contributions des villes. En effet, jusqu'à cette année, le montant de la trésorerie du Syrec permettait de faire face à des retards de paiement des villes. S'ils persistent, le Syrec n'aura pas d'autres alternatives que d'emprunter auprès d'un établissement bancaire ce qui aura pour effet d'impacter le surcoût aux communes membres.

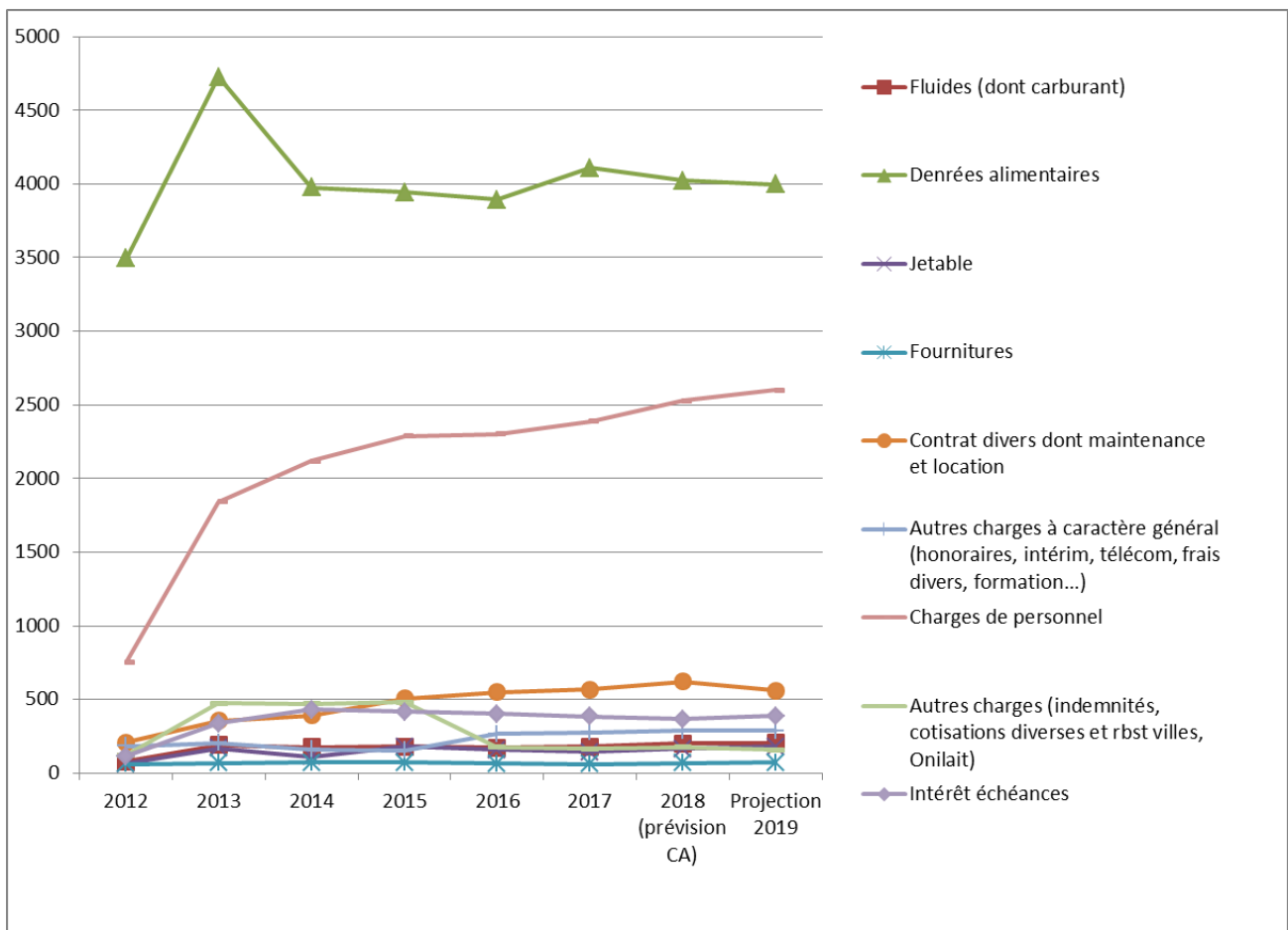
B – Les dépenses totales du Syndicat

1. Les dépenses de fonctionnement

en K€

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018 (prévision CA)	Projection 2019
Fluides (dont carburant)	79	189	176	180	171	181	202	206
Denrées alimentaires	3496	4727	3974	3944	3892	4110	4022	3996
Jetable	66	169	111	181	160	145	165	178
Fournitures	62	68	71	73	66	62	70	71
Contrat divers dont maintenance et location	210	356	390	507	551	567	623	561
Autres charges à caractère général (honoraires, intérim, télécom, frais divers, formation...)	183	206	163	156	267	278	286	289
Charges de personnel	753	1841	2119	2287	2302	2390	2529	2602
Autres charges (indemnités, cotisations diverses et rbst villes, Onilait)	123	474	472	481	177	165	176	157
Intérêt échéances	115	338	432	416	401	383	365	389
TOTAL DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	5087	8368	7908	8225	7987	8281	8438	8449

EVOLUTION DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT EN K€



Deux lignes budgétaires regroupent 78% des dépenses de fonctionnement en 2018: 48% pour les denrées alimentaires et 30% pour les charges de personnel. Les charges de denrées alimentaires se stabilisent malgré une progression du Bio et de produits locaux dans les menus. Les dépenses de personnel, quant à elles ont progresser en 2018 pour intégrer les décisions liées aux nouvelles organisations des services menées en 2017, la mise en application du RIFSEEP, l'impact du ratio GVT (Glissement Vieillessement Technicité) ainsi que l'augmentation du taux de la CSG.

Par ailleurs, les fluides ont progressé de 18% en 3 ans. Ils représentent 2,39% des dépenses de fonctionnement. Nous veillerons avec une attention particulière les évolutions des prix du carburant et du gaz sur les mois à venir.

Compte-tenu de ces éléments, les charges de fonctionnement ont progresser de 1,9% en 2018. Cependant, nous prévoyons de les stabiliser en 2019.

2. Les dépenses d'investissement

Le remboursement de l'emprunt sur 10 ans est programmé sur l'exercice 2018, justifiant ainsi la progression des dépenses d'investissement sur cette année. En revanche, celui-ci aura directement un impact en 2019 de -268K€ comparativement à l'année 2017.

Les dépenses d'équipement 2018 sont conformes à la prévision.

Estimation du CA 2018 et projection du budget 2019

en K€

DEPENSES D'INVESTISSEMENT	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018 (prévision CA)	Projection 2019
Emprunt capital		1026	614	630	645	663	1957	395
Immobilisations corporelles	16	81	69	173	183	224	180	180
immobilisations en cours	9357	1133						
TOTAL DEPENSES D'INVESTISSEMENT	9373	2240	683	803	828	887	2137	575

3. – LES CONTRIBUTIONS DES ADHERENTS BASEES SUR LA VENTE DE REPAS (EFFECTIFS DE REPAS)

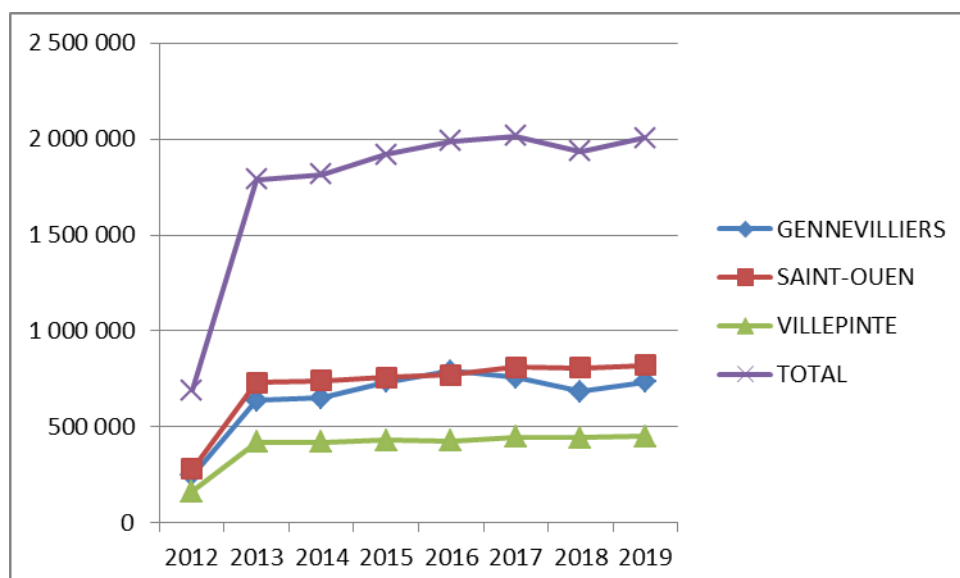
« La gestion des effectifs de repas constitue l'élément clé de l'organisation de la commande, de la fabrication des repas et de leurs livraisons. Une bonne gestion des effectifs est aussi un facteur de réduction des coûts pour les collectivités. Pour cela, elle doit se traduire en amont par l'élaboration détaillée des prévisions des effectifs de repas. L'objectif étant que les écarts entre les prévisions et les réalisations soient les plus faibles possibles. »

Deux éléments impactent le nombre de rationnaires dans les restaurants en 2018:

- Le retour à la semaine de 4 jours scolaire sur les trois communes membres (mis en œuvre à Villepinte dès septembre 2017)
- Des grèves reconductibles sur Gennevilliers et Saint-Ouen-sur-Seine

Evolution du nombre de repas de 2012 à 2019

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
GENNEVILLIERS	246 194	636 073	650 996	732 829	790 643	757 940	682 871	735 355
SAINT-OUEN	281 092	732 279	741 239	757 149	771 478	809 830	807 770	820 520
VILLEPINTE	164 538	420 275	422 029	429 261	426 728	446 612	443 330	449 741
TOTAL	691 824	1 788 627	1 814 264	1 919 239	1 988 849	2 014 382	1 933 971	2 005 616
			1,43%	5,79%	3,63%	1,28%	-3,99%	3,70%



En 2018, la baisse du nombre de repas est significative **-3.99%**. Sur les 3 communes réunies, ce nombre atteint le niveau connu en 2015. Cette baisse observée se concentre essentiellement sur la commune de Gennevilliers avec un nombre de repas évoluant négativement à -10% par rapport à l'année 2017. Les deux autres villes réalisent à peine les objectifs fixés.

Evolution 2018/2017

Gennevilliers : -10%

Saint-Ouen : -025%

Villepinte : -0.73%

Outre les explications énoncées plus haut (semaine à 4 jours et grèves), l'évolution démographique sur 2 villes et la livraison de repas sur une nouvelle école à Saint Ouen depuis septembre 2017 n'ont pas permis de tenir nos objectifs de réalisation (toutes prestations confondues)..

2018 présente pour la première fois une évolution négative de la fréquentation dans les restaurants.

Le tableau ci-dessous présente le différentiel entre la prévision (BP) et la réalisation (projet de CA) par typologie de convives pour l'année 2018

Réalisation par typologie de convives en 2018	CA/BP 2018	CA/BP 2018
SCOLAIRE	-42 837 €	-0,75%
MERCREDI	-253 846 €	-77,80%
CDL	220 329 €	21,85%
AUTRES PRESTATIONS DONT CRECHES, PORTAGE, FOYERS	506 €	0,05%
GOUTERS	9 151 €	1,62%
CESSIONS DE MARCHANDISES	-62 475 €	-23,41%
TOTAL	-129 172 €	

Rétrospective du nombre de jours de grève observé de 2012 à 2018 et les incidences en termes de manque à gagner.

Années	NOMBRE DE JOURS DE GREVES	nombre de repas prévisionnels	Nombre de repas facturés	DIFFERENCES Facturés / Prévisionnel	En € (base 4€/repas)
2012	2	13450	11 871	-1 579	-6 316 €
2013	9	93780	53 031	-40 749	-162 996 €
2014	10	104500	68 307	-36 193	-144 772 €
2015	15	158325	89 990	-68 335	-273 340 €
2016	9	96300	76 970	-19 330	-77 320 €
2017	11	25277	20 737	-4 540	-18 160 €
2018	21	67384	28 631	-38 753	-155 012 €

**Toutes grèves confondues (y compris celles ne touchant qu'une seule commune)*

L'impact budgétaire est **d'environ -8 %** / recettes de fonctionnement sur l'année 2018.

II - LES ORIENTATIONS POUR L'EXERCICE 2019

1 – Les perspectives de travail du Syndicat en 2019

Le Syrec a mis en place une période expérimentale de 4 mois sur une révision du plan de menus en restauration scolaire fin 2018. Celle-ci fait suite au résultat d'un sondage auprès des consommateurs au printemps 2018. Au terme de cette période, le plan de menu doit répondre à la fois aux attentes des consommateurs que d'un point de vue législatif dans le cadre du projet de loi EGAlim.

On perçoit nettement un changement dans le comportement des populations face à l'alimentation : manger moins de viande, faire attention au gâchis, augmenter la part de Bio et de produits de qualité bénéficiant notamment d'écolabel.

L'utilisation du plastique pour le conditionnement des denrées en restauration collective pose également question sur l'impact sur la santé. Plusieurs collectifs antiplastique se sont ainsi créés au niveau national pour interdire l'usage du plastique en restauration scolaire par principe de précaution. Les législateurs se sont saisis de ce problème majeur en adoptant la suppression du plastique pour la restauration scolaire en deux phases :

Alinéa 3 de l'article 28

« Au plus tard au 1^{er} janvier 2020, il est mis fin à l'utilisation des bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration scolaire. Le présent alinéa n'est pas applicable aux services situés sur des territoires non desservis par un réseau d'eau potable ou lorsqu'une restriction de l'eau destinée à la consommation humaine pour les usages alimentaire est prononcée par le représentant de l'Etat dans le département »

Alinéa 1 de l'article 28

*« Au plus tard au 1^{er} janvier 2020, il est mis fin à la mise à disposition des **gobelets, verres et assiettes jetables de cuisine pour la table pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boisson en matière plastique**, sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie en matière biosourcées*

Alinéa 3 de l'article 28

*« Au plus tard au 1^{er} janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation des **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique** dans les services de restauration collective des établissements scolaires, universitaires ainsi que les établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans ».*

Tous ces sujets interrogent la restauration collective dans son ensemble. Le Syrec aura pour lourde tâche de travailler sur la réforme de ses process en vue d'aborder la transition des contenants alimentaires dans les meilleures conditions possibles ; les villes devront également adapter leurs organisations au regard des nouveaux contenants alimentaires ainsi que des dispositions applicables en matière de matériels jetables en plastique.

C'est donc par une co-construction Villes/Syrec que la meilleure réponse attendue à l'expression des usagers de la restauration collective devra être trouvée.

Pour engager ce travail important pour l'avenir de notre établissement, le Syrec s'est inscrit dans un groupe de travail national sous l'égide de l'association AGORES afin de trouver ensemble des solutions pérenne à cette transition du plastique vers d'autres matériaux plus inertes. Dès le premier semestre 2019, un livre blanc sera rédigé à destination des professionnels de la restauration collective et aux élus.

Le Syrec devra aussi être accompagné par un organisme extérieur pour étudier les faisabilités fonctionnelles de nos ateliers en vue du changement de process.

Dans ce contexte, interroger nos pratiques, nos organisations vont donc être au cœur de notre travail en 2019.

Nous devons par ailleurs accentuer notre démarche d'achat de denrées alimentaires plus vertueuses sur le plan écologique, respectant l'environnement.

A. 45% de produits alimentaires présentant des signes de qualité au sens de la loi EGalim

Catégorie de produits	actuelle 2018 (moyenne pondérée)	Objectif 2019 (moyenne pondérée)
Produits Bio	30%	33%
Produits locaux	10%	11%
Produits fabriqués maison En nombre (base entrée, plat, accompagnement)	76%	80%
Produits avec portant des signes de qualité (label, Bleu blanc cœur, MSC)	5%	10%
Menu totalement BIO	2 dans l'année	12 dans l'année
Menu végétarien	2 menus par mois pour tous les convives (en complément des menus végé- tarien quotidien pour les élémen- taires)	2 menus par mois pour tous les convives (en complément des menus végé- tarien quotidien pour les élémen- taires)
Menu planète	1 menu par mois	1 menu par mois
Menu avec une alternative à la protéine animale	0	4 (1 par cycle scolaire à partir de mars 2019)

B. Participation à la rédaction d'un livre blanc national en vue de conseiller les professionnels de la restauration collective et les élus sur la transition du plastique vers d'autres matériaux plus inertes

C. Travail sur les process en interne et le réaménagement fonctionnel des ateliers en vue d'un changement de contenants alimentaires.

D. Accompagner les villes et mesurer les impacts à la transition du plastique vers d'autres matériaux tels que l'innox.

E. La poursuite des actions d'accompagnement des agents de restauration des villes tout au long de l'année

F. La poursuite d'initiatives dans les restaurants par l'organisation de menus mensuels thématiques et « un geste pour ma planète » ainsi que l'organisation d'ateliers culinaires

G. L'adhésion de nouvelles communes permettant de rentabiliser l'outil grâce aux économies d'échelles

2 – Les perspectives budgétaires de l'exercice 2019 (en fonctionnement et en investissement)

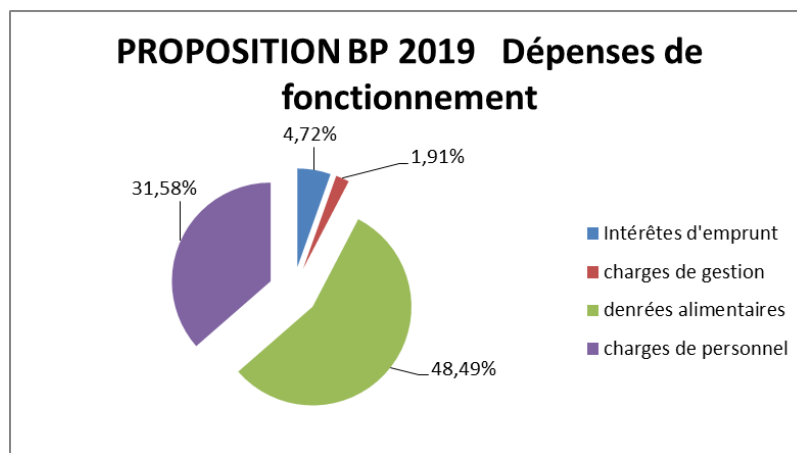
Pas de réel bouleversement envisagé en 2019 sur le plan budgétaire. Conscient de la baisse des dotations de l'état aux collectivités territoriales et des impacts financiers pour les communes, les consignes données aux services du Syrec dans le cadre de la préparation budgétaire ont été orientées vers la poursuite de la rigueur.

Elle doit se traduire par la recherche permanente d'efficacité, en répondant aux attentes des politiques en matière de qualité de service dans son ensemble tout en veillant à la maîtrise des dépenses s'y afférentes. Cela passe notamment par l'évaluation en continue des objectifs et des actions entreprises en y apportant un regard bienveillant sur la masse salariale et l'achat de denrées alimentaires; ces deux postes de dépenses regroupant 80% des charges de fonctionnement.

La recherche de nouveaux partenaires doit également être un des axes à privilégier dans la recherche de recettes supplémentaires, gages d'économies substantielles pour l'établissement et donc pour les communes membres.

A. Les orientations pour les grandes actions à gérer en fonctionnement

a. Les dépenses de fonctionnement en perspective



Les trois principales charges de fonctionnement de l'établissement public se concentrent sur l'achat de denrées alimentaires, la masse salariale, la maintenance de l'équipement et les locations diverses.

- **L'achat de denrées alimentaires**

Le poids financier que constituent les dépenses alimentaires dans le budget est un indicateur important de gestion. Pas de hausse sur ce poste alors que dans un même temps le coût des denrées présentant des signes de qualité est plus élevé. Nous devons donc mieux travailler sur l'optimisation de cette dépense en accentuant une stratégie d'achat tenant compte des saisons, de la mise en concurrence. De même, il est nécessaire de travailler sur différents leviers visant à limiter le gâchis alimentaire.

- **Les charges de gestion courante**

Elles concernent l'ensemble des postes permettant l'activité du Syrec en dehors des charges de personnel et des denrées alimentaires : la maintenance, les véhicules, les fluides, les fournitures diverses sont les principales charges de gestion courante. Pas de variation importante.

Cependant, la hausse du coût du carburant et du gaz devrait être absorbée par d'autres charges de gestion en diminution (télécoms, communication, véhicules).

Objectif : retravailler l'optimisation des tournées de livraison en lien avec les communes doit être un levier pour limiter l'impact de la hausse sur nos charges.

Enfin, il est proposé d'inscrire une enveloppe de 50 000€ destinée à lancer un marché d'assistance à maîtrise d'ouvrage pour nous aider à analyser l'impact fonctionnel sur notre établissement du zéro plastique dans les contenants alimentaires pour les préparations chaudes (loi EGalim). Cette analyse devra également prendre en considération les impacts sur les restaurants satellites.

▪ Les charges de personnel

Deuxième dépense de fonctionnement du Syrec. Les charges de personnel devraient progresser de 2.89% par rapport au CA 2018. Cette évolution est justifiée par le mécanisme de l'évolution de carrière des fonctionnaires (GVT : Glissement Vieillesse Technicité), la mise en place de l'IFSE en 2018 (nouveau régime indemnitaire), l'impact du recrutement du chargé de communication, un emploi en sureffectif ainsi que la poursuite du PPCR (*Parcours Professionnels, Carrières et Rémunérations*).

Comme toutes dépenses de fonctionnement, les charges de personnel doivent être maîtrisées avec rigueur, tant en ce qui concerne le paiement des heures supplémentaires que les remplacements de personnel. Sur ce dernier point, une plus grande responsabilité est confiée aux chefs de service qui devront gérer une enveloppe à ne pas dépasser.

▪ Le remboursement de l'emprunt sur 10 ans

L'impact du remboursement anticipé de l'emprunt sur 10 ans n'a pas financièrement d'effet sur le versement des intérêts d'emprunts en 2019 en raison de l'inscription du montant des pénalités de remboursement anticipé sur cet exercice. Le montant de ces pénalités est de 67 381€. En revanche, les intérêts sur les deux emprunts restants diminueront en 2019 de 3.39% par rapport à 2018. La charge financière s'élèvera donc à 389K€ et correspond à 4,60% des dépenses de fonctionnement.

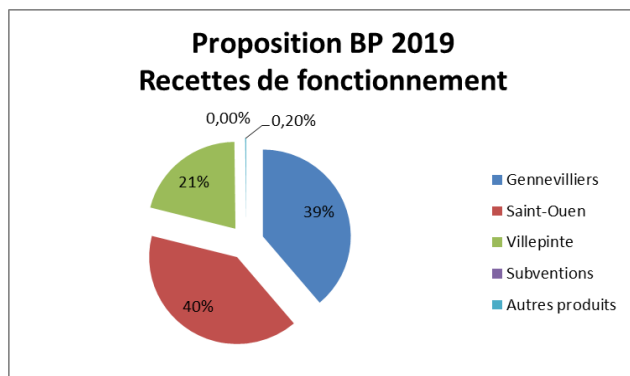
b. Les recettes de fonctionnement

La totalité des recettes de fonctionnement estimée pour 2019 devrait progresser de +3.70% par rapport à la prévision du CA2018, soit environ 2 005 616 repas sur l'aire territoriale.

La répartition en nombre de repas annuel par ville envisagée est la suivante :

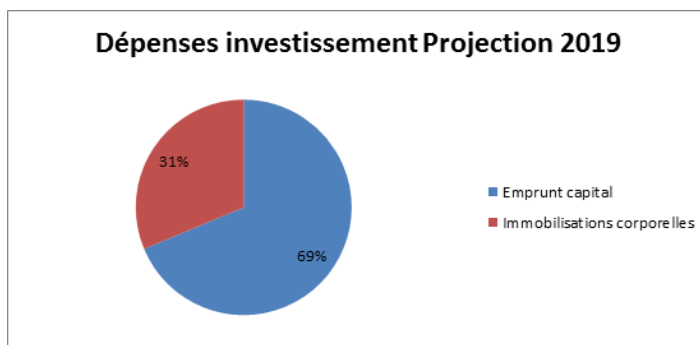
Gennevilliers : 735355 repas soit +7,69%
Saint-Ouen-sur-Seine : 820 520 repas soit +1,58%
Villepinte : 449 741 repas soit +1,45%

Ces estimations tiennent compte de deux éléments connus : l'intégration de 6 crèches supplémentaires à Gennevilliers et l'ouverture d'une nouvelle école à Saint-Ouen en septembre.



B. Les orientations pour l'investissement

A. Les dépenses d'investissement



L'orientation principale se concentre autour du remboursement du capital des emprunts, et de l'acquisition de matériel pour l'amélioration de l'activité des services.

La part de l'emprunt (capital + intérêt) représente **8.06%** des dépenses totales du syndicat (capital : 4.04%, intérêts d'emprunt 4.02%). En 2018, la part de l'emprunt était de 10.52%.

Le remboursement anticipé de l'emprunt sur 10 ans permet de diminuer la part que représente l'emprunt total dans le prix d'un repas. L'impact est donc de -2,46% sur les dépenses totales du syndicat

La dette consolidée sur la base d'échéances constantes sur 15 ans et 30 ans permet d'obtenir une lisibilité de la dette chaque année.

Des acquisitions de divers matériels techniques s'avèrent également nécessaires en 2019 pour l'amélioration des techniques de production et de logistique ainsi que sur le bâtiment.

Elles se regroupent en deux volets :

1. L'amélioration des conditions de travail des personnels et notamment des acquisitions étudiées dans le cadre des missions du CHSCT
2. L'achat de matériel pour l'activité courante des services et de développement de process

1. L'amélioration des conditions de travail des personnels et notamment des acquisitions étudiées dans le cadre des missions du CHSCT

- Reconstitution d'une enveloppe annuelle de 10000 euros pour l'achat de matériel suivi par l'instance du CHSCT
- 1 chariot ergonomique => 10 000 euros
- 1 tourniquet de désinfection pour les mains : 5900€

Sous total : 25 900 euros

2. L'achat de matériel pour l'activité courante des services et de développement de process

- 300 socles rouleurs pour le transport des cagettes vers les cuisines relais => 10 800€
- 1 cuiseur à pâtes de grande capacité => 100 000€
- Divers matériel (cuvier, bacs, chariot, socles rouleurs inox) => 10 700€
- Grilles pour tunnel de braisage => 16 900€
- 1 armoire sécurisée RH => 1000€
- Informatique qualité (1 ordinateur portable et 2 tablettes) => 2500€
- Informatique Communication => 2200€
- Bacs inox pour recherche et développement => 10 000€

Sous total : 154 100 euros

Développement d'activité

Acquisition de 2 cuves de cuisson en basse température, d'une sauteuse et d'une marmite dans le cadre d'une perspective d'ouvrir le Syndicat à une 4^{ème} commune ou bien une progression substantielle du nombre de repas dans le cadre de contrats divers. L'investissement de ces nouveaux équipements serait totalement amorti par les recettes supplémentaires générées.

L'inscription budgétaire de ces acquisitions se justifierait qu'à partir d'une certitude de progression de repas et ferait nécessairement l'objet d'une décision modificative en cours d'année.

B. Recettes d'investissement

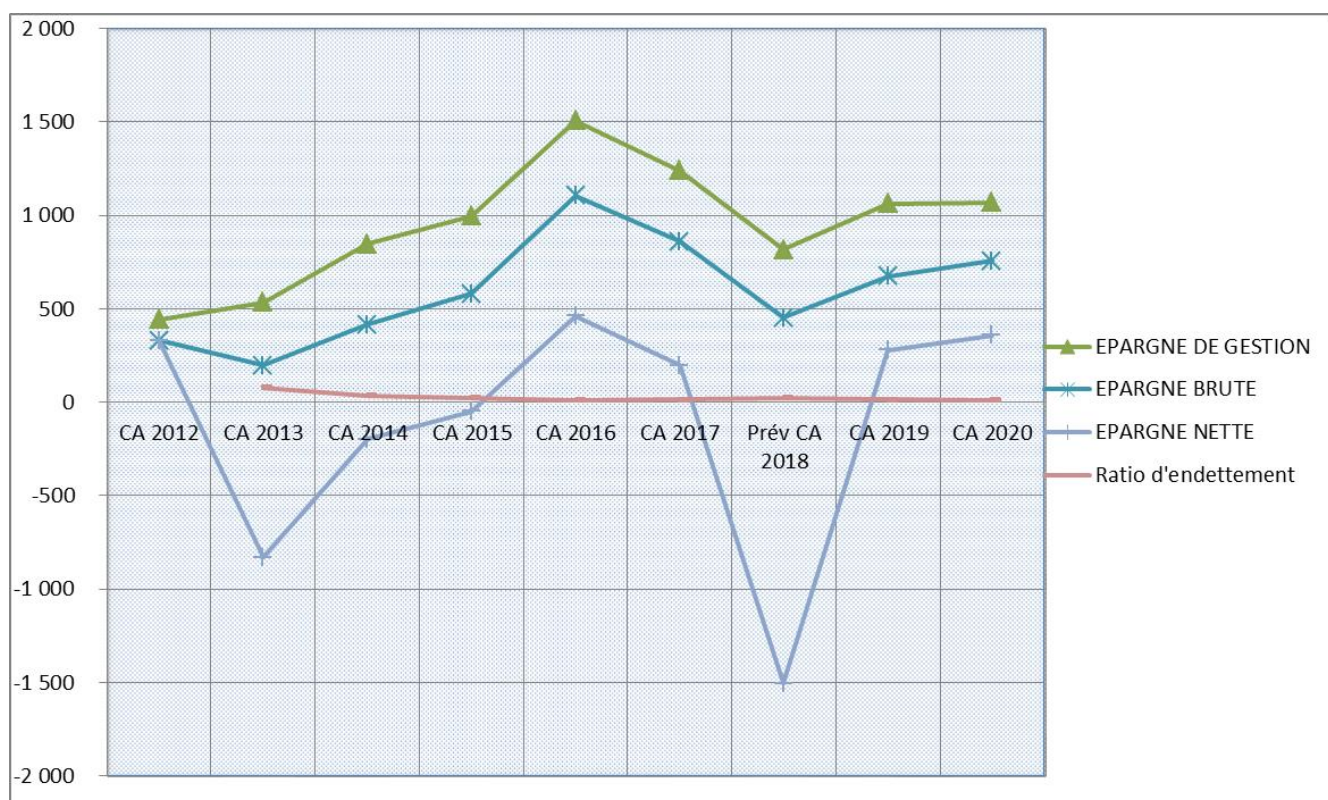
Les recettes d'investissement sont constituées essentiellement du report de l'excédent des années précédentes (versement du FCTVA relatif à la construction de la cuisine centrale).

L'estimation du FCTVA pour 2019 est de 30 000€

Le niveau d'autofinancement de l'établissement correspond au montant du FCTVA perçu au titre de la construction de la cuisine centrale déduction faite du remboursement par anticipation de l'emprunt de 10 ans.

C. L'évolution de la gestion financière de 2012 à 2020

DONNEES FINANCIERES RETROSPECTIVES ET PROSPECTIVES JUSQU'EN 2020									
Population en 2015(INSEE) : Gennevilliers 44843 SaintOuen 48763 Villepinte 36691 TOTAL :130297 hab									
En K€									
	CA 2012	CA 2013	CA 2014	CA 2015	CA 2016	CA 2017	Prév CA 2018	CA 2019	CA 2020
Dépenses réelles nettes sans charges exceptionnelles et intérêts de la dette	4 971	8 029	7 477	7 836	7 586	7 898	8 073	8 081	8 201
Recettes réelles courantes	5 416	8 563	8 325	8 833	9 093	9 139	8 891	9 145	9 270
EPARGNE DE GESTION	445	534	848	997	1 507	1 241	818	1 064	1 069
Intérêts de la dette	115	338	432	416	400	382	365	389	311
EPARGNE BRUTE	330	196	416	581	1 107	859	453	675	758
Remboursement capital dette	0	1 026	614	630	645	663	1 957	395	401
EPARGNE NETTE	330	-830	-198	-49	462	196	-1 504	280	357
Ratio d'endettement		78	35	24	12	15	24	15	13
encours de la dette au 31 de l'année N		15 249	14 636	14 006	13 361	12 698	10 665	10 274	9 873



D. Un budget basé sur le prix de vente du repas

La vente des repas aux communes constitue la principale source de financement du syndicat. Ces prix sont fixés par délibération du Comité syndical au titre du budget général du syndicat.

Rappelons, que le calcul des prix de vente est la moyenne arithmétique de l'ensemble des charges du syndicat pour chaque prestation (fonctionnement et investissement) divisé par le nombre de repas prévisionnel de la même prestation.

La contribution de chaque commune membre est fonction du nombre de repas constaté annuellement.

En 2019, nous envisageons une hausse modérée du nombre de repas par rapport à l'estimation du CA2018. Ceci s'explique notamment par le fait que des grèves sur deux des collectivités adhérentes en octobre 2018 ont eu pour impact une baisse de la prévision et donc de recettes.

Par ailleurs, le remboursement de l'emprunt sur 10 ans permet de réinjecter la dépenses en moins en intérêt et capital par une redistribution aux communes membres.

En revanche, les tarifs de la base culinaire protidique avec accompagnement, les goûters, les petits déjeuners ainsi que les collations et les plateaux repas devraient subir une augmentation. Cette augmentation se justifie par le fait que ces prestations sont sous forme de cession de marchandises et ne font pas l'objet de fabrication « maison ». Les tarifs de ces prestations avaient baissés de 1% en 2018, mais les tarifs des fournisseurs n'ont jamais cessé d'augmenter.

Enfin, les tarifs pour les buffets traiteurs devraient également progresser par rapport à l'année 2018. Cette augmentation est devenue également nécessaire pour tenir compte de la progression des tarifs des denrées alimentaires ainsi que de l'augmentation des charges de personnel. Toutefois, les tarifs proposés resteront bien en deçà au secteur marchand.

Compte tenu des éléments de contexte budgétaire exposés dans le présent ROB, je suggère en débat l'évolution des tarifs de la façon suivante:

- **De baisser de 3% les tarifs de prestations de repas pour les secteurs scolaire et centre de loisirs;** Ces typologies de convives représentent à elles-seules 85% des recettes de fonctionnement.
- **De maintenir au même niveau de tarif que 2017 les autres convives ;**
- **D'augmenter de 2% le tarif des bases culinaires, goûters et petits déjeuners ;**
- **D'augmenter de 5% les tarifs pour les prestations traiteurs**

Gennevilliers, le 05 novembre 2018

Le Président,

William DELANNOY
Maire de Saint-Ouen-sur-Seine