

04-01-2021

RAPPORT D'ORIENTATION BUDGETAIRE 2021

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 9 février 2021 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 26 janvier 2021.

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 2021 du SYREC est décliné en deux parties:

I – La rétrospective financière depuis 2012 et les résultats de l'année 2020

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 2021

1. Les perspectives de travail du syndicat en 2021
2. Les orientations financières pour l'exercice 2021 (Fonctionnement et Investissement)

INTRODUCTION

L'année 2020 a été marquée par une pandémie sans précédent dont les effets sont catastrophiques sur le plan sanitaire et pour l'économie mondiale.

Cette situation inédite n'est pas réglée à l'heure de l'écriture de ce rapport même si une lueur d'espoir pointe le bout de son nez avec l'arrivée d'un vaccin au début de l'année 2021. Il nous faudra vraisemblablement encore attendre le second semestre de l'année 2021 pour espérer clôturer ce chapitre noir.

Même si la restauration collective a été l'un des acteurs de première ligne lors des périodes de confinement, il n'en reste pas moins que la fermeture des écoles de mars à juin 2020 a eu pour conséquence une baisse drastique des recettes du syndicat.

Cependant, en compressant le plus possible les dépenses en 2020, en intégrant l'excédent de fonctionnement 2019 et grâce à l'utilisation d'une partie de l'investissement capitalisé pouvant, à titre dérogatoire, être intégré au budget en fonctionnement, le Syrec a pu clôturer en équilibre son exercice 2020 sans faire appel à ses adhérents.

Dans un même temps, la crise sanitaire vient aussi percuter plusieurs mesures provenant de nouvelles attentes sociétales qui engagent la restauration collective à innover dans différents domaines: le développement de menus végétariens, l'augmentation de produits alimentaires de label, en favorisant le local et la sortie progressive du plastique dans les contenants alimentaires en 2025.

Le présent rapport budgétaire pour l'année 2021 pour notre établissement s'inscrit donc dans un contexte général financier encore plus contraint que les années précédentes car nous ne pourrons pas compter sur un excédent de fonctionnement conséquent de l'année précédente pour un éventuel besoin de rééquilibrage en cours d'année.

La rigueur sera donc encore plus forte, d'autant que le contexte financier des Collectivités Territoriales est aussi de plus en plus marqué par des coupes franches avec notamment la suppression progressive de la taxe d'habitation jusqu'en 2023 impactant les services publics locaux et intercommunaux.

Le budget du Syrec, repose donc, comme les années précédentes, sur la vente de repas et prestations aux 3 communes fondatrices que sont Gennevilliers, Saint-Ouen-sur Seine et Villepinte. 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 leurs amortissements constituent le coût de prestations facturées aux villes.

Ce débat d'orientation budgétaire 2021 doit avant tout être un moment d'échange, un moment démocratique de la vie de notre établissement, lors duquel des choix doivent dessiner le chemin à parcourir sur le mandat. Nous devons tout mettre en œuvre pour 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 sur ce dernier point, plusieurs textes de loi entrant en vigueur dès 2021 vont impacter en profondeur le secteur de la restauration collective et les équilibres budgétaires des cuisines centrales. En effet, ces textes issus de la loi Egalim de 2018 et de la loi AGECE de 2020, abordent à la fois la sortie du plastique de manière progressive, en commençant par la suppression des bouteilles d'eau en plastique en 2021, la mise en place de contenants réemployables dans le cadre d'un service de portage de repas à domicile en 2022 et de la suppression de contenants en plastique au 1^{er} janvier 2025 pour les repas des enfants.

De plus, dès le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs devront contenir 50% de produits en valeur d'achats présentant des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Tout cela est sans compter l'évaluation de menus végétariens intégrés dans les menus depuis 2019 qui sont voués à être pérennisés.

La restauration collective est donc à l'aune de changement de paradigme telle qu'elle a pu le connaître lors de réformes successives de ces deux dernières décennies depuis l'instauration de la démarche l'HACCP en 1997. Et pourtant, jamais elle n'aura été aussi vertueuse dans ses pratiques, ses approvisionnements et en termes de sécurité sanitaire de ses repas servis.

Au regard de ces éléments, le présent ROB 2021, nous donne l'opportunité d'aborder un début de mandat ambitieux, plein d'espoir pour l'avenir pour notre restauration collective et toujours au plus proche des attentes de nos administrés. Notre exécutif a donc à faire des choix budgétaires dès 2021 en affichant clairement ses priorités qu'il entend porter sur les années à venir.

I - LA RETROSPECTIVE FINANCIERE DEPUIS 2012 ET LES RESULTATS DE L'ANNEE 2020 IMPACTES PAR LA PANDEMIE

1- LA RETROSPECTIVE FINANCIERE EN FONCTIONNEMENT ET EN INVESTISSEMENT

A – Les recettes totales du syndicat

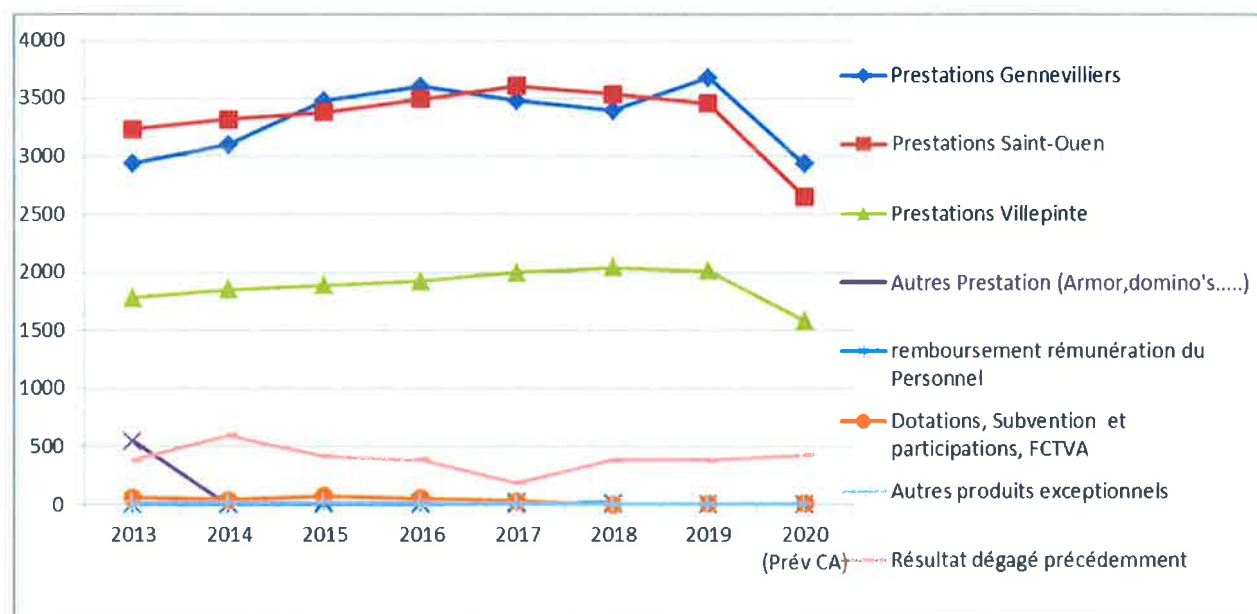
Quatre catégories de recettes de fonctionnement les caractérisent :

- Les ventes de repas et de cessions aux villes adhérentes
- L'excédent de l'exercice n-1
- Les recettes exceptionnelles

Prise en compte CA jusqu'en 2020 - Estimation du CA 2020

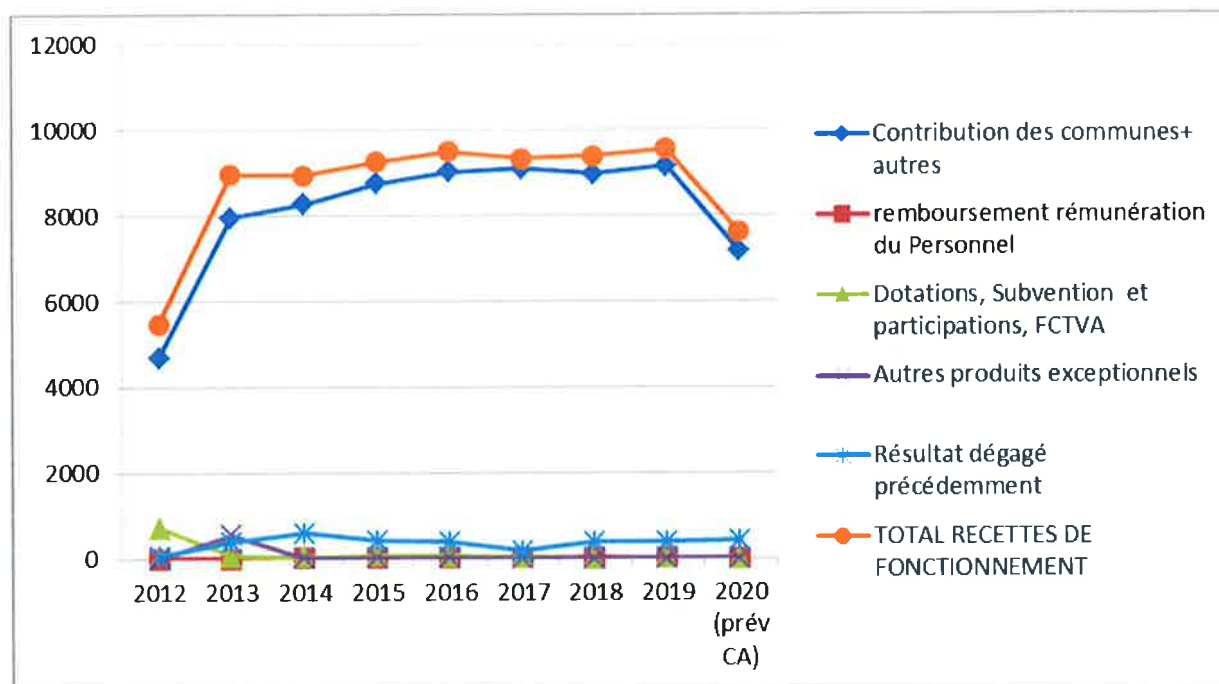
en K€									
RECETTES DE FONCTIONNEMENT	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020 (Prév CA)
Prestations Gennevilliers	2018	2939	3102	3483	3602	3483	3393	3682	2932
Prestations Saint-Ouen	2002	3236	3319	3379	3494	3610	3536	3457	2654
Prestations Villepinte	684	1781	1850	1889	1923	1996	2042	2012	1582
Autres Prestation (Armor,domino's.....)		544				4	2		
remboursement rémunération du Personnel	0	4	16	9	18	13	27	16	5
Dotations, Subvention et participations, FCTVA	712	58	40	73	56	33	0	9	6
Autres produits exceptionnels	1	18	17	15	15	6	7	5	3
Résultat dégagé précédemment	54	384	597	418	388	187	385	385	426
TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	5471	8964	8941	9266	9496	9332	9392	9566	7608

EVOLUTION DES RECETTES DE FONCTIONNEMENT DE 2012 A 2020



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

en K€									
RECETTES DE FONCTIONNEMENT	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020 (prév CA)
Contribution des communes+ autres	4704	7956	8271	8751	9019	9093	8973	9151	7168
remboursement rémunération du Personnel	0	4	16	9	18	13	27	16	5
Dotations, Subvention et participations, FCTVA	712	58	40	73	56	33	0	9	6
Autres produits exceptionnels	1	562	17	15	15	6	7	5	3
Résultat dégagé précédemment	54	384	597	418	388	187	385	385	426
TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	5471	8964	8941	9266	9496	9332	9392	9566	7608



Les graphiques ci-dessus montrent bien les effets de la pandémie sur les recettes du syndicat avec notamment la fermeture des écoles au printemps 2020 ; près de 2M€ de manque à gagner sur l'exercice. Les contributions des communes ont donc diminué de manière proportionnelle sur chacune d'entre elles. Toutefois, la rentrée scolaire de septembre 2020 montre une reprise plus dynamique du nombre d'enfants déjeunant à la restauration scolaire en maternel plutôt qu'en élémentaire.

L'évolution démographique sur la commune de Saint-Ouen-sur-Seine se poursuit mais les effets en restauration scolaire sont encore timides en proportion. En revanche, Villepinte et Gennevilliers affichent toute deux une hausse modérée mais constante.

EVOLUTION DES RECETTES D'INVESTISSEMENT DE 2012 A 2020

En K€									
RECETTES D'INVESTISSEMENT	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020 (Prév CA)
FCTVA		1217	1451	188	11	28	30	34	29
Excédent exercice précédent	741	1348	902	2283	2290	2113	2604	2463	1391
Subvention région IDF	1203	576							
Excédent de fonctionnement capitalisé						683	0		0
Emprunts	8776								
TOTAL RECETTES D'INVESTISSEMENT	10720	3141	2353	2471	2301	2824	2634	2497	1420

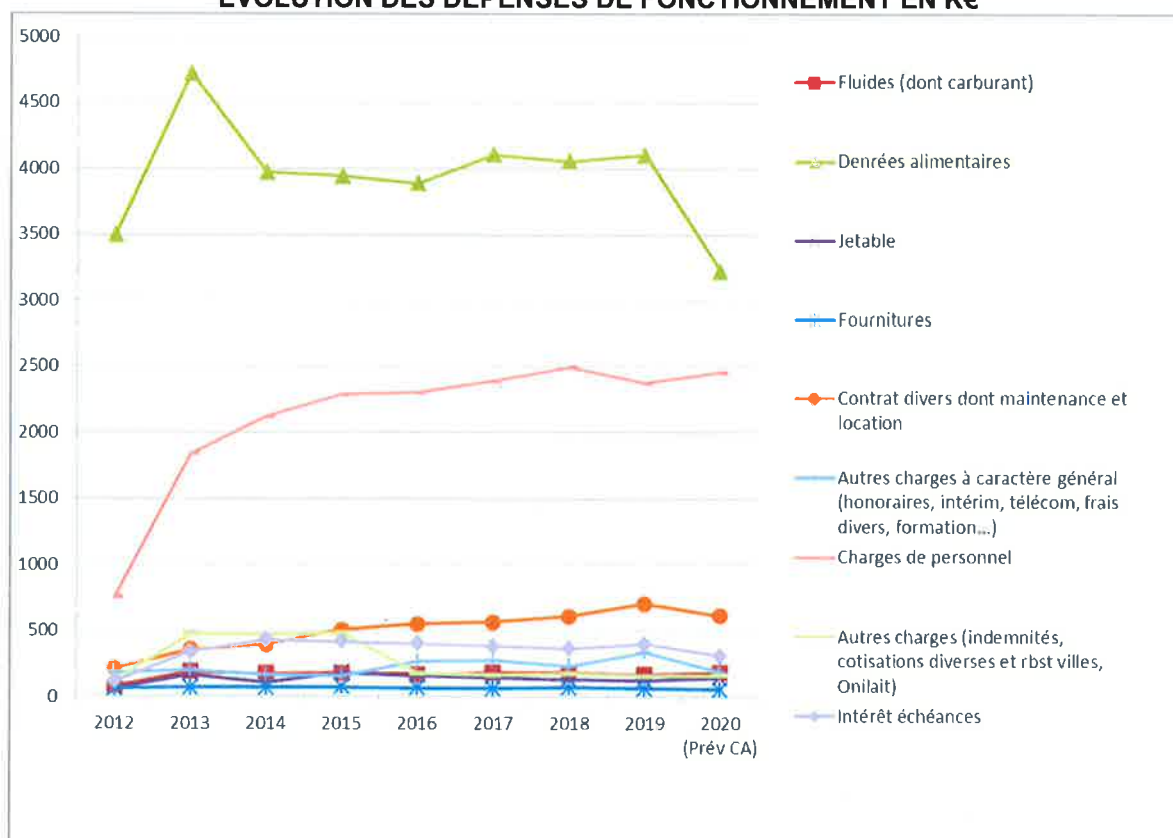
Suite à la décision de rembourser par anticipation l'emprunt contracté sur 10 ans, les recettes d'investissement pour l'exercice 2020 ont diminué proportionnellement.
 Les délais de paiement des contributions des villes se sont fortement réduits en 2019, ayant pour effet, une gestion saine de la trésorerie sans avoir recours à une ligne de trésorerie.

B – Les dépenses totales du Syndicat

1. Les dépenses de fonctionnement

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020 (Prév CA)
Fluides (dont carburant)	79	189	176	180	171	181	184	169	181
Denrées alimentaires	3496	4727	3974	3944	3892	4110	4057	4105	3223
Jetable	66	169	111	181	160	145	131	125	141
Fournitures	62	68	71	73	66	62	69	62	56
Contrat divers dont maintenance et location	210	356	390	507	551	567	611	703	613
Autres charges à caractère général (honoraires, intérim, télécom, frais divers, formation...)	183	206	163	156	267	278	234	337	186
Charges de personnel	753	1841	2119	2287	2302	2390	2495	2377	2456
Autres charges (indemnités, cotisations diverses et rbst villes, Onilait)	123	474	472	481	177	165	174	156	160
Intérêt échéances	115	338	432	416	401	383	365	396	311
TOTAL DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	5087	8368	7908	8225	7987	8281	8320	8430	7327

EVOLUTION DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT EN K€



A l'instar des années précédentes 78% des dépenses de fonctionnement concernent l'achat de denrées alimentaires et les charges de personnel (44% pour les denrées alimentaires et 34% pour les charges de personnel).

En revanche, la répartition diffère quelque peu cette année (48% et 30% respectivement en 2019) compte tenu de la période de baisse d'activité au printemps.

Ramenées au nombre de repas servis, les charges de denrées alimentaires se contiennent malgré une progression d'achat de produits durables et de qualité dans les menus. Cette stabilité est la résultante de choix politiques dans la constitution intrinsèque d'un repas, d'une part (développant de menus à 4 composantes) et par l'intégration de menus végétariens hebdomadaires en restauration scolaire, d'autre part. Les dépenses de personnel, quant à elles ont légèrement diminué du fait du non remplacement de personnel absent tout en tenant compte du GVT (Glissement Vieillesse Technicité) des fonctionnaires.

En revanche, les autres charges de l'établissement évoluent de manière disparate, à la hausse pour le matériel jetable et assimilé et les fluides, à la baisse pour des dépenses non réalisées voire diminuées tels que la formation, la location de véhicules VL, l'intérim et les honoraires divers.

2. Les dépenses d'investissement

Estimation du CA2019 et projection 2020

DEPENSES D'INVESTISSEMENT	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020 (Prév CA)
Emprunt capital		1026	614	630	645	663	680	1743	401
Immobilisations corporelles	16	81	69	173	183	224	177	63	69
Immobilisations en cours	9357	1133							
TOTAL DEPENSES D'INVESTISSEMENT	9373	2240	683	803	828	887	857	1806	470

Les effets du remboursement de l'emprunt sur 10 ans effectué en 2019 avec pour effet budgétaire en 2020, produisent une baisse importante des charges d'investissement et en particulier sur l'emprunt. De plus, seuls 30% des dépenses d'investissement en matériel ont été réalisées compte tenu de l'incertitude liée à la pandémie. Plusieurs programmes d'achats feront de nouveau l'objet d'une étude dans le cadre du budget primitif 2021.

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. »

Evolution du nombre de repas de 2012 à 2021, en nombre

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020 (prév CA)	2021 (prévu BP)
GENNEVILLIERS	246 194	636 073	650 996	732 829	790 643	757 940	716 466	798 956	622 864	872 361
SAINT-OUEN	281 092	732 279	741 239	757 149	771 478	809 830	800 577	803 906	605 421	866 588
VILLEPINTE	164 538	420 275	422 029	429 261	426 728	446 612	449 325	464 256	340 992	467 264
TOTAL	691 824	1 788 627	1 814 264	1 919 239	1 988 849	2 014 382	1 966 368	2 067 118	1 569 277	2 206 213

- **24.13%** : est le pourcentage de baisse envisagée du nombre de repas facturé en 2020 par rapport à la réalisation 2019. Ce résultat attendu a cependant été contenu par une reprise quasi normale de l'activité en septembre 2020 et peu de journées de grève en 2020 constatées en comparaison avec les années 2018 et 2019.

Evolution prévisionnelle 2020 par rapport à l'année 2019

Gennevilliers : - 22,04%

Saint-Ouen : - 24,69%

Villepinte : - 22,55%

L'ouverture d'une nouvelle école à Villepinte « La Pépinière » et la montée en charge de l'école « La Fontaine » ouverte en 2019 à Saint-Ouen-sur Seine ont aussi participé à une fréquentation raisonnable en restauration scolaire sur ces deux villes. Quant à la fréquentation à Gennevilliers, les chiffres montre une progression légère mais constante.

Le tableau ci-dessous présente le différentiel entre la prévision (BP) et la réalisation (CA) par typologie de convives pour l'année 2019 et l'année 2020

Réalisation par typologie de convives en 2019 en € et %	CA/BP 2019 en euros	CA/BP 2019 en %	BP 2019	CA 2019
SCOLAIRE	133 976 €	2,32%	5 782 719,00 €	5 916 695,00 €
CDL	-302 968 €	-20,30%	1 492 332,00 €	1 189 364,00 €
AUTRES PRESTATIONS DONT CRECHES, PORTAGE, FOYERS	23 870 €	2,18%	1 094 661,00 €	1 118 531,00 €
GOUTERS	11 578 €	2,19%	528 351,00 €	539 929,00 €
CESSIONS DE MARCHANDISES	152 758 €	64,91%	235 350,00 €	388 108,00 €
TOTAL	19 214 €		9 133 413,00 €	9 152 627,00 €

Réalisation par typologie de convives en 2020 en € et %	CA/BP 2020 en euros	CA/BP 2020 en %	BP 2020	CA 2020
SCOLAIRE	-1 641 445 €	-27,57%	5 953 271,00 €	4 311 826,00 €
CDL	-343 609 €	-25,44%	1 350 775,00 €	1 007 166,00 €
AUTRES PRESTATIONS DONT CRECHES, PORTAGE, FOYERS	-99 909 €	-8,60%	1 161 938,00 €	1 062 029,00 €
GOUTERS	-158 376 €	-27,70%	571 761,00 €	413 385,00 €
CESSIONS DE MARCHANDISES	212 144 €	104,11%	203 761,00 €	415 905,00 €
TOTAL	-2 031 195 €		9 241 506,00 €	7 210 311,00 €

Rétrospective du nombre de jours de grève observé de 2012 à 2020 et les incidences en termes de manque à gagner.

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 €
2019	11	155011	84 732	-70 279	-273 385 €
2020	4	38970	26 763	-12 207	-47 485 €
	92	752997	461032	-291 965	-1 111 301 €

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

L'impact budgétaire est d'environ - 0.62 % / recettes de fonctionnement sur l'année 2020.

II - LES ORIENTATIONS POUR L'EXERCICE 2021

1 – Les perspectives de travail du Syndicat en 2021

L'année 2021 est une année charnière qui va orienter nos actions pour les années à venir dans deux domaines : l'amélioration des approvisionnements vers plus de produits présentant des signes officiels de qualité dont le bio dans les menus et la question des contenants alimentaires. L'information des consommateurs est aussi une priorité à ne pas négliger. Les attentes de la population sont de plus en plus fortes face à une alimentation plus vertueuse tant en ce qui concerne l'origine des produits que leur composition. C'est pourquoi, l'identification de ce qui relève de notre fabrication maison et travaillée notamment en légumerie ainsi que de l'augmentation de produits Bio et de label doivent être mis en évidence pour une parfaite connaissance de nos pratiques auprès des usagers.

Depuis 2019, le Syrec a entamé de profonds changements : le développement de plats végétariens quotidiens en premier ou second choix en restauration scolaire ainsi qu'une étude en parallèle avec les villes adhérentes sur le gaspillage alimentaire. Les résultats doivent être connus au premier semestre 2021.

Ce travail a par ailleurs permis aux villes et au Syrec d'obtenir la labellisation Ecocert en 2020. Nous devons poursuivre ce chantier de sorte à garantir le renouvellement de cette reconnaissance tout au long de l'année à venir.

Ces travaux ne peuvent se réaliser sans la participation active de l'ensemble des acteurs de la restauration, dans les villes et au Syrec. Informer, accompagner et former les professionnels doivent être des axes continus dans nos actions au quotidien. Un vaste plan de formation des cuisiniers et des personnels des restaurants s'avère donc indispensable pour une meilleure compréhension des enjeux de société en matière de l'alimentation. .

Concernant la question de la transition des contenants alimentaires en plastique vers des contenants plus vertueux, le Syrec est résolument inscrit dans une démarche globale qui servira à toute la restauration collective dans son ensemble. Le groupe de travail RECOLIM a publié son état des lieux et esquissé des solutions opérationnelles en 2020. Il s'agira de poursuivre son travail en 2021 vers une étude plus poussée sur la mesure d'impact environnemental dans le cadre de l'utilisation de contenants ré-employables (Inox et verre) ainsi que de présenter plusieurs scénarios possibles sur un plan budgétaire. Car les choix devront être faits dès 2021 en vue d'engager les perspectives de travaux nécessaires à cette transition. Devrons-nous envisager d'externaliser le lavage ? Choisirons-nous l'inox ou le verre ? Comment aborderons-nous la question de la manutention sur toute la chaîne de la restauration ? Autant de questions qui devront trouver des réponses rapidement.

C'est pourquoi, RECOLIM entend s'associer à d'autres grandes structures en France en vue de lancer des appels à projets sur l'ensemble des points évoqués ci-dessus. Seul, nous ne pouvons y arriver. Nous avons besoin que l'industrie des conditionnements, du transport, du matériel de manutention déploient leurs compétences R&D pour permettre que cette transition se fasse dans des conditions optimales de protection de nos professionnels, de coûts amortissables acceptables et de durabilité de nos décisions. Nous ne pouvons pas partir sur des hypothèses dont on n'aurait pas la certitude de leur pérennité dans le temps.

En 2021, nous aurons donc des choix à opérer pour l'avenir, à des échéances plus ou moins courtes.

Déjà, s'agissant de l'approvisionnement en produits présentant des signes de qualité, nous savons qu'au 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective des enfants doivent contenir 50% de SIQO dont 20% minimum de produits Bio en valeur d'achat. Actuellement, le Syrec comptabilise environ 15% de produits bio en valeur d'achat, représentant près de 30% de produits présentés dans les menus. Les autres signes qualité sont assez difficiles à trouver actuellement sur la marché de la restauration collective. Nous savons également que le prix d'achats de produits de label est en moyenne constatée 30% plus cher que les produits conventionnels.

Engager une progression substantielle de ces achats plus vertueux aura incontestablement un impact budgétaire non négligeable. Des choix doivent donc être faits au stade de l'adoption de ces orientations budgétaires dès 2021. Ne pas s'engager dès maintenant sur une décision de révision des tarifs, supposera de la prendre de manière drastique dans le cadre du budget de l'exercice 2022.

Dans ce contexte particulier, l'exécutif aura donc à décider de choix qui interrogeront nécessairement nos pratiques et donc nos organisations dès 2021. L'ouverture d'une perspective d'adhésion de la commune de Villeneuve-la-Garenne pourra aussi permettre de mener ces transitions de manière moins contraignante financièrement, à terme.

A. Les engagements du Syrec pour 2021 en termes de composition des menus

Catégorie de produits	actuelle 2020 (moyenne pondérée)	Objectif 2021 (moyenne pondérée)
Produits Bio et / label en valeur	17%	A débattre en réunion de bureau selon impact financier
Produits fabriqués maison En nombre (base entrée, plat, accompagnement)	80%	80%
Menu totalement BIO	12 dans l'année	12 dans l'année
Menu végétarien	4 menus par mois pour tous les convives Et tous les menus sur le choix pour les élémentaires	4 menus par mois pour tous les convives Et tous les menus sur le choix pour les élémentaires
Menu végétarien avec protéine végétale sur le plat principal	2 par mois	2 par mois

- B. Remplacement des barquettes en plastique polypropylène pour le conditionnement des repas du portage à domicile par des contenants réemployables à la fin de l'année 2021 conformément à la loi AGECE**
- C. Finalisation d'un plan d'évaluation des menus végétariens en lien avec les services de restauration des villes (analyse de l'évolution de la consommation). Cette démarche s'inscrit dans le cadre de la loi EGalim.**
- D. Mise en œuvre d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire au Syrec (responsabilité Syrec) et dans les restaurants satellites (responsabilité Villes)**
- E. Reconduction du label ECOCERT Cuisine sur la totalité des 65 restaurants satellites répartis sur les 3 communes**
- F. Extension du groupe de travail RECOLIM auprès d'autres établissements publics en France en vue de constituer un groupement de collectivités pour le lancement d'appel à projet sur les impacts de la transition vers des contenants alimentaires ré-employables.**
- G. La poursuite des actions d'accompagnement des agents de restauration des villes tout au long de l'année au regard de l'actualité en matière de restauration collective.**
- H. La poursuite d'initiatives dans les restaurants et où de manière virtuelle par l'organisation de menus mensuels thématiques**
- I. Travail avec la ville de Villeneuve-la-Garenne en vue d'une éventuelle adhésion (2500 repas par jour) à compter du 1^{er} septembre 2021.**

2 – Les perspectives budgétaires de l'exercice 2021 (en fonctionnement et en investissement)

Les maquettes budgétaires 2021 se distinguent des années précédentes puisqu'elles varieront selon les hypothèses choisies et présentées dans le chapitre « dépenses de fonctionnement 2021 ». Si certaines lignes ne verront pas de modifications majeures, d'autres en revanche doivent faire l'objet d'un choix au stade de ce débat sur les orientations budgétaires.

En effet, selon les scénarios à arbitrer en ce qui concerne les dépenses de denrées alimentaires, les équilibres budgétaires varient.

Conscient de l'exercice d'équilibriste permanent des collectivités locales à répondre aux besoins de leurs populations et des moyens pour les financer, le Syrec, en tant que partenaire des communes membres, ne peut agir sans tenir compte des contraintes de ses adhérents lors des arbitrages budgétaires.

Cependant, le Syrec est aussi un établissement public qui doit aussi résoudre une équation complexe de satisfaire à la fois l'expression des communes tout en respectant scrupuleusement le cadre réglementaire. Cela est notamment le cas en 2021 et encore plus en 2022 avec la mise en application de la loi EGalim en matière d'approvisionnement en denrées sous signe de qualité. La montée en puissance sur cette question ne pourra pas se faire de manière transparente mais devra faire l'objet d'un réel arbitrage.

La rigueur doit aussi se traduire par la recherche permanente d'efficacité, tant pour le Syrec que pour les villes membres dans leurs prévisions de repas, tout en assurant une maîtrise parfaite des dépenses s'y afférentes.

L'adhésion d'une 4^{ème} ville telle qu'elle pourrait se concrétiser par la commune de Villeneuve la Garenne est 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

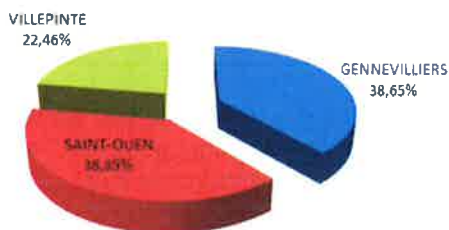
a. Les recettes de fonctionnement => +5,92% /CA2019

La répartition en nombre de repas annuel par ville envisagée comparativement au CA 2019 est présentée dans le tableau ci-dessous:

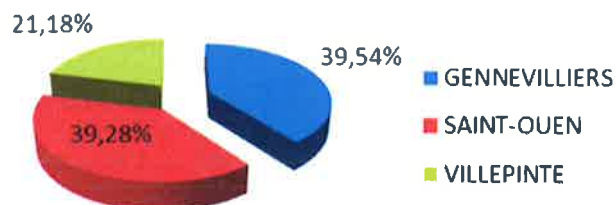
Evolution du nombre de repas 2021/2019

	nombre repas réalisés 2019		nombre repas prévus 2021		différence	
					différence en nombre	différence en %
GENNEVILLIERS	798 956	38,65%	872 361	39,54%	73 405	9,19%
SAINT-OUEN	803 906	38,89%	866 588	39,28%	62 682	7,80%
VILLEPINTE	464 256	22,46%	467 264	21,18%	3 008	0,65%
TOTAL	2 067 118		2 206 213		139 095	6,73%

Nombre de repas réalisés en 2019



nombre repas prévus 2021



La totalité des recettes de fonctionnement estimée pour 2021 devrait progresser de +5.92% par rapport au CA2019, soit environ 2 206 213 repas sur l'aire territoriale.

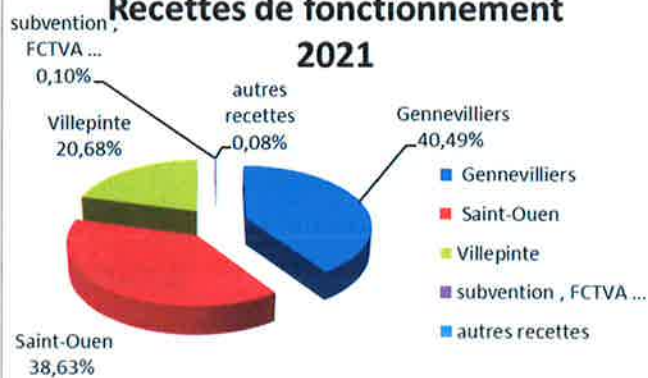
Viennent s'ajouter les prestations relevant de cessions de marchandises telles que les goûters, petits déjeuners, l'achat de denrées ainsi que du FCTVA de fonctionnement concernant la maintenance de l'équipement et la subvention France Agrimer.

Les recettes de fonctionnement en perspective

BP2021

Gennevilliers	3 896 750,00 €
Saint-Ouen	3 717 710,00 €
Villepinte	1 990 358,00 €
subventions, FCTVA ...	10 000,00 €
autres recettes	8 010,00 €
	9 622 828,00 €

Recettes de fonctionnement 2021



Les recettes de fonctionnement présentées dans le tableau ci-dessus sont calculées à partir d'un coût repas unitaire similaire à 2020.

b. Les dépenses de fonctionnement 2021

Les trois principales charges de fonctionnement de l'établissement public se concentrent sur l'achat de denrées alimentaires, la masse salariale et les charges de gestion courante dont la maintenance de l'équipement, les fluides et l'exécution de divers marchés publics.

Si les charges de personnel évolueront peu en 2021, les charges de gestion courantes afficheront une hausse de 4,16% en raison notamment de l'évolution du coût de la vie sur certaines dépenses. D'autres, en revanche, diminueront (voir tableaux explicatifs ci-dessous dans le chapitre « les charges de gestion courante »).

Cependant, compte tenu de l'entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2022 de l'article 24 de la loi EGALim concernant l'application de l'achat de 50% de produits dits durables dans les menus, plusieurs scénarios sont proposés à délibération de l'exécutif du syndicat.

En effet, la part du bio en valeur servi en 2020 dans les menus représente 15% (près de 30% en présentation) et seulement d'environ 2% pour les autres produits de label. Attendre l'exercice 2022 pour une montée en charge à

50% nous conduirait à présenter une hausse importante des dépenses de denrées alimentaires sur un même exercice.

Toutefois, cette hausse pourrait en partie être compensée par l'augmentation de la fréquentation dans les restaurants scolaires.

Nous estimons augmenter la part de produits durables de 12% par rapport à 2020 sans impacter l'équilibre budgétaire basé sur un prix de vente similaire à 2020. Ainsi, cette estimation nous conduirait à présenter dans les menus environ 27% de produits Bio. De cette hypothèse, nous aurons donc à augmenter de 23% en 2022.

Par ailleurs, si l'adhésion d'une 4^{ème} ville se conclut en 2021 (Villeneuve-la-Garenne), les prix de vente de repas pourraient ainsi baisser grâce à l'économie d'échelle. Or, cette adhésion n'interviendrait pas avant le mois de septembre. De ce fait, la baisse des tarifs ne pourrait s'envisager que pour le dernier trimestre 2021. Par conséquent, partir du principe d'attendre 2022 pour augmenter la part de produits durables (SIQO), reviendrait à augmenter les tarifs de manière substantielle pour les 4 communes en janvier 2022 soit 4 mois après l'arrivée de la 4^{ème} commune.

Bien entendu, les différents scénarii n'intègrent pas les conséquences d'une baisse de l'activité de la restauration en raison de la crise sanitaire du COVID-19 dont nous ne maîtrisons pas les effets sur les prochains mois.

Dans ce contexte, l'exécutif est appelé à se prononcer sur 3 scénarios possibles :

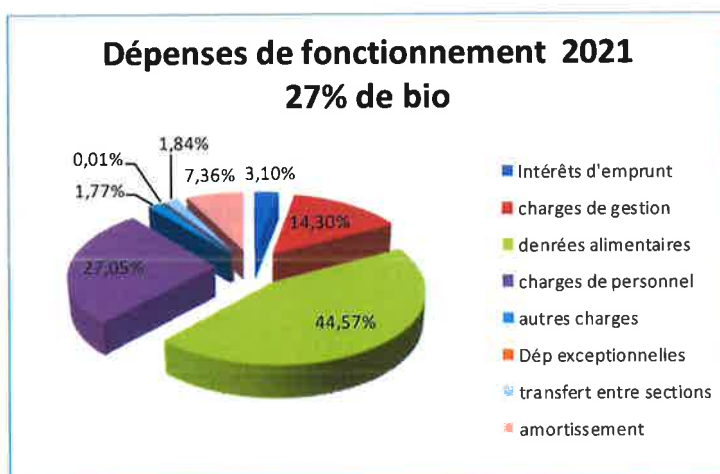
i. augmenter la part de produits durables de 12% en 2021 => Budget équilibré sans modifier les tarifs malgré l'augmentation des dépenses de denrées alimentaires de 180 000€

ii. augmenter la part de produits durables de 20% en 2021 => soit une augmentation de 300 000€ des charges de denrées alimentaires => impact sur les prix des repas (déficit de 150 000€)

iii. Répondre à la loi, soit 50% de produits durables => +525 000€ de dépenses alimentaires supplémentaires soit un déficit estimé à 380 000€

i. Progression de 12% de la part de produits bio en 2021=> 27% au total

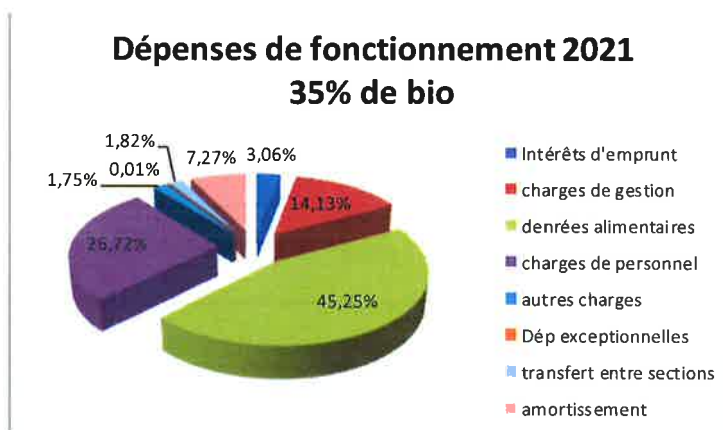
Intérêts d'emprunt	299 000,00 €
charges de gestion	1 379 800,00 €
denrées alimentaires	4 300 000,00 €
charges de personnel	2 610 000,00 €
autres charges	171 010,00 €
Dép exceptionnelles	500,00 €
transfert entre sections	177 500,00 €
amortissement	710 000,00 €
	9 647 810,00 €



De cette hypothèse, l'équilibre budgétaire est réalisable sans augmentation des tarifs des prestations aux villes.

ii. Progression de 20% de la part de produits bio en 2021 > 35% au total

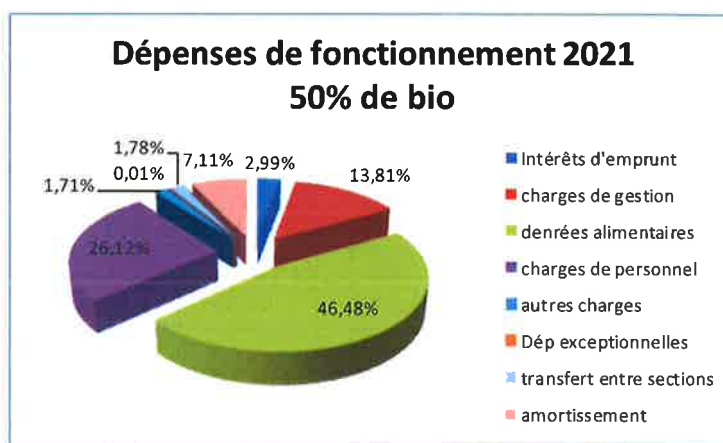
Intérêts d'emprunt	299 000,00 €
charges de gestion	1 379 800,00 €
denrées alimentaires	4 420 000,00 €
charges de personnel	2 610 000,00 €
autres charges	171 010,00 €
Dép exceptionnelles	500,00 €
transfert entre sections	177 500,00 €
amortissement	710 000,00 €
	9 767 810,00 €



De cette hypothèse, une augmentation de +1,5% l'ensemble des tarifs est à envisager

iii. Progression de 35% de la part de produits bio en 2021 => 50% au total

Intérêts d'emprunt	299 000,00 €
charges de gestion	1 379 800,00 €
denrées alimentaires	4 645 000,00 €
charges de personnel	2 610 000,00 €
autres charges	171 010,00 €
Dép exceptionnelles	500,00 €
transfert entre sections	177 500,00 €
amortissement	710 000,00 €
	9 992 810,00 €



De cette hypothèse, une augmentation de +4% l'ensemble des tarifs est à envisager

• **L'achat de denrées alimentaires**

L'achat de denrées alimentaires constitue la principale dépense de fonctionnement de l'établissement. Compte tenu des éléments sus-énoncés, la part de cette dépense varie de 44% à 46,5% de l'ensemble des dépenses. 2021 est aussi l'année du lancement de l'appel d'offres pour la fourniture de denrées alimentaires pour les années 2022 à 2025.. En effet, le précédent marché avait volontairement été lancé pour 18 mois afin de permettre aux entreprises de rapprocher leurs offres au plus près des dispositions de la loi EGalim en matière de fourniture de produits durables.

▪ **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. La variation de ces charges pour 2021 est estimée à +4,16% par rapport au BP2020. Le détail des hausses et des baisses est indiqué dans le tableau ci-dessous. Certaines hausses sont incompréhensibles comme les fluides dont nous n'avons pas la maîtrise ou bien des hausses liées à des changements de marché public.

Dépenses en progression	BP 2020	PREV CA 2020	PREV 2021	DIF EN NOMBRE /BP 2020	DIF EN % / BP 2020	
Electricité	107 100 €	107 500 €	110 350 €	3 250 €	3,03%	augmentation liée au coût de la vie
Gaz	35 700 €	26 800 €	37 000 €	1 300 €	3,64%	augmentation liée au coût de la vie
Maintenance et entretien bâtiment	440 000 €	440 000 €	487 000 €	47 000 €	10,68%	certaines travaux n'ont pas pu s'effectuer lors de la crise sanitaire
autres loc vehicules	4 000 €	2 500 €	10 000 €	6 000 €	150,00%	location d'un véhicule propre pour les déplacements autres que livraisons
Formation	28 000 €	16 551 €	30 000 €	2 000 €	7,14%	dépenses reportée sur 2021
produits d'entretien	10 000 €	13 723 €	14 000 €	4 000 €	40,00%	changement de marché au 01/08/2020
Location et entretien du linge	35 000 €	29 618 €	36 000 €	1 000 €	2,86%	changement de marché au 01/08/2020 et dotations en plus
TOTAL	659 800 €	636 692 €	724 350 €	64 550 €	9,78%	

Dépenses en diminution	BP 2020	PREV CA 2020	PREV 2021	DIF EN NOMBRE /BP 2020	DIF EN % / BP 2020	
Achats petit matériel	10 000 €	2 904 €	8 000 €	-2 000 €	-20,00%	moins de prestations (crise sanitaire)
Location vaisselle	8 000 €	1 609 €	5 000 €	-3 000 €	-37,50%	moins de prestations (crise sanitaire)
honoraires (avocats ...)	31 414 €	6 690 €	20 000 €	-11 414 €	-36,33%	
graphisme externe	10 000 €	3 970 €	8 000 €	-2 000 €	-20,00%	moins d'activité
fête et cérémonie	10 000 €	4 408 €	7 000 €	-3 000 €	-30,00%	
voyage et déplacements	4 500 €	562 €	2 500 €	-2 000 €	-44,44%	
téléphonie	15 000 €	11 413 €	12 500 €	-2 500 €	-16,67%	
personnel extérieur	60 000 €	40 559 €	55 000 €	-5 000 €	-8,33%	
TOTAL	148 914 €	72 115 €	118 000 €	-30 914 €	-20,76%	

EVOLUTION DEPENSES A CARACTERE GENERAL	BP 2020	PREV CA 2020	PREV 2021	DIF EN NOMBRE /BP 2020	DIF EN % / BP 2020
	808 714 €	708 807 €	842 350 €	33 636 €	4,16%

▪ La Recherche et Développement

Le Syrec s'est lancé dans une démarche de recherche et développement depuis 2019 en vue de la transition du plastique vers des contenants plus vertueux. Une enveloppe de 50000€ sera consacrée à cette activité.

▪ Les charges de personnel

Deuxième dépense de fonctionnement du Syrec. Les charges de personnel devraient se stabiliser par rapport au BP2020. Une évolution est cependant envisagée pour un montant de 10 000€ pour faire face au dispositif PPCR (*Parcours Professionnels, Carrières et Rémunérations*).

▪ Les intérêts d'emprunt

Les intérêts d'emprunt diminuent de 3.86% en 2021 par rapport à 2020.

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 répondre d'une part à l'évolution de la législation et d'autre part pour l'amélioration de l'activité des services.

La part de l'emprunt (capital + intérêt) représente 7.54% des dépenses totales du syndicat (capital : 4.38%, intérêts d'emprunt 3.16%).

Pour rappel, avec le remboursement de l'emprunt de 10 ans impacté sur le budget de l'année 2020, **le poids financier de l'emprunt dans les maquettes budgétaires a diminué de 2,82%. De ce fait, en 2019, nous avons décidé une diminution des tarifs de vente de repas de 3%.**

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.

1. Les reports de l'exercice 2020 sur l'exercice 2021

- 1 cuiseur à pâtes de grande capacité => 150 000€
- Grilles pour tunnel de braisage => 50 000€

Total somme reportée : **200 000€**

Des acquisitions de divers matériels s'avèrent également nécessaires en 2021 pour l'amélioration des techniques de production et de logistique ainsi que sur le bâtiment.

Elles se regroupent en cinq volets :

2. 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€ pour l'achat de matériel suivi par l'instance du CHSCT
- Sous total : 10 000€**

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

- 250 socles rouleurs pour le transport des cagettes vers les cuisines relais => 9 000€
 - Divers matériel (cuvier, bacs, chariot, socles rouleurs inox) => 8 000€
 - 400 cagettes => 6 000€
 - Bacs inox et ou verre pour recherche et développement => 10 000€
 - Installation et réparation de portes sectionnelles => 29 000€
- Sous total : 62 000€**

4. Le changement de gaz frigorifique

- La législation européenne a évolué au 01/01/2020 en matière de fluides frigorigènes visant à l'amélioration des émissions de gaz plus vertueux dans l'atmosphère. C'est pourquoi nous devons prendre en compte l'éventuel changement de gaz en cas de fuites de nos groupes frigorifiques.

Sous total : 100 000€

5. Informatisation et GPAO

- Achats d'ordinateurs : le développement des outils numériques nécessitent l'achat de nouveaux ordinateurs pour répondre à la fois à la dématérialisation des actes mais également lors de travail à distance => 10 000€
- Microlide ; le développement de la GPAO arrive dans sa phase de mise en production à compter de l'été 2021. Pour ce faire, nous devons acquérir 5 PAD de nouvelle génération pour nous per-

mettre de scanner l'ensemble de nos entrées et sorties de stocks au magasin. La formation des opérateurs est intégrée dans le coût d'acquisition => 50 000€

Sous-total : 60 000€

6. Achat de contenants ré-employables pour le portage de repas à domicile : 50 000€

Total des investissements hors remboursement d'emprunts : 482 000€

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).

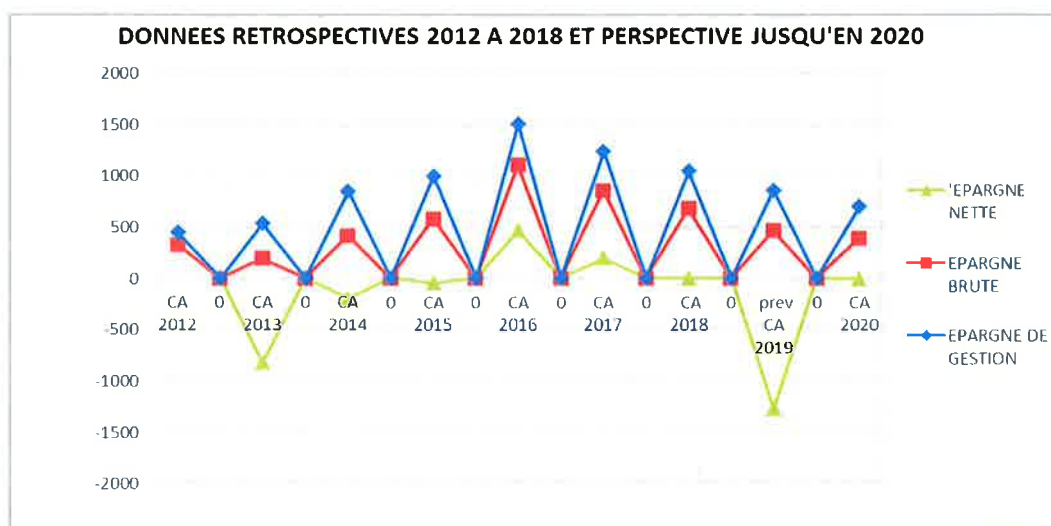
L'estimation du FCTVA pour 2019 est de 30 000€

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 RETROSPECTIVES 2012 A 2018 ET PERSPECTIVE JUSQU'EN 2020

En K€ Intitulé	Population en 2016(INSEE) : Gennevilliers 46939 SaintOuen 49949 Villepinte 36809 TOTAL :133697 hab									
	CA 2012	CA 2013	CA 2014	CA 2015	CA 2016	CA 2017	CA 2018	prev 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	7 954	8 044	7 016	
Recettes réelles courantes	5 416	8 563	8 325	8 833	9 093	9 139	8 999	9 181	7 181	
EPARGNE DE GESTION	445	534	848	997	1 507	1 241	1 045	1 137	165	
Intérêts de la dette	115	338	432	416	400	382	365	396	311	
EPARGNE BRUTE	330	196	416	581	1 107	859	680	741	-146	
Remboursement capital dette	0	1 026	614	630	645	663	680	1 743	401	
EPARGNE NETTE	330	-830	-198	-49	462	196	0	-1 002	-547	
Ratio d'endettement		78	35	24	12	15	16	14	68	
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 €	



Notre épargne de gestion est faible (*recettes réelles de fonctionnement moins les dépenses réelles de fonctionnement* -165 000 €-) et ne permet pas de couvrir la totalité des intérêts d'emprunt (311 000 €). De ce fait, notre épargne brute est négative de -146 000 €.

Avec le remboursement de l'emprunt en capital (+401 000 €) notre épargne nette est négative également (-547 000 €).

Le ratio d'endettement est donc passé à 68 ans.

Si l'activité reprend normalement en 2021 et 2022 et que les effectifs prévus se réalisent nous devrions passer à 18 ans en 2022. Et s'il l'activité continue sa progression, voire progression de manière substantielle par l'arrivée d'une 4^{ème} commune, le ratio d'endettement pourrait être en dessous de 10 ans d'ici 4 à 5 ans.

Nous devons donc être très vigilants sur le suivi budgétaire, nos marges de manœuvre sont devenues faibles en raison du manque à gagner de l'année 2020. Toute grève ou baisse importante d'effectifs a un impact fort sur l'équilibre de nos finances. Le nombre de bénéficiaires augmente au fil des ans, un nouveau groupe scolaire va ouvrir en septembre 2021 sur la ville de Saint-Ouen-sur-Seine et peut-être une perspective d'adhésion d'une 4^{ème} commune.

La lutte contre le gaspillage alimentaire, est aussi un des leviers importants à ne pas négliger pour contenir nos dépenses.

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.

Rappelons qu'en 2019, nous avons baissé de 3% les tarifs de repas scolaire et périscolaires suite au remboursement par anticipation de l'emprunt de 10 ans et de -1% en 2018. La dernière augmentation de +1% date de 2016. Certes, le levier d'une adhésion d'une 4^{ème} commune pourrait permettre de diminuer les tarifs. La piste de la commune de Villeneuve-la-Garenne avance dans le bon sens.

Cependant, comme le présent rapport l'expose, la question de l'équilibre des dépenses se pose selon la part de produits durables à présenter dans les menus en 2021 en vue de répondre à l'article 24 de la loi EGALim au 1^{er} janvier 2022.

Des scénarii proposés, nous devons retenir les éléments suivants pour 2021:

- 27% de produits durables (soit une progression de 12% / 2020) dans les menus ne conditionneraient pas d'augmentation des tarifs
- 35% de produits durables (soit une progression de 20% / 2020) dans les menus amèneraient une augmentation de l'ensemble des tarifs de 1,5%
- 50% de produits durables (soit une progression de 35% / 2020) dans les menus amèneraient une augmentation de l'ensemble des tarifs de 4%

Ces simulations prennent en compte une progression du nombre de repas estimé dans le rapport sur les 3 villes, soit +6,73% par rapport à l'année 2019 (la comparaison ne peut se faire avec l'exercice 2020 compte tenu de la baisse d'activité liée au Covid-19).

Toutefois, si des événements non prévisibles au stade de l'élaboration du BP2021 venaient se présenter dans le courant de l'année, les tarifs pourraient alors évoluer en plus en en moins lors du vote du budget supplémentaire.

Le bureau du syndicat réuni en séance ordinaire le 14 janvier 2021 propose à l'unanimité d'appliquer une hausse des tarifs de 1,5% en vue d'acquiescer 35% de produits durables en valeur d'achat dans les menus dès le 1^{er} mars 2021. Un pas supplémentaire vers l'application de la loi EGALim qui imposera une part de 50% de produits SIQO en valeur d'achat dès le 1^{er} janvier 2022.

Gennevilliers, le 14 janvier 2021

Le Président,



Philippe CLOCHETTE
Maire-Adjoint de Gennevilliers

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "P. Clochette", written over the printed name.