

SYNDICATS INTERCOMMUNAUX
SIRESCO

Communication du rapport d'activité et du compte administratif 2015

EXPOSE DES MOTIFS

Le SIRESCO (Syndicat intercommunal pour la restauration collective) est composé de 16 villes. Pour l'année 2015, l'ambition a été de tenir au mieux tous les équilibres sociaux, éducatifs, économiques et budgétaires.

6 560 725 repas ont été consommés par l'ensemble des convives sur l'année 2015, pour une prévision de 6 693 538 repas, soit un écart de 1,98 % sur l'année. Il est à noter une hausse de 3,17 % de repas consommés par rapport à 2014.

La restauration scolaire et extra-scolaire, encadrants compris, représente l'activité principale du SIRESCO avec 92,04 %, et se décompose comme suit :

Restauration scolaire (sauf mercredi)

Le nombre de repas consommés a été de 5 111 809, soit une progression de 4,28 % sur 2014. La moyenne journalière est de 36 513 repas en période scolaire sur 140 jours de classe.

Restauration du mercredi (scolaire ou extra-scolaire selon les villes)

Sur les 34 mercredis, 431 206 repas servis, ce qui correspond à 12 683 repas journaliers soit une évolution de 12,11 %.

Restauration vacances scolaires

Toutes périodes de vacances scolaires confondues, 494 208 repas consommés, soit 6 336 repas journaliers (-3,36 % par rapport à 2014).

Taux de fréquentation de la restauration scolaire à Ivry

La population scolaire, maternelle et élémentaire confondus, s'élève 5 843 enfants¹.

Le nombre de repas scolaires journaliers étant de 4 363², plus de 74 % des élèves ivryens déjeunent au restaurant scolaire.

Le coût d'un repas enfant est de 3,15 €.

Sur l'année, 2 256 656 goûters ont été consommés (+12,49 % par rapport à 2014).

Pour les personnes âgées, 369 155 repas ont été livrés, ce qui représente 5,62 % de l'activité du SIRESCO.

¹ Référence : octobre 2015

² Référence moyenne journalière : novembre 2015

La restauration des personnels communaux représente 2,15 %, soit 141 139 repas (+1,16 % par rapport à 2014).

La restauration de la petite enfance s'élève à 12 464 repas, soit 0,2 % de l'activité du SIRESCO.

ACTIONS 2015

Suite de l'action des chargés des relations avec les villes sur le terrain : 250 visites ont été réalisées pour apporter des conseils techniques, préciser les procédures HACCP³, déjeuner dans les restaurants scolaires.

Les orientations de la coopération décidées ensemble et mises en œuvre par le SIRESCO dans la poursuite de ses actions et de ses démarches, à savoir :

- Poursuivre la démarche qualitative de la politique de restauration sociale collective dans ses diverses dimensions,
- Faire vivre et nourrir la pratique de la coopération pour partager toujours mieux le sens commun du service public local,
- Poursuivre la politique maîtrisée d'investissement visant à prévoir les moyens à mobiliser pour garantir le bon fonctionnement du SIRESCO,
- Gérer avec maîtrise les ressources provenant des contributions communales en tenant compte d'un accroissement du nombre de repas de 2,91 % sur 2014,
- Gérer les dépenses de fonctionnement dont les deux principaux postes sont les dépenses dédiées à l'achat des denrées alimentaires et celles liées au personnel qui, respectivement, représentent 61,17 % et 24,67 % des dépenses réelles de fonctionnement,
- Conforter la diversité des plats dont l'introduction de protéines végétales,
- Développer les approvisionnements issus de l'agriculture respectueuse de l'environnement et des êtres humains, pour que des ingrédients bio soient présents dans 33 % des composantes alimentaires, avec un objectif budgétaire réalisé de 15 % d'achat des denrées alimentaires,
- De renforcer le respect de la saisonnalité des produits.

Pour ce qui concerne plus précisément la ville d'Ivry, accompagnement pour la mise en place du double menu à compter de février 2016 pour les enfants des écoles élémentaires, ainsi que pour l'évaluation du gaspillage alimentaire.

L'étude lancée fin 2013 relative au projet de rénovation de l'unité de production La Cerisaie s'est achevée en janvier 2015.

Trois scénarios ont été étudiés :

Le 1^{er} : coût estimé à 3 060 344 € pour une durée de présence de 10/12 ans,

Le 2^{ème} : coût estimé à 1 871 126 € pour une durée de présence de 8/10 ans,

Le 3^{ème} : coût estimé à 1 858 749 € pour une durée de présence de 5/6 ans.

Après analyse de ces propositions, le scénario n°3 a reçu un avis favorable du Comité syndical.

³ Hazard Analysis Critical Control Point (hygiène et sécurité alimentaire)

OBJECTIFS 2015

La semaine du goût :

La semaine du goût dont le thème a été « voyage culinaire à travers le temps » s'est déroulée du 12 au 16 octobre. Chaque jour, un « temps » a été mis à l'honneur (Romains, Moyen-âge, Renaissance, des Lumières et de nos jours). Une affiche ainsi qu'un livret pédagogique ont été conçus à l'intention du personnel d'animation et distribués dans chaque école. Une planche d'autocollants reprenant ce thème a été offerte à chaque enfant.

De la terre à l'assiette :

En 2015, le volume d'achats de denrées « bio » est de 14,36 %, ce qui représente 2 117 538 €.

La fête du pain s'est déroulée du 11 au 15 mai. Chaque jour, les enfants ont pu goûter un pain bio différent (sésame, pavot, céréales et graines de lin).

LA GESTION FINANCIERE

La contribution financière des communes a augmenté de 0,4 % par rapport à 2014.

Les recettes de fonctionnement sont de 25 916 404 € dont 97,98 % de contributions des communes.

Les dépenses de fonctionnement s'élèvent à 23 525 613 € et se détaillent comme suit :

- achat des denrées alimentaires : 14 744 947 € (soit 61,9 %)
- frais de personnel : 5 946 993 € (soit 25,26 %)
- autres charges de gestion : 2 833 673 € (soit 12,84 %)

Sur l'exercice budgétaire 2015, les taux de réalisations en fonctionnement sont de 100,9 % et en investissement de 98,72 %.

Les recettes réelles d'investissement hors dotations sont de 777 443 € (fonds propres).

Le compte de gestion fait apparaître une capacité d'autofinancement nette (épargne nette) de 1 111 255,41 €

L'excédent du compte administratif 2015 s'élève à 1 304 896 €.

P.J. : - rapport d'activité 2015

- compte administratif 2015 (consultable en séance).