



Rapport d'activités 2024

Préambule

Le Syndicat Intercommunal pour la Restauration regroupe les communes de Bourgbarré, Chartres de Bretagne, Pont-Péan et Saint-Erblon, soit une population globale **de 21 007 habitants (population légale au janvier 2024)**. Le comité syndical est composé de 12 membres titulaires et 12 suppléants, soit trois élus de chaque commune.

Au cours de l'année 2024, la cuisine centrale, créée en 2003, a préparé et livré en moyenne **1 660 repas/jour** en période scolaire (contre 1660 en 2023) et **450 les mercredis** (contre 450 en 2023), en liaison froide depuis septembre 2015 sur **6 sites** différents : 2 écoles + 1 multi-accueil à Chartres de Bretagne ; 3 sites de livraison : Bourgbarré, Saint-Erblon et Pont-Péan.

Elle fonctionne **5 jours sur 7** à destination des restaurants scolaires, des personnels municipaux, des crèches ou des centres de loisirs pendant les vacances scolaires. La livraison s'effectue avec deux camions aménagés à cet effet.

La coopération intercommunale permet de favoriser l'investissement en matériel et l'achat de denrées alimentaires en grande quantité.

Ce rapport retrace l'activité de l'année 2024.

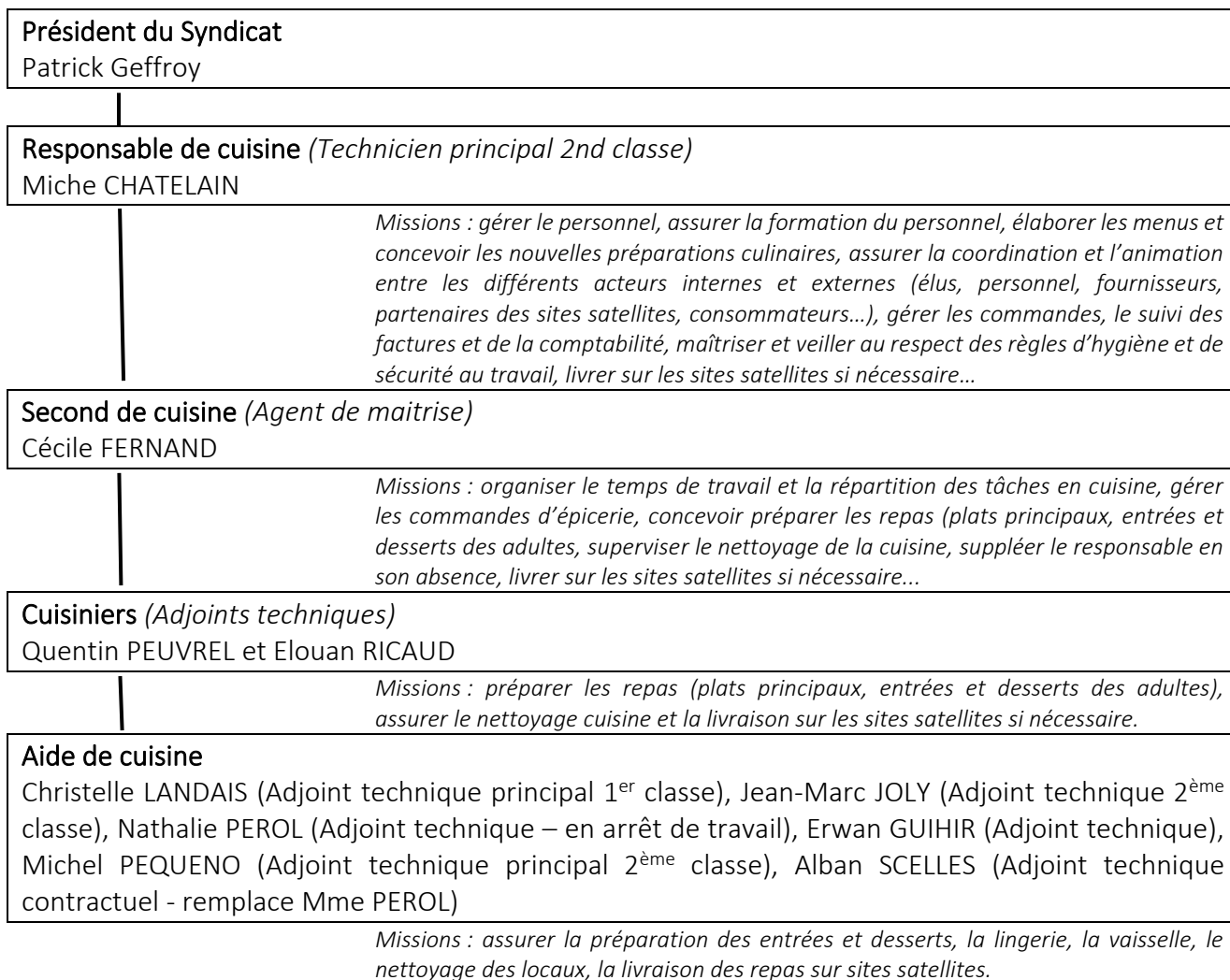
SOMMAIRE

1. Ressources Humaines	4
2. Organigramme	4
3. Déroulement d'une journée « type »	4
4. Le bio dans l'assiette	5
L'approvisionnement	5
5. Diététique et animations	5
Evaluation	5
Repas à thème	5
6. Plan de maîtrise sanitaire	6
7. Le recyclage	6
8. La crise sanitaire	6
9. Nombre de repas en 2023	7
8. Données financières	8

1 - Ressources humaines

- 9 agents fonctionnaires employés par le syndicat (1 agent à 80% et 1 agent à 50%)
- Tous sont issus de la filière technique
- 1 agent est reconnu travailleur handicapé

2- Organigramme



3 - Déroulement d'une journée « type »

- 6h18 : Chargement des conteneurs pour les entrées, fromages, desserts qui ont été préparés la veille ou le vendredi pour le lundi. Préparation des repas pour le lendemain.
- 8h45 : chargement des camions et départ.

Camion 1 : Auditoire (Chartres), Pont Péan, Brocéliande (mater. Chartres).

Camion 2 : Bourgbarré, St Erblon, Tintinabule (crèche Chartres).

- 11h00 : préparation des repas, retour des conteneurs et rangement des plats qui reviennent propres des sites.
- 12h00-12h30 : repas du personnel.
- 12h30-14h00 : nettoyage des locaux et du matériel. Chargement des conteneurs (pour le plat de résistance) qui sont stockés dans la chambre froide départ jusqu'au lendemain.

4 - Le bio dans l’assiette

Le coût des denrées alimentaires globales pour l’année 2024 s’élève à 427 302 € HT, en forte diminution par rapport à 2023 avec 470 812 € HT.

42 % des achats alimentaires du syndicat sont labellisés en produits biologiques dont 41 % de produits frais locaux : yaourt, fromage, fruits et légumes. (Identique à 2023).

Le bio dans l’assiette correspond, en poids, à 64 % des denrées servies sur un plateau (moyenne faite sur 4 semaines). (Identique en 2023).

Les commandes en produits frais bio (lait, yaourts, fromage blanc, fromage, légumes locaux et de saison, fruit, jus de pomme...) sont réalisées auprès de « Manger bio 35 » et « Terres de sources » qui se chargent de faire appel à des producteurs bio et surtout locaux (en Ille-et-Vilaine), conformément au cahier des charges.

Par délibération n°18/2021 en date du 15 septembre 2021, le conseil d’administration a adhéré à la convention constitutive du groupement de commandes « Terres de Sources » pour la passation de marchés de préservation des ressources en eau potable et de l’air du bassin Rennes, du pays de Rennes et du pays de Fougères.

Ce groupement de commandes vise la préservation des ressources environnementales en eau potable et air par des changements de pratiques agricoles des producteurs ayant répondu au marché notamment via l’acquisition de denrées alimentaires.

En 2024 : achats bio en approvisionnement local via Manger Bio 35 et Terres de Sources :

Manger bio		
Produit	Poids en Kg	Prix (HT)
Fruits et légumes	4 883	11 028 €
Crèmerie	1 021	7 179 €
Glace	133	2 131 €
Pâte fraîche	53	477 €
Alternatives végétales légumineuses	33	391 €
Jus de pommes	180	432 €
Pain	2 692	11 124 €
Total	8 995	32 762 €

Terres de sources		
Produits	Poids en Kg	Prix (HT)
Epicerie	218	838 €
Fruits et légumes	959	3 999 €
Crèmerie	6 473	23 325 €
Viande	11	118 €
Jus de pommes	306	808 €
Total	7 967	29 088 €

Pour l'année 2024, selon la déclaration Egalim : 62% (contre 59 % en 2023) des dépenses pour les aliments entrent dans la loi Egalim dont :

- 42.17 % de produits bio
- 20.46 % de produits labellisés (IGP, AOC, AOP, Label Rouge, BBC, Pêche durable), à noter que la volaille est en Label BBC et Nouvelle Agriculture.

Egalim	Epissaveur	Passion froid	Terre azur	Manger bio	Terre de so	SBV et esprit restauration	Janzé volaille et Volfrance	Ds armorique	Bertel	Pain	Total	%
Bio	37950 €	33230 €	23501 €	32767 €	27050 €	2567 €		2137 €	6765 €	11815€	177782€	42
IGP, AOP, AOC, Label Rouge	€											
proposition assimilée	2236	34883 €	10400 €		2039 €	21656€	7943 €	7143			86300€	20
Poisson (pêche durable)											- €	0,0
BBC											€	
TOTAL	68244 €	121865 €	72024 €	32767 €	29089 €	48119 €	20731 €	9693 €	6 765 €	12267 €	421564 €	62

	Epissaveur	Passion froid	terre azur	SBV et esprit restauration	Volfrance	Janzé volaille	Ds aromorique	pain	Total	%
Non égalim	28057 €	53751 €	38123 €	€ 23886	9350 €	3438 €	0€	452 €	157057€	38

5 - Diététique et animations

Les menus sont conçus par le responsable de la cuisine centrale, en partenariat avec la diététicienne Margaux Dinard pour 7 à 8 semaines (coût de la prestation : 150€/mois). Depuis 2019, un repas sans viande est proposé aux communes qui le souhaitent. Trois communes sur 4 ont opté pour cette solution. Si les parents choisissent le repas sans viande pour leur enfant, différentes modalités s'appliquent selon les communes. Un repas végétarien est proposé par semaine.

- Toutes les viandes sont françaises.
- Tout le porc (saucisse, rôti, côte...) : Label Bleu Blanc Cœur.
- Le poulet : BBC ou nouvelle agriculture.
- Le poisson est labélisé 8 beaufort et pêche durable
- Les légumes surgelés (haricots, petits pois, chou-fleur, brocolis...) sont bio.

Evaluation des repas

Pour avoir un retour des sites, il été mis en place un système de fiches d'appréciations où les responsables renseignent sur l'acceptation des plats proposés, sur les quantités, ce qui permet de rectifier pour les fois suivantes afin d'éviter au maximum le gaspillage alimentaire.

Une commission qualité a été créée. Elle a pour objectif de réunir les animateurs et les responsables des restaurant satellites afin d'étudier les opportunités d'améliorations du service tant en termes de qualité que d'animations des repas à thème. Elle s'est réunie le 23 janvier 2025.

Repas à thème de l'année scolaire 2023/2024 : les couleurs :

- Le 17/04/24 : Le Jaune
- Le 4/10/24 : La Normandie

Repas à thème de l'année 2024-2025 : les régions

- Le 4/10/24 : La Normandie
- Le 29/11/24 : La Bretagne

6 - Plan de maîtrise sanitaire

En 2020 le plan de maîtrise sanitaire (PMS) a été repensé. Il s'agit d'un document obligatoire qui analyse tous les points d'activité de la cuisine (suivi et contrôle des températures, plans de nettoyage, HACCP). Le plan de maîtrise sanitaire, ou PMS, est un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire. C'est un outil permettant le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire pour garantir la sécurité des produits.

L'entreprise Labocéa a travaillé avec l'équipe pour établir ce PMS en listant toutes les tâches obligatoires, tous les protocoles et les règles d'hygiène à suivre.

7 - Le recyclage

Depuis le début de l'année 2021, les déchets végétaux organiques (épluchures) sont collectés par un service de Rennes Métropole qui a mis des conteneurs à notre disposition.

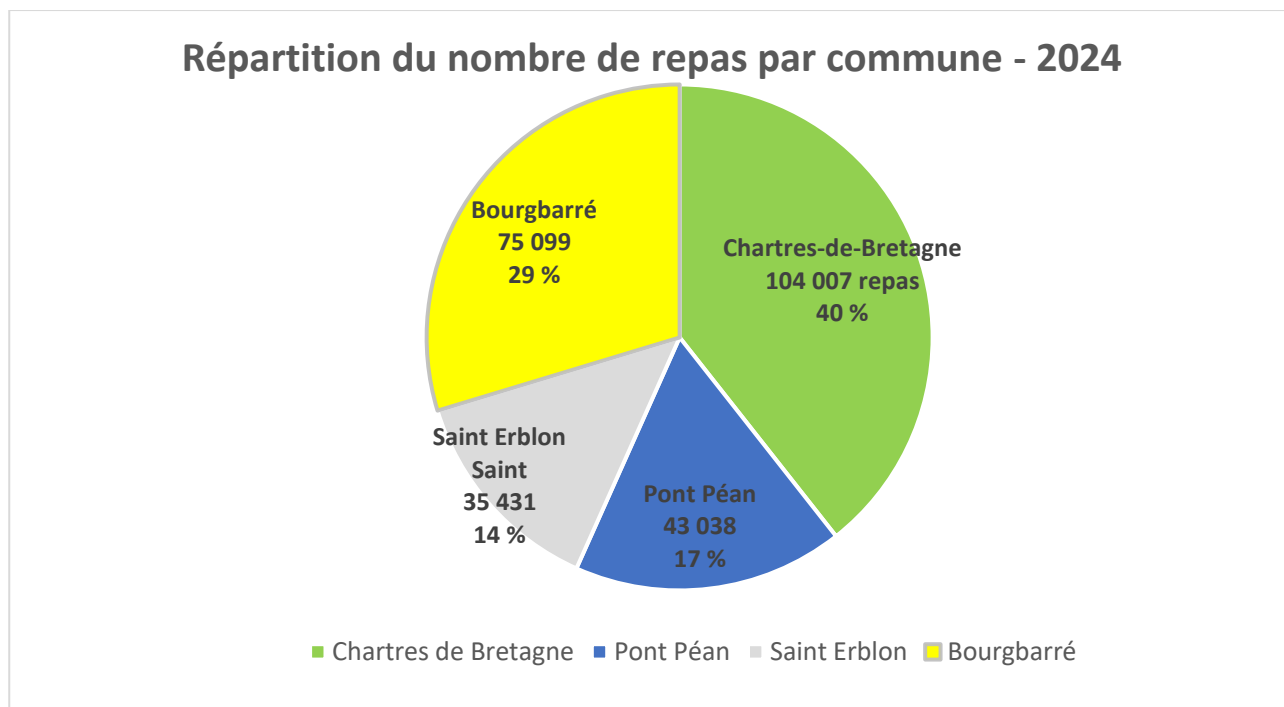
En 2024, 3 137 kg de déchets organiques ont été récupérés par Rennes Métropole et valorisés par méthanisation (contre 2 425 kg en 2023).

L'augmentation s'explique principalement par la modification du mode de collecte avec une augmentation du nombre de levées car la collecte a également eu lieu durant les vacances scolaires à compter du mois de juillet, ce qui n'était pas le cas en 2023.

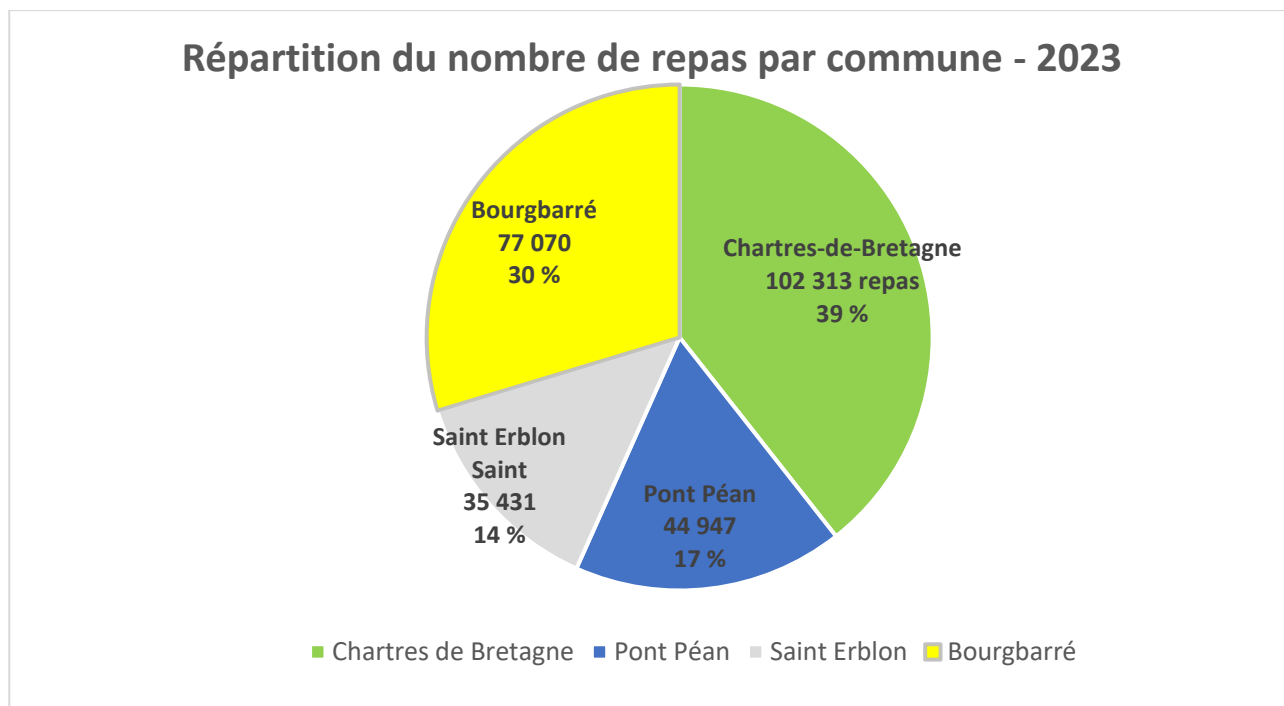
Années	Nbre de levées	Poids
2023	70	2425 kg
2024	83	3137 kg

8 – Nombre de repas en 2024

Total des repas pour l'année 2024 : 257 579

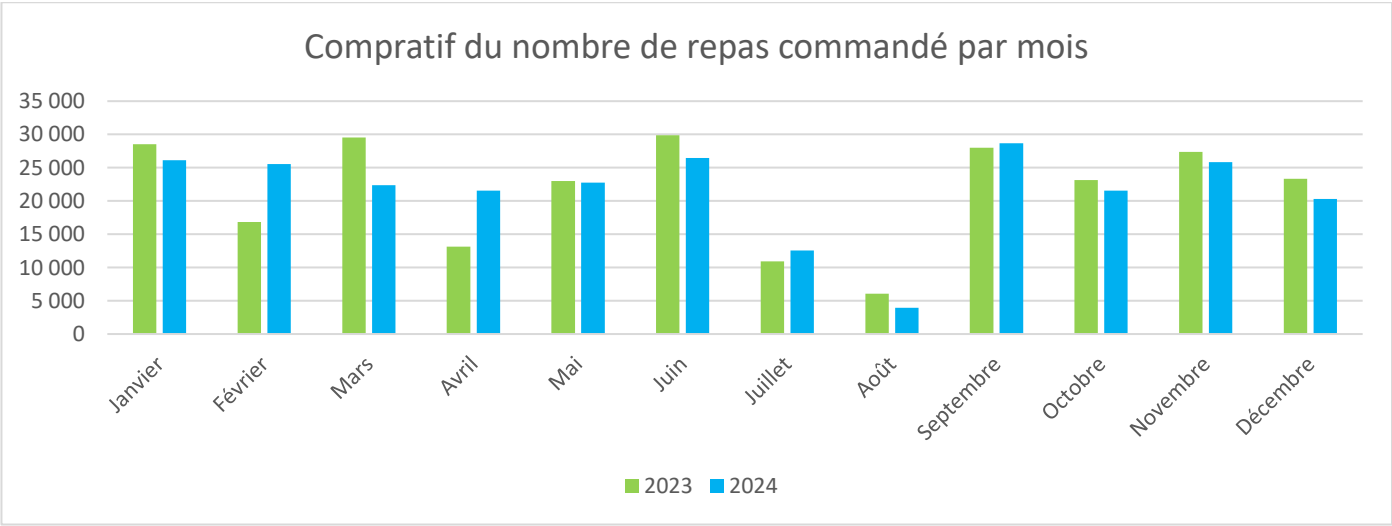


Total des repas pour l'année 2023 : 259 761



2024 : nombre de repas /mois et par commune

	Repas	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
Chartres de Bretagne	Enfants	9 848	9 604	8 738	8 185	8 705	9 919	4 443	1 982	10 586	7 890	9 486	7 959	97 345
	Tintinabulle	454	467	452	348	380	399	467	87	370	414	373	282	4 493
	Adultes	188	173	178	148	135	206	169	139	186	184	183	280	2 169
Pont Péan	Enfants	4 301	4 221	3 575	3 595	3 684	4 576	1 982	451	4 879	3 732	4 146	3 171	42 313
	Adultes	58	63	49	55	107	132	31	0	82	47	60	41	725
Saint Erblon	Enfants	3 532	3 486	3 046	3 002	3 126	3 627	2 036	537	3 962	2 882	3 544	2 646	35 426
	Adultes	0	0	0	0	4	4	0	0	0	1	0	0	9
Bourgbarré	Enfants	7 698	7 506	6 295	6 182	6 576	7 551	3 402	764	8 584	6 379	7 990	5 894	74 821
	Adultes	28	28	24	22	26	32	6	0	34	22	30	26	278



	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Total
2023	28 550	16 852	29 520	13 136	22 993	29 863	10 914	6 051	27 979	23 159	27 390	23 354	259 761
2024	26 107	25 548	22 357	21 537	22 743	26 446	12 536	3 960	28 683	21 551	25 812	20 299	257 579

9 - Données financières et budgétaires

Participation des communes du syndicat pour l'année 2024

Jusqu'en 2023, la participation des 4 communes est répartie en fonction de la population légale de chacune d'elles, au 1^{er} janvier N-1.

Par délibération n°19/2023 en date du 05 décembre 2023, le comité syndical a décidé de ne pas voter de participation des communes membres pour l'année 2024.

Tarif du repas facturé aux communes pour l'année 2024

Par délibération n°20/2023 en date du 28 novembre 2023, le comité syndical avait décidé de maintenir pour l'année 2024 les tarifs appliqués pour l'année 2023.

		Tarif au 1 ^{er} janvier 2024		
		P.U.H.T	TVA	P.U.T.T.C
Repas	Enfant	4,21 €	5,5%	4,44 €
Repas	Crèche	3,11 €	5,5%	3,28 €
Repas	Adulte	5,20 €	5,5%	5,49 €

Compte administratif 2024

Section de fonctionnement

- Les recettes de fonctionnement, comprenant le report de 130 000 € de l'excédent 2023, s'élèvent à 1 219 483,10 € et les dépenses à 1 008 858,57 €.
- Le produit des services, principale recette du syndicat, se maintient entre 2023 (1 086 156 €) et 2024 (1 082 234€).
- Les charges à caractère général ont globalement diminué pour l'année 2024 en raison de la contractualisation avec SCA, qui a permis au Syndicat de diminuer de 43 502 € l'acquisition de denrées alimentaires en 2023 et 2024.
- En conséquence, la section de fonctionnement est excédentaire pour un montant de 210 624,53 €, dont 130 000 € d'excédent antérieur reporté.
- .

Section d'investissement

- Les recettes de la section d'investissement, d'un montant de 180 796,82 €, reposent sur trois composantes :
 - Report de l'excédent 2023 pour un montant de 139 059,44 €,
 - Le virement des excédents de fonctionnement capitalisés pour 7 830,63 €
 - Les dotations aux amortissements pour un montant de 33 906,75 €
- Les dépenses s'élèvent à 42 566,81 €
- En conséquence, la section d'investissement est excédentaire de 138 230,01 €.

Ci-dessous, une partie des investissements majeurs réalisés en 2024 :

Intitulés	Montant HT
Changement des luminaires	3 586,72 €
Isolation	1 150 €
Acquisition d'une table mobile	790 €
Chariots, couvercles et bacs inox, socle rouleur	3 581 €
Etagères roulantes	2780 €
RAR2024-Acquisition d'un nouvel ordinateur	1 149 €

Le résultat de clôture de l'exercice 2024, toutes sections confondues reports inclus, est excédentaire pour un montant de **348 854,54 €**.