



RAPPORT D'ACTIVITÉ

SIPLARC

SEPTEMBRE
2023 - 2024



Mot de la Présidente	4
Mot de la Vice-Présidente.....	6
Mot du Directeur Général des Services	7
Le Comité Syndical	9
Introduction.....	10

I – Le SIPLARC, engagé pour une alimentation saine, durable & équilibrée 11

1 - Des marchés et des labels garantissant la qualité des produits.....	12
2 - Garantir l'équilibre nutritionnel	14
3 - Favoriser la satisfaction de nos convives : une mission collaborative	15
4 - Lutter contre le gaspillage alimentaire.....	17
5 - Développement des plats fait maison et des compétences culinaires ...	19
6 - L'achat de matériel adapté et ergonomique	20
7 - Hygiène et sécurité alimentaire	21
8 - Transition vers des contenants réemployables	23
9 - Un réseau de partenaires de qualité et solidaires.....	25

II – Le SIPLARC engagé pour nos convives 27

Ateliers culinaires.....	27
Ateliers de sensibilisation à la nutrition.....	28
Visites de notre site de production	29
Journée portes ouvertes du SIPLARC	31

III – Proposer des moments festifs à nos convives..... 32

Des menus à thèmes.....	32
Des temps forts et festifs pour nos seniors.....	34

IV – Notre activité quotidienne 35

Nos Points de livraison	35
Nos repas	35

V – Les Ressources du SIPLARC..... 37

1 - Les ressources humaines.....	37
2 - Les ressources financières	40

VI - ANNEXES 48

Annexe 1 - Les Délibérations.....	48
Annexe 2 - Rapport de la DDPP	52
Annexe 3 - Tableau des effectifs des emplois permanents.....	57
Annexe 4 - Rapport CRC.....	58

Mot de la Présidente

Julie Grünebaum



L'alimentation, c'est la vie !

C'est donc, de facto, un « fait social total » au sens de la définition anthropologue de Marcel Mauss ; et la restauration collective est bien une activité qui implique directement toutes les dimensions de la société, dimensions sanitaire, économique, juridique, culturelle, culturelle, etc...

Pour les deux villes réunies au sein du SIPLARC, c'est le premier service – en termes de nombre de bénéficiaires -aux familles, celui qui bénéficie quotidiennement aux publics les plus vulnérables, bébés, bambins, enfants, personnes âgées.

Nous nous félicitons que ce service public essentiel et son modèle économique soient aujourd'hui engagés dans une transformation globale qui ouvre sur un futur désirable grâce à la volonté politique des deux édiles des Villes de Noisy-le-Sec et Bondy : notre système alimentaire - c'est une évidence qu'il faut rappeler - doit se transformer, la loi Egalim l'a impulsée et les communes s'y attèlent avec courage et de bien maigres moyens.

La complexité de ce sujet, ses conséquences sur la santé des bénéficiaires, les conditions de travail des êtres humains qui cuisinent, conditionnent, livrent, approvisionnent, servent les publics, toute la chaîne de production et de fabrication, de la terre à l'assiette doivent être prises en compte pour opérer des choix judicieux, justes, et soutenables économiquement.

Une vision à court moyen et long terme doit être collectivement réfléchi et partagée pour opérer, grâce aux compétences professionnelles et à l'engagement sans faille des fonctionnaires territoriaux et de la nouvelle équipe de direction générale qui nous accompagnent depuis septembre 2023, cette transformation systémique.

Le SIPLARC, fête ses 24 ans d'existence cette année. D'innovant à l'aune du 21^{ème} siècle, il s'est usé jusqu'à risquer sa dissolution : vétusté, absence d'investissement, de régulation organisationnelle, de recherche et développement, arbitrages non éclairés par une connaissance technique approfondie, gestion strictement comptable de court terme et parcellaire dans un contexte global inflationniste, ponctuées de multiples crises sanitaires (covid, vaches et volailles folles...) et de scandales agroalimentaires etc...

Tandis qu'au fil des ans, nos publics, nos enfants, nos ainé-es, nos familles affrontent des conditions de vie de plus en plus difficiles, nos territoires voient s'allonger les files devant les points d'aide.*





L'alimentation est la variable d'ajustement dans les budgets face à des postes de dépenses contraints (loyers, factures énergétiques, frais de transports, etc.) qui augmentent plus vite que les salaires. Les privations de nourriture sont qualitatives et quantitatives : une personne sur quatre résidant en France restreint les quantités dans son assiette, et une sur sept saute des repas (14 %). Les femmes et les jeunes sont les deux groupes qui se restreignent le plus, tant sur la qualité que sur la quantité des aliments consommés. **

Face au réel, ne nous résignons pas, n'abaissions pas notre niveau d'exigence, tout au contraire, faisons-face, affrontons-le, car il est âpre et complexe, armé de connaissances, compétences, engagement, volonté et concentrons nos efforts, travaillons pour offrir à nos publics un droit qui relève de la santé publique et de la dignité humaine : bien manger. Au moins, une fois par jour.

C'est ce que vous découvrirez à la lecture de ce rapport d'activité au format temporel particulier, sur l'année scolaire écoulée à compter de la prise de fonction du directeur général des services.

État des lieux, diagnostic, plan de redressement, gestion exigeante, prospection, sourçage, investissement, formation, évolutions des pratiques professionnelles, mise aux normes tous azimuts ; une maquette budgétaire adoubee par la C.R.C. (Chambre Régionale des Comptes) puis validée par le Préfet de Seine saint Denis, un attachement renouvelé et affirmé des édiles, une gouvernance partagée, structurée, étroite, un collectif d'agentes et d'agents fédérés toutes catégories confondues autour d'un projet, du nouvel équipement et de nouveaux marchés publics, un fonctionnement en réseaux professionnels indispensable en 2024 sans oublier le volet éducatif impulsé dès 2020.

Enfin, je souhaite, exprimer ma gratitude auprès des femmes et des hommes qui ont maintenu vivant leur outil de travail et de production, qui ont assuré quelles que soient les conditions, la continuité de ce service public essentiel dont elles et ils ne doutent pas un seul instant du sens qu'il revêt et de son indispensable nécessité.

Bonne lecture.

**« La mise en œuvre récente de la loi de lutte contre le gaspillage alimentaire, concernant directement le don de nourriture aux associations en charge de l'aide alimentaire, concilie à la fois la question de la gestion des déchets alimentaires et celle de l'assistance aux populations vulnérables. La loi revient à autoriser à nourrir les pauvres avec ce qui était destiné à être jeté.*

Donner une valeur fiscale à des produits qui ont perdu leur valeur marchande (car moins frais, moins beaux, moins bons) fait courir le risque de considérer les pauvres comme une variable d'ajustement. Trop d'aliments sont commandés pour permettre aux consommateurs de choisir. Alors, avoir la possibilité de donner ces produits plutôt que de les jeter, et pouvoir être défiscalisés, neutralise le coût de la destruction alimentaire qu'il fallait auparavant payer, tout en évitant d'enregistrer des pertes. Ainsi, le système de surproduction global n'est pas remis en cause. » Bénédicte Bonzi, «Dilemme de l'aide alimentaire et conflit de normes», Socio- anthropologie, n° 39, Éditions de la Sorbonne, Paris, juillet 2019.

***Baromètre Ipsos/SPF 2020.*

Mot de la Vice-Présidente

Madame Sonia Bakhti-Alout



L'alimentation, dans les cantines scolaires et pour les seniors, est un enjeu majeur qui va au-delà de la simple fourniture de repas. Elle contribue à la santé, à l'éducation et au bien-être, tout en jouant un rôle important dans la sensibilisation aux pratiques alimentaires durables.

Le SIPLARC constitue un outil de production essentiel pour nos deux communes partenaires et les familles qui y résident.

Nous avons amorcé, en toute transparence, une transformation profonde visant à rendre notre syndicat plus performant et à répondre à nos ambitions élevées en matière d'alimentation et de développement durable.

L'engagement quotidien de nos agents est une véritable force. En tant qu'ancienne Présidente et actuelle Vice-Présidente du SIPLARC, je suis fière de contribuer au bien-être alimentaire de nos enfants et de nos seniors.

Mot du Directeur Général des Services Alexandre Croisy



Le SIPLARC est un Etablissement public de restauration collective à taille humaine disposant d'agents impliqués et habités par un sens du service public de haut niveau.

À mon arrivée, en septembre 2023, j'ai constaté des conditions de travail dégradées, des cadres et des équipes compétents mais en perte de repères.

Je tiens à remercier et à féliciter les équipes qui, durant la période de transition entre le départ de l'ancienne Direction Générale et l'arrivée de la nouvelle, de juillet à mi-septembre 2023, ont su maintenir le service public de restauration collective pour nos convives.

L'année scolaire 2023/2024 a permis d'amorcer une phase de reconstruction générale sous l'impulsion des élus du Comité Syndical dont la Présidente et la Vice-Présidente.

La Direction Générale a donc engagé en lien avec les cadres et agents une dynamique positive en les fédérant autour d'un objectif d'amélioration progressif et constant de la qualité tant au niveau du management, des process de production, des RH et des finances. Il s'est agi de leur redonner confiance en les responsabilisant et en valorisant leurs compétences notamment.



Le SIPLARC est donc entré dans un nouveau cycle, avec pour fil rouge l'amélioration de la qualité des repas. Plusieurs leviers sont activés :

- Audit financier,
- L'optimisation des process de commandes et de gestions des stocks,
- Rédaction de cahiers des charges des futurs marchés publics de restauration favorisant des produits locaux, circuits courts,
- La maîtrise des coûts et l'optimisation des dépenses,
- La recherche de subventions,
- Un BP 2024 sérieux et sincère,
- L'investissement dans du matériel (taux de vétusté de 75%) : 350 000€ en 2024,
- Travaux de maintenance : 108 000 € en 2024,
- Développement des compétences professionnelles à travers la formation,
- Plan de lutte contre la pénibilité : démarche Prévention, Qualité de vie, Condition de travail,

Par ailleurs l'unité de production produisant 10 000 repas/j actuellement dispose d'un potentiel d'évolution intéressant qui nécessitera un investissement en matériel (taux de vétusté de 75%) et des travaux importants dans les 2 années à venir.

En lien avec l'activation des différents leviers décrits ci-dessus il nous faut préparer le SIPLARC à la transition vers les contenants réemployables prévue par les Lois EGalim et A.G.E.C. (passage de la barquette plastique aux bacs inox) à l'échéance de janvier 2026. Un cabinet de consultants en restauration collective a été mandaté pour accompagner le S.I.V.U. et les 2 villes adhérentes dans le diagnostic et la mise en œuvre de ce nouveau process. Une attention toute particulière sera portée à l'ergonomie au travail et à la participation active des équipes.

La Direction Générale tient à souligner le travail en transversalité positif et constructif effectué avec les Directions Générales des services des 2 villes adhérentes dans l'exercice régulier de notre dialogue de gestion.



Le Comité Syndical

Assemblée élue parmi les Conseillers Municipaux de chacune de ses Communes Membres. Il règle par ses délibérations les affaires de la collectivité, vote le budget et contrôle l'exécution de ses décisions.

- Madame **Julie Grünebaum**, Présidente du SIPLARC depuis le 22 décembre 2023, et Maire Adjointe de Noisy-le-Sec
- Madame **Sonia Bakhti-Alout**, Vice-Présidente du SIPLARC, et Maire-Adjointe de Bondy, qui a assumé la charge de la présidence de juin 2020 à décembre 2023

Quatre conseillers syndicaux titulaires et leurs suppléants, deux par commune adhérente, complètent le Comité Syndical :

Membres titulaires

- Madame **Sissi Saib-Dahli**, Adjointe au Maire de Bondy, en charge des affaires périscolaires
- Madame **Françoise Celati**, Conseillère municipale de Noisy-le-Sec, déléguée aux centres de vacances et à l'alimentation durable
- Monsieur **Théo Fonseca**, Conseiller municipal délégué de Bondy, en charge des déplacements et mobilités
- Monsieur **Gilles Thomas**, Conseiller municipal de Noisy-le-Sec, délégué aux seniors et à l'intergénérationnel

Membres suppléants :

- Madame **Monique Gascoin**, Déléguée aux commerces et à l'économie sociale et solidaire de Noisy-le-Sec
- Madame **Nazha El Mahmoudi**, 14^{ème} Adjointe au Maire, état civil et personnel municipal de Bondy
- Monsieur **Alexandre Amzel**, 9^{ème} Adjoint au Maire, Vie associative de Bondy
- Monsieur **Samba Traore**, 5^{ème} Adjoint au Maire, Habitat et Logement de Bondy

(Voir annexe 1, Liste des délibérations)

Les Constats

Le SIPLARC a été présidé de juin 2020 à décembre 2023 par Madame Sonia Bakhti-Alout.

En décembre 2023 Madame Julie Grünebaum en prend la présidence, conformément au principe statutaire de la présidence alternante.

En septembre 2023 : un nouveau Directeur Général des Services a pris ses fonctions et a déclenché un audit financier effectué par le cabinet Klopfer.

Arrivée en novembre 2023 : un Directeur Général Adjoint en charge des finances, de la commande publique et des ressources humaines.

Le cabinet de consultants dans son rapport a dressé la situation suivante :

- ✓ BP 2023 et CA 2022 insincères
- ✓ Des tarifs de repas facturés aux villes adhérentes inchangés depuis 2012 alors que l'inflation des denrées alimentaires entre 2021 et 2023 a augmenté de **25%** et de plus de **35%** entre 2012 et 2023 (Source Insee)
- ✓ Des tarifs de repas de **20 à 25 %** inférieurs à la moyenne des SIVU de restauration comparable
- ✓ Constat d'un déficit d'exploitation
- ✓ Taux de vétusté des matériels de **50%** en 2017 et de **75%** en 2023

Au vu de ce constat un plan de redressement a été initié comprenant les mesures suivantes :

- ✓ Optimisation des commandes de denrées
- ✓ Optimisation de la gestion des stocks
- ✓ Réactualisation des fiches techniques du " logiciel restauration "
- ✓ Maîtrise de la masse salariale : 7 contrats de renfort (CDD) non reconduits fin décembre 2023
- ✓ Versement d'une contribution exceptionnelle visant à combler le déficit résultant notamment de la non-réactualisation des repas tarifés aux 2 villes : augmentation de l'inflation non prise en compte entre 2021 et 2023
- ✓ Préparation d'un BP 2024 en fonctionnement et investissement en adéquation avec les besoins du SIPLARC pour produire des repas conformément à la loi EGalim

1 SIPLARC engagé pour une alimentation saine, durable & équilibrée

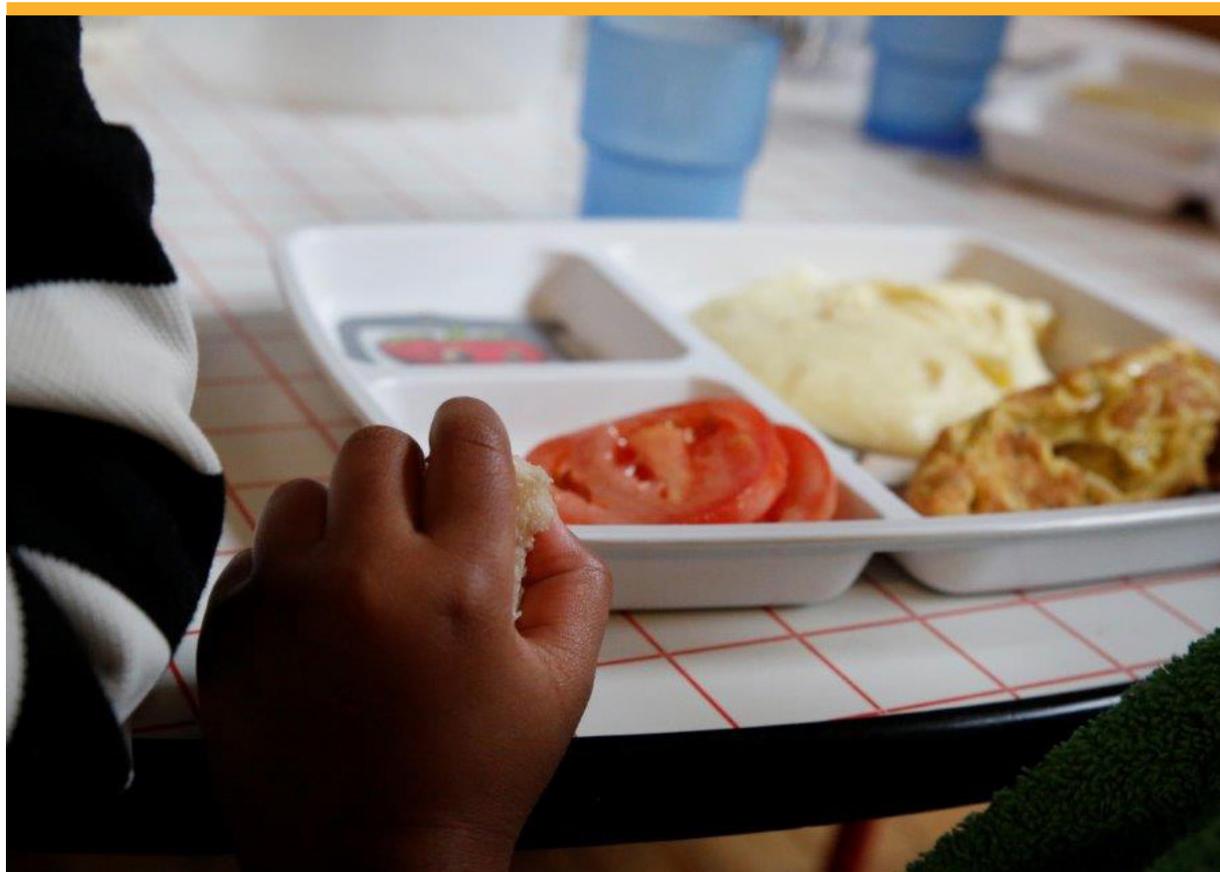
Le SIPLARC, créé en 2001, est une structure intercommunale qui regroupe les villes de Noisy-le-Sec et Bondy. Ces deux partenaires ont uni leurs forces humaines et techniques au sein d'un Syndicat intercommunal de Production et de Livraison Alimentaire de Repas Collectifs. La mission de service public qui incombe au SIPLARC est d'une importance capitale.

Nourrir 10 000 convives par jour représente une responsabilité qui s'inscrit dans une dimension sociale essentielle au sein de la politique publique de Restauration Collective.

La précarité alimentaire touche une part significative de nos concitoyens, confronté à des difficultés économiques et sociales majeures. Dans ce contexte, notre syndicat se doit de proposer une cuisine diversifiée et de qualité, répondant ainsi aux besoins de nos convives, tout en respectant les obligations légales en matière d'équilibre et de qualité alimentaire, dans le respect de la loi EGalim.

La Qualité dans l'assiette est " multifactorielle "

Elle est au cœur de nos ambitions et repose sur le choix des denrées alimentaires, mais nécessite également des moyens matériels, humains et financiers adéquats pour garantir la bonne réalisation de notre production alimentaire. Plusieurs leviers sont donc indispensables pour assurer cette qualité. Le SIPLARC a mis en place les moyens nécessaires pour tendre au mieux vers ses ambitions.





1 Des marchés et des labels garantissant la qualité des produits



La provenance des ingrédients joue un rôle crucial. Des produits locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique ou durable contribuent à une meilleure qualité nutritionnelle. La constitution des marchés publics pour favoriser les produits locaux, labellisés et en circuit court sont ainsi essentiels au bon déroulé de nos ambitions.

La loi EGalim impose l'utilisation de 50 % de produits durables, dont 20 % de bio en valeur d'achat de denrées.

- Sur l'année 2023-2024 le SIPLARC comptait en moyenne 38% de produits SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) dont 28% de produits bio
- Ainsi, en plus des produits issus de l'agriculture biologique, sont inclus dans les menus du SIPLARC des labels de qualités tels que :
 - ✓ MSC : poissons issus de la Pêche Durable
 - ✓ AOP : Appellation d'Origine Protégée
 - ✓ AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
 - ✓ Bleu, Blanc, Cœur (BBC): Garantit la qualité de l'alimentation des animaux dans le respect de la biodiversité
 - ✓ Produit issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel Ecocert en cuisine
 - ✓ Label Rouge
 - ✓ Œuf ou viande de France
 - ✓ Indication géographique protégée (IGP)



Répartition du SIQO par type de denrées labellisées

TYPE DE DENRÉES LABÉLISÉES	POURCENTAGE DU SIQO
Produits laitiers bio	23%
Pains bio	12%
Epicerie bio	10%
Fruits frais bio	9%
Légumes frais bio	6%
Légumes surgelés bio	3%
Plats cuisinés surgelés bio	2%
MSC Pêche durable	25%
HVE	1%
AOP AOC IGP	1%
BBC	1%

Evolution de la part du SIQO et du Bio depuis 2017

TYPE DE DENRÉES LABÉLISÉES	POURCENTAGE DU SIQO
Part de bio en 2017 7,10%	Part de SIQO en 2017 14,10%
Part de bio en 2018 14,80%	Part de SIQO en 2018 21,80%
Part de bio en 2019 21,00%	Part de SIQO en 2019 25,40%
Part de bio en 2020 29,50%	Part de SIQO en 2020 33,80%
Part de bio en 2021 29,90%	Part de SIQO en 2021 34,10%
Part de bio en 2022 36,40%	Part de SIQO en 2022 41,20%
Part de bio en 2023 (jusqu'au 08/12) 32,30%	Part de SIQO en 2023 (jusqu'au 08/12) 41,50%
Part de bio en 2024 (jusqu'au 25/06) 28.10%	Part de SIQO en 2024 (jusqu'au 25/06) 37.70%

Ecocert en Cuisine :

- Le SIPLARC est fier d'avoir obtenu pour la 2ème année consécutive la certification Ecocert en cuisine de niveau 1. Cette dernière garantit la qualité et l'équilibre nutritionnel de nos menus ainsi que notre démarche globale de durabilité. Les critères nécessaires pour ce label, sont liés à la gestion des déchets, à l'utilisation de produits locaux et de saison, et à la réduction de la consommation d'énergie, entre autres
- Sur la base du volontariat de nos villes partenaires, le SIPLARC a également mené les démarches nécessaires à l'obtention de cette certification niveau 1 par l'école Jean Renoir de Noisy-le-Sec





2 Garantir l'équilibre nutritionnel

Une assiette de qualité doit être équilibrée, incluant une variété de groupes alimentaires : fruits, légumes, protéines, glucides et graisses saines.

Le service nutrition du SIPLARC élabore ses menus en suivant les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'études des Marchés des Restaurations Collective et Nutrition), qui définissent la fréquence et les grammages des aliments proposés sur un mois (cycle de 20 jours).

Les menus du SIPLARC sont élaborés 2 à 3 mois à l'avance et basés sur 5 composantes (entrée, plat, garniture, laitage, dessert) hors pain.

4 typologies de menus sont conçues pour couvrir les besoins nutritionnels des différents publics : crèches, scolaires, seniors, régimes.

De manière hebdomadaire, le SIPLARC proposent aux scolaires : 1 menu végétarien, 2 poissons, 1 menu double choix à Noisy-le-Sec chaque jour, et uniquement lorsqu'il y a de la viande à Bondy.





3 Favoriser la satisfaction de nos convives : une mission collaborative

Commissions menus

2 commissions Menus sont organisées tous les 2 mois :

- La 1^{ère} Commission, qui est interne, est composée des DGS, Diététicien-Nutritionniste, Directeur d'Exploitation, Directeur et Responsable de Production, Directeur Transport & Logistique et du Cuisinier en charge des animations. Elle a pour objectif de s'assurer de la faisabilité des menus.
- La 2^{ème} Commission Menus, dite « externe », est composée des Responsables de Restauration, d'Office, des Centres de Loisirs de nos villes partenaires et des équipes du SIPLARC. Sont modifiés et validés définitivement les menus qui seront proposés à nos convives.

L'implication des enfants dans l'élaboration des menus :

- Après 2 ateliers de sensibilisation à la nutrition dispensés par notre Diététicien-Nutritionniste, le SIPLARC a invité 4 classes élémentaires à établir des menus équilibrés de leur choix qui ont été produits à grande échelle par nos cuisiniers.
- Les classes de CE2 des écoles Carnot, Pierre Lerenard à Noisy-le-Sec, Olympe de Gouges et Roger Salengro à Bondy, ont participé à la réalisation de ces menus à thèmes.

Enquêtes de satisfaction

Quotidiennement, les Responsables d'Office remplissent une enquête de satisfaction fournie par notre service Qualité et Nutrition, sur les repas consommés par les enfants. Le SIPLARC adapte en conséquence les menus proposés.



Moyenne des types de plats consommés sur l'année scolaire 2023/ 2024

De septembre 2023 à juin 2024			
Type de Plat	Très consommé	Moyennement consommé	Pas consommé
Entrées	40%	39%	14%
Poissons	61%	29%	4%
Viandes	63%	23%	2%
Légumes	37%	42%	11%
Féculents	64%	23%	6%
Végé	29%	20%	7%
Produits laitiers	60%	27%	3%
Desserts	77%	13%	1%
Général	54%	27%	6%

Il est constaté que les viandes et poissons et les féculents sont très consommés.

Nota Bene : Compte tenu des non réponses, le résultat général cumulé ne peut pas atteindre 100%.



4 Lutter contre le Gaspillage alimentaire

Réduire le gaspillage alimentaire requiert une mobilisation collective autour de plusieurs actions clés. Cela inclut une gestion précise des effectifs de convives, un ajustement des quantités produites et servies, ainsi qu'une optimisation des processus culinaires. De plus, il est essentiel d'optimiser les commandes de denrées alimentaires et les marchés publics, tout en offrant un accompagnement adéquat aux convives.

- **Campagne de pesée**

En collaboration avec nos 2 villes, pendant un mois, du 21 mai au 21 juin 2024, le SIPLARC a mis en place, dans 7 offices de cantines, des pesées d'aliments jetés par composants : entrée, garniture, viande ou poisson.

Faire prendre conscience aux enfants et aux adultes de la quantité de nourriture jetée tous les jours, participe à les sensibiliser au gaspillage.

L'objectif de ces pesées était d'identifier la composante la moins consommée pour permettre à nos équipes d'ajuster les menus selon les consommations et d'avoir une vue réelle du poids de nourriture jetée quotidiennement.

Merci aux offices de cuisine de Bondy, maternelle et élémentaire Camille Claudel, et de Noisy-le-Sec, Maternelle et Élémentaire Estienne d'Orves, Jean Renoir et Alice Guy, de ces pesées quotidiennes.

Pourcentage de gachis par type de composant

TYPE DE COMPOSANTE	POURCENTAGE
Hors d'œuvre	44%
Hors d'œuvre crudités	52,30%
Hors d'œuvre hors crudités	35,70%
Plats (viande/poisson/œuf/plat complet)	31,60%
Garnitures	45,70%
Garnitures légumes	55,40%
Garnitures féculents	36,00%
MOYENNE GENERALE	40,30%



Cette campagne de pesée met en exergue un pourcentage de gâchis très élevé des hors-d'œuvre crudités.

Le SIPLARC propose une réflexion sur un passage de 5 à 4 composantes afin de réduire le gaspillage alimentaire. Les repas à 4 composantes sont prévus dans les recommandations GEM-RCN. Les grammages sont adaptés en fonction des besoins des enfants. Le SIPLARC porte une attention particulière à garantir tous les apports nutritionnels nécessaires au bien-être des élèves.

Néanmoins, il est à noter que plusieurs études ont démontré que pour qu'un enfant accepte un nouveau plat, ce dernier doit lui être représenté entre 10 et 15 fois.

Redistribuer aux plus précaires

Redistribuer les surplus alimentaires est très important. Le SIPLARC redistribue, en respectant les dates limites de consommation, aux organismes suivants, pour lesquels des conventions ou partenariats simples sont mis en place :

- ✓ Restos du Cœur
- ✓ Excellents Excédents
- ✓ La Petite Ruche

Au total c'est environ 4 tonnes d'aliments redistribués aux associations.



5 Développement des plats fait maison et des Compétences Culinaires

La formation et l'expertise des cuisiniers jouent un rôle important dans la qualité.

Pour cela, un cuisinier spécialisé en recherche et développement (R&D) a été missionné pour élaborer de nouvelles recettes, incluant des plats végétariens.

Le SIPLARC a mis également en place un partenariat avec le Groupement des Agriculteurs Bio de la région île de France (GAB) sous l'égide de la Métropole Grand Paris. Ce dernier dispensera une formation de 2 journées, en octobre, aux cuisiniers du SIPLARC pour l'élaboration de recettes végétariennes.

L'offre culinaire du SIPLARC s'enrichit ainsi de plats faits maison, avec notamment l'arrêt complet des fonds de sauce industriels. Ceci limite le recours aux produits transformés pour une meilleure gestion des coûts et une qualité supérieure.

Ainsi, 44% de notre production est faite maison.





6 L'achat de matériel adapté et ergonomique

La façon dont les aliments sont cuisinés influence leur valeur nutritionnelle. Des techniques de cuisson saines, comme la cuisson à la vapeur ou au four, préservent mieux les nutriments.

En septembre 2023, la nouvelle Direction Générale du SIPLARC a mandaté le cabinet Klopfer pour réaliser un audit interne, qui a révélé un taux de vétusté de 75 % des outils de production. Il était donc essentiel de renouveler ce matériel indispensables, avec la participation active des agents dans les choix des nouveaux matériels :

- Remplacement de 2 fours et 4 cellules de refroidissement
- Achat de 5 chariots de levage pour la production
- Pose de plaque murale au magasin et à la fragilisation
- Réparation partielle du sol de la cuisine
- Remplacement des casiers
- Travaux de maintenance sur l'équipement afin de donner suite aux préconisations de la DDPP
- Changement des portes au « Magasin »
- Location avec entretien d'un gerbeur électrique, 2 tire-palettes électriques à hauteur constante, 1 tire-palette électrique
- Remplacement de tout le mobilier d'origine du self
- Remplacement du lave-vaisselle du self



7 Hygiène et Sécurité Alimentaire

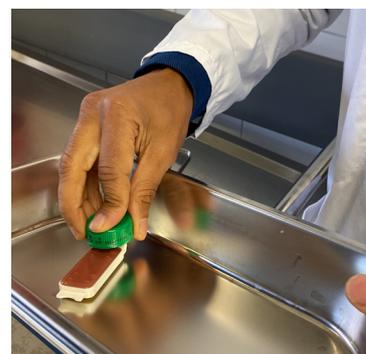
Notre syndicat est soumis au respect de règles d'hygiène et de sécurité établies par les normes HACCP :

- ✓ Mise en place de formations régulières pour 30 agents
- ✓ Décontamination des marchandises
- ✓ Respect de la chaîne du froid
- ✓ Refroidissement rapide des plats
- ✓ Port des tenues règlementaires



Des « contrôles qualité » à tous les niveaux de notre organisation sont menés régulièrement :

- ✓ Tests microbiologiques hebdomadaires sur les productions et surfaces nettoyées, menés par un laboratoire indépendant
- ✓ Enregistrement des auto-contrôles des mesures d'hygiène
- ✓ Conservation des plats témoins 7 jours minimum, ce qui va au-delà de la réglementation qui impose 5 jours de conservation des plats témoins





- **Contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)**

Le 15 novembre 2023, le SIPLARC a été l'objet d'un contrôle inopiné de la DDPP 93.

Lors de ce contrôle plusieurs non-conformités mineures et moyennes, ont été relevés par l'inspecteur vétérinaire.

Ces non conformités concernaient principalement la vétusté des locaux.

Des réponses et des actions correctives ont été apportées pour chaque non-conformité constatées, notamment en termes de travaux.

(Voir annexe 2, Rapport DDPP)





8 Transition vers des contenants réemployables

Les Lois EGalim et AGECE entraînent des changements significatifs pour les acteurs de la restauration collective. L'utilisation de contenants alimentaires en plastique pour la cuisson, le réchauffage ou le service sera proscrite à compter du 1^{er} janvier 2025.

L'immense majorité des opérateurs de restauration collective, demeurent en réflexion ou en déploiement compte tenu de la complexité des enjeux.

Pour se conformer à cette réglementation, le SIPLARC adoptera des bacs réemployables en inox. Cette transformation majeure dans le secteur de la restauration collective aura un impact important sur notre organisation et accentuera la pénibilité au travail de nos agents.

La SEMELOG, Société d'Économie Mixte Locale (SEML) a donc été créée pour construire une laverie externalisée et mutualisée avec d'autres collectivités territoriales : le Syrec, Tables Communes, le conseil départemental de la Seine-Saint-Denis, les communes de Saint-Denis et Nanterre, les SIVU Co.Cli.Co et SIPLARC. Des partenaires institutionnels et privés sont également présents : la Caisse des Dépôts et Consignations, Safia Coulbault Consulting et Crédit Mutuel Arkea.

L'objectif est de fournir une solution logistique concrète pour accompagner la transition de la restauration collective publique vers le « zéro plastique ». Elle propose des solutions en matière d'acquisition, de lavage, de stockage, de circuit logistique et de traçabilité.

Les atouts de ce projet sont multiples :

- ✓ Acquisition et gestion des contenants et matériels de transport
- ✓ Lavage des contenants et matériels de transport
- ✓ Stockage de ces matériels en période de moindre activité
- ✓ Transport des contenants et matériels entre le centre de lavage et les cuisines centrales
- ✓ Limiter le besoin en surfaces lié au changement de contenant : surfaces de stockage, surface de laverie
- ✓ Limiter le niveau des investissements à opérer individuellement : extension de la zone de laverie et plonge



Le SIPLARC a investi 239 400€ dans le capital social de la SEMELOG, offrant ainsi une solution innovante pour remplacer le plastique à usage unique. Situé à Villeneuve-la-Garenne, ce centre mutualisé de lavage et de gestion de proximité inaugurer une première en France.

Aussi, pour préparer au mieux cette transition et anticiper les impacts organisationnels qui en découleront, le SIPLARC et les offices de cuisine de ses communes adhérentes s'appuieront, à partir d'octobre 2024, sur l'expertise du Cabinet SPOON, cabinet de consultants reconnu dans le domaine de la restauration collective.





9 Un Réseau de partenaires de Qualité et Solidaire

En recherche permanente d'innovation, le SIPLARC s'entoure d'un réseau de partenaires engagés qui contribue à l'amélioration de sa mission de service public pour atteindre les objectifs fixés.

- **AGORES** : Association nationale des directeurs de la restauration collective – Adhérent
- **Restau'Co** : Réseau interprofessionnel de la restauration collective – Adhérent
- **GAB IDF** : Groupement des agriculteur Bio d'île de France – Partenaire
 - Accompagnement du GAB pour la formation des cuisiniers aux recettes végétariennes
- **COOPBIO IDF** : Coopérative de production d'agriculteurs bio – Partenaire/ prestataire
- **Métropole Grand Paris** – Membre
- **CIG** : Centre Interdépartemental de Gestion – Partenaire institutionnel
- **CNFPT** : Centre National de la Fonction Publique Territoriale – Partenaire institutionnel
- **LADOMIFA** : Association favorisant l'emploi par l'insertion – Prestataire/ partenaire
- **France AGRIMER** : Etablissement national des produits de l'agriculture et de la mer – Partenaire et financeur
- **SEMELOG** : Laverie mutualisée des bacs Inox pour la restauration collective – Actionnaire
- **ADEME** : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie – Partenaire et financeur
- **LA PETITE RUCHE** : Epicerie solidaire – Partenaire
- **LES RESTOS DU CŒUR** : association solidaire – Partenaire
- **EXCELLENTS EXCEDENTS** : entreprise Solidaire d'Utilité Sociale (ESUS), habilitée Aide Alimentaire en Ile-de-France – Partenaire
- **IME Henri Wallon de Noisy-le-Sec** : Institut Médico Educatif – Partenaire Privilégié

2 Le SIPLARC, engagé pour nos convives

Tout au long de l'année, le SIPLARC anime des ateliers autour de l'alimentation pour les enfants et des visites de notre site de production à l'attention de l'ensemble des publics de nos 2 villes partenaires.

Faire découvrir notre univers en impliquant nos convives dans notre quotidien, tout en les sensibilisant à l'importance de l'alimentation, tels sont les objectifs que nous nous sommes fixés, au-delà du cadre de notre mission principale.

ATELIERS CULINAIRES

Des ateliers « cuisine » sont organisés 4 jours par semaine, pendant 2h, dans les classes des écoles primaires par notre cuisinier en charge de ces animations.

Les mercredis et la moitié des vacances scolaires, notre cuisinier est également intervenu dans les centres de loisirs à partir mars 2024.

Une recette simple, composée d'un produit de saison, est réalisée par les enfants.

Le SIPLARC se déplace auprès des enfants avec tout le matériel nécessaire.

Depuis septembre 2023, 7 recettes ont été réalisées dans les classes et les centres de loisirs de Bondy et de Noisy-le-Sec (Septembre : Melons – Octobre : Champignons – Novembre : Epinards – Décembre : Pomelos – Janvier/ Février : Ananas – Mars/ avril/ début mai : Cacao – mi Mai/ Juin/ Juillet : Courgettes/ Fraises)





Une fiche recette, comportant des informations éducatives sur l'aliment cuisiné, est remise à chaque élève.

L'inscription à ces ateliers se fait directement par les enseignants ou Responsables de centres de loisirs via notre site Internet : <https://SIPLARC.fr/animations>.

Toutes les nouvelles thématiques d'ateliers et les ouvertures d'inscriptions sont notifiées par notre service communication aux interlocuteurs des villes (Directeurs de l'Education, Périscolaire, Responsables Restauration etc.) accompagnées d'une affiche spécifique à l'attention des écoles et des centres de loisirs.

Une fiche de satisfaction est remplie par les enseignants ou animateurs à la fin de chaque atelier.

Ces ateliers ludiques, permettent aux enfants de découvrir les produits de saisons sous un nouveau jour, tout en les sensibilisant à la nutrition.

Bilan 2023/2024

Sur l'ensemble de l'année scolaire 2023/2024, 140 Ateliers ont été menés dont :

- 116 pour les scolaires + 24 dans les centres de loisirs (Ateliers débutés en mars 2024 pour ces derniers) répartis comme suit :
 - ✓ Noisy-le-Sec Scolaires : 47 – Centres de Loisirs : 16
 - ✓ Bondy Scolaires : 69 – Centres de loisirs : 8

Avec une estimation de 25 élèves par classes, et 10 élèves par sessions dans les centres de loisirs, c'est plus de 3140 enfants que le Siplarc a touché lors de ces ateliers cuisine sur l'année scolaire 2023/2024.

Nous avons un retour extrêmement positif de la part des Directeurs d'établissements scolaires/ Centres de Loisirs et des instituteurs et animateurs.

L'engouement est tel, que nous avons été contraint en cours d'année de refuser de nombreuses demandes d'ateliers aux classes en ayant déjà bénéficié. Ceci dans un soucis d'équité, pour permettre au plus grand nombre d'enfants de nos 2 communes, d'en profiter.

D'autre part, notre cuisinier en charge des animations a fait un travail particulier avec une classe ULIS de l'école Henri Quatremaire de Noisy-le-Sec, dont le projet éducatif tourne autour de la cuisine. Ils ont ainsi pu bénéficier de tous les ateliers proposés.





ATELIERS DE SENSIBILISATION A LA NUTRITION

Des ateliers de sensibilisation à la nutrition sont proposés 2 fois par mois, pendant 1h30, dans les classes de CE2, par le Diététicien Nutritionniste du SIPLARC.

Les réservations se font directement via notre site Internet ou par email.

Au programme : « Perception culinaire » et « qu'est-ce qu'une bonne alimentation ? ».

Ces ateliers ont vocation à donner les bases de la nutrition, principalement aux enfants de classes de CE2. Les enfants apprennent ainsi quels sont les groupes d'aliments qui constituent la pyramide alimentaire et les différents goûts.

Ces ateliers ont permis aux enfants des classes concernées, de réaliser un menu du SIPLARC, servi dans toutes les écoles de nos 2 villes, sur une thématique qu'ils définissaient eux-mêmes.

Bilan 2023/ 2024

- 10 Ateliers Nutrition ont été organisés sur l'année scolaire
 - ✓ Bondy : 8
 - ✓ Noisy-le-Sec : 2

Avec une estimation de 25 élèves par classe, c'est **250 élèves qui ont été sensibilisés à la nutrition sur l'année scolaire.**

- 4 Menus (2 par ville) ont été réalisés par les enfants sur l'année scolaire.
 - ✓ Bondy : écoles Roger Salengro, Olympe de Gouges
 - ✓ Noisy-le-Sec : Ecoles Pierre Lerenard, Carnot .

VISITES DE NOTRE SITE DE PRODUCTION

Des visites de notre cuisine centrale sont programmées tout au long de l'année pour l'ensemble de nos publics : scolaires, centres de loisirs, personnes âgées, personnels scolaires, périscolaires, associations de parents d'élèves, autres cuisines centrales, Mairie etc.





Ces visites sont réservables directement sur notre site Internet dans les créneaux disponibles ou par email.

Présenter notre organisation en toute transparence, souligner nos impératifs et nos contraintes sont primordiales pour notre relation avec nos publics. Ceci favorise l'échange et la compréhension des enjeux de nos métiers.

Bilan 2023/ 2024

Au total, 24 sessions de visite ont été organisées durant l'année scolaire :

- ✓ 8 écoles : 5 Noisy-le-Sec et 3 Bondy
- ✓ 8 sessions pour les référentes d'offices : 4 sessions avec les référentes d'offices de Bondy et Noisy-le-Sec + 4 sessions uniquement avec Bondy.
- ✓ 2 IME : Aulnay sous-bois et Noisy-le-Sec
- ✓ 1 Centre de Loisirs : Noisy-le-Sec
- ✓ 1 Association de Parents d'élèves : Bondy
- ✓ 1 collège : Noisy-le-Sec
- ✓ 1 Cuisine Centrale : Nanterre
- ✓ 1 Députée : Aurélie Trouvé
- ✓ 1 Chef Cuisinier de la mairie de Bondy

En tant qu'établissement public, le SIPLARC s'ouvre à l'ensemble de ses convives et des parties prenantes du repas des enfants, pour faciliter la continuité de service.

Notre établissement partage également ses « expériences métiers », pour accompagner la vision professionnelle des jeunes ou encore pour partager nos expériences avec nos homologues d'autres Cuisines Centrales.

JOURNEE PORTES OUVERTES DU SIPLARC

En septembre 2024 le SIPLARC ouvrait ses portes à tous ses publics.

Une initiative qui permettait à toutes et tous de visiter l'unité de production où sont préparés et acheminés les 10 000 repas quotidiens aux cantines scolaires et aux seniors des villes de Bondy et de Noisy-le-Sec.

Nous sommes très heureux d'avoir accueilli plus de 200 visiteurs tout au long de cette journée. Des parents, des enfants, des personnels d'office, les élus de nos villes partenaires ainsi que les Maires ont répondu présents à notre invitation.

Chacun a pu visiter l'ensemble de notre site, échanger avec nos équipes, intégrer davantage nos contraintes et nos impératifs pour le bien-être alimentaire des enfants et des seniors.

Tous les agents du SIPLARC se sont mobilisés pour offrir un événement de qualité, informatif et ludique aux bondynois et noiséens.



3 Proposer des moments festifs à nos convives

La sensibilisation à l'alimentation se fait au travers de la diversification alimentaire et de temps forts. Pour les enfants, cela peut les aider à développer leur goût et leur curiosité pour différents aliments. Pour les seniors, ces repas favorisent le lien social et stimulent l'appétit.

Ces moments partagés avec nos convives sont précieux pour le SIPLARC.

DES MENUS A THEMES UNE FOIS PAR MOIS

Le SIPLARC réalise un menu à thème tous les mois pour faire vivre l'année culinaire au rythme de la saisonnalité des produits.

Cette année, les enfants étaient aux commandes de l'élaboration de plusieurs menus.

La semaine du goût a également permis de mettre à l'honneur tous les jours des épices douces à travers les menus proposés, afin de faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants.

Ainsi, 10 menus à thèmes ont été réalisés durant l'année scolaire.

Le SIPLARC conçoit et fait imprimer 150 affiches créatives distribuées à chaque école pour annoncer ces menus.



Ainsi, chaque mois, nos équipes se rendent dans une école différente pour recueillir l'appréciation générale des enfants sur les repas servis. Également une occasion d'échanger avec les responsables d'offices.





DES TEMPS FORTS ET FESTIFS POUR NOS SENIORS

Des moments festifs sont organisés sur l'année dans les résidences seniors en collaboration avec le CCAS.

Le SIPLARC et ses équipes se déplacent et cuisinent des menus spéciaux.

- ✓ **03 et 04 octobre 2023** : Menus crêpes sur les résidences Jean-Louis Mons et Clémenceau à Noisy-le-Sec
- ✓ **12 et 13 décembre 2023** : Repas de fin d'année sur les résidences Jean-Louis Mons et Clémenceau à Noisy-le-Sec
- ✓ **01 et 02 octobre** : Repas paëlla sur les résidences Jean-Louis Mons et Clémenceau à Noisy-le-Sec



4 Notre activité quotidienne

Nos points de livraison

- **58 offices**, ce qui représente 43 points de livraison (21 à Bondy et 22 à Noisy-le-Sec) les lundis, mardis, jeudis et vendredis, et 39 points de livraison les mercredis ou pendant les vacances scolaires. (18 à Bondy et 21 à Noisy-le-Sec)
- **4 crèches** livrées à Bondy (Arc en ciel, La Cabane des petits, La Ronde des enfants, L'Île aux Enfants)
- **2 résidences** à Noisy-le-Sec (Résidence Clemenceau et Résidence Jean Louis Mons)
- **3 foyers** : (Henri Wallon Pro, Foyer de jour, Foyer Caron)

Le Self de Bondy et les crèches de Noisy-le-Sec (Desnos, Keller et Découvertes) ne sont livrés qu'en cession ou en livraison directe, le SIPLARC ne produisant aucun repas à destination de ces sites.

Nos repas

Sur la période du 1^{er} septembre 2023 au 31 août 2024, un total de 2 179 623 repas ont été servis, répartis comme suit, sur la base de la tarification datant de 2012 :

- **Ville de Noisy : 917 456 repas :**
 - **46 966** repas adultes (35 712 sur la période scolaire et 11 254 sur la période périscolaire) – Prix de vente : 3,85 €
 - **569 597** repas enfants (477 826 sur la période scolaire et 91 771 sur la période périscolaire) – Prix de vente : 3,49 €
 - **259 482** goûters (167 149 sur la période scolaire et 92 333 sur la période périscolaire) – Prix de vente : 0,68 €
 - **5 678** pique-niques – Prix de vente : 5,10 €
 - **35 733** repas sur les résidences et foyers – Prix de vente : 3,98 € :
 - ✓ Résidence Clemenceau : 4 671
 - ✓ Résidence J.L Mons : 3 056
 - ✓ Henri Wallon Pro : 13 690
 - ✓ Foyer de jour : 7 235
 - ✓ Foyer Caron : 7 081



- **Ville de Bondy : 1 262 167 repas :**
 - **60 967** repas adultes (37 922 sur la période scolaire et 23 045 sur la période périscolaire) – Prix de vente : 3,85 €
 - **803 157** repas enfants (707 506 sur la période scolaire et 95 651 sur la période périscolaire) – Prix de vente : 3,49 €
 - **315 900** goûters (225 902 sur la période scolaire et 89 998 sur la période périscolaire) – Prix de vente : 0,68 €
 - **30 919** pique-niques – Prix de vente : 5,10 €
 - **29 285** repas servis dans les crèches – Prix de vente : 2,99 € :
 - ✓ Arc en ciel : 14 353
 - ✓ La Cabane des petits : 11 412
 - ✓ La Ronde des enfants : 1 366
 - ✓ L'Île aux Enfants : 2 154
 - **21 939** repas en portage à domicile (5 331 en Formule 1 et 16 608 en Formule 2) – Prix de vente Formule 1 : 7,32 €, Formule 2 : 8,87 €



1 Les ressources humaines

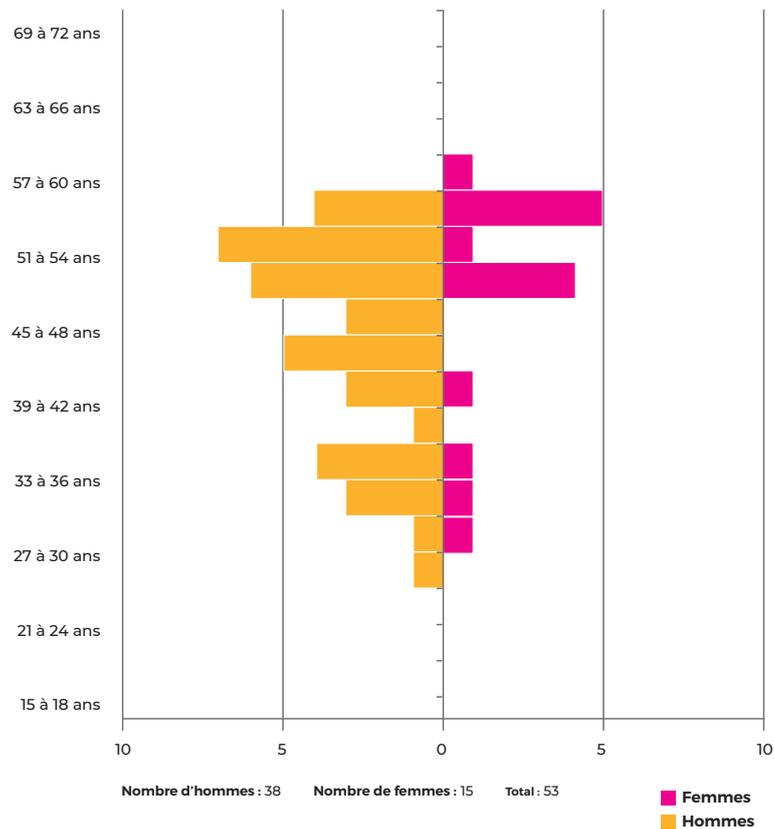
1 - Evolution des effectifs :

- Les effectifs du SIPLARC dénombrent 53 ETPR (équivalent temps plein rémunéré) ou équivalents temps pleins rémunérés pour une masse salariale de 2,785 M€ (BP 2024).
- Rationalisation des effectifs par suite de la non-reconduction de 7 contrats à l'échéance fin décembre 2023, soit près de 8% des effectifs. De plus, 3 postes ont été gelés et sont demeurés non pourvus.

(Voir annexe 3, Tableau des effectifs des emplois permanents)

• Pyramide des âges

- Collectivité : SIPLARC
- Etablissement : SIPLARC



- Age moyen au 15/04/2024

- ✓ Collectivité : SIPLARC
- ✓ Etablissement : SIPLARC

Cadre d'emploi	Age moyen	Nombre	ETP
Adjointes administratifs	49 ans	3	3
Adjointes techniques	45 ans	32	31.5
Agents de Maîtrise	51 ans	11	11
Attachés Territoriaux	49 ans	3	3
Hors corps/cadre d'emplois	38 ans	25	25
Rédacteurs territoriaux	44 ans	2	2

Age moyen de l'établissement : 44 ans
 Age moyen de la collectivité : 44 ans

2 – Préserver la santé des agents et les faire monter en compétence à travers des formations adaptées

Dans le cadre du DIF ou droit individuel à la formation tout au long de la vie, des formations, individuelles et collectives, sont mises en place dans les domaines suivants :

- ✓ PRAP pour prévention des risques liés à l'activité physique anciennement « gestes et postures » ; (Fin 2024, 1^{er} Trimestre 2025)
- ✓ Formations management (posture du cadre et accompagnement au changement)
- ✓ Ergonomie au travail : la prise en compte de la Santé au travail se fera également par une analyse in situ de l'ergonomie de chaque poste de travail menée en partenariat avec le Centre interdépartemental de gestion ou CIG Petite Couronne (Fin 2024, 1^{er} Trimestre 2025)





3 - Plan de lutte contre la pénibilité au travail

La moyenne d'âge des agents du SIPLARC est de 44 ans et nécessite une attention particulière. L'arrivée des bacs en Inox (1er Trimestre 2026) va considérablement impacter le travail de nos équipes.

La pénibilité au travail est un sujet majeur pour notre syndicat. Pour prévenir les risques, il est nécessaire de réaliser des diagnostics réguliers et identifier les facteurs de pénibilité, d'améliorer les postes de travail avec du matériel adapté et ergonomique, tout en sensibilisant et formant l'ensemble du personnel.

Dans ce cadre, le SIPLARC a le projet en 2025 de créer un poste de Directeur/trice Prévention, Qualité de Vie, condition de Travail (Q.V.T.C) afin d'accompagner nos équipes vers ces changements majeurs. Ce projet de poste se fera sous la forme d'un redéploiement de poste existant.



2 Les ressources financières

Le 12 avril, le Conseil Syndical du SIPLARC n'a pas adopté le budget 2024. Le délai légal d'adoption du budget étant expiré à la date du 15 avril 2024, la Préfète déléguée pour l'égalité des chances, qui a reçu délégation du Préfet, a saisi la Chambre Régionale des Comptes (CRC) sur le fondement des dispositions de l'article L.1612-20 du CGCT :

“ Si le budget n'est pas adopté avant le 15 avril de l'exercice auquel il s'applique, ou avant le 30 avril de l'année du renouvellement des organes délibérants, le représentant de l'Etat dans le département saisit sans délai la Chambre Régionale des Comptes qui, dans le mois, et par un avis public, formule des propositions pour le règlement du budget. Le représentant de l'Etat règle le budget et le rend exécutoire. Si le représentant de l'Etat dans le département s'écarter des propositions de la Chambre Régionale des Comptes, il assortit sa décision d'une motivation explicite. A compter de la saisine de la Chambre Régionale des Comptes et jusqu'au règlement du budget par le représentant de l'Etat, l'organe délibérant ne peut adopter de délibération sur le budget de l'exercice en cours (...) ”

Dès le 16 avril 2024 et pendant 1 mois, la Magistrate de la Chambre Régionale des Comptes (CRC) a vérifié le projet de budget du SIPLARC. L'administration de notre Syndicat s'est mobilisée, avec toute la transparence indispensable au bon déroulé de ce contrôle et a fourni l'ensemble des informations administratives et financières nécessaires à l'élaboration définitive du budget 2024.

Il appartient ainsi à la CRC de faire des propositions permettant le fonctionnement normal des services, le règlement des dépenses obligatoires ainsi que la poursuite des opérations engagées qui présentent un caractère indispensable et urgent pour préserver la sécurité des personnes et des biens et entretenir à minima, le patrimoine de la collectivité.

Les Conclusions de la Chambre Régionale des Comptes (CRC) sont venues corroborer le Rapport d'Orientation Budgétaire (ROB) élaboré par les services de notre Syndicat Intercommunal et propose un budget 2024 à hauteur de 10 019 302 € .

La contribution des communes adhérentes correspond à la facturation basée sur le coût unitaire des prestations multiplié par le nombre de demandes (repas) de celles-ci, pour chacune des villes. Le tarif doit être mis à jour sur la base d'une réévaluation du prix de revient mentionné dans les statuts du SIPLARC, et ce afin de permettre d'équilibrer le modèle économique du syndicat à plus long terme. En effet, le SIPLARC n'a pas augmenté ses prix depuis 12 ans, malgré une hausse de l'inflation de 35,47% de 2012 à 2024 (Source INSEE).





Ainsi le prix de facturation aux communes augmentera, avec adoption et entrée en vigueur en janvier 2025. Aussi, une contribution exceptionnelle sera versée par nos villes adhérentes, le tout réparti à 60% pour la ville de Bondy et 40% pour la ville de Noisy-le-Sec :

- ✓ 900 K€ sur 2023
- ✓ 985 K€ de résorption du déficit antérieur (2023) sur 2024
- ✓ 350 K€ de subventions d'investissement sur 2024 (achat de matériel)

Après de nombreux mois de travail, Madame la Présidente du SIPLARC, Julie Grünebaum, secondée par la nouvelle Direction Générale, arrivée en septembre 2023, Monsieur le Directeur Général des Services, et Monsieur le Directeur Général Adjoint en charge des Finances, des Marchés Publics et des Ressources Humaines, accompagnés par nos élus et nos villes partenaires, sont satisfaits de disposer désormais d'un budget de fonctionnement sincère et réel pour l'année 2024.

Le SIPLARC a ainsi pu éviter la mise sous tutelle et aborde ces prochains mois avec un budget à la hauteur de ses engagements, des besoins de ses convives et de ses agents.

(Voir annexe 4, rapport CRC)

Pour l'exercice 2024, ce budget arrêté par le préfet sur avis de la CRTC de la manière suivante, ce faisant l'activité du SIPLARC a été financée par la facturation des repas aux communes conformément aux tarifs historiques de 2012, invariants depuis lors, le déficit mensuel généré étant régulé sur les 12 mois par des contributions des communes à due concurrence d'un total toutes recettes tarifaires et contributions communales comprises d'un montant de 9 636 558 € :

ÉQUILIBRE DU BP 2024 TEL QU'ARRÊTÉ PAR LE PRÉFET SUR RAPPORT DE LA CRTC IDF

	Dépenses	Recettes
section de fonctionnement	9 671 558,00	9 671 558,00
section d'investissement	347 744,00	347 744,00
Total budget	10 019 302,00	10 019 302,00



1 - Présentation du budget

PRESENTATION GENERALE DU BUDGET

SIVU - Syndicat à Vocation Unique (BP) - SIVU SIPLARC (n° SIRET : 25930035800019)

VUE D'ENSEMBLE - Exercice 2024

		FONCTIONNEMENT	
		DEPENSES DE LA SECTION DE FONCTIONNEMENT	RECETTES DE LA SECTION DE FONCTIONNEMENT
REPORTS	CREDITS DE FONCTIONNEMENT	9 481 239 €	9 671 558 €
	+	+	+
	RESTES A REALISER (R.A.R) DE L'EXERCICE PRECEDENT	0 €	0 €
	002 RESULTAT DE FONCTIONNEMENT REPORTE	190 319 €	0 €
	=	=	=
	TOTAL DE LA SECTION DE FONCTIONNEMENT	9 671 558 €	9 671 558 €
		INVESTISSEMENT	
		DEPENSES DE LA SECTION D'INVESTISSEMENT	RECETTES DE LA SECTION D'INVESTISSEMENT
REPORTS	CREDITS D'INVESTISSEMENT	347 744 €	191 060 €
	+	+	+
	RESTES A REALISER (R.A.R) DE L'EXERCICE PRECEDENT	0 €	0 €
	001 SOLDE D'EXECUTION DE LA SECTION D'INVESTISSEMENT REPORTE	0 €	156 684 €
	=	=	=
TOTAL DE LA SECTION D'INVESTISSEMENT	347 744 €	347 744 €	
		TOTAL	
TOTAL DU BUDGET		10 019 302 €	10 019 302 €



2 - Section de fonctionnement

SIVU - Syndicat à Vocation Unique (BP) - SIVU SIPLARC - (n° SIRET : 25930035800019) - Exercice 2024 -

Chap.	Dépenses	Propositions	Chap.	Recettes	Propositions
011	Charges à caractère général	5 871 478 €	013	Atténuations de charges	35 000 €
012	Charges de personnel, frais assimilés	2 795 441 €	70	Produits des services, du domaine et ventes...	0 €
014	Atténuation de produits	0 €	73	Impôts et taxes	0 €
65	Autres charges de gestion courante (sauf 656)	272 747 €	74	Dotations et participations	9 636 558 €
656	Frais de fonctionnement des groupes d'élus	0 €	75	Autres produits de gestion courante	0 €
Total des dépenses de gestion courante		8 939 666 €	Total des recettes de gestion courante		9 671 558 €
66	Charges financières	9 000 €	76	Produits financiers	0 €
67	Charges exceptionnelles	218 000 €	77	Produits exceptionnels	0 €
68	Dotations aux provisions semi-budgétaires	140 102 €	78	Reprises sur provisions semi-budgétaires	0 €
022	Dépenses imprévues de fonctionnement	0 €			
Total des dépenses réelles de fonctionnement		9 306 768 €	Total des recettes réelles de fonctionnement		9 671 558 €
023	Virement à la section d'investissement	73 389 €			
042	Opérat° ordre transfert entre sections	101 082 €	042	Opérat° ordre transfert entre sections	0 €
043	Opérat° ordre intérieur de la section	0 €	043	Opérat° ordre intérieur de la section	0 €
Total des dépenses d'ordre de fonctionnement		174 471 €	Total des recettes d'ordre de fonctionnement		0 €
TOTAL		9 481 239 €	TOTAL		9 671 558 €
D002	Résultat reporté ou anticipé	190 319 €	R002	Résultat reporté ou anticipé	0 €
TOTAL des dépenses de fonctionnement cumulées		9 671 558 €	TOTAL des recettes de fonctionnement cumulées		9 671 558 €

AUTOFINANCEMENT PREVISIONNEL DEGAGE AU PROFIT DE LA SECTION D'INVESTISSEMENT	174 471 €
---	-----------

3 - Section d'investissement

Chap.	Dépenses	Propositions	Chap.	Recettes	Propositions
010	Stocks	0 €	010	Stocks	0 €
			13	Subventions d'investissement (hors 138)	0 €
20	Immobilisations incorporelles (sauf 204)	3 012 €	16	Emprunts et dettes assimilées (hors 165)	0 €
204	Subventions d'équipement versées	0 €	20	Immobilisations incorporelles (hors 204)	0 €
21	Immobilisations corporelles	105 332 €	204	Subventions d'équipement reçues	0 €
22	Immobilisations reçues en affectation	0 €	21	Immobilisations corporelles	0 €
23	Immobilisations en cours	0 €	22	Immobilisations reçues en affectation	0 €
	Total des opérations d'équipement	0 €	23	Immobilisations en cours	0 €
Total des dépenses d'équipement		108 344 €	Total des recettes d'équipement		0 €
10	Dotations, fond divers et réserves	0 €	10	Dot, fonds divers et réserves (hors 1068)	16 589 €
			1068	Excédent de fonct. capitalisés	0 €
13	Subventions d'investissement	0 €	138	Autres subv. d'invest non transférables	0 €
16	Emprunts et dettes assimilées	0 €	165	Dépôts et cautionnements reçus	0 €
18	Compte de liaison: affectation à...	0 €	18	Compte de liaison: affectation à...	0 €
26	Particip. et créances rattachées à des particip.	239 400 €	26	Particip. et créances rattachées à des particip.	0 €
27	Autres immobilisations financières	0 €	27	Autres immobilisations financières	0 €
020	Dépenses imprévues d'investissement	-0 €	024	Produits des cessions d'immobilisations	0 €
Total des dépenses financières		239 400 €	Total des recettes financières		16 589 €
45..1	Total des opé. pour compte de tiers	0 €	45..2	Total des opé. pour compte de tiers	0 €
Total des dépenses réelles d'investissement		347 744 €	Total des recettes réelles d'investissement		16 589 €
040	Opérat° ordre transfert entre sections	0 €	021	Virement de la section de fonctionnement	73 389 €
041	Opérations patrimoniales	0 €	040	Opérat° ordre transfert entre sections	101 082 €
	Total des dépenses d'ordre d'investissement	0 €	041	Opérations patrimoniales	0 €
TOTAL		347 744 €	TOTAL		191 060 €
D001	Solde d'exécution négatif reporté ou anticipé	0 €	R001	Solde d'exécution positif reporté ou anticipé	156 684 €
TOTAL des dépenses d'investissement cumulées		347 744 €	TOTAL des recettes d'investissement cumulées		347 744 €

AUTOFINANCEMENT PREVISIONNEL DEGAGE PAR LA SECTION DE FONCTIONNEMENT	174 471 €
---	-----------

4 - Section de fonctionnement

Chap.	Libellé	Budget voté	Proposition	Différence
011	Charges à caractère général	4 864 818 €	5 871 478 €	1 006 660 €
012	Charges de personnel, frais assimilés	2 899 000 €	2 795 441 €	-103 559 €
014	Atténuation de produits	0 €	0 €	0 €
65	Autres charges de gestion courante (sauf 656)	64 000 €	272 747 €	208 747 €
656	Frais de fonctionnement des groupes d'élus	0 €	0 €	0 €
Total des dépenses de gestion courante		7 827 818 €	8 939 666 €	1 111 848 €
67	Charges exceptionnelles	218 000 €	218 000 €	0 €
68	Dotations aux provisions semi-budgétaires	0 €	140 102 €	140 102 €
022	Dépenses imprévues de fonctionnement	0 €	0 €	0 €
Total des dépenses réelles de fonctionnement		8 195 818 €	9 306 768 €	1 110 950 €
023	Virement à la section d'investissement	281 787 €	73 389 €	-208 398 €
042	Opérat° ordre transfert entre sections	101 082 €	101 082 €	0 €
043	Opérat° ordre intérieur de la section	0 €	0 €	0 €
Total des dépenses d'ordre de fonctionnement		382 869 €	174 471 €	-208 398 €
D002	Résultat reporté ou anticipé	1 510 082 €	190 319 €	-1 319 763 €
TOTAL des dépenses de fonctionnement cumulées		10 088 769 €	9 671 558 €	-417 211 €
013	Atténuations de charges	35 000 €	35 000 €	0 €
70	Produits des services, du domaine et ventes...	8 253 768 €	0 €	-8 253 768 €
73	Impôts et taxes	0 €	0 €	0 €
74	Dotations et participations	1 800 000 €	9 636 558 €	7 836 558 €
75	Autres produits de gestion courante	0 €	0 €	0 €
Total des recettes de gestion courante		10 088 768 €	9 671 558 €	-417 210 €
76	Produits financiers	0 €	0 €	0 €
77	Produits exceptionnels	0 €	0 €	0 €
78	Reprises sur provisions semi-budgétaires	0 €	0 €	0 €
Total des recettes réelles de fonctionnement		10 088 768 €	9 671 558 €	-417 210 €
042	Opérat° ordre transfert entre sections	0 €	0 €	0 €
043	Opérat° ordre intérieur de la section	0 €	0 €	0 €
Total des recettes d'ordre de fonctionnement		0 €	0 €	0 €
R002	Résultat reporté ou anticipé	0 €	0 €	0 €
TOTAL des recettes de fonctionnement cumulées		10 088 768 €	9 671 558 €	-417 210 €

5 - Section d'investissement

Chap.	Libellé	Budget voté	Proposition	Différence
010	Stocks	0 €	0 €	0 €
20	Immobilisations incorporelles (sauf 204)	50 000 €	3 012 €	-46 988 €
204	Subventions d'équipement versées	0 €	0 €	0 €
21	Immobilisations corporelles	840 400 €	105 332 €	-735 068 €
22	Immobilisations reçues en affectation	0 €	0 €	0 €
23	Immobilisations en cours	0 €	0 €	0 €
Total des dépenses d'équipement		890 400 €	108 344 €	-1 672 456 €
10	Dotations, fond divers et réserves	0 €	0 €	0 €
13	Subventions d'investissement	0 €	0 €	0 €
16	Emprunts et dettes assimilées	153 000 €	0 €	-153 000 €
18	Compte de liaison: affectation à...	0 €	0 €	0 €
26	Particip. et créances rattachées à des particip.	80 000 €	239 400 €	159 400 €
27	Autres immobilisations financières	0 €	0 €	0 €
020	Dépenses imprévues d'investissement	0 €	0 €	0 €
Total des dépenses financières		233 000 €	239 400 €	6 400 €
45..1	Total des opé. pour compte de tiers	0 €	0 €	0 €
Total des dépenses réelles d'investissement		1 123 400 €	347 744 €	-1 666 056 €
040	Opérat° ordre transfert entre sections	0 €	0 €	0 €
041	Opérations patrimoniales	0 €	0 €	0 €
Total des dépenses d'ordre d'investissement		0 €	0 €	0 €
D001	Solde d'exécution négatif reporté ou anticipé	0 €	0 €	0 €
TOTAL des dépenses d'investissement cumulées		1 123 400 €	347 744 €	-1 666 056 €
010	Stocks	0 €	0 €	0 €
13	Subventions d'investissement (hors 138)	0 €	0 €	0 €
16	Emprunts et dettes assimilées (hors 165)	524 847 €	0 €	-524 847 €
20	Immobilisations incorporelles (hors 204)	0 €	0 €	0 €
204	Subventions d'équipement reçues	0 €	0 €	0 €
21	Immobilisations corporelles	0 €	0 €	0 €
22	Immobilisations reçues en affectation	0 €	0 €	0 €
23	Immobilisations en cours	0 €	0 €	0 €
Total des recettes d'équipement		524 847 €	0 €	-524 847 €
10	Dot, fonds divers et réserves (hors 1068)	59 000 €	16 589 €	-42 411 €
1068	Excédent de fonct. capitalisés	0 €	0 €	0 €
138	Autres subv. d'invest non transférables	0 €	0 €	0 €
165	Dépôts et cautionnements reçus	0 €	0 €	0 €
18	Compte de liaison: affectation à...	0 €	0 €	0 €
26	Particip. et créances rattachées à des particip.	0 €	0 €	0 €
27	Autres immobilisations financières	0 €	0 €	0 €
024	Produits des cessions d'immobilisations	0 €	0 €	0 €
Total des recettes financières		59 000 €	16 589 €	-42 411 €
45..2	Total des opé. pour compte de tiers	0 €	0 €	0 €
Total des recettes réelles d'investissement		583 847 €	16 589 €	-567 258 €
021	Virement de la section de fonctionnement	281 787 €	73 389 €	-208 398 €
040	Opérat° ordre transfert entre sections	101 081 €	101 082 €	1 €
041	Opérations patrimoniales	0 €	0 €	0 €
Total des recettes d'ordre d'investissement		382 868 €	174 471 €	-208 397 €
R001	Solde d'exécution positif reporté ou anticipé	156 684 €	156 684 €	0 €
TOTAL des recettes d'investissement cumulées		1 123 400 €	347 744 €	-775 655 €



6 - Subventions exceptionnelles

Les communes adhérentes ont été amenées à verser des subventions exceptionnelles, à plusieurs titres (toujours ventilées selon la clef de répartition suivante, et ce, conformément aux statuts du SIPLARC article 10-2, Bondy 60% et Noisy-le-Sec 40%) :

- Résorption du déficit antérieur à 2024 :
 - ✓ 900 K€ délibération du 20 décembre 2023
 - ✓ 985 K€ délibération à nouveau du 28 juin 2024

7 - Recherche de sources de financement externe

- ✓ Fonds européen LFE (programme lait et fruits à l'école) auprès de France AGRIMER
- ✓ Fondation Daniel et Nina CARRASSO, engagée dans le domaine de l'alimentation durable
- ✓ Subvention sur appel à projet « zéro déchet » auprès de la région Ile de France ainsi que de l'ADEME (80 K€) pour l'accompagnement au passage aux contenants réemployables
- ✓ Financement des investissements par Contrat d'Aménagement Régional (CAR)

8 - Dépenses

Les deux principaux postes de dépenses tels qu'ils ont été déterminés sont :

- ✓ Les charges à caractère général (011) 5,871 M€
- ✓ Les charges de personnel (012) 2,795 M€

Il est à préciser que ces montants ont été arrêtés par le préfet sur avis de la CRTC, qui est venu conforter la préparation budgétaire du SIPLARC.





9 - Investissement 2024

Ce plan d'investissement est indispensable pour réduire le taux de vétusté, améliorer la préparation des repas et lutter contre la pénibilité :

- ✓ 108 000 € de travaux de maintenance sur l'équipement : préconisation Direction Départementale Protection des Populations (D.D.P.P.).
- ✓ 350 000€ d'achat de matériel :
 - Remplacement de 2 fours et 4 cellules de refroidissement,
 - Achat de 5 chariots de levage pour la production (5 000€ l'unité),
 - Réaménagement de la zone plonge,
 - Pose de plaques murales au magasin et à la fragilisation,
 - Réparation du sol de la zone de production avant son remplacement total en 2025,
 - Remplacement des casiers des vestiaires,
- ✓ Projet d'intervention du CIG sur un audit diagnostic pénibilité et la prévention des risques liés à l'activité physique (Gestes et Postures, PRAP).
- ✓ Formation au Management pour 12 cadres en interne



1 - Annexe - Les Délibérations



Syndicat Intercommunal
de Production et de Livraison
Alimentaire de Repas Collectifs

Comité syndical du 23 novembre 2023

- 23/11- 01 adoption du compte rendu de la séance du comité syndical du 23 juin 2023
- 23/11-02 – adhésion à la semelog, prise de participation du siplarc et désignation d'un administrateur
- 23/11-03 – reprise du résultat pour l'exercice 2022 au titre du budget supplémentaire 2023
- 23/11-04 – adoption du budget supplémentaire pour l'exercice 2023

Comité syndical du 20 décembre 2023

- 23/12- 01 modification de l'ordre du jour de la séance du 20 décembre 2023
- 23/12- 02 adoption du compte rendu de la séance du comité syndical du 23 novembre 2023
- 23/12-03 – contribution exceptionnelle des communes au titre de l'exercice 2023
- 23/12-04 – adoption de la décision modificative n°1 pour l'exercice 2023
- 23/12-05 – autorisation d'ordonnancer, liquider, et mandater les dépenses d'investissement avant le vote du budget prévisionnel 2024
- 23/12-06 – adoption d'un règlement budgétaire et financier (RBF)
- 23/12-07 – fixation des durées d'amortissement
- 23/12-08 – création d'un comité social territorial
- 23/12-09 – élection d'une nouvelle présidente conformément aux statuts du siplarc
- 23/12-10 – délégations de fonction et de signature à la présidente
- 23/12-11 – participation du siplarc a la protection sociale volet prévoyance

Comité syndical du 28 mars 2024

- 24/03-26-01 adoption du compte-rendu de la séance du 20 décembre 2023
- 24/03-26-02 relation des décisions prise par la présidente en vertu des délégations données par le comité syndical au vu des dispositions des articles 1.2122-22, 1.5211-2 et 10 du code général des collectivités territoriales (CGCT)
- 24/03-26-03 prise d'acte de la tenue du débat sur les orientations budgétaires ou DOB après présentation du ROB
- 24/03-26-04 adoption du tableau des effectifs et des emplois 2024
- 24/03-26-05 participation du siplarc à la prévoyance au bénéfice des agents affiliés auprès de la mnt pour l'exercice 2024

Unité de production
1 rue St Just 93130 Noisy-le-Sec
Tél. : 01 56 27 02 39
Fax : 01 56 27 02 48

Direction administrative
2 rue St Just 93130 Noisy-le-Sec

Tél. : 01 41 83 20 41
Fax : 01 41 83 29 89

<http://www.siplarc.fr>

e-mail : siplarc@siplarc.fr





24/03-26-06 adhésion 1 + bio

Comité syndical du 12 avril 2024

24/04-12 – 01 adoption du compte rendu de la séance du comité syndical du 28 mars 2024

24/04 - 12 – 02 relation des décisions prises par la présidente en vertu des délégations données par le comité syndical

24/04-12-03 – adoption du compte de gestion pour l'exercice 2023

24/04-12-04 – adoption du compte administratif pour l'exercice 2023*

24/04-12 - 05 – détermination du résultat pour l'exercice pour l'exercice 2023 et reprise au titre du budget primitif 2024*

24/04-12 - 06 – adoption du budget primitif pour l'exercice 2024*

24/04-12 - 07 – adoption des autorisations de programme et crédits de paiement (AP/CP) pour la période 2024-2026*

24/04-12 - 08 – appel à contribution des communes dans le cadre de la résorption du déficit antérieur tel qu'il ressort du CA 2023*

24/04-12 - 09 – appel à contribution des communes pour différé d'adoption des tarifs et prix de cession pour l'exercice 2024*

24/04-12 - 10 – adoption et modulation des tarifs et prix de cession pour l'exercice 2024*

Comité syndical du 28 juin 2024

24/06-28 – 01 - adoption du compte rendu de la séance du comité syndical du 12 avril 2024

24/06-28 – 02 relation des décisions prise par la présidente en vertu des délégations données par le comité syndical

24/06-28-03 adoption d'une délibération confirmative du transfert de compétence opéré par les communes de Bondy et de Noisy-le-Sec au siplarc

24/06-28-04 – adoption du compte administratif pour l'exercice 2023

24/06-28 - 05 – détermination du résultat pour l'exercice 2023 et reprise au titre du budget primitif 2024

24/06-28 - 06 – présentation de l'arrêté préfectoral arrêtant le budget primitif pour l'exercice 2024

24/06-28 - 07 – décision modificative n°1 au BP 2024

24/06-28 - 08 – appel à contribution des communes dans le cadre de la résorption du déficit antérieur tel que constate au titre de l'arrêté préfectoral de règlement du budget du primitif 2024



24/06-28 - 09 – appel a contribution des communes pour différé d'adoption des tarifs et prix de cession pour l'exercice 2024

24/06-28 - 10 – adoption et modulation des tarifs et prix de cession pour l'exercice 2024*

24/06-28 - 11 – appel a projet zéro plastique auprès du conseil régional d'ile de France

24/06-28 - 12 – demande de subvention et concours publics auprès de l'ADEME dans le cadre des études de de déploiement des contenants réemployables

24/06-28 – 13 – adhésion au groupement de commande tremplin

24/06-28 – 14 – adhésion au groupement de commande synergies communes

24/06-28 – 15 – adoption de la refonte du rifseep (ifse et cia)

24/06-28 - 16 – adoption des indemnités horaires pour travail supplémentaire ou ihts

24/06-28 - 17 – adoption indemnités d'astreintes et de permanences

Comité syndical du 22 octobre 2024

24/10-22 – 01 - adoption des comptes rendus des séances des comités syndicaux des 12 avril et 28 juin 2024

24/10-22 – 02 relation des décisions prise par la présidente en vertu des délégations données par le comité syndical

24/10-22 – 03 refonte partielle des statuts : extension de l'objet statutaire au portage des repas ainsi qu'a la livraison des repas au sein des ehpad des communes de Bondy et Noisy-le-Sec

24/10-22-04 – adhésion a restau Co

24/10-22 - 05 – approbation de la rémunération de la représentante du siplarc en tant qu'administratrice de la seml semelog

24/10-22 - 06 – admission en non-valeur a la demande du sgc de rosny pour un montant de 65 €

24/10-22 - 07 – don de mobilier aux bénéfices des agents du siplarc

24/10 – 22 - 08 – demande de subvention au titre du dispositif lfe auprès de France agrimer

24/10 - 22 - 09 – adhésion au groupement de commande synergie communes dont le coordonnateur est tables communes (désignation d'un représentant du siplarc au sein de la commission d'appel d'offres du groupement ou CAO)

24/10 - 22 - 10 – création de la commission d'appels d'offres ou CAO et élection de ses membres

24/10 - 22 - 11 – adoption à nouveau de la refonte du rifseep (ifse et cia) à la demande de la préfecture, bureau du contrôle de la légalité





24/10 - 22 - 12 – modification du tableau des effectifs et des emplois

24/10 - 22 – 13 – principe et modalités d’attribution des chèques cadeaux aux agents du siplarc a l’occasion des fêtes de fin d’année pour l’exercice 2024

24/10 - 22 – 14 – adoption des astreintes et des permanences (modification de la liste des emplois éligibles)

*** Toutes les délibérations ont été adoptées à l’unanimité exceptées celles dont l’objet est suivi d’un astérisque qui elles ont été rejetées.**

*
* *

2 - Annexe - Rapport de la DDPP

Rapport d'inspection N°23-095304
Inspection des activités d'office satellite sans
transformation sur place (SSA)



Date de l'inspection : 21/11/2023

Partie administrative

Structure d'inspection	DDPP de la Seine-Saint-Denis
Adresse	IMMEUBLE L'EUROPEEN HALL B 5-7 PROMENADE JEAN ROSTAND 93005 BOBIGNY CEDEX
email	ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr
Inspecteur(s)	DUMOLARD Didier
Contexte de l'inspection	Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination	SIVU PROD LIVRAISON REPAS COLLECTIFS
Enseigne établissement/Dénomination	SIVU PROD LIVRAISON REPAS COLLECTIFS
N° SIRET / N° NUMAGRIT	25930035800019
Adresse postale	1 RUE SAINT JUST 93130 NOISY LE SEC
Interlocuteur(s)	FORTUNE VINCENT
N°ILU	930520013 930520013

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
Identifiant de l'unité d'activité	LIBRE SELF
Site d'intervention	SELF-Restauration collective-SIVU PROD LIVRAISON REPAS COLLECTIFS
Méthode	Grille : Inspection des activités d'office satellite sans transformation sur place (SSA), Version 3
Référence(s) réglementaire(s)	Vademecum : Vademecum Restauration Collective, Version 1 Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 5 REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
 REGLEMENT (CE) N° 2074/2005 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels p
 RÈGLEMENT (UE) 2017/625 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 mars 2017
 Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006

Informations complémentaires :	
Référence des instruments de mesure	thermomètre laser de dotation administrative

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	C - Non conformité moyenne
	<i>La déclaration d'activité n'a pas été consultée lors de l'inspection. L'activité de restauration collective pour le personnel n'était pas déclarée lors de l'inspection précédente, et aucune déclaration ne semble avoir été transmise depuis</i>	
B	Locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>voir ci-dessous</i>	
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	B - Non conformité mineure
	<i>Présence d'un meuble en bois (difficilement nettoyable et désinfectable) dans la salle de restauration</i>	
B03	Lutte contre les nuisibles	B - Non conformité mineure
	<i>Zone stockage : - présence d'une étiquette d'un ancien prestataire de lutte contre les nuisibles (ELIS) alors que l'actuel est AVIPUR - une autre étiquette est à moitié déchirée</i>	
B04	Maintenance des locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
	<i>Zone stockage : - le radiateur est rouillé - 1 néon ne fonctionne pas Zone lavage : - la machine à laver ne fonctionne pas - le bas de la porte d'accès au réfectoire est dégradée - la base du radiateur présente des points de rouille Local de la société de nettoyage : - les armoires de rangement sont complètement rouillées à leur base et, à l'intérieur, dans leur fond (déjà signalé lors de l'inspection précédente)</i>	
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
	<i>Zone stockage : - présence d'eau stagnante au sol à proximité de la porte - la base intérieure de la porte de l'enceinte froide est sale ainsi que le joint Local de la société de nettoyage : - le local est sale et mal rangé - la résine du sol présente de nombreuses traces blanches</i>	



- dans les produits lessiviels présents, il n'a pas été possible de savoir pour quelle utilisation ils sont prévus
- absence de plan de nettoyage pour ce local
- le dessous de l'évaporateur (non fonctionnel) ainsi que le tuyau d'évacuation des condensats sont très sales, un autre tuyau relié à l'évaporateur est de couleur marron (rouille ou crasse)

Ces non-conformités ont déjà été signalées en partie lors de l'inspection précédente

Zone de restauration :

- l'intérieur du micro-ondes a un aspect sale, alors que cet équipement est présent dans le plan de nettoyage et de désinfection et que son nettoyage est enregistré comme avoir été fait très récemment

A noter (conforme) :

- présence d'un plan de nettoyage et de désinfection pour les locaux concernés par l'activité (à part le local de la société de nettoyage)
- les enregistrements de nettoyage sont bien tenus

C	Maîtrise de la chaîne de production	B - Non conformité mineure
	voir ci-dessous	
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
	Les denrées servies proviennent de la production de la cuisine centrale (locaux adjacents)	
C04	Mesures de maîtrise de la production	B - Non conformité mineure
	voir ci-dessous (C0401 à C0403)	
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	B - Non conformité mineure
	<p>Enregistrements des températures des enceintes frigorifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réfrigérateur du self : sur 13 enregistrements de température réalisés au mois de novembre, seuls 4 sont conformes (températures en dépassement allant jusqu'à +4,9°C le matin au démarrage de l'activité) et il n'y a pas eu d'action corrective engagée. On note par ailleurs que les températures cibles et les tolérances ne sont pas indiquées sur le modèle de la fiche d'enregistrement - présentoir réfrigéré : les enregistrements sont bien réalisés mais les températures cibles et les tolérances ne sont pas réglementaires, sauf à prouver que les denrées présentes sur cet équipement seront toutes consommées dans les 2 heures maximum après leur présentation, ce qui n'est pas le cas. En effet, la température est relevée une première fois très tôt le matin vers 6h30 après mise en route du présentoir (les températures sont alors toutes inférieures à +3°C : conforme), ainsi qu'une deuxième fois seulement en fin de service vers 14h (les températures s'échelonnent entre +3,8°C et +6°C). Il est donc impossible de vérifier que le dépassement au-delà des +3°C s'est déroulé dans les 2h maximum avant consommation 	
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
	Les enregistrements de remise en température des plats et de leur maintien au chaud ont été consultés et sont conformes	
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
	voir même item du rapport d'inspection n° 23-095303 du même jour	
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
	<p>Les plats témoins sont déjà réalisés au niveau de la production de la cuisine centrale</p> <p>+ voir même item du rapport d'inspection n° 23-095303 du même jour</p>	
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme



<i>voir même item du rapport d'inspection n° 23-095303 du même jour</i>		
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	B - Non conformité mineure
<i>voir même item du rapport d'inspection n° 23-095303 du même jour</i>		
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	B - Non conformité mineure
<i>voir même item du rapport d'inspection n° 23-095303 du même jour</i>		
D02	Réactivité	B - Non conformité mineure
<p><i>La réactivité depuis l'inspection précédente est plutôt bonne concernant les enregistrements de température (en tenant compte des quelques non-conformités relevées dans l'item C0401)</i></p> <p><i>En revanche, on constate une absence de réactivité totale concernant les non-conformités relevées relatives au local de la société de nettoyage</i></p>		
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
E02	Gestion des sous-produits animaux	Sans objet
<i>sans objet pour l'activité concernée</i>		
F	Gestion du personnel	B - Non conformité mineure
<i>voir ci-dessous</i>		
F01	Hygiène et équipements du personnel	C - Non conformité moyenne
<p><i>Zone lavage :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - présence de 2 saladiers d'un niveau d'hygiène douteux, sur un plan de travail : l'un est très sale avec une petite cuillère à l'intérieur, dans l'autre sont placés un verre, une soucoupe et un gobelet <p><i>Local de la société de nettoyage :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - des lavettes sèchent de manière non hygiénique dans une armoire métallique, posées en équilibre sur les étagères. Des bidons de produits lessiviels sont posés par-dessus. Des manches à balais, sacs et morceaux de plastique y sont rangés pêle-mêle Par ailleurs, vous n'avez pas pu dire à quoi servent les lavettes en cours de séchage et il y a par conséquent un danger de contaminations des surfaces concernées par leur utilisation - dans l'autre armoire métallique on trouve des bidons de produits lessiviels, des rouleaux de papier essuie-mains sans protection, des serviettes en papier en sachet, des cartons, des sachets de lavettes, une bande d'éponge grattante sans protection, le tout posé directement sur les étagères ou au fond du casier complètement rouillé - des lavettes (dont l'utilisation est inconnue) trempent dans des seaux dans un liquide dont la composition est inconnue - présence dans le local d'équipements de niveaux d'hygiène différents stockés côté à côté et à même le sol : escabeau non propre visuellement, chaise en bois, machine rotative de nettoyage, seaux posés au sol, balai plat dont une des bandes en microfibres sèche sur l'escabeau, kit de balai espagnol, dévidoir pour rouleau (film plastique étirable ou autre type de film), nettoyeur à haute pression, balais et manches de balais - présence d'autres équipements posés pêle-mêle sur le dessus des armoires métalliques : aspirateur, kit de balais espagnol très sale, bidon de produit lessiviel <p><i>Ces non-conformités ont déjà été signalées en partie lors de l'inspection précédente</i></p> <p><i>+ voir même item du rapport d'inspection n° 23-095303 du même jour</i></p>		
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	B - Non conformité mineure
<i>voir même item du rapport d'inspection n° 23-095303 du même jour</i>		

Évaluation globale de l'inspection



Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques acceptable

Commentaire : Les non conformités suivantes ont été constatées :

- des températures un peu élevées du réfrigérateur du self
- des enregistrements des couples temps/température non adaptés relatifs au présentoir réfrigéré, qui ne permettent pas de vérifier que les denrées qui sont à une température supérieure à +3°C seront consommées dans les 2 heures
- un manque d'entretien et de rangement hygiénique flagrants du local de la société de nettoyage (déjà signalé lors de l'inspection précédente)

Signature

Le 29/01/2024

Inspecteur(s) DUMOLARD Didier



3 - Annexe - Tableau des effectifs des emplois permanents

tableau des effectifs des emplois permanents (exercice 2024)												
Filière	Catégorie	Cadre d'emplois	Grades	Libellé de l'emploi	Service d'affectation	nombre ETPR	Temps de travail	Emploi pour ou vacant	poste ouvert à un contractuel			
administrative	A	attaché	attaché hors classe	directeur général des services	direction générale	1	TC	P				
			attaché principal	Directeur général adjoint	direction générale	1	TC	P				
			attaché	responsable relation public et communication	direction générale	1	TC	P				
	B	rédacteur	attaché	délégué	direction générale	1	TC	V				
			rédacteur principal 1ère classe	délégué	direction générale	1	TC	P				
			rédacteur	drh	direction générale	1	TC	V				
	C	adjoint administratif	adjoint administratif principal 1ère classe	agent comptable	direction générale	1	TC	P				
			adjoint administratif principal 1ère classe	responsable pôle commandes et effectifs	commande	1	TC	V				
			adjoint administratif principal 2ème classe	drh	direction générale	1	TC	P				
	technique	C	Agent de maîtrise	adjoint administratif	responsable gestion comptable et financière	direction générale	1	TC	P			
				agent de maîtrise principal	directeur d'exploitation	exploitation	1	TC	P			
				agent de maîtrise principal	directeur de Production	production	1	TC	P			
				agent de maîtrise principal	directeur Magasin	magasin	1	TC	P			
				agent de maîtrise principal	responsable technique	technique	1	TC	P			
				agent de maîtrise principal	chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P			
agent de maîtrise principal				préparateur goûter	transport et logistique	1	TC	P				
agent de maîtrise principal				cuisinier	production	1	TC	P				
agent de maîtrise				agent répartiteur	production	1	TC	P				
agent de maîtrise				agent conditionnement chaud	production	1	TC	P				
agent de maîtrise				Assitant Administratif	qualité	1	TC	P				
agent de maîtrise				chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P				
technique				C	adjoint technique ppal de 2ème classe	adjoint technique ppal de 2ème classe	directeur transport	transport et logistique	1	TC	P	
						adjoint technique ppal de 2ème classe	assistant administratif	qualité	1	TC	P	
						adjoint technique ppal de 2ème classe	chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P	
	adjoint technique ppal de 2ème classe	chauffeur/livreur	transport et logistique			1	TC	P				
	adjoint technique ppal de 2ème classe	agent magasinier	magasin			1	TC	P				
	adjoint technique ppal de 2ème classe	coordonateur magasin	magasin			1	TC	P				
	adjoint technique ppal de 2ème classe	agent de fragilisation	production			1	TC	P				
	adjoint technique ppal de 2ème classe	agent de conditionnement chaud	production			1	TC	P				
	adjoint technique ppal de 2ème classe	coordonateur production	production			1	TC	P				
	adjoint technique ppal de 2ème classe	cuisinier	production			1	TC	P				
	adjoint technique ppal de 1ère classe	préparateur goûter	transport et logistique			1	TC	P				
	adjoint technique ppal de 1ère classe	coordonateur transport et logistique	technique			1	TC	P				
	adjoint technique	chauffeur/livreur	transport et logistique			1	TC	P				
	adjoint technique	chauffeur/livreur	transport et logistique			1	TC	P				
	adjoint technique	C	adjoint technique			adjoint technique	chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P	
adjoint technique				chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P				
adjoint technique				agent allotisseur	transport et logistique	1	TC	P				
adjoint technique				chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P				
adjoint technique				chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P				
adjoint technique				chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P				
adjoint technique				chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P				
adjoint technique				chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P				
adjoint technique				chauffeur/livreur	transport et logistique	1	TC	P				
adjoint technique				agent de conditionnement	production	1	TC	P				
adjoint technique				agent magasinier	magasin	1	TC	P				
adjoint technique				agent répartiteur	transport et logistique	1	TC	P				
adjoint technique				agent répartiteur	transport et logistique	1	TC	P				
adjoint technique				cuisinier	production	1	TC	P				
total général				C		adjoint technique	agent de fragilisation	production	1	TC	P	
	adjoint technique	plongeur	production			1	TC	P				
	adjoint technique	agent de conditionnement froid	production			1	TC	P				
	adjoint technique	agent de conditionnement froid	production			1	TC	P				
	adjoint technique	agent de conditionnement chaud	production			1	TC	P				
						10						
						10						
						33						
						53						

Chambre régionale
des comptes
Île-de-France



AVIS N° A-02

SYNDICAT INTERCOMMUNAL
DE PRODUCTION ET DE LIVRAISON
ALIMENTAIRE POUR LES REPAS
COLLECTIFS (SIPLARC)

(Seine-Saint-Denis)

Article L. 1612-2 du code général
des collectivités territoriales

délibéré le 28 mai 2024



3^{ème} section

N° G/256/A-02

Séance du 28 mai 2024

AVIS

SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE PRODUCTION ET DE LIVRAISON ALIMENTAIRE POUR LES REPAS COLLECTIFS (SIPLARC) (93)

Budget primitif 2024

Article L. 1612-2 du code général des collectivités territoriales

La chambre régionale des comptes Île-de-France,

VU le code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L. 1612-2, L. 1612-19, L. 1612-20, R. 1612-8 à R. 1612-18, et D. 1612-1 à D. 1612-7 ;

VU le code des juridictions financières, notamment ses articles L. 211-11, L. 232-1 et R. 232-1, L. 244-1 et L. 244-2 ;

VU les lois et règlements relatifs aux budgets des collectivités territoriales et de leurs établissements publics ;

VU l'arrêté n° 22-147 du 21 novembre 2022 modifié par l'arrêté n° 23-34 du 15 mars 2023 sur la répartition des saisines budgétaires par section ; et l'arrêté n° 23-77 du 5 juillet 2023 portant délégation de signature au président de la 3^e section ;

VU la lettre du 17 avril 2024, enregistrée au greffe de la chambre le même jour, par laquelle la préfète déléguée pour l'égalité des chances auprès du préfet de la Seine-Saint-Denis a saisi, par délégation de ce dernier, la chambre régionale des comptes du budget primitif 2024 du syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs (SIPLARC) au titre de l'article L. 1612-2 du code général des collectivités territoriales ;

VU la lettre du président de la 3^{ème} section de la chambre en date du 24 avril 2023, agissant pour et par délégation du président de la chambre, informant l'ordonnatrice du SIPLARC de la saisine susvisée et l'invitant à présenter ses observations ;

VU les éléments produits par la préfecture de la Seine-Saint-Denis à l'appui de sa saisine ainsi que les éléments recueillis lors de l'instruction auprès du comptable public du syndicat intercommunal, des services de la préfecture et du syndicat intercommunal ;

VU l'ensemble des pièces du dossier ;

VU les conclusions du ministère public ;

Après avoir entendu Mme Athéna Fooladpour, première conseillère, en son rapport ;



ÉMET L'AVIS SUIVANT

1 SUR LA RECEVABILITÉ DE LA SAISINE

- (1) Par lettre du 17 avril 2024, enregistrée au greffe le même jour, la préfète déléguée pour l'égalité des chances auprès du préfet de la Seine-Saint-Denis a saisi la chambre régionale des comptes d'Île-de-France sur le fondement de l'article L. 1612-2 du code général des collectivités territoriales (CGCT), en raison de l'absence d'adoption du budget primitif pour l'exercice 2024 du SIPLARC, formé entre les communes de Bondy et de Noisy-le-Sec.
- (2) Aux termes de l'article L. 1612-2 du CGCT, « *Si le budget n'est pas adopté avant le 15 avril de l'exercice auquel il s'applique, ou avant le 30 avril de l'année du renouvellement des organes délibérants, le représentant de l'État dans le département saisit sans délai la chambre régionale des comptes qui, dans le mois, et par un avis public, formule des propositions pour le règlement du budget. Le représentant de l'État règle le budget et le rend exécutoire. Si le représentant de l'État dans le département s'écarte des propositions de la chambre régionale des comptes, il assortit sa décision d'une motivation explicite. À compter de la saisine de la chambre régionale des comptes et jusqu'au règlement du budget par le représentant de l'État, l'organe délibérant ne peut adopter de délibération sur le budget de l'exercice en cours (...)* ».
- (3) Aux termes de l'article L. 1612-20 du CGCT, les dispositions précitées sont applicables au SIPLARC, lequel est un établissement public de coopération intercommunale.
- (4) Lors de sa séance du 12 avril 2024, le comité syndical du SIPLARC a rejeté le projet de budget primitif 2024 présenté par la présidente du syndicat.
- (5) Le délai légal d'adoption du budget étant expiré à la date du 17 avril 2024 d'introduction de la saisine, c'est à bon droit que la préfète déléguée pour l'égalité des chances, qui a reçu délégation du préfet et disposait ainsi de la qualité légale lui donnant intérêt pour agir, a saisi la chambre régionale des comptes sur le fondement des dispositions de l'article L. 1612-2 sus rappelées. La saisine est, en conséquence, recevable.
- (6) Aux termes de l'article R. 1612-8 du CGCT, le délai dont dispose la chambre régionale des comptes pour formuler des propositions court à compter de la réception au greffe de l'ensemble des documents dont la production est requise ; au cas d'espèce, la chambre a été en possession de l'ensemble des justifications et documents prévus à l'article R. 1612-16 du code précité le 30 avril 2024.
- (7) La saisine est donc recevable et complète à compter de cette date.

2 SUR LA SITUATION DU SYNDICAT INTERCOMMUNAL

- (8) Le SIPLARC étant un syndicat réunissant deux communes, les règles d'adoption des budgets et d'approbation des comptes s'appliquant sont celles de droit commun, aux termes de l'article L. 5212-15 du CGCT.
- (9) Les statuts du SIPLARC prévoient à leur article 10.2 plusieurs recettes, dont une principale : « *la contribution des communes adhérentes, qui correspond à la facturation établie par le syndicat pour chacune des villes, basée sur le coût unitaire des prestations autorisées (prix de revient) multiplié par le nombre de demandes de celles-ci pour chacune des villes* ».



- (10) La situation financière dégradée du SIPLARC a fait l'objet de trois audits commandés respectivement par le syndicat et par chacune de ses communes membres. Ces audits, réalisés entre novembre 2023 et mars 2024, constatent une dégradation de la situation financière du syndicat depuis 2021.
- (11) Ainsi, dans l'hypothèse où le syndicat continuerait à calculer partie ou totalité de la contribution des communes sur la base d'un tarif, celui-ci doit être mis à jour sur la base d'une réévaluation du prix de revient mentionné dans les statuts, et ce afin de permettre d'équilibrer le modèle économique du syndicat à plus long terme.

3 SUR LES PROPOSITIONS DE RÉGLEMENT DU BUDGET PRIMITIF 2024 DU SIPLARC

- (12) Il appartient à la chambre régionale des comptes de faire des propositions permettant le fonctionnement normal des services, le règlement des dépenses obligatoires ainsi que la poursuite des opérations engagées et la réalisation de celles qui ont donné lieu à une décision de principe du comité syndical ou qui présentent un caractère indispensable et urgent pour préserver la sécurité des personnes et des biens et entretenir *a minima* le patrimoine de la collectivité.
- (13) En tout état de cause, dès lors qu'il aura retrouvé sa capacité à délibérer en matière budgétaire, le comité syndical pourra compléter ou adapter les inscriptions budgétaires aux options de gestion qu'il aura arrêtées.
- (14) Les prévisions sont établies par la chambre à partir du projet élaboré par les services du syndicat intercommunal, des consommations de crédits et des recettes du dernier exercice échu, de la situation des dépenses de l'exercice en cours et des restes à réaliser, en recettes et en dépenses, de l'exercice antérieur après vérification de leur sincérité.
- (15) Le budget du syndicat intercommunal ne comprend qu'un budget principal, voté par chapitre, conformément aux dispositions de l'article L. 2312-2 du CGCT. Par suite, sauf exception, les propositions de règlement formulées par la chambre ci-dessous déterminent le montant des crédits au niveau des chapitres, tels que définis par l'article D. 2311-4 du CGCT.

Sur les restes à réaliser de l'exercice et l'affectation des résultats 2023

- (16) Il appartient à la chambre, en premier lieu, de vérifier la sincérité des restes à réaliser de l'exercice précédent et la bonne reprise des résultats, dans les conditions prévues aux articles L. 2311-5, R. 2311-11 et R. 2311-12 du CGCT.
- (17) Concernant la reprise des résultats, conformément à l'article L. 2311-5 du CGCT, le résultat déficitaire de la section de fonctionnement et l'excédent de la section d'investissement sont repris en totalité dès la plus proche décision budgétaire suivant le vote du compte administratif et, en tout état de cause, avant la fin de l'exercice. Ils peuvent être aussi reportés de manière anticipée au budget de l'exercice.
- (18) Le résultat de chaque section est calculé en cohérence avec les dispositions de l'article R. 2311-11 du CGCT. Le résultat de la section de fonctionnement est ajouté, lorsqu'il s'agit d'un déficit, aux dépenses de fonctionnement de l'exercice, dans le respect des dispositions de l'article R. 2311-12 du CGCT.
- (19) Au cas d'espèce, le compte administratif 2023 a été rejeté par le comité syndical du SIPLARC réuni le 12 avril 2024.



Syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs (SIPLARC)
Article L. 1612-2 du CGCT - Avis budgétaire

- (20) D'après le compte de gestion, le résultat de clôture de l'exercice 2023 est déficitaire de 190 319 € en fonctionnement et excédentaire de 396 084 € en investissement, pour un résultat de clôture cumulé excédentaire de 205 765 €.
- (21) Un reste à réaliser (RAR) à hauteur de 239 400 € est à inscrire en dépenses d'investissement. En prenant en compte ce reste à réaliser, l'excédent de financement 2023 s'établit à 156 684 €.
- (22) Le report des résultats 2023 au budget primitif 2024 s'effectue de la façon suivante, conformément aux articles L. 2311-5, R. 2311-11 et R. 2311-12 du CGCT :
- Concernant le déficit de fonctionnement de 190 319 €, en dépenses de fonctionnement, à la ligne budgétaire D002 ;
 - Concernant l'excédent de financement de 156 684 €, en recettes d'investissement, à la ligne budgétaire R001.

Sur la section de fonctionnement en recettes

- (23) L'article R. 1612-21 du CGCT, mobilisable en cas de saisine pour absence d'équilibre réel du budget, mais applicable au présent cas de figure, rappelle que « *Les propositions de la chambre régionale des comptes, formulées conformément à l'article L. 1612-5, et tendant au rétablissement de l'équilibre budgétaire, portent sur des mesures dont la réalisation relève de la seule responsabilité de la collectivité ou de l'établissement public concerné.* ».
- (24) En l'espèce, la principale ressource mobilisable pour équilibrer la section de fonctionnement est la contribution versée par les communes.
- (25) La contribution des communes est une dépense obligatoire pour ces dernières, au sens de l'article L. 1612-15 du CGCT.
- (26) Il est proposé de porter le montant de la contribution des communes à 9 636 558 €, à inscrire au chapitre 74 afin d'équilibrer la section de fonctionnement.
- (27) L'état de consommation des crédits 2024 indiquant un montant de 1 725 973 € déjà émis au chapitre 70, et le SIPLARC ayant indiqué que ce montant recouvre uniquement la contribution versée par les communes, le syndicat intercommunal est invité à réimputer ce montant au chapitre 74. Le montant prévu au chapitre 70 est ainsi ramené à zéro.
- (28) Concernant les atténuations de charges prévues au chapitre 013, le montant initialement proposé au budget 2024 peut être maintenu, à hauteur de 35 000 €.
- (29) Sur cette base, il est donc proposé d'inscrire au budget primitif 2024 un montant de 9 671 558 € de recettes de fonctionnement, dont :
- au chapitre 013 « Atténuations de charges » : 35 000 € ;
 - au chapitre 74 « Dotations et participations » : 9 636 558 €.

Sur la section de fonctionnement en dépenses

- (30) Concernant le chapitre 011, le montant indiqué dans le compte de gestion 2023 est de 6 655 690 €. Il a été inscrit 4 864 818 € de dépenses de fonctionnement au chapitre 011 « charges à caractère général » dans le budget 2024 rejeté.
- (31) Le comptable public a transmis des états de rattachements qu'il a rejetés fin 2023 pour défaut de crédits disponibles à hauteur de 1 102 673 €. Le SIPLARC a transmis des factures à l'appui de ces rattachements qui justifient un montant de 985 488 €. Il est



proposé d'inscrire ce montant en dépenses nouvelles en section de fonctionnement, au chapitre 011 du budget 2024.

- (32) Le budget rejeté ne prévoit ni loyer ni charges pour la location de bureaux effectuée dans le cadre de deux baux en cours. Ce loyer et ces charges constituent une dépense obligatoire au sens de l'article L. 1612-15 du CGCT et doivent être inscrits à hauteur de 38 653 € au chapitre 011.
- (33) Le SIPLARC a indiqué qu'aucun plan de formation n'a été voté par le comité syndical. Il a néanmoins fourni la délibération et le devis correspondant à une formation en management, pour des dépenses déjà engagées à hauteur de 2 520 €. Il est proposé de réduire le montant initialement prévu au chapitre 011 pour le plan de formation à ce montant.
- (34) Au regard de ces ajustements, le montant du chapitre 011 s'élève à 5 871 478 €.
- (35) Au regard des éléments transmis dans le cadre de l'instruction, il est proposé une hausse des dépenses de personnel modérée à 1,5 % par rapport à 2023, soit 2 795 441 € à inscrire au chapitre 012.
- (36) Concernant le chapitre 65, l'état de consommation des crédits 2024 transmis par le comptable public indique que 221 433 € ont déjà été émis sur le compte 65888, le SIPLARC ayant précisé que ce montant correspond au paiement de protocoles transactionnels. Il est proposé d'inscrire sur ce compte le montant de 221 433 €.
- (37) Le budget 2024 rejeté prévoit également 24 000 € pour les indemnités et les cotisations retraite des élus, qu'il est proposé de maintenir au chapitre 65. En outre, les intérêts moratoires à verser en 2024 sont évalués par le comptable public à 27 253 € à date de début mai 2024, à inscrire au chapitre 65. Enfin, une admission en non-valeur (ANV) de 61 € est à prévoir au même chapitre. Le total proposé pour le chapitre 65 s'élève donc à 272 747 €.
- (38) Concernant le chapitre 66, les crédits relatifs au remboursement des intérêts liés à une ligne de trésorerie contractée par le SIPLARC doivent être inscrits à hauteur de 9 000 €.
- (39) Concernant le chapitre 67, une annulation de titre correspondant à un doublon de facture sur 2023 est à inscrire à hauteur de 218 000 €.
- (40) Au chapitre 042 « opérations d'ordre et transfert entre les sections » du budget rejeté, il est prévu à 101 082 € au compte 6811 « dotations aux amortissements des immobilisations corporelles et incorporelles », au regard d'un tableau des amortissements pour 2024 transmis par le syndicat intercommunal. Le montant proposé par le syndicat intercommunal est donc arrondi à l'euro supérieur, à 101 082 €.
- (41) Un contentieux en cours présente un risque de perte à hauteur de 138 501 €. En cohérence avec l'article R. 2321-2 du CGCT, une provision correspondante est à inscrire au chapitre 68. En outre, en cohérence avec l'article R. 2321-2 du CGCT, une provision réglementaire peut être inscrite au budget 2024 au chapitre 68 à hauteur de 15 % des créances dont l'ancienneté est supérieure à deux ans, et destinée à couvrir les admissions en non-valeur, soit 1 601 €. Un montant total de 140 102 € est donc à prévoir au chapitre 68.
- (42) Sur cette base, il est proposé d'inscrire au budget primitif 2024 un montant de 9 306 768 € de dépenses réelles de fonctionnement, dont :
- au chapitre 011 « charges à caractère général » : 5 871 478 € ;
 - au chapitre 012 « charges de personnel et frais assimilés » : 2 795 441 € ;
 - au chapitre 65 « autres charges de gestion courante » : 272 747 € ;
 - au chapitre 66 « charges financières » : 9 000 € ;
 - au chapitre 67 « charges spécifiques » : 218 000 € ;



Syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs (SIPLARC)
Article L. 1612-2 du CGCT - Avis budgétaire

- au chapitre 68 « dotations aux amort., dépréciations et provisions » : 140 102 €.
- (43) Le chapitre 023 « virement à la section d'investissement » est ainsi réduit à 73 389 €. En prenant en considération la somme de 101 082 € inscrite au chapitre 042 « opérations d'ordre de transfert entre sections », les dépenses d'ordre de fonctionnement s'établissent à 174 471 €.
- (44) Au vu des éléments qui précèdent, et en tenant compte du report du déficit de fonctionnement 2023 à la ligne budgétaire D002 à hauteur de 190 319 €, conformément à la reprise des résultats 2023 proposée précédemment, les dépenses de fonctionnement cumulées du budget primitif 2024 s'élèvent à 9 671 558 €.

Sur la section d'investissement en recettes

- (45) Concernant le chapitre 16, la recette inscrite au budget rejeté correspond à un emprunt qui n'est pas encore contracté. Ce montant est supprimé.
- (46) Concernant le chapitre 10, la recette inscrite correspond à un montant de fonds de compensation pour la taxe sur la valeur ajoutée (FCTVA) qui est apparu, dans le cadre de l'instruction et des échanges avec le syndicat, mal évalué. Il est proposé d'inscrire un montant équivalent à la moyenne du réalisé des trois dernières années sur ce chapitre, soit 16 589 €.
- (47) Il est donc proposé d'inscrire au budget primitif 2024 un montant de 16 589 € de recettes réelles d'investissement, inscrites au chapitre 10.
- (48) Concernant les amortissements : au chapitre 040 « opérations d'ordre et transfert entre les sections » du budget 2024 rejeté, il est prévu 101 082 € aux comptes 28. Au regard du tableau des amortissements 2024 transmis par le SIPLARC, ce montant est à maintenir.
- (49) La modification des recettes et des dépenses de fonctionnement entraîne la diminution du virement de la section de fonctionnement à 73 389 €. En prenant en considération la somme de 101 082 € inscrite au compte 040 « opérations d'ordre de transfert entre sections », les recettes d'ordre d'investissement sont de 174 471 €.
- (50) Au vu des éléments qui précèdent, et en tenant compte du report d'excédent d'investissement 2023 R001 à hauteur de 156 684 €, les recettes cumulées d'investissement du BP 2024 s'élèvent à 347 744 €.

Sur la section d'investissement en dépenses

- (51) Concernant le chapitre 16, le montant inscrit au budget 2024 rejeté correspond au remboursement d'un emprunt, lequel n'est pas encore contracté. Cette prévision est donc supprimée.
- (52) Au regard des éléments recueillis lors de l'instruction, les projets inscrits aux chapitres 20 et 21 correspondent pour partie à des opérations qui présentent un caractère d'obligation légale, de sécurité ou d'urgence. Des travaux de sécurisation ont en effet été requis par la direction départementale de la protection des populations (DDPP). Le SIPLARC a transmis des devis pour des prestations qui ont pu être liées aux travaux précités à hauteur de 108 344 €. Un montant de 3 012 € figure au chapitre 20 sur l'état de consommation des crédits. Le reliquat de 105 332 € est inscrit au chapitre 21.
- (53) Il est proposé de maintenir uniquement ces montants aux chapitres 20 et 21 et de supprimer les montants relatifs au reste des investissements envisagés, qui ont été rejetés par le comité syndical du SIPLARC lors de sa réunion du 12 avril 2024, dans le cadre du vote sur une délibération portant sur la mise en œuvre d'autorisations de programme et de crédits de paiement (AP/CP).



Syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs (SIPLARC)
Article L. 1612-2 du CGCT - Avis budgétaire

- (54) Concernant le chapitre 26, les 80 000 € inscrits au budget rejeté correspondent à une étude qui ne fait pas encore l'objet d'un engagement. Il est proposé de supprimer le montant correspondant et d'inscrire au chapitre 26 le montant du RAR précité à hauteur de 239 400 €.
- (55) Sur cette base, il est donc proposé d'inscrire au budget primitif 2024 un montant de 347 744 € de dépenses d'investissement, dont 239 400 € en RAR et 108 344 € en propositions nouvelles, selon la répartition suivante :
- au chapitre 20 « Immobilisations incorporelles » : 3 012 € ;
 - au chapitre 21 « Immobilisations corporelles » : 105 332 € ;
 - au chapitre 26 « Participations et créances rattachées aux participations » : 239 400 € (en restes à réaliser).

Sur l'équilibre réel du budget

- (56) Avec la présente proposition de budget pour 2024, la section de fonctionnement s'équilibre en recettes et en dépenses, à 9 671 558 € et le montant d'autofinancement prévisionnel dégagé par cette section est de 174 471 €.
- (57) La section d'investissement se présente en équilibre en recettes et en dépenses, pour un montant de 347 744 €.
- (58) Ainsi, le budget principal du syndicat intercommunal, tel qu'il ressort de ces propositions, satisfait aux conditions d'équilibre réel défini à l'article L. 1612-4 du CGCT, à savoir la sincérité des inscriptions budgétaires et l'équilibre par section, l'annuité en capital de la dette à couvrir par des ressources propres étant nulle.
- (59) Les propositions de règlement du budget 2024 sont présentées en annexes 1, 2 et 3.



Syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs (SIPLARC)
Article L. 1612-2 du CGCT - Avis budgétaire

PAR CES MOTIFS

DÉCLARE recevable la saisine de la préfète déléguée pour l'égalité des chances auprès du préfet de la Seine-Saint-Denis introduite sur le fondement de l'article L. 1612-2 du code général des collectivités territoriales, à raison du défaut d'adoption du budget primitif de l'exercice 2024 du syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs ;

PROPOSE au préfet de la Seine-Saint-Denis de régler et rendre exécutoire le budget primitif 2024 du syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs, conformément aux propositions qui précèdent et aux tableaux annexés au présent avis, et d'adresser l'arrêté de règlement à la chambre régionale des comptes ;

RAPPELLE que le comité syndical du syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs doit être tenu informé du présent avis dès sa plus proche réunion, conformément aux dispositions de l'article L. 1612-19 du code général des collectivités territoriales, et que cet avis doit, par ailleurs, faire l'objet d'une publicité immédiate en application des dispositions des articles L. 1612-19 et R. 1612-18 dudit code ;

DIT que le présent avis sera notifié au préfet de la Seine-Saint-Denis, à la présidente du syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs et au comptable public dudit syndicat.

Le président de séance,

Alexandre Gagnepain





Syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs (SIPLARC)
Article L. 1612-2 du CGCT - Avis budgétaire

ANNEXES – PROPOSITIONS DE LA CHAMBRE

Annexe n° 1. Proposition de budget pour 2024	10
Annexe n° 2. Proposition détaillée de budget pour 2024	11
Annexe n° 3. Évolutions entre le budget proposé pour 2024 et le budget rejeté	12



Syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs (SIPLARC)
Article L. 1612-2 du CGCT - Avis budgétaire

Annexe n° 1. Proposition de budget pour 2024

PRESENTATION GENERALE DU BUDGET

SIVU - Syndicat à Vocation Unique (BP) - SIVU SIPLARC - (n° SIRET : 25930035800019)

VUE D'ENSEMBLE

- Exercice 2024 -

			FONCTIONNEMENT	
			DEPENSES DE LA SECTION DE FONCTIONNEMENT	RECETTES DE LA SECTION DE FONCTIONNEMENT
CREDITS DE FONCTIONNEMENT			9 481 239 €	9 671 558 €
+			+	+
REPORTS	RESTES A REALISER (R.A.R) DE L'EXERCICE PRECEDENT	0 €	0 €	0 €
	002 RESULTAT DE FONCTIONNEMENT REPORTE	190 319 €	0 €	0 €
=			=	=
TOTAL DE LA SECTION DE FONCTIONNEMENT			9 671 558 €	9 671 558 €
			INVESTISSEMENT	
			DEPENSES DE LA SECTION D'INVESTISSEMENT	RECETTES DE LA SECTION D'INVESTISSEMENT
CREDITS D'INVESTISSEMENT			347 744 €	191 060 €
+			+	+
REPORTS	RESTES A REALISER (R.A.R) DE L'EXERCICE PRECEDENT	0 €	0 €	0 €
	001 SOLDE D'EXECUTION DE LA SECTION D'INVESTISSEMENT REPORTE	0 €	0 €	156 684 €
=			=	=
TOTAL DE LA SECTION D'INVESTISSEMENT			347 744 €	347 744 €
			TOTAL	
TOTAL DU BUDGET			10 019 302 €	10 019 302 €



Annexe n° 2. Proposition détaillée de budget pour 2024

Proposition de budget (ou de budget rectifié)

SIVU - Syndicat à Vocation Unique (BP) - SIVU SIPLARC - (n° SIRET : 25930035800019)
- Exercice 2024 -

Section de fonctionnement

Chap.	Dépenses	Propositions	Chap.	Recettes	Propositions
011	Charges à caractère général	5 871 478 €	013	Atténuations de charges	35 000 €
012	Charges de personnel, frais assimilés	2 795 441 €	70	Produits des services, du domaine et ventes...	0 €
014	Atténuation de produits	0 €	73	Impôts et taxes	0 €
65	Autres charges de gestion courante (sauf 656)	272 747 €	74	Dotations et participations	9 636 558 €
656	Frais de fonctionnement des groupes d'élus	0 €	75	Autres produits de gestion courante	0 €
Total des dépenses de gestion courante		8 939 666 €	Total des recettes de gestion courante		9 671 558 €
66	Charges financières	9 000 €	76	Produits financiers	0 €
67	Charges exceptionnelles	218 000 €	77	Produits exceptionnels	0 €
68	Dotations aux provisions semi-budgétaires	140 102 €	78	Reprises sur provisions semi-budgétaires	0 €
022	Dépenses imprévues de fonctionnement	0 €			
Total des dépenses réelles de fonctionnement		9 306 768 €	Total des recettes réelles de fonctionnement		9 671 558 €
023	Virement à la section d'investissement	73 389 €			
042	Opérat* ordre transfert entre sections	101 082 €	042	Opérat* ordre transfert entre sections	0 €
043	Opérat* ordre intérieur de la section	0 €	043	Opérat* ordre intérieur de la section	0 €
Total des dépenses d'ordre de fonctionnement		174 471 €	Total des recettes d'ordre de fonctionnement		0 €
TOTAL		9 481 239 €	TOTAL		9 671 558 €
D002	Résultat reporté ou anticipé	190 319 €	R002	Résultat reporté ou anticipé	0 €
TOTAL des dépenses de fonctionnement cumulées		9 671 558 €	TOTAL des recettes de fonctionnement cumulées		9 671 558 €

AUTOFINANCEMENT PREVISIONNEL DEGAGE AU PROFIT DE LA SECTION D'INVESTISSEMENT	174 471 €
---	-----------

Section d'investissement

Chap.	Dépenses	Propositions	Chap.	Recettes	Propositions
010	Stocks	0 €	010	Stocks	0 €
			13	Subventions d'investissement (hors 138)	0 €
20	Immobilisations incorporelles (sauf 204)	3 012 €	16	Emprunts et dettes assimilées (hors 165)	0 €
204	Subventions d'équipement versées	0 €	20	Immobilisations incorporelles (hors 204)	0 €
21	Immobilisations corporelles	105 332 €	204	Subventions d'équipement reçues	0 €
22	Immobilisations reçues en affectation	0 €	21	Immobilisations corporelles	0 €
23	Immobilisations en cours	0 €	22	Immobilisations reçues en affectation	0 €
	Total des opérations d'équipement	0 €	23	Immobilisations en cours	0 €
Total des dépenses d'équipement		108 344 €	Total des recettes d'équipement		0 €
10	Dotations, fond divers et réserves	0 €	10	Dot, fonds divers et réserves (hors 1068)	16 589 €
13	Subventions d'investissement	0 €	1068	Excédent de fonct. capitalisés	0 €
16	Emprunts et dettes assimilées	0 €	138	Autres subv. d'invest non transférables	0 €
18	Compte de liaison: affectation à...	0 €	165	Dépôts et cautionnements reçus	0 €
26	Particip. et créances rattachées à des particip.	239 400 €	18	Compte de liaison: affectation à...	0 €
27	Autres immobilisations financières	0 €	26	Particip. et créances rattachées à des particip.	0 €
020	Dépenses imprévues d'investissement	0 €	27	Autres immobilisations financières	0 €
	Total des dépenses financières	239 400 €	024	Produits des cessions d'immobilisations	0 €
45..1	Total des opé. pour compte de tiers	0 €	45..2	Total des opé. pour compte de tiers	0 €
Total des dépenses réelles d'investissement		347 744 €	Total des recettes réelles d'investissement		16 589 €
040	Opérat* ordre transfert entre sections	0 €	021	Virement de la section de fonctionnement	73 389 €
041	Opérations patrimoniales	0 €	040	Opérat* ordre transfert entre sections	101 082 €
Total des dépenses d'ordre d'investissement		0 €	041	Opérations patrimoniales	0 €
TOTAL		347 744 €	TOTAL		191 060 €
D001	Solde d'exécution négatif reporté ou anticipé	0 €	R001	Solde d'exécution positif reporté ou anticipé	156 684 €
TOTAL des dépenses d'investissement cumulées		347 744 €	TOTAL des recettes d'investissement cumulées		347 744 €

AUTOFINANCEMENT PREVISIONNEL DEGAGE PAR LA SECTION DE FONCTIONNEMENT	174 471 €
---	-----------



Syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs (SIPLARC)
Article L. 1612-2 du CGCT - Avis budgétaire

Annexe n° 3. Évolutions entre le budget proposé pour 2024 et le budget rejeté

Section de fonctionnement

Chap.	Libellé	Budget non voté	Proposition	Différence
011	Charges à caractère général	4 864 818 €	5 871 478 €	1 006 660 €
012	Charges de personnel, frais assimilés	2 899 000 €	2 795 441 €	-103 559 €
014	Atténuation de produits	0 €	0 €	0 €
65	Autres charges de gestion courante (sauf 656)	64 000 €	272 747 €	208 747 €
656	Frais de fonctionnement des groupes d'élus	0 €	0 €	0 €
Total des dépenses de gestion courante		7 827 818 €	8 939 666 €	1 111 848 €
66	Charges financières	150 000 €	9 000 €	-141 000 €
67	Charges exceptionnelles	218 000 €	218 000 €	0 €
68	Dotations aux provisions semi-budgétaires	0 €	140 102 €	140 102 €
022	Dépenses imprévues de fonctionnement	0 €	0 €	0 €
Total des dépenses réelles de fonctionnement		8 195 818 €	9 306 768 €	1 110 950 €
023	Virement à la section d'investissement	281 787 €	73 389 €	-208 398 €
042	Opérat° ordre transfert entre sections	101 081 €	101 082 €	0 €
043	Opérat° ordre intérieur de la section	0 €	0 €	0 €
Total des dépenses d'ordre de fonctionnement		382 868 €	174 471 €	-208 397 €
D002	Résultat reporté ou anticipé	1 510 082 €	190 319 €	-1 319 763 €
TOTAL des dépenses de fonctionnement cumulées		10 088 768 €	9 671 558 €	-417 210 €
013	Atténuations de charges	35 000 €	35 000 €	0 €
70	Produits des services, du domaine et ventes...	8 253 768 €	0 €	-8 253 768 €
73	Impôts et taxes	0 €	0 €	0 €
74	Dotations et participations	1 800 000 €	9 636 558 €	7 836 558 €
75	Autres produits de gestion courante	0 €	0 €	0 €
Total des recettes de gestion courante		10 088 768 €	9 671 558 €	-417 210 €
76	Produits financiers	0 €	0 €	0 €
77	Produits exceptionnels	0 €	0 €	0 €
78	Reprises sur provisions semi-budgétaires	0 €	0 €	0 €
Total des recettes réelles de fonctionnement		10 088 768 €	9 671 558 €	-417 210 €
042	Opérat° ordre transfert entre sections	0 €	0 €	0 €
043	Opérat° ordre intérieur de la section	0 €	0 €	0 €
Total des recettes d'ordre de fonctionnement		0 €	0 €	0 €
R002	Résultat reporté ou anticipé	0 €	0 €	0 €
TOTAL des recettes de fonctionnement cumulées		10 088 768 €	9 671 558 €	-417 210 €



Syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire pour les repas collectifs (SIPLARC)
Article L. 1612-2 du CGCT - Avis budgétaire

Section d'investissement

Chap.	Libellé	Budget non voté	Proposition	Différence
010	Stocks	0 €	0 €	0 €
20	Immobilisations incorporelles (sauf 204)	50 000 €	3 012 €	-46 988 €
204	Subventions d'équipement versées	0 €	0 €	0 €
21	Immobilisations corporelles	840 400 €	105 332 €	-735 068 €
22	Immobilisations reçues en affectation	0 €	0 €	0 €
23	Immobilisations en cours	0 €	0 €	0 €
	Total des dépenses d'équipement	890 400 €	108 344 €	-782 056 €
10	Dotations, fond divers et réserves	0 €	0 €	0 €
13	Subventions d'investissement	0 €	0 €	0 €
16	Emprunts et dettes assimilées	153 000 €	0 €	-153 000 €
18	Compte de liaison: affectation à...	0 €	0 €	0 €
26	Particip. et créances rattachées à des particip.	80 000 €	239 400 €	159 400 €
27	Autres immobilisations financières	0 €	0 €	0 €
020	Dépenses imprévues d'investissement	0 €	0 €	0 €
	Total des dépenses financières	233 000 €	239 400 €	6 400 €
45..1	Total des opé. pour compte de tiers	0 €	0 €	0 €
	Total des dépenses réelles d'investissement	1 123 400 €	347 744 €	-775 656 €
040	Opérat° ordre transfert entre sections	0 €	0 €	0 €
041	Opérations patrimoniales	0 €	0 €	0 €
	Total des dépenses d'ordre d'investissement	0 €	0 €	0 €
D001	Solde d'exécution négatif reporté ou anticipé	0 €	0 €	0 €
	TOTAL des dépenses d'investissement cumulées	1 123 400 €	347 744 €	-775 656 €
010	Stocks	0 €	0 €	0 €
13	Subventions d'investissement (hors 138)	0 €	0 €	0 €
16	Emprunts et dettes assimilées (hors 165)	524 847 €	0 €	-524 847 €
20	Immobilisations incorporelles (hors 204)	0 €	0 €	0 €
204	Subventions d'équipement reçues	0 €	0 €	0 €
21	Immobilisations corporelles	0 €	0 €	0 €
22	Immobilisations reçues en affectation	0 €	0 €	0 €
23	Immobilisations en cours	0 €	0 €	0 €
	Total des recettes d'équipement	524 847 €	0 €	-524 847 €
10	Dot, fonds divers et réserves (hors 1068)	59 000 €	16 589 €	-42 411 €
1068	Excédent de fonct. capitalisés	0 €	0 €	0 €
138	Autres subv. d'invest non transférables	0 €	0 €	0 €
165	Dépôts et cautionnements reçus	0 €	0 €	0 €
18	Compte de liaison: affectation à...	0 €	0 €	0 €
26	Particip. et créances rattachées à des particip.	0 €	0 €	0 €
27	Autres immobilisations financières	0 €	0 €	0 €
024	Produits des cessions d'immobilisations	0 €	0 €	0 €
	Total des recettes financières	59 000 €	16 589 €	-42 411 €
45..2	Total des opé. pour compte de tiers	0 €	0 €	0 €
	Total des recettes réelles d'investissement	583 847 €	16 589 €	-567 258 €
021	Virement de la section de fonctionnement	281 787 €	73 389 €	-208 398 €
040	Opérat° ordre transfert entre sections	101 081 €	101 082 €	0 €
041	Opérations patrimoniales	0 €	0 €	0 €
	Total des recettes d'ordre d'investissement	382 868 €	174 471 €	-208 398 €
R001	Solde d'exécution positif reporté ou anticipé	156 684 €	156 684 €	0 €
	TOTAL des recettes d'investissement cumulées	1 123 400 €	347 744 €	-775 656 €



« La société a le droit de demander compte
à tout agent public de son administration »
Article 15 de la Déclaration des Droits de l'Homme et du Citoyen

L'intégralité de cet avis
est disponible sur le site internet
de la chambre régionale des comptes Île-de-France :
www.ccomptes.fr/fr/crc-ile-de-france

Chambre régionale des comptes Île-de-France
6, Cours des Roches
BP 187 NOISIEL
77315 MARNE-LA-VALLÉE CEDEX 2
Tél. : 01 64 80 88 88
www.ccomptes.fr/fr/crc-ile-de-france







Site de production : 1, rue Saint-Just, 93130 Noisy-le-Sec
Direction Administrative : 2, rue Saint-Just, 93130 Noisy-le-Sec
Contact : SIPLARC@SIPLARC.fr

Suivez-nous sur nos réseaux



Toutes nos actus sur www.SIPLARC.fr