



Syndicat Intercommunal de Restauration Collective des Villes de **ROUEN et BOIS-GUILLAUME**



Présentation de l'exercice 2023





SOMMAIRE

- 1 – Données Générales
 - 1.1 Gouvernance
 - 1.2 Organigramme
 - 1.3 Chiffres clés
 - 1.4 Evolutions des repas
- 2 – Fonctions supports
 - 2.1 les Ressources Humaines
 - 2.2 Les Frais Généraux
 - 2.3 La sécurité Alimentaire
- 3 - Missions et Objectifs

1 – Données Générales

1.1 La GOUVERNANCE

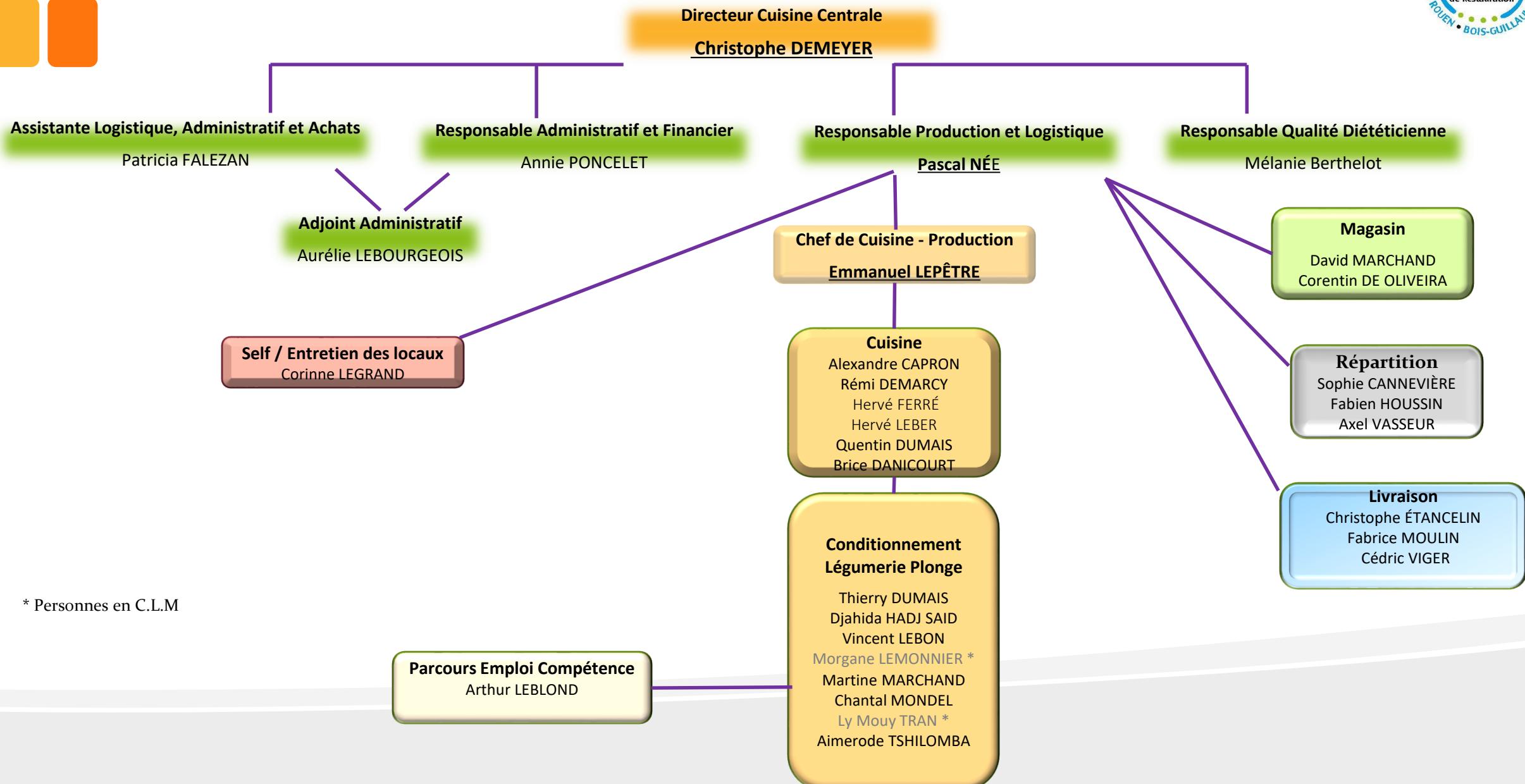
- Les délibérations du Comité Syndical en 2023 :
 - Comité Syndical du 9 Mai 2023
 - D 01_2023 : Budget Provisoire 2023 - Approbation
 - D 02_2023 : Adoption Règlement Budgétaire – Adoption
 - D 03_2023 : Compte de Gestion 2022 - Adoption
 - D 04_2023 : Compte Administratif 2022 - Adoption
 - D 05_2023 : Affectation du Résultat 2022 - Adoption
 - D 06_2023 : Décision modificative (COSC) - Adoption
 - D 07_2023 : Assurance Statutaire Adhésion Contrat Groupe - Adoption
 - D 08_2023 : Convention de partenariat temporaire (régularisation)
 - D 09_2023 : Adhésion Groupement de commandes PV (Panneaux Photovoltaïques)
 - D 10_2023 : Recours Plateforme AGORASTORE pour ventes aux enchères
 - D 11_2023 : Plateforme AGORASTORE adoption des matériels à céder
 - D 12_2023 : Administration du Syndicat – Attribution et Signatures des marchés Alimentaires 2024 / 2028

• Les délibérations du Comité Syndical en 2023 :

- Comité Syndical du 28 juin 2023
 - D13_2023 : Administration du Syndicat - Attribution et Signatures des marchés Alimentaires 2024 / 2028
- Comité Syndical du 26 Septembre 2023
 - D14_2023 : Administration du Syndicat – Vote du Budget Supplémentaire
 - D15_2023 : Administration du Syndicat – Adhésion au Groupement de commande de linge des personnels
 - D16_2023 : Administration du Syndicat – Adhésion au Groupement de commande d'achats de carburants
 - D17_2023 : Administration du Syndicat – Adhésion à l'Association Bois-Guillaume Energies Partagées
 - D18_2023 : Adhésion à la Mutuelle Groupe retenue par le CDG76 (M.N.T)
 - D19_2023 : Revalorisation de la participation de l'employeur à la prévoyance

- 
- Les délibérations du Comité Syndical en 2023 :
 - Comité Syndical du 27 Novembre 2023
 - D20_2023 : Administration du Syndicat – Fonctionnement des instances
 - D21_2023 : Administration du Syndicat – Election des représentants de la C.A.O
 - D22_2023 : Finances – D.O.B Budget Primitif 2024

1.2 ORGANIGRAMME 2023



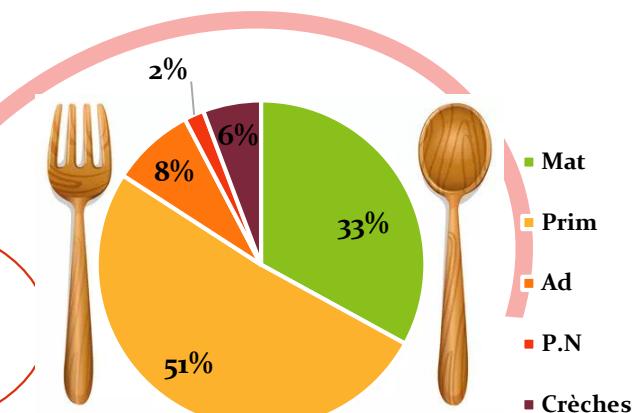
* Personnes en C.L.M

1.3 Les Chiffres Clés



1 215 664
Repas réels
produits

5 003 repas
par jour en
moyenne

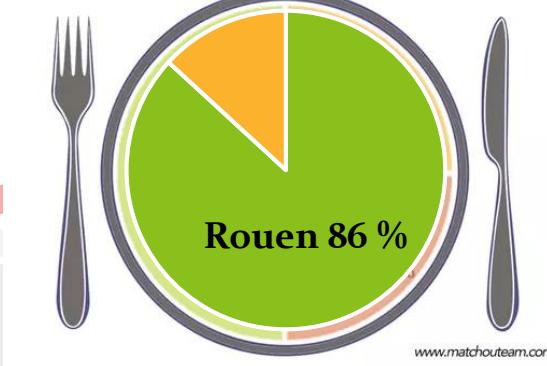


Répartition du nombre de repas

33 Agents spécialisés



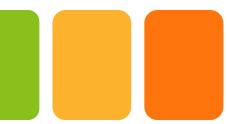
B.G 14%



70 Points de Livraison

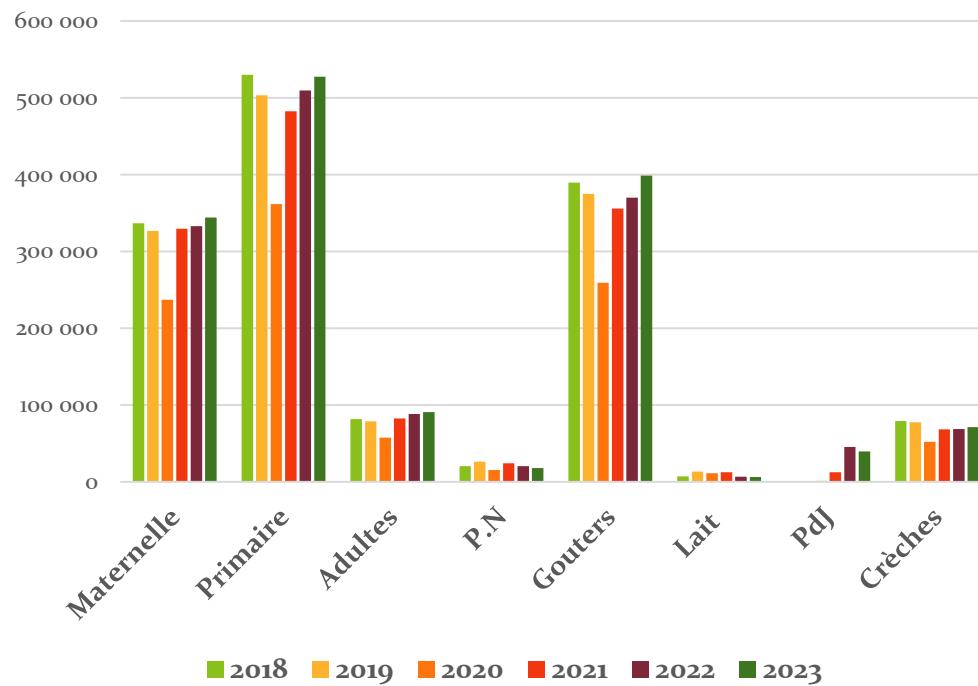
1.4 L'évolution du nombre de repas hors équivalence



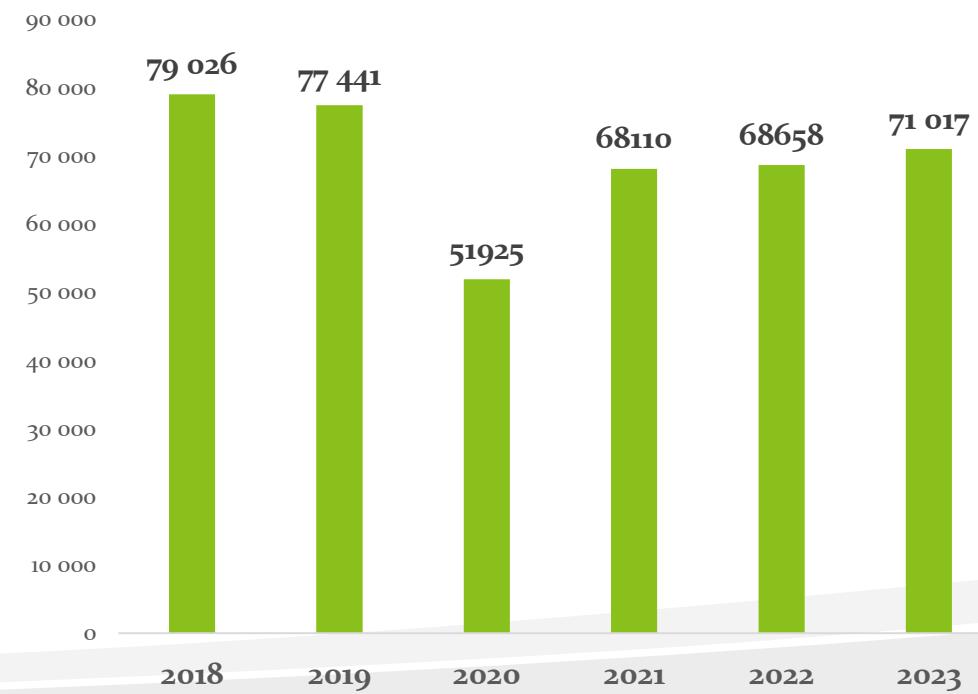


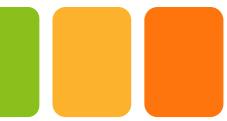
Les Repas en détail - Rouen

Répartition des repas ROUEN



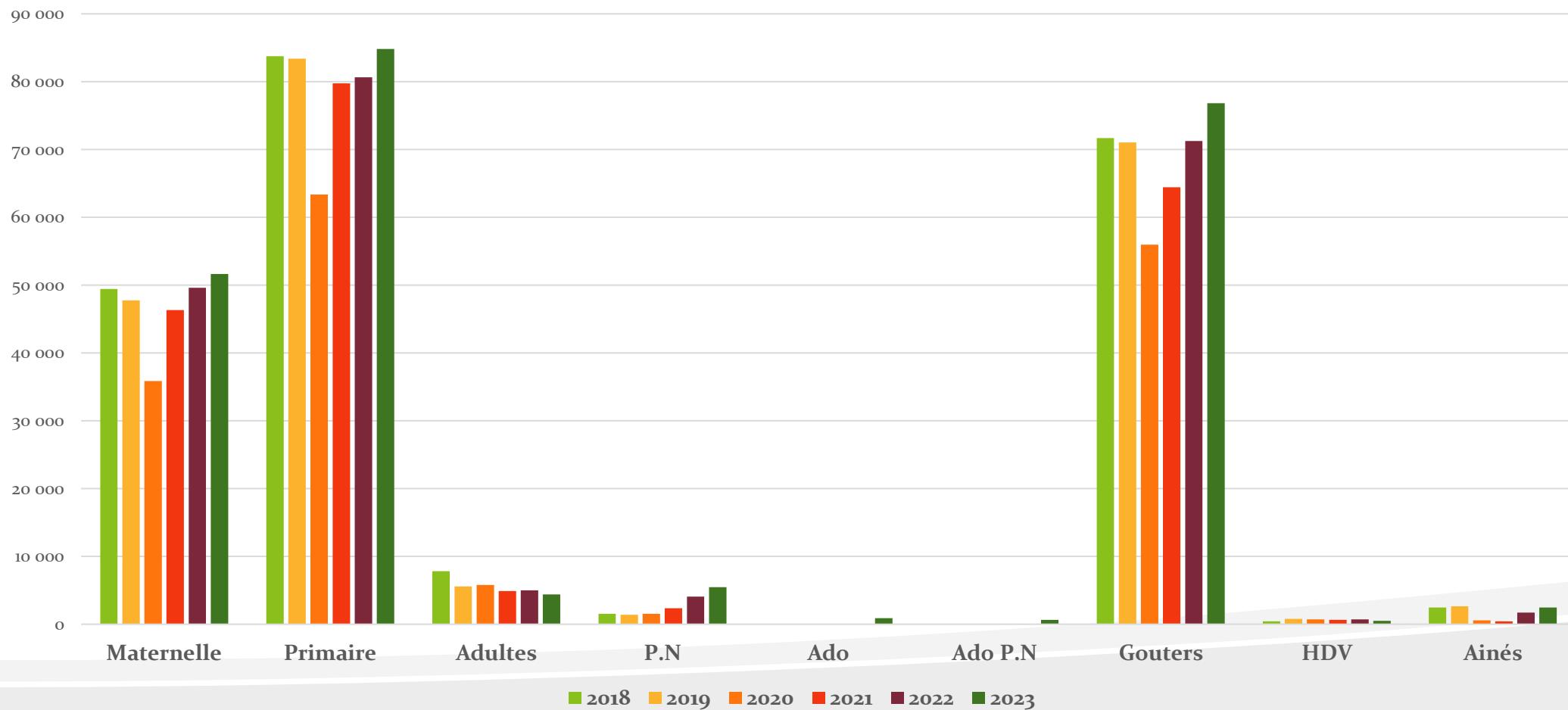
Repas Crèches



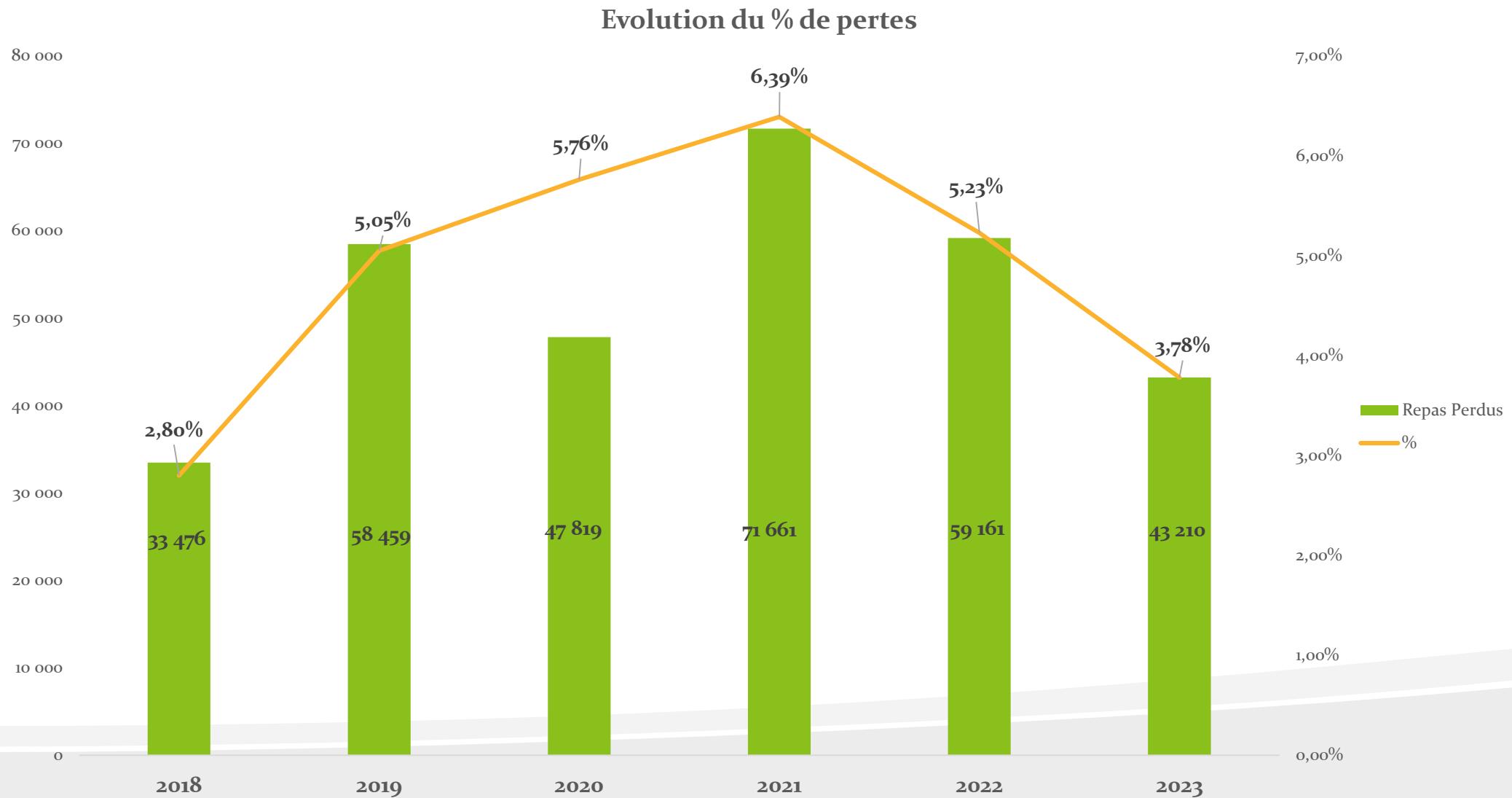


Les Repas en détails - Bois-Guillaume

Répartition des repas Bois-Guillaume



Evolution du nombre de Repas Perdus



2 – Fonctions Support Ressources Humaines Les effectifs



33 postes dont 10 titulaires, 14 CDI, 8 CDD, 1 emploi Parcours Compétences



27 Agents techniques



6 Agents administratifs

Effectifs par catégorie



3 dont 1 titulaire, 1 CDI et 1 CDD

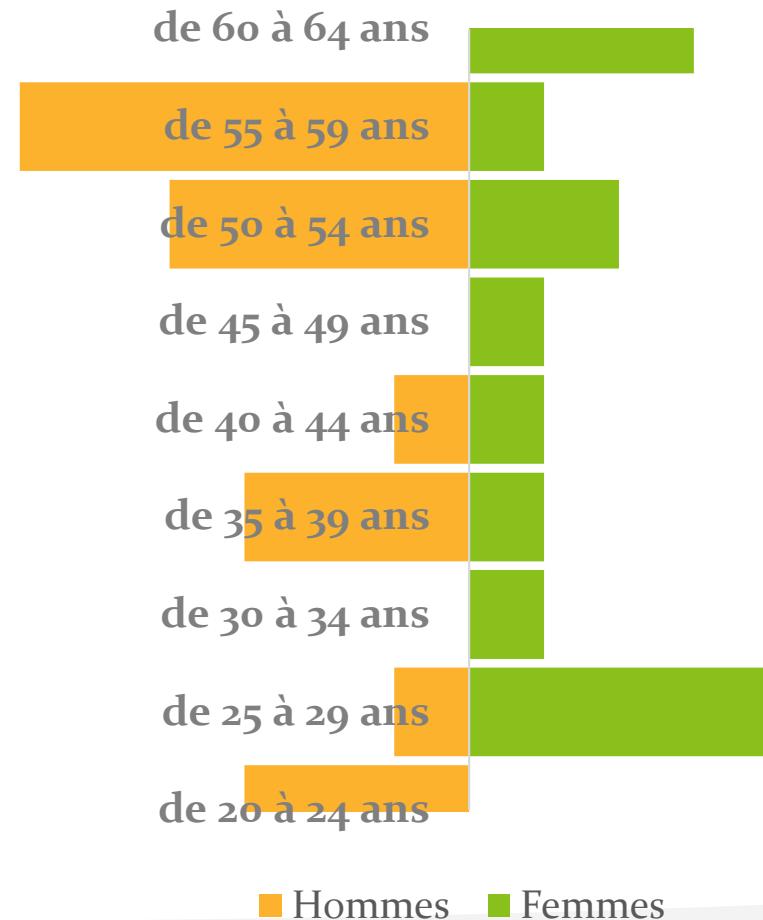


4 en CDI



26 dont 10 titulaires, 7 CDI et 9
CDD et 1 parcours compétences

Pyramide des Ages et Parité Hommes Femmes



13 femmes / 18 hommes

Encadrement et administratif



43% 47%

Production et logistique



58% 42%

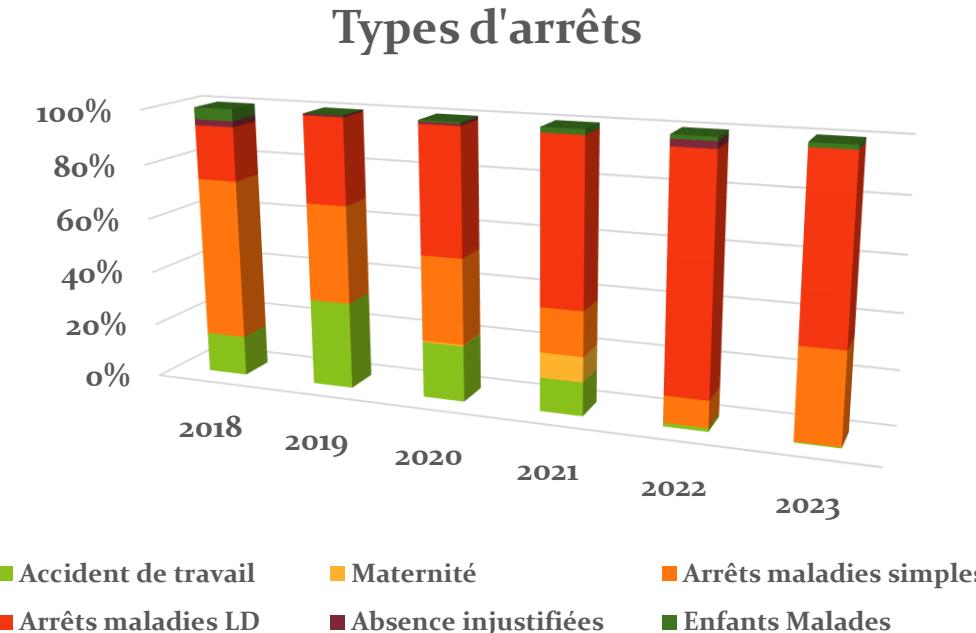
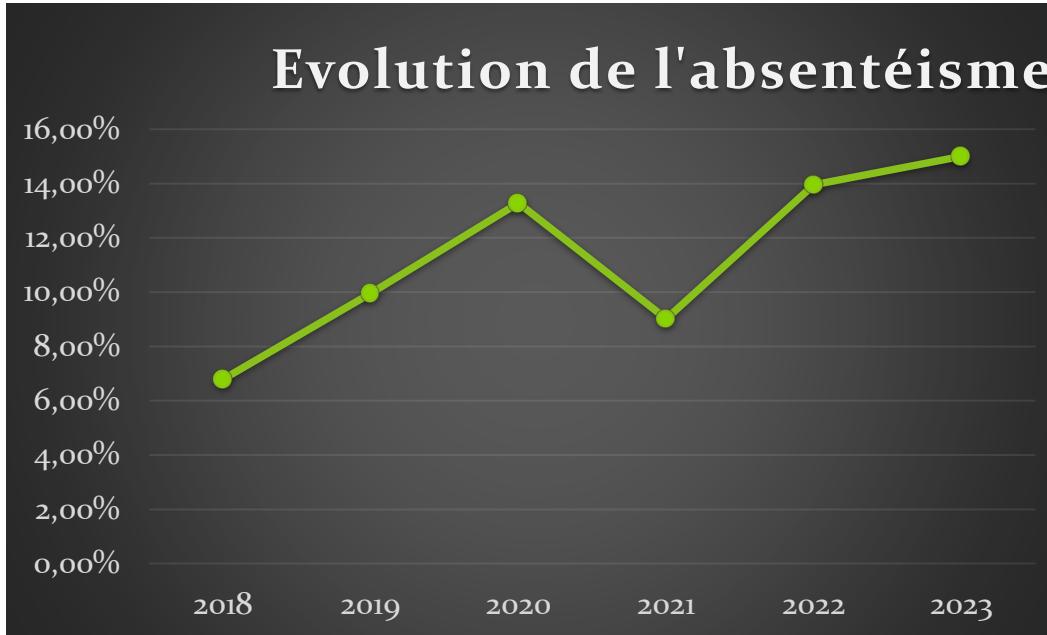
La répartition par genre est respectée dans l'encadrement mais plus difficile à mettre en place sur les métiers physiques (magasiniers, plongeur, cuisiniers, chauffeurs) liés à la production.

La masse salariale

Evolution de la masse salariale



L'absentéisme



Le nombre de jour d'arrêt progresse fortement en 2023 du fait de personnes en arrêts de longue durée.

Le nombre d'accidents du travail est maîtrisé (4 jours sur l'année) grâce à une forte prévention et une implication au quotidien de l'équipe.

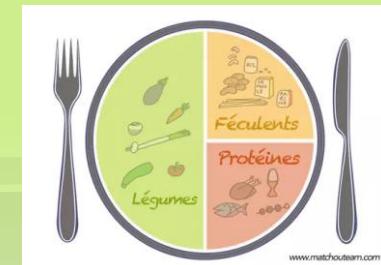
Le coût moyen d'un repas



Coût de
revient
moyen
4,18€

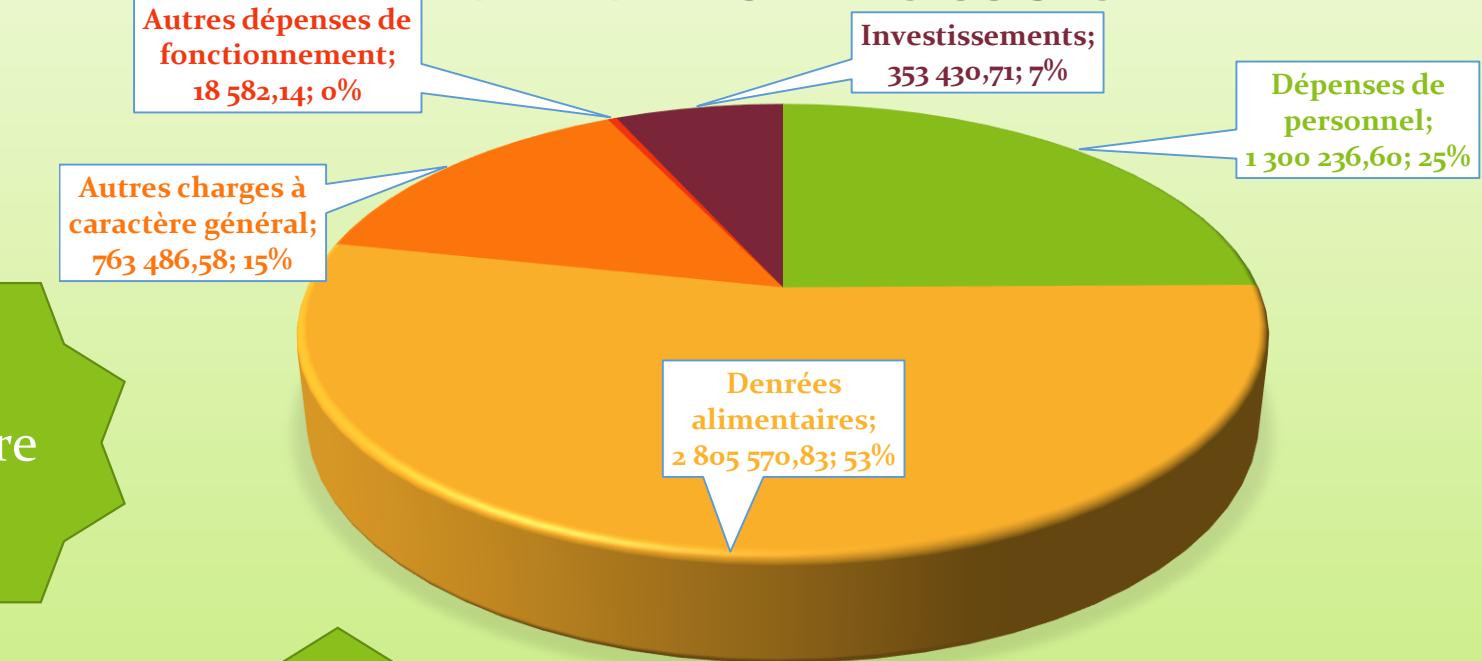


Coût
alimentaire
2,31€

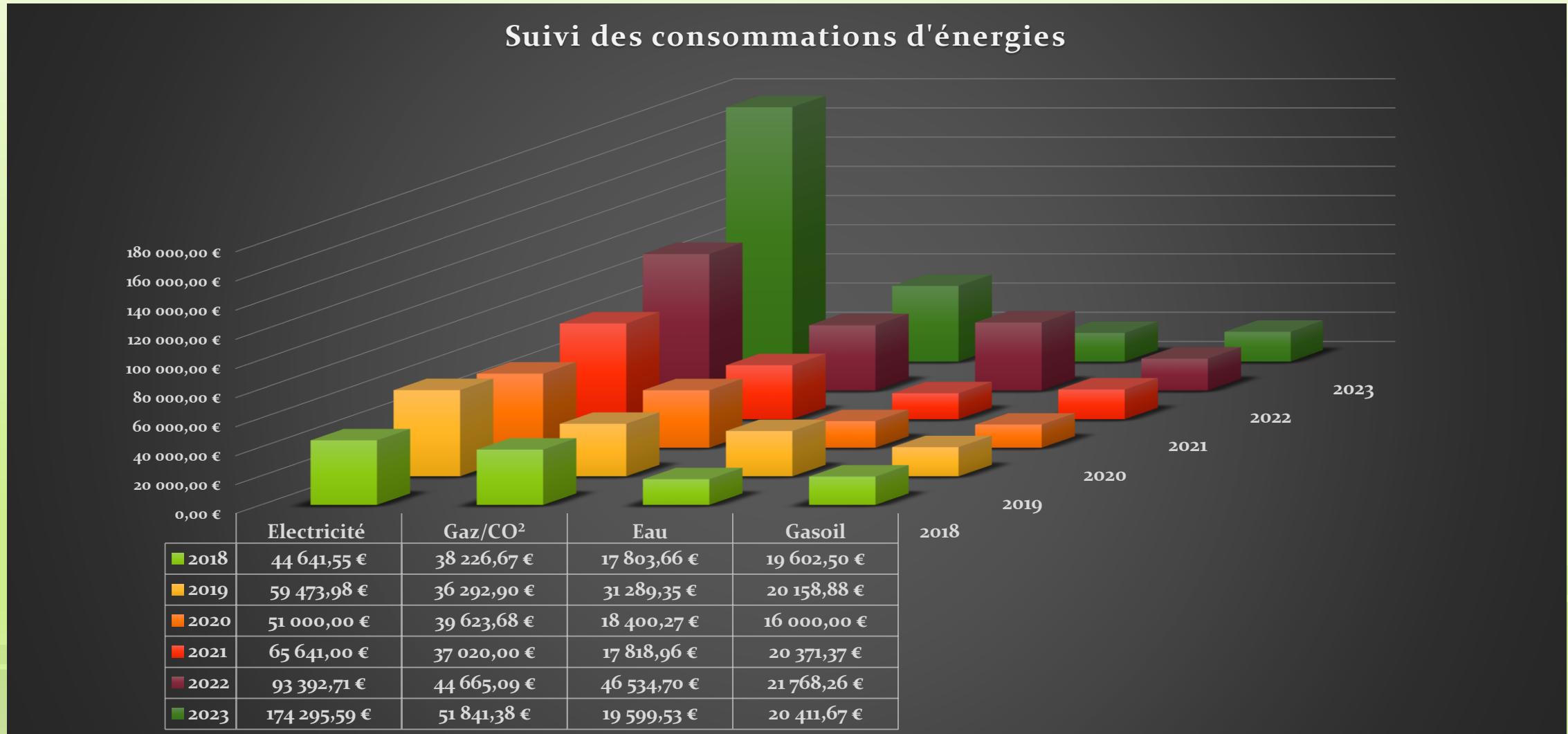


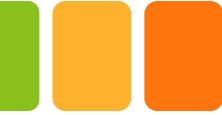
Prix moyen
facturé
4,60€

RÉPARTITION DES COÛTS



Les Dépenses de Frais généraux





2.3 La Sécurité Alimentaire



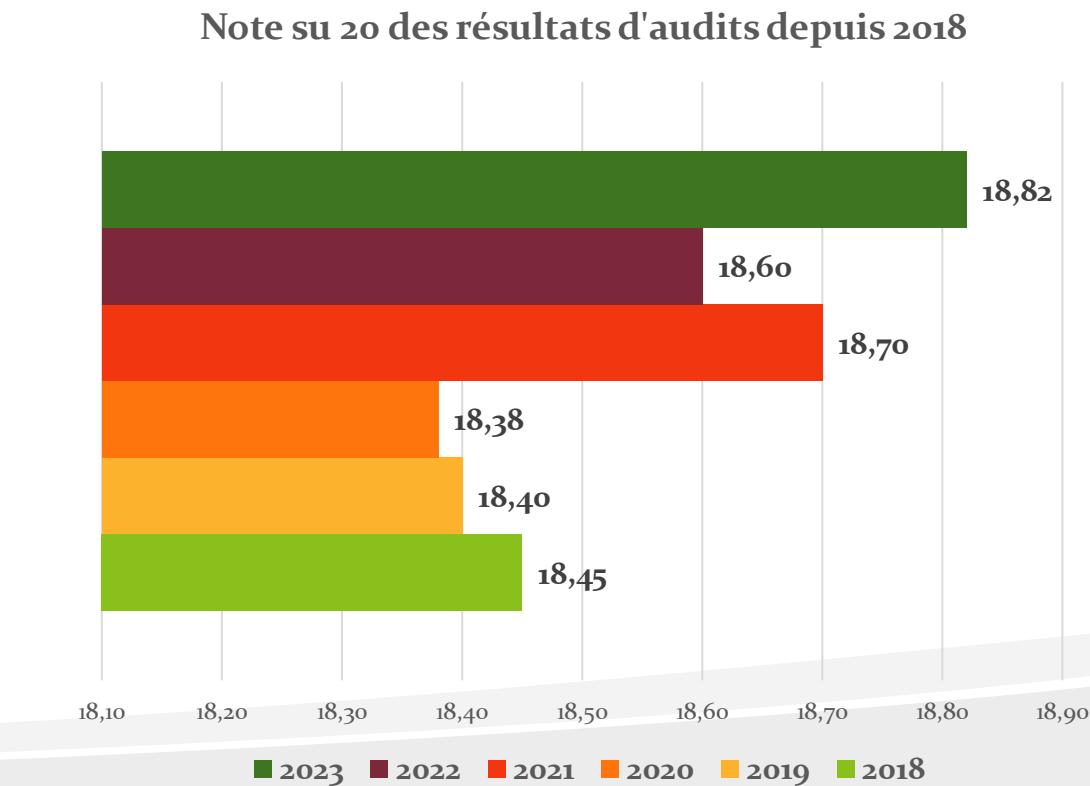
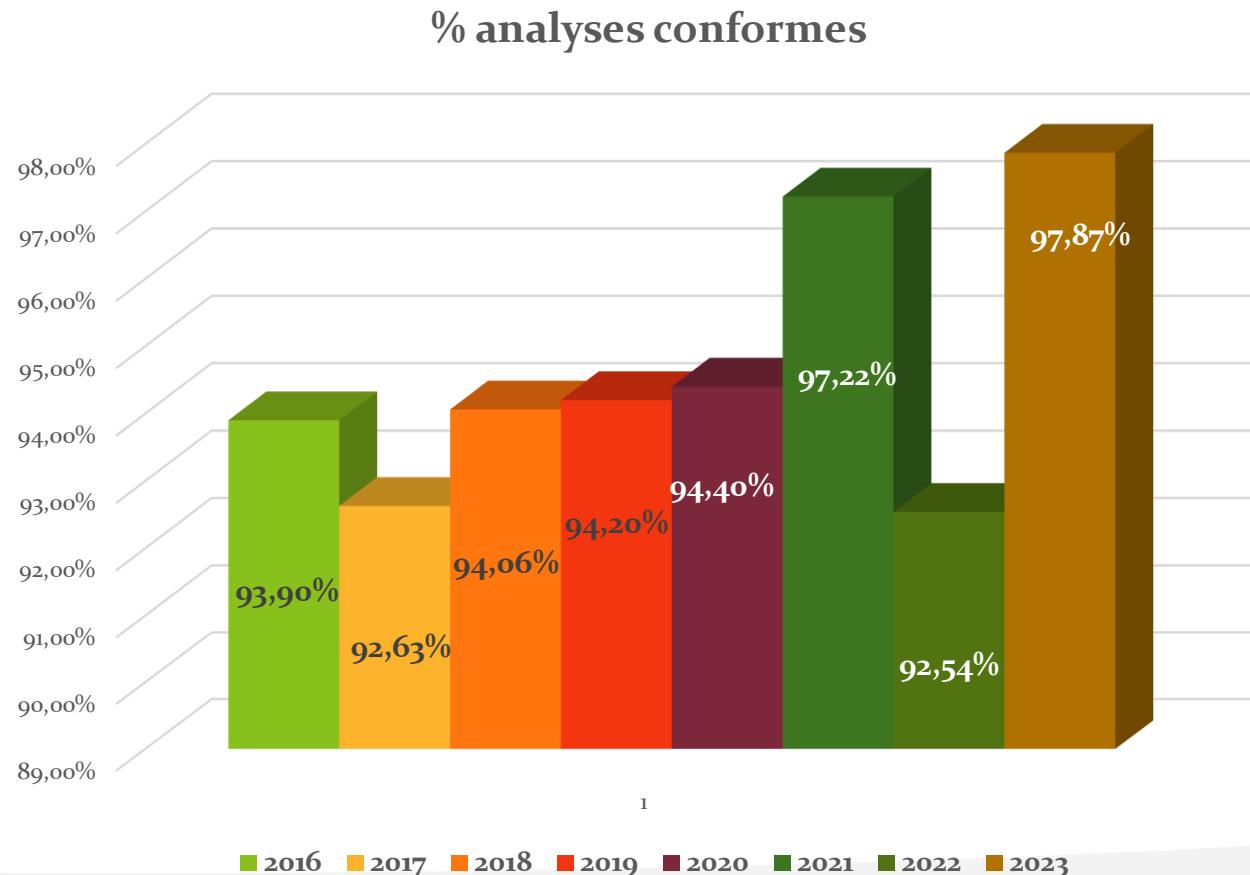
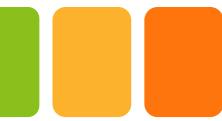
Contrôles qualité : L'ensemble des contrôles est réalisé en externe par le laboratoire LABEO (prélèvements de surfaces, alimentaires, analyses d'eau, études de vieillissement, audits)

Analyses produits : les analyses sont lissées sur l'année. Le taux de conformité pour l'année 2023 représente 92,54% de prélèvements satisfaisants.

En cas de non conformités, une fiche de « non-conformité » est ouverte et la traçabilité du produit est recherchée systématiquement. Un point avec les équipes est effectué afin de sensibiliser de nouveau sur les risques. Ensuite, de nouvelles analyses sont pratiquées afin de contrôler la non récurrence de la non conformité

Les audits : Ils portent sur l'ensemble de l'organisation du site et du respect des bonnes pratiques d'hygiène ainsi que sur la maintenance des locaux. Ils permettent un regard extérieur à un instant « T » dans le but d'une amélioration continue.

La Sécurité Alimentaire



3 - Missions et Objectifs

La poursuite de l'amélioration qualitative

La politique d'achats du SIREST se doit en tant qu'établissement de service public, d'assurer une alimentation saine, sécurisée, citoyenne et durable à l'ensemble des usagers. Pour cela, plusieurs objectifs sont pérennisés, comme :

- La promotion et le développement des filières courtes et de proximité, issues de productions responsables afin de réduire l'empreinte carbone de la production des repas
- De réels partenariats avec les producteurs, éleveurs locaux pour assurer une pérennisation des filières
- Une diminution voire une suppression du recours à des produits issus de l'agro-industrie pour une plus grande naturalité des recettes

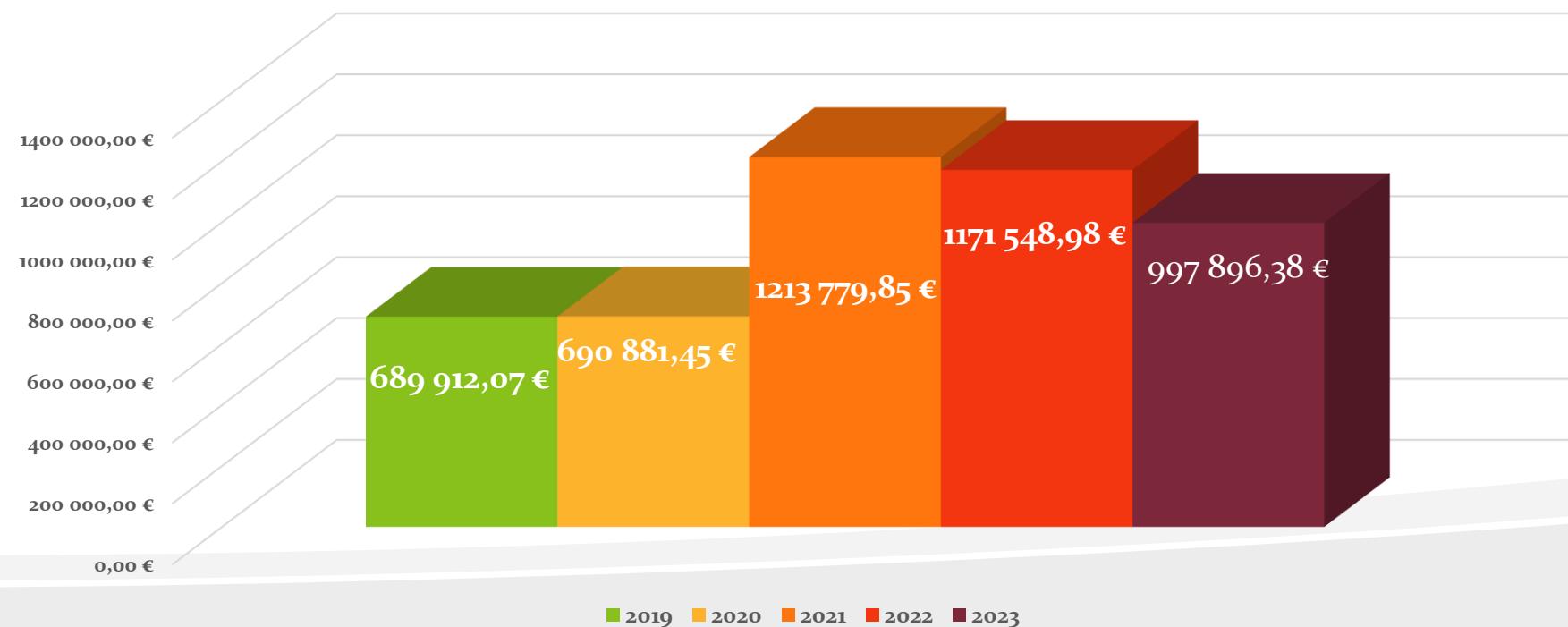
Cela implique de maintenir nos principes fondamentaux à savoir :

- Principe de saisonnalité
- Principe de circuit court et/ou de proximité
- Principe de préservation des ressources naturelles
- Principe d'équilibre matière, de portions et de calibres adaptés en vue de la valorisation de l'ensemble des productions

Ces principes se voient confortés depuis 2018 par les orientations établies dans la loi « EGALIM »

La Loi EGALIM au SIRest

Achats en Circuits Courts Durables (Bio et Conventionnels)



La part des achats en circuits courts a baissée quelque peu cette année 2023 du fait du renouvellement des marchés et de l'incertitude liée à la situation économique. Aujourd'hui, c'est tout de même presque 40% de nos achats qui sont injectés dans l'économie locale.

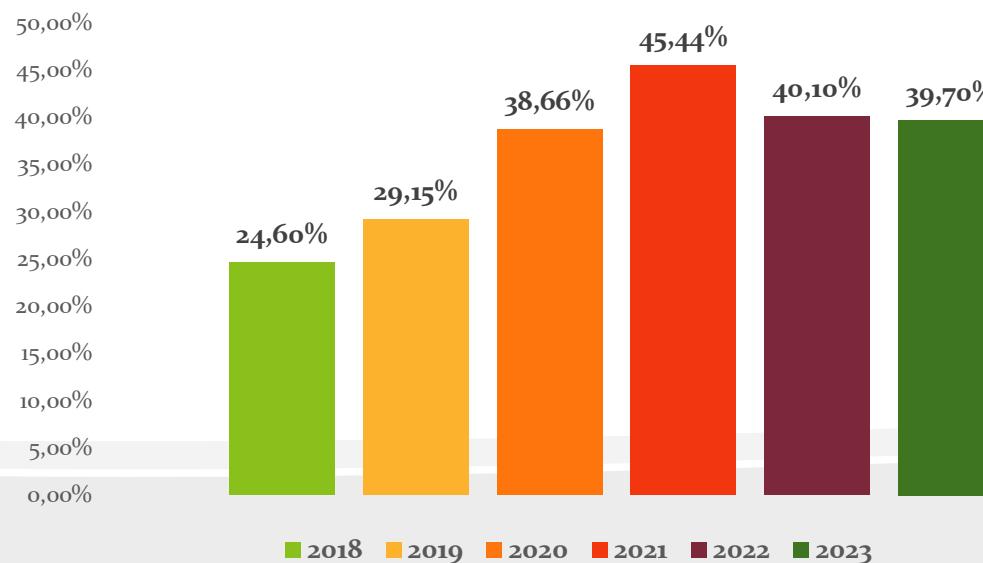
La Loi EGALIM au SIRest

Un léger recul des achats de produits issus de l'agriculture Biologique et durable, cette année, du fait de l'arrêt de certaines productions et des difficultés liées à la situation économique globale.

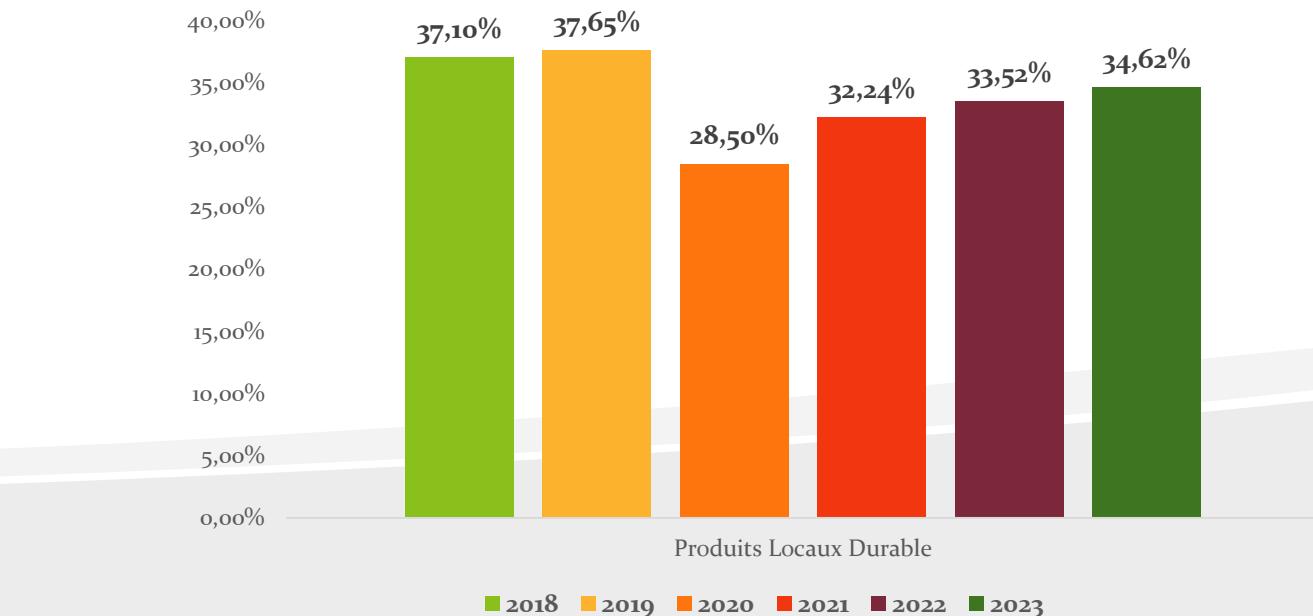
Le renouvellement des marchés en juillet 2023 ont perturbés les achats en produits éligibles EGAlim du fait de l'incertitude liée à la situation économique et aux fortes hausses annoncées du coût des matières premières. Au final, c'est prêt de 10% de hausse subie sur les achats alimentaires sur cette année 2023

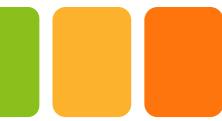
Les producteurs Locaux (conventionnels et Bio) ont bien résistés et maintenus leurs offres malgré certaines situations parfois compliquées.

Evolution des Achats issus de l'A.B



Evolution des Achats en Produits Locaux





Missions et Objectifs

Adaptation aux nouveaux comportements alimentaires et attentes « EGAlim »

Depuis septembre 2019, l'alternative quotidienne végétarienne est proposée pour l'ensemble des convives. Celle-ci a pour objectif de réduire l'empreinte carbone tout en proposant une alimentation saine, répondant aux besoins nutritionnels de nos convives.

Cette adaptation nécessite un travail d'adaptation des recettes et de recherche, en favorisant le « fait maison », sans perdre nos objectifs, sur les produits Bio et locaux, peu transformés et correspondant aux goûts des convives.

La faible utilisation des produits issus de l'agro-alimentaire (ultra-transformés) et l'intégration d'exigences spécifiques dans les marchés alimentaires (comme par exemple la suppression des sels nitrités dans les charcuteries) viennent compléter une partie de nos actions.



Missions et Objectifs

La lutte contre le Gaspillage Alimentaire

La Lutte contre le gaspillage alimentaire se caractérise sur le SIREST par plusieurs conventions de dons à des associations (autobus Social et Foyer des cèdres...), permettant de distribuer des repas aux plus démunis. Cela représente en 2023 plus de 1 913 Kg de produits redistribués.

Le Tri Sélectif

La mise en place sur le SIREST du tri sélectif est un impératif en cette année 2024 afin de limiter les collectes de déchets.



Missions et Objectifs

La collaboration avec les villes partenaires

Des rencontres avec les responsables d'offices et les techniciens des villes se doivent d'être remises en place et formalisées. Celle-ci permettant d'aborder divers sujets concernant l'offre alimentaire et l'adaptation aux goûts des convives.

Le retour des « commissions de menus » permettant également ces échanges avec un panel plus large de participants, se doit d'être étudié, dès que possible.

Avec un objectif certains d'écoute et de participation plus active des usagers et des personnels de restauration.