



ASSEMBLÉE GENERALE du mercredi 29 novembre 2017

RAPPORT MORAL ET FINANCIER DE L'EXERCICE 2016

Le rapport moral et financier a pour objet de commenter le compte administratif de l'exercice précédent, en faisant ressortir les réalisations et événements qui ont marqué l'année.

La Restauration

Caractéristiques générales

Au dernier recensement INSEE de référence, le 6e arrondissement comptait, en 2016, 44 106 habitants.

La Caisse des écoles assure la restauration de 11 établissements :

- 4 écoles maternelles (Littré, Saint-Benoit, Madame, Saint-André-des-Arts)
- 5 écoles élémentaires (Littré, Saint-Benoit, Madame, Jardinnet, Vaugirard)
- 1 collège Jacques-Prévert et son annexe SEGPA située rue du Pont de Lodi

Le taux d'inscription moyen à la cantine est de 90,4%.

La répartition par tranche tarifaire est la suivante :

T1 (0,13€)	3,2%	T6 (4,61€)	12%
T2 (0,85€)	4,5%	T7 (4,89€)	9,5%
T3 (1,62€)	6%	T8 (5,10€)	9,4%
T4 (2,28€)	14%	T9 (6,00€)	6,9%
T5 (3,62€)	11,1%	T10 (7,00€)	23,4%

Les familles sont facturées par période de deux mois en début du premier mois. Les factures sont distribuées dans les écoles aux directeurs qui les remettent aux parents et directement par courrier aux familles du collège avec une date limite de paiement à 15 jours.

Après la date limite, les familles qui n'ont pas payé sont relancées par SMS et mails par la Caisse des écoles qui communique la liste des retards de paiement aux directeurs pour les relancer de leur côté.

Les modes de paiement à disposition des familles et leur part relative sont les suivants :

- Espèces : 2,7%
- **Chèques : 43,8%**
- Paiement en ligne (CB) : 9,5%
- **Prélèvement automatique : 44%**

La demande de mise en recouvrement par titrage est envoyée à la fin du 2e mois à la Trésorerie.

Les impayés cumulés s'élèvent en fin d'année à 97 000 € jusqu'à 5 ans d'ancienneté avec un **taux moyen d'impayés au titrage de 6,96%**.

À noter que la Caisse des écoles a prévu pour l'exercice une admission en non-valeur à hauteur de 10 000 € pour apurer les créances les plus anciennes avec une gestion prudentielle des risques d'impayés, en inscrivant une provision de 2 400 €.

Le nombre de repas total s'élève en 2016 (année civile) à 283 799 répartis de la façon suivante :

Repas subventionnés : 276 846

- Élèves jours de classe : 248 712 (254 232 en 2015, 257 974 en 2014 pour 174 jours de classe sur ces trois années)
- Surveillants jours de classe : 15 100
- Enfants centres de loisirs (CL) petites vacances : 7 729
- Enfants et encadrants CL grandes vacances : 5 305

Repas non subventionnés : 6 953

- Personnels adultes jours de classe : 6 507
- Personnels adultes CL petites vacances : 282
- Personnels adultes CL grandes vacances (restauration, service...) : 164

Goûters du mercredi les jours de classe : 14 031

Un nouveau contrat avec un renforcement de l'alimentation durable

Depuis le 1^{er} janvier 2016, un nouveau marché de trois ans pour la période 2016-2018 a été conclu avec la société ELIOR après remise en concurrence au terme du précédent marché dont la SOGERES était jusque-là titulaire.

Pour rappel, le mode de fabrication se fait en liaison chaude à partir de denrées livrées par un prestataire, cuisinées par les agents de restauration de la Caisse des écoles puis livrées en camion isotherme sur les autres sites.

Saint-Benoit a reçu l'agrément pour fonctionner en mode cuisine centrale pendant les vacances.

Le cahier des charges a été remanié avec de nouvelles caractéristiques qui s'attachent à rejoindre progressivement les objectifs du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris 2015-2020 qui entend réaliser à l'horizon 2020 une part de 50% d'alimentation durable.

Ainsi, la Caisse des écoles s'est engagée à servir au moins 6 composantes issues de l'agriculture biologique par semaine, avec 6 menus entièrement bio sur l'année, des produits Label Rouge comme la volaille au moins 5 fois par semaine, du poisson labellisé Marine Stewardship Council

(MSC pêche durable), des œufs et ovoproduits bio, des fromages AOC ou AOP une fois par semaine.

Au titre de la diminution des produits carnés, un repas végétarien est servi une fois par mois.

En raison des risques d'allergies, l'huile d'arachide est exclue ainsi que les crustacés (crevettes) ou les produits qui pourraient en contenir.

Les huiles de palme et de coprah sont interdites ainsi que les OGM.

Des préparations maison comme les gâteaux sont réalisés chaque semaine ainsi que des frites cuisinées sur les trois plus grandes cuisines Littré, Saint-Benoit et Madame qui possèdent l'équipement nécessaire.

Enfin, le pain de fabrication artisanale et de tradition est livré frais chaque matin en provenance d'un boulanger de l'arrondissement.

L'une des innovations du nouveau marché est le passage à 4 composantes en maternelle en semaine scolaire afin de mieux s'adapter aux besoins des enfants et de limiter le gaspillage.

Menus à thèmes

Outre les traditionnels menus de Noël, la Chandeleur et de la semaine du goût, une quinzaine de menus sont servis dans l'année sur le thème des pays dont les langues sont étudiées en atelier dans les écoles de l'arrondissement dans le cadre du programme Déclic Langues (Saint-Benoit : anglais, italien ; Saint-André : anglais, espagnol ; Madame : anglais, italien ; Vaugirard : portugais ; Littré : italien, portugais).

Les menus sont élaborés tous les deux mois par la diététicienne d'ELIOR.

Ils sont d'abord étudiés et amendés par la Caisse des écoles autour des chefs de cuisine qui en améliorent la faisabilité technique et apportent des modifications en fonction du retour qu'ils ont du goût des enfants avant d'être validés en commission des menus élargie aux délégués des enfants, aux représentants des parents, aux animateurs qui encadrent les repas et aux représentants de la mairie et de l'éducation nationale.

Il y est attentivement tenu compte des observations qui sont faites pour améliorer la qualité des repas (réduction des sauces servies à part si possible, qualité et maturité des fruits).

Les menus sont ensuite affichés à la porte des écoles et mis en ligne sur le site de la Caisse des écoles.

Pour 2016, suivant le calcul opéré par la DEVE (Direction des Espaces verts et de l'environnement dont l'agence de l'écologie durable suit ces questions) **le pourcentage de produits issus de l'alimentation durable servis par la Caisse des Ecoles du 6e est de 29,9% en volume contre 28,8 % en 2015.**

Le chiffre 2016 se décompose ainsi : 22,8% de produits bio, 4,6% de produits labellisés Label Rouge et 2,5% de poisson MSC pêche durable.

L'éducation nutritionnelle

Deux opérations de petits déjeuners pédagogiques ont été organisées à destination de classes du collège Jacques-Prévert et son annexe SEGPA ainsi que pour des classes de maternelles, ces deux catégories étant exposées à négliger ce repas.

Cette démarche d'éducation nutritionnelle est en outre relayée par la « Gazette des Petits Gourmands » subventionnée par la Caisse des écoles et distribuée dans les écoles.

La sécurité alimentaire

Des formations régulières aux bonnes pratiques en matière d'hygiène sont dispensées au personnel, qui réalise par ailleurs des contrôles internes (contrôle et enregistrement des températures, plats témoins y compris sur les petites cuisines satellites).

Des contrôles externes sont effectués par un laboratoire prestataire de la Caisse des écoles qui procède à des analyses bactériologiques de produits finis (ex. carottes râpées) et des prélèvements de surface, chaque mois pour la cuisine centrale Littré et tous les deux mois pour les cuisines Saint-Benoit et Madame.

Des analyses d'eau sont effectuées annuellement sur tous les sites en complément de la surveillance triennale de l'état du réseau par la Ville de Paris.

Les ressources de fonctionnement en 2016

Les deux ressources essentielles de fonctionnement viennent des recettes familiales et de la subvention de la Ville de Paris.

Les recettes des usagers

Elles ont représenté 1 107 000 € pour la totalité des repas, enfants et adultes contre 1 059 603 € en 2015 soit une hausse d'environ 47 000 €, alors que dans le même temps le nombre de repas a baissé de 7500 repas. L'effet de 2 nouvelles tranches supérieures instaurées en septembre 2015 a joué.

Il faut y rajouter le produit de ventes de repas pour 2 729 € représenté par des repas servis aux enfants participant aux écoles municipales du sport (EMS) pendant les vacances d'été et pris en charge par la Direction de la jeunesse et des sports de la Ville de Paris.

Les subventions de la Ville

Pour mémoire, depuis la réforme de 2011, le système de financement de la Ville de Paris s'appuie sur un prix de revient du repas (PRR) calculé pour une période de trois ans à partir du compte administratif de l'année n-2, soit pour 2015-2017, à partir du CA 2013 actualisé (moins les dépenses hors restauration).

Sur cette base, le PRR du 6e affiché dans la délibération cadre pour la période 2015-2017 est de 7,38 € (contre 7,41 € dans la précédente période) pour un prix moyen de référence des Caisses du groupe 1 (600 000 repas) de 7 €.

En raison de ce dépassement, la Caisse du 6e est soumise au mécanisme de convergence qui prévoit un versement qui se réduit au fil du temps.

Le prix réel du repas constaté en fin d'exercice (compte administratif – dépenses hors restauration/nombre total de repas) est de 6,89 € en 2016 (7,04 € en 2015, 7,52 € en 2014).

Partant de là, pour 2016, la Caisse des Ecoles a perçu de la Ville de Paris :

- au titre de la subvention de restauration : 882 389 € dont une partie versée par le département pour le collège ;

- au titre de la subvention « qualité » : 22 871 € pour l'amélioration de la qualité du service de restauration scolaire et les efforts en matière de gestion ;

- au titre du dernier séjour de vacances au ski en 2015, une subvention de 2 240 €. Cette prestation a été depuis supprimée au regard de la dépense importante (12 000 €) restant à la charge de la Caisse des écoles après participations familiales et qui est donc loin d'être compensée.

Autres attributions

La subvention de FranceAgriMer sur des fonds communautaires pour la consommation de produits laitiers (8 375 €).

Les charges de fonctionnement

Les charges à caractère général

Elles s'élèvent à 709 958 € (830 524 € en 2015). Cette baisse significative est le résultat d'une optimisation de plusieurs contrats.

Les subventions aux écoles

La Caisse des écoles a poursuivi sa participation aux projets culturels et de loisirs présentés par les écoles :

Une classe de découverte pour l'école élémentaire Saint-Benoit en avril dans le Calvados, deux classes de découverte pour l'école élémentaire Madame en mai dans le Val-de-Marne, la prise en charge de la redevance versée par l'école élémentaire Jardinnet pour l'utilisation du gymnase du lycée Fénelon, un spectacle musical à l'école maternelle Saint-Benoit dans le cadre du festival de jazz de Saint-Germain-des-Prés ainsi que la traditionnelle subvention pour l'achat de jouets de Noël, c'est un total de 7 300 € qui a été versé aux écoles.

Les Ressources Humaines

Les charges de personnel représentent plus de la moitié du budget de fonctionnement.

Le tableau des emplois comprenait en 2016 44 postes (46 postes en 2015): 38 agents de restauration non titulaires, 1 adjoint technique titularisé dans le cadre du programme de déprécarisation d'accès à l'emploi titulaire, 1 poste pour la régie et 4 agents administratifs soit un total de 27 ETP.

Deux de ces agents administratifs, de catégorie C, ont été intégrés dans les administrations parisiennes tout en restant affectés à la Caisse des écoles, avec le même déroulement de carrière tout en demeurant soumis à l'autorité hiérarchique du Président de la Caisse des écoles.

En conséquence, le corps des adjoints administratifs de la Caisse des écoles a été abrogé.

Le recours ponctuel à du personnel intérimaire, le plus souvent auprès d'associations d'insertion, a été parfois nécessaire pour effectuer des remplacements.

Une étudiante en formation de BTS Diététique a effectué un stage de quatre semaines au cours du premier trimestre et a réalisé fort utilement un suivi du nouveau marché de restauration en établissant un livre de bord à partir de ses observations illustrées.

En matière de formation, la priorité a été donnée à la formation réglementaire et méthodologique du responsable de la cuisine centrale nouvellement recruté en y associant les agents composant son équipe pour vérifier les connaissances et l'application des bonnes pratiques de maîtrise sanitaire.

Les travaux d'investissement

Les travaux de mise aux normes, réaménagements, acquisitions réalisés au cours de l'exercice participent à la fois de la performance de l'outil de travail, du confort du personnel tout en constituant une garantie de sécurité.

On peut ainsi citer :

- Littré : achat d'une armoire froide positive et d'une table de travail en inox, installation d'un éclairage avec minuteur à l'entrée des livraisons, achat de containers chauffants ;
- Saint-Benoit : achat d'un robot coupe-légumes ;
- Saint-André : achat d'un adoucisseur, d'un robinet mélangeur ;
- Jardinnet : changement de la robinetterie.

Bilan financier

Au final, et tel qu'arrêté par la délibération du Comité de gestion en date du 24 mars 2017, le compte administratif 2016 dégage les résultats suivants :

En section de fonctionnement

Recettes : 2 031 040,94 € Dépenses : 1 970 956,51 €
→ Soit un excédent de 60 084,43 €

En section d'investissement

Recettes : 120 454,54 € Dépenses : 22 993,45 €
→ Soit un excédent de 97 461,09 €.

Résultats cumulés

Section de fonctionnement : + 188 343,19 €
Section d'investissement : + 388 025,38 €

La trésorerie au 31 décembre 2016 s'élève à 508 569 € (451 569 € en 2015), l'équivalent en nombre de jours de fonctionnement passant à 99 jours contre 82 en 2015.