

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PIÉMONT OLORONNAIS

REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS

SÉANCE DU 30 AVRIL 2014

Présents : MM. BERNOS, MORA, LEES, Mme ARTIGAU, Mme VOELTZEL, IDOÏPE, Mme JAUBERT-BATAILLE, Mme PAPAREMBORDE, LAPRUN, KELLER, SOUMET, AURISSET, Mme HIRSCHINGER, LEPRETRE, Mme BESSONNEAU, Mme FOIX, LACRAMPE, Mme DEL PIANTA, Mme MICHAUT, ADAM, Mme BONNET, Mme POTIN, LABARTHE, UTHURRY, Mme GASTON, GAILLAT, Mme GIRAUDON, BAREILLE, Mme MIQUEU, TERUEL, Mme MIRANDE, GUERY.

<u>Pouvoirs</u> :	Madeleine COIG	à	Joseph LEES
	Pierre CAS AUX-BIC	à	Aimé SOUMET
	Alain TEULADE	à	Martine MIRANDE
	Marc OXIBAR	à	Daniel LACRAMPE
	Fabienne MENE-SAFRANE	à	Henriette BONNET
	Aracéli ETCHENIQUE	à	Maité POTIN
	Valérie SARTOLOU	à	Michel ADAM

<u>Suppléants</u> :	Danielle PARIS	suppléante de	Michel BARRERE-MAZOUAT
	Albert GOUT	suppléant de	Suzanne SAGE
	Yves CALIARO	suppléant de	Jean LABORDE

Excusés : Jean CASABONNE, Hervé LUCBEREILH, Gérard ROSENTHAL, Jean-Jacques DALL'ACQUA, Rosine CARDON, Pierre SERENA, Didier CASTERES

RAPPORT N°140430-09-FIN

BUDGET ANNEXE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE 2014

REÇU

Le 15 MAI 2014

BOUS - PREFECTURE
OLORON Ste MARIE

M. SOUMET indique que la Restauration Collective constitue une compétence facultative de la CCPO.

Depuis 2004, 12 communes de la CCPO, 4 communes hors CCPO (Féas, Cardesse, Issor, Lourdios) et le Centre de Loisirs sans hébergement d'Oloron adhèrent à ce service.

En 2013 (pour l'année scolaire 2012-2013), certains indicateurs de gestion démontrent nettement une hausse d'activité de ce secteur. Ainsi :

- 850 enfants rationnaires ont été inscrits en 2013 contre 791 enfants en 2012 soit une augmentation de : 7.5%
- 118 998 repas ont été fabriqués soit une hausse par rapport à la précédente année scolaire de : 7.5%.

Pour l'année scolaire 2013-2014, et à tarifs constants depuis 2010, (le prix facturé aux familles par repas et par enfant est à ce jour de 3.25€), cette tendance haussière va continuer.

Les objectifs de la restauration collective seront poursuivis et amplifiés. Il s'agit :

- D'assurer une gestion efficiente des équipements de la Cuisine Centrale
- De participer à l'élaboration d'une politique de restauration de qualité : la mise en place de la Commission menus depuis 2007 s'est inscrite dans ce processus
- De garantir la sécurité sanitaire des usagers
- De développer un plan nutritionnel équilibré
- De tendre à la mise en place de filières courtes et au recours à des produits issus de l'agriculture biologique (environ 15% à ce jour)
- De faciliter la cohésion entre les différents acteurs du circuit de restauration scolaire (communes, école, trésor public, C.C.A.S, M.S.D., usagers, Direction des Services Vétérinaires,...)
- De remplir une fonction éducative

En termes financiers, le budget de l'exercice 2014 retrace et confirme ces évolutions.

Le budget primitif 2014 de la restauration collective s'équilibre en dépenses et recettes de fonctionnement à 500 000€ soit une augmentation budgétaire de 6% qui s'explique par la hausse de fréquentation.

L'investissement du service est réduit à de l'acquisition de matériel pour améliorer la qualité des prestations culinaires (9000€).

Le remplacement du véhicule de distribution a été différé à l'année 2015.

En effet, un rapprochement a été effectué avec l'hôpital d'Oloron pour constituer un service commun dans la nouvelle cuisine centrale en cours de construction dans l'enceinte de l'hôpital et pour envisager ainsi la mutualisation des moyens techniques et des personnels.

Fort de l'existant et de ce projet à construire,

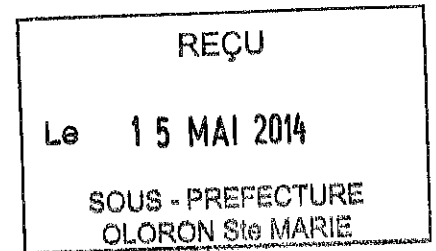
Ouï cet exposé,

Le Conseil Communautaire, à l'unanimité,

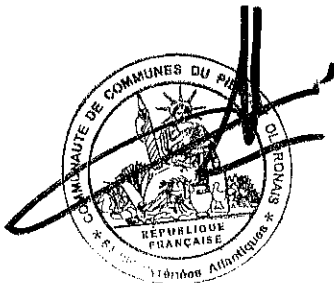
- **VOTE** le budget annexe 2014 de la restauration scolaire.
- **PREND ACTE** et **CAUTIONNE** la poursuite des projets en cours avec l'hôpital d'Oloron.

Ainsi délibéré à OLORON STE MARIE, ledit jour 30 avril 2014

Suivent les signatures



Affiché le 15.05.14



Le Président

Daniel LACRAMPE