



VILLE de RODEZ

Commune de Rodez
Hôtel de Ville
Place Eugène Raynaldy BP 3119 12031 RODEZ Cedex 9
Tél : 05 65 77 88 00

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS

Membres du Conseil municipal
En exercice : 35
Présents : 27
Conseillers excusés et représentés : 5
Conseillers excusés et non représentés : 3

L'an 2025, le jeudi 25 septembre, à 17h00, le Conseil municipal de la Ville de Rodez, dûment convoqué le vendredi 19 septembre 2025, s'est réuni, en séance publique à l'Hôtel de Ville, sous la Présidence de M. TEYSSEDRE Christian, Maire de Rodez.

Conseillers présents (27)

Mesdames ABBOU Nadia, ALAUZET Céline, BERARDI Marion, BERTAU Iléana, BULTEL-HERMENT Monique, CASTAGNOS Fabienne, COLIN Laure, CROUZET Maryline, ECHENE Eléonore, HER Anne-Christine, MONESTIER-CHARRIE Anne-Sophie, SOUNILLAC Marie-France, TAUSSAT Régine, VARSİ Florence.

Messieurs BOUGES Jean-François, CESAR Alexis, FERRAND Bernard, FOURNIE Francis, GOMBERT Benjamin, JULIEN Serge, LAURAS Christophe, LIEGEOIS Patrick, RAUNA Alain, RUBIO Frédéric, TEYSSEDRE Christian, TIXIER Alain, VIDAMANT François.

Conseillers excusés et représentés (5) :

BEZOMBES Martine	a donné pouvoir à	BULTEL-HERMENT Monique
CLOT Marie-Noëlle	a donné pouvoir à	LAURAS Christophe
COMBET Arnaud	a donné pouvoir à	ALAUZET Céline
DONORE Joseph	a donné pouvoir à	JULIEN Serge
CORTESE Franck	a donné pouvoir à	MONESTIER-CHARRIE Anne-Sophie

Conseillers absents non représentés (3) :

FAUX Mathilde
COSSON Jean-Michel
VIDAL Sarah

Secrétaire de séance : COLIN Laure

DELIBERATION N°2025-100 – Cuisine centrale : Examen du bilan d'activité 2024

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu l'avis de la Commission Consultative des Services Publics Locaux du 16 septembre 2025 ;

Considérant ce qui suit :

1) Événements marquants durant l'année 2024

En 2024, l'activité de la cuisine centrale est complète, stable, attractive avec l'arrivée de nouvelles prestations. L'école Ste Proculle a rejoint les effectifs des enfants servis par le service communal à la rentrée de septembre 2024. En parallèle, la cuisine produit et livre depuis le mois d'avril 2024 les repas du personnel du laboratoire Aveyron Labo.

L'activité est comme en 2023 marquée par de nombreuses perturbations au niveau des approvisionnements.

L'inflation du coût des matières premières et des énergies reste importante, due en partie à l'instabilité géopolitique. Les ruptures de produits sont nombreuses et variées depuis la reprise post Covid, expliquées en partie par un changement de politique chez les fournisseurs. L'ensemble de ces faits a conduit le service à s'adapter au quotidien (tant au niveau de la production que de l'approvisionnement) afin de ne pas dériver au niveau budgétaire.

Enfin, les mouvements sociaux (5 journées de grève) et les nombreuses sorties scolaires impactent légèrement le nombre de repas produits et livrés.

Quoi qu'il en soit un peu plus de 160 000 repas ont été produits par la cuisine centrale de la ville de Rodez en 2024 (+ 5% par rapport à 2023).

VILLE DE RODEZ
CONSEIL MUNICIPAL DU 25 SEPTEMBRE 2025
Délibération N°2025-100

Les efforts entrepris pour un service de qualité sont poursuivis en 2024 tout en maîtrisant la gestion budgétaire. Dans le cadre d'une démarche de développement durable ayant pour but de produire une alimentation avec un impact écologique faible, le conditionnement est exclusivement réalisé en plats inox gastronomes réutilisables. Les économies de fonctionnement engendrées depuis 2017 ont permis de lancer une campagne pluriannuelle de renouvellement du matériel de production vieillissant. Les nouveaux équipements (sauteuse, machine à glace pilée et petits équipements) ont permis un renforcement du fait maison, de la pâtisserie et une amélioration de la qualité des productions alimentaires. Les productions proposées sont réalisées quasi exclusivement à base de produits bruts, ce qui permet de maîtriser le coût budgétaire des menus.

La loi Egalim visant à améliorer la qualité des approvisionnements en denrées Bio, sous signe de qualité et ou locales, avec un repas végétarien par semaine est entrée en vigueur le 1er novembre 2019.

La cuisine centrale ayant anticipé cette mouvance poursuit ses efforts et se rapproche progressivement des objectifs fixés par la loi (50 % de produits sous signe de qualité dont 20 % de produits Bio). Il est noté que le calcul des chiffres fixé par la loi Egalim ne tient compte que de la valeur financière des achats, ce qui ne correspond pas forcément à la réalité du quantitatif et de la qualité des assiettes servies aux enfants.

Le bilan total des achats éligibles à la loi Egalim est de 121 274 € en 2024 (contre 96 k€ en 2023 et 91 k€ en 2022) soit 43 % de la ligne budgétaire alimentation dont 28,8 % de produits en Bio (contre 25 % en 2023).

2) Les produits de la section fonctionnement :

Le total des recettes de fonctionnement de la cuisine centrale s'élève à 491 045.72 € et se compose à 94 % de la vente de repas. En effet, La vente de repas s'élève à 456 909.22 € en 2024 les ventes de 2023 étaient de 407 978,31 en 2023, nous avons donc une augmentation de 7,5 %.

Le complément des recettes de fonctionnement est composé de :

- La variation de stock de denrées alimentaires est stable, nous avons 12 443€ en 2024 contre 11 985,06 € en 2023 ;
- D'une quote part de subvention pour 21 016,80€ ;
- De produits divers de gestion courante pour 676,32 €.

La subvention d'équilibre versée par la Ville de Rodez a été effectué post clôture donc en 2025. Elle couvre le déficit de fonctionnement, elle est de 389 566.22 € (Cf Délibération 2025-074).

Pour mémoire, la subvention de 2023 était de 475 370,82 € en 2023 soit une baisse de subvention émanant de la commune de 18 %.

NOMBRE DE REPAS PRODUITS PAR LA CUISINE CENTRALE SUR L'EXERCICE 2024

	repas adultes livrés (personnel Ville école + enseignants, stagiaires, etc..)	Avantage en nature personnel cuisine	Nombre de repas livrés et payés école privée (La Calandreta)	Extras	Nombre de repas maternelles	Nombre de repas primaires	Nombre de repas total produits
janvier	414	110	943	40	5475	9 210	16 192
février	244	63	611	0	3251	5 986	10 155
mars	402	127	1160	350	6086	10 993	19 118
avril	232	69	563	92	3639	5 674	10 269
mai	405	125	994	137	5705	9 943	17 309
juin	470	137	968	484	5833	10 413	18 305
juillet	99	23	200	23	1433	2 419	4 197
août							
septembre	567	157	1021	0	6320	12 625	20 690
octobre	429	85	654	0	4364	7 539	13 071
novembre	499	127	894	0	6302	10 216	18 038
décembre	444	90	719	0	4747	7 748	13 748
TOTAL	4 205	1 113	8 727	1 126	53 155	92 766	161 092

La production quotidienne correspond à une moyenne de 1 200 repas/jour pendant les 37 semaines de l'année scolaire.

Elle est assurée par une équipe de : 3 cuisinier(e)s, 3 agents polyvalents commis de cuisine, 1 livreur, 2 administratifs.

La cuisine centrale de la Ville a produit 161 092 repas au total sur l'année 2024 (+5 % par rapport à 2023) dont 8 727 à l'école « La Calandreta » (+1 % par rapport à 2023) et 7 039 repas pour l'école Ste Procule.

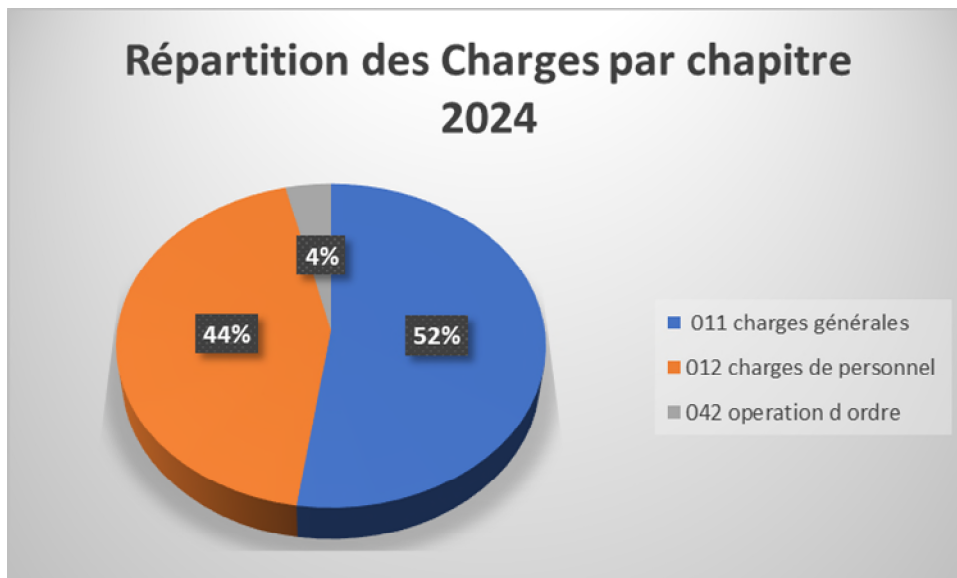
Accusé de réception en préfecture
012-211202023-20250925-DEL2025100-DE
Reçu le 02/10/2025

3) Les dépenses de la section fonctionnement :

Le total des dépenses de fonctionnement s'élève à 869 861,94 € (contre 873 855,63 en 2023). Elles sont donc stables.

Elles se décomposent comme suit :

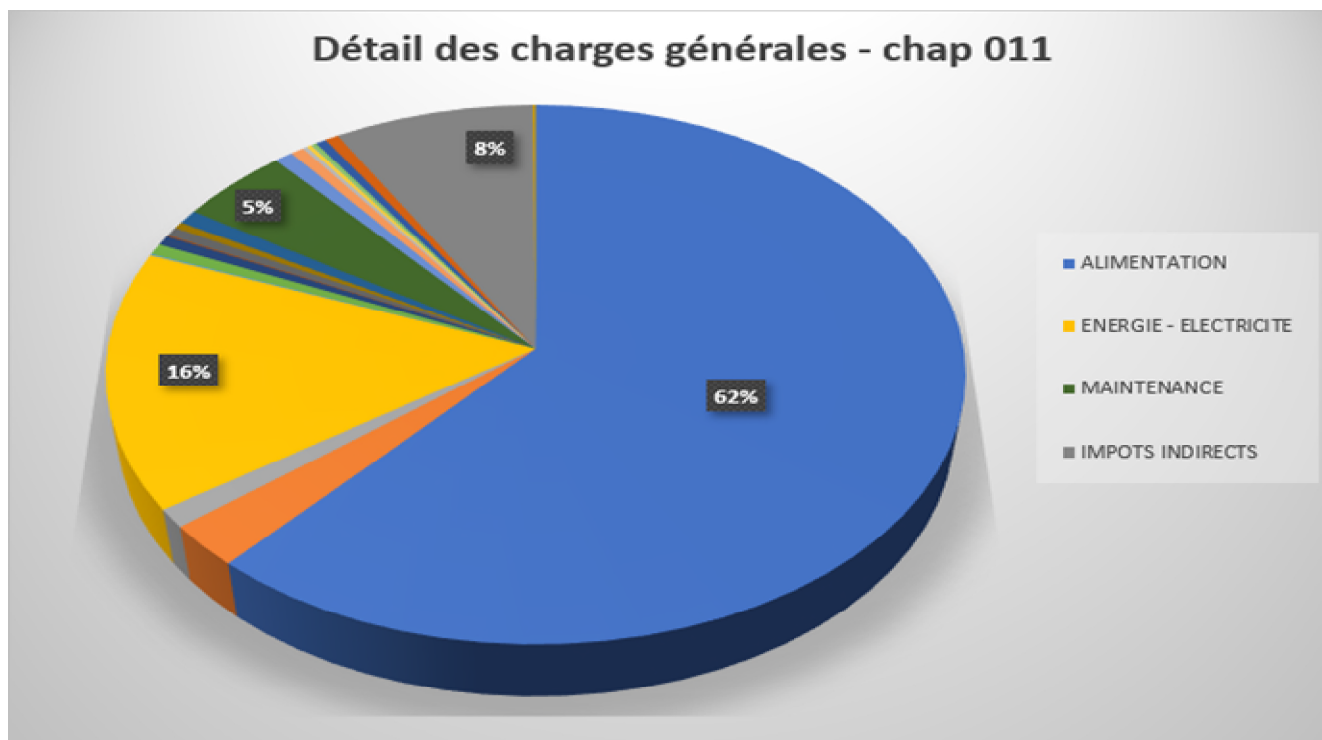
Des charges à caractère général (chapitre 011) pour 455 185.32 €.



En ce qui concerne, le chapitre 011, charges générales, nous pouvons noter que l'alimentation domine largement et représente 62 % des dépenses soit 280 491,63 € contre 274 681,96 en 2023 (en lien avec l'augmentation nombre de repas servis).

Les cuisiniers privilégient « le fait maison » afin de maîtriser les dépenses et d'offrir des repas équilibrés et de qualité.

L'achat des produits transformés est aujourd'hui limité permettant de résister à l'inflation.



VILLE DE RODEZ
CONSEIL MUNICIPAL DU 25 SEPTEMBRE 2025
Délibération N°2025-100

Produits issus de l'agriculture biologique : 80 682,43 € soit 28,58 % du budget alimentaire, produits bénéficiant de signes ou mentions encadrés par la loi (IGP, AOP, HVE...) : 40 592,00 € soit 14,5 % du budget alimentaire.

A noter, depuis le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs publics, dont les cantines scolaires, devront comprendre une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à au moins un critère de qualité. Parmi ces critères figurent, par exemple, les produits issus de l'agriculture biologique, qui devront d'ailleurs représenter 20 % de la part des produits utilisés, ceux bénéficiant de signes ou mentions encadrés par la loi (label rouge ou écolabel, par exemple), les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liés au produit pendant son cycle de vie (ex : produits locaux issus de circuits courts) ou ceux issus d'une exploitation inscrite dans la démarche menant à la haute valeur environnementale (ex : volaille fermière élevée en plein air).

Concernant les énergies, les dépenses en électricité et gaz subissent une hausse de 13 % (+38 % en 2022) tandis que la consommation d'eau est stable par rapport à 2022.

Les charges de personnel (chapitre 012 soit 8,80 ETP dont 1 ETP de catégorie B et 7,8 ETP de catégorie C) représentent 382 080 €.

4) La dette

Le remboursement en capital de la cuisine centrale a été réalisée en 2023. L'encours de la dette est à zéro.

5 - Les investissements

Le volume d'investissement s'élève en 2024 à 45 560,30 € ; il correspond à des travaux sur les chambres froides pour 21 062,21 €, changement et mises aux normes du système froid de la cuisine centrale et des diagnostics amiante et photovoltaïque pour 8 390 € et 21 016,80 € de constatations d'amortissement de subvention (opération ordre).

Les investissements ont été financés par les recettes, des dotations, fonds divers et réserves.

En 2024, nous n'avons pas perçu la subvention d'équilibre émanant de la commune, ce qui explique le déficit du résultat.

En conclusion,

L'année 2024 se clôture avec un résultat déficit global de 385 552,85 € qui se décompose comme suit :

- -378 816,22 € sur la section de fonctionnement,
- -6 736,63 € sur la section d'investissement.

Les restes à réaliser sont de 11 312 € en investissement.

La subvention équilibre a été versée post clôture afin de mettre en lumière le cout du service public fournit par la cuisine centrale. Il s'agit d'un changement de méthode comptable, en accord avec notre trésorier.

Concernant la section de fonctionnement, il convient de souligner la fiabilité des prévisions budgétaires réalisées par les services de la collectivité :

- Pour les dépenses réelles, le taux de réalisation s'élève à 92 %, avec 98 % de réalisé sur les dépenses de personnel.

La Commission Consultative des Services Publics Locaux du 16 septembre 2025 a émis un avis favorable à l'unanimité sur ce rapport.

Le Conseil municipal à l'unanimité, par 32 voix pour :

- approuve le rapport annuel d'activité 2024 de la cuisine centrale ;
- autorise Monsieur le Maire à signer tout document à intervenir pour l'exécution de la présente délibération.

Secrétaire de séance
Signé : Laure COLIN
Acte dématérialisé

Le Maire
Signé : Christian TEYSSEBRE
Acte dématérialisé

Le Maire certifie exécutoire la présente délibération

Publiée le 2 octobre 2025

Transmise en Préfecture le 2 octobre 2025

Délais et voies de recours

Conformément aux articles R421-1 et R421-5 du Code de Justice Administrative, la présente décision est susceptible de recours administratif auprès de Monsieur le Maire ou de recours contentieux devant le Tribunal administratif de Toulouse, directement par courrier ou par l'application informatique « Télérecours Citoyens » via le site internet www.telerecours.fr dans un délai de deux mois à compter de sa publication et transmission en Préfecture.

Accusé de réception en préfecture
012-211202023-20250925-DEL2025100-DE
Reçu le 02/10/2025