VILLE DE RODEZ
CONSEIL MUNICIPAL DU 25 SEPTEMBRE 2026
Délibération N°2026-141

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 : 33
Conseillers excusés et représentés : 2
Conseiller excusé et non représenté : 0

L'an 2026, le vendredi 25 septembre 2026, à 18h00, le Conseil municipal de la Ville de Rodez, dûment convoqué le vendredi 18 septembre 2026, s'est réuni, en séance publique à l'Hôtel de Ville, sous la Présidence de M. Stéphane MAZARS, Maire de Rodez.

Conseillers présents (33)
Mesdames AUGUY-PERIE Nathalie, BONVALET-YOUNES Sarah, BULTEL-HERMENT Monique, CAYLA Florence, CHAPELLE Pascale, DROMER Eugénie, FERNANDEZ Edwige, GUY Carine, LUCAS Sophie, MISTRETTA Carole, PEYROUTY Elodie, RENIER Laura, ROUMEGOUS Virginie, SOUCHARD Karine, VALADIER Agnès, VEZY Camille, VIDAL Sarah.

Messieurs AUSTRUY Fabien, BESSIERE Pierre, BORIES Simon, CABROLIER Kévin, CORTESE Franck, DESTREBECQ Clovis, FILOE Ewan, JULIEN Serge, LIRAUD Emmanuel, MAZARS Stéphane, MONTEILLET Florian, NICOLAS Olivier, RAMONDENC Brice, RAYNAL Fabrice, SMIRNOFF Pierre, TEYSSEDRE Christian.

Conseillers excusés et représentés (2) :

MIQUEL Elodie	a donné pouvoir à	VIDAL Sarah
LAURAS Christophe	a donné pouvoir à	TEYSSEDRE Christian

Conseiller excusé et non représenté (0)

Secrétaire de séance : Ewan FILOE

DELIBERATION N°2026-141 – CUISINE CENTRALE - Examen du bilan d'activité 2025

Vu le code général des collectivités territoriales ;
Vu l'avis de la commission consultative des services publics locaux en date du 10 septembre 2026 ;

Considérant ce qui suit :

1) Evénements marquants durant l'année 2025

En 2025, l'activité de la cuisine centrale est maîtrisée sanitairement, complète, stable, attractive avec l'arrivée de nouvelles prestations. L'école Ste Procule 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 2024 marquée par de nombreuses perturbations au niveau des approvisionnements.
L'inflation du coût des matières premières et des énergies, dans un contexte international défavorable, impacte l'activité. Les ruptures de produits sont nombreuses et variées chez nos 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 conserver une stabilité budgétaire.
Enfin, les mouvements sociaux (4 journées de grève) et les nombreuses sorties scolaires impactent légèrement le nombre de repas produits et livrés.
Au total, un peu plus de 160 000 repas ont été produits par la cuisine centrale de la ville de Rodez en 2025 (+ 2 % par rapport à 2024).

Les efforts entrepris pour un service de qualité sont poursuivis en 2025 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 gastronormes 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, « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et/ou une alimentation saine, durable et accessible à tous », 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.

Accusé de réception en préfecture
012-211202023-20260925-DEL2026141-DE
Reçu le 09/10/2026

La cuisine centrale a poursuivi ses efforts pour atteindre les objectifs fixés par la loi (50% de produits sous signe de qualité dont 20% de produits Bio). En 2025, 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 150 700 € en 2025 (contre 121 k€ en 2024 et 96 k€ en 2023) soit 50.1% de la ligne budgétaire alimentation dont 28,9% de produits en Bio.
C'est la première fois que les objectifs de la loi Egalim sont atteints et cela témoigne de l'engagement des services en ce sens.

Le dernier point concerne la tarification des repas avec une baisse généralisée de la facturation des repas pour l'ensemble de la grille et l'instauration de la gratuité pour la première tranche.

2) <u>Les produits de la section fonctionnement :</u>

Le total des recettes de fonctionnement de la cuisine centrale s'élève à 513 759,39 € et se compose à 92 % de la vente de repas. En effet, la vente de repas s'élève à 474 580,26 € en 2025 ; les ventes étaient de 456 909,22 € en 2024, nous avons donc une augmentation de 3,8 % malgré la baisse des tarifs.

Le complément des recettes de fonctionnement est composé de :

- La subvention de fonctionnement de 2024 de la commune de 409 566.22 €,
- La variation de stock de denrées alimentaires est stable, nous avions 16 884,32 € en 2025 contre 12 443 € en 2024,
- D'une quote part de subvention pour 21 016,80 € (opération d 'ordre),
- De produits divers de gestion courante pour 1 278,01 €.

La subvention d'équilibre versée par la Ville de Rodez de 2025 a été effectuée post clôture donc en 2026. Elle couvre le déficit de fonctionnement pour une valeur de 437 590,95 € (Cf Délibération 2026-091).

Pour mémoire, la subvention de 2024 était de 409 566,22 € soit une hausse de subvention émanant de la commune de 6,84 %. Cette augmentation est en partie expliquée par la politique tarifaire appliquée (instauration de la gratuité et baisse du tarif dans les différentes tranches).

NOMBRE DE REPAS PRODUITS PAR LA CUISINE CENTRALE SUR L'EXERCICE 2025

	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 et livrés
janvier	528	139	958	0	6 925	10 746	19 296
février	258	60	469	0	3 364	5 500	9 651
mars	904	144	1 037	0	7 234	11 544	20 863
avril	281	67	553	0	4 010	5 950	10 861
mai	451	121	843	80	6 036	9 484	17 015
juin	521	136	922	80	6 415	10 267	18 341
juillet	81	17	198	0	1 231	1 801	3 328
août							
septembre	613	138	1 093	0	7 416	11 640	20 900
octobre	342	70	619	0	3 854	6 629	11 514
novembre	518	111	879	95	6 564	9 963	18 130
décembre	467	82	744	0	5 212	7 952	14 457
TOTAL	**4 964**	**1 085**	**8 315**	**255**	**58 261**	**91 476**	**164 356**

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 164 356 repas au total sur l'année 2025 (+5 % par rapport à 2024) dont 8 315 à l'école « La Calandreta » et 17 264 repas pour l'école Ste Procule.

Accusé de réception en préfecture
012-211202023-20260925-DEL2026141-DE
Reçu le 09/10/2026

3) Les dépenses de la section fonctionnement :

Le total des dépenses de fonctionnement s'élève à 888 551,73 € contre 869 861,94 € en 2024 (+ 2,1%).
Elles se décomposent comme suit :

- Des charges à caractère général (chapitre 011) pour 484 612,30 € :

nous pouvons noter que **l'alimentation** domine largement et représente 62 % des dépenses soit 300 957,86 € contre 280 491,63 € en 2024 (en lien avec l'augmentation du 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.
Les produits issus de l'agriculture biologique représentent 86 850,85 € soit 28,89 % du budget alimentaire, les produits bénéficiant de signes ou mentions encadrés par la loi (IGP, AOP, HVE…) ont un coût de 63 849,87 € soit 21,24 % du budget alimentaire.
En 2025, les obligations de la loi Egalim ont été respectées.

- Les charges de personnel (chapitre 012 soit 7,80 ETP dont 1 ETP de catégorie B et 6,8 ETP de catégorie C) représentent 367 315 € (- 3,9% par rapport à 2024 ; - 1 ETP durant l'année suite à une réorganisation)

4) La dette

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

5) Les investissements

Le volume d'investissement s'élève en 2025 à 256 553,80 € ; il correspond à des travaux sur les chambres froides pour 21 062,21 €, l'acquisition de 2 transpalettes, d'un robot coupe légumes, de divers matériels de cuisine pour un montant de 22 262,51 €.
Les travaux de couverture et l'installation de panneaux photovoltaïques destinés à l'autoconsommation énergétique s'élèvent à 208 801 ,90 €.

Les investissements ont été financés par des recettes, des dotations, des fonds divers et des réserves.
Les recettes d'investissement se portent à 180 293,82 €. La commune a versé une subvention de 142 000 € pour les travaux de couverture.
La différence est constituée par des opérations d'ordre notamment des dotations aux amortissements.

En conclusion,
L'année 2025 se clôture avec un résultat déficitaire global de 415 526,35 € qui se décompose comme suit :

- -343 842,34 € sur la section de fonctionnement,
- -71 684,11 € sur la section d'investissement.

La subvention d'équilibre a été versée post clôture afin de mettre en lumière le coût du service public fourni par la cuisine centrale. Il s'agit d'un changement de méthode comptable depuis 2025, en accord avec notre trésorier.

La Commission Consultative des Services Publics Locaux du 10 septembre 2026 a émis un avis favorable à l'unanimité sur ce dossier.

Le Conseil municipal prend acte du rapport annuel d'activité 2025 de la cuisine centrale.

Secrétaire de séance	Le Maire
Signé : Ewan FILOE	Signé : Stéphane MAZARS
Acte dématérialisé	Acte dématérialisé

Le Maire certifie exécutoire la présente délibération
Publiée le 9 octobre 2026
Transmise en Préfecture le 9 octobre 2026

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
012-211202023-20260925-DEL2026141-DE
Reçu le 09/10/2026