

Dépenses 2016/2017		Recettes 2016/2017	
Pain de st julien	670,85 €	8550 repas servis 139 jours de l'année 61 repas /jour en moyenne (soit 12 de moins)	
Epicerie /fruits-légumes (Inter / Pomona)	2 612,30 €		
Circuit court et épicerie bio (Terroir, Maraichers, Martsi, fromages chèvre)	5 925,32 €		
Viandes (comptoir charolaisbrionnais)	3 705,64 €		
Fromages à la coupe (épicier st julien)	494,56 €	Coût de revient d'un repas : 5,69 € Coût matière : 1,82 € Prix facturé : 3,80 € / 5,20 €	
Frais (Pomona)	585,18 €		
Surgelés (Pomona)	2 429,97 €		
Dépenses alimentation	-15 600,23 €		
Cotisations sociales	11 246,28 €	Repas enfants	31 960,60 €
Salaires	17 220,92 €	Repas adultes	265,20 €
Mutuelle salariées	1 019,82 €	Repas microcrèche	1 928,80 €
Cotisation Uniformation	546,00 €	Cotisations adhésion	1 660,00 €
Service paies et adhésion FDRS	281,00 €	Recettes repas	35 814,60 €
Medecine du travail	127,56 €	Recettes subventions 7 450,00 € Recettes dons 300,00 € Recettes manifestations 12 120,14 € Bénéfices manifestations : 4 229,16 €	
Dépenses salariales	-30 441,58 €		
Hygiène	576,14 €		
Frais de déplacements	28,50 €		
Frais de laboratoire	118,80 €	Mairie de Saint Julien	3 500,00 €
Assurances association	477,65 €	Mairie de Lugny	3 500,00 €
Frais de banque	58,62 €	Mairie de Prizy	150,00 €
La poste	51,12 €	Mairie de Hautefond	300,00 €
Téléphone	265,60 €	Mairie de Changy	0,00 €
Divers (cadeau, extras, adhésion)	193,90 €	FDRS	0,00 €
Equipements / Photocopies	608,14 €	Recettes subventions	7 450,00 €
Gaz	254,70 €	Recettes dons	300,00 €
Dépenses fonctionnement	-2 632,87 €	Recettes manifestations	12 120,14 €
Dépenses manifestations	-7 890,98 €	Bénéfices manifestations :	4 229,16 €
Virement sur compte épargne	-3 454,28 €	TOTAL : + 55 684,74€	
TOTAL : - 56 565,96 €		TOTAL : + 55 684,74€	
Bilan : - 881,22 €			

<i>En bref :</i>	PAR REPAS	POUR L'ANNEE	5900 €...à trouver chaque année !! d'où la nécessité des cotisations et des manifestations (pizzas, repas, cakes, brioches...) Nous remercions les mairies ainsi que les parents aidants et innovants... Vos idées sont les bienvenues pour renouveler les propositions !
Un repas coûte	5,69 €	= 48 650 €	
On nous paye	3,99 €	= 34 154 €	
Il reste à trouver	1,70 €	= 14 520 €	
On nous subventionne	0,87 €	= 7 450 €	
On doit trouver	0,83 €	= 5 900 €	

Détails : bénéfiques des manifestations - Année 2016/2017

Gauffres à la fête de Lugny, septembre 2016	129,00 €
Pré-vente de plats à emporter N°1, novembre 2016	248,61 €
Pré-vente de sapins de Noël et vente de brioches à domicile, décembre 2016	1 071,12 €
Pré-vente de plats à emporter N°2, février 2017	400,94 €
Pré-vente de cakes (Boite à cake de Briennon)	338,83 €
Pré-vente de plats à emporter N°3, avril 2017	225,29 €
Pré-vente de pizzas et soirée musicale, juin 2017	1 349,69 €
Pré-vente de cakes (Boite à cake de Briennon)	465,68 €
TOTAL bénéfiques :	4 229,16 €

Détails : approvisionnements bio et/ou locaux dans notre cantine

PAIN	Boulangier de St Julien	670,85 €
FROMAGES	JF Bouillot à Prizy	341,10 €
Terroirs de Saône et Loire (2x/ mois)	Viandes, fruits, légumes, compotes, glaces, œufs, yaourt, fromages	2 743,19 €
FRUITS	JP Talmot : pommes et poires bio (71) via le Martsy du vendredi Bananes bio via Intermarché	293,54 €
EPICERIE BIO	Pâtes, farines, riz, lentilles, sucre ... via Le martsy du vendredi **	370,05 €
LEGUMES	Saveurs de saisons (Poisson) / Les légumes oyéens -bio (Oyé)	1 292,10 €
= 36 % des achats alimentaires !!!		5 710,83 €

**Terroirs de Saône et Loire a créé « Cantines en mouvements » et nous a accepté dans sa tournée de livraison. C'est un groupement d'achat de produits locaux pour les cantines participantes du Pays Sud Bourgogne et livré par les producteurs eux-même à tour de rôle.*

***Le martsy du vendredi est une association qui gère, entre autre, un groupement d'achat de produits bio, et de produits locaux, pour ses adhérents. La cantine est adhérente.*

Notre projet poursuit son chemin depuis 5 ans :

Nous avons poursuivi notre objectif : + de fait-maison avec + de produits locaux et/ou bio :

Augmentation des dépenses en « circuit-court » de + 26 % par rapport à l'année dernière, **soit 36% de nos achats alimentaires.**

Le coût de revient du repas a augmenté de 0,73 € par rapport à l'année dernière, c'est essentiellement en raison de la baisse du nombre des repas (passé de 10346 à 8550) et des frais fixes qui eux ne changent pas.

Le « fait-maison » est pour notre cantine un gage de qualité, donc de santé pour les enfants.

Par la hausse de l'approvisionnement local nous participons ainsi à la réduction des déchets et au dynamisme économique du territoire.

Nous continuerons sur cette lancée en 2018. Les produits de qualité sont parfois plus chers, mais si on leur oppose une diminution des produits industrialisés et une bonne organisation en cuisine, nombreuses cantines ont prouvé que c'était possible de manger sain, local et pas plus cher !

Merci de votre soutien, et n'hésitez pas à rejoindre l'équipe, nous ne sommes que 4...

NB : à revoir sur M6 replay : « SOS cantines, les chefs contre-attaquent » (diffusé le 6/09/17) !!