

secretariat@agriag1.fr

## Assemblée générale 4 juillet 2023 salle du self du RIA

### Présents :

M. Etienne Darmagnac; M. Jean Boidé; Mme Caroline Duhec; Mme Emilia Duarte-Martins; M. Nicolas Naulin; M. Abderrafik Bahmed; Mme Barrière Morina; Mme Lombardo Fanny; Mme Nathalie Mahé; Mme Marion Marie-Agnès; Mme Emmanuelle Milian - Commission de surveillance, Mme Véronique Gaydu - Commission de surveillance; Madame Nathalie Martinez.

### Titulaires cooptés CA

Mme Valérie Fidé; Mme Véronique Gourlaouen

### Suppléants cooptés CA

Mme Katia Mateu; M. Eric Langlet; M. Romuald Bedu

**Les autres présents :** M. Gilbert Franquemagne et Mme Fanny Franquemagne - Commissaire aux comptes, M. Yannick Pacquit Cabinet comptable Inextenso, Mme Lila Lehidheb – Elior Directrice du restaurant, M. Patrick Baudouin, Chef cuisinier Elior.

## 1 – Le point sur les instances de l'Agria et la validation de cooptations

### A. Le Conseil d'administration



## Conseil d'administration

Étaient vacants au sein du Conseil d'administration le 18/01/23  
Pour le CD 91 : 1 poste de titulaire et 3 postes de suppléants (Démissions 01/12/21, 01/12/21 et 02/12/22)  
Pour les services déconcentrés ou le tribunal : 1 poste de titulaire et 1 poste de suppléant

Les candidatures suivantes ont été présentées par cooptation et retenues par le conseil d'administration du 18 janvier 2023 (Articles 20 et 21 des statuts)

Candidatures soumises à l'Assemblée générale\* du 4 juillet 2023 pour validation

Validation par l'AG du 4 juillet 2023

#### Membres désignés par les administrations

- ☐ Etienne Darmagnac, Département de l'Essonne, Président de l'Agria,
- ☐ Nicolas Naulin, Département de l'Essonne,
- ☐ Mehdi Balthazard, Préfecture de l'Essonne,
- ☐ Emilia Duarte-Martins, Préfecture de l'Essonne,
- ☐ Caroline Duhec, Direction services départementaux éducation nationale,
- ☐ Jean Boidé, DGFIP, Trésorier de l'Agria.

#### Titulaires élus par les agents

- ☐ Elodie Pétris-William, Département de l'Essonne,
- ☐ Manque 1 membre issu du Département de l'Essonne,
- ☐ Malika Laouès, Préfecture de l'Essonne, Secrétaire de l'Agria,
- ☐ Isabelle Dolz, Préfecture de l'Essonne,
- ☐ Abderrafik Bahmed, Direction départementale des territoires,
- ☐ Manque 1 membre issu des services déconcentrés ou du Tribunal judiciaire.

#### Suppléants élus par les adhérents

- ☐ Manquent 2 membres issus du Département
- ☐ Mme Giulia Elain, Préfecture de l'Essonne
- ☐ Mme Nadia Issat, Préfecture de l'Essonne
- ☐ Mme Patricia Hamois, Direction départementale des territoires
- ☐ Manque 1 membre issu des services déconcentrés ou du Tribunal judiciaire.

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Véronique Gourlaouen (Département de l'Essonne)                 | Oui |
| <input type="checkbox"/> Valérie Fidé (Secrétariat général commun départemental / DDETS) | oui |
| <input type="checkbox"/> Romuald Bedu (Département de l'Essonne)                         | oui |
| <input type="checkbox"/> Eric Langlet (Département de l'Essonne)                         | oui |
| <input type="checkbox"/> Katia Mateu (DSDEN)                                             | oui |

\* Cette désignation est présentée pour validation à la première assemblée générale qui suit pour la durée du mandat restant à courir. L'assemblée générale peut y substituer un autre titulaire issu du collège dont la vacance a donné lieu à cooptation.

L'Assemblée générale valide à l'unanimité candidatures qui ont été présentées et retenues par cooptation par le conseil d'administration du 18 janvier 2023, conformément aux articles 20 et 21 des statuts de l'AGRIA.

A titre d'information, sont présentées les autres instances de l'AGRIA et leurs membres.



## Présentation des autres instances

| Commission de surveillance                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Bureau                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Olivier Delcayrou, Secrétaire général commun départemental, Président (de droit),</li> </ul> <p>Les membres désignés par les administrations</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Bertrand Langlet, Département de l'Essonne,</li> <li>□ Emmanuelle Milian, désignée par cooptation sur proposition du Président de l'Agria</li> </ul> <p>Les membres élus par les agents</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Véronique Gaydu, Département de l'Essonne,</li> <li>□ Stéphanie Gaubert-Simon, Direction générale des finances publiques,</li> </ul> <p>Suppléantes désignée par cooptation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Nathalie Martinez, Département de l'Essonne</li> <li>□ Patricia Perruchon, DGFIP</li> </ul> | <p>Etienne Darmagnac, Président de l'AGRIA</p> <p>Jean Boidé, DGFIP, Trésorier de l'Agria.</p> <p>Malika Laouès, Préfecture de l'Essonne, Secrétaire de l'Agria</p> |

## 2 – Le rapport annuel de la Commission de surveillance

Mme Véronique Gaydu et Emmanuelle Milian, membres de la Commission de surveillance présente le rapport suivant :

Association AGRIA  
Boulevard de France  
91012 Evry Courcouronnes CEDEX  
Tél (Téléphone)

[Site web]

### SOMMAIRE

|   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
| 2 | États financiers et appréciation | 3 |
| 4 |                                  |   |

### I/ PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RAPPORT ET COMPOSITION DES INSTANCES

L'association pour la gestion du restaurant inter administratif (AGRIA) est administrée par un conseil d'administration composé de 12 membres :

- 5 membres représentant les administrations de tutelle
- 6 membres élus pour 4 ans par les adhérents

Le fonctionnement de l'AGRIA est contrôlé par une commission de surveillance

L'article 29 des statuts de l'AGRIA précise que la commission de surveillance se réunit au moins une fois par an et établit un rapport sur le fonctionnement du RIA. Ce rapport, est remis au bureau du conseil d'administration. Il est présenté à l'assemblée générale annuelle accompagné des observations des administrateurs responsables

Un exemplaire du document est adressé par le président au responsable de l'administration coordinatrice

Les articles 28 et 29 des statuts de l'AGRIA, précisent la composition et le rôle de cette commission

#### 1) Composition de la commission

Cette commission est composée de 5 membres :

- un président qui est de droit la préfecture, le Secrétaire Général Olivier Delcayrou
- un membre désigné par le président du conseil départemental : M. Bertrand LANGLET,
- deux membres élus par les adhérents : Mmes Véronique GAYDU, Stéphanie Gaubert-Simon, et Emmanuelle Milian
- deux membres suppléants : Mmes Nathalie Martinez, Patricia Perruchon

Il est précisé que la fonction de membre de la commission de surveillance est incompatible avec celle d'administrateur

#### 2) Rôle de la commission

Les membres de la commission de surveillance ont un droit de contrôle sur le fonctionnement du restaurant et sur les inventaires. La commission doit exercer un contrôle suivi sur les prix, la composition des repas servis, l'hygiène et la sécurité des locaux et des installations et doit faire mention dans son rapport des contestations qu'elle a été amenée à faire

Par ailleurs, la commission doit assurer le contrôle de la comptabilité et vérifier l'exactitude des comptes 2022. Elle désigne à cet effet un commissaire aux comptes qui fera fonction de vérificateur aux comptes. Le rapport sera soumis à l'AG et joint au rapport annuel du président

Elle vise le budget établi par le conseil d'administration

Le président de l'association invite, à chaque réunion du conseil d'administration et aux assemblées générales, ordinaires, les membres de la commission de surveillance. Chacun des membres de la

## RAPPORT ANNUEL

01/01/22

### Commission de surveillance

## SOMMAIRE

2

États financiers et appréciation

3

4

### II PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RAPPORT ET COMPOSITION DES INSTANCES

L'association pour la gestion du restaurant inter administratif (AGRIA) est administrée par un conseil d'administration composé de 12 membres :

- 6 membres représentant les administrations de tutelle
- 6 membres élus pour 4 ans par les adhérents

Le fonctionnement de l'AGRIA est contrôlé par une commission de surveillance.

L'article 29 des statuts de l'AGRIA précise que la commission de surveillance se réunit au moins une fois par an et établit un rapport sur le fonctionnement du RIA. Ce rapport est remis au bureau du conseil d'administration. Il est présenté à l'assemblée générale annuelle accompagné des observations des administrateurs responsables.

Un exemplaire du document est adressé par le président au responsable de l'administration coordonnatrice.

Les articles 28 et 29 des statuts de l'AGRIA, précisent la composition et le rôle de cette commission.

#### 1) Composition de la commission

Cette commission est composée de 5 membres :

- un président qui est de droit la préfecture, le Secrétaire Général Olivier Delcayrou
- un membre désigné par le président du conseil départemental : M. Bertrand LANGLET,
- deux membres élus par les adhérents : Mmes Véronique GAYOU, Stéphanie Gaubert-Sironin, et Emmanuelle Milan
- deux membres suppléants : Mmes Nathalie Martinez, Patricia Perruchon

Il est précisé que la fonction de membre de la commission de surveillance est incompatible avec celle d'administrateur.

#### 2) Rôle de la commission

Les membres de la commission de surveillance ont un droit de contrôle sur le fonctionnement du restaurant et sur les inventaires. La commission doit exercer un contrôle sur les prix, la composition des repas servis, l'hygiène et la sécurité des locaux et des installations et doit faire mention dans son rapport des constatations qu'elle a été amenée à faire.

Par ailleurs, la commission doit assurer le contrôle de la comptabilité et vérifier l'exactitude des comptes 2022. Elle désigne à cet effet un commissaire aux comptes qui fera fonction de vérificateur aux comptes. Le rapport sera soumis à l'AG et joint au rapport annuel du président.

Elle vise le budget établi par le conseil d'administration.

Le président de l'association invite, à chaque réunion du conseil d'administration et aux assemblées générales ordinaires, les membres de la commission de surveillance. Chacun des membres de la

- le respect de la température des plats ;
- la traçabilité de l'origine des viandes à tous les stands et pas seulement aux grillades ;
- affichage des marques de qualité ;
- le respect de la Loi EGALIM avec une offre de repas BIO conforme au taux de 20% minimum
- l'absence d'utilisation d'huile de palme
- le respect du grammage des aliments
- un meilleur affichage des allergènes présents dans les aliments

#### 2) La sécurité alimentaire/hygiène

En mars 2022, le contrôle sur l'hygiène a révélé le stockage de produits d'entretien à côté des emballages pour l'offre à emporter, et a mis en évidence la nécessité de renforcer :

- l'hygiène des équipements ;
- l'accès aux fiches de données de sécurité sur le site ;
- changer certains équipements de nettoyage (mousse des raclettes en préparation chaude) ;
- de vérifier la présence de matériel de nettoyage à l'espace grill, susceptible d'entraîner un développement microbien (raclette) ;
- de boucher la vaisselle propre ;
- de revoir le port de la charlotte par le personnel et le risque de contamination physique

Face à ces recommandations, le prestataire a rapidement présenté un plan d'actions visant à corriger ces manquements avec notamment un rappel immédiat au personnel pour le stockage des produits d'entretien et le port des charlottes.

A la même période, un audit technique avait conclu à la présence importante de moisissures sur l'ensemble du site, ne permettant pas d'assurer la sécurité sanitaire, ainsi que la présence de souris. Elinor avait indiqué avoir demandé l'intervention de la préfecture et l'installation de pièges pour les nuisibles au mois de février 2022.

Par ailleurs, la visite du client mystère le 30/11/22 a relevé les points positifs suivants relatifs à l'hygiène :

- propreté visuelle des stands optimale (5/5)
- propreté de la salle, des tables et chaises satisfaisante (3/5)
- propreté des verres et couverts satisfaisante et à noter les plateaux toujours mouillés (3/5)

Enfin, un audit technique réalisé en septembre 2022 a conclu à un taux de conformité de 100% des moyens mis en œuvre par Elinor en vue de respecter la législation relative à l'hygiène et la sécurité alimentaire (plan de lutte contre les nuisibles, nettoyage, surveillance de l'oxydation des huiles de friture, respect des températures de stockage, zones de préparation...).

La vigilance du prestataire en matière d'hygiène et de sécurité a été confirmée par l'audit technique d'octobre 2022, dont le taux de conformité est de 85%.

- La commission de surveillance préconise donc de maintenir et de garantir la sécurité alimentaire ainsi que les normes d'hygiène du site, et souhaite avoir un retour régulier des rapports réalisés suite aux prélèvements alimentaires.

#### 3) Entretien des locaux et du matériel

Le contrôle technique réalisé par Arbec le 13/10/2022 a indiqué un taux de conformité de 96,36 % au regard des postes contrôlés, stable au regard du contrôle précédent le 29/09/2022.

Ses conclusions étaient les suivantes :

- Propreté générale du site maintenue par rapport à la dernière visite (29/09)
- Les locaux restent tout de même dans un état global moyen, notamment au niveau des fuites de plafond qui entraînent la chute de plusieurs dalles de faux plafond.
- La réparation des chambres froides a été faite depuis le dernier audit.

commission de surveillance peut, de droit, donner son avis sur toute question débattue par le conseil sans toutefois participer au vote.

### IV CONTRÔLE DE LA MISE EN ŒUVRE DU CONTRAT DE RESTAURATION

#### PRESTATAIRE

En 2022, la qualité des prestations s'est dégradée. Pour exemple, les convives ont souligné une diminution du choix des plats et entrées proposés, et une diminution des quantités, pour le même prix.

Toutefois, la société Elinor, conformément au contrat, a proposé une alimentation nutritionnelle équilibrée. A cet effet, elle a utilisé des produits frais et proposé des produits locaux et bio (préparation de purées maison avec des produits locaux, des desserts).

Sur ce dernier point, la commission a noté la faible proportion des repas bio servis aux convives (de 7% à 8% en moyenne seulement) au lieu des 20% exigés par la Loi EGALIM.

Pour rappel, depuis janvier 2022, cette loi impose à la restauration collective publique de proposer au moins 50% de produits durables (bénéficient de signes officiels de qualité comme les labels) et de qualité, dont au moins 20% de produits bio.

Le prestataire a également proposé les différents menus prévus au contrat (équilibre, végétarien, gourmet et économique) qui permettent aux convives de composer des menus équilibrés.

En juin 2022, l'AGRIA a décidé de confier les contrôles de la qualité de la mise en œuvre du contrat et des prestations à ARBEA Conseil, pour une durée d'un an, en remplacement d'AGRIATE conseil.

Sepul contrôles ont été réalisés en 2022, dont 2 par ARBEA. Les différents contrôles réalisés soulignent les points suivants :

#### 1) Qualité des prestations

En janvier 2022, l'audit de prestation a relevé l'utilisation d'huile de palme dans diverses entrées, dont les biscuits. Ce point avait déjà été souligné lors de deux contrôles en 2021 ; il avait été demandé à Elinor d'être vigilant sur ce point afin de respecter les clauses du cahier des charges. La question du grammage des aliments a également été soulevée par le contrôle du mois de mars 2022, notamment des fromages.

L'audit d'un client mystère réalisé en août 2022, en fin de service et sur une période de congés, a permis de relever des points très satisfaisants, dont :

- le choix des entrées proposées et l'achalandage des stands ;
- le rendu des plats sur le plateau ;
- la rapidité de service et du passage en caisse

L'audit a également mis en avant certains manquements, qui étaient récurrents pour certains, lors des contrôles, et notamment :

- La température des plats, certains plats étaient froids (signalée en février, mai, août, et novembre 2022) ;
- l'absence des marques de qualité comme les labels (signalée en février, mai, août et novembre 2022) ;
- l'absence de traçabilité sur l'origine des viandes à chaque stand pas seulement aux grillades (signalée en février, mai, août, et novembre 2022).

S'agissant de l'accueil par le personnel jugé non satisfaisant par le client mystère à cette même date, on a pu noter une amélioration en fin d'année.

Enfin, les membres de la commission ont pu constater en 2022 l'indisponibilité de certaines entrées à des heures d'affluence des convives (exemple du pain à 12h30), l'absence d'un assortiment de condiments depuis la fin de la crise sanitaire, le manque de visibilité des allergènes.

- La commission de surveillance préconise donc :

- Le bouton de l'ascenseur est toujours hors service, l'ascenseur ne peut plus être appelé au sous-sol
- De nombreux poignées de portes cassées limitant la bonne circulation du personnel
- Un grand nettoyage a été demandé au prestataire

Des travaux ont été effectués par le Département lors des vacances du mois de février 2023 occasionnant la fermeture du restaurant : dalles de plafond et éclairage de la zone de plonge dans la cuisine. Concernant les chambres froides et une partie des poignées de portes cela a été programmé pour 2023.

Concernant l'ascenseur extérieur, la réparation a été faite.

A noter que le Président de l'Agria transmet régulièrement les rapports des contrôles effectués par AGRIATE, puis ARBEA Conseil, à la société ELIOR en demandant des mesures correctives.

- La commission de surveillance souhaiterait être destinataire du suivi de l'ensemble des préconisations issues des rapports des contrôles techniques et avoir une meilleure visibilité sur la répartition des travaux entre l'Etat et le Département. Ainsi un point de suivi plus régulier est demandé avec l'Agria.

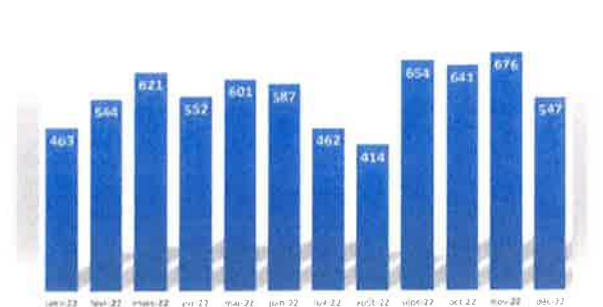
#### FREQUENTATION

Pour mémoire, en 2021 la crise sanitaire a fortement impacté le taux de fréquentation du RIA. Sur les deux derniers mois de l'année était constatée une stabilisation autour de 550 fréquentations journalières.

Concernant 2022, la moyenne sur le premier semestre s'est maintenue à 560 fréquentations. La reprise a été faite davantage sentir à l'automne, avec une moyenne de 630 (mois de septembre à décembre). Est présentée l'évolution de cette fréquentation dans le graphique ci-dessous (tableau de bord du prestataire). Le nombre annuel de convives pour 2022 s'établit à 141 571.

Le niveau d'avant crise n'est pas atteint en raison du maintien du télétravail.

FREQUENTATION JOURNALIÈRE MOYENNE



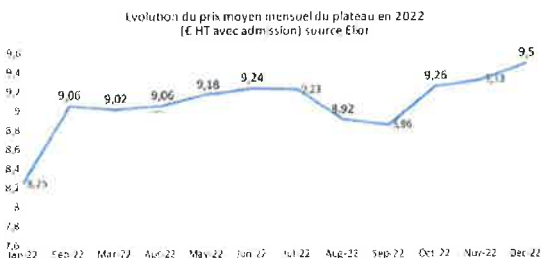
#### III ÉLÉMENTS FINANCIERS

4

### 1) Prix des prestations

Dans le contexte inflationniste, il est important de relever les données suivantes :

- hausse de 15% entre le mois de janvier et décembre en 2022 (prix HT moyen du plateau) pour une moyenne annuelle de 9,07 €



Cela a conduit le Conseil d'administration à revoir les conditions du marché avec le prestataire au niveau de la tarification au début d'année 2023.

- A noter, la mise en place d'écrans d'affichage des prix sur chaque stand, conformément aux termes du contrat et relatifs à l'affichage des prix.
- A noter également sur le menu économique, des erreurs fréquentes de tarification sur les bornes flash, le menu n'étant pas toujours reconnu par l'agent chargé de la facturation des plateaux repas.

Par ailleurs, Elio est responsable de la signalétique permettant aux convives d'identifier de manière lisible l'offre proposée, ce qui n'est pas le cas du menu économique dit « Malin ». En effet la signalétique à l'entrée puis dans le restaurant est peu visible, puis absente des stands de distribution. Cela entraîne une faible utilisation de cette prestation, beaucoup de convives ne la connaissant pas. Ainsi on constate la faible part des menus économiques par rapport au total des menus consommés qui est de 2%.

- En conséquence il est préconisé :
  - une meilleure visibilité de ce menu à l'entrée du restaurant et dans les stands;
  - une vigilance sur la facturation au flash.
- Concernant les bornes flash, des cas de fraude avaient été constatés dès leur mise en place. Elio qui en assure la gestion, maintient sa surveillance visuelle à chaque service.

|                   |                |             |
|-------------------|----------------|-------------|
| Total des charges | 1 331 859 €    | 1 040 462 € |
|                   | Hausse de 2,8% |             |

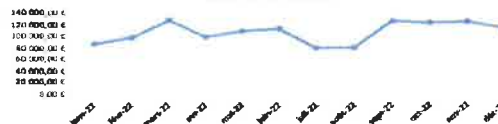
La commission de surveillance souligne la forte hausse du résultat bénéficiaire qui a été multiplié par trois entre 2021 et 2022. Il s'établit au 31/12/22 à 32 947 € pour 141 571 convives contre 8 201 € pour 117 389 convives en 2021. En complément d'information, la marge sur chiffre d'affaires par couvert est passée de 0,13 € en 2021 à 0,28 € en 2022. A titre de comparaison avant la période de crise sanitaire, il était de 0,16 € en 2019 (190 508 convives).

Le Président de la Commission de Surveillance de l'AGRIA

Olivier Delcayrou

- A souligner, une hausse stabilisée du chiffre d'affaire du prestataire sur le dernier trimestre 2022 et qui est corrélée avec la hausse de fréquentation.

### CHIFFRE D'AFFAIRE



### 2) Comptes annuels

Les comptes annuels du 1/1 au 31/12/2022 de l'AGRIA ont été vérifiés par le cabinet comptable In Extenso puis certifiés par le commissaire aux comptes Franquemagne.

A partir des éléments comptables constatés et des événements portés à sa connaissance, à ce jour, les comptes annuels de l'AGRIA sont les suivants :

- Bilan : 713 814 € (804 288 € en 2021)
- Comptes de résultat :
  - Produits d'exploitation : 1 326 403 € (1 003 516 € en 2021)
  - Résultat net comptable : 32 947 € (8 201 € en 2021)

### Analyses financières

En se fondant sur le livret des comptes annuels de l'AGRIA (bilan au 31/12/2022) établi par le cabinet comptable IN EXTENSO, s.e à Evry :

Les principales évolutions des comptes font apparaître :

#### Au bilan :

A l'inverse de 2021, on note une baisse du recouvrement des créances sur clients, elles passent de 180 352 € en 2021 à 330 360 € en 2022.

Les dettes sont de 90 092 € au 31/12/22 contre 6 955 € au 31/12/21.

A la clôture de l'exercice, la trésorerie présente une baisse de 7,6 % passant de 314 899 € au 31/12/21 à 294 773 € au 31/12/22.

#### Au compte de résultat :

|                    | 2022         | 2021           |
|--------------------|--------------|----------------|
| Total des produits | 1 364 806 €  | 1 048 663,57 € |
|                    | Hausse de 3% |                |

6

## La Commission de surveillance :

- note que le click ans collect participe à l'augmentation de la fréquentation du RIA,
- note que les menus malins ne représentent qu'un taux de prise inférieur à 2%. Il est donc demandé de la rendre plus visible,
- Elio doit continuer d'assurer une surveillance visuelle des bornes flash,
- met en avant le fait que le prix des repas a augmenté de 15% en 2022 et que la révision financière du contrat négociée fin 2022 s'est traduite par une augmentation des prix (+3,89 % sur les droits d'admission et +8,68% sur les denrées),
- constate une forte hausse du résultat bénéficiaire (marge : 0,16 en 2019 avec 17 389 convives (0,13 en 2021); 0,28 en 2022 avec 141 571 convives).

La Commission de surveillance demande à avoir un suivi régulier de l'ensemble des préconisations faites dans le cadre des contrôles techniques et des visites mystères ainsi que les solutions proposées.

L'Assemblée générale donne acte de la présentation du Rapport annuel de la Commission de surveillance.

## 3 – Les comptes de l'exercice 2022 : Présentation pour approbation des comptes arrêtés par le conseil d'administration du 21 juin 2023

M. Etienne Darmagnac, Président de l'Agria, indique que les comptes de l'exercice 2022 ont été arrêtés par le Conseil d'administration du 21 juin 2023.

M. Yannick Pacquit du Cabinet comptable Inextenso, rappelle que la fréquentation annuelle du restaurant était de 141 571 convives (fréquentation estimée : 110 000). Il présente les comptes 2022 de la façon suivante :

## RECETTES / FRÉQUENTATION

|                     | Réalisé 2021 | Réalisé 2022 | Budget prévisionnel 2022 | Comparaison réalisée 2022/Budget 2022 |
|---------------------|--------------|--------------|--------------------------|---------------------------------------|
| Montant             | 910 002 €    | 1 218 495 €  | 766 221 €                | ↑ 59%                                 |
| Nombre de couverts  | 117 389      | 141 571      | 110 000                  | ↑ 29%                                 |
| Ratio (€ / Couvert) | 7,75 €       | 8,61 €       | 6,97 €                   | ↑ 24%                                 |

## MARGE SUR CA

|                     | Réalisé 2021 | Réalisé 2022 | Budget prévisionnel 2022 | Comparaison réalisée 2022/Budget 2022 |
|---------------------|--------------|--------------|--------------------------|---------------------------------------|
| Montant             | 15 197 €     | 39 192 €     | 32 689 €                 | ↑ 20%                                 |
| Nombre de couverts  | 117 389      | 141 571      | 110 000                  | ↑ 29%                                 |
| Ratio (€ / Couvert) | 0,13 €       | 0,28 €       | 0,30 €                   | ↓ -7%                                 |



Indicateur quant à la capacité de l'Agria d'autofinancer les charges non refacturées par cette dernière (charges hors frais généraux, dotations aux amortissements par exemple)

## ACTIVITÉ DE PRODUCTION / PRESTATIONS

|                                                     | Réalisé 2021 | Réalisé 2022 | Budget prévisionnel 2022 | Comparaison réalisée 2022/Budget 2022 |
|-----------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------------------|---------------------------------------|
| Repas et subventions                                | 910 002 €    | 1 218 495 €  | 766 221 €                | ↑ 59%                                 |
| Refacturation frais de fonctionnement               | 89 514 €     | 107 907 €    | 110 000 €                | ↑ -2%                                 |
| Total des produits de l'AGRIA (hors refacturations) | 910 002 €    | 1 218 495 €  | 766 221 €                | ↑ 59%                                 |
| Prestations ÉLIOR                                   | 894 806 €    | 1 179 303 €  | 733 532 €                | ↑ 61%                                 |
| Marge                                               | 15 196 €     | 39 192 €     | 32 689 €                 | ↑ 20%                                 |
| Taux de marge restauration                          | 1,67%        | 3,22%        | 4,27%                    | ↓ -1%                                 |

## CHARGES DE FONCTIONNEMENT DE L'AGRIA

|        | % Produits    |
|--------|---------------|
| 2022   | 106,321 € 8%  |
| 2021   | 96,292 € 10%  |
| Budget | 100,000 € 11% |

# DÉTAIL DES CHARGES DE FONCTIONNEMENT DE L'AGRIA (Refacturées)

|                              | Réalisé 2021    | Réalisé 2022     | Budget prévisionnel 2022 | Comparaison réalisé 2022/Budget 2022 |
|------------------------------|-----------------|------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| Fournitures consommables     | 26,674 €        | 8,002 €          | 8,000 €                  | 0%                                   |
| Charges de cité              | 8,593 €         | 6,441 €          | 12,000 €                 | -46%                                 |
| Entretien, réparations       | 25,860 €        | 54,022 €         | 36,000 €                 | 50%                                  |
| Primes d'assurance           | 3,791 €         | 3,995 €          | 3,800 €                  | 5%                                   |
| Intermédiaires et honoraires | 30,827 €        | 33,253 €         | 40,100 €                 | -17%                                 |
| Déplacements, réception      |                 | 14 €             | - €                      | 0%                                   |
| Frais postaux, télécom       | 174 €           | 163 €            | - €                      |                                      |
| Frais bancaires              | 85 €            | 103 €            | 100 €                    | 3%                                   |
| Autres services extérieurs   | 288 €           | 328 €            | - €                      |                                      |
| <b>TOTAL</b>                 | <b>96,292 €</b> | <b>106,321 €</b> | <b>100,000 €</b>         | <b>6%</b>                            |

## RÉSULTAT EXCEPTIONNEL



Concerne la neutralisation comptable des acquisitions refacturées aux administrations



Le résultat exceptionnel se compose ainsi :

- + 37 K€ (Reprise sur amortissements dérogatoires)
- 12 K€ (Dotation sur amortissements dérogatoires)

## SYNTHESE DE L'ACTIVITÉ

|                               | Réalisé 2018     | Réalisé 2019    | Réalisé 2020    | Réalisé 2021   | Réalisé 2022    | Budget prévisionnel 2022 |
|-------------------------------|------------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|--------------------------|
| Repas                         | 1,364,281 €      | 1,407,375 €     | 831,670 €       | 910,002 €      | 1,218,495 €     | 766,221 €                |
| Refacturations                | 148,683 €        | 131,879 €       | 127,870 €       | 89,514 €       | 107,907 €       | 85,800 €                 |
| NEW REST puis ELIOR (en 2020) | 1,306,120 €      | 1,376,094 €     | 848,998 €       | 894,806 €      | 1,179,303 €     | 733,532 €                |
| Taux de marge s/repas         | 4%               | 2%              | -2%             | 2%             | 3%              | 4%                       |
| Charges de fonctionnement     | 94,690 €         | 118,620 €       | 85,433 €        | 96,292 €       | 106,321 €       | 100,000 €                |
| Charges de personnel          | - €              | - €             | - €             | - €            | - €             | - €                      |
| Dotations aux amortissements  | 31,369 €         | 37,684 €        | 30,597 €        | 40,398 €       | 33,624 €        | 40,398 €                 |
| Résultat d'exploitation       | 89,259 €         | 2,429 €         | 11,688 €        | 27,981 €       | 9,848 €         | 15,910 €                 |
| Résultat financier            | 746 €            | 562 €           | 129 €           | 258 €          | 1,007 €         | - €                      |
| Résultat courant              | 90,005 €         | 2,991 €         | 11,560 €        | 27,723 €       | 10,855 €        | 15,910 €                 |
| Résultat exceptionnel         | 23,920 €         | 13,263 €        | 3,995 €         | 35,924 €       | 24,798 €        | 29,608 €                 |
| <b>Résultat de l'exercice</b> | <b>113,925 €</b> | <b>16,254 €</b> | <b>15,555 €</b> | <b>8,201 €</b> | <b>32,947 €</b> | <b>13,698 €</b>          |

NB : Les charges de fonctionnement des années 2017 à 2019 tiennent comptes des prestations Newrest. À compter de 2020, il a été décidé de transférer ces charges des frais de fonctionnements vers les charges liés à la marge de production de l'Agria, et faciliter les refacturations.

Voire résultat n'est pas égal à votre score de fréquence

Pour pouvoir évaluer la trésorerie dégagée au cours de l'exercice 2021, votre résultat doit être "compté".

## Flux de trésorerie

| Du résultat à votre trésorerie            | Valeur     |
|-------------------------------------------|------------|
| Résultat de l'année 2022                  | 32,947 €   |
| Charges sans décaissement de trésorerie   | +46,222 €  |
| Produits sans encaissement de trésorerie  | -37,250 €  |
| Capacité à générer de la trésorerie (CAF) | 41,919 €   |
| Financements externes (ce qui est entré)  |            |
| Besoins financiers (ce qui est sorti)     |            |
| Investissements                           | -10,774 €  |
| Variations liées à l'exploitation         |            |
| Créances usagers                          | -156,008 € |
| Dettes fournisseurs                       | +14,538 €  |
| Autres créances                           | -514 €     |
| Autres dettes                             | +86,712 €  |
| Solde de trésorerie au 31/12/2021         | 318,899 €  |
| TOTAL des mouvements de trésorerie        | 24,127 €   |
| Solde de trésorerie au 31/12/2022         | 294,772 €  |

## VOTRE BILAN

au 31/12/2022



2022:

- Créances usagers → Corresponds aux créances clients 2022 facturées en 2023 et à la refacturation des frais de fonctionnement.

### 3. Dettes fournisseurs :

| Year | Deaths |
|------|--------|
| 1998 | 40.41  |
| 1999 | 3.99   |
| 2000 | 3.98   |
| 2001 | 4.04   |

## REFACTURATION 2022 À FAIRE (AJOUTER TVA)

|                                   | 2022             | 2021            | Évolution        |               |
|-----------------------------------|------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Fournit. et petits [...]          | 8 003 €          | 26 674 €        | -18 671 €        | -70%          |
| Maintenance                       | 54 021 €         | 25 860 €        | +28 161 €        | +108,9%       |
| Assurances                        | 3 994 €          | 3 791 €         | +203 €           | +5,3%         |
| Honoraires comptables             | 17 464 €         | 15 240 €        | +2 224 €         | +14,6%        |
| Honoraires cac                    | 3 742 €          | 3 625 €         | +117 €           | +3,2%         |
| Hono Agriate puis Arbea           | 12 375 €         | 12 250 €        | +125 €           | +1%           |
| Frais de téléphone et [...]       | 177 €            | 174 €           | +3 €             | +1,7%         |
| Frais bancaire                    | 103 €            | 85 €            | +18 €            | +21,2%        |
| Subvention                        | 0 €              | -4 000 €        | +4 000 €         |               |
| <b>Total frais fonctionnement</b> | <b>99 879 €</b>  | <b>83 700 €</b> | <b>+16 179 €</b> | <b>+19,3%</b> |
| Investissements                   | 10 774 €         | 10 790 €        | -16 €            | -0,1%         |
| <b>Total Dépenses</b>             | <b>110 653 €</b> | <b>94 490 €</b> | <b>+16 163 €</b> | <b>+17,1%</b> |
| % Refacturation (Hors [...])      | 98 €             | 96 €            | +2 €             | +2,1%         |
| <b>Total à refacturer</b>         | <b>107 907 €</b> | <b>90 614 €</b> | <b>+17 293 €</b> | <b>+19,1%</b> |
| <b>Total à refacturer TTC</b>     | <b>118 698 €</b> | <b>99 676 €</b> | <b>+19 022 €</b> | <b>+19,1%</b> |

Le président de l'AGRIA précise qu'au regard des dépenses sur le poste maintenance (qui ont intégré des dépenses d'amélioration des conditions de travail au sein de la zone de plonge), une étude comparative a été engagée pour savoir quelle solution est à privilégier : acheter de nouveaux équipements ou revoir le contrat de maintenance, voire changer de prestataire. Le prestataire ELIOR a pour mission de veiller aux bonnes pratiques par ses équipes. Il est précisé aussi qu'une formation de remise à niveau de 2h sur les bonnes pratiques dans l'utilisation des équipements, après analyse des modalités du service, avait été prévu par l'AGRIA auprès du prestataire Technifroid. Or, ce dernier a annulé la prestation d'analyse du service au dernier moment.

Le cabinet Inextenso confirme qu'il sera possible de renouveler au moins un équipement de cuisine au regard de la trésorerie.

Le cabinet inextenso et le commissaire aux comptes confirment que la fraude n'a pas entraîné de dégradation de la marge.

#### 4 – Le rapport de Monsieur Gilbert Franquemagne, Commissaire aux comptes

GILBERT FRANQUEMAGNE

MEMBRE COMPTABLE

Région Paris Île de France

COMMISSAIRE AUX COMPTES

Compagnie Régionale de Paris

25 rue Francoeur

91170 VIRY CHATILLON

Tél : 01 69 06 65 25

gfranquemagne@orange.fr

GILBERT FRANQUEMAGNE

COMPTABLE

Région Paris Île de France

COMMISSAIRE AUX COMPTES

Compagnie Régionale de Paris

25 rue Francoeur

91170 VIRY CHATILLON

Tél : 01 69 06 65 25

gfranquemagne@orange.fr

#### ASSOCIATION DE GESTION DU RESTAURANT INTER ADMINISTRATIF D'EVRY (AGRIA)

Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901

Siège social : Cité Administrative – Boulevard de France  
91000 EVRY

#### RAPPORT DU COMMISSAIRE AUX COMPTES SUR LES COMPTES ANNUELS Exercice clos le 31 décembre 2022

#### ASSOCIATION DE GESTION DU RESTAURANT INTER ADMINISTRATIF D'EVRY (AGRIA) RAPPORT DU COMMISSAIRE AUX COMPTES SUR LES COMPTES ANNUELS EXERCICE CLOS LE 31 DECEMBRE 2022

Aux adhérents,

#### Opinion

En exécution de la mission qui m'a été confiée par votre assemblée générale, j'ai effectué l'audit des comptes annuels de l'Association de Gestion du Restaurant Inter Administratif (AGRIA) relatifs à l'exercice clos le 31 décembre 2022, tels qu'ils sont joints au présent rapport.

Je certifie que les comptes annuels sont, au regard des règles et principes comptables français, réguliers et sincères et donnent une image fidèle du résultat des opérations de l'exercice écoulé ainsi que de la situation financière et du patrimoine de l'association à la fin de cet exercice.

#### Fondement de l'opinion

#### Référentiel d'audit

J'ai effectué mon audit selon les normes d'exercice professionnel applicables en France. J'estime que les éléments que j'ai collectés sont suffisants et appropriés pour fonder mon opinion.

Les responsabilités qui m'incombent en vertu de ces normes sont indiquées dans la partie « Responsabilités du commissaire aux comptes relatives à l'audit des comptes annuels » du présent rapport.

#### Indépendance

J'ai réalisé ma mission d'audit dans le respect des règles d'indépendance prévues par le code de commerce et par le code de déontologie de la profession de commissaire aux comptes, sur la période du 1<sup>er</sup> janvier 2022 à la date d'émission de mon rapport.

#### Justification des appréciations

En application des dispositions des articles L.823-9 et R.823-7 du code de commerce relatives à la justification de mes appréciations, je vous informe que les appréciations les plus importantes auxquelles j'ai procédé, selon mon jugement professionnel, ont porté sur le caractère approprié des principes comptables appliqués.

Les appréciations ainsi portées s'inscrivent dans le contexte de l'audit des comptes annuels pris dans leur ensemble et de la formation de mon opinion exprimée ci-dessus. Je n'exprime pas d'opinion sur des éléments de ces comptes annuels pris isolément.

#### Vérifications spécifiques

J'ai également procédé, conformément aux normes d'exercice professionnel applicables en France, aux vérifications spécifiques prévues par les textes légaux et réglementaires.

Je n'ai pas d'observation à formuler sur la sincérité et la concordance avec les comptes annuels des informations données dans les documents sur la situation financière et les comptes annuels adressés aux adhérents.

#### Responsabilités de la direction et des personnes constituant le gouvernement d'entreprise relatives aux comptes annuels

Il appartient à la direction d'établir des comptes annuels présentant une image fidèle conformément aux règles et principes comptables français ainsi que de mettre en place le contrôle interne qu'elle estime nécessaire à l'établissement de comptes annuels ne comportant pas d'anomalies significatives, que celles-ci proviennent de fraudes ou résultent d'erreurs.

- il apprécie le caractère approprié de l'application par la direction de la convention comptable de continuité d'exploitation et, selon les éléments collectés, l'existence ou non d'une incertitude significative liée à des événements ou à des circonstances susceptibles de mettre en cause la capacité de l'association à poursuivre son exploitation. Cette appréciation s'appuie sur les éléments collectés jusqu'à la date de son rapport, étant toutefois rappelé que des circonstances ou événements ultérieurs pourraient mettre en cause la continuité d'exploitation. S'il conclut à l'existence d'une incertitude significative, il attire l'attention des lecteurs de son rapport sur les informations fournies dans les comptes annuels au sujet de cette incertitude ou, si ces informations ne sont pas fournies ou ne sont pas pertinentes, il formule une certification avec réserve ou un refus de certifier.
- il apprécie la présentation d'ensemble des comptes annuels et évalue si les comptes annuels reflètent les opérations et événements sous-jacents de manière à en donner une image fidèle.

Fait à VIRY CHATILLON  
Le 23 juin 2023



Gilbert FRANQUEMAGNE  
Commissaire aux Comptes  
Membre de la Compagnie Régionale de Paris

Lors de l'établissement des comptes annuels, il incombe à la direction d'évaluer la capacité de l'association à poursuivre son exploitation, de présenter dans ces comptes, le cas échéant, les informations nécessaires relatives à la continuité d'exploitation et d'appliquer la convention comptable de continuité d'exploitation, sauf s'il est prévu de liquider l'association ou de cesser son activité.

Les comptes annuels ont été arrêtés par le conseil d'administration du 21 juin 2023.

#### Responsabilités du commissaire aux comptes relatives à l'audit des comptes annuels

Il m'appartient d'établir un rapport sur les comptes annuels. Mon objectif est d'obtenir l'assurance raisonnable que les comptes annuels pris dans leur ensemble ne comportent pas d'anomalies significatives. L'assurance raisonnable correspond à un niveau élevé d'assurance, sans toutefois garantir qu'un audit réalisé conformément aux normes d'exercice professionnel permet de systématiquement détecter toute anomalie significative. Les anomalies peuvent provenir de fraudes ou résulter d'erreurs et sont considérées comme significatives lorsque l'on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'elles puissent, prises individuellement ou en cumulé, influencer les décisions économiques que les utilisateurs des comptes prennent ou se fondent sur ceux-ci.

Comme précisé par l'article L.823-10-1 du code de commerce, ma mission de certification des comptes ne consiste pas à garantir la viabilité ou la qualité de la gestion de votre association.

Dans le cadre d'un audit réalisé conformément aux normes d'exercice professionnel applicables en France, le commissaire aux comptes exerce son jugement professionnel tout au long de cet audit. En outre :

- il identifie et évalue les risques que les comptes annuels comportent des anomalies significatives, que celles-ci proviennent de fraudes ou résultent d'erreurs, définit et met en œuvre des procédures d'audit face à ces risques, et recueille des éléments qu'il estime suffisants et appropriés pour fonder son opinion. Le risque de non-détection d'une anomalie significative provenant d'une fraude est plus élevé que celui d'une anomalie significative résultant d'une erreur, car la fraude peut impliquer la collusion, la falsification, les omissions volontaires, les fausses déclarations ou le contournement du contrôle interne.
- il prend connaissance du contrôle interne pertinent pour l'audit afin de définir des procédures d'audit appropriées en la circonstance, et non dans le but d'exprimer une opinion sur l'efficacité du contrôle interne.
- il apprécie le caractère approprié des méthodes comptables retenues et le caractère raisonnable des estimations comptables faites par la direction, ainsi que les informations les concernant fournies dans les comptes annuels.

Au regard du rapport du Commissaire aux comptes et du rapport présenté par le Cabinet comptable Inextenso, l'Assemblée générale approuve à l'unanimité les comptes de l'exercice 2022.

## 5 – Questions diverses

Aucune question n'ayant été reçue dans les délais statutaires, les questions diverses des administrations présentées en Conseil d'administration et auxquelles Elior a apporté des réponses pendant et après les conseils d'administration sont présentées en Assemblée générale.

Le Président de l'Agria précise que le but est de tendre le plus possible vers les objectifs de la loi Egalim.

Concernant les menus, le Président précise que le but est de revenir à une programmation mensuelle des menus conformément au contrat.

- ▶ **Concernant le Too Good Too Go**, en réponse à la demande des membres de l'Assemblée générale, l'AGRIA précise que le dispositif existe toujours : un panneau est présent au sein de la salle du self, qu'il a été demandé à Elior de réorganiser une communication sur site à destination des convives.
- qu'il a été demandé d'organiser des too good too go les mardi et vendredi, permettant ainsi que le restaurant reste visible sur l'application
- qu'Elior a un contrat de 2h par jour, il est donc difficile d'afficher les propositions dès le matin alors que cela aurait permis de mieux coordonner la présence des agents sur site et le retrait des paniers qui est programmé de 14h à 16h du lundi au jeudi et jusqu'à 15 h le vendredi.
- ELIOR rappelle qu'il n'est pas certain d'annoncer à l'avance le nombre de paniers surprise qu'il peut proposer, l'objectif étant l'anti-gaspillage.
- ▶ **Pour ce qui est de la cafétéria**, les membres de l'Assemblée générale demandent à ce qu'elle soit plus conviviale et plus dynamique. Ils regrettent la cafétéria qui existait sur le temps du déjeuner avant Elior avec un service.
- Elior précise que les jetons vont être remplacés par un système de badge.
- Elior précise aussi que l'une des machines a été améliorée (café en grains, cappuccino, café au lait...).
- Les membres de l'Assemblée générale ne le savaient pas. Ils demandent à ce que la communication sur ce qui est mis en place ou les nouveautés soit renforcée.

▶ **Réponses apportées par Elior Pendant le conseil d'administration**

| Objet                                     | Questions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Réponses / propositions                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menus malins                              | Que proposez-vous pour que le taux de prise soit plus significatif ?                                                                                                                                                                                                                                                               | Améliorer la visibilité des menus malins                                                                                                                                                 |
|                                           | Que proposez-vous pour rendre l'offre plus attractive ?                                                                                                                                                                                                                                                                            | Liste des menus malins<br>Offre proposée pour analyser le contenu des menus                                                                                                              |
| Loi Egalim                                | Si la loi EGALIM est difficilement applicable sur la partie achats bio, le taux reste anormalement stable depuis son entrée en vigueur.<br><br>Pourquoi n'atteint-on pas les 20% de produits bio?<br><br>Que proposez-vous pour le faire évoluer à la hausse ?                                                                     | Pas de consignes ; rupture + prix élevés.<br>Volonté d'ELIOR de développer du bio<br>Référencement >>> auditer et 1500 € pour référencer le fournisseur<br>Avoir une progression notable |
| Prix à la hausse ou grammages à la baisse | Constat de plusieurs convives : ils ont remarqué que les portions avaient diminué et qu'il fallait souvent demander pour en avoir un peu plus (Mais cela n'est pas toujours possible).<br><br>Quantités réduites<br><br>Les quantités sont de plus en plus réduites, à la limite de la portion pour enfant. Il faut en redemander. | 250 à 300 gr en terme de plats<br><br>Les mémo scans montrent des assiettes copieuses                                                                                                    |
|                                           | Tout est soumis à un grammage défini dans le cadre d'un marché mais nous sommes nombreux à constater à la diminution des portions au fil du temps<br><br>Comment le justifiez-vous, sachant que les grammages et les prix maximaux doivent être respectés ?                                                                        | Respecter le BP et les prix maximaux<br><br>Revoir les consignes en cuisine pour le découpage des parts<br><br>Vigilance de tous demandée à l'AGRIA<br>ARBEA les contrôle régulièrement  |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Click & Collect :          | Organisation cafétéria click and collect                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Que prévoyez-vous pour améliorer la gestion des files d'attente à la cafétéria, au moment du click and collect ?                                                                                                                                                                                     |
|                            | Pourquoi y-a-t-il maintenant que 2 desserts proposés ? (Yaourts ou fruits)<br><br>plus de possibilité de prendre le gâteau du jour ou autre dessert du jour !!                                                                                                                                                                                                                                                     | Toute la prestation est reportée sur Time Chef<br><br>Manque visibilité sur Time Chef                                                                                                                                                                                                                |
|                            | Choix des plats chauds : qu'un ou 2 choix, tout n'est pas à proposer. Pourquoi ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                            | Pourquoi les plats chauds ne sont-ils pas chauds ? (ex : Retrait à 12h de la commande, si on arrive 5 mn avant, le plat est déjà froid)<br><br>Si commande retirée après 12h, le plat est froid<br><br>Boissons pas toujours fraîches                                                                                                                                                                              | Redistribuer les plats entre le chaud et le froid                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                            | Pizza à emporter = margarita du menu enfant dans les Pizzerias, alors que celles servies dans l'assiette est plus grande !!!                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Pâtons sont les mêmes (180g) mais veiller à bien étaler la pâte                                                                                                                                                                                                                                      |
|                            | Parfois salade du jour qui est commandé et c'est la salade de la veille qui est donnée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Impossible car tout est jeté le soir à partir du moment où cela a été manipulé ou exposé                                                                                                                                                                                                             |
|                            | Pas de possibilité de prendre la bavette                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Type de cuisson selon les personnes donc pas de grillade en click and collect                                                                                                                                                                                                                        |
|                            | Si une personne vient retirer plusieurs commandes, afin de limiter le nombre de personnes dans la file, le retrait n'est pas possible sous prétexte qu'il n'y a pas le justif<br><br>A contrario, une autre administration a cette possibilité.                                                                                                                                                                    | Prendre des commandes groupées est possible mais nécessité d'apporter les justificatifs correspondants.<br><br>Avoir un traitement identique pour toutes les administrations : listes.<br><br>Heures de retraits à vérifier par Elior                                                                |
| Restaurant :               | Pourquoi lorsque nous voulons prendre à emporter, uniquement le plat est proposé et il n'y a plus la possibilité de prendre une entrée et/ ou un dessert ?                                                                                                                                                                                                                                                         | Plats à emporter au self maintenu<br><br>Système de consigne en cours de réflexion<br><br>Déjà mis en place sur le site du Premier Ministre                                                                                                                                                          |
|                            | Pourquoi lorsque nous venons après 13h, les stands sont soit déjà fermés ou pratiquement vides ? il me semble que les horaires sont 11h30 – 13h45 !!!!!                                                                                                                                                                                                                                                            | Offre trop réduite<br><br>% d'entrées et de plats<br><br>Des manques constatés mais veiller en tant que convives à ne pas gaspiller<br><br>Piste de réflexion : maintenir un choix, même en quantité réduite, jusqu'à la fin du service, sans générer des gaspillages de nourriture                  |
|                            | pas de possibilité de prendre les entrées ou desserts à emporter, uniquement le plat chaud est proposé                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Depuis juin 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Caisses et temps d'attente | Trop d'attente aux caisses<br><br>Pouvez-vous revoir votre organisation pour être plus réactifs sur la gestion des files d'attente?<br><br>Bien souvent, une seule caisse est ouverte, mis à part les caisses automatiques<br><br>Les caisses automatiques sont insatisfaisantes car au jour J, le montant du repas n'est pas donné et mon solde n'est pas à jour<br><br>Prévoyez-vous des évolutions techniques ? | Orienter les personnes vers les scans<br><br>Scans >>> erreurs manque de confiance des convives<br><br>Les tickets sont accessibles avec un temps de décalage<br><br>Ouvrir une seconde caisse ouverte quand c'est nécessaire<br><br>Pas de possibilité d'interfaçage avec les caisses tout de suite |
| scans                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                     |                                                                                                |                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prix                                | Les prix sont très mal indiqués<br>Prix des plats de + en + élevés/ subventions pas augmentées | CD 91                                                                                                                                             |
| Communication augmentation des prix | pas de communication lorsque les prix augmentent                                               | Message transmis à toutes les administrations, à leur direction action sociale, à charge pour elles de choisir le support de communication adapté |
| Too good to go                      | Le dispositif existe-t-il toujours ?                                                           | Communication à prévoir                                                                                                                           |

### Réponses apportées par Elior Pendant le conseil d'administration

| Objet                                     | Questions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Réponses / propositions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menus malins                              | Comment expliquez-vous le faible nombre de menus malins vendus sur la période ?<br><br>Ce chiffre confirme bien le rapport d'enquête mystère qui pointe une "mauvaise" mise en avant sur les stands.                                                                                                                               | Nous allons revoir la mise en avant des produits rentrant dans le menu malin : positionner les entrées et les desserts au même endroit dans les vitrines. Un affichage dans les vitrines est prévu.<br><br>Il n'y a jamais eu une grosse prise du menu malin depuis l'ouverture avec Elior car parfois l'entrée ne plait pas ou le dessert, ou le plat                                                                            |
| Loi Egalim                                | Si la loi EGALIM est difficilement applicable sur la partie achats bio, le taux reste anormalement stable depuis son entrée en vigueur.<br><br>Pourquoi n'atteint-on pas les 20% de produits bio?<br><br>Que proposez-vous pour le faire évoluer à la hausse ?                                                                     | Pas de consignes ; rupture + prix élevés.<br><br>Volonté d'ELIOR de développer du bio<br><br>Référencement >>> auditer et 1500 € pour référencer le fournisseur<br><br>Avoir une progression notable<br><br>Un rdv est prévu avec le service achat mercredi 28/06 pour faire un point sur site des dysfonctionnements                                                                                                             |
| Plat végétarien                           | Uniquement galette de boulgour ou pané épinards de proposé, pas de vrai plats végétariens de proposés, ou sont proposés le même jour                                                                                                                                                                                               | Nous allons revoir avec le chef les plats végétariens proposés. C'est noté                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Prix à la hausse ou grammages à la baisse | Constat de plusieurs convives : ils ont remarqué que les portions avaient diminué et qu'il fallait souvent demander pour en avoir un peu plus (Mais cela n'est pas toujours possible).<br><br>Quantités réduites<br><br>Les quantités sont de plus en plus réduites, à la limite de la portion pour enfant. Il faut en redemander. | 250 à 300 gr en terme de plats<br><br>Les mémo scans montrent des assiettes copieuses<br><br>De plus lorsque nous pesons les déchets assiettes aux retours plateaux, nous sommes à 7kg/jour environ de gaspillage alimentaire seulement avec les produits non consommés par les clients. Nous respectons les grammages. Nous n'avons pas diminué les portions. Si les clients souhaitent un peu plus en quantité, nous acceptons. |
|                                           | Concernant les pâtisseries, les parts sont de plus en plus petites avec il n'y a pas très longtemps un mille feuilles qui mesuré 5*5 centimètres vendu 1,50€.<br><br>Idem pour un yaourt Saveur d'autrefois ou Mamie qui passe d'1,30 à 1,60 d'un jour sur l'autre.                                                                | Erreur d'Elior pour le yaourt. Pour le mille feuilles, une portion de pâtisserie 1/16 au contrat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | Dans les deux cas, le motif avancé est une vente à perte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | De plus le mille-feuilles était à la fraise (et non nature). Les fraises sont à 12.53€ HT kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Click & Collect : | Organisation cafétéria click and collect                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Que prévoyez-vous pour améliorer la gestion des files d'attente à la cafétéria, au moment du click and collect ?<br><br>Nous avons revu avec Lila dès la fin du conseil d'administration, une nouvelle organisation. Je reviens vers vous concernant la date de mise en place.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                   | Salade composée : différence de quantité sur place et à emporter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | C'est 2 salades différentes<br><br>Celle du self à 3.95 ttc et celle de la cafet à 3.16ttc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                   | Pourquoi si on prend le menu « cafet », il est facturé plus cher que si on le prend directement à la Cafet, cela devrait être le même prix                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Erreur subvention ELIOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                   | La chaine du froid n'est pas toujours respectée au niveau de la cafétéria<br><br>Un agent a pris un sandwich le lundi, sandwich qui datait du vendredi à priori au vue de la couleur de la mayonnaise                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Tout est jeté le vendredi soir, aucune repasse possible pour le lundi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                   | Si une personne vient retirer plusieurs commandes, afin de limiter le nombre de personnes dans la file, le retrait n'est pas possible sous prétexte qu'il n'y a pas le justif<br><br>A contrario, une autre administration a cette possibilité.                                                                                                                                                                                                                                                                                | Prendre des commandes groupées est possible mais nécessite d'apporter les justificatifs correspondants. Un point sera fait avec le collaborateur ELIOR à ce sujet.<br><br>Les membres de l'AG mettent en avant que le traitement doit être le même pour l'ensemble des convives (listes et justificatifs ou justificatifs de chacun). Elior doit donc s'organiser pour que chaque administration bénéficie du même traitement.                                                                                                                                                                                                                           |
| Cafétéria         | Quand prévoyez-vous d'assurer une vraie réouverture de la cafétéria le midi ?<br><br>Quand les prestations disponibles auparavant vont-elles être remises en place ?<br><br>- percolateur avec une personne affectée à la préparation?<br><br>Cappucino préparé avec lait, thé et infusions, café au lait, chocolat chaud préparé.... ?<br><br>- jus de fruits ? viennoiseries ?<br><br>Quand les jetons vont-ils être supprimés ?<br><br>Réouverture de la cafétéria : prévoyez-vous de rouvrir la cafétéria le matin aussi ? | Une réouverture total de la cafétéria n'est pas envisagée. En effet, nous faisons très peu de monde or le click&collect.<br><br>Les boissons gourmandes ont été rajoutées sur la machine à café.<br><br>12/06/2023 5 salades et une formule<br>13/06/2023 2 sandwichs et 9 salades<br>14/06/2023 2 sandwichs et 10 salades<br>15/06/2023 uniquement 4 salades<br><br>Nous vendons 55 cafés en moyenne par jour et 7 formules salade par jour. Cela est trop peu pour ouvrir en totalité une cafétéria et positionner une personne toute la journée<br><br>Au mois de juillet les jetons seront supprimés et deux lecteurs de badges seront mis en place. |
|                   | seulement 1 salade et le sandwich pas toujours frais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Peu de fréquentation pour faire plus. Sinon nous jetons.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| CAFETERIA         | seulement 2 yaourts au choix                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Déjà répondu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                            |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | plus d'eau pétillante                                                                                                                                                                  | OK à revoir                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Restaurant :</b>        | <p>Pourquoi lorsque nous venons après 13h, les stands sont soit déjà fermés ou pratiquement vides ? il me semble que les horaires sont 11h30 – 13h45 !!!!!</p>                         | <p>Offre trop réduite</p> <p>% d'entrées et de plats</p> <p>Des manques constatés mais veiller en tant que convives à ne pas gaspiller</p> <p>Piste de réflexion : maintenir un choix, même en quantité réduite, jusqu'à la fin du service, sans générer des gaspillages de nourriture</p> <p>A partir de 13h15 nous vidons les 2 vitrines de la grillade et de la pizza, la majorité des convives étant passée, nous regroupons la prestation sur les 3 autres vitrines. Nous ne pouvons pas avoir les mêmes quantités en début de service et en fin de service. Un point est fait sur la diversité des HO et desserts restants.</p> |
|                            | plus d'entremets de proposés (type crème chocolat)                                                                                                                                     | Ok un point sera fait avec le pâtissier.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Ruptures ou manques</b> | <p>Il n'y a plus d'herbes aromatiques, plus de sauce vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique, plus de jus de citron.</p> <p>Beaucoup trop d'eau dans la sauce vinaigrette</p> | Nous proposons sauce vinaigrette (un point sera fait sur l'eau) et un vinaigre balsamique + des cornichons.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Prix</b>                | <p>Les prix sont très mal indiqués</p> <p>Prix des plats de + en + élevés/ subventions pas augmentées</p>                                                                              | L'affichage dynamique pour les plats est plutôt claire. Pour les HO et les desserts, nous ne pouvons faire plus gros                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Cafétéria ou self</b>   | Grandes bouteilles d'eau à vendre. Serait-ce possible ?                                                                                                                                | Oui ok pour Elior                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

le 19/07/23

La réunion est levée à 16h30

Le Président de l'AGRIA



Etienne Parmagnac