

Assemblée générale
27 juin 2024
salle du self du RIA – 14h00

Présents :

Mme Adeline Girardot; M. Jean Boidé; M Romulad Bedu, Mme Véronique Gourlaouen, Mme Malika Laouès, Mme Katia Mateu, Mme Fabienne Sérémie-Martial, Mme Véronique Quentier, Mme Karine Lième, Mme isabelle Dolz,
Commission de surveillance : Mme Véronique Gaydu, Mme Emmanuelle Milian
Membres ayant donné pouvoir : Mme Nathalie Rousselet, Mme Caroline Duhec, Mme Giulia Elain, M. Eric Langlet,
Titulaires cooptés CA : néant
Suppléants cooptés CA : M. Clément Reniéville

Les autres présents :

M. Gilbert Franquemagne Commissaire aux comptes,
Mme Claude Langinier Cabinet comptable Inextenso,
M. Vincent Chigot – Elior Directeur du restaurant, M. Patrick Baudouin, Chef cuisinier Elior.

1 – Rappel des instances de l’Agria

La Présidente de l’AGRIA rappelle quelles sont les instances de l’AGRIA (Présidente, Bureau, Conseil d’administration), ses instances de contrôle (Commission de surveillance, Commissaire aux comptes), ses conseils (cabinet Comptable Inextenso et Cabinet conseil en secteur public restauration collective) et qui en fait partie.

2 - Rapport annuel de la Commission de surveillance pour l’année 2023

Association AGRIA
Boulevard de France
91012 Evry Courcouronnes CEDEX

RAPPORT ANNUEL

2023

Commission de surveillance

SOMMAIRE

<u>Présentation générale du rapport et composition des instances</u>	<u>1</u>
<u>Contrôle de la mise en oeuvre du contrat de restauration</u>	<u>2</u>
<u>États financiers et appréciation</u>	<u>3</u>

1) PRESENTATION GENERALE 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 courtoinalrice.

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

II) CONTRÔLE DE LA MISE EN ŒUVRE DU CONTRAT DE RESTAURATION

Le marché en cours a été signé avec le prestataire ELIOR à compter du 1^{er} janvier 2021 et après renouvellement, prendra fin le 31 décembre 2024. Une procédure d'appel d'offres a donc été lancée pour le futur marché à compter du 1^{er} janvier 2025.

Depuis 2022, les contrôles mensuels de la qualité de la mise en œuvre du contrat et des prestations sont confiés à ARBEA Conseil.
Les différents contrôles et audits réalisés portent sur la qualité de la prestation fournie par le titulaire du contrat de restauration (hygiène et la sécurité alimentaire, l'entretien des locaux et du matériel, le taux de fréquentation du restaurant et le respect des prix et des grammages).

En 2023, plusieurs audits ont été réalisés, ainsi que des visites mystères, qui consistent à se mettre à la place d'un client extérieur, sans s'identifier auprès des équipes de restauration, afin d'apprécier la restauration proposée le jour de la visite.

Le PRESTATAIRE

1) Qualité des prestations

Pour mémoire, suite au rapport de l'année 2022, la commission de surveillance avait préconisé:

- le respect de la température des plats
- la traçabilité de l'origine des viandes à tous les stands et pas seulement aux grillades
- l'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

En 2023, les différents audits ont mis en évidence la récurrence des éléments suivants :

- le non-respect des températures de service des plats;
 - le non-respect du grammage des aliments (hors-d'œuvre et desserts) ;
 - la traçabilité de l'origine des viandes à tous les stands et pas seulement aux grillades.
 - la rupture de certains produits pendant le service
- En fin d'année, le taux de conformité à la Loi Egalim était de 6% seulement, au lieu des 20% minimum requis.

Ainsi que d'autres points de vigilance, dont :

- la procédure des plats lémoins à maîtriser rapidement
- la gestion de la fluidité des passages en caisse et à la desserte des plateaux.

A noter que le cahier des suggestions rempli par les convives a été remis en service en juin 2023, mais n'a pas été transmis à la commission malgré ses demandes répétées (printemps 2024), en vue de compléter le rapport annuel.

En 2023, la prestation fournie est globalement satisfaisante, avec un taux de conformité moyen de 87,20% sur l'année.

Ainsi, une animation sur le thème de l'autonomie a été proposée au mois de novembre, une troisième caisse automatique a été ajoutée, la présentation des plats végétariens a été améliorée, et le personnel est plus accueillant et poli.

Cependant, la prestation est pénalisée par les pannes et des dysfonctionnements du matériel, ayant également un impact sur l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Arbea a préconisé en fin d'année 2023 de remettre rapidement en fonction ce matériel, afin de répondre aux normes alimentaires.

2

3) Entretien des locaux et du matériel

Le rapport 2022 mentionnait le souhait de la commission de surveillance d'être destinataire du suivi de l'ensemble des préconisations issues des rapports des contrôles techniques et d'avoir une meilleure visibilité sur la répartition des travaux entre l'Etat et le Département. A ce titre, un point de suivi plus régulier avait été demandé avec l'Agria.

Des échanges suivis avec l'Agria - qui assure des visites régulières des locaux - ainsi qu'une visite des cuisines par les membres de la Commission à permis d'exercer un meilleur contrôle.

Tout d'abord, les rapports d'audit d'Arbea sur 2023 permettent de relever les points conformes et non conformes en termes de locaux notamment. Si les taux de conformité ont été satisfaisants, une baisse a été constatée sur l'année (90,2% en janvier contre 82,4% en octobre) avant d'être redressés en décembre (91,5%).

De plus, il est à noter la récurrence de certains points de non-conformité, portant sur des zones défaillantes telles que des dalles de plafond manquantes, des carrelages dangereux et des points relatifs à la sécurité alimentaire et l'hygiène causés par un entretien insuffisant voire inadéquat des locaux et du matériel.

Le Président de l'Agria transmet régulièrement les rapports des contrôles effectués par ARBEA Conseil, à la société ELIOR en demandant des mesures correctives.

Ainsi, des plans d'actions ad hoc ont été mis en place par Elior en lien avec Arbea et l'Agria et portent essentiellement sur la sensibilisation des équipes (nettoyage, entretien et utilisation du matériel...). En fin d'année, de nombreuses non-conformités avaient été résolues.

Par ailleurs, les audits ont relevé de nombreuses pannes et dysfonctionnements du matériel pénalisant la prestation : cellule de refroidissement, fours, armoires froides, chambre froide, plonge (appareil de lavage de la vaisselle et des plateaux). Or il a été souvent constaté de longs délais d'intervention du prestataire de maintenance Technifroid ayant des incidences sur la sécurité alimentaire malgré les relances de l'Agria. Ces problèmes de délais ont été particulièrement importants au 2nd semestre 2023.

Enfin, certaines réparations concernant les locaux (portes, dalles de plafond...) ont tardé à être effectuées. En 2023, ont été réparés dans la zone de plonge : le carrelage des sols, les plafonds et l'éclairage sans fermeture du restaurant. Un incendie dans les locaux de la préfecture jouxtant le restaurant a eu lieu en août nécessitant une fermeture restreinte de 2 jours. Les travaux se sont poursuivis en 2024.

La commission de surveillance préconise au vu de ces éléments :

- o La mise en place de la traçabilité des opérations de nettoyage (fiches dans les locaux)
- o La transmission par l'Agria à Elior des rapports d'audit par lettres recommandées avec accusé de réception, si besoin, assorties de mise en demeure
- o Une meilleure utilisation du matériel par le prestataire assortie de formation
- o La poursuite de points réguliers avec l'Agria
- o La tenue de contrôles sur place par les membres de la Commission
- o Des réponses rapides du prestataire de maintenance
- o Une prise en charge à améliorer concernant les demandes de travaux par les services de l'Etat et du Département

A noter qu'un contrôle sanitaire a eu lieu au printemps 2024 par les services de la Direction départementale de la protection des personnes, lequel a abouti à une mise en demeure adressée à l'Agria de se mettre en conformité sous deux mois sur les non-conformités relevées. Une 2ème visite d'inspection a eu lieu à échéance des 2 mois dont le rapport sera remis à la présidente de l'AGRIA le 28 juin 2024.

4

Les visites mystères réalisées en 2023, mettent également en avant les récurrences suivantes :

- la température des plats
- le menu économique ainsi que le menu végétarien mal identifiés;
- le défaut de proposition d'un café en caisse;
- le non-respect des grammages sur le plateau;
- la saleté des tables et le défaut de certaines denrées à partir de 13H00;
- les nuisances sonores;
- l'inadéquation entre le ticket et la réalité du plateau;

La commission alerte sur :

- le grammage des plats
- la mise à disposition des condiments prévus au contrat
- la température des plats
- les plats lémoins
- le menu économique insuffisamment identifié
- la transmission des avis et suggestions des convives (cahier et données Time chef)

2) La sécurité alimentaire/ hygiène

Pour mémoire, suite au rapport de l'année 2022, la commission de surveillance avait préconisé, de maintenir et de garantir la sécurité alimentaire ainsi que les normes d'hygiène du site, et souhaitait avoir un retour régulier des rapports réalisés suite aux prélèvements alimentaires.

En 2023, les audits réalisés par Arbea montrent les dysfonctionnements suivants, dont certains sont récurrents toute de l'année :

- l'insuffisance voire parfois l'absence de balayage et de nettoyage isolé, étagères, ustensiles, sol local poubelles, vaisselle propre non protégée)
- le défaut de traçabilité des opérations de nettoyage et de désinfection
- des zones défaillantes avec des nuisibles dans les armoires électriques provoquant des pannes de courant, et des équipements cassés
- l'absence de séparation du propre et du sale (linge du personnel, et vaisselle propre non fraîche).

Face à ces recommandations, le prestataire a rapidement présenté des plans d'actions visant à compléter les manquements avec notamment un rappel immédiat au personnel sur les règles de sécurité alimentaire.

Arbea a alerté le prestataire sur la nécessité d'apporter au plus tôt des actions correctives sur :

- la température non conforme de la chambre froide (+4°, 2 jours de suite sans action corrective), fuite d'eau provoquant des plaques de gel à l'extérieur
- l'utilisation de denrée entamée depuis plus de 6 mois

Cependant, le taux de conformité annuel est de 89,40% ce qui est globalement satisfaisant, de nombreuses non-conformités ayant été résolues en fin d'année. Cependant si Elior a proposé systématiquement des plans d'actions, ceux-ci ont été insuffisamment suivis d'effet, d'où les récurrences d'alerte sur certains points d'Arbea (absentéisme du personnel et recours à des agents d'intérim).

Néanmoins au vu des audits, la commission alerte sur :

- la nécessité pour Elior de prévenir l'AGRIA de tout dysfonctionnement, sans délai (exemple : variations de température de la chambre froide)
- l'obligation de couvrir la vaisselle propre
- les enregistrements de nettoyage sont à revoir.
- les dates de péremption des denrées
- le contrôle de façon systématique de la mise en œuvre effective des plans d'actions proposées par Elior

3

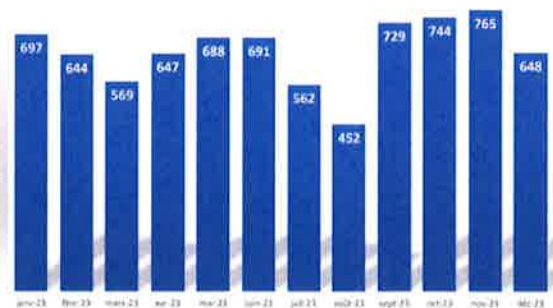
4) Fréquentation

En 2023, une nette hausse de la fréquentation journalière a été constatée avec une moyenne de 653 convives contre 563 en 2022.

Est présentée l'évolution de cette fréquentation dans le graphique ci-dessous (tableau de bord du prestataire). Le nombre annuel de convives pour 2023 s'établit à 161 724 contre 141 571 en 2022, soit une hausse de 14%. Le niveau d'avant crise n'est pas atteint en raison du maintien du télétravail.

Concernant le Click&Collect, le Conseil d'administration a demandé à Elior de fournir dans ses tableaux de bord des données précises à partir du 2nd semestre. Ainsi, on peut noter que la part des convives bénéficiaires de ce service est de 5,8% sur cette période.

FRÉQUENTATION JOURNALIÈRE MOYENNE



III) ELEMENTS FINANCIERS

1) Prix des prestations

Au regard du contexte économique et inflationniste, le Conseil d'administration a revu les conditions du marché avec le prestataire Elior au niveau de la tarification en début d'année 2023.

Ainsi le prix moyen du plateau (HT avec admission) a augmenté de 5,6% en passant de 9,07€ en 2022 à 9,58€ en 2023 (voir graphique ci-dessous).



Les audits d'Arbea relèvent régulièrement des prix ne respectant pas le contrat voire des denrées non référencées dans le bordereau unique des prix (cf. contrôles des prix de juin et octobre).

Concernant le "Menu éco", il était préconisé en 2022: une meilleure visibilité de ce menu à l'entrée du restaurant et dans les stands; une vigilance sur la facturation au flash.

Si des badges ont été insérés dans les vitrines et la composition du menu affichée à l'entrée, cela n'est pas assez visible pour les convives. Elior a également mis en place un carton afin de mieux identifier ce menu aux caisses dont les bornes flash. Cependant la commission n'est pas en mesure d'affirmer que les erreurs de tarification ont diminué. A la lecture des indicateurs fournis par Elior, on note une part de près de 2% de convives utilisant ce menu tout comme en 2022.

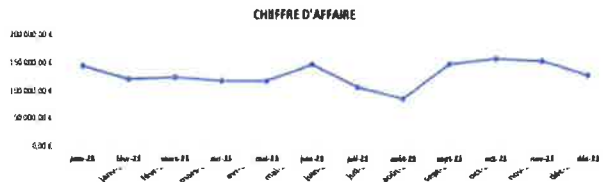
- ⇒ En conséquence il est préconisé :
 - de respecter le bordereau des prix
 - la transmission des menus 3 semaines à l'avance
 - de poursuivre la vigilance sur la tarification au flash notamment sur le menu économique.

C'est pourquoi la Commission de surveillance souhaiterait accéder aux factures aux comptes-rendus de réunions avec le prestataire Elior ainsi que l'avenant sur les prix négociés début 2023.

Enfin, concernant le chiffre d'affaires, sa hausse se poursuit et en particulier sur les derniers mois de l'année, tendance à corrélée avec la hausse de fréquentation (cf graphiques ci-dessous). On note une évolution de +20,1% entre 2022 (1 294 925€) et 2023 (1 555 960€). Source Elior.

6

Présentation du chiffre d'affaire



2) Comptes annuels

Les comptes annuels du 01/01/2023 au 31/12/2023 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 :

	2023	2022	2021
Bilan	914 975,00 €	713 814 €	604 268 €
Produits d'exploitation	1 621 288 €	1 326 403 €	1 003 516 €
Résultat net comptable	66 090,00 €	32 947 €	8 201 €

En se fondant sur le livret des comptes annuels de l'AGRIA (bilan au 31/12/2023) établi par le cabinet comptable IN EXTENSO, sis à Evry :

Le montant des créances (clients, usagers et comptes rattachés) a diminué, en passant de 336 360 € en 2022 à 246 673 € en 2023.

Le montant des dettes (clients, avoir à établir, erreurs de règlements clients, appel de charges cité administrative) a augmenté, en passant de 90 092€ en 2022 à 239 522,56 € en 2023.

Le taux de marge sur chaque repas est passé de 3% en 2022 à 5% en 2023.

- ⇒ La commission de surveillance souligne :
 - une amélioration de la situation financière
 - la hausse du résultat net comptable
 - la bonne santé de l'entreprise au regard du niveau de trésorerie et des fonds propres

7

- La commission s'interroge sur :
 - le cumul de la dette et le montant de la créance
 - sur le peu d'amélioration de la qualité des repas, de la variété des produits proposés et le manque de personnel.

Le Président de la Commission de Surveillance de l'AGRIA

Olivier Delcayrou

La Commission de surveillance

- constate que l'affichage des menus malins et de leurs prix n'apparaît pas correctement sur Time chef,
- constate une diminution des créances et une amélioration concernant la situation relative aux nuisibles
- demande la poursuite des actions en ce sens
- demande à ce que le nettoyage des équipements de cuisine et des locaux soit renforcé pour répondre aux normes de la restauration collective
- demande communication de tous les comptes-rendus de réunions, des CR d'hygiène par ELIOR, et de la tenir informée des actions et retours des instances de contrôle
- demande l'application des pénalités de retard.

3 - Présentation et approbation des comptes arrêtés pour l'exercice clos 2023 (Conseil d'administration du 14 juin 2024)

Le Cabinet d'expert-comptable In extenso présente les comptes 2023, après intégration des charges de cité définitives votées par le conseil de cité du 26 mars 2024.

In Extenso



Association AGRIA
Présentation de vos principaux indicateurs financiers



In Extenso

ANALYSE DE VOTRE ACTIVITÉ

Restaurant administratif

In Extenso

ACTIVITÉ DE PRODUCTION / PRESTATIONS

	Réalisé 2022	Réalisé 2023	Budget prévisionnel 2023	Comparaison réalisé 2023 / Budget 2023
Repas et distributions	1 218 495 €	1 529 915 €	1 187 807 €	29%
Infacturation Frais de fonctionnement	107 957 €	91 369 €	105 707 €	-14%
Total des produits de l'AGRIA (hors restructurations)	1 218 495 €	1 529 915 €	1 187 807 €	29%
Prestations à l'IOH	1 179 303 €	1 453 399 €	1 125 765 €	23%
Marges	38 192 €	76 516 €	82 042 €	-4%
Taux de marge restauration	3,22%	5,00%	5,22%	

In Extenso

CHARGES DE FONCTIONNEMENT DE L'AGRIA

	2023	2022	Budget	% Profits
	100 630 €	106 321 €	113 350 €	6%
				8%
				9%



Voir détail ci-après

EVÈNEMENTS MARQUANTS

- Fréquentation totale 161 724 sur 2023 (dont 3 969 extérieurs) avec deuxième passage
- Investissements réalisés sur l'exercice 2023 :
- Changement de réservoirs Safety first (2 990 € HT)
- ELIOR est le prestataire du RIA depuis le 1er janvier 2021. Fin de contrat le 31 décembre 2024.

In Extenso

RECETTES / FRÉQUENTATION

	Réalisé 2022	Réalisé 2023	Budget prévisionnel 2023	Comparaison réalisé 2023 / Budget 2023
Montant	1 218 495 €	1 529 915 €	1 187 807 €	29%
Nombre de couverts	141 571	161 724	140 000	16%
Ratio (€ / Couvert)	8,61 €	9,46 €	8,48 €	12%

In Extenso

MARGE SUR CA

	Réalisé 2022	Réalisé 2023	Budget prévisionnel 2023	Comparaison réalisé 2023 / Budget 2023
Montant	38 192 €	76 516 €	82 042 €	23%
Nombre de couverts	141 571	161 724	140 000	16%
Ratio (€ / Couvert)	0,28 €	0,47 €	0,44 €	7%

In Extenso

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

	Réalisé 2022	Réalisé 2023	Budget prévisionnel 2023	Comparaison réalisé 2023 / Budget 2023
Fournitures consommables	8 002 €	2 864 €	8 000 €	-64%
Charges de cité	6 441 €	7 179 €	12 000 €	-40%
Entretien, réparations	54 022 €	50 455 €	53 000 €	-5%
Primes d'assurance	3 995 €	4 299 €	4 000 €	7%
Interruptions et honoraires	33 253 €	35 086 €	36 250 €	-3%
Déplacements, réception	14 €	-	-	0%
Frais postaux, télécom	163 €	150 €	-	-6%
Frais bancaires	103 €	94 €	100 €	-7%
Autres services extérieurs	228 €	504 €	-	-
TOTAL	106 321 €	100 630 €	113 350 €	-11%

Les charges de cité incluent les frais liés aux repas des élus ainsi que les restructurations aux administrations.
Les autres services extérieurs comprennent l'abonnement internet (logiciel comptable et de facturation).

In Extenso

SYNTHÈSE DE L'ACTIVITÉ

	Mois 2020	Mois 2021	Mois 2022	Mois 2023	Budget prévisionnel 2023
Repas	1 407 323 €	833 670 €	810 062 €	1 218 803 €	1 187 007 €
Refacturations	131 873 €	117 850 €	80 514 €	107 997 €	105 207 €
REC 2023 (en 12 MOIS (en 2023))	1 539 196 €	951 520 €	890 576 €	1 326 800 €	1 292 214 €
Frais de gestion (Frais)	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Charges de fonctionnement	118 625 €	83 433 €	96 297 €	106 211 €	113 350 €
Charges de gestion	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Dotations aux amortissements	37 884 €	30 597 €	40 389 €	33 514 €	27 882 €
Charges produits de gestion courante	0 €	0 €	0 €	13 €	4 €
Résultat d'exploitation	4 856 €	3 488 €	31 980 €	7 342 €	25 498 €
Résultat financier	367 €	129 €	259 €	1 007 €	1 280 €
Résultat courant	5 223 €	3 617 €	32 239 €	8 349 €	26 778 €
Résultat exceptionnel	13 263 €	3 953 €	35 928 €	24 236 €	0 000 €
Résultat de l'exercice	16 254 €	7 570 €	68 167 €	32 585 €	27 778 €

Le résultat exceptionnel correspond au solde entre la dotation et le report des amortissements dérogatoires.
 Ces dotations concernent les amortissements acquis à partir du 1^{er} janvier 2016.
 Cette méthode est appliquée depuis 2011, afin de restituer l'impact des amortissements sur les résultats et en vue de restituer les investissements réalisés par l'ACTIA auprès des administrations.

Dépenses			Mois 2023			Mois 2024		
Libellé	Mois 2023	Mois 2024	Libellé	Mois 2023	Mois 2024	Libellé	Mois 2023	Mois 2024
001000 Frais d'entretien et d'entretien	2 864 €	8 003 €	701 040	594 845 €	620 120 €	001000	594 845 €	620 120 €
001100	826 886 €	848 184 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001100	594 845 €	620 120 €
001110	808 734 €	835 140 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001110	594 845 €	620 120 €
001120	7 152 €	13 044 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001120	594 845 €	620 120 €
001200	4 068 €	9 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001200	594 845 €	620 120 €
001300	40 588 €	10 200 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001300	594 845 €	620 120 €
001400	2 487 €	4 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001400	594 845 €	620 120 €
001500	8 000 €	4 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001500	594 845 €	620 120 €
001600	19 017 €	14 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001600	594 845 €	620 120 €
001700	5 000 €	8 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001700	594 845 €	620 120 €
001800	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001800	594 845 €	620 120 €
001900	14 296 €	17 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	001900	594 845 €	620 120 €
002000	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	002000	594 845 €	620 120 €
002100	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	002100	594 845 €	620 120 €
002200	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	002200	594 845 €	620 120 €
002300	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	002300	594 845 €	620 120 €
002400	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	002400	594 845 €	620 120 €
002500	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	002500	594 845 €	620 120 €
002600	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	002600	594 845 €	620 120 €
002700	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	002700	594 845 €	620 120 €
002800	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	002800	594 845 €	620 120 €
002900	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	002900	594 845 €	620 120 €
003000	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	003000	594 845 €	620 120 €
003100	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	003100	594 845 €	620 120 €
003200	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	003200	594 845 €	620 120 €
003300	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	003300	594 845 €	620 120 €
003400	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	003400	594 845 €	620 120 €
003500	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	003500	594 845 €	620 120 €
003600	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	003600	594 845 €	620 120 €
003700	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	003700	594 845 €	620 120 €
003800	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	003800	594 845 €	620 120 €
003900	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	003900	594 845 €	620 120 €
004000	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	004000	594 845 €	620 120 €
004100	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	004100	594 845 €	620 120 €
004200	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	004200	594 845 €	620 120 €
004300	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	004300	594 845 €	620 120 €
004400	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	004400	594 845 €	620 120 €
004500	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	004500	594 845 €	620 120 €
004600	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	004600	594 845 €	620 120 €
004700	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	004700	594 845 €	620 120 €
004800	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	004800	594 845 €	620 120 €
004900	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	004900	594 845 €	620 120 €
005000	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	005000	594 845 €	620 120 €
005100	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	005100	594 845 €	620 120 €
005200	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	005200	594 845 €	620 120 €
005300	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	005300	594 845 €	620 120 €
005400	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	005400	594 845 €	620 120 €
005500	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	005500	594 845 €	620 120 €
005600	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	005600	594 845 €	620 120 €
005700	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	005700	594 845 €	620 120 €
005800	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	005800	594 845 €	620 120 €
005900	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	005900	594 845 €	620 120 €
006000	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	006000	594 845 €	620 120 €
006100	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	006100	594 845 €	620 120 €
006200	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	006200	594 845 €	620 120 €
006300	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	006300	594 845 €	620 120 €
006400	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	006400	594 845 €	620 120 €
006500	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	006500	594 845 €	620 120 €
006600	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	006600	594 845 €	620 120 €
006700	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	006700	594 845 €	620 120 €
006800	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	006800	594 845 €	620 120 €
006900	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	006900	594 845 €	620 120 €
007000	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	007000	594 845 €	620 120 €
007100	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	007100	594 845 €	620 120 €
007200	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	007200	594 845 €	620 120 €
007300	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	007300	594 845 €	620 120 €
007400	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	007400	594 845 €	620 120 €
007500	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	007500	594 845 €	620 120 €
007600	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	007600	594 845 €	620 120 €
007700	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	007700	594 845 €	620 120 €
007800	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	007800	594 845 €	620 120 €
007900	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	007900	594 845 €	620 120 €
008000	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	008000	594 845 €	620 120 €
008100	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	008100	594 845 €	620 120 €
008200	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	008200	594 845 €	620 120 €
008300	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	008300	594 845 €	620 120 €
008400	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	008400	594 845 €	620 120 €
008500	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	008500	594 845 €	620 120 €
008600	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	008600	594 845 €	620 120 €
008700	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	008700	594 845 €	620 120 €
008800	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	008800	594 845 €	620 120 €
008900	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	008900	594 845 €	620 120 €
009000	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	009000	594 845 €	620 120 €
009100	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	009100	594 845 €	620 120 €
009200	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	009200	594 845 €	620 120 €
009300	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	009300	594 845 €	620 120 €
009400	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	009400	594 845 €	620 120 €
009500	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	009500	594 845 €	620 120 €
009600	0 €	0 000 €	704 180	594 845 €	620 120 €	009600	594 845 €	620 120 €



Rapport du Commissaire aux comptes
Comptes 2023 AGRIA certifiés

GILBERT FRANQUEMAGNE, I.D.
EXPERT COMPTABLE
Région Paris Île de France
COMMISSAIRE AUX COMPTES
Compagnie Française de Paris
25 rue Faidherbe
91170 VIRY-CHATILLON
Tél. 01 69 05 65 25
gfranquemagne@orange.fr

ASSOCIATION DE GESTION DU
RESTAURANT INTER ADMINISTRATIF D'EVRY
(AGRIA)
RAPPORT DU COMMISSAIRE AUX COMPTES
SUR LES COMPTES ANNUELS
EXERCICE CLOS LE 31 DECEMBRE 2023

GILBERT FRANQUEMAGNE, I.D.
EXPERT COMPTABLE
Région Paris Île de France
COMMISSAIRE AUX COMPTES
Compagnie Française de Paris
25 rue Faidherbe
91170 VIRY-CHATILLON
Tél. 01 69 05 65 25
gfranquemagne@orange.fr

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

Association régie par la loi du 1^{er} 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 2023

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 2023, 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^{er} janvier 2023 à la date d'émission de mon rapport.

Justification des appréciations

En application des dispositions des articles L.821-53 et R.821-180 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-avant. 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.

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 14 juin 2024.

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 en se fondant sur ceux-ci.

Comme précisé par l'article L 821-55 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 ;
- 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 19 juin 2024



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

- ▶ **Le Commissaire aux comptes a attesté de la régularité des comptes, sur la base des éléments fournis par le Cabinet comptable et l'AGRIA.**
- ▶ **L'Assemblée générale donne acte de la présentation du Rapport annuel de la Commission de surveillance.**
- ▶ **Elle approuve le rapport d'activité, les comptes présentés faisant ressortir un excédent de 66 089,97 € et l'affectation de cet excédent aux fonds propres.**

4- Renouvellement des membres élus du CA représentant les adhérents et des membres élus de la Commission de surveillance

Dernière élection en décembre 2020 pour prise d'effet au 1^{er} janvier 2021

Conformément aux statuts de l'AGRIA, le mandat des membres élus venant à échéance au 31/12/24, il convient de renouveler ces membres et d'organiser le dispositif des élections prévues par l'article 19.

Titulaires élus par les agents

- Elodie Pétris-William, Département de l'Essonne,
- Véronique Gourlaouen, 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,
- Valérie Fidé, Secrétariat général commun départemental / DDETS

Suppléants élus par les adhérents

- Romuald Bedu, Département de l'Essonne
- Eric Langlet, Département de l'Essonne
- Mme Giulia Elain, Préfecture de l'Essonne
- Mme Nadia Issati, Préfecture de l'Essonne
- M. Renieville Clément, Direction départementale des territoires (validation AG nécessaire)
- Katia Mateu, DSDEN

- Olivier Delcayrou, Secrétaire général de la Préfecture, Président (de droit),

Membres désignés par les administrations

- Bertrand Langlet, Département de l'Essonne,
- Emmanuelle Milian, désignée par cooptation sur proposition du Président de l'Agria

Membres élus par les agents

- Véronique Gaydu, Département de l'Essonne,
- Stéphanie Gaubert-Simon, Direction générale des finances publiques,

Suppléantes désignées par cooptation

- Nathalie Martinez, Département de l'Essonne
- Patricia Perruchon, DGFIP

Article 19 des statuts

- Appel à candidatures
- Élection à bulletin secret à 1 tour au suffrage universel, sous le contrôle du Président de la commission de surveillance et de la Présidente de l'AGRIA ou de leurs délégués
- Vote organisé pendant la durée d'ouverture du RIA pendant le déjeuner.
- Sont élus, les candidats ayant obtenu le plus grand nombre de voix.
- Titulaires et suppléants en nombre au plus égal à celui des titulaires à élire.
- Durée du mandat : 4 ans

▶ L'AGRIA demande aux membres du conseil d'administration de faire passer le message dans les différentes administrations pour solliciter des candidatures.

▶ Il sera demandé aux administrations de vérifier la liste de leurs convives et de fournir une liste à jour de leurs rationnaires.

5- Questions diverses

Madame la Présidente a reçu la démission de Madame Harnois Patricia (retraite), membre suppléant élu du Conseil d'administration de l'AGRIA, Direction départementale des territoires ;

La candidature de M. Reniéville Clément, Direction départementale des territoires a été présentée par cooptation et retenue par le conseil d'administration du 27 juin 2024 à 11h (Articles 20 et 21 des statuts).

Membres désignés par les administrations¶	Titulaires élus par les agents¶	Suppléants élus par les adhérents¶
□ → Adeline Girardot, Département de l'Essonne, Présidente de l'Agria,¶	□ → Elodie Pétris-William, Département de l'Essonne,¶	□ → Romuald Bedu, Département de l'Essonne¶
□ → Nicolas <u>Naulin</u> , Département de l'Essonne,¶	□ → Véronique <u>Gourlaouen</u> , Département de l'Essonne¶	□ → Eric Langlet, Département de l'Essonne¶
□ → Véronique <u>Quentier</u> , Préfecture de l'Essonne,¶	□ → Malika <u>Laouès</u> , Préfecture de l'Essonne, Secrétaire de l'Agria,¶	□ → Mme Giulia <u>Elain</u> , Préfecture de l'Essonne¶
□ → Nathalie-Rousselet, Secrétariat général commun départemental (CA 14/06/24 remplace Emilia <u>Duarte-Martins</u> Préfecture (mutation)¶	□ → Isabelle <u>Dolz</u> , Préfecture de l'Essonne,¶	□ → Mme Nadia <u>Issati</u> , Préfecture de l'Essonne¶
□ → Caroline <u>Duhec</u> , Direction services départementaux éducation nationale,¶	□ → Abderrafik <u>Bahmed</u> , Direction départementale des territoires,¶	□ → A. pourvoir suite démission suite retraite, administrations déconcentrées¶
□ → Jean <u>Boidé</u> , DGFIP, Trésorier de l'Agria,¶	□ → Valérie <u>Fidé</u> , Secrétariat général commun départemental / DDETS¶	□ → Katia <u>Mateu</u> , DSDEN¶

▶ L'Assemblée générale valide à l'unanimité la candidature qui a été présentée et retenue par cooptation par le conseil d'administration du 27 juin 2024, conformément aux articles 20 et 21 des statuts de l'AGRIA.



Questions diverses

grammages	remarques que je partage avec tous mes collègues qui fréquentent quotidiennement le RIA. portions qui sont proposées dans les assiettes (au niveau des parts de quiches/menus malins) sont vraiment trop petites, ridiculement petites. La taille des portions me fait systématiquement renoncer à choisir ce genre de plat. Autant une pizza entière semble une portion normale pour un repas, autant une toute petite part de quiche ou autre menu en cassolette mal remplie, cela ne peut pas nourrir quelqu'un qui mange normalement.	
	Il en va de même pour les plats qui sont servis par les agents d'Elior : il faut systématiquement leur demander de rajouter ceci ou cela pour avoir une assiette normalement grammée et constituée. Le fait de devoir systématiquement réclamer en plus n'est pas agréable pour nous « client ». Et quand l'agent de service en rajoute, c'est du bout de la louche ! L'ajout n'est pas satisfaisant. Alors vous avez les clients qui insistent et les autres qui renoncent à <u>re-demander</u> .	



Questions diverses

grammages	Idem, les parts de poisson et viande sont devenues toutes petites aussi. La <u>shrink-flation</u> est aussi entrée chez Elior et les restaurants d'entreprises ??!	
grammages	les portions des desserts que ce soit les parts de tarte, les crèmes, etc, tout a été diminué en quantité aussi. Je pense que vous ne pouvez pas le nier dans la mesure où toutes les assiettes des plateaux rendus en fin de service sont tous vides ! Les clients ont faim et ils mangent le peu qui leur est servi. Si d'un point de vue gaspillage c'est une bonne nouvelle, d'un point de vue satiété, ça ne l'est pas. Sans compter que les prix n'ont pas baissé en compensation !	
qualité	Bien souvent les accompagnements sont froids, parfois les légumes mal cuits (ou trop cuits comme ce midi avec les pâtes).	

La Présidente de l'AGRIA rappelle que ces sujets ont été abordés à plusieurs reprises avec le prestataire de restauration, en réunions hebdomadaires, mensuelles et trimestrielles. Elle a demandé à ELIOR de répondre aux engagements du contrat.

Les audits du Cabinet ARBEA font un état régulier des grammages.

La Commission de surveillance a procédé à un contrôle avec l'AGRIA le 16 mai 2024 ;

Concernant l'ouverture de la cafétéria le matin, un arbitrage collectif sera nécessaire, au regard de la fréquentation, de la rentabilité de cette dernière. Dans le cadre du contrat à venir, l'ouverture sur la période du déjeuner est privilégiée pour que l'organisation permette le bon déroulement du service de restauration.

La réunion est levée à 16h00

La Présidente de l'AGRIA



Adeline Girardot