

Assemblée générale 30 juin 2021

Assistaient à l'Assemblée générale :

Les membres du Conseil d'administration : M. Rachid Bouabane-Schmitt – Président, M. Jean Boidé – Trésorier, Mme Malika Laouès, Mme Giulia Elain, M. Nicolas Naulin, M. Mehdi Balthazard, Mme Emilia Duarte-Martins, Mme Isabelle Dolz.

Les membres de la Commission de surveillance : Mme Véronique Gaydu.

Les adhérents : Mme Ghyslaine Astruc-Aubier, M. Patrice Belvisi, Mme Céline Kerguelen

Les autres présents : M. Gilbert Franquemagne - Commissaire aux comptes, Mme Malika Bouché-Cabinet comptable Inextenso, Mme Elise Le Duigou – Elior Responsable de secteur, Mme Lila Lehidheb – Elior Directrice du restaurant.

1 – Présentation du nouveau Conseil d'administration

Suite aux élections qui se sont déroulées du 14 au 18 décembre 2020, un Conseil d'administration est installé. Il est composé de représentants élus par les agents des différentes administrations et de représentants désignés par les administrations. De même pour la Commission de surveillance.

2 – Le rapport de la Commission de surveillance de l'Agria

Conformément aux statuts de l'association, sa Commission de surveillance présente un rapport annuel sur le fonctionnement du restaurant inter administratif sur son contrôle de la comptabilité et sa vérification de l'exactitude des comptes. Ledit rapport est annexé au présent compte rendu.

Il est précisé que les poursuites engagées contre la gouvernance en place jusqu'en mai 2019, sont en cours d'instruction par le SRPJ de Versailles.

3 – Les comptes 2020 présentés par le Cabinet comptable Inextenso



ANALYSE DE VOTRE ACTIVITE

In Extenso

EVÉNEMENTS MARQUANTS

- Crise Sanitaire (Baisse de la fréquentation de 43 %)
- Investissement pour équipement de protection COVID (prise en charge à hauteur de 4 000 € par la DGAFP)
- Changement de prestataire du RIA (Elior qui remplace Newrest au 1er janvier 2021)



RECETTES / FRÉQUENTATION

	2020	2019	Evolution
Montant	831 670 €	1 407 375 €	-40,9%
Nombre (Couvert)	108 639	190 508	-43%
Ratio (€ / Couvert)	7,66	7,39	+3,7%

MARGE SUR CA

	2020	2019	Evolution
Montant	8 520 €	31 281 €	-72,8%
Nombre (Couvert)	108 639	190 508	-43%
Ratio (€ / Couvert)	0,08	0,16	-50%

Depuis le 1er décembre 2019, il n'y a plus de réversion Newrest en raison de leur difficultés économiques, ce qui explique la baisse du taux de marge sur 2020.


In Extenso
ACTIVITÉ DE PRODUCTION / PRESTATIONS

	2020	2019	Evolution
Production vendue	831 670 €	1 407 375 €	-40,9%
Production de l'exercice	831 670 €	1 407 375 €	-40,9%
Achats consommés	823 150 €	1 376 094 €	-40,2%
Marge sur production	8 520 €	31 281 €	-72,8%
Taux de marge sur production	1,02%	2,22%	-1,2

In Extenso
CHARGES DE FONCTIONNEMENT

	2020	2019	% Produits
	116 296 €	130 273 €	13,92%
			9,26%
	-10,7%	-13 977 €	

Produits d'exploitation +40,6%

Sous Traitance : Frais Administratif fermeture RIE 1er confinement (+25 K€), Baisse collecte déchets (-6,6 K€).
Honoraires : -12,6 K€ (consultation informatique en 2019)
Publicité : -12 K€ (prestation publication en 2019)

In Extenso
CHARGES EXTERNES (DÉTAIL)

	2020	2019	Evolution
Fournitures consommables	7 679 €	1 072 €	+6 607 €
Sous-traitance	30 862 €	11 655 €	+19 207 € +164,8%
Locations, Charges locatives	8 938 €	5 951 €	+2 987 € +50,2%
Entretien, Réparations	24 364 €	43 464 €	-19 100 € -43,9%
Primes d'assurance	3 648 €	3 299 €	+349 € +10,6%
Intermédiaires et honoraires	40 249 €	51 701 €	-11 452 € -22,2%
Informations et communications	0 €	12 300 €	-12 300 €
Frais postaux, Télécom.	230 €	522 €	-292 € -55,9%
Frais bancaires	38 €	88 €	-50 € -56,8%
Autres services extérieurs	288 €	221 €	+67 € +30,3%
TOTAL	116 296 €	130 273 €	-13 977 €

In Extenso
RATIOS D'ACTIVITÉ (%)

	2020	2019
Produits d'exploitation	835 670 € (100%)	1 407 375 € (100%)
Marge globale	8 520 € (1,02%)	31 281 € (2,22%)
Charges de fonctionnement	116 296 € (13,92%)	130 273 € (9,26%)
Charges de personnel	0 € (0%)	0 € (0%)
Dotations aux amortissements	30 597 € (3,66%)	30 456 € (2,16%)
Résultat d'exploitation	-11 688 € (-1,4%)	2 429 € (0,17%)
Résultat financier	129 € (0,02%)	562 € (0,04%)
Résultat courant	-11 560 € (-1,38%)	2 991 € (0,21%)
Résultat exceptionnel	-3 995 € (-0,48%)	13 263 € (0,94%)
Résultat de l'exercice	-15 555 € (-1,86%)	16 253 € (1,15%)

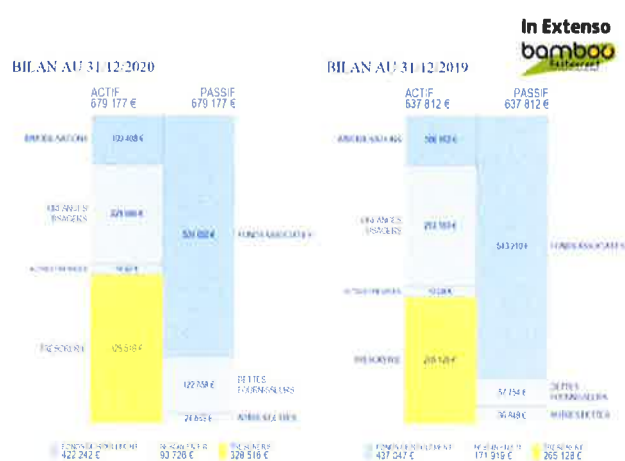
In Extenso
SYNTHÈSE DE L'ACTIVITÉ

	2016	2017	2018	2019	2020
Produits d'exploitation	1 271 734 €	1 315 336 €	1 364 281 €	1 407 375 €	835 670 €
Marge globale	27 850 €	38 089 €	37 327 €	31 281 €	8 520 €
Charges de fonctionnement	1 287 988 €	88 532 €	74 963 €	130 273 €	116 296 €
Charges de personnel	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Dotations aux amortissements	3 961 €	11 629 €	21 790 €	30 456 €	30 597 €
Résultat d'exploitation	-30 231 €	-27 560 €	89 259 €	2 429 €	-11 688 €
Résultat financier	1 064 €	859 €	746 €	562 €	129 €
Résultat courant	-29 168 €	-26 702 €	90 005 €	2 991 €	-11 560 €
Résultat exceptionnel	312 €	13 368 €	23 920 €	13 263 €	-3 995 €
Résultat de l'exercice	-28 855 €	-13 333 €	113 925 €	16 253 €	-15 555 €

VOTRE TRESORERIE
In Extenso
Flux de trésorerie

Du résultat à votre trésorerie	Valeur
Produits d'exploitation	1 407 375 €
Charges sans décaissement de trésorerie	+64 439 €
Produits sans encaissement de trésorerie	-29 047 €
Capacité de financement (CA)	1 442 767 €
Financements extérieurs (ce qui est entré)	0 €
Résultats financiers (ce qui est sorti)	-33 840 €
Investissements	-31 272 €
Variations liées à l'exploitation	+64 904 €
Créances usagers	+8 029 €
Dettes fournisseurs	+11 955 €
Autres dettes	-69 128 €
Evolution de trésorerie au 31/12/2020	+139 318 €
Evolution de trésorerie au 31/12/2019	+128 310 €

VOTRE BILAN



FRAIS DE FONCTIONNEMENT DE L'AGRIA EXERCICE 2020

606300	Fournitures et petits équipements	7 679 €
606400		
611	Frais administratifs fermeture RIA	25 848 €
611400	Collecte des déchets	5 015 €
615600	Maintenance	24 364 €
615610		
616	Assurances	3 647 €
622600	Honoraires comptables	16 052 €
618100		
622620	Honoraires Commissaire aux comptes	3 700 €
622640	Autres honoraires	20 784 €
626100	Frais de téléphone Internet	230 €
627500	Frais bancaires	38 €
740000	Subvention DGAFP aide COVID-19	-4 000 €
	TOTAL	103 357 €
	Investissement	33 842 €
	TOTAL DÉPENSES A REFACTURER HT	137 199 €
	TAXE	13 720 €
	MONTANT TTC	150 918,90 €

In Extenso



BUDGET 2021

Voir fichier joint pour détail

Hypothèses retenues :

- Hausse fréquentation 16% => 130 000 convives
- Marge par plateau 0.05 euros.

Compte de résultat comparatif

	2 021		2 020		2 019	
	928 123	100%	831 670	100%	1 407 375	100%
Marge sur CA Newrest	8 831	0,74%	8 520	1,02%	31 282	2,22%
QP fonctionnement et investissements extérieurs non refacturé	-2 170		-5 664		-3 933	
Charges cilié - extérieurs	-6 000		-8 938		-5 951	
Autres charges externes non refacturé (animations et réceptions)	0		0		0	
Amortissements - non refacturé (immos antérieures à 2016)	-750		-750		-8 116	
Provision pour risques et reprise (investissements 2014)	0		0		7 228	
Résultat financier	0		129		562	
Autres produits / charges (2018 : Annul Créances refact frais fonct)	6 000		-5 186		0	
Résultat corrigé	3 911	0,42%	-11 889	-1,43%	21 071	1,50%

4 – Le rapport du Commissaire aux comptes

Le Commissaire aux comptes présente son rapport annuel et un rapport spécial sur les conventions réglementées.

Le Commissaire aux comptes certifie que les comptes annuels sont, au regard des règles et principes comptables en vigueur, réguliers et sincères et qu'ils donnent une image fidèle du résultat des opérations de l'exercice écoulé ainsi que de la situation financière et du patrimoine de l'Agria à la fin de l'exercice 2020.

Le rapport complet et le rapport spécial du Commissaire aux comptes sont affichés pendant la réunion de l'Assemblée générale et seront consultables sur Bamboog1.fr dans le menu l'association.

5 – La décision de l'Assemblée générale sur les comptes 2020

L'Assemblée générale approuve les comptes 2020 et affecte le résultat au compte report à nouveau, à la majorité (quatre abstentions).

6 – La prestation de restauration proposée depuis janvier 2021

Depuis le 4 janvier 2021, l'Agria a choisi Elior pour assurer la prestation de restauration. La société Elior a été retenue parmi 5 candidats. L'analyse financière et technique des offres en concurrence a mis en exergue l'impact important de la crise sanitaire qui se traduit par une forte augmentation des frais fixes de restauration et par une augmentation des denrées.

Actuellement, la fréquentation moyenne est de 400 convives avec des pointes à plus de 500. Elle est soumise à l'évolution de la pandémie de COVID-19 et à l'évolution de l'application du télétravail dans les différentes administrations et organismes.

L'enquête à table réalisée par Elior au cours du mois de juin 2021

Cette enquête permet à Elior d'évaluer la qualité de sa prestation, de déterminer des axes de progrès et des mesures correctives à mettre en œuvre. 120 personnes ont répondu et plusieurs points sont soulignés par l'enquête à table.

La qualité de la prestation pour les entrées, les plats et les desserts est jugée plutôt satisfaisante. Toutefois, il faudrait apporter plus de diversité, veiller aux quantités et améliorer la gamme des fruits proposés. Par ailleurs, les personnes sondées indiquent qu'il y a un déficit d'information sur la qualité et l'origine des denrées servies (produits de saison, produits locaux, produits fait maison...) car les logos utilisés ne sont pas suffisamment visibles. De même pour l'offre de plats à emporter Chefs&Go qui est mise en place mais que les sondés ne connaissent pas.

Majoritairement les convives interrogés sont satisfaits des caisses automatiques mais ils demandent un aperçu du total de leur addition et une meilleure reconnaissance des plats car des erreurs sont constatées.

Concernant Timechef, globalement, l'application est appréciée mais il existe quelques anomalies et les menus doivent être mis à jour chaque fois que nécessaire.

89,5 % des personnes sondées souhaitent une réouverture de la cafétéria.

La nécessité de sonder plus largement les convives

L'Agria fera réaliser une enquête qui aura pour objectif de recueillir les avis de l'ensemble des agents de la cité administrative et des organismes conventionnés.

7 – Questions diverses

Les demandes, remarques et propositions suivantes ont été reçues par courriel avant l'Assemblée générale :

Les plats à emporter

Pour des raisons d'hygiène, le restaurant fournit les contenants. Il n'est pas possible d'apporter un contenant personnel. Les contenants ne sont pas hermétiques. Il conviendrait de revoir leur qualité.

Les caisses automatiques, l'organisation des files d'attente

Il est demandé de pouvoir disposer d'un ticket au moment du passage à une caisse automatique.

Pour éviter des erreurs de reconnaissance des plats, il conviendrait de disposer systématiquement les viandes ou les poissons au-dessus des accompagnements.

Lorsqu'un convive choisit des frites en accompagnement, il doit faire la queue dans la file d'attente de la grillade ce qui représente une perte de temps supplémentaire.

Le choix des plats

Il est demandé une plus grande diversité des légumes. Le menu petit prix doit être rapidement identifiable dès l'entrée du restaurant et à tous les stands.

Pour le Président de l'Agria
Trésorier,
**Association de Gestion du Restaurant
INTER ADMINISTRATIF (A.G.R.I.A.)**
Cité Administrative
Boulevard de France
91010 EVRY CEDEX

Jean Boidé



<p>Association AGRIA</p> <p>Commission de surveillance</p>	<p>Rapport de la commission de surveillance de l'AGRIA</p> <p>23 juin 2021</p>	
--	--	--

I) Rappel du cadre statutaire

Les statuts de l'association de gestion du restaurant inter administratif (AGRIA) modifiés en AG extraordinaire du 29 juin 2016, en ses articles 28 et 29 précisent la composition et le rôle de la commission de surveillance.

1) Composition de la commission

Cette commission est composée de 5 membres :

- un président qui est de droit la préfecture, le SG,
- un membre désigné par le président du conseil départemental : M. Bertrand LANGLET,
- un membre désigné par le président de l'association pour représenter les autres administrations de tutelle,
- deux membres élus par les adhérents.

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

2) Rôle de la commission

Cette commission se réunit une fois par an et établit un rapport sur le fonctionnement du RIA. Ce rapport, accompagné des observations des administrateurs responsables, est présenté à l'assemblée générale annuelle.

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

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 2020. 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.

II) Contrôle de l'exécution des prestations contractuelles

1) Changement de prestataire

Avant 2021, le prestataire était la société Newrest dont le marché ne convenait plus et qui présentait un risque pour l'AGRIA compte tenu de sa situation économique.

Aussi, 6 candidats ont été sollicités dans le cadre d'un nouveau contrat de restauration, avec l'aide d'Agriate conseils.

A l'issue de la phase de mise en concurrence, la société Elior a été retenue, à compter de janvier 2021.

Le représentant de l'AGRIA ou toute personne habilitée par l'AGRIA peut vérifier le respect des clauses du contrat ainsi que la qualité d'exécution des prestations.

Ainsi, deux contrôles ont été réalisés par Agriate en janvier et février 2020.

2) Qualité des prestations

En 2020, la qualité des prestations s'est dégradée.

Le changement de prestataire a permis d'améliorer la qualité des repas.

En raison des contraintes sanitaires, la cafétéria a été fermée par décision du président de l'AGRIA.

Les menus proposés au self sont conformes aux grilles validées. L'offre quotidienne a été adaptée au contexte actuel, mais correspond aux clauses contractuelles.

Le taux de conformité est de 100 % par rapport au cahier des charges.

Cependant, Le prix a été réévalué, ce qui peut poser des difficultés d'accès au RIA aux agents de certaines structures.

3) L'hygiène et la sécurité des locaux

En termes d'hygiène, des actions correctives sont à mettre œuvre rapidement, conformément aux préconisations faites à l'occasion des contrôles, afin d'éviter un risque de contamination des denrées en cours de préparation ou des repas servis :

Par ailleurs, la fréquence d'intervention du prestataire pour les analyses microbiologiques est à surveiller. Il n'y a pas eu de passage de la DDPP depuis la reprise du restaurant par ELIOR.

4) Problèmes liés à la structure

Au niveau du bâtiment et des équipements quelques travaux relevant de la gestion de la cité sont à effectuer :

- repositionnement des dalles dans les vestiaires et local de plonge vaisselle,
- réparation du lave-main en plonge,
- réparation de fuite d'eau au niveau du porche du quai à livraison, interphone à refixer, éclairage à améliorer,
- rechercher les raisons pour lesquelles il y a du givre au sol et au plafond de la chambre froide, car cela peut-être une source de danger pour le personnel.

Des travaux sont prévus pour résoudre les problèmes rencontrés.

5) Impact de la crise sanitaire

Dans le cadre de l'épidémie COVID 19, le restaurant est resté fermé du 18 mars au 10 mai 2020, mais certaines charges ont perduré.

L'impact du télétravail est également à souligner sur le taux de fréquentation.

Globalement les mesures sanitaires sont respectées. Depuis le mois d'avril un service de click and collect est en place.

Toutefois, une vigilance reste de mise concernant :

- le positionnement du masque par certains agents, ainsi que le respect de la distanciation dans les files d'attente aux différents stands ;
- l'affichage des fréquences de nettoyage, nettoyage biquotidien des sanitaires et des vestiaires à effectuer ;
- l'affichage et remplissage des plans de nettoyage ;

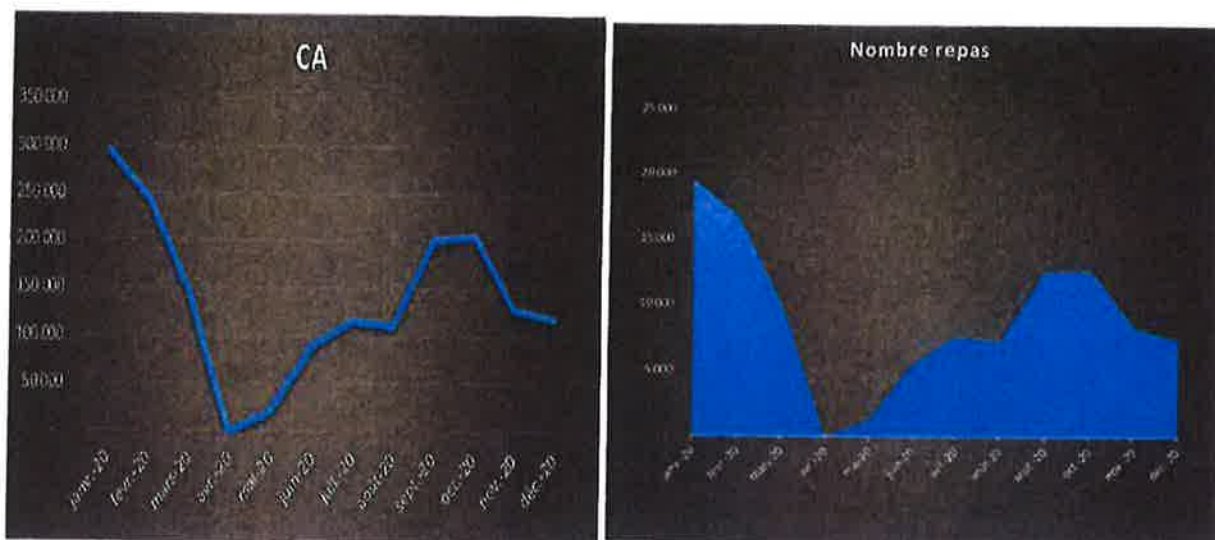
III) Contrôle de l'exactitude des comptes de l'AGRIA

La vérification des comptes a été confié à un expert-comptable qui a travaillé sur les comptes annuels de l'association AGRIA sur la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020.

À partir des éléments comptables constatés et des événements portés à sa connaissance, à ce jour, le compte annuel de l'AGRIA est le suivant :

- Total du bilan : 679 177 €
- Produits d'exploitation : 963 541 €
- Résultat net comptable : -15 555 €

Depuis mars 2020, la crise sanitaire et les lois d'urgence ont eu un impact significatif sur l'activité du RIA, le restaurant a connu notamment une baisse de sa fréquentation de 43%, entre 2019 et 2020.



La situation étant évolutive, il est difficile à la date d'arrêt des comptes de mesurer toutes les incidences de la crise sanitaire sur l'association et notamment par rapport au rythme de reprise de l'activité jusqu'à son niveau habituel.

Il n'y a pas eu de report d'échéances fiscales et contractuelles, l'association est à jour de ses obligations contractuelles à fin décembre 2020.

IV) Analyse financière

En se fondant sur le livret des comptes annuels de l'AGRIA (bilan au 31/12/2020) établi par le cabinet comptable IN-EXTENSO, sis à Evry :

Les principales évolutions des comptes font apparaître:

1) Au bilan :

On note une amélioration du recouvrement des créances sur clients : Celles-ci passent

- de 253 183 € en 2019 à 221 886 € en 2020 (-12%)
- et dans le même temps la trésorerie s'améliore passant de 265 128 € en 2019 à 328 516 € en 2020 (+24%).

2) Au compte de résultat :

Le résultat est cohérent compte tenu de la crise COVID:

	2020	2019	
• Total des produits:	993 517 €	1 575 822 €	(-37%)
• Total des charges:	1 009 071 €	1 559 568 €	(-35%)

On peut considérer que dans la période difficile et pleine d'incertitudes traversée par l'AGRIA, le résultat annuel de - 15 555 € est honorable.

Les résultats futurs seront naturellement liés à la maîtrise de la situation sanitaire et à l'évolution du télétravail dans les administrations partenaires.

V) Points de vigilance divers actuels

1) Recours à la caisse automatique

Des dysfonctionnements liés au recours aux caisses automatiques sont remontés par plusieurs convives. Cependant, les erreurs matérielles sont bien prises en compte lorsque le prestataire en est informé. La société Elior est appelée à faire preuve de vigilance.

2) Sécurisation de l'accès au RIA

Les conditions d'accès des convives du RIA à la cité administrative doivent être revues, certains dysfonctionnements ayant été constatés lors d'audits relatifs aux mesures de sécurité de la cité administrative dont un réalisé en 2020, à la demande des autorités préfectorales.

3) Les actions judiciaires contre l'ancien Président

Il y aura lieu de veiller à la suite donnée aux poursuites judiciaires engagées à l'encontre de l'ancien Président du RIA.

Le Président de la Commission de
Surveillance de l'AGRIA

Benoît KAPLAN