

secretariat@agriag1.fr

Conseil d'administration
21 juin 2023 à 14H00
Salle La Renarde Hôtel du Département

LES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présents : M. Etienne Darmagnac, M. Jean Boidé, Mme Emilia Duarte Martins, M. Mehdi Balthazard, Mme Caroline Duhec, M. Abderrafik Bahmed, Mme Elodie Pétris-William

Membre coopté présent sans droit de vote ! M. Romuald Bedu

Excusés : Nicolas Naulin (pouvoir à M. Etienne Darmagnac), Mme Malika Laouès, Mme Giulia Elain, Mme Patricia Harnois, Mme Nadia Issati.

Membres cooptés absents sans droits de vote M. Eric Langlet, Mme Katia Mateu ; Mme Valérie Fidé ; Mme Véronique Gourlaouen,

▶ **Sept membres titulaires étant présents et 1 membre titulaire excusé ayant remis un pouvoir, le Président constate que le quorum est atteint et que le Conseil d'administration peut valablement siéger.**

Autres présents à titre technique : Gilbert Franquemagne, Fanny Franquemagne - Commissaires aux comptes, M. Yannick Pacquit Cabinet comptable Inextenso, Mme Elise Le Duigou – Elior Responsable de secteur, Mme Lila Lehidheb – Elior Directrice du restaurant.

LES MEMBRES DE LA COMMISSION DE SURVEILLANCE

Présents : Mme Véronique Gaydu ; Mme Emmanuelle Milian, Mme Nathalie Martinez

Excusés : M. Olivier Delcayrou ; M. Bertrand Langlet ; Mme Stéphanie Gaubert-Simon ; Mme Patricia Perruchon

▶ **Conformément aux statuts, le Bureau de l'association, s'est réuni le 13 juin 2023 à 17H30 (excusée : Mme Malika Laouès).**

3 – LES COMPTES 2022

Le Cabinet d'expert-comptable In extenso présente les comptes 2022, après intégration des charges de cité votées par les conseils de cité des 31 mars et 1^{er} juin 2023. Un second conseil de cité a eu lieu pour procéder à une mise à jour des charges de cité concernant le poste électricité.

EVÈNEMENTS MARQUANTS

- Fréquentation totale 141 571 sur 2022.
- Investissements réalisés sur l'exercice 2022 :
 - Four à Pizza "Four ldeck 2 chambres" pour 8,4 K€
 - Refroidisseur 80 L pour 1,6 K€
 - Une consignation de 800 € au tribunal
- ELIOR est le prestataire du RIA depuis le 1er janvier 2021.
Fin de contrat le 31 décembre 2024.

ANALYSE DE VOTRE ACTIVITÉ

RECETTES / FRÉQUENTATION				Comparaison réalisé 2022/Budget 2022	
	Réalisé 2021	Réalisé 2022	Budget prévisionnel 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				Comparaison réalisé 2022/Budget 2022	
	Réalisé 2021	Réalisé 2022	Budget prévisionnel 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 réalisé 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

	2022	2021	Budget	% Produits
	106,321 €	96,292 €	100,000 €	8%
				10%
				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 €	- €	
TOTAL	96,292 €	106,321 €	100,000 €	↓ 6%

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'ACTIVITE

	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	148,603 €	131,879 €	127,870 €	89,514 €	107,907 €	85,000 €
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 €
Résultat de l'exercice	113,925 €	16,254 €	15,555 €	8,201 €	32,947 €	13,698 €

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 €

.4- LE RAPPORT DU COMMISSAIRE AUX COMPTES

Le Commissaire aux comptes indique qu'il transmettra son rapport annuel dans les jours qui suivent. Ce rapport sera présenté pendant l'Assemblée générale et pourra être affiché.

5 - QUESTIONS DIVERSES

Les membres du Conseil d'administration font plusieurs constats et ont relayé les constats effectués par leurs agents :

Madame Lehideb indique que le rappel des règles auprès des convives génère des remarques désagréables.

Néanmoins, le conseil d'administration rappelle qu'il appartient à la gérante, Madame Lehideb, qui a un rôle de contrôle et d'organisation en tant que responsable d'Elior, d'intervenir en constatant les mauvais comportements et le vol, noter le nom et le numéro de l'agent et son administration, pour le signaler au Président de l'AGRIA qui fera le lien avec l'administration concernée.

Contre le Gaspillage alimentaire : visuel à prévoir

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.

Questions diverses reçues des administrations

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 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. Pourquoi n'atteint-on pas les 20% de produits bio? Que proposez-vous pour le faire évoluer à la hausse ?	Pas de consignes ; rupture + prix élevés. Volonté d'ELIOR de développer du bio Référencement >>> auditer et 1500 € pour référencer le fournisseur 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). Quantités réduites 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 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 Comment le justifiez-vous, sachant que les grammages et les prix maximaux doivent être respectés ?	Respecter le BP et les prix maximaux Revoir les consignes en cuisine pour le découpage des parts Vigilance de tous demandée à l'AGRIA 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) plus de possibilité de prendre le gâteau du jour ou autre dessert du jour !!	Toute la prestation est reportée sur Time Chef 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) Si commande retirée après 12h, le plat est froid 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 A contrario, une autre administration a cette possibilité.	Prendre des commandes groupées est possible mais nécessité d'apporter les justificatifs correspondants.
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 Système de consigne en cours de réflexion 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 % d'entrées et de plats Des manques constatés mais veiller en tant que convives à ne pas gaspiller 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 scans	Trop d'attente aux caisses Pouvez-vous revoir votre organisation pour être plus réactifs sur la gestion des files d'attente? Bien souvent, une seule caisse est ouverte, mis à part les caisses automatiques 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	Orienter les personnes vers les scans Scans >>> erreurs manque de confiance des convives Les tickets sont accessibles avec un temps de décalage Ouvrir une seconde caisse ouverte quand c'est nécessaire

	Prévoyez-vous des évolutions techniques ?	Pas de possibilité d'interfaçage avec les caisses tout de suite
Prix	Les prix sont très mal indiqués 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 ? 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. 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. Pourquoi n'atteint-on pas les 20% de produits bio? Que proposez-vous pour le faire évoluer à la hausse ?	Pas de consignes ; rupture + prix élevés. Volonté d'ELIOR de développer du bio Référencement >>> auditer et 1500 € pour référencer le fournisseur Avoir une progression notable 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).	250 à 300 gr en terme de plats Les mémo scans montrent des assiettes copieuses

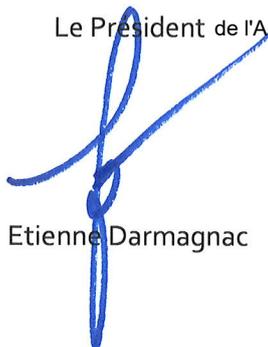
	<p>Quantités réduites</p> <p>Les quantités sont de plus en plus réduites, à la limite de la portion pour enfant. Il faut en redemander.</p>	<p>De plus lorsque nous pesons les déchets assiettes aux retours plateaux, nous sommes à 7kg/jour environ de gaspillage alimentaire seulement avec les produits non 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.</p>
	<p>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€.</p> <p>Idem pour un yaourt Saveur d'autrefois ou Mamie qui passe d'1,30 à 1,60 d'un jour sur l'autre.</p> <p>Dans les deux cas, le motif avancé est une vente à perte.</p>	<p>Erreur d'Elior pour le yaourt. Pour le mille feuilles, une portion de pâtisserie 1/16 au contrat</p> <p>De plus le mille-feuilles était à la fraise (et non nature). Les fraises sont à 12.53€ HT kg.</p>
Click & Collect :	<p>Organisation cafétéria click and collect</p>	<p>Que prévoyez-vous pour améliorer la gestion des files d'attente à la cafétéria, au moment du click and collect ?</p> <p>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.</p>
	<p>Salade composée : différence de quantité sur place et à emporter</p>	<p>C'est 2 salades différentes</p> <p>Celle du self à 3.95 ttc et celle de la cafet à 3.16ttc</p>
	<p>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</p>	<p>Erreur subvention ELIOR</p>
	<p>La chaine du froid n'est pas toujours respectée au niveau de la cafétéria</p> <p>Un agent a pris un sandwich le lundi, sandwich qui datait du vendredi à priori au vue de la couleur de la mayonnaise</p>	<p>Tout est jeté le vendredi soir, aucune repasse possible pour le lundi.</p>

	<p>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 justificatif</p> <p>A contrario, une autre administration a cette possibilité.</p>	<p>Prendre des commandes groupées est possible mais nécessite d'apporter les justificatifs correspondants. Un point sera faite avec le collaborateur ELIOR à ce sujet.</p>
Cafétéria	<p>Quand prévoyez-vous d'assurer une vraie réouverture de la cafétéria le midi ?</p> <p>Quand les prestations disponibles auparavant vont-elles être remises en place ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - percolateur avec une personne affectée à la préparation? <p>Cappucino préparé avec lait, thé et infusions, café au lait, chocolat chaud préparé.... ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - jus de fruits ? viennoiseries ? <p>Quand les jetons vont-ils être supprimés ?</p> <p>Réouverture de la cafétéria : prévoyez-vous de rouvrir la cafétéria le matin aussi ?</p>	<p>Une réouverture total de la cafétéria n'est pas envisagée. En effet, nous faisons très peu de monde or le click&collect.</p> <p>Les boissons gourmandes ont été rajoutées sur la machine à café.</p> <p>12/06/2023 5 salades et une formule</p> <p>13/06/2023 2 sandwichs et 9 salades</p> <p>14/06/2023 2 sandwichs et 10 salades</p> <p>15/06/2023 uniquement 4 salades</p> <p>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</p> <p>Au mois de juillet les jetons seront supprimés et deux lecteurs de badges seront mis en place.</p>
CAFETERIA	seulement 1 salade et le sandwich pas toujours frais	Peu de fréquentation pour faire plus. Sinon nous jetons.
	seulement 2 yaourts au choix	Déjà répondu
	plus d'eau pétillante	OK à revoir
Restaurant :	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>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</p>

		<p>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.
Ruptures ou manques	<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.
Prix	<p>Les prix sont très mal indiqués</p> <p>Prix des plats de + en + élevés/ subventions pas augmentées</p>	<p>CD 91</p> <p>L'affichage dynamique pour les plats est plutôt claire. Pour les HO et les desserts, nous ne pouvons faire plus gros</p>
Cafétéria ou self	Grandes bouteilles d'eau à vendre. Serait-ce possible ?	Oui ok pour elior

La réunion est levée à 16h30

Le Président de l'AGRIA



Etienne Darmagnac