secretariat@agria91.fr

Assemblée générale
26 juin 2025 à 13H30
Salle du self du RIA

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présents : Adeline Girardot; Jean Boidé ; Audrey Robert; Nathalie Mahé; Marie-Agnès Marion

MEMBRES DE LA COMMISSION DE SURVEILLANCE

Présents : Emmanuelle Milian ; Ugo Thomas ; Sébastien Laridon

AUTRES PRESENTS A TITRE TECHNIQUE

- Commissaire aux comptes (Gilbert Franquemagne)
- Cabinet comptable Inextenso (Claude Langinier) ;
- Newrest (Paul Rigoni ; Olivier Romey ; Stéphanie Guimard)

1- RAPPEL DE LA COMPOSITION DES INSTANCES DEPUIS LES ELCTIONS DE 2024

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Membres désignés	Membres titulaires élus	Membres suppléants élus
Adeline Girardot Département de l'Essonne Jean Boidé Direction départementale des finances publiques Véronique Quentier Préfecture de l'Esonne Emmanuelle Soustre Direction des services départementaux de l'éducation nationale Nathalie Rousselet Secrétariat gnéral commun départemental Audrey Robert Département de l'Essonne	Nathalie Mahé Secrétariat général commun départemental Valérie Fidé Secrétariat général commun départemental Christophe Pellegrin Département de l'Essonne Thibault Bœuf Département de l'Essonne Solenn Declerck Tribunal judiciaire Mickael Lestiou Direction départementale des Finances Publiques de l'Essonne	Nathalie Ferreira Secrétariat général commun départemental Giulia Elain Secrétariat général commun départemental Didier Guillon Département de l'Essonne Marie-Agnès Marion Département de l'Essonne Laura Cortesi Direction départementale des Finances Publiques de l'Essonne Laurent Broudissou Direction régionale des affaires culturelles

COMMISSION DE SURVEILLANCE

Membres désignés par les administrations	Titulaires élus par les agents	Suppléants élus par les adhérents
❑ Olivier Delcayrou, Secrétaire général de la Préfecture, Président ❑ Bertrand Langlet, Département de l'Essonne	❑ Emmanuelle Milian, Département de l'Essonne ❑ Ugo Thomas, Préfecture de l'Essonne	❑ Sébastien Laridon, Département de l'Essonne ❑ Elodie De Sa, Direction départementale des finances publiques
Membre désigné par la Présidente de l'AGRIA pour représenter les administrations déconcentrées au 01/01/25 ❑ Romain Dubois, DDFIP, Administration déconcentrée, nommé par la Présidente de l'AGRIA		

2- RAPPORT ANNUEL DE LA COMMISSION DE SURVEILLANCE POUR 2024

Association AGRIA
Boulevard de France
91012 Evry Courcouronnes CEDEX

RAPPORT ANNUEL 2024

Commission de surveillance

SOMMAIRE

...

I/ 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 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 des 5 membres suivants suite aux élections ayant eu lieu fin 2024 pour un mandat de 4 ans :

un président qui est de droit, le Secrétaire Général de la Préfecture, M. Olivier Delcayrou ;
un membre désigné par le président du conseil départemental, M. Bertrand Langlet ;
un membre désigné par la Présidente de l'AGRIA pour représenter les administrations déconcentrées : M. Romain Dubois ;
deux membres élus par les adhérents, Mme Emmanuelle Milian et M. Ugo Thomas.

Deux membres suppléants remplacent les membres titulaires en cas d'empêchement ou d'absence du titulaire : M. Sébastien Laridon et Mme Elodie De Sa.

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. 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 OEUVRE DU CONTRAT DE RESTAURATION

Le marché en vigueur en 2024 a été signé avec le prestataire ELIOR pour la période du 1er janvier 2021 au 31 décembre 2024. Une procédure d'appel d'offres a abouti à la mise en place d'un marché au 1er janvier 2025 avec le nouveau prestataire Newrest.

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, l'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 2024, 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. La synthèse des éléments figurent ci-après.

Par ailleurs, sur cet exercice, suite à des signalements, des contrôles sanitaires ont été réalisés les 19 mars et 29 mai 2024 par les services de la Direction départementale de la protection des personnes.
Le 1er a abouti à une mise en demeure adressée à l'Agria portant sur des non-conformités majeures à la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments : manquements concernant la présence de cafards, dysfonctionnement des enceintes thermiques, défaillances dans la maintenance et le nettoyage des locaux et équipements, non-maîtrise de la procédure des plats témoins, et insuffisance de formation à l'hygiène des aliments du personnel.
Le 2nd a conduit les services sanitaires à une nouvelle mise en demeure en raison de la persistance de non-conformités majeures, laquelle a été levée le 3 septembre suite à une nouvelle inspection relevant des non-conformités mineures, à savoir : défauts de maintenance de certaines parties des locaux, de nettoyage de certains équipements, et de maîtrise des températures de conservation de certaines denrées.

La commission de surveillance sera vigilante avec le nouveau prestataire Newrest sur les points ayant fait l'objet des inspections sanitaires et qui sont également suivis par Arbéa.

Ainsi, les éléments de synthèse ci-après font état de la prestation avant les contrôles et les rapports d'Arbéa de fin d'année ont pu noter des progrès conséquents avec une très nette amélioration de l'état général de la cuisine.

1) La qualité des prestations

Pour rappel, suite au rapport de l'année 2023, la commission de surveillance avait préconisé :

- le respect du grammage des plats ;
- la mise à disposition des condiments prévus au contrat ;
- le respect de la température de conservation et de service des plats ;
- une meilleure identification du menu économique ;
- la transmission des avis et suggestions des convives.

En 2024, les différents audits ont mis en évidence la récurrence des éléments suivants :

- la non-linéarité des grammages ;
- la non-conformité des températures de service des plats malgré de nombreuses alertes ;
- le respect de l'affichage des menus ;
- les défauts d'identification et d'affichage des allergènes

De manière générale, la note de conformité globale de prestation attribuée par l'auditeur a montré d'importantes évolutions dans la qualité de la prestation, notamment au second trimestre avant une amélioration en fin de prestation

Date de l'audit	12/01/2024	19/02/2024	12/04/2024	21/05/2024	20/08/2024	15/10/2024	20/11/2024
Note globale « prestation »	90,4%	78,3%	75,6%	N/A	98,2%	94,7%	100%

Les visites mystères ont permis d'identifier un service globalement satisfaisant (score de 66% le 27/03/2024 et de 68% le 13/08/2024) tout en mettant en évidence des difficultés sur

- la cohérence entre les plats servis et les intitulés sur le menu ;
- l'absence de proposition d'un café à l'encaissement ;
- la clarté de l'offre et des prix en cafétéria ;
- l'absence de proposition de divers types de pains

Les inspections de la DDPP ont relevé des non-conformités majeures en matière de maîtrise des températures de conservation

Les objectifs fixés par la loi EGALIM en matière de produits de qualité et durable ne sont pas respectés Concernant l'objectif de 50% de produits de qualité et durable servis, le taux atteint en 2024 est de 25,33%. Ce chiffre s'explique notamment par la très faible part de produits bénéficiant d'identification de la qualité et de l'origine (AOP, AOC, IGP, STG, Label Rouge) qui est inférieure à 2% des produits achetés En ce qui concerne l'objectif de 20 % de produits biologiques, la part de produits achetés a évolué de 20,4 % en janvier à 10,48 % en décembre, avec une moyenne annuelle de 14,94%

Les membres de la commission ont également pu observer des difficultés au niveau du réassortiment des couverts au sein du self.

► La commission souligne sa vigilance particulière sur les sujets suivants :

- **la température des plats ;**
- **les obligations en matière de produits de qualité et durable ;**
- **le grammage des plats ;**
- **l'identification des plats servis et leur adéquation avec les menus**

2) **La sécurité alimentaire et l'hygiène**

Pour mémoire, suite au rapport de l'année 2023, la commission de surveillance avait alerté sur les points suivants

- le non-respect de la procédure des plats témoins,
- 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 dates de péremption des denrées,
- le contrôle de façon systématique de la mise en œuvre effective des plans d'actions proposées par Elior

La Présidente de l'Agria transmet régulièrement les rapports des contrôles effectués par ARBEA Conseil à la société ELIOR en demandant des mesures correctives, et la transmission d'un plan d'actions.

Ainsi, des plans d'actions ad hoc ont été mis en place par Elior en lien avec Arbéa et l'Agria et portent essentiellement sur la sensibilisation des équipes (nettoyage, entretien et utilisation du matériel ...) Ce n'est qu'en fin d'année 2024 et au dernier audit de novembre 2024 qu'une nette amélioration de la tenue des cuisines et une meilleure implication des équipes ont été constatées.

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). Ceci s'explique en partie par une vétusté du matériel qui a plus de 10 ans, et par les manquements du prestataire de maintenance des équipements Technifroid (délais trop longs et interventions défaillantes). Ce qui a conduit à son changement en 2024 au profit de 3 prestataires (Froid 77, Roussel, Medinox)
Enfin, certaines réparations concernant les locaux (portes, dalles de plafond ...) ont tardé à être effectuée, et n'ont pas été réalisées dans leur intégralité en 2024, des carreaux de carrelages sont toujours manquants et certaines dalles de plafonds n'ont pas fait l'objet de remplacement en 2024.

► La commission de surveillance préconise au vu de ces éléments :

- **la mise en place de la traçabilité des opérations de nettoyage (fiches dans les locaux) et qu'elles soient remplies avec exactitude, trop d'anomalies ayant été constatées lors des audits ;**
- **l'amélioration de la qualité des opérations de nettoyage en cuisine qui est à la charge de l'exploitant des cuisines ;**
- **la transmission par l'Agria au prestataire des rapports d'audit par lettres recommandées avec accusé de réception, si besoin, assorties de mise en demeure;**
- **une meilleure utilisation et nettoyage du matériel et des locaux par le prestataire;**
- **la poursuite de points réguliers avec l'Agria;**
- **la tenue de contrôles sur place par les membres de la Commission;**
- **une amélioration de la prise en charge des demandes de travaux par les services de l'État et du Département, au regard des règles de fonctionnement actuels de la Cité administrative et des contrats d'entretien souscrit.**

4) **La fréquentation**

En 2024, **une nette hausse de la fréquentation journalière** a été constatée avec une moyenne de 728 convives contre 653 en 2023
Est présentée l'évolution de cette fréquentation dans le graphique ci-dessous (tableau de bord du prestataire). Le nombre annuel de convives pour 2024 s'établit à **180 243** contre 161 724 en 2023, soit **une hausse de 11,45 %**. La fréquentation en décembre se rapproche de la fréquentation d'avant la crise Covid-19

Concernant le **Click&Collect**, le Conseil d'administration avait demandé à Elior de fournir dans ses tableaux de bord des données précises à partir du 2nd semestre 2023. Pour l'année 2024, le C&C représente 4,55% du volume de clientèle.

► La commission se réjouit de l'augmentation de la fréquentation du restaurant et encourage vivement le nouveau prestataire à poursuivre ses efforts pour maintenir cette tendance positive.

Fréquentation journalière moyenne :

En 2024, les audits réalisés par Arbéa montrent les dysfonctionnements suivants

- le manque de propreté générale, corroboré par les visites du client mystère pour la partie de restauration (tables, salle) ;
- le défaut d'identification des plats témoins ;
- les nombreuses pannes et dysfonctionnements du matériel pénalisant la prestation ;
- le manque de traçabilité des produits

Face à ces recommandations, le prestataire Elior a présenté des plans d'actions visant à corriger ces manquements mais insuffisamment suivis d'effets et qui ont fait l'objet de rappels récurrents dans les audits d'Arbéa et des contrôles de la DDPP.

► Malgré le changement de prestataire, la commission sera attentive aux points suivants :

- **la propreté générale et du matériel (vaisselle, étagères, murs et sols, plonge, micro-ondes et vestiaires) ;**
- **la maîtrise des températures ;**
- **la vérification des plats témoins ;**
- **le suivi des plans d'actions.**

3) **L'entretien des locaux et du matériel**

Le rapport 2023 mentionnait les préconisations suivantes

- la mise en place de la traçabilité des opérations de nettoyage (fiches dans les locaux) ;
- 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 ;
- une meilleure utilisation du matériel par le prestataire assortie de formation ;
- la poursuite de points réguliers avec l'Agria ;
- la tenue de contrôles surplace par les membres de la Commission ;
- des réponses rapides du prestataire de maintenance ;
- une prise en charge à améliorer concernant les demandes de travaux par les services de l'Etat et du Département

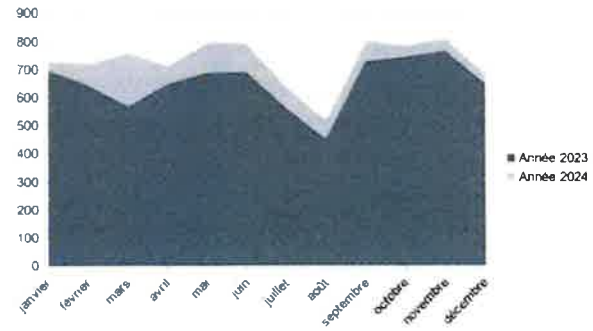
Des échanges suivis avec l'Agria - qui assure des visites régulières des locaux - ainsi qu'une visite des cuisines par les membres de la Commission a permis d'exercer un meilleur contrôle

Date de l'audit	12/01/2024	19/02/2024	12/04/2024	21/05/2024	20/08/2024	15/10/2024	20/11/2024
Note globale « hygiène des locaux»	88 %	78,3%	75,6%	87,3%	90,5%	93,2%	94%

Tout d'abord, les rapports d'audit d'Arbéa sur 2024 permettent de relever les points conformes et non conformes en termes de locaux notamment. Un manque de propreté de manière générale a été soulevé sur l'ensemble des audits réalisés en 2024, une amélioration a été remarquée sur celui du mois de novembre 2024. Si les taux de conformité ont été satisfaisants, une hausse a été constatée sur l'année passant de 86,6% en janvier à 94% en novembre.

Même si le taux de satisfaction du nettoyage des locaux paraît satisfaisant, celui-ci devrait s'approcher au maximum des 100%. Toutefois, il a été constaté une nette amélioration en fin d'année

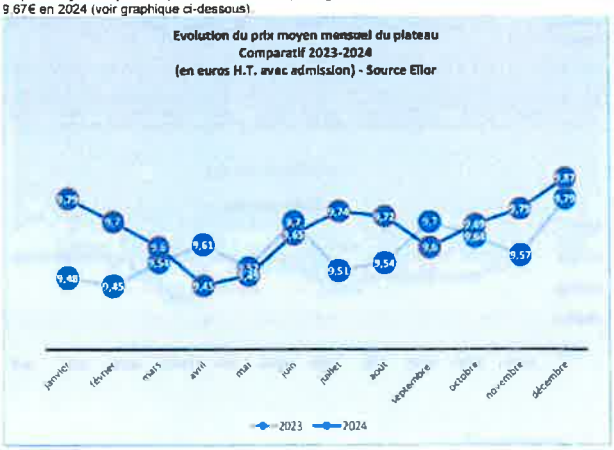
Néanmoins, il est à noter la récurrence de certains points de non-conformité, portant sur des zones défaillantes telles que des dalles de plafond manquantes, des carrelages dangereux et des points relatifs à la sécurité alimentaire et l'hygiène causés par un entretien insuffisant voire inadapté des locaux et du matériel (présence de résidus alimentaires sur les étagères et au niveau du sol), absence d'enregistrement des opérations de nettoyage des locaux, et du manque de propreté des couverts dans l'espace dédié



III/ ELEMENTS FINANCIERS

1) **Prix des prestations**

Le **prix moyen du plateau (HT avec admission) a augmenté de 5,6%** en passant de 9,58€ en 2023 à 9,67€ en 2024 (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 janvier et août) avec une amélioration pour les derniers mois de gestion.

Concernant le "**Menu malin**", il était préconisé en 2023 : une meilleure visibilité de ce menu à l'entrée du restaurant et dans les stands; une vigilance sur la facturation au flash.
A la lecture des indicateurs fournis par Elior, on note une part de **près de 1,7% de convives utilisant ce menu en diminution de 0.3 point.**
Du fait du nouveau marché confié à Newrest, et à l'aune des difficultés rencontrées lors de la gestion d'Elior, il est fait ici quelques recommandations au conseil d'administration.

► **Une vigilance devra se faire sur :**

- **Le respect du bordereau des prix ;**
- **la transmission des menus 3 semaines à l'avance ;**
- **de s'assurer qu'une offre à bas prix soit proposée – le menu malin n'ayant pas été repris lors de l'appel d'offres.**

Enfin, concernant le **chiffre d'affaires**, sa hausse se poursuit et en particulier sur les derniers mois de l'année, tendance à corréler avec la hausse de fréquentation (cf graphiques ci-dessous). On note **une évolution de +12,4 %** entre 2023 (1 555 960€) et 2024 (1 744 932€. Source Elior)

2) Comptes annuels

Les comptes annuels du 01/01/2024 au 31/12/2024 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 :

	2024	2023	2022
Bilan	1 078 681 €	920 495 €	713 814 €
Produits d'exploitation	1 795 306 €	1 621 288 €	1 326 403 €
Résultat net comptable	161 307 € *	66 090 €	32 947 €

*Dont 148 370 euros de pénalités facturées à Elior - comptabilisées en produits exceptionnels

En se fondant sur le livret des comptes annuels de l'AGRIA (bilan au 31/12/2024) établi par le cabinet comptable In Extenso sis à Evry

- **le montant des créances** (clients, usagers et comptes rattachés) **a augmenté**, en passant de 246 673 € en 2023 à 434 609 € en 2024 ;
- **le montant des dettes** (fournisseurs, avoir à établir, erreurs de règlements clients, appel de charges cité administrative) **a augmenté**, en passant de 239 522,56 € en 2023 à 332 293 € en 2024

Le taux de marge sur chaque repas est passé de 5% en 2023 à 2% en 2024.

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

► **La commission s'interroge sur :**
- le montant de la créance en forte augmentation ;
- le montant des dettes en forte augmentation.

Le Président de la Commission de Surveillance de l'AGRIA

Olivier Delcayrou

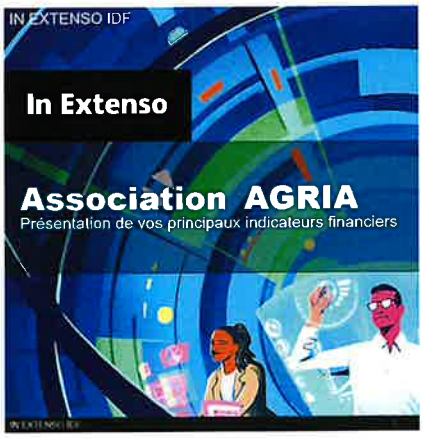
La Commission de surveillance

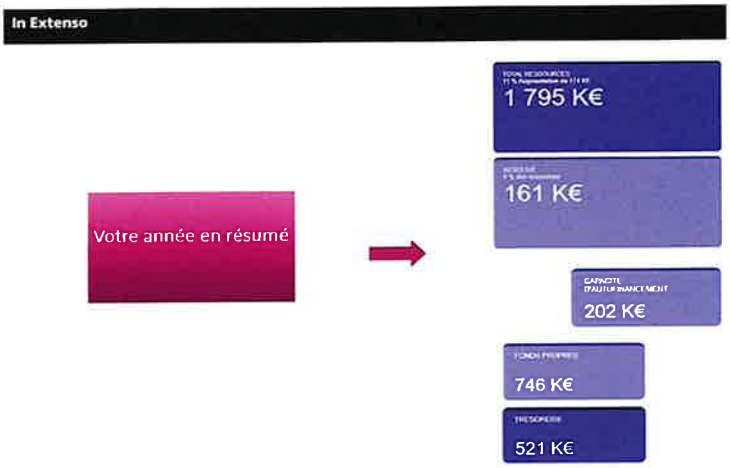
- **constate que l'application des pénalités de retard pour non-respect du contrat et de la loi Egalim a eu lieu conformément à sa demande,**
- **constate une amélioration de la qualité,**
- **constate un effort sur la proposition d'un menu quotidien à prix réduits et sa visibilité. La commission maintient sa demande visant à connaître le pourcentage de taux de prise de ce menu dans sa globalité et son affichage sur l'application**
- **constate que la fréquentation dont la moyenne globale a diminué connaît des pics ponctuels de fréquentation supérieurs à 800 repas / jour, dont elle espère que la tendance se poursuivra grâce aux efforts du prestataire de restauration**
- **demande l'engagement du prestataire de respecter la loi Egalim, conformément aux objectifs et aux délais fixés dans le contrat.**
- **demande à ce que le nettoyage général du matériel (couverts, carafes, verres…), des équipements de cuisine et des locaux soit renforcé pour répondre aux normes de la restauration collective et répondre aux audits réalisés par le cabinet ARBEA et aux audits hygiène de NEWREST**

  Réponse : comme indiqué lors du conseil d'administration du 10 juin, NEWREST confirme que le chiffrage du nettoyage industriel est en cours.
- **demande communication de tous les comptes-rendus de réunions, des contrôles d'hygiène par le prestataire de restauration, et de la tenir informée des actions menées en retour.**
- **demande le respect des grammages prévus au contrat, du bordereau des prix, la transmission des menus 3 semaines à l'avance, la conformité des températures de service, le respect de l'affichage des menus, la cohérence entre leurs composants et les prix affichés et l'identification claire des allergènes et la proposition complémentaire d'une offre à bas prix.**

3- PRESENTATION ET APPROBATION DES COMPTES ARRETES POUR L'EXERCICE CLOS 2024 (CONSEIL D'ADMINISTRATION DU 10 JUIN 2025)

Le Cabinet d'expert-comptable In extenso présente les comptes 2024, après intégration des charges de cité définitives votées par le conseil de cité du 12 mai 2025.





FAITS MARQUANTS

- Fréquentation totale de 177 928 sur 2024 (dont 1 187 extérieurs avec conventions et 1558 extérieurs sans conventions)
- Investissements de 40 709 € réalisés sur l'exercice 2024 :
  - 6 826 € pour l'acquisition et la réparation de fours
  - 4 600 € local poubelle
  - 3 272 € chambre froide
  - 15 067 € pour l'acquisition et la réparation de lave-vaisselle
  - 2 001 € bacs
  - 5 095 € réparations diverses (plaques, étuves, moteurs...)
  - 3 848 € Armoires de transferts
- Elior est le prestataire du RIA depuis le 1er janvier 2021. Fin de contrat le 31 décembre 2024. Newrest est le nouveau prestataire depuis le 1er janvier 2025
- Pénalités facturées à Elior pour 118 K€

RECETTES / FRÉQUENTATION

	Réalisé 2023	Réalisé 2024	Budget prévisionnel 2024	Comparaison réalisé 2024/Budget 2024
Montant	1 529 915 €	1 633 964 €	1 555 824 €	5%
Nombre de couverts	161 724	177 928	160 000	11%
Ratio (C / Couvert)	9,46 €	9,18 €	9,72 €	-6%

ACTIVITÉ DE PRODUCTION / PRESTATIONS

	Réalisé 2023	Réalisé 2024	Budget prévisionnel 2024	Comparaison réalisé 2024/Budget 2024
Repas et subventions	1 529 915 €	1 633 964 €	1 555 824 €	5%
Refacturation frais de fonctionnement	91 369 €	149 146 €	439 121 €	-66%
Total des produits de l'AGRIA (hors refacturations)	1 529 915 €	1 633 964 €	1 555 824 €	5%
Prestations ÉLIOR	1 453 399 €	1 605 618 €	1 510 700 €	6%
Marge	76 516 €	28 346 €	45 124 €	-37%
Taux de marge restauration	5,00%	1,73%	2,90%	-1%

MARGE SUR CA

	Réalisé 2023	Réalisé 2024	Budget prévisionnel 2024	Comparaison réalisé 2024/Budget 2024
Montant	76 516 €	28 346 €	45 124 €	-37%
Nombre de couverts	161 724	177 928	160 000	11%
Ratio (C / Couvert)	0,47 €	0,16 €	0,28 €	-44%

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

	Réalisé 2023	Réalisé 2024	Budget prévisionnel 2024	Comparaison réalisé 2024/Budget 2024
Fournitures consommables	2 864 €	2 018 €	8 000 €	-75%
Charges de cité	7 179 €	- €	13 000 €	-100%
Entretien, réparations	50 455 €	60 573 €	57 800 €	5%
Primes d'assurance	4 299 €	4 524 €	4 400 €	3%
Intermédiaires et honorairs	35 086 €	40 386 €	44 900 €	-10%
Déplacements, réception	- €	- €	- €	0%
Frais postaux, télécom	150 €	139 €	160 €	
Frais bancaires	94 €	214 €	120 €	79%
Autres services extérieurs	504 €	444 €	- €	
autres charges - 658 - 758		139 €	- €	
TOTAL	100 630 €	108 437 €	128 380 €	-16%

Les autres services extérieurs représentent l'abonnement Inexweb (logiciel comptable et de facturation).

SYNTHESE DE L'ACTIVITÉ

	Réalisé 2020	Réalisé 2021	Réalisé 2022	Réalisé 2023	Réalisé 2024	Budget prévisionnel 2024
Repas	831 670 €	910 002 €	1 218 495 €	1 529 915 €	1 633 964 €	1 555 824 €
Refacturations	127 870 €	89 514 €	107 907 €	91 369 €	149 146 €	439 121 €
NEW REST puis ELIOR (en 2020)	848 998 €	894 806 €	1 179 303 €	1 453 399 €	1 605 618 €	1 510 700 €
Taux de marge s/repas	-2%	2%	3%	5%	2%	3%
Charges de fonctionnement	85 433 €	96 292 €	106 321 €	100 630 €	108 437 €	128 380 €
Charges de personnel	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Dotations aux amortissements	30 597 €	40 398 €	33 624 €	27 862 €	13 910 €	397 862 €
Résultat d'exploitation	- 5 488 €	31 980 €	7 154 €	39 393 €	67 334 €	- 41 997 €
Résultat financier	129 €	258 €	1 007 €	2 268 €	2 401 €	- €
Résultat courant	- 5 359 €	31 722 €	8 161 €	41 665 €	69 735 €	- 41 997 €
Résultat exceptionnel	- 3 995 €	35 924 €	24 798 €	24 426 €	91 572 €	39 671 €
Résultat de l'exercice	- 15 555 €	8 201 €	32 947 €	66 091 €	161 307 €	- 2 326 €

Résultat 2024 de 161 307€: dont 118370 € de pénalités facturées à ELIOR – comptabilisées en produits exceptionnels

Le résultat exceptionnel correspond au solde entre la dotation et la reprise des amortissements dérogatoires.
Ces derniers concernent les immobilisations acquises à partir du 1er janvier 2016.
Cette méthode est appliquée depuis 2018, afin de neutraliser l'impact des amortissements sur les résultats et en vue de refacturer les investissements réalisés par l'AGRIA auprès des administrations.

Dépenses

	Libellés	Réalisé 2024	Budget 2025
606300	Petit Equipement et fournitures	2 018 €	4 000 €
611500	Prestataire - Alimentaire *Nouveau contrat en 2025 Newrest*	874 805 €	924 000 €
611510	Prestataire- Frais fixes admission *Nouveau contrat en 2025 Newrest*	730 814 €	854 000 €
			- €
614000	Charges cité administrative pour extérieurs		- €
615200	Entretien immobilier	878 €	1 200 €
615600	Maintenance	57 202 €	46 000 €
615610	Maintenance site internet	2 493 €	2 500 €
616000	Assurance	4 524 €	4 750 €
622600	Expert-comptable	19 470 €	19 743 €
622620	Commissaire aux comptes	4 050 €	4 000 €
622630	Avocat	- €	5 500 €
622640	Assistance administrative	16 500 €	16 000 €
623100	Frais de publication de marchés pub	810 €	800 €
626000	Internet	139 €	160 €
627500	Frais bancaires	214 €	250 €
658000	frais divers	146 €	
681120	Dotations aux amortissements	13 910 €	22 179 €
687250	Dotations aux amortissements dérog	40 709 €	30 000 €
	Excédent	**161 307 €**	**3 446 €**
	Total des Dépenses	1 929 989 €	1 938 528 €
	Marge	1 605 618	1 778 000
	Marge par plateau		

Recettes

	Libellés	Réalisé 2024	Budget 2025
701040	Prestataire - Contribution repas	609 221 €	719 104 €
701110	Subventions interministérielles	130 738 €	119 461 €
701210	Contribution repas AGRIA	894 005 €	946 254 €
708000	Refacturation des frais de fonctionner	108 437 €	102 280 €
708000	Refacturation des investissements	40 709 €	29 250 €
708100	Pénalités Elior	118 371 €	
768000	Produits financiers	2 401 €	- €
778000	Produits exceptionnels	12 190 €	- €
781500	Reprise provision pour risque		- €
787250	Reprise dotations aux amort dérogato	13 910 €	22 179 €
740000	Suvention Préfecture Région		- €
758000	Produits divers de gestion	7 €	- €
	Déficit	- €	- €
	Total des Recettes	1 929 989 €	1 938 528 €
		1 633 963	1 784 819
	175000	28 345	6 819
		0,18	0,44

Hypothèses retenues :

Fréquentation convives 175000

Dotations aux amortissements — amortissement des immobilisations présentes au 31-12-2024

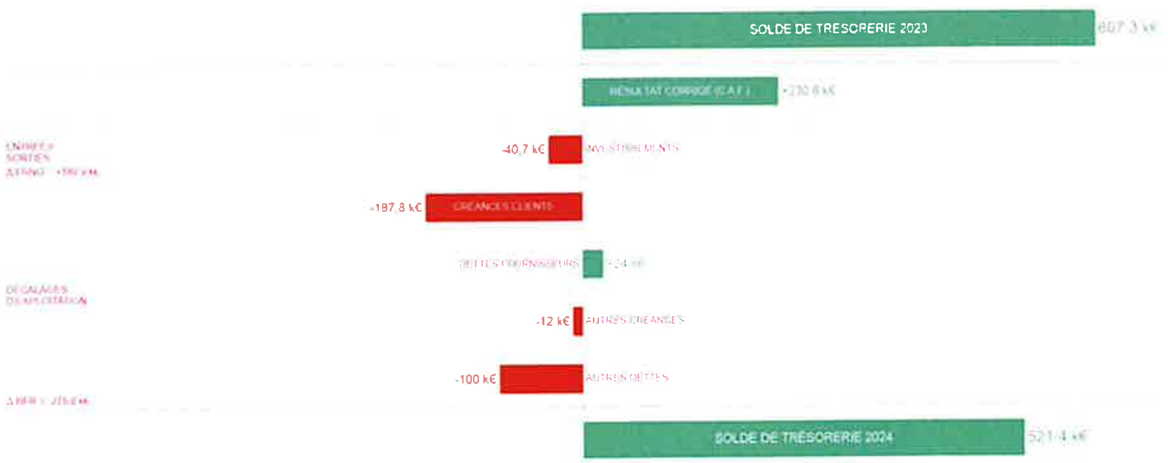
Les autres postes de charges sont évalués selon vos indications

Changement de prestataire restauration et passage du droit d'admission à 4,88 € HT

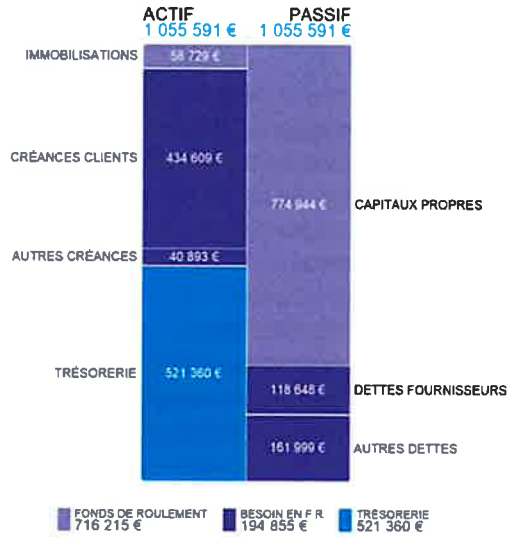
Augmentation des produits alimentaires

Hypothèse d'investissement

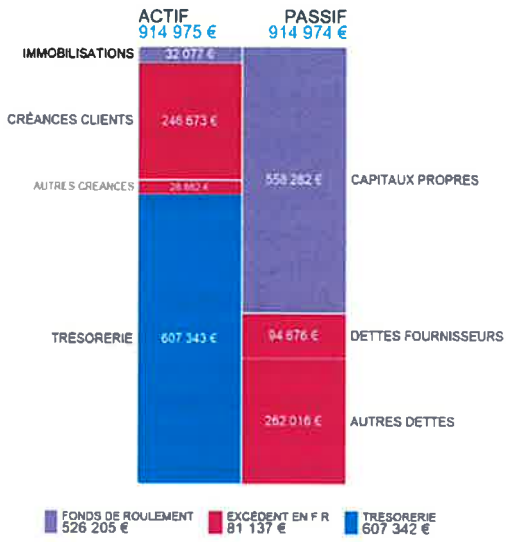
LES FLUX DE VOTRE TRÉSORERIE



BILAN AU 31/12/2024



BILAN AU 31/12/2023



REFACTURATION 2024 À FAIRE (AJOUTER TVA)

	2024	2023	Évolution
Fournitures et petits équipements	2 018 €	2 864 €	-29,5%
Maintenance	60 573 €	50 455 €	+20%
Assurances	4 524 €	4 299 €	+5,2%
Inexweb (plateforme comptable)	444 €	504 €	-11,9%
Honoraires comptables	19 026 €	18 503 €	+2,8%
Honoraires cac	4 050 €	3 883 €	+4,3%
Honoraires arbéa	16 500 €	12 700 €	+29,9%
Publications	810 €	0 €	
Frais postaux et télécommunications	139 €	150 €	-7,3%
Frais bancaires	214 €	94 €	+127,7%
Charges de gestion courantes	146 €	0 €	
Produits de gestion courantes	-7 €	0 €	
Total des frais de fonctionnemment	**108 437 €**	**93 451 €**	**+16%**
Investissements	40 709 €	2 990 €	
Total des dépenses	**149 146 €**	**96 441 €**	**+54,6%**

Le montant définitif des pénalités et une provision de 30 000 € ont été intégrés dans le réalisé pour 2024.

4- LE RAPPORT DU COMMISSAIRE AUX COMPTES

GILBERT FRANQUEMAGNE (EI)
EXPERT-COMPTABLE
Région Paris-Ile-de-France
COMMISSAIRE AUX COMPTES
Compagnie Régionale de Paris
25 rue Francoeur
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 2024

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

Association régie par la loi du 1er 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 2024

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 2024, 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.

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 10 juin 2025.

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 13 juin 2025

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 28 345 € et l'affectation de cet excédent aux fonds propres.

5- QUESTIONS DIVERSES

Les membres du conseil d'administration insistent et demandent que NEWREST présente ses engagements et l'état d'avancement de ceux déjà pris (CA 06/02/25)

1 – promouvoir les repas à emporter click and collect

a. Simplifier l'application pour éviter d'avoir 2 comptes (1 compte Newrest pour gérer le rechargement et 1 compte pour gérer les commandes click and collect)

Réponse NEWREST : impossible actuellement (développement nécessaire)
Demande maintenue

b. Simplifier le click and collect pour permettre des commandes groupées self et cafétéria, sachant que le self déclenche le droit d'admission et la subvention (hors boissons) mais pas la cafétéria conformément à la réglementation)

Réponse NEWREST : impossible actuellement (développement nécessaire)
Demande maintenue

c. Simplifier le click and collect en n'ayant plus un numéro de commande et un numéro de réservation mais un numéro unique (faciliter la gestion lors de la distribution notamment pour la police dont la fréquentation a fortement diminué ; éviter les copies d'écran rendues nécessaires pour que les commandes soient retrouvées à la cafétéria)

Réponse NEWREST : impossible actuellement (développement nécessaire)
Demande maintenue

d. Augmenter l'attractivité du click and collect en diversifiant les propositions à l'identique de celles du self (prévu dans le contrat) assiettes d'accompagnements à intégrer avec son prix ; desserts (s'ils ne peuvent pas être proposés comme au self en raison de leur « fragilité », en proposer d'autres équivalents ; renforcer la variété des fruits proposer des salades.

Réponse NEWREST : mis en place

e. Mettre en ligne les menus sur l'application et le site Bamboo pour l'ensemble de la semaine dès le vendredi après-midi (CA 06/02/25) et les tenir à jour quotidiennement.

Réponse NEWREST : mis en place

Demande maintenue car non fait régulièrement

f. Augmenter l'historique sur l'application (le faire passer à 1 mois)

Réponse NEWREST : demande à faire chiffrer

g. Obtenir le nombre de connexions sur l'application (rechargement et click and collect).

Réponse NEWREST : demande à adresser auprès de son IT

2 – améliorer la gestion des files d'attentes (self, click and collect et cafétéria)

Constat : attente très longue (10 à 15 mn et parfois davantage)

a. Gérer les files d'attente pendant le service, les organiser, orienter et informer les convives (ex : problèmes réseau, possibilité de recharger les badges à la cafétéria…)

b. Ouvrir la deuxième caisse automatiquement

c. Sur cette deuxième caisse, accepter les paiements en caisse en plus des badges déjà chargés

d. Vitesse de service à améliorer sinon perte de convives : utilisation des talkies-walkies nécessaire ; prévoir le nombre nécessaire de personnel aux ilots de distribution en cas d'affluence ; vérifier l'organisation pendant la durée du service, y compris en plonge.

Réponse NEWREST : pris en compte pour mise en oeuvre

e. Cafétéria :

- matérialiser 2 files distinctes café et cafétéria
- régler définitivement les dysfonctionnements de la machine à café et du lecteur de badges car perte de convives en nombre

Réponse NEWREST : pris en compte pour mise en œuvre

f. self : scans

- Les badges alors qu'ils sont alimentés (< à 5) € ne passent pas mais une photo est faite ce qui nécessite de passer en caisse, voire chez le gérant, pour faire annuler la transaction et réintégrer le repas. A chaque fois que le badge est lu, et malgré le voyant lumineux rouge, le système déclenche une photo enregistrant 1 passage.

- Les membres du conseil d'administration demandent que le dispositif soit revu pour réduire la perte de temps : que les lecteurs soient vérifiés, que les photos ne soient pas prises plusieurs fois (lors du retypage, ceci implique une vérification faute de quoi la subvention ne sera pas appliquée : 1 seule subvention par jour autorisée).

Réponse NEWREST : pris en compte pour mise en œuvre

4 – Fréquentation - prix – qualité de service

Les membres du conseil d'administration confirment qu'il est nécessaire pour Newrest :

a. de proposer des prix ou des prestations adaptés

- d'ajouter des prestations complémentaires au bordereau de prix qui, tout en répondant à Egalim, pourront faire l'objet de prix inférieurs à ceux actuellement pratiqués

Réponse NEWREST : indique ne pas être en mesure de le faire ; peut-être référencer de nouveaux fournisseurs, sous réserve de l'accord du service achats

- de proposer des prix anti-gaspillage (ex : fruits de saison ; mettre 2 fruits au lieu quand ils sont petits…)

Réponse NEWREST : à réfléchir

- de clarifier les prix (yaourts et produits laitiers, affichage à mettre en cohérence pendant le service avec ce qui est proposé ; affichage du prix de l'assiette d'accompagnement

Réponse NEWREST : pris en compte pour mise en œuvre

b. de veiller à la qualité de service dont l'importance est à nouveau soulignée (grammages, maintien des choix) :

- **Grammages** : les grammages doivent être respectés par rapport au bordereau de prix mais également entre les différents contenants. Il s'agit d'une demande récurrente depuis la prise d'effet du marché (NEWREST a indiqué depuis février que la verrine entrées et desserts préparés serait remplacée : toujours pas fait à date). Il ne doit pas y avoir non plus de différences hommes / femmes dans ce qui est servi.

Réponse NEWREST : consignes données en ce sens ; achat de nouveaux contenants pour les entrées et desserts présentés ; il reste à les mettre à disposition.

Demande AGRIA : prévoir une date butoir pour début juillet pour les contenants (entrées / desserts présentés).

- **Mettre fin aux ruptures** (contrat : 100 % des prestations jusqu'à 13h15 ; 70% des prestations jusqu'à la fin du service 13h45).

  Sont régulièrement concernées :

  - les cocottes ne sont plus présentées à partir de 12h50.
  - la salade verte notamment quand elle accompagne les pizzas ou les plats complets (ruptures fréquentes et précoces)
  - les plats végétariens ne sont pas proposés jusqu'à la fin du service alors que le contrat prévoit le contraire
  - les entrées et les desserts préparés.

  Réponse NEWREST : réflexion engagée sur les commandes et l'organisation

- **Réapprovisionnement Sald'bar et dessert'bar** à assurer plus régulièrement : les ruptures sont fréquentes et nombreuses. Le choix doit être maintenu jusqu'à la fin du service (ex : salade de fruits ; variété de crudités, de cuiduités et de légumineuse).

  Réponse NEWREST : rappelé aux équipes

  AGRIA : les timbres froids fonctionnent et permettent un stockage de proximité et un réapprovisionnement plus simple. L'organisation mise en place par le prestataire doit en tenir compte.

Le débarrassage est fait trop tôt (stand légumes et salad'bar notamment).

Réponse NEWREST : pris en compte pour mise en oeuvre

- **Variétés** : diversifier les produits laitiers (ex fromage blanc sucré, lait de brebis…), les accompagnements et les entrées proposées au salad'bar, les condiments (vinaigre balsamique, citron, oignons, persil coupés…).

Réponse NEWREST : pris en compte pour mise en œuvre

La Présidente de l'AGRIA

Adeline Girardot