

Conseil d'administration 15 décembre 2025 à 14H30

Salle l'Ecoute s'il pleut - Hôtel du Département et à distance

LES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présents : Adeline Girardot (P); Jean Boidé (D); Emmanuelle Soustre (D); Audrey Robert (D); Nathalie Rousselet (D); Valérie Fidé (Et); Mickael Lestiu (Et); Nathalie Ferreira (Es); Giulia Elain (Es); Didier Guillon (Es); Marie-Agnès Marion (Es); Laura Cortesi (Et);

Membres ayant remis un pouvoir : Nathalie Mahé (Et); Christophe Pellegrin (Et); Solenn Declerck (Et); Laurent Broudisou (Es)

Excusés : Thibault Bœuf (Et); Véronique Quentier (D).

6 membres étant présents, la Présidente constate que le quorum est atteint et que le Conseil d'administration peut valablement siéger.

Autres présents à titre technique : Cabinet Inextenso (Claude Langinier); Commissaire aux comptes (Gilbert Franquemagne); Newrest (Stéphanie Guilmar, Olivier Romey arrivés en cours de séance).

LES MEMBRES DE LA COMMISSION DE SURVEILLANCE (sans droit de vote)

Présents : Sébastien Laridon (Es), Emmanuelle Milian (D)

Excusés : Johann Mougenot (D); Bertrand Langlet (D); Romain Dubois (D); Ugo Thomas (Et); Elodie De Sa (Es).

Conformément aux statuts, le Bureau de l'association, s'est réuni le 26 novembre 2025 à 14H00, en présence du cabinet comptable Inextenso.

1- REMPLACEMENT DES MEMBRES DEMISSIONNAIRES

Conseil d'administration

Madame la Présidente a reçu :

- la démission de Monsieur Jean Boidé le 24/11 comme désigné,
- la démission de Monsieur Mickael Lestiu DDFIP le 24/11 comme membre élu titulaire pour les administrations déconcentrées,
- la candidature de Monsieur Mickael Lestiu DDFIP le 24/11 comme membre désigné pour remplacer Monsieur Jean Boidé.
 - Madame Laura Cortesi (1ère suppléante élue pour les administrations déconcentrées) le remplace en tant que membre élu titulaire,
 - Monsieur Laurent Broudisou (2ème suppléant élu sur la même liste) devient 1^{er} suppléant élu,
- la candidature de Madame Katia Mateu DSDEN le 10/12 pour occuper le siège de membre suppléant élu par cooptation.

Les membres du Conseil d'administration valident à l'unanimité la candidature par cooptation de Madame Katia Mateu en tant que membre suppléant élu par les adhérents pour les administrations déconcentrées.

Cette candidature sera présentée pour validation lors de la prochaine assemblée générale.

CONSEIL D'ADMINISTRATION		
Membres désignés par les administrations <ul style="list-style-type: none"> ❑ Adeline Girardot, Département de l'Essonne, Présidente ❑ Audrey Robert, Département de l'Essonne, ❑ Véronique Quentier, Préfecture de l'Essonne, ❑ Nathalie Rousselet, Secrétariat général commun départemental ❑ Emmanuelle Soustre, Direction des services départementaux de l'éducation nationale, ❑ Mickaël Lestiu, Direction départementale des finances publiques, Trésorier de l'Agria 	Titulaires élus par les agents <ul style="list-style-type: none"> ❑ Christophe Pellegrin, Département de l'Essonne, ❑ Thibault Boeuf, Département de l'Essonne ❑ Nathalie Mahé, Secrétariat général commun départemental, ❑ Valérie Fidé, Secrétariat général commun départemental, ❑ Solenne Declerck, Tribunal judiciaire de l'Essonne, ❑ Laura Cortesi, Direction départementale des finances publiques 	Suppléants élus par les adhérents <ul style="list-style-type: none"> ❑ Marie-Agnès Marion, Département de l'Essonne ❑ Didier Guillon, Département de l'Essonne ❑ Giulia Elain, Secrétariat général commun départemental ❑ Nathalie Ferreira, Secrétariat général commun départemental ❑ Laurent Broudisou, Direction régionale des affaires culturelles ❑ Katia Mateu Direction des services départementaux de l'éducation nationale

Commission de surveillance

Madame la Présidente a reçu la candidature de Monsieur Johann Mougenot, Secrétaire général de la Préfecture, en tant que membre désigné pour être Président de la commission de surveillance.

COMMISSION DE SURVEILLANCE		
Membres désignés par les administrations <ul style="list-style-type: none"> ❑ Johann Mougenot, Secrétaire général de la Préfecture, Président ❑ Bertrand Langlet, Département de l'Essonne 	Titulaires élus par les agents <ul style="list-style-type: none"> ❑ Emmanuelle Milian, Département de l'Essonne ❑ Ugo Thomas, Préfecture de l'Essonne 	Suppléants élus par les adhérents <ul style="list-style-type: none"> ❑ 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 <ul style="list-style-type: none"> ❑ Romain Dubois, DDFIP, Administration déconcentrée, nommé par la Présidente de l'AGRIA 		

2- REPARATIONS - ETAT D'AVANCEMENT

Madame la Présidente de l'AGRIA présente les dépenses engagées par l'AGRIA pour les réparations des équipements de cuisine.

Dépenses concernant les équipements de cuisine € TTC	Immobilisations € TTC	Dépenses réparations € TTC
97 184	44 636,47 (3 armoires froides à échelles, 1 fontaine et des pièces machines) 11 982,72 (1 four à pâtisserie)	40 564
6 861	Devis en cours	

2 contrats de maintenance hors pièces détachées – durée 1 an

1 contrat notifié à la société **Roussel** (prise d'effet au 01/12/25) chambres froides / installation toit / préparation chaude :

- maintenance préventive 4 385 € HT soit 5262 € TTC
- entretien, dépannages incluant les frais de main d'œuvre et les frais de déplacement 2 040 € HT soit 2 448 € TTC

1 en cours de traitement avec **Froid 77** (prise d'effet prévue courant janvier 2026) ilots de distribution (vitrines, étuves froides et chaudes, plaques vitrocéramiques / préparations froides / cafétéria / pâtisserie)

- maintenance préventive 8 197,20 € HT soit 9 836,64 € TTC
- entretien, dépannages incluant les frais de main d'œuvre et les frais de déplacement 5 712,00 € HT soit 6 854,40 € TTC

Les membres du conseil d'administration demandent comment ont été faits ces choix et comment vont intervenir les deux prestataires.

Madame la Présidente précise que chaque prestataire intervient sur un périmètre différent, par rapport à une liste identifiée de matériels et / ou de zones :

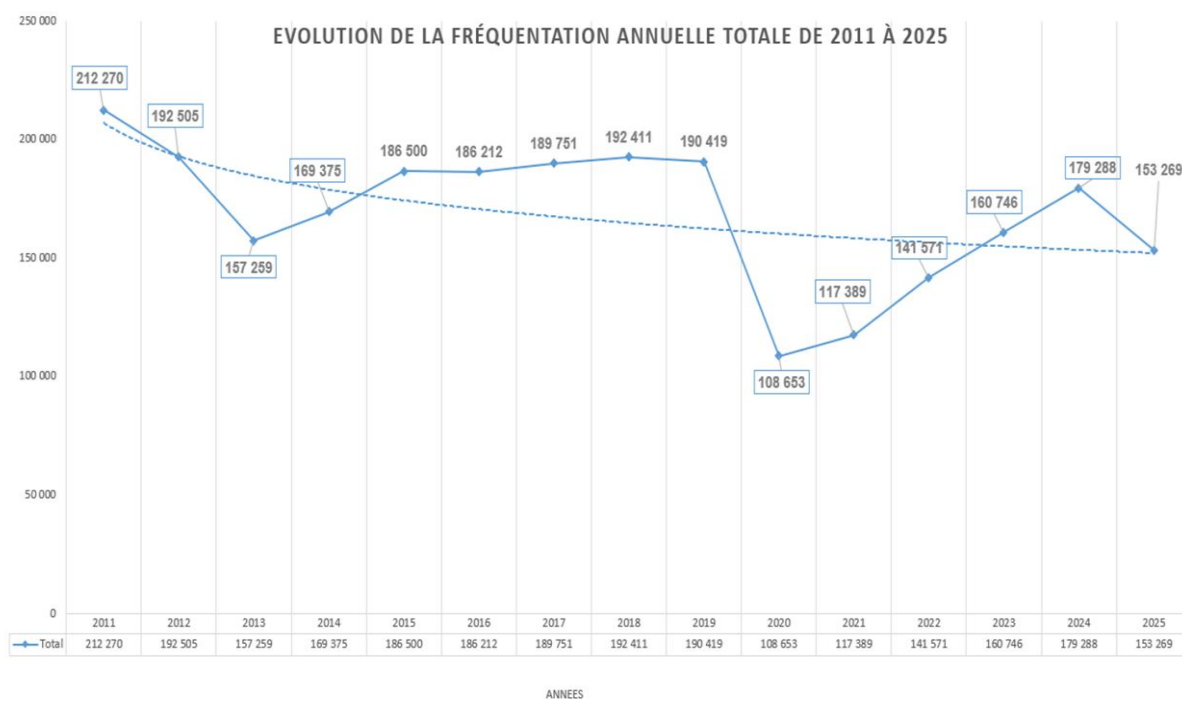
- Roussel principalement le froid chambres froides et leur circuit de gestion ainsi que la zone de préparation chaude;
- Froid 77 plus cher mais réactivité plus grande pour des interventions sur les équipements du self, des zones de préparations froides, de la plonge).

Pannes bloquantes (très très urgentes)	Pannes non-bloquantes (urgentes)	Pannes non-bloquantes
Empêchent le bon déroulement du service Empêchent la conservation des denrées périssables Risque pour l'hygiène et / ou la sécurité	Pannes pour lesquelles aucune solution de contournement ne peut être trouvée sur site	Pannes pour lesquelles une solution de contournement temporaire peut être trouvée
4 h ouvrables	2 j ouvrables	5 j ouvrables

3- FREQUENTATION DU RIA - EVOLUTION

Elaboration du BP 2025 estimation du nombre de repas annuels: **177 000 repas**

Réalisation estimée au 31/12/25 : 167 000 passages maximum soit une diminution de -6,85 %)



Fréquentation mensuelle 2025

mois	2022	2023	2024	2025	% variation 2023 - 2025	% variation 2024 - 2025
janvier	9 726	15 094	16 020	15 996	5,98%	-0,15%
février	10 883	12 921	15 115	13 590	5,18%	-10,09%
mars	14 290	13 039	15 871	15 023	15,22%	-5,34%
avril	11 032	12 289	14 931	13 852	12,72%	-7,23%
mai	12 028	12 361	14 286	12 896	4,33%	-9,73%
juin	12 334	15 137	15 524	14 134	-6,63%	-8,95%
juillet	8 774	11 195	14 463	12 038	7,53%	-16,77%
août	9 104	8 997	10 355	9 388	4,35%	-9,34%
septembre	14 382	15 441	16 577	16 315	5,66%	-1,58%
octobre	13 460	15 633	17 968	15 842	1,34%	-11,83%
novembre	13 516	15 936	15 286	14 195	-10,92%	-7,14%
décembre	12 042	12 703	12 892	0		
	141 571	160 746	179 288	153 269	-4,65%	Sur novembre -7,89% En 2024, 166 396 passages

Madame la Présidente de l'AGRIA souligne que la baisse de fréquentation est liée aux files d'attente qui font partir les convives (cf ci-après).

L'AGRIA constate des améliorations sur le mois de novembre :

- Salad'bar : service correctement assuré jusqu'à la fin prévue et moins de ruptures de petits contenants,
- Approvisionnement et gestion des entrées et des desserts préparés (stockage réserves froides),
- Efforts poursuivis sur le menu petits prix.

Les membres du conseil d'administration relèvent la poursuite des mêmes problématiques que celles déjà soulevées depuis le début du marché

- Défaut d'organisation des services
 - Files d'attentes cafétéria et click and collect trop longues (temps de service = les convives partent, perte de recettes).
 - Incohérences de réapprovisionnements pendant le service
les agents semblent perdus lors du service, sans organisation pour le réassort
 - Files d'attente aux ilots et aux caisses : trop de monde ; à revoir : vitesse de service et / ou nombre de personnes insuffisant assurant la distribution ; la deuxième caisse qui peut être vide alors qu'elle devrait être ouverte en période d'affluence car la caissière est obligée d'aller aider au sein du self, pour décharger les autres ilots (ex : 15/12/25). Ceci rend incertaines les vérifications des passages des formations sur présentation de tickets.
- Grammages incertains (cocottes parfois énormes, parfois très peu). L'AGRIA note que les cocottes constituent des plats complets dont le grammage est de 300 à 350 gr au BP.
- Ruptures : cocottes, plats pressés, plats végétariens, stand légumes (débarrassage souvent trop tôt, à partir de 13h20).
- Manque d'affichage et de traçabilité, en cas de rupture des plats prévus (15/12/25 Crêpes remplacées par des nuggets sans modification de l'affichage).

Madame la présidente de l'AGRIA a demandé au cabinet ARBEA de présenter un suivi de la prestation de restauration, sur la base des audits qu'il a réalisés (cf annexe).

Newrest dit que si l'AGRIA n'est pas contente de la prestation de Newrest, elle n'a qu'à résilier le marché, en application du CCAP.

L'AGRIA précise que l'objectif n'est pas celui-là mais bien de connaître les propositions d'amélioration de la réalisation de la prestation par Newrest.

L'AGRIA trouve dommageable de ne pas avoir eu, en retour, les mesures préconisées par le conseiller culinaire missionné par Newrest pour améliorer l'organisation du site. La présence de ce conseiller avait été annoncée par Madame Guilmarde lors de la dernière réunion trimestrielle du 30/10/25.

Newrest ne comprend pas que l'AGRIA ne se rende pas compte des améliorations.

- Caisses et scans : les membres du conseil d'administration et la Présidente de l'AGRIA insistent sur les réticences des convives à passer aux scans, en raison des erreurs fréquentes de retypage des plateaux, et des problèmes aléatoires de lecture des badges (badge inconnu, que les badges soient récents ou anciens), obligeant à aller ensuite faire la queue en caisse.
 - Il avait été convenu par Stéphanie Guilmarde, lors des réunions trimestrielles avec l'AGRIA et ARBEA, que Monsieur O. Romey devait demander le changement du scan situé à gauche de la caisse centrale. L'AGRIA est en attente de ce changement.
En réponse, Madame Stéphanie Guilmarde informe Madame la Présidente et le conseil d'administration que Monsieur Stéven Raymond a audité les passages aux scans : il confirme que les erreurs ne viennent pas des lecteurs ou des scans, mais sont dues aux convives qui n'ont pas 5 € sur leur badge.
 - Madame la Présidente de l'AGRIA et plusieurs membres du conseil d'administration confirment qu'ils ont eu ce type de problème, malgré un solde créditeur supérieur à 5€. Plusieurs messages de signalement ont été envoyés en ce sens à Newrest, sans amélioration jusqu'à présent.

► **Le conseil d'administration demande les résultats de l'audit et les statistiques afférentes, avec les explications nécessaires par situation.**

4- PROCEDURES JURIDIQUES

- a) L'AGRIA a saisi le Département depuis novembre 2022 pour lui demander d'activer la garantie décennale concernant les travaux, dont il a été maître d'ouvrage jusqu'en 2014, sur les 2 points suivants :
- Chutes récurrentes et aléatoires de dalles de plafond, constituant un risque pour le personnel du prestataire de restauration et les convives
 - Fuites non expliquées entre le niveau 1 et le niveau 0

Une expertise judiciaire est en cours.

- Il a été reconnu la non-conformité de l'installation de la structure qui supporte les dalles de plafond. Les travaux sont en attente de mise en œuvre par le Département.
- Concernant les fuites, une suite matérialisée par des carottages et une étude des joints de carrelage est attendue.

- b) Saisine du Procureur par le Département concernant l'ancien président de l'AGRIA Jean-Christophe Frachet

Le procureur ayant classé la procédure, le Conseil d'administration est sollicité pour savoir s'il faut poursuivre ou non.

► **Les membres du Conseil d'administration votent à l'unanimité contre la poursuite de la procédure.**

5- VOTE DU BUDGET PRIMITIF 2025

Le cabinet comptable Inextenso présente le projet de budget 2026, qui a été réalisé en tenant compte des éléments suivants : estimation de 160 000 passages annuels au regard de la fréquentation de 2025 et risque de modification des modalités d'attribution des subventions par les administrations au regard du contexte des contraintes budgétaires nationales.

50 000 € prévus en investissement : la Présidente de l'AGRIA indique que le lave-plateaux risque de devoir être changé, malgré les réparations régulières.

Absence de révision des prix pour 2026 (cf ci-après article 6.3 du présent document).

Les membres du Conseil d'administration adoptent à l'unanimité le budget 2026.

AGRIA

Budget

2026

Etabli le 26-11-2025

Hypothèses retenues :

Fréquentation convives: 160000

Dotations aux amortissements: amortissement des immobilisations présentes au 31-12-2025 + prévisionnel 2026

Les autres postes de charges sont évalués selon vos indications:

Augmentation des produits alimentaires: pas d'augmentation de prix sur 2026. Budget sans indexation

Hypothèse d'investissement: 50000 € vitrines réfrigérées + étuves chaudes + lave-plateaux

Dépenses			Recettes		
Libellés	Budget 2026	Budget 2025	Libellés	Budget 2026	Budget 2025
606300 Petit Equipement et fournitures	3 000 €	4 000 €	701 020 NEWREST - Contribution repas	638 239 €	719 104 €
611400 Collecte déchets	- €	- €	Perçus pour compte		
La collecte des déchets est assurée par NEWREST et la communauté d'agallo				- €	- €
611500 NEWREST - alimentaire	779 650 €	924 000 €	701 110 Subventions interministérielles PAM	132 008 €	119 461 €
Selon contrat NEWREST 2025			701 210 Contribution repas NEWREST	818 533 €	946 254 €
611510 NEWREST - frais fixes admission	782 435 €	854 000 €	Refacturation aux administrations		
Selon contrat NEWREST 2025			701 310 Frais de bouche admission		- €
614000 Charges cité administrative pour extérieurs	- €	- €	701 410 Alimentaires	- €	- €
615200 Entretien immobilier	900 €	1 200 €	708 000 Refacturation des frais de fonctionnement	91 903 €	102 280 €
traitement des nuisibles (900 € en 2024) et pas de traitement en 2025					
615600 Maintenance	35 000 €	46 000 €	708 000 Refacturation des investissements	50 000 €	29 250 €
Safexis					
Apave			778000 Produits exceptionnels	- €	- €
prestataire entretien et contrat annuel			781500 Reprise provision pour risque	- €	- €
615610 Maintenance site internet	2 500 €	2 500 €	787250 Reprise dotations aux amort. dérogatoires	30 920 €	22 179 €
			dotation des immos > 2016 + dotation 2026 sur invest prev		
616000 Assurance	5 118 €	4 750 €	740000 Subvention Préfecture Région	- €	- €
622600 Expert-comptable	20 335 €	19 743 €			
622620 Commissaire aux comptes	4 120 €	4 000 €			
622630 Avocat	5 500 €	5 500 €			
622640 Assistance administrative	14 000 €	16 000 €			
Arbée mission annuelle 14k€					
623100 Frais de publication de marchés publics	800 €	800 €			
623600 Animation et repas de Noël	- €	- €			
626000 Internet	530 €	160 €			
OVH + AWS					
627500 Frais bancaires	100 €	250 €			
681120 Dotations aux amortissements	30 920 €	22 179 €			
El immo-amorts prev 2026 + dotation 2026 sur investissements prévisionnels					
687250 Dotations aux amortissements dérogatoire	50 000 €	30 000 €			
soit la provision investissement vo					
Excédent	26 695 €	3 446 €	Déficit	- €	- €
Total des Dépenses	1 761 603 €	1 938 528 €	Total des Recettes	1 761 603 €	1 938 528 €

Frais prestataire restaurant	1 562 085	1 778 000	recette restaurant	1 588 790	1 784 819
			Marge	26 695	6 819
			nombre de repas	160 000	175 000
			Marge par plateau	0,16684	0,038966

6- EXECUTION DU MARCHE NEWREST

1) Point facturation

- Malgré un travail engagé par Newrest au regard des demandes formulées par l'AGRIA, les justificatifs ne permettent pas une refacturation claire et immédiate aux adhérents, sans un retravail de formalisation et un recalcul mensuel par l'AGRIA.
- Dans les justificatifs reçus, constat d'erreurs récurrentes d'affectation des convives sur les groupes tarifaires (en dehors des erreurs possibles des adhérents) : erreurs lors de la création des badges par Newrest, malgré des demandes précises des adhérents ou erreurs d'affectation de groupes lors du passage des badges en caisse par Newrest, sans lien les indications fournies >> impacte le niveau subvention accordé, rendant parfois impossible la refacturation par l'AGRIA. Ces erreurs se poursuivent, malgré des demandes régulières de vérifications de l'AGRIA à Newrest.

- c) Post-paiement (prise en charge de la totalité du repas par l'adhérent, frais fixes et denrées donnant lieu à refacturation par l'AGRIA) : erreur d'affectation de groupe ; incohérences entre le nombre de tickets physiques et les données enregistrées en caisse, malgré des messages d'alerte récurrents >> pas de refacturation possible par l'AGRIA ou refacturation partielle. A partir de la facturation de novembre, sur demande du chef de secteur, Newrest a mis en place une vérification quotidienne de la cohérence entre les tickets et les données caisse.
- d) Agents sans badges et sans passages non supprimés à ce jour, malgré des demandes régulières de l'AGRIA >> impact sur l'AGRIA et sur les adhérents qui ont l'impression que l'AGRIA n'a pas demandé à Newrest la mise à jour des listes agents, listes comptes en octobre. Ces absences de mises à jour auront un impact sur l'exactitude du contenu de la base de données Newrest.
- e) Admission / subvention : des questionnements

Si le nombre global de passages peut apparaître comme exact, des situations individuelles ne peuvent pas être expliquées par l'AGRIA auprès des adhérents.

- Soit des admissions supérieures aux subventions (hors passages forcés, post-paiement et groupe sans subvention)
- Soit des admissions inférieures aux subventions.

Des explications ont été demandées en mai puis en octobre, à Newrest, sur la facturation établie depuis le début d'année, sans réponse actuellement, sauf concernant le mois d'octobre :

- Il apparaît que les annulations qui figuraient dans la facturation du mois d'octobre correspondaient à des passages du mois de février et du mois de septembre.
- Il reste à traiter par Newrest les demandes relatives aux autres mois.

2) Paiement avec la carte titres restaurant

Une carte titre restaurant implique une participation employeur. Son utilisation ne peut être autorisée que pour les paiements correspondant à un droit d'admission en extérieur, et éviter ainsi une double participation employeur et enfin, une inégalité de traitement entre les convives.

Le conseil d'administration demande à Newrest s'il accepte ce mode de règlement.

Réponse Newrest : il faut changer les TPE. S'agissant de location, il n'y aura pas de frais supplémentaire, sous réserve de la rédaction du marché.

 **Les membres du conseil d'administration décident que ce point devra être réabordé lors d'un prochain conseil d'administration, au regard de l'analyse de la rédaction des clauses du marché.**

3) Révision des prix

Madame la Présidente de l'AGRIA informe le Conseil d'administration qu'elle a reçu un courrier de la part de Newrest demandant l'application des clauses de révision de prix (courrier daté du 26/11/25 déposé le 01/12/25).

Madame la Présidente de l'AGRIA informe le conseil d'administration que cette demande ne pourra pas être satisfaite, puisque la demande ne respecte pas les conditions prévues au CCAP (la proposition devait être reçue 2 mois pleins au plus tard avant son application au 01/01/26, accompagnée du bordereau de prix modifié).

 **Un courrier de réponse va être adressé à Newrest en ce sens.**

4) Pénalités

L'AGRIA a envoyé un courrier le 19/11 pour avertir Newrest que l'AGRIA allait appliquer les pénalités au vu des non-conformités et dysfonctionnements constatés soit un montant de 332 910,37 € sur la période de janvier à octobre pour les audits et de janvier à septembre pour les analyses micro-biologiques réalisées par le laboratoire missionné par NEWREST.

La partie des pénalités relative à l'hygiène ne peut être appliquée en l'état, au motif que l'envoi d'une lettre de mise en demeure était prévu pour cette partie spécifique.

Désignation de la pénalité	Montant de la pénalité (en € en HT)	Montant associé (en € en HT)
HYGIÈNE		275 900,00
Non-respect de l'application de la réglementation hygiène et sécurité alimentaire, en vigueur	1 non-conformité majeure sur un constat → une lettre recommandée comptant pour un 1er avertissement + 5000€	145 000,00
	1 non-conformité majeure sur un 2ème constat → 2ème courrier d'avertissement + 5000€	65 000,00
	A compter de la constatation d'une non-conformité majeure sur un 2ème ou 3ème constat, le client se réserve le droit de décider de la résiliation du contrat aux torts exclusifs du titulaire	65 000,00
Défaut de port des vêtements de travail et des protections spécifiques à l'exécution des prestations Défaut de propreté des vêtements de travail	100€ par manquement constaté	900,00
NETTOYAGE ET DÉGRADATIONS		10 400,00
Nettoyage non conforme au plan de nettoyage des locaux	150€ par zone constatée	6 900,00
Non-respect des engagements pris pour le nettoyage des locaux	500€ par zone constatée	3 500,00
OBLIGATIONS DE CONTRÔLE		7 700,00
Non-application des actions correctives suites aux audits Non-conformité récurrente d'un audit à l'autre	50€ par action corrective non mise en œuvre ou non pérenne	2 200,00
Résultats d'analyse par le laboratoire : 80 < - < 100% de résultats conformes	Information immédiate au client et mise en place des actions correctives adaptées + 500€	1 500,00
Résultats d'analyse par le laboratoire : < 80% de résultats conformes	Information immédiate au client et mise en place des actions correctives adaptées + 1000€	4 000,00
LABELS ET CERTIFICATS		2 000,00
Tromperie sur les labels ou les certificats : utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou aux certificats présentés	2000€ par infraction constatée (sur simple constat)	2 000,00

Désignation de la pénalité	Montant de la pénalité (en € HT)	Montant associé (en € HT)
PRESTATIONS		36 510,37
Non-respect de l'effectif des personnels mentionnés dans l'offre du Titulaire	Déduction du salaire correspondant à l'effectif manquant du montant mensuel pour chaque jour d'absence A partir du 2ème jour, application d'une pénalité supplémentaire égale à 10 % du montant de ce salaire	17 406,65
Non présentation des plans alimentaires et de menus au client, dans les délais attendus par le client.	Après mise en demeure par courriel sans réponse sous 5 jours ouvrés. 1500 par cycle de 5 semaines.	9 000,00
Non application des plans de menus validés par le client. décision unilatérale de changement de menu (sauf modifications validée par l'AGRIA)	500€ simple constat	4 000,00
Non-respect des grammages contractuels. (+/- 10 %)	Calcul du surcoût payé par les usagers, majoré de 150€ par manquement constaté (constat sur un échantillon de 5).	1 453,72
Rupture des périphériques contractuels en cours de service avant l'heure de fin de service définie au contrat article "Dispositions de fin de service".	50€ par périphérique	450,00
Rupture des plats garnis contractuels en cours de service avant l'heure de fin de service définie au contrat article "Dispositions de fin de service".	100€ par plat garni manquant	500,00
Non-respect des engagements sur la gestion des files d'attente, la réservation des repas, la vente à emporter, les conditionnements réemployables et autres solutions.	500€ par infraction constatée	2 500,00
Non-respect des tableaux de fréquences d'apparition et/ou de la saisonnalité des produits	500€ par cycle de menus	1 000,00
Défaut d'information ou absence de l'affichage de l'origine des produits (ex : viandes...)	100€ par carence constatée (constat simple)	200,00
PRIX		400,00
Non-respect des prix contractuels des périphériques	50€ par périphérique	100,00
Non-respect des prix contractuels des plats garnis	100€ par plat garni	300,00
Montant total applicable sur le mois (en € HT)		332 910,37

Montant du marché (= paiements de l'AGRIA à Newrest)	Montant des pénalités	Soit %	Montant du chiffre d'affaires € HT perçu par Newrest (self et click and collect hors cafétéria)	Montant des pénalités	Soit % par rapport au CA HT
783 726,48 € TTC	332 910 €	46,73%	1 217 986,68 € HT	332 910 €	24,23 %

Madame la Présidente de l'AGRIA précise qu'elle avait indiqué à Madame Stéphanie Guilnard que l'AGRIA était prête à moduler les pénalités à la baisse, au regard des arguments qui allaient être avancés, en retour, dans le courrier argumenté attendu de Newrest mais également, en tenant compte des améliorations constatées d'exécution du marché.



L'AGRIA est en attente du courrier de réponse de Newrest.



Monsieur le Commissaire aux comptes précise que les pénalités ne pourront être inscrites en recettes exceptionnelles dans le réalisé 2025 que si elles sont négociées et validées par le conseil d'administration avant le 31/12/2025.

Evolution du personnel Newrest

Madame la Présidente de l'AGRIA informe le conseil d'administration, qu'à la suite de la réception par Newrest du courrier envoyé par l'AGRIA, l'état d'esprit des échanges qu'elle avait engagés avec sa correspondante désignée Madame Stéphanie Guilnard, Directrice générale, dans un esprit commun de négociation, n'a pas été poursuivi.

Madame la Présidente de l'AGRIA fait part au conseil d'administration que, par mail du 5 décembre 2025 à son intention, Newrest l'a informée avoir remplacé le chef de secteur Paul Rigoni par Monsieur Stéven Raymond.

En effet, Madame la Présidente de l'AGRIA précise qu'elle avait signalé à Newrest, lors des réunions trimestrielles et de ses échanges avec Newrest, son constat :

- Lorsque Monsieur Paul Rigoni était présent sur site, absence d'intervention et d'action et absence de présence en salle pour aider son équipe, même en cas d'affluence importante,
- Quant à Monsieur Romey, la porte de son bureau est fermée et il est très rarement en salle, sauf lorsque le chef de secteur ou la Directrice générale est sur site.



Le conseil d'administration est tenu informé des échanges avec Monsieur Stéven Raymond.

Echanges centre le conseil d'administration / Newrest

Newrest confirme que le changement de chef de secteur ne remet pas en cause l'organisation modifiée annoncée par Newrest, lors de la réunion trimestrielle du 30/10/25 : Monsieur Olivier Romey, en tant que responsable du site, gère tout. L'AGRIA doit s'adresser à uniquement, en tant que référent de premier niveau, pour le quotidien du RIA.

A propos de cette nouvelle organisation, l'AGRIA précise que Newrest devait établir le détail de la répartition des charges entre les intervenants, y compris pendant le service, et définir des fiches de poste génériques.

- L'AGRIA précise que la fiche de répartition des tâches, après une relecture commune avec M. le Trésorier et avec le Cabinet ARBEA, doit être retravaillée et approfondie. Elle n'est pas utilisable en l'état, n'est pas opérationnelle et ne répond pas à la demande.
 - Newrest estime que la fiche convient en l'état.
 - L'AGRIA maintient sa demande d'approfondissement, auprès de Madame Stéphanie Guilmar.
 - L'AGRIA n'a pas été destinataire des fiches de poste. Newrest répond que les communiquer à l'AGRIA constituerait de l'ingérence. L'AGRIA à laquelle Newrest avait dit qu'elle l'associerait à la démarche reconnaît qu'elle a peut-être mal compris ce point.
- L'AGRIA demande à Newrest de lui préciser quel est le nombre précis d'ETP actuellement sur site.

Aucune réponse précise n'est apportée par Newrest, si ce n'est qu'elle est conforme au contrat.

Le Conseil d'administration, au regard des problèmes récurrents de Newrest en matière d'hygiène, attestés par les audits réalisés régulièrement, demande si, de la même manière que dans les collèges, une personne est clairement désignée pour assurer ces contrôles en interne.

Newrest indique que les contrôles de l'hygiène appartiennent à l'ensemble de l'équipe dans un but de responsabilisation de chacun, sous la responsabilité du chef de cuisine (actuellement, l'adjoint, Monsieur Morgan Gabriele par interim).

Le Conseil d'administration demande comment s'expliquent les problèmes récurrents rencontrés par Newrest en matière d'hygiène et d'organisation des services.

Newrest répond qu'il lui a fallu reprendre une équipe qu'elle ne connaissait pas, apprendre à la connaître, engager un travail pour la souder (cf ci-dessous) et la rendre plus professionnelle et intervenir dans les locaux vétustes qui n'étaient pas aux normes.

C'est fin octobre que Newrest a estimé nécessaire de revoir l'organisation sur site. Cette organisation valorise le directeur du site monsieur Olivier Romey par qui toutes les demandes doivent passer.

Un membre du Conseil d'administration indique avoir relancé plusieurs fois une demande de remboursement par l'intermédiaire de l'application et n'avoir jamais eu de réponse.

L'AGRIA fait également remarquer qu'elle a accepté que le délai de création des badges soit prorogé à 48 h au lieu des 24 h prévues dans le CCAP.

Sur ce point d'ailleurs, en réponse aux demandes des adhérents pour avoir la visibilité nécessaire sur l'état d'avancement et les badges disponibles, l'AGRIA a demandé que Monsieur Olivier Romey confirme auprès de ses référents, la création des badges en lien avec chaque demande reçue.

Cette pratique a fait ses preuves. Elle éviterait la situation dont a été avertie l'AGRIA : deux demandes de badges en date des 17/11/25 et 02/12/25, non traitées à ce jour, malgré des relances de la part des agents.

En l'absence de retour de Newrest, l'AGRIA rappelle qu'elle a envoyé, le 04/12/25, un mail informant Newrest que l'intervention annuelle contre les nuisibles était programmée en zone de production chaude et en lave-batterie et que des actions étaient attendues de la part de Newrest, avant et après celle-ci.

En réponse, Madame Stéphanie Guilnard saisit le conseil d'administration de l'AGRIA pour l'informer du fait que Monsieur Olivier Romey est submergé par l'activité, la création de badges, la gestion des badges pendant le service, les annulations de tickets, la gestion des mails, le suivi de l'exécution du marché, sachant qu'il est également dans l'attente des recrutements des remplaçants des 3 membres du personnel qui sont partis depuis septembre 2025 (Magasinier, chef de cuisine, 1 EDR), obligeant l'adjoint Monsieur Morgan Gabriele à assurer le rôle de chef de cuisine et rendant sa présence quasiment impossible au bureau.

- L'AGRIA souligne que l'appui administratif qui avait été convenu par Madame Stéphanie Guilnard, lors de la réunion trimestrielle, est parti en novembre et lui demande ce qui est prévu pour soulager la charge de M. Romey sur ce point.
 - Madame Stéphanie Guilnard précise qu'étant donné qu'il est seul au bureau et dans l'attente des recrutements, il aurait besoin de manière continue, d'une secrétaire et concernant l'hygiène, d'une apprentie QHSE.
 - Or, Newrest n'est pas en mesure d'affecter davantage de personnel, le personnel étant adapté à la tranche de fréquentation mensuelle.
- L'AGRIA demande à connaître le nombre de mails traités au quotidien, y compris ceux transmis par l'intermédiaire de l'application dont elle n'a pas connaissance.

7- ELECTION DU TRESORIER

Suite à la démission de Monsieur Jean Boidé, un nouveau Trésorier doit être désigné.

Une candidature a été enregistrée : Monsieur Mickaël Lestiu (DDFIP).

 **Les membres du Conseil d'administration désignent à l'unanimité comme Trésorier**

M Mickaël Lestiu (DDFIP)

8- MODIFICATION DES STATUTS

L'ordonnance de 2023 étend la responsabilité des gestionnaires publics et les sanctions applicables.

Il est nécessaire de prévoir une délégation formelle pour le trésorier et la secrétaire administrative de l'AGRIA, pour ordonnancer les « dépenses urgentes », en l'absence de son ou sa président (e).

ARTICLE 25

Le président de l'association incarne la personnalité morale de l'association. Il représente de plein droit l'association devant la justice. Il organise et contrôle l'ensemble des activités de l'association.

A l'exception du pouvoir d'ester en justice, il peut déléguer ses responsabilités au vice-président, qui est tenu de le seconder; ainsi qu'aux autres membres du bureau.

Il présente chaque année le rapport moral de l'association à l'assemblée générale.

ARTICLE 26

Le secrétaire est responsable de la tenue des registres et des archives. Il assure des tâches administratives. Il rédige les procès-verbaux et les comptes rendus des réunions. Il présente chaque année à l'assemblée générale, le rapport d'activité.

ARTICLE 27

Le trésorier, sous le contrôle du président qui ordonnance les dépenses, est responsable de la tenue la comptabilité, de la réalisation des opérations financières nécessitées par la gestion courante de l'association ainsi

que de la préparation du bilan annuel. Il fait la présentation des comptes de l'association chaque année à l'assemblée générale.

En l'absence ou empêchement du Président, le Trésorier et la secrétaire administrative ont délégué pour ordonnancer les dépenses urgentes.



Les membres du Conseil d'administration adoptent à l'unanimité la proposition de rédaction des statuts amendée.

9- FIXATION DES DROITS D'ADMISSION EN L'ABSENCE DE SUBVENTION

Ce point est reporté au prochain conseil d'administration

La Présidente de l'AGRIA

Adeline Girardot



INTRODUCTION

Le cabinet ARBEA réalise, sur demande de l'AGRIA, des audits sur le site. Selon les problématiques observées, un contrôle renforcé sur certains points peut être notifié par l'AGRIA.

L'audit regroupe une partie hygiène et une partie qualité.

Un compte-rendu écrit est réalisé à la suite de chaque audit.

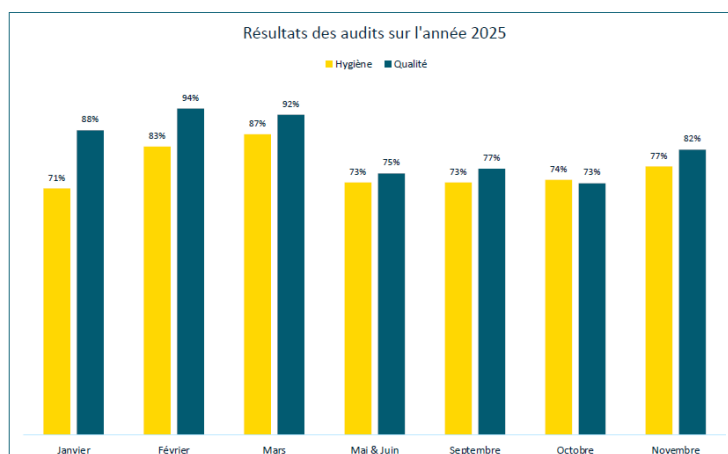
La grille d'audit comprend **210 points de contrôle** (142 points sur la partie hygiène et 68 points sur la partie prestation).

Chaque point de contrôle est pondéré.

La pondération des points permet de mettre en évidence **les points à risques et les non-conformités** affectant la sécurité sanitaire et pouvant impacter la santé du consommateur ou déclencher une TIAC.

Un **plan d'action** est rédigé à la suite de chaque audit. Ce plan d'action doit être complété avec les actions qui auront été mises en place afin de maîtriser les dangers relevés durant l'audit.

La **pérennité de ces actions mises en place** est vérifiée à l'occasion de l'audit suivant.



➤ 7 audits réalisés sur l'année 2025

➤ Sur la partie hygiène, un résultat moyen de 76%, avec une dégradation depuis mars.

➤ Sur la partie qualité, un résultat moyen de 83%, avec une dégradation depuis mars.

➤ Non-conformités majeures récurrentes sur l'année :

- Port des équipements de protection
- Gestion des DLC
- Fréquences de nettoyage

DÉTAILS SUR LA PARTIE HYGIÈNE

Respect du port des équipements de protection individuelle

- Non-conformités récurrentes, non solutionnées :
 - Port de vêtements non propres par-dessus la tenue de cuisine
 - Port de gants sans lavage des mains préalable
- Améliorations et actions correctives pérennes :
 - Port réglementaire de la charlotte

Respect de la marche en avant

- Non-conformités récurrentes, non solutionnées :
 - Absence de séparation des opérations propres et sales (nettoyage pendant la production)
- Améliorations et actions correctives pérennes :
 - Mise en place de procédures adaptées pour une circulation réglementaire des denrées/déchets

Maîtrise de la traçabilité

- Pas de non-conformité récurrente relevée sur ce critère
- L'archivage mis en place est respecté et réglementaire

DÉTAILS SUR LA PARTIE HYGIÈNE

Gestion des plats témoins

- Non-conformités récurrentes, non solutionnées :
 - Absence d'identification de certains plats témoins ou de mention des échantillons sur le récapitulatif
- Améliorations et actions correctives pérennes :
 - Grammages réglementaires des plats témoins

Gestion des DLC

- Non-conformités récurrentes, non solutionnées :
 - Présence de denrées en DLC dépassées dans les chambres froides de stockage
 - Défaut de protection ou d'identification des denrées déconditionnées
- Pas d'amélioration relevée sur ce critère

DÉTAILS SUR LA PARTIE HYGIÈNE

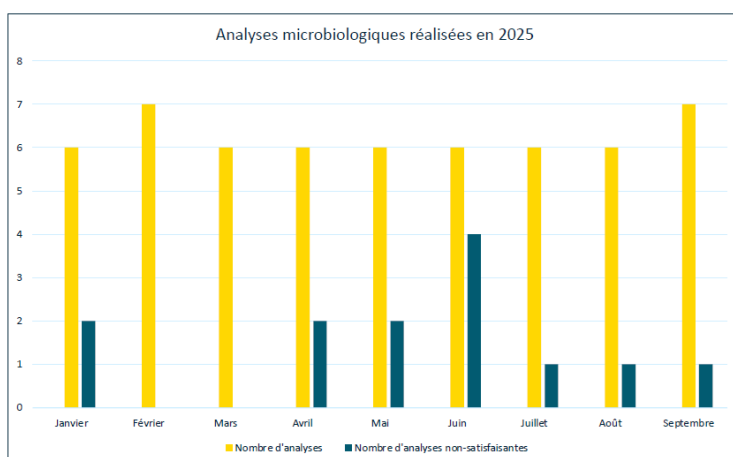
Maîtrise des températures

- Non-conformités récurrentes, non solutionnées :
 - Oubli de prise de température dans certains espaces (table à garniture, chambres froides, ...)
- Améliorations et actions correctives pérennes :
 - Prise de température à réception effectuée de manière réglementaire
 - Enregistrements des dysfonctionnements avec la mise en place d'actions correctives

Nettoyage et désinfection

- Non-conformités récurrentes, non solutionnées :
 - Non respect des fréquences de nettoyage dans de nombreux espaces (local pâtisserie, légumerie, ...)
 - Manque de propreté identifié dans certains espaces (légumerie, chambres froides de stockage, ...)
 - Manque de propreté relevé sur de nombreux ustensiles de cuisine
- Améliorations et actions correctives pérennes :
 - Amélioration de la propreté dans les locaux de cuisine

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES



- Une **augmentation** du nombre d'analyses non satisfaisantes a été observée sur le mois de juin.
- Une **nette amélioration** des résultats est visible depuis juin.
- **Cependant**, aucune analyse microbiologique est conclue totalement satisfaisante depuis le mois de mars.

DÉTAILS SUR LA PARTIE QUALITÉ

Service global

- Non-conformités récurrentes, non solutionnées :
 - Temps d'attente important des convives sur les stands et en caisse
- Améliorations et actions correctives pérennes :
 - Respect des températures réglementaires de service
 - Mise en place de l'équipe dès le début du service
 - Meilleure réactivité dans le réapprovisionnement des préparations

Maintien de l'offre initiale et rupture des préparations

- Non-conformités récurrentes, non solutionnées :
 - Non respect du maintien de l'offre jusqu'à 13h30
 - Nombreuses ruptures des préparations, en particulier les desserts
 - Nombreuses reproductions en cuisine durant le service
- Pas d'amélioration relevée sur ce critère

Respect des menus validés

- Pas de non-conformité majeure sur ce critère
- Améliorations et actions correctives pérennes :
 - Respect des menus validés

Affichage du menu

- Non-conformités récurrentes, non solutionnées :
 - Non affichage de certaines préparations sur les écrans
 - Défaut d'actualisation de l'affichage en cas de modification durant le service
- Améliorations et actions correctives pérennes :
 - Meilleure visibilité du menu malin
 - Affichage du prix pour une assiette d'accompagnement supplémentaire

Respect de la loi EGALIM

- Réglementation : 50% d'alimentation durable dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique, taux exprimés en % de la valeur d'achat HT.
- Avec les données actuellement transmises (jusqu'à août 2025), le taux d'alimentation durable s'élève à 44% dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique

AXES D'AMÉLIORATION ATTENDUS POUR 2026

Les axes d'amélioration de la prestation réalisée par NEWREST sont globalement les suivants :

- 1 Mise en conformité des problématiques hygiène et réglementaire induisant un possible risque sanitaire pour les convives
- 2 Respect du port des équipements de protection individuelle
- 3 Mise en adéquation des volumes de productions et de la fréquentation, afin de diminuer les ruptures lors du service
- 4 Optimisation de l'organisation du personnel pour réduire le temps d'attente des convives