Compte-rendu de l'Assemblée Générale du RIA AGRIADE

Date : 15 décembre 2025
Heure : 14h00 / **Durée :** 2h27

Étaient présent(e)s :

Mmes

• Céline DEVIC : Intendante du RIA

• Sylvie COUETTES : Trésorière de l'association RIA

• Émilie GARNIER : Trésorière adjointe de l'association RIA

- Virginie COLLOT : Convive

MM.

• Thierry ROSIER, Président du RIA

• Thomas ANGIBAUD, Vice-Président du RIA

• Estève DEVIC : Chef de Cuisine

• Philippe VAURS : Finances publiques, commission de surveillance

• Xavier LE DIAGON Représentant DDFIP

• Éric DUMONTET : Secrétaire Webmestre du RIA

Bilan 2025

Résultats financiers
En **2025**, le restaurant a servi **43 478 couverts** contre **37 000** budgétés initialement. L'association avait préféré rester prudente suite au passage en gestion directe.

Chiffres clés réalisés en 2025 :

- Total ventes de repas : **176 404 €**
- Factures de fonctionnement : **307 726 €**
- Admissions : **203 181 €**
- Frais de repas prestataires (Newrest)
- Fluides et charges externes : **176 360 €**
- Masse salariale : **95 574 €**
- Frais divers et amortissement : **21 574 €**
- **Total des charges : 613 167 €**
- **Excédent : 95 453 €** (contre 80 000 € prévus)

Évolution de la fréquentation
La fréquentation a connu une **hausse de 20%** sur l'année 2025 selon M. Perdereau. En incluant les couverts extérieurs et grillades, le total atteint **46 972 couverts**.

Budget prévisionnel 2026

Admissions et masse salariale

- Admissions prévues : **187 000 €**
- Masse salariale actuelle : **225 000 €**
- Les admissions ne couvrent actuellement que **83% des salaires**

Fluides et économies
Réduction significative des coûts énergétiques :

- Électricité : nouveau contrat EDF avec une réduction de **50%** (de 240 000 € à **120 000 €**)
- Eau : consommation réduite grâce à une politique plus vertueuse et à l'achat de matériel moins consommateur
- Économie totale sur le fonctionnement des administrations : **20 000 €**

Subventions des administrations
Participation des administrations : **228 500 €** pour combler l'écart entre les recettes et les dépenses.

Gestion directe : bilan positif

Avantages constatés

- **Suppression des 46 centimes** d'admission
- **Amélioration de la qualité** sans augmentation des prix
- **Autonomie totale** dans le choix des fournisseurs
- **Réduction des coûts d'achat** de matières premières
- Introduction de produits de qualité supérieure : coquilles Saint-Jacques, filet de bœuf, magret de canard
- **Menu Eco maintenu à 3,92 €** (2 menus Eco envisagés dont un avec réduction du nombre de périphériques et baisse du prix).

Partenariats locaux

- Intégration comme **ambassadeur Terre d'Eure-et-Loir** (depuis le **31 octobre**)
- Collaboration avec des producteurs locaux : ferme DURBOIS (porc en plein air), œufs de l'Andelle
- Produits laitiers vendus au prix d'achat

Qualité et hygiène

Audit d'hygiène
Résultat exceptionnel : 94% (meilleur résultat jamais obtenu, contre 89% précédemment)

Points forts :

- Identification et traçabilité : **100%**
- Refroidissement : **100%**
- Suivi des non-conformités : **100%**
- Mise en place d'une **solution HACCP digitalisée** avec sauvegarde externalisée
- Installation de **sondes d'alerte** sur les enceintes frigorifiques
- Visites de contrôle augmentées

Éco-digesteur
Installation d'un **éco-digesteur en LOA** avec collecte trimestrielle des déchets incluse (obligation légale respectée après deux ans de retard).

Loi EGalim

Objectifs et réalisations
Progression significative au cours de l'année :

- Début d'année : **39,97%**
- Amélioration progressive grâce au développement du réseau de fournisseurs locaux
- **100% de la viande est française**
- Œufs locaux et traçables

Engagement qualité :

- Labels : HVE, AOP, IGP
- Priorité aux produits du département, de la région ou des départements limitrophes
- Légumes « moches » et excédents de récolte pour réduire les coûts

Investissements réalisés et prévus

Investissements 2025
Vaisselle : 13 041 €

- Assiettes blanches, assiettes creuses, assiettes à bassin
- Pichets renforcés
- Coupelles colorées
- Petites assiettes pour fromages

Matériel de cuisine :

- Renouvellement du matériel obsolète (certains équipements avaient **22 ans**)
- Amélioration des conditions de travail et de sécurité
- Financement partiel par le **SIAS**

Investissements prévus 2026
Four à 20 niveaux : 23 916 €

- Cuisson vapeur et mixte
- Plusieurs recettes simultanées
- Installation prévue avant **mi-mars**

Sauteuse Rosinox : 26 280 €

- Cuisson sous pression
- Programmation possible (cuisson de nuit)
- Réduction du temps de cuisson (bourguignon : 1h30 au lieu de 3h30)

Verres Duralex (*en attente de disponibilité*)

- Remise de **10% sur la première commande**

Total investissements matériel cuisine financés par le SIAS : environ 150 000 € sur la période

Travaux prévus

Rénovation du bloc hygiène
Devis estimatif : 12 000 € (financement sur fonds propres de l'association)

Travaux prévus :

- Remplacement des plinthes
- Repeindre le couloir (actuellement bleu)
- Pose de faïence blanche derrière les miroirs
- Remplacement des miroirs
- Recouvrement des portes en aluminium

Calendrier : dans les **trois premiers mois de 2026**

Projet de futur restaurant

Situation actuelle

- Projet initial : **4 millions €**
- Financement obtenu : **2,5 millions €**
- **Manque : 1,5 million €** (DGFIP refuse de financer)

Projet alternatif à l'étude
Nouvelle localisation envisagée : rez-de-chaussée du bâtiment de la DDE

Avantages :

- Pas de construction neuve
- S'inscrit dans la politique de densification du parc immobilier de l'État
- Permettrait de débloquer des financements

Étude de faisabilité : à réaliser (financée par le SIAS, coût estimé **30 000 à 36 000 €**)

Position de l'association : acceptation du principe pour continuer à bénéficier des financements SIAS pour le renouvellement du matériel (**90 000 €** prévus), même si des doutes existent sur la viabilité du projet.

Ressources humaines

Départs en retraite prévus en 2027
Trois départs majeurs :

- Estève (Chef de cuisine) => voir s’il accepterait de faire des remplacements...
- Chantal
- Odile

Impact financier : le départ de Chantal représentera une charge supplémentaire car elle est actuellement payée par une autre structure.

Recrutement prévu
CDD de 6 mois à partir du **1er juin 2026** (pour tester le recruté)

Objectifs :

- Assurer les remplacements pendant les congés d'été
- Effectuer un tuilage (incontournable) avant les départs en retraite de 2027

- Tester la personne sur une période suffisante
- Profiter de la période estivale plus calme pour la formation

Profil recherché :

- Polyvalence (cuisine + éventuellement caisse)
- Motivation, dynamisme et capacité d'adaptation

Financement : dans le cadre de la masse salariale prévue (**225 000 €**), en remplacement partiel des coûts d'intérim

Apprentis
Situation actuelle : deux apprentis

- **Elio** (CAP cuisine traditionnelle) : très investi, possibilité de le garder
- **Melvyn** (CAP restauration collective) : moins motivé, ne sera pas renouvelé

Coût apprenti : 900 €/mois

Formation du personnel

Formations réalisées en 2025 :

- Pâtisserie
- Cuisine traditionnelle
- HACCP (Sécurité alimentaire et hygiénique)

Formations prévues début 2026 :

- Premier secours (2 jours)
- Incendie (demi-journée)
- Concerne les 4 membres de l'équipe : Laurent, Odile, Valérie et Steve

Points divers

Contrat ELIS (blanchisserie)
Coût : 12 000 €/an (contrat 4 ans = **48 000 €** total)

Problèmes constatés :

- Vêtements tachés
- Service insatisfaisant
- Coût élevé pour les bobines en tissu : **139 €/mois**

Solution envisagée :

- Constitution d'un dossier de non-conformités
- Mise en demeure du prestataire
- Dénonciation possible du contrat pour faute
- Achat d'une machine à laver et d'un sèche-linge : **6 000 à 7 000 €** (incluant le linge pour tout le personnel)

Fréquentation et capacité
- Capacité actuelle : **180 places**
- Fréquentation moyenne : **200 couverts/jour**
- Repas de Noël : **329 couverts** (file d'attente importante d'où des dizaines de convives faisant partie des habitués ayant dû rebrousser chemin)

Problématiques identifiées :

- File d'attente à la caisse
- Réflexion sur une **deuxième caisse** (nécessiterait une personne supplémentaire entre 12h et 13h et la suppression d'une partie du vitrage entre la salle de restaurant et le Self)

Trésorerie

Réserves actuelles :

- Compte courant : **127 000 €**
- 1er Livret A : **81089.89 €**
- 2nd Livret A : **50 000 €**
- DGFIP en attente : **23000 €**
- **Total : 281 089,89 €**

Utilisation :

- Fonds de roulement : **50 000 €**
- Investissements : **90 000 €**
- Paiement rapide des fournisseurs locaux (20-30 jours)

Comparaison avec d'autres restaurants administratifs

Le restaurant se positionne favorablement par rapport aux autres structures :

- Meilleure qualité que le restaurant du conseil départemental
- Parmi les mieux lotis avec l'ARS en termes de subventions
- Gestion directe performante (contrairement aux difficultés rencontrées notamment à Bourges et Orléans)

Document à transmettre à Thomas et Thierry :

- Estimation salariale d'un CDD