

Compte rendu de la réunion du Conseil d'Administration du lundi 9 décembre / 14h15



Sont présent(e)s :

Mmes

- Céline DEVIC : Intendante du RIA
- Émilie GARNIER : Trésorière de l'association RIA
- Sylvie COUETTES : Trésorière adjointe de l'association RIA
- Marie-Florence LATCHIMY : Représentante des convives pour le SGCD

MM.

- Thierry ROSIER, Président du RIA
- Thomas ANGIBAUD, Vice Président du RIA
- Vaan BARSEGHIAN, Directeur du SGCD
- Eric DUMONTET : Secrétaire/Webmaster du RIA
- Hervé LE DROLLEC / Représentant DSDEN



Absent(e)s excusé(e)s : Néant

Début de la réunion : 14H30 / durée : 1H38

Animation de la réunion : Thierry ROSIER, Céline DEVIC

Ordre du jour

1. Point sur l'AGRIADE, bilan depuis le passage en gestion directe,
2. Nombre de couverts, coût moyen au plateau CA, Egalim...différentiel restauration concédée,
3. Objectifs des modifications tarifaires avec lissage de l'admission sur les prix de vente des denrées début 2025 au vote,
4. Budget prévisionnel 2025 au vote,
5. Point sur projet immobilier,
6. Questions diverses

Retranscription des principales interventions des participants

Le président Thierry ROSIER ouvre la séance de l'Assemblée Générale du RIA AGRIADE qui est aussi la première depuis notre passage en gestion directe.

A noter qu'aucune déclaration liminaire n'a été prononcée par les membres du bureau du RIA AGRIADE

1 / Point sur l'AGRIADE, bilan depuis le passage en gestion directe,

TR : Suite à un léger différent avec le prestataire Newrest il a été pris la décision de passer en gestion directe. Pour autant depuis 2023 la prestation Newrest s'était grandement améliorée avec la cheffe Céline avec une progression de 68 % à 90 % par rapport au respect du contrat.

Même si le passage en gestion directe a pu en inquiéter quelques-un(e)s on a désormais une totale autonomie sur nos prestations et sur nos fournisseurs que nous choisissons, alors qu'avant, même si nous avions déjà fait entrer quelques fournisseurs le fait de passer par la centrale de Newrest était compliqué.

Nous tendons le plus possible aujourd'hui à proposer du Bio, du Local et du Régional.

SC : On pouvait craindre que cela soit difficile, c'était un saut dans l'inconnu mais là, je trouve que l'on a un groupe soudé et qui fonctionne bien, mais attention cela pourrait changer.

CD : Au niveau du taux d'Egalim, en décembre nous étions à + 73 % et en bio on est à 12 % il faudrait que l'on soit à 20 % c'est notre objectif voir même plus...on est au début de la gestion directe il faut que l'on identifie quels sont les produits qui pourraient nous permettre d'arriver à ce % plus rapidement.. pour l'instant on préfère être prudent nous nous sommes attachés à stabiliser

notre liste de fournisseurs laquelle est stable depuis un mois et demi

l'estampille Bio des produits venant de chine a été écartée et d'ailleurs pour que cela compte dans notre% de Bio,il faut que cela soit du Bio d'origine France.

Le Président a demandé à la Directrice de la Société Cosme de nous fournir des jambons sans Nitrates ajoutés, donc désormais nos jambons sont sans Nitrates pour un prix qui reste raisonnable et que l'on peut parfaitement amortir.

Nous visons le meilleur rapport qualité prix, les pâtes trois fois plus chères on évite... il faut que le bio soit aussi bon, par exemple nos patates douces sont Bio et en plus elles sont Euréliennes.

CD : Du fait que notre affichage ne met pas trop en valeur nos produits, deux écrans vont être remis en service afin que soient diffusés sur le premier, le menu et sur le second on pourra projeter des actualités, événementiels et mettre en valeur les produits Bio et locaux que nous servons ...

Nous pouvions penser qu'en gestion directe nous aurions un surcoût sur les denrées, mais nous devrions compenser avec les frais de fonctionnement qui étaient inhérents à Newrest..

Le prix de l'huile nous était sur-facturé, le bidon d'huile de 5 litres était à 35 € sous Newrest désormais nous le payons 19 €.

On a également du vrai bio mais non estampillés en tant que tels, par exemple au niveau des laitages on a fait disparaître ceux dont la production est industrielle.

Nous avons des produits qui pourraient être labellisés Bio mais leurs producteurs préfèrent rester sur du local et du raisonné ,car cette estampille Bio serait un surcoût pour eux.

De fait, comme nous ne prenons pas des « marges arrières » les coûts sont restés les mêmes sur des produits de qualité par rapport à des produits de type industriel.

C'est bien d'avoir de bons produits encore faut-il qu'ils soient bien préparés et on a pu constater que la qualité des produits et des plats s'est énormément améliorée grâce au travail et au talent de notre ex-cheffe de cuisine et de nos équipes qui savent les travailler, avec des coûts qui sont restés stables et pour 2025 les coûts ne devraient pas augmenter sauf si nous devons affronter un contexte exceptionnel de type inflationniste.

Les charges étaient assez élevées aussi, le président a étudié celles qui ne sont pas incontournables et c'est ainsi que le contrat avec le commissaire aux comptes (env. 2 000 € par an) n'a pas été reconduit du fait que son travail était inexistant, ce dernier ne nous attribuant même pas son quitus !

On a profité de la gestion directe pour revoir également le tarif pratiqué par notre cabinet comptable, ce qui nous a permis d'obtenir de ce dernier une réduction des coûts.

Emmanuelle CHAPOULIE avait demandé au cabinet que les écritures soient faites par le cabinet comptable et désormais c'est Céline qui s'y acquitte, la facture de M. PERDEREAU a donc été réduite à 12 000 €/an, au lieu de 20 000 €/an.

L'entreprise de nettoyage qui nous faisait payer 167,82 €/mois pour s'occuper du bureau de l'intendante n'a pas été reconduite, c'est désormais Céline DEVIC qui s'en acquitte.

A noter que la balai a été remplacé par une machine type auto-vapeuse qui a été achetée afin d'être plus efficace pour nettoyer les sols des cuisines et rendre le travail de nettoyage plus aisé pour l'équipe.

2 / Nombre de couverts, coût moyen au plateau CA, Egalim...différentiel restauration concédée,

CD : Depuis le passage en auto-gestion nous avons fait en septembre 3942 couverts pour un CA alimentaire (hors admission) de 18 266,60 € ce qui représente un CA au plateau de 4,64 € TTC.

Comparé au N-1 on réalise une progression pour le mois de septembre de 76 couverts et au niveau du CA nous enregistrons une progression de 1 751,07 € et de 36 cts du couvert.

Pour le mois d'octobre nous avons réalisé 4233 couverts, pour un CA de 20 371,74 € ce qui nous donne un CA plateau à 4,82 €, le CA a progressé de 4 096,18 € par rapport à N-1.

Comparé à N-1 on a également 70 cts de gagnés au couvert ce qui équivaut à une moyenne de 176 couverts/jours.

En ce qui concerne le mois de novembre, nous en sommes à 3612 couverts ce qui équivaut à une moyenne de 190 couverts / jour.

Début décembre, nous en sommes déjà à 194 couverts...alors qu'en 2022 nous enregistrons que 167 couverts/ jour de moyenne !

Notre objectif est de dépasser les 200 couverts de moyenne mais la progression est déjà évidente ce qui nous permet de démontrer au SIAS que nous sommes dans la bonne trajectoire et que notre demande de création d'un nouveau RIA est légitime.

Il faut aussi rappeler que mécaniquement, plus il y a de convives plus la charge est répartie sur l'ensemble des couverts.

Les extérieurs s'acquittent en moyenne de 11 € par plateau néanmoins, avec une fréquentation en hausse, il sera sans doute possible de diminuer d'1 € leur plateau, ce qui est selon le SIAS une bonne chose pour la défense du dossier.

Céline a réalisé une extraction de janvier jusqu'à août qui a permis de sortir le nombre de 22 158 couverts/163 jours avec une moyenne de 173 couverts/jour. (soit un gain de 20 couverts).

Nous avons été en mesure de gagner à la fois sur la fréquentation des extérieurs mais aussi sur celle des autres convives.

Céline a pu avoir un entretien avec Mme GABORIE du Conseil Départemental (qui publie nos menus sur leur Intranet) pour lui faire l'article sur la façon dont fonctionnait le restaurant, sur les horaires d'ouverture, sur la qualité de nos fournisseurs et lui vanter le « fait maison ».

Le but étant de développer notre notoriété et par voie de conséquence notre clientèle.

Au repas de Noël, les agents du CD sont au moins une trentaine et en aparté, nous avons 353 convives qui se sont inscrits au repas de Noël, ce qui démontre un engouement pour notre restaurant encore jamais égalé...

A noter qu'il y a un certain nombre d'agents de la police qui participent à un repas thématique dit de cohésion, lesquels vont peut-être programmer en 2025 cet événement au RIA AGRIADE.

Pour aller plus loin que le « bouche-à-oreilles », le président va prendre attache avec des représentants de la police, du CEPAM etc..pour tenter de rallier des convives supplémentaires.

M. ROSIER étudie également avec la cheffe du SGO, la possibilité de créer un système de confection de repas conditionné dans des sortes de boîtes de type Bento à destination des fonctionnaires de police en service de nuit, (+ 5 repas /jour à l'année => donc hors-week-end).

Nous avons eu 2 500 € de subventions de la Section Régionale Interministérielle (SRIAS) lors de la journée « bien manger » qui a permis de mettre en lumière des producteurs et leurs produits et par la même occasion, de faire découvrir nos fournisseurs aux convives.

De fait, ce jour-là, les denrées n'ont pas coûté très cher à notre association...

3/ Objectifs des modifications tarifaires avec lissage de l'admission sur les prix de vente des denrées début 2025 au vote,

Le président souhaiterait que nous passions à la pratique du « juste prix » en lissant l'admission sur les denrées.

Sylvie pense qu'il est difficile au niveau comptable de s'y retrouver si l'on intègre l'admission dans les plats, en outre les convives se focalisent d'abord sur le prix des plats qui mécaniquement augmenteront.

Comme le pense Mme DEVIC, il est préférable d'attendre une année complète avant d'en reparler, car le président conserve cette idée...

Sylvie en a parlé à certains de ses collègues et ces derniers ont besoin de voir l'admission d'un côté et le prix des denrées de l'autre... les premiers que les convives scrutent, c'est le prix des plats...

En outre, des frais que l'on ne peut pas prévoir peuvent nous échoir donc, mieux vaut voir venir avant de prendre une décision aussi structurelle.

Selon Céline, il est bon de sanctuariser l'admission sinon, cela va être un travail de Titan pour répercuter au pourcentage ce qui va coûter le moins cher, ce qui va coûter le plus cher...

Le changement de lave batterie a été validé avec le souhait qu'il soit réutilisable dans le nouvel RIA, il a été validé également le changement du dispositif de grillade qui est dangereux du fait de « retours de flamme » avérés...

4 / Budget prévisionnel :

TR : Les petits producteurs peuvent être payés à 30 jours mais aussi au comptant.

Pour la fin d'année il sera offert une boîte de chocolat aux membres du bureau ainsi qu'à l'équipe et une prime de 120 €

Pour 2026 pensez au remplacement de Chantal (payée par la DDFIP) et Odile et il va falloir provisionner la prise de leur retraite.

A la nouvelle intendante il lui a été proposée un contrat amélioré : salaire à 2 500 € à compter de 2025.

L'ensemble du bureau approuve cette proposition.

5/ Point sur projet immobilier,

L'option numéro trois a été validée par Thierry TAME et le fait que cela soit un nouveau restaurant permet que tout soit pris en charge ce qui n'aurait pas été le cas si l'option deux (soient 85 % de prise en charge) avait été choisie.

La phase démolition du restaurant actuel (avec récupération du cuivre du toit) devrait être prise en charge, mais on attend d'en avoir la certitude...

La nouvelle friteuse et le lave-batterie sera intégrée dans le projet de la nouvelle Agriade.

Le Préfet 28 (qui est maître d'ouvrage) et la Préfète de région ont validé le projet pour autant, il faut qu'il soit validé en SIAS en janvier puis viendra la phase appel d'offres.

Les crédits d'investissements sont réduits des deux tiers par le gouvernement, mais nous sommes passés, ce qui est le principal...

Vaan BARSEGHIAN: Il faut avoir à l'esprit que tant que nous n'avons pas reçu un centime rien ne peut commencer, c'est la maîtrise d'œuvre qui est gérée par la Préfecture, ce n'est pas l'association qui va gérer l'étude et les travaux.

Il faut au moins 6 mois pour choisir l'architecte et le marché va se faire lot par lot donc, avant le début des travaux il faut compter

au moins 1 an...

Thomas ANGIBAUD, cela va prendre du temps, les collègues de la Préfecture ont plein d'autres choses à faire, c'est un marché d'État et avant le début des travaux il faut compter au moins 1 an (probablement pour début 2026) .

Beaucoup de choses vont échapper à l'Association...

Il faut également avoir à l'esprit que tous nos desiderata ne pourront pas être exaucés, Thomas cite l'exemple du projet de la maison de l'État à Nogent le Rotrou, des choix ont dû être fait en fonction des limites budgétaires car, l'étude avait été réalisée avant la période inflationniste, ce qui a amené le maître d'ouvrage à réduire la voilure et à revoir certains choix.

TR : On espère la remise des clefs idéalement pour le 1^{er} semestre 2027 sinon fin 2027. Au niveau des normes de la construction, l'option 3 est pérenne puisqu'il nous permet de nous projeter jusqu'en 2050 (2030 pour le projet n° 2)

Les convives continueront à déjeuner au sein du RIA actuel durant la durée des travaux.

Vaan BARSEGHIAN : L'abonnement de parcage pour les véhicules de service représente 140 000 € /an durant les travaux, le Préfet a demandé à ce que cette somme soit payée par le SIAS ...

Le marché comprend la remise en état du parking où se situe actuellement le RIA.

Le style architectural du nouveau restaurant sera validé par le bureau et l'équipe de cuisine mais Vaan BARSEGHIAN nous alerte sur le fait que l'on ne pourra pas faire ce que l'on veut il y a des contraintes que l'architecte imposera et des contraintes de coûts.

Le maître d'ouvrage est quasiment le seul décideur, tout est clef en main, nous n'aurons que peu de marges de manœuvre sinon, pour acheter des petites cuillères...

Actuellement certaines normes de sécurité ne sont pas assurées (ex : allumez le gaz...) et celles sanitaires sont aussi à revoir.

6 / Questions diverses :

Programmation des créneaux horaires que devront assurer les binômes appartenant au bureau qui serviront les apéritifs et les petits fours. :

11 H 12H 30

Céline

Thierry

12H30 13H30

Sylvie

Emilie

13H30 14H15

Thomas

Eric

Suites à donner...

- **Prochaine AG le :** Reste à définir

Fichiers en annexe

Néant