

**PONT DU GARD****Conseil d'administration E.P.C.C. Pont du Gard****Extrait du registre des délibérations****Séance du 24 janvier 2025****DÉLIBÉRATION N°2025-04**

Objet : Concession de service public pour l'exploitation du restaurant "Les Terrasses" et des « Petites Terrasses » : compte-rendu de gestion troisième année exploitation (novembre 2021 / octobre 2022)

Rapporteur : M. Malavielle

Exposé des motifs :

Vu l'article L1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales,

Vu l'article 52 de l'ordonnance n°2016-65 du 29 janvier 2016 relative aux contrats de concession,

Considérant que le titulaire d'une délégation de service public est tenu de produire, chaque année à l'autorité délégante, un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution du contrat, et une analyse de la qualité et des conditions d'exécution du service public. L'examen de ce rapport est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante, qui en prend acte.

Le présent rapport expose ses réalisations d'octobre 2021 à fin septembre 2022. Le délégataire a dû être relancé à plusieurs reprises pour transmettre l'ensemble des documents demandés et il manque à ce jour encore quelques éléments.

Le présent rapport vise à présenter le document réalisé par la société SAS PHOENIX sur l'exercice. Parallèlement, il est présenté ci-après l'analyse de l'EPCC Pont du Gard avec les éléments connus. Pour finaliser l'analyse, un audit plus complet mené de concert avec la SAS PHOENIX est en cours.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES ET HISTORIQUE DU CONTRAT :

Depuis le 1^{er} novembre 2019, la SAS PHOENIX exploite le restaurant "Les Terrasses" et le bâtiment nommé "Bistrot" puis renommé "Petites Terrasses" en rive droite du Pont du Gard, dans le cadre d'une concession, délégation de service public de type affermage, initialement d'une durée de sept ans, soit jusqu'au 31 octobre 2026.

Le contrat de concession impose au concessionnaire 103 000€ HT d'investissements à réaliser sur des postes précis pendant la durée du contrat.

La SAS PHOENIX s'est engagée sur un montant de 204 500€ HT. Ces postes d'investissements constitueront, en fin de contrat, les biens de retours.

Le délégataire doit réaliser le programme d'investissements prévu au contrat et veiller à équiper les espaces avec le petit matériel de cuisine, le linge, les tenues du personnel et d'une façon

générale de l'ensemble des moyens nécessaires à l'exploitation de l'activité de restauration et à maintenir les espaces occupés dans un état d'hygiène et de sécurité optimal.

Les espaces et équipements :

L'EPCC met à disposition du concessionnaire le restaurant d'une superficie globale d'environ 700 m², l'espace « bistrot » (PETITES TERRASSES) d'une superficie de 62m², une terrasse commune aux deux espaces de 700m², ainsi qu'une licence d'exploitation de 4^{ème} catégorie.

Le champ d'activité :

L'offre de restauration attendue tant sur le restaurant traditionnel que sur les gammes snackings, est d'esprit méditerranéen. Les produits proposés au public sont prioritairement issus de filières courtes, locales et idéalement BIO. L'assemblage est réalisé sur place.

Le concessionnaire assure la gestion de la restauration traditionnelle individuelle, ainsi que la restauration des groupes, dont les réservations sont effectuées en amont par l'EPCC.

La SAS PHOENIX peut organiser des séminaires et donc louer les espaces dans la limite de 50 participants.

Elle peut organiser, après validation de la programmation par l'EPCC, des événements sur l'espace concédé.

Les investissements :

La SAS PHOENIX a réalisé une grande partie des investissements (travaux et aménagement) pendant le premier confinement (mars/mai2020).

Entre octobre 2021 et octobre 2022, aucun nouvel investissement n'a été réalisé par le délégataire.

Le DOE et le RVRAT ne sont toujours pas remis à l'EPCC Pont du Gard à fin septembre 2022.

Investissements EPCC :

En 2020, pour accompagner le remodelage de ces espaces et accélérer la dynamique mise en œuvre, l'EPCC a :

- Pris à sa charge la totalité des travaux de la cuisine et des études liées,
- Acheté le mobilier de la terrasse du restaurant,
- Assuré le traitement des charpentes et le nettoyage des gouttières, suite à l'audit sur les travaux structurels.

Sur l'année 2020, le montant des nouveaux investissements EPCC afférents à la concession de restauration s'élève à 108 895 € (HT). A ce montant doit être rajouté 6 500€ HT d'études.

L'EPCC n'a pas effectué en 2022 de nouvel investissement mais a mis sur plots antivibratoires, le caisson hotte suite à des tremblements constatés dans les plafonds du premier étage du

restaurant. L'Établissement Public a aussi effectué des réparations conséquentes dans l'ascenseur et à repris le chemin d'accès aux Terrasses et Petites Terrasses.

Les clauses financières :

Chaque fin de mois, la SAS PHOENIX verse à l'EPCC une redevance sur le chiffre d'affaires HT. Le montant est calculé sur 7% sur le CA individuel du restaurant (dont glaces) et 9% HT du CA sur les groupes, les événements et la totalité du CA généré par la restauration rapide.

A ces montants se rajoutent un loyer fixe de 50 000 euros (HT) par an (4 166.67€ht/mois) et une provision annuelle (avant régularisation aux frais réels) versée en juillet pour le paiement des charges récupérables de 15 000€ HT (SSI, alarme, entretien climatisation, chauffage etc.).

Après la saison 2020, l'EPCC PONT DU GARD a accédé à la demande de la SAS PHOENIX de bénéficier d'une année d'exploitation complémentaire. La durée de la concession a été rallongée d'un exercice et un nouveau Plan d'Exploitation Prévisionnel a été programmé (annexe 3 du contrat).

Contexte de la troisième année d'exploitation :

La SAS PHOENIX a repris l'exploitation de la concession le 1^{er} novembre 2019. Après la réalisation d'un programme d'investissements, les exercices 2020 et 2021 ont été marqués par la crise du COVID, la fermeture des espaces de restauration, l'application de jauges strictes à la réouverture et le respect du pass sanitaire pour les clients et les agents. Début 2022, le chômage partiel est toujours en place.

Au printemps 2022, le pass vaccinal est supprimé mais les conséquences de la pandémie n'en sont pas terminées pour autant. Si la clientèle individuelle est au rendez-vous, la filière des groupes, qui a fortement souffert, peine à retrouver son rythme de croisière. Cette crise sanitaire a aussi des impacts indirects : manque de candidats sur ce secteur, envolée des prix des matières premières, etc.

En février 2022, un conflit éclate entre l'Ukraine et la Russie. Cette guerre va engendrer en Europe, une flambée du coût de l'Énergie et des denrées alimentaires.

Début mai 2022, Le Site du Pont du Gard change de modèle économique sur la clientèle individuelle. Le paiement à la personne qui comprenait le prix d'entrée aux espaces muséographiques, est remplacé par un tarif unique de 9 euros pour le stationnement d'un véhicule à la journée. Les clients qui souhaitent visiter le musée doivent acheter un billet spécifique.

Cette nouvelle tarification simplifie l'exploitation des points de vente du Site dont ceux de la SAS PHOENIX, car les clients doivent d'acquiescer uniquement, du paiement du stationnement de leur véhicule. Les retombées sur le CA individuel de la SAS PHOENIX seront quasiment immédiates.

Les avenants conclus sur ce troisième exercice :

Avenant N°6 : La crise du COVID a modifié durablement la filière groupe. Le nombre de clients par réservation diminuent et n'atteignent pas systématiquement 20 personnes. Pour s'adapter à cette nouvelle donne, les conditions générales groupes de l'EPCC prévoient l'application des tarifs groupes à partir de 16 personnes. Dans la foulée, un avenant a été conclu avec la SAS PHOENIX pour appliquer la gamme groupes à partir d'une réservation de 16 convives. Parallèlement, en 2021, l'avenant 5 prévoyait que les menus et leurs grilles tarifaires soient maintenus pour l'année 2022.

BILAN ET COMPTE DE RESULTATS :

Les arrêtés de compte de la SAS PHOENIX concernant la période 1^{er} octobre 2021 au 30 septembre 2022 n'ont pas été fournis. La SAS PHOENIX a cependant complété un tableau avec ses réalisations annuelles par poste de dépense de compte d'exploitation versus ceux prévus au compte d'exploitation prévisionnel.

Il est à noter que dans le tableau envoyé par l'expert-comptable de la SAS PHOENIX, il faut lire pour le montant prévisionnel d'achat de matières premières de l'année 2022, 332 140.38€ HT et non 4 euros.

LE COMPTE DE RESULTATS

Le chiffre d'affaires :

Le Concessionnaire a déclaré sur cet exercice un Chiffre d'Affaires (CA) de 2 037 754.33 HT (chiffres EPCC 2 037 135.12 € HT)

Le concessionnaire rajoute au CA réalisé par la vente des produits, les avantages en nature et les subventions d'exploitations :

Le delta entre les recettes déclarées par PHOENIX et les volumes EPCC est de 619.21€ HT.

Pour rappel, L'objectif de CA revu par l'avenant n°3 au contrat pour cette période était de 1 534 812€ HT (pour 1 880 525 €HT à la signature du contrat initial).

Au restaurant, d'octobre 2021 à fin septembre 2022, les groupes représentent 13% du volume de Chiffre d'affaires (contre 3.09% l'année précédente). La reprise de ce marché s'amorce après une crise sans précédent.

Après les restrictions liées aux COVID qui ont favorisées les ventes à emporter et le snacking, Les Petites Terrasses (restauration rapide et glaces) ne réalisent plus que 29% du CA HT de la concession (contre 41 % en 2021 et 31% en 2020). Sur cette période, la clientèle individuelle redécouvre le plaisir de prendre un repas à table.

Sur les mois de juillet et août 2022, la SAS PHOENIX fait progresser par rapport à 2021, le chiffre d'affaires de la restauration traditionnelle (individuels) de 15.21%. Les services du soir sont complets. Avec les fortes chaleurs et un mapping en accès libres, nos visiteurs plébiscitent la fin de journée sur le site.

Le contexte de fin de crise explique pour partie ces résultats mais la nouvelle tarification du site a eu un impact positif et immédiat sur l'activité restauration.

Cette situation de crise inédite et non prévisible a coupé court à certains projets prévus à l'ouverture. Par exemple, le Chef pressenti n'a pas pu venir prendre le poste. La direction de la cuisine est assurée par M. LERCH qui assure tout au long de l'année, une restauration gourmande et de qualité pour les groupes et individuels.

Le panier moyen de l'exercice du restaurant (groupes et individuels) année progresse. Il passe de 30,47€ à 31,63€.

Aux Petites Terrasses, le montant est de 5,71 € sur 2022. Le nombre anormal de transactions déclarées en aout 2020 et juin 2021 (cf. Rapport N°1 et N°2) ne permet pas une comparaison pertinente.

Cette progression du panier moyen s'explique surtout par l'augmentation générale des tarifs des plats et menus proposés.

Les achats matières premières :

Malgré l'augmentation des matières premières, le poids des achats est ramené à 20 % du CA. Face à cette conjoncture complexe, les gammes en restauration traditionnelle et rapide ont été resserrées pour réaliser des économies d'échelle.

La validation d'une carte plus courte a permis de rebondir et de proposer une offre qualitative aux clients.

Les frais de personnel :

La masse salariale est contenue dans les proportions annoncées à 32,03% du CA (pour 33,74% en prévisionnel). La pénurie en personnel restauration n'a jamais atteint de tels niveaux. La responsable du restaurant quittera la structure en fin de saison.

Après plusieurs relances, nous avons obtenu la répartition d'agents en contrats CDI et CDD.

Le rapport d'activité affiche 9 agents en CDI à fin septembre 2022 mais le détail des contrats note 10 CDI. Dans ce même document, la liste détaillée des CDI totalise plus de 10 contrats. Sur ce point, des précisions sont encore attendues.

Il a été demandé à la SAS PHOENIX de présenter l'annualisation de ces agents en contrat à durée indéterminée pour justifier de ce nombre d'agents.

Les redevances variables :

Sur le tableau fourni très récemment par la SAS PHOENIX, le montant noté dans la colonne « redevance variable » est inférieur à celui facturé de 15976,80 € HT.

La SAS PHOENIX va être à nouveau sollicité car les redevances variables sont parfois comptabilisées dans d'autres comptes de charges.

Les autres comptes de charges :

Certains deltas entre le prévisionnel et le réalisé sont directement lié au volume d'activité et au contexte.

Ceci étant, d'autres sont autant de pistes pour affiner une future mise en concurrence dans le cadre de la prochaine DSP.

LE BILAN :

LA SAS PHOENIX n'a pas fourni à ce jour son bilan.

LES INVESTISSEMENTS :

Investissements SAS PHOENIX :

Pour une gestion claire des investissements dont biens de retour, les équipes EPCC Pont du Gard ont mis en place un suivi précis de chaque équipement. Un inventaire complet in situ est programmé annuellement (fin d'année) pour actualiser ces données et s'assurer que l'ensemble des biens sont présents et en bon état de fonctionnement. Fin septembre 2022, la nouvelle responsable du restaurant est chargée par M. ALLEGRINI de faire le point sur les investissements et biens de retour car il manque des factures et que, sur le terrain, certains biens sont difficilement identifiables. Cette responsable quittera l'entreprise sans réaliser cette mission.

L'OFFRE COMMERCIALE :

LES TERRASSES :

Le SAS PHOENIX répercute sur ses prix de vente la hausse des matières premières.

Ainsi, le menu du jour augmente de 2 euros (TTC) :

Pour le menu 2 plats : le client devra payer 21 euros (contre 19 euros en 2021)

Pour le menu 3 plats, il devra s'acquitter de 25 euros (contre 23 euros)

Le prix du menu à la carte ne change pas (29 et 35 euros).

La gamme de mets reste courte mais les produits sont différents en fonction de la saison.

Les prix des boissons (soft, eau, vins et boissons chaudes) ont aussi « progressé ».

Aux Petites Terrasses, le prix des boules de glaces augmente : 3 euros, 1 boule, 4.5 euros les 2 boules et 6.50 euros les 3 boules de glace. Compte tenu des paniers moyens constatés supra, il faut souligner que la clientèle a freiné sa consommation.

L'EPCC a validé ses changements de tarifs suite à la présentation, par le SAS PHOENIX, des justificatifs d'augmentation des prix d'achat.

Ce contexte très particulier et ses répercussions économiques positionnent l'offre des deux points de vente sur un segment plus haut de gamme qu'initialement imaginée.

L'exploitation et les horaires :

En 2020 et 2021, les horaires et périodes d'ouverture ont suivi les Directives Préfectorales.

En 2022, malgré un retour à la normale, la SAS PHOENIX en accord avec l'EPCC Pont du Gard, a vu ses horaires aménagés à partir de septembre 2022, compte tenu d'une fréquentation encore très faible en soirée dès septembre, il a été accepté que la SAS PHOENIX n'ouvre pas le soir après le 11 septembre (sauf sur réservation).

LA QUALITE DE SERVICE :

Malgré un contexte mouvant, il est important de souligner sur cet exercice, la forte implication des équipes pour satisfaire l'ensemble des clients par des prestations et un service irréprochable.

LES CONTROLES SANITAIRES :

Les audits programmés par l'EPCC ont parfois donné lieu à des alertes. La SAS PHOENIX a réagi avec beaucoup de professionnalisme en mettant en place des mesures correctives adaptées.

LES CONTROLES REGLEMENTAIRES :

Malgré un accompagnement de l'EPCC, il faut relancer la SAS PHOENIX pour qu'elle réalise toutes les interventions contractuelles et qu'elle produise les documents demandés.

LA POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DURABLE :

La SAS PHOENIX a une politique vertueuse sur la gestion des invendus. Toutefois, aux Petites Terrasses, la vente de canettes en aluminium, la non utilisation de gobelets recyclables mais surtout, en saison haute, le manque de tri des déchets sont autant d'axes à améliorer.

LES TENUES :

La SAS PHOENIX a respecté ses engagements contractuels et son équipe est dotée de tenues logotées adaptées.

LA COMMUNICATION :

La SAS PHOENIX soigne sa communication et est très active sur les réseaux sociaux. Elle attache une grande importance à répondre aux remarques et sollicitations des clients.

Sont joints au présent rapport les documents produits par le délégataire, à savoir :

- Le rapport d'exploitation de la SAS PHOENIX,
- Le compte rendu d'activité reprenant le Compte prévisionnel d'exploitation, les contrats des différents agents.

Le Conseil d'Administration,
Après en avoir délibéré,

- ✓ Prend acte de la communication du rapport et de ses annexes, relatives à l'exécution de la délégation de service public portant sur l'exploitation du restaurant "Les Terrasses" et des "Petites Terrasses" par la SAS PHOENIX pour la troisième année d'exploitation.

*_**

Adoptée à l'unanimité des suffrages exprimés

*_**

Étaient présents :

M. Malavieille, M. Scorsone, Mme Noguier, M. Nicolas, Mme Dherbecourt, M. Blanc, M. Verdier, M. Vallespi, M. Cartailier, M. Giner, M. Girard, M. Mercier, M. Harnequaux, M. Mendez-Graf, Mme Bouras, M. Paoletti, M. Favaron

Étaient absents :

M. Pissas, Mme Novaretti Mme Couvreur, M. Gibelin, Mme Fortunat-Deschamps, M. De Kermel

Avaient donné procuration :

M. Bouget à M. Malavieille

Fait à Vers, le 24 janvier 2025

Le Président,

M. Patrick Malavieille

PONT DU GARD
La Bégude
400 route du Pont du Gard
30210 Vers Pont du Gard
Tél : 04 66 37 50 99 - Fax : 04 66 37 51 50
www.pontdugard.fr - N° SIREN 448 279 844