

COMPTE RENDU DE LA RÉUNION
DU CONSEIL D'ADMINISTRATION
VENDREDI 24 JANVIER 2025

Le Vendredi 24 Janvier 2025 à 9h30 heures, le Conseil d'Administration de l'Établissement Public de Coopération Culturelle Pont du Gard s'est réuni sur le site du Pont du Gard, sous la présidence de Monsieur Patrick MALAVIEILLE Président de l'EPCC Pont du Gard.

Étaient présents :

Représentants Conseil Départemental du Gard :

M. Patrick MALAVIEILLE, Conseiller Départemental,
Mme Bérengère NOGUIER, Conseillère Départementale,
M. Patrick SCORSONE, Conseiller Départemental,
M. Rémi NICOLAS, Conseiller Départemental,
Mme Muriel DHERBECOURT, Conseillère Départementale,
M. Gérard BLANC, Conseiller Départemental,

Représentants Conseil Régional Occitanie :

M. Fabrice VERDIER, Conseiller régional,

Représentants des Communes :

M. Giner ALVARO, adjoint Mairie de Vers Pont du Gard,
M. Nicolas CARTAILLER, Mairie de Remoulins,
M. Joaquim VALLESPI, 1^{er} adjoint Mairie de Castillon du Gard

Représentants de l'État :

M. Yann GERARD, secrétaire général Préfecture du Gard,
Mme. Aurélie HARNEQUAUX, Inspectrice des sites du Gard,
M. Philippe MERCIER, représentant UNESCO à la DRAC

Représentante du personnel de l'EPCC :

M. Brahim ELBAZA,
Mme Khadem BOURAS,

Personnalités qualifiées,

M. Antoine PAOLETTI, architecte des bâtiments de France
M. Eric FAVARON,

Avaient donné procuration :

M. Bouget a donné procuration à M. Malavieille,

Assistaient à la réunion pour l'EPCC :

M. Sébastien ARNAUX, Directeur Général,
M. Christophe GALLE, Directeur Général adjoint,
Mme Océane DESGRANCHAMPS, responsable du service Affaires Juridiques et Gestion Patrimoine
Mme Isabelle VIDAL, Assistante du service Affaires Juridiques et Gestion Patrimoine

Le quorum étant atteint, la séance est ouverte à 9h40.

*_o*_o*_o*_o*_o_*

Avant de commencer la séance, M. Malavieille accueille la nouvelle responsable du service Juridique et achats, Mme Océane Desgranchamps, il accueille aussi les suppléants des représentants du personnel qui siègent alternativement avec les titulaires, Mme Khadem Bouras et M. Brahim Elbaza, et enfin il accueille les apprentis Lisa, Léa et Gianni.

*_o*_o*_o*_o*_o_*

Secrétaire de séance :

M. Nicola CARTAILLER Maire de REMOULINS.

*_o*_o*_o*_o*_o_*

Approbation du Procès-Verbal de la séance du 29/11/2024 :

Le procès-verbal est adopté à l'unanimité.

*_o*_o*_o*_o*_o_*

Compte rendu d'activité du Directeur Général

M. Arnaux rend compte de son activité depuis le dernier Conseil d'administration :

- Convention avec l'associations « GNUM » (groupe naturaliste de l'université de Montpellier) pour la mise en place de journée d'inventaire faunistique et floristique sur le site, ce partenariat permet de présenter le site comme un lieu d'étude sur la faune et la flore méditerranéenne et ainsi répond à l'une des actions du plan de gestion Unesco, relative au maintien et à la promotion de l'authenticité du Pont du Gard.
- Convention avec le BTS de Rodilhan, dont un des élèves fait une alternance sur le site et son formateur a proposé d'étendre le travail avec sa classe sur une réflexion autour de la grotte de la Salpêtrière.
- Une étudiante de l'université de Nîmes souhaite soutenir une thèse sur le thème de l'aqueduc de Nîmes, travail sur la possibilité de financer cette thèse.
- Réunion du prochain COS le 17 février.
- Signature en cours d'une convention de partenariat avec une société de chasse locale

*_o*_o*_o*_o*_o_*

Les rapports inscrits à l'ordre du jour sont alors examinés et commentés par M. Arnaux.

2025-01 Adoption du budget primitif 2025 et d'autorisation de programme

M. Arnaux commente un document-*(voir power point en annexe)*

Le Budget Primitif 2025 est basé sur les axes stratégiques adoptés lors du débat d'orientation budgétaire du 29 novembre 2024.

Dans le cadre de l'amélioration de nos ressources financière de fonctionnement nous devons investir dans des secteurs productifs et améliorer la captation du public avec principalement :

- Une autorisation de programme pour l'aménagement du mail pour 600 K€, avec un crédit de paiement 2025 de 90 K€,
- Une autorisation de programme pour le centre des congrès pour 700 K€ avec un crédit de paiement 2025 de 350 K€,

L'EPCC Pont du Gard est soumis à la taxe sur la valeur ajoutée (TVA), les montants inscrits, dans le budget sont hors taxes (HT).

Le présent budget est voté sans reprise du résultat d'exploitation cumulé, du solde d'exécution budgétaire cumulé et des restes à réaliser de l'exercice précédent.

Le budget primitif, tel qu'annexé au présent rapport prend en compte l'ensemble proposition d'investissement et de leurs financements et s'équilibre en dépenses, en recettes à la somme globale HT de 12 148 500 € répartie :

- o En section d'exploitation pour : 9 650 000 € HT,
- o En section d'investissement pour : 2 498 500 € HT.

Il est demandé au Conseil d'Administration :

- ✓ D'autoriser la création d'autorisation de programme suivantes :
 - o AP 182 aménagement mail pour 600 000€
 - o AP 183 Centre des congrès pour 700 000 €
- ✓ D'adopter le Budget Primitif 2025, tel qu'annexé au présent rapport et qui s'équilibre en dépenses et en recettes à la somme globale HT de 12 148 500 €, répartie :
 - o En section d'exploitation pour 9 650 000 € HT,
 - o En section d'investissement pour 2 498 500 € HT.

Malavieille remercie M. Arnaux et son équipe pour la construction de ce budget qui n'était pas évident à monter considérant que les dépenses sont de plus en plus importantes et les recettes toujours très aléatoires. Il a senti la volonté de bien maîtriser ce budget, d'une part en allant chercher des recettes supplémentaires au travers du mécénat, de l'organisation de congrès, et d'autre part en réorganisant les espaces à la basse saison pour faire des économies et en maîtrisant les dépenses en matière de ressources humaines. Il considère que les propositions qui sont faites vont dans le bon sens. En ce qui concerne les investissements, il confirme qu'il est nécessaire de dégager des marges pour pouvoir investir et cela avec l'aide des collectivités tout en tenant compte de la situation difficile des collectivités locales. Pour Pâques au Pont, ça semblait évident de le maintenir mais en réduisant la voilure. Quant au 40^{ème} anniversaire de l'inscription à l'Unesco cet événement pourra se faire mais également en restant prudent. Il est optimiste sur la suite des choses, si cette prudence est maintenue. Il pense que c'était bien d'avoir remonté le temps pour montrer comment les choses ont évolué notamment avec la baisse de participation du Département et de la Région qui a été non pas subie mais absorbée. Il rappelle les 3 grands principes de ce budget.

- Organisation pour la gestion du site pour les 20 prochaines années
- Il faut investir avec l'aide des collectivités pour retrouver des marges de manœuvre, et c'est souvent plus facile pour les collectivités d'aider en investissement qu'en fonctionnement.

- Dégager des résultats pour investir en 2026

Il remercie à nouveau le Directeur, le Directeur adjoint et les équipes pour le montage de ce budget et sa mise en œuvre. Car il rappelle que maintenant que le budget est voté, il faut l'appliquer.

M. Nicolas aborde le sujet de la subvention TDENS qui apparaît dans les recettes et demande si cette subvention va être versée.

M. Arnaux explique que c'est une projection et que ça sera soumis à discussion mais pour l'instant cette subvention n'est pas confirmée. Il explique que si ça ne se fait pas il y aura une recette en moins et il faudra trouver un moyen d'équilibrer les comptes.

Mme Noguier dit que cette subvention n'apparaît pas dans son budget. Elle rappelle les difficultés des collectivités et les efforts qui ont été demandés à beaucoup d'établissements.

M. Malavieille précise que c'est un budget prévisionnel pour l'EPCC et également pour le Département et qu'il y aura peut-être des décisions modificatives. Pour lui c'était important de l'inscrire pour montrer la nécessité d'avoir le versement de cette taxe qui correspond vraiment à quelque chose de concret, il rajoute que ce n'est pas une subvention.

M. Arnaux explique que cette recette permettrait de dégager des moyens pour avoir un résultat l'année prochaine et pour pouvoir investir sur 4 ou 5 ans.

M. Nicolas, constate que des projets trainent depuis des années comme l'aménagement de la carrière, de la villa Callet, la réhabilitation des espaces culturels. Il fait remarquer que ça fait au moins 10 ans que ces projets sont annoncés mais l'EPCC n'arrive pas à dégager des marges de manœuvre pour permettre de réaliser ces investissements qui aujourd'hui sont vraiment nécessaires vu l'âge des bâtiments. Il craint qu'au bout d'un moment le site ne soit plus en capacité d'être attractif et d'accueillir autant de visiteurs qu'avant. Donc il estime qu'il faut que les collectivités soient en capacité d'accompagner le Pont du Gard sur ses investissements.

M. Verdier salue la présentation du budget qui montre une gestion faite avec rigueur, et très attentive aux capacités budgétaires des uns et des autres, pour lui c'est un établissement bien géré à la fois en termes d'attractivité mais aussi en termes de respect et d'entretien du site. Il assure que la Région sera aux côtés de l'EPCC avec d'abord la contribution statutaire à hauteur de 760 000€ de fonctionnement et les 40 000€ restants seront mis en investissement. Il parle ensuite de la réalité budgétaire qui s'impose au pays et qui implique que pour la première fois la Région Occitanie a décalé le vote de son budget car il manquait 180 millions d'euros par rapport aux projections faites par le gouvernement. Il explique que la Région a des compétences obligatoires sur lesquelles ils vont réduire la voilure pour voter des budgets à l'équilibre ainsi toutes les associations, toutes les structures, sauf situation exceptionnelle, vont voir leur contribution baisser de 5% et l'effort demandé est collectif et ne se limitera pas à cette année. Il annonce que la

Région va être amenée à rencontrer l'EPCC pour définir quelle est la place de la Région Occitanie au Pont du Gard, car selon lui elle se situe plutôt au niveau de l'investissement et c'est justement au niveau de l'investissement qu'il y a des efforts à faire sur le site pour à la fois assurer l'attractivité, la qualité de l'accueil et la préservation du site. Selon lui le site du Pont du Gard, c'est d'abord la gestion d'un site patrimonial, exceptionnel dont le Département est en partie propriétaire avec l'État, et il fait constater que si le site n'était pas exploité il devrait de toute façon être entretenu par le Département pour gérer les déchets, la sécurité, la protection environnementale et il rappelle que la gestion d'un site ne relève pas de la Région. De plus il signale que la Région n'a pas vocation à financer un équilibre d'exploitation à travers ses subventions, ce n'est pas sa compétence, par contre parce que ce site est emblématique, et qu'il faut veiller à son attractivité, il annonce que la Région va accompagner fortement les investissements. Il assure que la Région ne va pas brutalement arrêter sa contribution statutaire mais qu'elle souhaite s'inscrire dans les 10/15 ans à venir pour pérenniser le site, faire en sorte qu'il soit toujours bien préservé en terme environnemental. Il fait savoir que les responsables de la Région souhaitent rencontrer le Directeur et le Département pour commencer à ébaucher cette stratégie à moyen et long terme pour définir quelle est la juste place de la Région par rapport au Pont du Gard. Mais pour cette année, la Région continue d'être aux côtés de l'EPCC à la même hauteur avec le détail qu'il y aura 40 000€ en investissement

M. Paoletti questionne sur les prix prohibitifs des assurances dommages aux biens.

M. Arnaud lui répond que c'est les prix du marché, et qu'aujourd'hui plus personne ne veut assurer des collectivités territoriales car ça leur coute trop cher.

M. Paoletti questionne sur l'aménagement du mail pour 90 000€ et l'étude du chemin St Privat.

M. Arnaud lui répond que l'étude sur les accès du château de St Privat c'est une question de sécurisation et de responsabilité de l'EPCC car cela implique des véhicules qui traversent le site. Quant à l'étude pour le mail il explique qu'il est temps de le repenser, de le mettre en valeur avec peut-être une intervention artistique, une étude va être lancée pour ce projet.

Mme Harnequaux questionne sur l'opération transition énergétique

M. Galle précise que le matériel de chauffage du site est ancien donc il faut le changer et les prix sont exorbitants et également des études vont être lancées sur la transition énergétique qui seront étudiées en conseil

M. Cartailier estime qu'il faudrait que le Territoire entre dans les discussions sur les questions touristiques au travers de ses EPCC et pour lui avoir le Pont du Gard sur son territoire ne doit pas être vu comme une contrainte mais comme un atout.

M. Gérard demande au représentant de la DRAC s'il existe un appui méthodologique ou en ingénierie au niveau régional qui permettrait, sans passer par un cabinet, d'avoir un accompagnement pour mettre en valeur ce bien de l'État.

M. Mercier lui explique qu'au niveau national il existe une mission mécénat avec un club mécénat du ministère de la culture qui est mobilisé sur de grands projets, et au niveau régional il y a une correspondante qui est à Montpellier et qui organise des clubs mécènes sur des projets, souvent sur les monuments historiques. Il précise que ce qui est important c'est de bien réussir à présenter en quoi consiste le projet et après aller chercher des partenaires ça peut porter sur la question de la bio diversité, de l'environnement ou sur un projet culturel. Il suggère une réunion de travail avec la personne chargée du mécénat au niveau régional pour expliquer le fonctionnement.

Le Conseil d'administration procède au vote et adopte le rapport à l'unanimité.

2025-02 : Modification du tableau des effectifs – création, transformation et suppression de postes

Considérant que les statuts de l'EPCC prévoient, à l'article 9, que le Conseil d'Administration délibère sur toutes les questions relatives au fonctionnement de l'établissement, et notamment sur les créations, transformations et suppressions d'emplois permanents.

Considérant que le tableau des effectifs sera modifié tel que :

Il est demandé au Conseil d'Administration :

- ✓ De prendre acte du tableau des effectifs, détaillé ci-dessous, et de créer, transformer et supprimer les postes correspondants, à compter du 24/01/2025.

	Postes ouverts au 27/09/2024	Modification au 24/01/2025	Postes ouverts au 24/01/2025	Postes occupés	Postes vacants
Directeur Général	1		1	1	0
Cadres	24		24	24	0
Agents de maîtrise	33		33	30	3
Employés	52	-15	37	28	9
CDI Étudiants	4		4	1	3
TOTAL	114	0	114	84	15

- ✓ L'EPCC poursuit sa politique d'accompagnement des jeunes et accueille 12 apprentis, pour des formations allant du BTS au Master.

Le Conseil d'administration procède au vote et adopte le rapport à l'unanimité.

2025-03 Approbation de la clôture des comptes de la maîtrise d'ouvrage de la SEGARD

Suite à la délibération 2024-20 résiliant pour motif d'intérêt général lié aux ressources budgétaires, le marché public de mandat de maîtrise d'ouvrage avec la SEGARD, La SEGARD présente un dossier de clôture de son mandat de réhabilitation des espaces culturels et d'accueil des publics en rive gauche du site du Pont du Gard nt au rapport), incluant le bilan financier.

L'ensemble des éléments financier ainsi que le solde en notre faveur de 126 774 € correspondent à la comptabilisation constatée par notre établissement entre les appels de fonds versés par notre établissement public et les justificatifs de paiements effectués par la SEGARD dans le cadre de son mandat.

Il est demandé au Conseil d'Administration :

- D'approuver le dossier de clôture de la SEGARD annexé,
- D'approuver l'apurement des comptes en notre faveur pour la somme de 126 774 €,
- D'autoriser le Directeur Général à signer le constat de clôture des comptes remis par la SEGARD,.

Le Conseil d'administration procède au vote et adopte le rapport à l'unanimité.

2025-04 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.)

En application de l'article L1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales, complété par les dispositions de l'article 52 de l'ordonnance n°2016-65 du 29 janvier 2016 relative aux contrats de concession, 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 cout de l'Energie 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'acquitter 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 diminue 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 août 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. ALLEGRIANI 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 :

I : 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 prend acte de la communication de ce rapport

2025-05 Concession de service public pour l'exploitation du restaurant "Les Terrasses" et des « Petites Terrasses » : compte-rendu de gestion quatrième année exploitation (novembre 2022 /octobre 2023)

En application de l'article L1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales, complété par les dispositions de l'article 52 de l'ordonnance n°2016-65 du 29 janvier 2016 relative aux contrats de concession, 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 de la SAS PHOENIX expose le bilan d'octobre 2022 à fin septembre 2023. Le délégataire a dû être relancé à plusieurs reprises pour transmettre l'ensemble des documents demandés.

Le présent rapport présenté aux membres du Conseil d'Administration vise à présenter le rapport réalisé par la société SAS PHOENIX sur la période. Pour compléter ce document, il est présenté ci-après l'analyse réalisée à ce jour par l'EPCC Pont du Gard avec les éléments connus.

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 » 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/mai 2020). Entre novembre 2021 et octobre 2023, aucun nouvel investissement n'a été réalisé par le délégataire.

Après de nombreuses relances et une aide active des agents de l'EPCC, Le DOE et Le RVRAT ont été remis en 2023 à l'EPCC Pont du Gard.

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.

En 2022, L'EPCC a réalisé des travaux de maintenance (positionnement de moteur sur plots, réparation ascenseur).

Début 2023, l'EPCC Pont du Gard a financé l'achat et la pose d'une porte coulissante à l'entrée du restaurant pour répondre au décret n°2022-1295 du 5 octobre 2022 qui rend obligatoire, sous peine de sanction, la fermeture des ouvrants des locaux chauffés ou refroidis donnant sur l'extérieur en période de fonctionnement des équipements de chauffage et de refroidissement.

L'EPCC Pont du Gard a aussi refait les pivots des portes des sanitaires et a réparé la porte des Petites Terrasses.

Entre 2020 et 2022, la salle groupes, le bureau et l'office ont été touchés par des infiltrations. En 2023, l'origine de ce souci a enfin été identifiée et des travaux de réparation du toit ont été réalisés en septembre.

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 par an (4166.67€ht/mois) et une provision annuelle (avant régularisation aux réelles) 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).

Le contrat comprend aussi un effet levier. Ainsi, dès que la SAS PHOENIX atteint 1400 000 euros HT de Chiffres d'Affaire sur les activités prestations de restauration individuelle réalisées au restaurant, boissons comprises, de glaces vendues au restaurant et des événements, le montant de la part variable annuelle passe de 7% à 8% du Chiffres d'affaires réalisé sur l'année civile. L'année 2023, (cf. prochain rapport d'activité concerné par le calcul et le recouvrement de la somme) bénéficiera de cet effet levier.

Contexte de la quatrième 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. Le printemps 2022 signe la fin de pandémie mais aussi le début de la guerre entre l'Ukraine et la Russie. Les conséquences économiques des deux événements sont immédiates : inflation des denrées alimentaires, explosion des coûts de l'énergie. Le tourisme reprend des couleurs sur le marché de la clientèle individuelle mais le segment des groupes peine à se relancer après une crise sans précédent qui a laminé la filière et engendré des mutations profondes.

En mai 2022, l'EPCC met en place son nouveau modèle économique. Pour le public individuel, le paiement à la personne qui comprenait le prix d'entrée aux espaces muséographiques, est remplacé par un tarif de 9 euros pour le stationnement d'un véhicule à la journée. Les clients qui souhaitent visiter le musée doivent acheter un billet spécifique. La sortie de crise associée à cette nouvelle tarification et à une météo favorable, ont eu un impact immédiat sur l'activité de la SAS PHOENIX. L'arrière-saison est très calme : l'activité ralentit fortement notamment car la clientèle groupes est encore peu nombreuse.

2023 amorce un retour à la normale même si l'explosion des coûts des matières premières et de l'énergie obligent l'ensemble des acteurs à revoir en profondeur leurs stratégies et leur modèle de fonctionnement.

La SAS PHOENIX, pour limiter ses frais énergétiques, a souhaité en début d'année 2023 bénéficier d'un planning modulé d'ouverture. Cette requête a été refusée par l'EPCC Pont du Gard pour respecter le contrat et les engagements de service public.

En revanche, l'ouverture le soir se limite encore en saison basse aux réservations. Dès le printemps 2023, le marché groupes reprend une activité notable. Même si les volumes sont encore loin d'atteindre ceux d'avant 2020, entre janvier 2023 et fin septembre 2023, Le CA groupes progresse de 48%. 31% de ces recettes sont réalisées par les groupes bookés en direct par la SAS PHOENIX. Sur ces prestations, il a fallu recaler le champ d'intervention de chacun des acteurs pour éviter un double discours commercial.

L'EPCC Pont du Gard programme sur juillet et août, en plus des soirées IGP hebdomadaires et des mappings classiques, 4 jours par semaine de spectacles gratuits avec drones.

La fin de la crise COVID, la chaleur sur les deux mois d'été associée à une programmation ambitieuse, qualitative et abordable pour les visiteurs vont booster les ventes.

Ceci étant, comme le restaurant était déjà complet en soirées durant l'été 2022, sur juillet et août 2023, l'EPCC Pont du Gard va organiser une offre quotidienne complémentaire sur l'esplanade (food trucks et truck EPCC pour la vente de boissons sans alcool et glaces). La SAS PHOENIX, de son côté, va œuvrer à augmenter ses paniers moyens.

Les avenants conclus sur ce quatrième exercice :

Les avenants 7 (délibération 2023-08, séance du 15/02/2024) et 8 (délibération 2023-26, séance du 27/06/2023) concernent la gamme et les tarifs groupes.

Le premier (avenant 7) vise à prolonger les tarifs en cours jusqu'au 31/03/2024 pour ne pas stopper la dynamique de reprise, le second (avenant 8) remet à plat l'ensemble des offres et leurs tarifs (à partir du 1^{er} avril 2024) suite à l'évolution de la demande et à la hausse des coûts des matières premières et de l'énergie.

BILAN ET COMPTE DE RESULTATS

LE COMPTE DE RESULTATS

La SAS PHOENIX a remis un tableau reprenant ses prévisions 2023 et ses réalisations par poste ainsi que le détail de ses agents en poste CDD et CDI.

Le chiffre d'affaires :

Le Concessionnaire a déclaré sur cet exercice un Chiffre d'Affaires (CA) de 2 466 736.08 € HT (chiffres EPCC : 2 466 478.16 € 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 257.92 € HT.

Pour rappel, L'objectif de CA revu par l'avenant n°3 au contrat pour cette période l'année 2023 était de 1 841 774€ HT (pour 1 974 552 €HT à la signature du contrat initial).

Au restaurant, d'octobre 2022 à fin septembre 2023, Les groupes représentent 15% du volume de Chiffre d'affaires (contre 13% en 2022 et 3.09% en 2021 sur les mêmes mois). La reprise s'amorce doucement.

Après avoir représenté 41% des ventes en 2021 et 29% des ventes de PHOENIX en 2022, les Petites Terrasses réalisent 27.9% du CA global en 2023. Pourtant le CA progresse mais moins rapidement que celui du restaurant.

Le CA de la clientèle individuelle progresse de 20 % vs 2022 contre 12.68% dans le même temps pour les Petites Terrasses.

Sur les mois de juillet et août 2023, la progression est plus faible, « uniquement » 9%, car la capacité maximale est atteinte sur le nombre de services proposés. Sur ces deux mois, c'est le panier moyen qui fait varier les volumes.

Sur cet exercice, au restaurant, sur la totalité de l'activité (public groupes et individuel) le panier moyen passe à 33.13€ (contre 31.63 € l'année précédente). L'augmentation des prix explique pour grande partie la progression du panier des Petites Terrasses (6.51€ contre 5.71€ en 2022).

Les achats matières premières :

Une carte courte, une augmentation de tarifs et la SA PHOENIX arrive à maintenir ses volumes d'achat à 25% du C.A. tout en gardant une bonne qualité de prestation.

Les frais de personnel :

La masse salariale est plus forte que prévue et représente 36.28% des dépenses. (Contre 32.03% en 2022 et 33.74% estimé par la SAS PHOENIX pour cet exercice).

Dans son rapport, la SAS PHOENIX annonce 11 CDI mais sur le détail seuls 9 contrats sont listés. Des précisions ont été demandées. Un travail de remise à plat des documents à fournir est en cours.

En fin de saison, comme en 2022, la « nouvelle » responsable donnera sa démission après un an à ce poste.

Les redevances variables :

Sur le tableau rempli par la SAS PHOENIX, Le volume de redevance variable affiché est équivalent à celui facturé par l'EPCC pour la période.

Les autres postes de charges :

La crise du COVID a impacté les postes des entreprises. Ceci étant, nous voyons nettement des pistes de progression pour la prochaine consultation.

LE BILAN :

Comme pour 2022, le bilan n'a pas été fourni.

LES INVESTISSEMENTS :

En 2 exercices, les 2 responsables du restaurant qui étaient chargées de réaliser la mission d'information et de transmission des factures manquantes, n'ont pas donné suite à cette mission.

Relancé sur le sujet, la SAS PHOENIX a fourni une liste d'investissements et les factures associées.

Un travail de collecte d'informations et de contrôle via inventaire est en cours.

L'OFFRE COMMERCIALE :

I : Les cartes et menus :

Les menus du jour avaient augmenté en 2022 de deux euros chacun (2 plats : 21 euros, 3 plats 25 euros).

En 2023, seul le menu enfant est augmenté. Il passe de 10 à 12 euros.

Le prix du verre de vin (12cl) est à 7 euros. Le prix des sodas et des alcools forts sont aussi en augmentation. Quelques plats dont la salade repas voit leurs prix revus à la hausse.

Avec une carte courte mais qualitative qui correspond aux nouvelles tendances, la SAS PHOENIX continue sa stratégie d'augmentation du panier moyen.

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

Aux Petites Terrasses, le prix des boules de glaces augmente pour la seconde année consécutive : il faudra payer 3.5 euros pour une 1 boule de glaces, 5 euros les 2 boules et 7 euros les 3 boules.

Côté snacking, le prix de l'ensemble des prestations augmentent. Le sandwich jambon beurre passé à 7 euros, celui au poulet à 8 euros TTC. Les salades sont proposées entre 9 à 10 euros.

Les softs toujours présentés en canette 33cl passent de 3 à 3.50€. Le café est vendu à 2.50 € contre 2 euros en 2022.

Les Horaires :

En 2020 et 2021, Les horaires et périodes d'ouverture ont suivi les directives Préfectorales. En 2022, les horaires ont été négociés pour optimiser le service au vu du niveau d'activité. En 2023, le restaurant a été ouvert à l'année et sur la saison, les horaires ont été revus pour s'adapter à l'offre spectacle et mapping. Le restaurant est ouvert le soir, hors saison, sur réservation groupes.

Le développement durable :

La SAS PHOENIX privilégie les circuits courts, fait la chasse au gaspillage mais conserve aux Petites Terrasses, une gamme de sodas en canette. Aucun gobelet réutilisable n'est proposé aux clients et la gestion du tri des déchets est parfois très approximative voire anarchique.

LA QUALITE DE SERVICE :

Grâce à une équipe très motivée et professionnelle, la qualité de service est toujours à un très bon niveau.

LES CONTROLES SANITAIRES :

Globalement, les résultats sont conformes mais, en saison, quelques dysfonctionnements apparaissent.

Ceci étant, la réactivité de l'équipe pour apporter une solution adaptée et rapide est à souligner.

LES CONTROLES REGLEMENTAIRES :

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

LA COMMUNICATION :

C'est un point fort de la SAS PHOENIX qui soigne ses publications.

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 prend acte de la communication de ce rapport

2025-06 Règlement et redevances pour l'occupation du domaine public pour l'implantation et l'exploitation d'un bar lors de marchés organisés par l'EPCC Pont du Gard

Dans le cadre de l'accueil de marchés sur le site, un espace bar peut être implanté pour proposer aux visiteurs une gamme de boissons avec ou sans alcool, majoritairement issue du Territoire.

Pour apporter une meilleure cohérence dans l'implantation et donner de la visibilité aux boissons, les bars présents lors des marchés historiquement gérés en direct par l'EPCC Pont du Gard seraient, pour tout ou partie, proposés en occupation temporaire du domaine public à un prestataire extérieur.

S'agissant des autorisations pour l'exercice d'une activité commerciale, conformément à l'article L. 2125-1 du code général de la propriété des personnes publiques, elles doivent être délivrées en contrepartie du paiement d'une redevance. Il convient dès lors de fixer les tarifs de ces redevances, pour la tenue d'un bar lors de marchés.

Considérant que chaque évènement est spécifique (nombre de stands, période de l'évènement, fréquentation attendue), le prix de la redevance sera fixé, par opération, selon ces critères

Il est demandé au Conseil d'Administration :

- ✓ D'approuver les tarifs de redevance d'occupation du domaine public des bars présents sur les marchés organisés par l'EPCC Pont du Gard.

Occupant	Unité de redevance	Tarifs à partir de :	Tarifs maximum
Bar lors de marchés	Par jour selon l'évènement	250 €	500 €

Le Conseil d'administration procède au vote et adopte le rapport à l'unanimité.

2025-07 Règlement et redevances pour l'occupation du domaine public des stands lors de marchés organisés par l'EPCC Pont du Gard

Dans le cadre des différents événements proposés sur site par l'EPCC Pont du Gard, des marchés peuvent être implantés pour vendre des produits en lien avec les manifestations. Dans ce cadre, des stands sont présents sur site.

Cette délibération vise à établir le prix minimum et maximum du mètre linéaire quotidien qui sera facturé dans ce cadre.

I : Tarifs Stands pour les marchés 2025 :

Vu l'article L2125-1 du Code Général de la Propriété des personnes publiques, qui prévoit que toute occupation ou utilisation du domaine public d'une personne publique à des fins commerciales donne lieu au paiement d'une redevance,
Vu l'article L2125-3 du Code Général de la Propriété des personnes publiques qui prévoit en outre, que la redevance due pour l'occupation ou l'utilisation du domaine public tient compte des avantages de toute natures procurés au titulaire de l'autorisation.

Considérant que chaque marché est spécifique (nombre de stands, période de l'évènement, fréquentation attendue), le prix du mètre linéaire sera fixé, par opération, selon ces critères.

Il est demandé au Conseil d'Administration :

- ✓ D'approuver le tarif de redevance d'occupation du domaine public des mètres linéaires de stands sur les marchés comme suit :

Occupant	Unité de redevance	Tarifs à partir de :	Tarifs maximum
Stand pour les marchés	Par jour/mètre linéaire et selon l'évènement	2,40 €	42 €

Le Conseil d'administration procède au vote et adopte le rapport à l'unanimité.

2025-08 Remboursement des frais de déplacement des salariés de l'EPCC.

Considérant la dernière modification du barème de remboursement des frais de déplacement des salariés de l'EPCC intervenue en 2022,

Considérant que néanmoins, l'inflation des coûts en termes d'hébergement, ne permet pas aux collaborateurs de l'EPCC de bénéficier de prestations en cohérence avec le barème actuel,

Il est demandé au Conseil d'Administration :

- ✓ D'abroger la délibération n°2022-19 du Conseil d'administration du 16 juin 2022,

- ✓ D'augmenter le montant maximum de remboursement des frais d'hébergement.
- ✓ Que le détail du nouveau barème joint en annexe, soit applicable à compter du 24 janvier 2025.

Le Conseil d'administration procède au vote et adopte le rapport à l'unanimité.

*_o*_o*_o*_o_*

M. Malavieille fixe la date du prochain Conseil d'administration qui sera le vendredi 4 avril à 10h00

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 11h00.

Le Secrétaire de séance
Nicolas CARTAILLER



Le Président de l'EPCC
M. Patrick MALAVIEILLE

