



Conseil d'administration E.P.C.C. Pont du Gard

Séance du 15 octobre 2025

DÉLIBÉRATION N°2025-29

Objet : Concession de service public pour l'exploitation du restaurant "Les Terrasses" et des « Petites Terrasses » : compte-rendu de gestion cinquième année exploitation (1^{er} octobre 2023 / 30 septembre 2024)

Rapporteur : Patrick Malavieille

Exposé des motifs :

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment l'article L1411-3,

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

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 de la SAS PHOENIX expose le bilan d'octobre 2023 à fin septembre 2024.

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.

Caractéristiques 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 2023 et octobre 2024, aucun nouvel investissement n'a été réalisé par le délégataire.

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 (public individuel) 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).

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.

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.

Sur la période du présent rapport, aucun investissement n'a été financé par l'EPCC Pont du Gard. Ceci étant, le changement de la Pompe A Chaleur (PAC) est programmé pour fin 2024 (montant estimé à 20 000€)

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 au réel) 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 1 400 000 €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.

Fin 2023, sur l'année calendaire, pour la première fois depuis le début du contrat, cet « effet levier » a été activé pour un montant de 15 231.18 € HT.

Contexte de la cinquième 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.

L'année 2023 amorces 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 leur stratégie 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 recalculer le champ d'intervention de chacun des acteurs pour éviter un double discours commercial.

La conjoncture macroéconomique se stabilise en 2024 même si le contexte reste mouvant notamment au niveau des prix des matières premières et de l'énergie.

Malgré cette accalmie, les résultats progressent peu. La météo peu clémente sur le premier semestre, l'effet Jeux Olympiques qui a pu dissuader certains visiteurs de choisir la France en période estivale a joué sur l'activité.

Sur l'été 2024, l'EPCC Pont du Gard programme en juillet et août, un spectacle tous les soirs pour inciter les visiteurs à passer la soirée sur le site.

L'activité du restaurant est dense mais sans réelle envolée. Le nombre de couverts n'est pas extensible sur un service midi et un service le soir. Les tarifs pratiqués sur cet établissement sont à un niveau acceptable mais l'élasticité maximale aux prix de notre clientèle, semble être atteinte.

Les avenants conclus sur ce cinquième exercice :

Aucun nouvel avenant n'a été signé sur la période. (NB : l'avenant pour la tarification 2025 des groupes sera voté fin novembre 2024).

Bilan et compte de résultats :

Le compte de résultats :

La SAS PHOENIX a remis un tableau reprenant ses prévisions 2024 et ses réalisations par poste ainsi que le détail des ses agents en poste CDD et CDI.

Suite à une mission de conseil réalisée pour l'EPCC Pont du Gard par la société BST CONSULTING, la demande de bilan et compte de résultats, il est confirmé par ces experts que la transmission par la délégataire de compte de résultats et de bilans officiels n'est pas obligatoire.

Le chiffre d'affaires :

Le Concessionnaire a déclaré sur cet exercice un Chiffre d'Affaires (CA) de 2 511 100.14 € HT (chiffres EPCC : 2 511 100.18 € HT soit 4 centimes d'écart).

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

Pour rappel, l'objectif de CA revu par l'avenant n°3 au contrat pour cette période l'année 2024 était de 1 933 862 € HT (pour 2 073 279 € HT à la signature du contrat initial).

Au restaurant, d'octobre 2023 à fin septembre 2024, les groupes représentent 14% du volume de Chiffre d'affaires (contre 15% en 2023, 13% en 2022 et 3.09% en 2021 sur les mêmes mois). La reprise qui s'était amorcée après la pandémie semble faiblir à nouveau. Cette tendance peut s'expliquer par la présence des JO de Paris qui a fait s'envoler les prix des transports aériens notamment. Ceci étant, elle sera à surveiller sur l'exercice 2025 d'autant plus que le CA individuel ne progresse plus comme nous le verrons un peu plus loin.

Après avoir représenté 41% des ventes en 2021 et 29% des ventes de PHOENIX en 2022 puis 27.9% en 2023, les Petites Terrasses réalisent 28.6% du CA global en 2024 ce qui semble marquer la stabilisation de la répartition des deux secteurs.

En 2023, le CA de la clientèle individuelle progressait de 20% vs 2022 contre 12.68% dans le même temps pour les Petites Terrasses. Il semble que nous arrivions à un palier en 2024 : le CA individuel du restaurant baisse versus 2023 de 1.5%. Dans le même temps, celui des Petites Terrasses régresse sur cet exercice de 2.2%. Le snacking perd 5.5% de CA.

Sur la même période, le CA glaces progresse de 5.5% notamment suite à des progressions de CA sur les ailes de saison.

De juin à fin septembre, le CA 2024 vs 2023 est quasiment égal.

Sur les mois de juillet et août 2024, au restaurant, le CA individuel est en légère baisse de 2% par rapport à 2023. Pour conserver de bons volumes malgré un tassement du nombre de couverts (-14%), un travail spécifique a été réalisé sur le panier moyen.

Sur cet exercice, au restaurant, sur la totalité de l'activité (public groupes et individuel) le panier moyen passe à 34.78 € (contre 33.13€ en 2023 et 31.63 € en 2022) sans changements de tarifs notables.

Les achats matières premières :

Une carte courte, une augmentation de tarifs et la SA PHOENIX arrive à maintenir ses volumes d'achat à 23% du C.A. (contre 25 % en 2023) tout en gardant une bonne qualité de prestation.

Les frais de personnel :

Sur cet exercice, la masse salariale « explose » et représente 40.79% des recettes. (Contre 36.28% en 2023, 32.03% en 2022 et 33.74% estimé par la SAS PHOENIX pour cet exercice).

Malgré plusieurs RDV et relances, la SAS PHOENIX n'a pas transmis son annualisation des agents en CDI qui sont au nombre de 11 personnes.

Dans son rapport, la SAS PHOENIX annonce 11 CDI : soit deux de plus que dans le précédent exercice.

Les redevances variables :

Sur le tableau rempli par la SAS PHOENIX, Le volume de redevance fixe est équivalent à celui facturé par l'EPCC pour la période. La redevance variable ne correspond pas Manifestement, c'est le montant des charges récupérables (fixes et variables qui ont été rajoutées dans cette ligne)

Les autres postes de charges :

Entre le prévisionnel et le réalisé, la répartition et poids des charges s'est largement modifié : impact du COVID, du conflit en Ukraine, de la variation des prix de l'énergie, des matières premières etc...

Cependant, ce nouveau schéma économique nous permet aussi de mettre en évidence des pistes de progression pour la prochaine consultation.

Le bilan :

Comme pour 2022 et 2023 le bilan n'est pas été fourni. L'EPCC Pont du Gard a pris un conseil financier (BST CONSULTING) confirme que le délégataire n'a pas d'obligation légale de nous le transmettre.

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 :

Les cartes et menus :

Établissement Public de Coopération Culturelle Pont du Gard

La Bégude - 400 route du Pont du Gard • 30210 Vers-Pont-du-Gard • T. 04 66 37 50 99 • F. 04 66 37 51 50 • www.pontdugard.fr

ARRÊTÉ PRÉFECTORAL N° 2003-94-2 • RCS NIMES 448 279 844 • N° SIRET 448 279 844 00014 • CODE APE 9103Z • ORGANISME LOCAL DE TOURISME AUTORISÉ PAR ARRÊTÉ PRÉFECTORAL

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

En 2023, le prix du menu enfant avait augmenté passant de 10 à 12 euros.

En 2024, les prix se stabilisent. (Tous les desserts passent à 9 euros contre 8 euros, l'année précédente) Au niveau de la clientèle individuelle, nous percevons que l'élasticité au prix est proche de son maximum.

Les prix du verre de vin (12cl) passent de 7 à 8 €.

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).

Après plusieurs années de hausse, les prix des produits se stabilisent aussi aux Petites Terrasses.

Les boules de glace se vendent 3.50 euros l'unité, 5 euros les 2 et 7 euros les 3.

Le sandwich jambon beurre « reste » à 7 euros, celui au poulet à 8 euros TTC. Les salades sont proposées entre 9 et 10 euros.

Il faut noter que les boissons soft à 3.50 € les 33cl et sont toujours vendues en canette.

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.

Les horaires de 2024 sont proches de ceux de 2023 et adaptés à la fréquentation du site.

Le développement durable :

La SAS PHOENIX privilégie les circuits courts, fait la chasse au gaspillage.

Cependant aucun gobelet réutilisable n'est mis en place. Les softs vendues aux Petites Terrasses sont proposés en canette et la gestion quotidienne en saison des déchets sur l'espace de vente est un réel point à améliorer en urgence.

La qualité du service :

L'équipe est très engagée et professionnelle. L'effectif en saison est calibré pour répondre aux demandes.

Les contrôles sanitaires :

Globalement, les équipes de la SAS PHOENIX appliquent les règles HACCP. Ceci étant, comme en 2023, des analyses de surface sont parfois très limitées.

Alertés sur ce problème, les équipes tentent de mettre en place des mesures correctives pas toujours suivies d'effet.

Par ailleurs, aux petites Terrasses, subsistent encore des réfrigérateurs ouverts. Les dirigeants de la SAS PHOENIX ont été informés des soucis que peuvent occasionner ce matériel notamment lors des fortes chaleurs.

Les contrôles réglementaires :

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,

Après en avoir délibéré,

- Prend acte de la communication du rapport et de ses annexes, relatifs 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 cinquième année d'exploitation.

*_*_*_*_*_*_*_*_*_*

Adoptée à l'unanimité des suffrages exprimés

*_*_*_*_*_*_*_*_*_*

Étaient présents :

M. Malavieille, M. Scorsone, Mme Dherbecourt, M. Blanc, M. Verdier, Mme Novaretti, Mme Viola, M Sauzet, M. Biou, M. Rasson, M. Elbaza, M Porta, M Favaron.

Étaient absents :

Mme Noguier, M. Pissas, M. Gibelin, Mme Couvreur, M. Roussel, M. De Kermel, M. Paoletti, Mme Fortunat-Deschamps.

Avaient donné procuration :

M. Bouget a donné procuration à M. Malavieille, M. Nicolas a donné procuration à M. Scorsone, M. Vallespi a donné procuration à Mme Dherbecourt

Fait à Vers, le 15 octobre 2025

Le Président

M. Patrick Malavieille

