

**COMPTE RENDU DE LA RÉUNION
DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU
MERCREDI 15 OCTOBRE 2025**

Le mercredi 15 octobre 2025 à 9h00 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,
M. Patrick SCORSONE, Conseiller Départemental,
Mme Muriel DHERBECOURT, Conseillère Départementale,
M. Gérard BLANC, Conseiller Départemental,

Représentants Conseil Régional Occitanie :

M. Fabrice VERDIER, Conseiller Régional,
Mme Monique NOVARETTI

Représentants des Communes :

M. Olivier SAUZET, Maire de Vers Pont du Gard,
M. Elisabeth VIOLA, adjointe Commune de Remoulins,

Représentants de l'État :

M. Jean-Louis BIOU, Directeur de la Citoyenneté, de la Légalité et de la Coordination
Préfecture du Gard,
M. Nicolas RASSON, Directeur de l'aménagement, DREAL Occitanie

Représentantes du personnel de l'EPCC :

M.. Brahim ELBAZA,
M. Simon PORTA,

Personnalités qualifiées,

M. Éric FAVARON,

Avaient donné procuration :

M. NICOLAS a donné procuration à M. SCORSONE,
M. BOUGET a donné procuration à M. MALAVIEILLE
M. VALLESPI a donné procuration à Mme DHERBECOURT

Étaient absents :

Mme Bérangère NOGUIER, Conseillère Départementale,
M. Alexandre PISSAS, Conseiller Départemental,
Mme Amal COUVREUR, Conseillère Régionale,
M. Jean-Luc GIBELIN, Conseiller Régional,
M. Philippe MERCIER, représentant UNESCO à la DRAC
M. Eric DE KERMEL, personnalité qualifiée,
M. Paoletti, architecte des bâtiments de France

Mme Pascale FORTUNAT DESCHAMPS, Conseillère Départementale et personnalité qualifiée,

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, Achats et Gestion patrimoniale,

Mme Isabelle VIDAL, Assistante du service Affaires Juridiques et Gestion Patrimoine,

Mme Jeanne-Marie CASTELLA, Directrice Développement.

Le quorum étant atteint, la séance est ouverte à 9h15.

*_O_*_O_*_O_*_O_*

Avant de commencer M. Malavieille accueille les alternants :

- o Coralie : études d'Architecte d'intérieur, Designer, Scénographe
- o Maëlle : études de Régisseur du spectacle vivant, option son/vidéo
- o Sacha : BTS aménagement paysager

M. Amaux en profite pour signaler qu'à l'heure actuelle il y a 11 apprentis en alternance. C'est un gain car cela apporte énormément d'énergie aux équipes, même si cela demande un effort à l'EPCC car il y a un coût. Il précise qu'il y a énormément de demandes et que la condition pour accepter ces alternants c'est que la mission soit pertinente, qu'ils ne remplacent pas quelqu'un en poste et que ce soit une vraie mission pour qu'il y ait un vrai accompagnement. Il estime que c'est le devoir d'un établissement public qui est financé par l'argent public. Selon lui, toute structure financée par de l'argent public devrait être tenue de prendre des stagiaires et des alternants.

*_O_*_O_*_O_*_O_*

Secrétaire de séance :

M. Olivier Sauzet Maire de Vers Pont du Gard

*_O_*_O_*_O_*_O_*

Approbation du Procès-Verbal de la séance du 24/06/2025 :

Le procès-verbal est adopté à l'unanimité.

*_O_*_O_*_O_*_O_*

Compte rendu d'activité du Directeur Général

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

Il fait le point sur les activités de l'EPCC depuis le dernier CA :

- Il commente un document projeté (**joint en annexe**) et dresse ainsi un bilan de l'été. Il recommande d'être prudent avec les chiffres, le véritable bilan se fera en fin d'année, toutefois cela permet quand même de donner une tendance.
 - En juillet/aout le chiffre d'affaire est sensiblement en évolution depuis 2023, et on se rend compte que tous les efforts faits cet été pour avoir un peu plus

d'activité en soirée et une boutique ouverte en rive droite, ont permis de maintenir un chiffre d'affaire en augmentation et c'est majeur pour l'équilibre du budget.

- En ce qui concerne la fréquentation, elle est stable, c'est une estimation calculée sur la base de 2,5 passagers par voiture garée sur le parking.
 - Pour la fréquentation en soirée, on voit une augmentation par rapport à 2024. Pour l'année 2023 c'est particulier car il y avait les spectacles de drone qui attiraient plus de monde. Le rajout de ces soirées implique une augmentation de la masse salariale, en effet le rythme classique des agents c'est 8h-18h00 mais comme ces soirées demandent une plage horaire de 8h à minuit, il faut réorganiser les plannings et prendre plus de saisonniers car il faut avoir deux équipes et tout ceci dans un contexte budgétaire où il faut réduire les effectifs.
 - En ce qui concerne les ouvertures de barrières pour les abonnés, il y en avait 42 000 en 2023 et plus de 52 000 en 2025. Certains jours, plus de 600 abonnés sont venus sur le site. On constate qu'il y a une forte fréquentation d'abonnés qui viennent et qui reviennent sur le site. Ce système d'abonnement fonctionne, même si l'information n'est pas encore totalement répandue, il reste encore un travail de communication à faire.
 - Quant au chiffre d'affaire au 30 septembre 2025, il est de 5 266 000 donc à peu près dans les objectifs fixés.
- Le 6 aout conférence de presse sur l'installation de capteurs pour mieux anticiper les incendies. Le site du Pont du Gard est un lieu d'expérimentation et ce jour-là les pompiers sont venus tester une nouvelle technique pour anticiper les feux avec des capteurs posés sur les arbres.
 - Le 3 septembre visite de M. Pierre Jean Trabon architecte du Patrimoine par rapport à la dévégétalisation du Pont du Gard. En effet, cette végétalisation met en péril le monument. De même les 25 projecteurs installés pour illuminer le pont vont être enlevés.
 - Réunion du directoire de l'établissement public expérimental de l'Université de Nîmes.
 - Réunion avec la Directrice de l'École de Mines d'Ales et son équipe pour discuter des partenariats possibles avec cette école et éventuellement une exposition sur les minéraux.
 - Le 4 octobre participation à la 6^{ème} édition du forum « Le monde nouveau » organisé par le Midi Libre à Montpellier, participation à une table ronde sur la question de l'eau en milieu rural.
 - Le 6 octobre accueil des nouveaux apprentis.
 - Le 17 octobre fermeture de l'auditorium Pitot pour terminer les travaux d'aménagement, il y aura une réfection du sol, le changement des tribunes. L'espace sera complètement réaménagé on aura refait les toilettes ainsi que les petites salles de réunion et le hall d'accueil. Ce sera un lieu prêt à accueillir de nombreux séminaires. Les travaux dureront jusqu'à janvier, avec une enveloppe budgétaire globale de 500 000€.

*_o*_o*_o*_o_*

Les rapports inscrits à l'ordre du jour sont ensuite présentés par Monsieur Malavieille.

2025-27 Budget 2025 : Décision modificative n° 2

Il est proposé la décision modificative n°2 du budget primitif 2025.

Cette décision modificative s'équilibre à -32 984.16 € HT,

Les réajustements budgétaires de fonctionnement s'équilibrent à 70 000.00 € HT :

Ces réajustements correspondent au constat des dépenses et recettes liées à de la refacturation, à la réalisation à la fin de l'année de l'emprunt prévu en 2025 grâce à l'optimisation de la gestion de trésorerie et la prise en compte des évolutions sociales.

- Mouvements réels :

- Dépenses : + 3 000.00 € chapitre 011
- Dépenses : + 5 000.00 € chapitre 65
- Dépenses : - 18 000.00 € chapitre 66
- Dépenses : + 80 000.00 € chapitre 012
- Recettes : + 100 000.00 € chapitre 70
- Recettes : - 30 000.00 € chapitre 013

Les réajustements budgétaires d'investissement s'équilibrent à - 102 984.16 € HT :

Ces réajustements correspondent majoritairement au lissage de crédit de paiement de certaine opération ainsi que de leurs subventions liées, et l'inscription de la subvention concernant la prime CEE pour l'acquisition d'un véhicule électrique,

- Mouvements réels :

- Dépenses : + 67 015.84 € chapitre 21
- Dépenses : + 50 000.00 € chapitre 181
- Dépenses : - 30 000.00 € chapitre 174
- Dépenses : - 90 000.00 € chapitre 182
- Dépenses : - 100 000.00 € chapitre 183
- Recettes : + 102 984.16 € chapitre 13

Vous trouverez en annexe l'ensemble des mouvements affectant ce document budgétaire.

Il est demandé au Conseil d'Administration :

- ✓ D'approuver la décision modificative n°2 au Budget 2025, ci-jointe, qui s'équilibre en totalité à - 32 984.16 € HT.

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

2025-28: Évolution de la grille tarifaire relative à la location des espaces du Site et des produits annexes associés

Considérant le développement du tourisme d'affaires et la modernisation des espaces à venir sur la fin de l'année, certains éléments sur la tarification en particulier sur la

location des espaces et produits associés doivent être mis en corrélation avec l'exploitation actuelle.

Dans ce sens, certaines bases unitaires et fourchettes de prix nécessitent d'être revues pour correspondre à l'exploitation réelle des espaces et à leurs modalités de commercialisation.

Il est ainsi proposé au Conseil d'administration une tarification forfaitaire pour la location des espaces extérieurs du site plutôt qu'au mètre carré, de revoir la fourchette des tarifs de location pour les jours de montage et de démontage, de proposer un tarif de location forfaitaire pour l'ensemble du centre de congrès et de préciser les tarifs de location de salles de réunion.

Il est demandé au Conseil d'Administration :

- ✓ D'abroger, à compter du 1^{er} novembre 2025, la délibération n°2024-46 portant sur la tarification du site,
- ✓ D'approuver la grille tarifaire du site telle qu'établie en annexe, pour une application à compter du 1^{er} novembre 2025,

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

2025-29 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)

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 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 achetées 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 recalibrer 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'a 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 :

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 limites.

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.

Il est demandé au Conseil d'Administration :

De prendre 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 quatrième année d'exploitation.

M. Amaux précise que cette concession est très importante pour l'activité du Site, et la qualité du service est primordiale pour l'image du Site.

C'est **Mme Jeanne-Marie Castella** Directrice Développement qui présente ce rapport. Elle explique que le rapport d'activité d'une délégation de service public est une obligation légale, et la SAS Phoenix le produit chaque année.

Elle fait un petit rappel historique :

C'est un contrat signé en octobre 2019 pour rentrer en vigueur au 1^{er} novembre 2019 pour une durée de 7 ans. Elle précise que c'était la première fois que l'EPCC faisait un contrat avec des investissements compris dans la concession. En effet, l'EPCC avait demandé dans sa consultation 103000€ d'investissement et la SAS Phoenix a proposé 204500€ d'investissement.

Dans son cahier des charges, l'EPCC attendait une offre méditerranéenne, qualitative issue des circuits courts et pour l'instant sur l'ensemble des années d'exploitation il n'y a rien à redire. Elle rajoute qu'ils ont des produits assemblés sur place ce qui est assez rare à l'heure actuelle dans les restaurants classiques et de restauration rapide. Donc l'offre est vraiment au niveau attendu.

En 2020 il y a eu la crise sanitaire et il a fallu rajouter une année de plus d'activité afin de rééquilibrer le contrat de manière cohérente sur la durée par rapport aux investissements. La SAS Phoenix a continué de proposer la carte qui avait été validée mais beaucoup plus courte et avec une montée en gamme. Finalement on constate que cette carte plus courte c'est vraiment ce que la clientèle souhaite.

En ce qui concerne les prix, elle rappelle qu'après la crise sanitaire est arrivée la guerre en Ukraine et les prix ont flambé ce qui a eu un impact sur l'offre et la SAS Phoenix a dû aussi augmenter ses tarifs.

De 2020 à 2021 la fréquentation des groupes a été quasiment inexistante suite aux conséquences de la pandémie, mais cela a permis de restructurer l'offre et avec le service commercial ils ont pu repositionner l'offre groupe sur un marché avec une valeur ajoutée avec des services un peu plus haut de gamme. Elle souligne d'ailleurs que la fréquentation des groupes n'est pas revenue au niveau de l'avant covid en termes de volume.

Quant à l'offre groupe elle-même et en comparaison avec toutes les autres concessions que le site a connues, elle souligne qu'il n'y a eu aucune remontée négative ce qui est une prouesse surtout avec des Tour Opérateurs très exigeants.

Sur le rapport d'activité fin 2023/ 2024 elle fait remarquer un petit tassement du chiffre d'affaire et du volume groupe, et explique que cela est lié à la météo de l'avant saison 2024 qui n'a pas été clémentine et de plus durant cet été-là c'est l'effet JO qui a fait exploser le prix des billets d'avion freinant la fréquentation touristique. Malgré tout ils présentent un chiffre d'affaire de 2 500 000€ ce qui est un excellent résultat.

À ce sujet elle précise que dans les conditions financières de la concession il n'a pas été prévu de négociations annuelles en revanche il a été prévu « un effet levier », au départ il est prévu une redevance variable de 7% du CA pour les individuels, toutefois, lorsque le chiffre d'affaire dépasse 1 400 000€ le taux passe à 8%. Et du fait du changement du modèle économique et de la mise en place des spectacles en soirée le seuil a été dépassé cette année et cela rapporte beaucoup plus à l'EPCC c'est un vrai accord gagnant/gagnant.

Au niveau des tarifs elle signale que l'on arrive quand même à un seuil psychologique et l'élasticité des prix est arrivée à son maximum. En effet sur la restauration classique, le panier moyen est de 34€ ce qui est une vraie performance mais le seuil semble atteint et elle informe que l'équipe de Denis Allegrini travaille pour améliorer cela.

Côté dépenses, ils sont à 23% du chiffre d'affaire en volume d'achat car ils achètent en quantité ce qui permet d'avoir des prix extrêmement bas. Par contre en ce qui concerne la masse salariale elle représente 40.79% des dépenses ce qui explique l'excellent service. En ce qui concerne les petites Terrasses, après avoir représenté plus de 48% du chiffre d'affaire pendant le Covid car il y avait beaucoup de vente à emporter, ce résultat est redescendu à 28% sûrement parce que la gamme est un peu trop courte, et que les prix ont augmenté or sur une clientèle de vente rapide il faut sans doute adapter la gamme de tarifs. De plus, les boissons sont toujours en canette en aluminium, c'est beaucoup de déchets qui ne sont pas toujours jetés à la poubelle ce qui ne donne pas toujours une bonne vision de leur terrasse, donc il leur a été demandé d'améliorer ce point.

Pendant les événements en soirée, l'EPCC a installé un village de Food Truck en plus des Terrasses, car ces soirs là il y a beaucoup de monde et il faut que tout le monde puisse se restaurer.

Au niveau des investissements, l'EPCC fait chaque année un inventaire du matériel des Terrasses et des petites Terrasses, et cette année on leur demande de venir pour évaluer la valeur de la facture et la valeur de l'amortissement pour commencer à préparer la fin du contrat et évaluer le montant des biens de reprise, c'est un travail à effectuer fin 2025, début 2026.

À l'heure actuelle ce qu'on peut leur reprocher c'est plutôt la non-transmission des documents, il faut les relancer plusieurs fois. Mais elle tient à souligner la qualité de cette équipe car 2 500 000€ c'est une vraie performance, certes grâce aux activités du site, et à la nouvelle tarification mais beaucoup aussi grâce au travail de l'ensemble de l'équipe.

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

M. Scorsone pense qu'en ce qui concerne l'hébergement il y a de pistes de réflexion à avoir, il pense que l'EPCC gagnerait à acheter des nuitées auprès des hébergeurs aux alentours pour faire des packs et avoir une offre globale tout compris car certaines entreprises n'ont pas l'ingénierie pour faire ce genre de concept de voyage.

M. Amaux confirme que c'est important et qu'effectivement il faut du « clé en main » mais il estime qu'il faut aussi changer notre culture de travail car force est de constater que le développement du tourisme d'affaire est une nécessité pour la survie de l'EPCC

car c'est le moyen de remettre les finances à niveau. Mais pour proposer des séminaires de qualité, il faut le faire dans des salles dignes de ce nom, il faut réfléchir à développer d'autres infrastructures d'accueil de séminaires, il faut embaucher du personnel supplémentaire et il faut aussi assurer la commercialisation ce qui avant était le rôle des offices de tourisme avec un chargé de mission tourisme/affaires qui était chargé de la commercialisation. Tout ceci fait partie des réflexions sur l'évolution de l'offre touristique au niveau départemental. Il fait remarquer que c'est également une prise de risque car il n'y aura forcément pas de recettes pendant 2 ou 3 ans par contre il y aura des dépenses de personnel, de commercialisation et il faut pouvoir appréhender et assumer cette prise de risque.

M. Scorsone propose son aide

M. Malavieille accepte volontiers et fait remarquer que cela implique une nouvelle orientation des missions de l'EPCC.

M. Amaux explique qu'il ne faut pas dissocier les deux. D'un côté, il faut maintenir l'accueil des visiteurs, la protection du monument, la question environnementale et le travail auprès des enfants, et de l'autre il faut aller chercher des recettes ailleurs et pour ça il faut prendre un peu de risques pendant deux ou trois ans, être dans l'incertitude financière car il va falloir faire de la commercialisation pour en tirer des bénéfices. Il remarque que dans les collectivités territoriales tout le monde parle d'innovation et de prise de risque mais peu savent ce que c'est.

M. Porta signale que le problème d'hébergement c'est un problème soulevé à plusieurs reprises par le service commercial ainsi que la mutualisation avec d'autres établissements. Le constat fait par les commerciaux au sujet des hébergeurs locaux est qu'il y en a de très haute qualité mais qui ont des moyens d'accueil très réduits et puis il y en a d'autres dont la qualité d'accueil n'est pas du tout en adéquation avec le niveau d'exigence d'accueil des séminaires congrès sur le site. Ce défaut d'accueil pose un problème concurrentiel avec d'autres organisateurs de séminaires qui ont la possibilité d'avoir des hébergements de grande capacité et de qualité.

Mme Viola convient qu'il y a un défaut de qualité de gestion dans la résidence Résidhotel du Pont du Gard mais signale que depuis un an il y a un changement de gestionnaire qui a pointé les défauts évoqués et qui est en train de modifier sa gestion.

M. Porta lui rétorque qu'il y a un retour client qui n'est toujours pas bon, et même si les choses avancent il faut rester vigilant car lorsqu'on propose des packagings, on engage la responsabilité du Site.

Mme Viola estime que la stratégie du séminaire ne peut se penser qu'à l'échelle du territoire, pour elle ce sont des complémentarités qui doivent se mettre en œuvre avec les hébergements à proximité du Pont du Gard pour conforter l'offre de séminaires du Pont du Gard. Elle informe que la commune de Remoulins est attentive à la qualité de la réception sur le site, comme par exemple l'ouverture du camping municipal sur les ailes de saison et ainsi il sera ouvert pour la Veni Vici.

M. Scorsone reparle du Résidhotel, car même s'il y a un nouveau gérant depuis un an, l'accueil n'est toujours pas à la hauteur, il n'y a pas d'accueil physique et ce n'est pas sécurisant pour les clients. Il parle également de l'éclairage inexistant sur l'avenue en

sortant du site donc on est dans le noir jusqu'à l'hôtel Soko ce qui empêche d'y aller à pied.

Mme Viola informe qu'il y a eu des réunions avec présence de l'EPCC et les gestionnaires d'hôtel sur l'avenue pour caler l'offre et corriger ce qui doit l'être pour qu'il n'y ait aucune erreur. Car elle estime que quand on fait des investissements de ce niveau là pour avoir des salles de séminaire de qualité afin d'accueillir des séminaires haut de gamme il faut que tout suive y compris la qualité de l'éclairage sur l'avenue du Pont du Gard.

M. Amaux reconnaît que faire des séminaires occasionnellement c'est une chose, mais quand on décide d'en faire une stratégie il faut redimensionner les choses comme renforcer les équipes parce que si on a un effectif réduit, on ne peut pas assurer à la fois l'accueil des visiteurs, toutes les activités du site, les spectacles, et les séminaires sur toute une journée et prétendre avoir une excellente qualité d'accueil.

*_o_*_o_*_o_*_o_*

Questions diverses :

M. Sauzet tient à remercier l'EPCC pour son aide et son soutien car le village de Vers Pont du Gard a obtenu la première fleur dans le cadre du label Villages Fleuris, il fait partie des 23 communes du Gard à avoir ce label et comme Mémoires de Garrigue est sur la Commune, ça a contribué à l'obtention du label.

M. Malavieille rappelle que le 28 octobre prochain il y aura l'inauguration des bornes de recharge électriques sur le site avec Territoire Energie Gard.

Mme Novaretti demande où en est le garage à vélo.

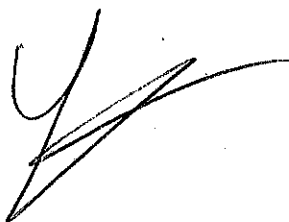
Mme Viola confirme que c'est un problème sur le site et les seuls lieux où on peut attacher les vélos c'est à la sortie du site dans un lieu totalement isolé et pas sécurisé.

M. Porta lui précise qu'il y a des caméras de télésurveillance à cet endroit.

*_o_*_o_*_o_*_o_*

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 10h10.

Le Secrétaire de séance,
M. Olivier SAUZET



Le Président de l'EPCC,
M. Patrick MALAVIEILLE

