



EDUCATION

Ville de Neuilly-  
Plaisance  
Compte-rendu  
annuel d'activité  
2012-2013

  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# SOMMAIRE

<b>PREAMBULE</b>	<b>p. 5</b>
1. Contexte contractuel	p. 8
2. Descriptif des missions du contrat	p. 8
<b>COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE</b>	<b>p. 9</b>
1. Notre offre	p. 12
1.1. Offre alimentaire	p. 12-13
1.2. Satisfaction des convives	p. 14
1.3. Animations	p. 15-19
1.4. Communication	p. 20
2. Sécurité des aliments	p. 21
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 21
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 21
3. Formation du personnel	p. 22
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 22
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 23
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 23
3.4 Formations agents d'offices	p. 24
4. Actions en matière de développement durable	p. 25
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 26
4.2. Développement des communautés locales	p. 27
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 28-29

# SOMMAIRE

<b>COMPTE-RENDU TECHNIQUE</b>	<b>p. 30</b>
1. Liste des contrats	p. 34
2. Maintenance et de renouvellement effectués sur les offices	p. 35
3. Coût des travaux de maintenance effectués	p. 36
<b>COMPTE-RENDU FINANCIER</b>	<b>p. 37</b>
1. Fréquentation	p. 41
1.1. Nombre total de repas suivant leur catégorie	p. 41
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 42
2. Compte de résultat	p. 43
2.1. Chiffre d'affaires	p. 44
2.1.1 Autres chiffre d'affaires	p. 45
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 45
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 46
2.4. Achats non stockés	p. 47
2.5. Sous-traitance générale	p. 48
2.6. Impôts et taxes	p. 49
2.7. Conclusion	p. 50
3. Tarification et encaissements	p. 51
3.1. Prix de vente contractuels	p. 51
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 52
3.3. Encaissements	p. 53
3.4. Etat des impayés	p. 54

# SOMMAIRE

<b>ANNEXES</b>	<b>p. 56</b>
Annexe 1 : Liste du matériel	p. 60-62
Annexe 2 : Compensation tarifaire	p. 63-64
Annexe 3 :Analyses bactériologiques	p. 65-75

# Préambule

# SOMMAIRE

1. Contexte contractuel	p. 8
2. Descriptif des missions du contrat	p. 8



## 1. Contexte contractuel

Par délibération du 29 mars 2010, la Ville de Neuilly-Plaisance a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de 4 années, à compter du 1er mai 2010.

## 2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des crèches, des restaurants scolaires, des personnes âgées en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas des crèches et dans chacun des restaurants scolaires et auprès des personnes âgées,
- le nettoyage et l'entretien de la cuisine centrale,  
l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, au service des repas,
- l'assistance, le conseil et des actions de formation du personnel municipal,
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers.



# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

# SOMMAIRE

1. Notre offre	p. 12
1.1. Offre alimentaire	p. 12-13
1.2. Satisfaction des convives	p. 14
1.3. Animations	p. 15-19
1.4. Communication	p. 20
2. Sécurité des aliments	p. 21
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 21
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 21
3. Formation du personnel	p. 22
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 22
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 23
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 23
3.4 Formations agents d'offices	p. 24
4. Actions en matière de développement durable	p. 25
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 26
4.2. Développement des communautés locales	p. 27
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 28-29



## 1. Notre offre

### 1.1. Offre alimentaire

Conscients des enjeux que représente l'alimentation en terme de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

- éduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels,
- les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent des recettes et des menus équilibrés qui :

- sont conformes au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire,
- sont adaptés aux attentes et besoins de chacun,
- favorisent les produits frais et les préparations « maison »,
- respectent le rythme des saisons,
- mettent à l'honneur l'identité culinaire de votre région.



## Prestation

Pour les enfants de 6 mois à 1 an et 12 à 18 mois repas à 4 composantes, moulinés, mixés :

- 1 viande ou poisson
- 2 purées de légumes (carottes et pomme de terre)
- 1 purée du jour
- 1 produit laitier

Pour les enfants de 18 à 36 mois, les repas comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire avec service à table, les repas comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent en accompagnement
- 1 produit laitier
- 1 dessert



## 1.2. Satisfaction des convives

### Le mesureur de la satisfaction « C'Mon Goût »

L'outil d'appréciation des repas « C'Mon Goût » permet de mesurer au quotidien, pour chaque plat, les quantités réellement consommées par les enfants.

Chaque jour, le personnel de service note le succès remporté par les plats servis (note d'évaluation de 1 à 4) en fonction des restes observés :

NOTES			
1	« les enfants n'ont pas mangé »	3	« les enfants ont bien mangé »
2	« les enfants ont peu mangé »	4	« les enfants ont très bien mangé »

Une synthèse et une analyse de ces notes sont effectuées par la cuisine afin de mettre en place les actions correctives adaptées.

3,1 est la note moyenne des repas servis sur les écoles.



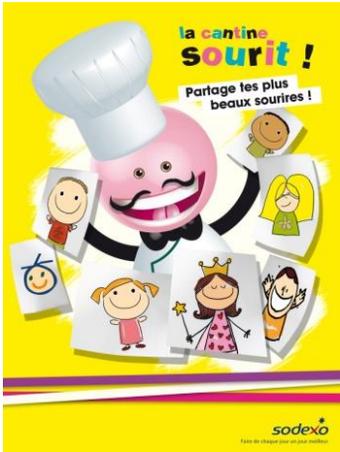
## 1.3. Animations

Les animations proposées tout au long de l'année ont pour objectifs de :

- **Faire plaisir aux enfants** avec des plats savoureux et une ambiance festive.
- **Initier les enfants à de nouvelles saveurs.**
- **Rythmer l'année scolaire.**
- **Sensibiliser les enfants à la nutrition et au respect de l'environnement** : impact de nos actions sur la santé et celle de la planète.

Durant l'année, nous avons réalisé les animations suivantes :

<p><b>Septembre 2012</b> <b>« Vive la rentrée »</b> <i>Pour fêter la rentrée autour d'un cocktail de fruits frais, riche en vitamines</i></p> 	<p><b>Menu</b></p> <p><b><i>Carottes râpées</i></b></p> <p><b><i>Cuisse de poulet rôtie</i></b></p> <p><b><i>Pommes Wedges</i></b></p> <p><b><i>Carré</i></b></p> <p><b><i>Flan nappé caramel</i></b></p>
<p><b>Octobre 2012</b> <b>« La Journée du Goût »</b> <i>Découverte de plats sucrés –salés à l'occasion de la Semaine du Goût</i></p>	<p><b>Menu</b></p> <p><b><i>Salade de carottes et betteraves râpées, vinaigrette au miel</i></b></p> <p><b><i>Aiguillette de volaille sauce aux fruits de la passion</i></b></p> <p><b><i>Purée de pommes de terre au fromage</i></b></p> <p><b><i>Kiri</i></b></p> <p><b><i>Tarte au chocolat</i></b></p>

<p><b>Novembre 2012</b>  <b>« La Cantine Sourit ! »</b>  <i>Une animation 100% bonne humeur, 100% citoyenne !</i></p> 	<p><b>Brocolis qui rit</b>  <i>(potage de brocolis et fromage fondu)</i></p> <p><b>Poisson même pas pané</b>  <i>(Poisson en cubes, sauce crème et herbes parsemé de crumble)</i></p> <p><b>Cavatappi</b></p> <p><b>Compote qui croque</b>  <i>(Compote pommes/bananes et coco pop's)</i></p>
<p><b>Décembre 2012</b>  <b>« Noël »</b>  <i>Partage et convivialité autour du repas de Noël</i></p> 	<p><b>Salade de chou kouki, crumble de parmesan</b></p> <p><b>Aiguillettes de poulet sauce grand veneur</b></p> <p><b>Pommes pins</b></p> <p><b>Bûche « maison » au praliné  Clémentines &amp; chocolat</b></p>
<p><b>Janvier 2013</b>  <b>« Epiphanie »</b></p>	<p>Événement incontournable à célébrer au mois de janvier, l'Epiphanie a été l'occasion de mettre la galette des Rois à l'honneur dans les menus.</p>
<p><b>Février 2013</b>  <b>« Chandeleur »</b></p>	<p>Au mois de février, la Chandeleur a permis de « faire sauter » les crêpes.</p>

<p><b>Mars 2013</b> <b>« La cantine culturelle... »</b> <i>L'art et la culture s'invitent à la cantine</i></p> 	<p><b>Salade verte &amp; maïs</b></p> <p><b>Filet de merlu sauce façon bouillabaisse</b></p> <p><b>Pommes de terre safranées</b></p> <p><b>Le faux œuf au plat (fromage blanc et oreillon d'abricot)</b></p>
<p><b>Avril 2013</b> <b>« Pâques »</b> <i>Plaisirs savoureux et instant chocolat autour du repas de Pâques</i></p>	<p><b>Salade coleslaw</b></p> <p><b>Rôti de bœuf au jus</b></p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>Vache picon</b></p> <p><b>Tarte chocolat billes de couleurs</b></p>
<p><b>Juin 2013</b> <b>« La Cantine fait sa Cuisine ! »</b> <i>Un concours de recettes pour le plaisir des gourmands</i></p> 	<p><b>Salade de tomates</b></p> <p><b>Steak haché de bœuf</b></p> <p><b>Pommes frites</b></p> <p><b>Coulommiers</b></p> <p><b>Clafoutis pêches abricots</b></p>

## Les ateliers Cuisto Rigolo

### Les Ateliers interactifs Cuisto Rigolo

Les ateliers interactifs : une exclusivité Sodexo !

Apprendre en s'amusant à l'heure du déjeuner ou en classe, tel est l'objectif des ateliers interactifs Cuisto Rigolo que nous proposons aux enfants des écoles élémentaires.

Animés par nos diététiciennes, ces ateliers, d'une durée de 45 minutes, permettent de sensibiliser de manière pédagogique et ludique les enfants à la nutrition et aux bons gestes pour préserver l'environnement.

Pour surprendre les enfants et les faire adhérer, nous avons choisi pour nos ateliers des outils technologiques innovants : tableaux interactifs, contenus pédagogiques exclusifs et ludiques, boîtiers de vote...

A l'aide de ce dispositif, nos diététiciennes peuvent réaliser l'un des **six ateliers** suivants :

- Ton alimentation, c'est ta santé.**
- Les atouts du petit-déjeuner.**
- Les fruits et légumes.**
- Les secrets de l'eau.**
- La seconde vie des déchets.**
- Les 5 sens** (atelier dédié aux enfants de maternelle).

Ces ateliers interactifs seront mis en place sur l'année 2014-2015

Sensibilisation au gaspillage alimentaire : Opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! »

Durant la Semaine du Développement Durable, soit du 1er au 7 avril 2013, l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » a été mise en place sur les restaurants scolaires.

L'objectif était de responsabiliser les enfants au gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain.

Cette opération s'est déroulée en trois temps :

- Dans un premier temps, le pain jeté sur un repas a été récupéré puis exposé dans la salle de restaurant afin de sensibiliser visuellement les convives au gaspillage réalisé.
- Dans un second temps, les convives ont été sensibilisés au gaspillage au moyen de flyers.
- Dans un troisième temps, l'opération a été renouvelée et les résultats comparés.

La différence de quantité de pain « économisée » entre les deux vagues de ramassage est allée au bénéfice des Restos du Cœur sous forme de dons de repas.

1500 repas ont ainsi été offerts aux Restos du Cœur.

Cette opération a obtenu le label du **Programme National pour l'Alimentation**.

Le Programme National pour l'Alimentation est un plan interministériel qui vise à garantir une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et accessible à tous, en partant du principe que "Bien manger, c'est l'affaire de tous !".



## 1.4. Communication

Tout au long de l'année, des rendez-vous réguliers permettent de communiquer en toute transparence pour informer les familles et valoriser les actions entreprises pour le plaisir des enfants.

Les actions de communication sur la période :

### Les commissions restauration

4 commissions restauration ont été réalisées.

A cette occasion sont présents :

- A cette occasion étaient présents :

- Mr Pélissier André, Maire-Adjoint affaires scolaires-Enfance
- Mme Bricaud Delphine, Chef de service des affaires scolaires
- Mme Baret Patricia, Chef de service du centre municipal de l'enfance
- Les directeurs et directrices d'écoles
- Les responsables d'offices
- Les représentants des parents d'élèves de différentes écoles
- Mr Begriche Massinissa, responsable de site Sodexo
- Mme Beaudhuin Amandine diététicienne-qualificatrice

Lors de ces commissions de restauration un point est réalisé sur la prestation de la période passée et le cycle de menus à venir est validé.

### La Lettre menus Cuisto Rigolo

La Lettre Cuisto Rigolo est disponible sur le site internet destiné aux familles.



## 2. Sécurité des aliments

### 2.1. Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant, Silliker.

Elles sont destinées à évaluer la qualité bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

#### Plan d'échantillonnage mensuel sur la cuisine :

3 à 4 prestations sont prélevées chaque mois sur la Cuisine d'Eaubonne par le Laboratoire Silliker ainsi que 2 prélèvements de surfaces.

- 48 analyses bactériologiques des produits ont été réalisées entre le 1<sup>er</sup> Septembre 2012 et le 31 Août 2013.
- 24 prélèvements de surface ont été effectués durant la même période.

#### Analyses sur les offices de Neuilly-Plaisance:

Sur la période 2012-2013, 29 audits d'hygiène, 29 audits locaux, 58 analyses bactériologiques et 29 prélèvements de surface ont été effectués.

Vous trouverez en annexe 2 quelques résultats d'analyses faites par Silliker sur les offices de Neuilly Plaisance.

## 3. Formation du personnel

### 3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier

La formation est un axe majeur de la politique Ressources Humaines de Sodexo.

Sodexo dispose d'un organisme de formation dédié et accrédité par la branche professionnelle.

Chaque année, nos collaborateurs ont à leur disposition un plan de formation comprenant plus de 100 stages permettant :

- De renforcer leurs connaissances métiers de base (ex. « Les fondamentaux de la cuisine », « Les rôles et missions du magasinier »).
- De garantir la maîtrise des procédés, la bonne utilisation des matériels et la maîtrise des points critiques à toutes les étapes (ex. « Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire »).
- D'améliorer le service et l'accueil des convives (ex. « Connaître les besoins et attentes des enfants »).
- De promouvoir une démarche environnementale responsable (ex. « Mettre en œuvre une démarche de développement durable »).
- De développer les compétences individuelles et collectives pour apporter des perspectives d'évolution aux collaborateurs (ex. « Conduire une équipe au quotidien », « Devenir maître d'apprentissage »).



## 3.2. Les formations diplômantes tutorées

Depuis plusieurs années déjà, les collaborateurs de **Sodexo** ont la possibilité de s'engager sur des périodes de professionnalisation débouchant sur un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP – diplôme reconnu par la branche de l'Industrie Hôtelière) pour les fonctions suivantes :

- Employé technique de restauration (120 heures, réparties entre 77h de formation théorique et 43h de formation pratique).
- Employé qualifié de restauration (120 heures - 70h / 50h).
- Commis de cuisine (330 heures - 147h / 183h).
- Responsable de Site (287 heures - 77h / 210h).

Nos collaborateurs ont dorénavant accès à de nouvelles formations également validées par l'obtention d'un CQP :

- Plongeur officier de cuisine (120 heures - 84h / 36h).
- Chef de cuisine en collectivité (220 heures - 70h /150 h, lancement en 2013).
- Gouvernante spécialisation établissements de santé (242 heures - 84h/158h, lancement en 2013).

## 3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir

Chaque année, Sodexo conçoit un catalogue de formation DIF (Droit Individuel à la Formation) spécifique, envoyé aux 25000 collaborateurs de l'entreprise.

L'offre de formation est orientée sur le « développement personnel » du collaborateur afin qu'il s'enrichisse personnellement et se sente plus épanoui.

Sodexo a été primé en 2007 et 2009 pour sa politique de mise en œuvre du Droit Individuel à la Formation.



# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les actions de formation sur la période 2102-2013 pour les agents d'offices :

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
Mois d'avril	Former aux fondamentaux de nos métiers de restauration	Tous les agents d'office	Mr Begriche

## 4. Actions en matière de développement durable

Notre engagement en faveur du développement durable s'inscrit au cœur de notre stratégie depuis de nombreuses années.

Fin 2009, Sodexo a concrétisé son plan stratégique de développement durable à travers le "Better Tomorrow Plan".

Ce plan de développement durable se nourrit des actions locales de chaque pays, chaque ville et chacun de nos 420 000 collaborateurs.

Le plan s'articule autour de 3 piliers :

### WE ARE

La vocation, les valeurs et les principes éthiques constituent le socle de notre développement d'entreprise responsable.

### WE DO

18 engagements sont déclinés en actions concrètes autour de 4 priorités :

- Agir pour une meilleure Nutrition, pour la Santé et le Bien-être.
- S'engager auprès des Communautés Locales.
- Préserver l'Environnement.
- S'engager en tant qu'Employeur Responsable.



### WE ENGAGE

Nous nous engageons à partager avec nos parties prenantes afin de mener des actions communes qui auront un impact sur les sites et feront évoluer les comportements de chacun.

Pour la 6<sup>ème</sup> année consécutive, les performances économiques, sociales et environnementales de Sodexo et son engagement en terme de responsabilité sociale d'entreprise viennent d'être reconnus au Forum Economique Mondial de janvier 2013 à Davos et récompensés par trois prix : Sector Leader, Gold Class et Sector Mover.

Décernées par un tiers indépendant, ces distinctions font de Sodexo le partenaire idéal pour accompagner ses clients dans leurs propres enjeux en matière de développement durable.

Elles témoignent aussi de notre engagement en faveur du développement de nos collaborateurs et de notre attachement à soutenir le développement économique, social et environnemental des communautés locales dans lesquelles nous opérons.

## 4.1. Nutrition, Santé & Bien-être

Enjeu	Actions
<p><b>Solutions en faveur de la santé et du bien-être</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous avons repensé l'aménagement et la décoration de l'espace de restauration pour en faire un <b>lieu accueillant où les enfants ont envie de déjeuner.</b></li> </ul>
<p><b>Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous concevons des <b>menus variés et équilibrés</b>, respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges.</li> <li>• Nous proposons des <b>recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes</b> (ex. salade à base de dés de carottes émincés de radis et vinaigrette ananas...).</li> <li>• Nous mettons en place des <b>actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants.</b></li> <li>• Nous informons les familles à travers la lettre cuisto rigolo sur le <b>site internet espace famille</b></li> </ul>
<p><b>Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matière grasse</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous avons fixé des <b>critères nutritionnels</b> sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons.</li> <li>• Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés.</li> <li>• Nous utilisons majoritairement des <b>produits frais</b> et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats.</li> <li>• Nous proposons des <b>pâtisseries fraîches</b> réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles.</li> <li>• Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.</li> </ul>

## 4.2. Développement des communautés locales

Enjeu	Actions
Promouvoir l'achat local	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les <b>producteurs locaux</b>.</li><li>• Pour les <b>produits BIO</b>, nous privilégions autant que possible les <b>achats locaux et 100% français</b>.</li><li>• Le pain est acheté dans deux boulangeries nocéennes</li></ul>
Promouvoir l'insertion locale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local.</li></ul>
Développement de l'employabilité	<ul style="list-style-type: none"><li>• Après un audit réalisé sur chaque site, et un diagnostic individuel de formation, nous proposons chaque année la mise en place d'un <b>plan de formation adapté</b> pour votre personnel municipal.</li></ul>
Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nous promovons la mise en avant d'achats de <b>produits issus du commerce équitable</b> :</li><li>-Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc.</li></ul>

## 4.3. Environnement / Achats Durables

Enjeu	Actions
<p><b>Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Une charte « achats responsables »</b> est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect de critères sociétaux et environnementaux.</li> </ul>
<p><b>Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En privilégiant les <b>fruits et légumes de saison</b>, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale.</li> <li>• Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée.</li> <li>• Nous avons opté pour l'<b>approvisionnement systématique en BIO sur certains produits toute l'année</b>, plutôt que pour un engagement sur un nombre de repas mensuel.</li> <li>• <b>Notre contrat porte sur un produit Bio par mois</b> .</li> </ul>
<p><b>Produits de la mer issus de filières durables</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le <b>respect des pratiques responsables et de la saisonnalité</b>.</li> </ul>
<p><b>Equipements et fournitures issus de filières durables</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du <b>papier issu de forêts gérées durablement</b>.</li> <li>• Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées et des produits lessiviels éco-labellisés.</li> <li>• Pour les offices, la ville a son propre fournisseur.</li> </ul>

## 4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
<p><b>Empreinte carbone et consommation d'eau</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien.</li> <li>• <b>Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales</b> à l'aide :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,</li> <li>- d'équipements hydro-économiques ( limiteurs de débit sur les robinets).</li> </ul> </li> <li>• Nous mettons en place des <b>actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants</b> (ateliers interactifs...).</li> </ul>
<p><b>Déchets</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets.</li> <li>• Nous collectons et recyclons les barquettes en polypropylène en collaboration avec nos clients.</li> <li>• <b>Nous utilisons des barquettes qui ne contiennent pas de colorant alimentaire issu de substances chimiques.</b> Leur recyclage est également facilité. En effet, les produits issus d'un matériau recyclé coloré ne peuvent plus se décliner qu'en noir ou gris, limitant ainsi la réutilisation de la matière.</li> <li>• Nous mettons en place des <b>actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants</b> (ateliers interactifs...).</li> </ul>

# Compte-rendu technique



# SOMMAIRE

<b>COMPTE-RENDU TECHNIQUE</b>	<b>p. 30</b>
1. Liste des contrats	p. 34
2. Maintenance et de renouvellement effectués sur les offices	p. 35
3. Coût des travaux de maintenance effectués	p. 36



## 1. Liste des contrats

Société	Prestations
Quiétalis	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine
Initial-services	Expert en location-entretien d'articles textiles et d'hygiène

## 2.1 Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Travaux de maintenance effectués sur les offices

Société	Prestations	Montant HT
Quiétalis	Remplacement doseur hydraulique	154,34
Quiétalis	Thermographe chambre froide	560,07
Quiétalis	Réparation lave vaisselle	376,31
Quiétalis	Joint meuble froid	173,40
Quiétalis	résistance lave linge	326,86
Quiétalis	Résistance lave vaisselle	324,39
<b>TOTAL COUTS DE MAINTENANCE</b>		<b>1 915,37</b>

## 3. Coût des travaux de maintenance effectués

Fournisseurs	Fonction	Montant
QUIETALIS	Entretien matériel exploitation	15990
TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION		15990

# Compte-rendu Financier



# SOMMAIRE

1. Fréquentation	p. 41
1.1. Nombre total de repas suivant leur catégorie	p. 41
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 42
2. Compte de résultat	p. 43
2.1. Chiffre d'affaires	p. 44
2.1.1 Autres chiffre d'affaires	p. 45
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 45
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 46
2.4. Achats non stockés	p. 47
2.5. Sous-traitance générale	p. 48
2.6. Impôts et taxes	p. 49
2.7. Conclusion	p. 50
3. Tarification et encaissements	p. 51
3.1. Prix de vente contractuels	p. 51
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 52
3.3. Encaissements	p. 53
3.4. Etat des impayés	p. 54



# Compte-rendu Financier

## 1. Fréquentation

### 1.1. Nombre total de repas suivant leur catégorie

	Crèches	Repas Maternelle	Repas Primaire	Repas Adulte	Repas Personnel communal	Repas Personnes âgées	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	TOTAL
sept.-12	1 555	8 324	14 068	1 496	180	1 742	771	674	288	29 098
oct.-12	1 975	8 925	14 954	1 553	187	2 057	1 267	1 092	441	32 451
nov.-12	1 774	7 022	11 125	1 204	186	1 994	1 320	1 175	503	26 303
déc.-12	1 512	6 928	11 165	1 191	142	1 842	644	584	273	24 281
janv.-13	2 059	8 395	13 581	1 505	186	1 904	971	833	384	29 818
fév.-13	1 880	8 932	14 486	1 519	175	1 723	765	580	265	30 325
mars-13	1 861	5 374	8 419	880	194	1 854	1 764	1 299	692	22 337
avril-13	1 994	9 005	14 106	1 427	223	1 909	1 157	865	361	31 047
mai-13	1 634	7 312	10 999	1 172	207	1 866	956	681	296	25 123
juin-13	1 981	9 209	14 509	1 537	279	1 822	859	620	290	31 106
juil.-13	1 845	2 040	3 021	376	267	2 034	2 910	2 782	1 135	16 410
août-13	680	0	0	0	155	1 811	1 252	1 721	645	6 264
<b>TOTAL</b>	<b>20 750</b>	<b>81 466</b>	<b>130 433</b>	<b>13 860</b>	<b>2 381</b>	<b>22 558</b>	<b>14 636</b>	<b>12 906</b>	<b>5 573</b>	<b>304 563</b>

## 1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

	Effectif 2011/2012	Effectif 2012/2013	Evolution en masse	Evolution en %
Repas Maternelle	75 497	81 466	5 969	7,91%
Repas Primaire	123 485	130 433	6 948	5,63%
Repas Adultes	13 947	13 860	-87	-0,62%
Repas personnel communal	3 154	2 381	-773	-24,51%
Repas personnes âgées portage	11 564	10 316	-1 248	-10,79%
Repas personnes âgées en résidence	12 334	12 242	-92	-0,75%
CL Maternelle	14 597	14 636	39	0,27%
CL primaire	12 666	12 906	240	1,89%
CL adultes	5 906	5 573	-333	-5,64%
Repas crèches	21 558	20 750	-808	-3,75%
<b>TOTAL</b>	<b>294 708</b>	<b>304 563</b>	<b>9 855</b>	<b>3,34%</b>

# Compte-rendu Financier

## 2. Compte de résultat

Compte de résultat global comparatif N-1

	2012- 2013	Impact au repas	% CA	2011-2012	Impact au repas	% CA	Evolution N/N-1 en %
<b>NOMBRE DE REPAS</b>	304 563			294 708			
Chiffre d'Affaires repas principaux	1 004 309	3,298	91,73%	951 515	3,229	90,95%	5,55%
Autres prestations	90 549			94 652			
<b>TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES</b>	1 094 858	3,595		1 046 168	3,550		4,65%
Consommation denrées	613 305	2,014	56,02%	572 300	1,942	54,70%	7,16%
Personnel de production	228 687	0,751	20,89%	207 231	0,703	19,81%	10,35%
Personnel gestion et services	102 720	0,337	9,38%	107 129	0,364	10,24%	-4,12%
Amortissement et leasing	3 715	0,012	0,34%	3 715	0,013	0,36%	0,00%
Impôts et taxes	15 539	0,051	1,42%	14 122	0,048	1,35%	10,03%
Gestion et fonctionnement	190 143	0,624	17,37%	195 556	0,664	18,69%	-2,77%
Facturation	39 718	0,130	3,63%	32 763	0,111	3,13%	21,23%
Provisions créances	10 670	0,035	0,97%	18 065	0,061	1,73%	-40,93%
<b>TOTAL CHARGES</b>	1 204 497	3,955	110,01 %	1 150 881	3,905	110,01%	4,66%
<b>STRUCTURE ET REMUNERATION</b>	-109 639	-0,360	-10,01%	-104 713	-0,355	-10,01%	4,70%

# Compte-rendu Financier

## 2.1. Chiffre d'affaires

	Repas Maternelles	Repas Primaires	Repas Adultes	Repas Personnel communal	Repas Personnes âgées portage	Repas Personnes âgées résidence	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Repas crèches	TOTAL
sept.12	26 670	45 074	5 686	684	3 385	3 640	2 470	2 159	1 095	4 519	95 382
oct.12	28 596	47 913	5 903	711	3 584	4 686	4 059	3 499	1 676	5 739	106 366
nov.12	22 498	35 645	4 576	707	3 867	4 173	4 229	3 765	1 912	5 155	86 528
déc.12	22 197	35 773	4 527	540	3 693	3 742	2 063	1 871	1 038	4 394	79 837
janv.13	26 898	43 514	5 721	707	3 634	4 039	3 111	2 669	1 460	5 983	97 735
fév.13	28 618	46 413	5 774	665	3 126	3 808	2 451	1 858	1 007	5 463	99 185
mar.13	17 218	26 974	3 345	737	3 239	4 216	5 652	4 162	2 630	5 408	73 582
avril.13	28 852	45 196	5 424	848	3 472	4 212	3 707	2 771	1 372	5 795	101 648
mai.13	23 428	35 241	4 455	787	3 855	3 683	3 063	2 182	1 125	4 748	82 566
juin-13	30 003	47 270	5 942	1 079	3 837	3 650	2 799	2 020	1 121	5 852	103 573
juil.13	6 646	9 842	1 454	1 032	4 015	4 328	9 481	9 064	4 388	5 450	55 700
août-13	0	0	0	599	3 430	3 989	4 079	5 607	2 494	2 009	22 207
<b>TOTAL</b>	<b>261 625</b>	<b>418 854</b>	<b>52 806</b>	<b>9 096</b>	<b>43 137</b>	<b>48 165</b>	<b>47 165</b>	<b>41 627</b>	<b>21 318</b>	<b>60 516</b>	<b>1 004 309</b>

# Compte-rendu Financier

## 2.1.1 Autre chiffre d'affaire

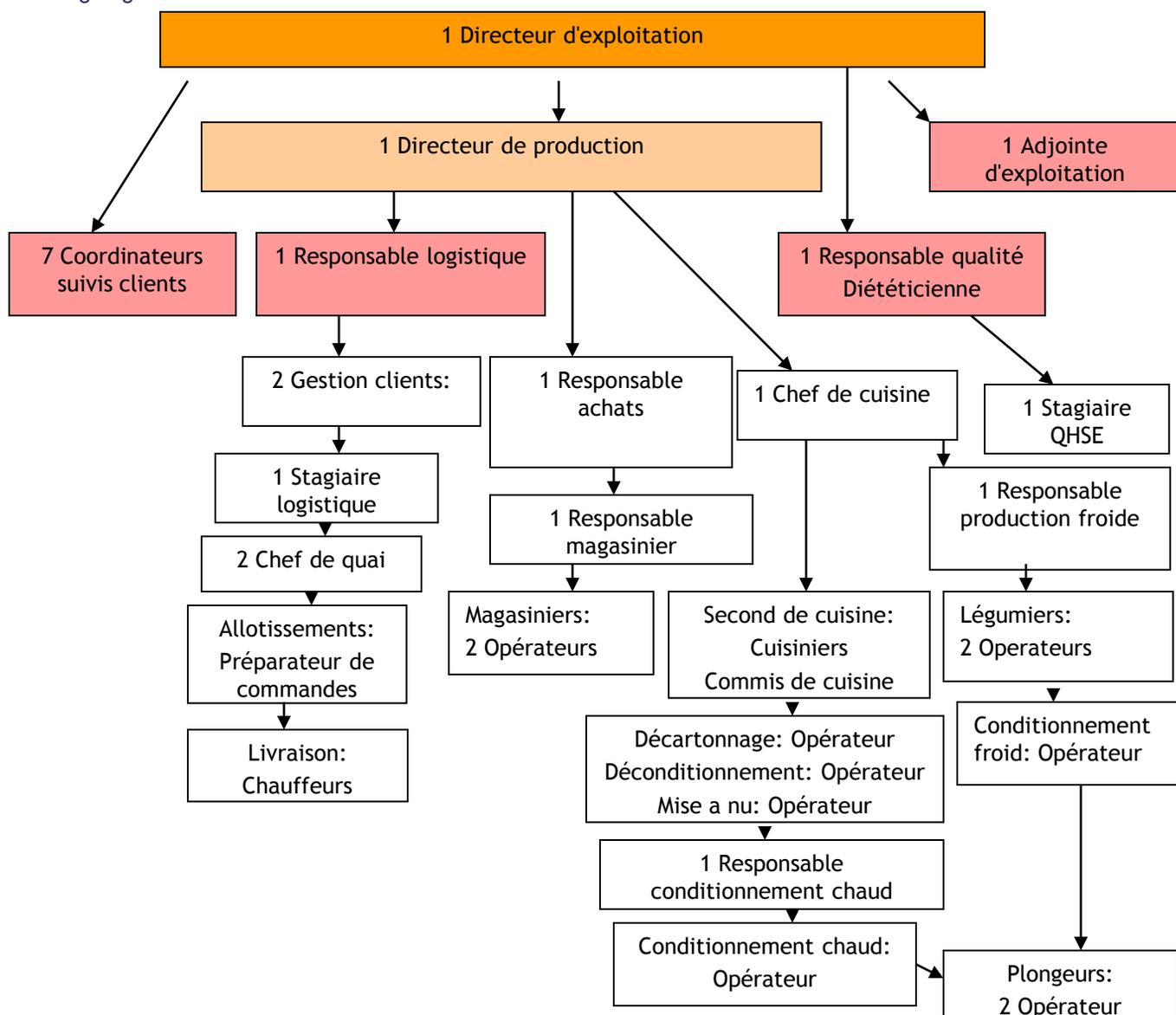
	Montant
Prestations annexes	72 025,45
Lait	1 609,20
Ingrédients crèches	9 915,13
Quiétalis	2 193,05
blanchissage	3 283,68
personnel	1 522,91
<b>TOTAL AUTRE CA</b>	<b>90 549,48</b>

## 2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

	Données 2011/2012	Données 2012/2013	Ecart	Evolution en %
<b>Consommations</b>	572 300	613 305	41 004	7,16 %
<b>Nombre de repas</b>	294 708	304 563	9 855	3,34 %
<b>Part alimentaire</b>	1,942	2,014	0,072	3,70%

### 2.3. Effectifs et frais de personnel

#### Organigramme de la cuisine centrale



#### Statuts / Type de contrats / Horaires effectifs Sodexo Neuilly-Plaisance

Effectif	Statut	Type de contrat	Horaires mensuels	Nombre de jours travaillés par semaine
1	Responsable d'exploitation	CDI	Temps plein	5 jours semaine
1	Secrétaire de facturation	CDI	Temps plein	5 jours semaine

## 2.4. Achats non stockés

	12/13	11/12	Evolution en masse	Evolution en %
Conditionnement à jeter	8 464	8 864	-400	-4,51%
Produits d'entretien	49 746	40 093	9 653	24,08%
Location matériel d'exploitation	84	56	28	50,00%
Entretien & maintenance	15 990	18 270	-2 280	-12,48%
Analyse bactériologique	2 339	1 336	1 003	
Animation	630	77	553	
Blanchissage	18 668	17 678	990	5,60%
Petit matériel d'exploitation	0	13 938	-13 938	-100,00%
Déplacements et missions	1 753	1 869	-117	-6,24%
Autres frais d'exploitation	624	1 732	-1 108	-63,96%
Assurances	1 449	1 359	90	6,65%
Autres coûts fournis		0	0	0
Cession cuisine centrale	90 396	90 283	112	0,12%
<b>Total</b>	<b>190 143</b>	<b>195 555</b>	<b>-5 414</b>	<b>-2,77%</b>

En 2011-2012, les tenues (blanchissage) ont été mise en place au mois de janvier d'où l'écart.

## 2.5. Sous-traitance générale

	Données 2012-2013	Donnés 2011-2012	Evolution en masse	Evolution (%)
Télécom et affranchissement	13 513	10 271	3 242	31,6%
Honoraires de recouvrement	2 568	2 366	202	8,5%
Informatique	23 637	20 126	3 511	17,4%
<b>TOTAL frais de facturation</b>	<b>39 718</b>	<b>32 763</b>	<b>6 955</b>	<b>21,2%</b>

Avec 9855 repas de plus, il y a eu plus de facture envoyées d'où la différence en télécom et affranchissement.

L'abonnement au centre informatique a augmenté cette année.

## 2.6. Impôts et taxes

	Données 2012-2013	Données 2011-2012	Evolution en masse	Evolution (%)
Contribution solidarité	1 784	1 673	111	6,63%
Taxes formation	1 762	1 778	-16	-0,89%
CFE/CVEA	11 476	10 153	1 323	13,03%
Taxe effort construction	249	259	-10	-3,84%
Autres taxes	268	259	9	3,49%
<b>TOTAL</b>	<b>15 539</b>	<b>14 122</b>	<b>1 417</b>	<b>10,03%</b>

L'augmentation du poste CFE/CVAE est liée à l'augmentation annuelle de la taxe professionnelle, l'imposition porte sur le foncier (CFE) et sur la valeur ajoutée (CVAE)

## 2.7. Conclusion

On note une augmentation de 9855 convives par rapport à l'année dernière. Il y a une hausse sur les maternelles 7,91% et les primaires 5,63% dû à des ouvertures de classes . A l'inverse du personnel communal -24,51% et le portage à domicile -10,79%. Cette augmentation est étonnante car il y a 3 jours ouvrés de moins sur cette année.

Vous constaterez que cette hausse d'effectifs a malheureusement eu un impact sur les impayés car ils ont presque doublé en un an avec 8622,17 euros de plus.

## 3. Tarification et encaissements

### 3.1. Prix de vente contractuels

	Prix contractuels année 2012-2013 en euros HT
Crèche	2,906
Maternelles	3,204
Elémentaires	3,204
Personnel communal	3,801
Adultes	3,801
Portage à domicile	4,163
Personnes âgées	3,918

## 3.2. Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui de la **post-facturation**.

La facturation est générée en fin de mois sur la base des consommations réelles. Elle tient compte des absences lorsque celles-ci sont signalées au plus tard la veille avant 9h30.

Les factures sont éditées par Sodexo et adressées à chaque famille au plus tard le 10 du mois suivant. Le délai de règlement de la facture est de 10 jours.

Les moyens de paiement suivants sont à la disposition des familles :

- Paiement en ligne sécurisé sur le portail internet Espace Famille
- Prélèvement automatique.
- Espèces.
- Chèques bancaires ou postaux.
- Virement.

## 3.3. Encaissements

### Grille des tarifs

	Tarif en euros HT année 2012-2013
Maternelles	2,75
Maternelles ½ tarif	1,38
Elémentaires	3,14
Elémentaires ½ tarif	1,55
Adultes	3,60
Personnel communal	2,69
Personnes âgées	3,60
Ticket occasionnel	4,21

## 3.4. Etat des impayés

Montant total des impayés relevés par notre service de facturation sur l'année : **18 292,46 euros**

	<i>Etats des impayés mois par mois</i>
Septembre 2012	828,80
Octobre 2012	1 664,70
Novembre 2012	1 782,77
Décembre 2012	1 376,25
Janvier 2013	2 177,35
Février 2013	2 053,42
Mars 2013	1 044,12
Avril 2013	1 943,26
Mai 2013	2 021,21
Juin/Juillet 2013	3 400,58
Aout 2013	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>18 292,46</b>



# Annexes



# SOMMAIRE

Annexe 1 : Liste du matériel	p. 60-62
Annexe 2 : Compensation tarifaire	p. 63-64
Annexe 3 : Analyses bactériologiques	p. 65-75



## Annexe 1 : Liste du matériel

PAUL LETOMBE
Chariot neutre Blanco
Armoire froide 600 Litre Liebherr
Congélateur bahut Liebherr
Four de remise en température BTR
Lave vaisselle Comenda
PAUL DOUMER
Armoire froide Liebherr
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Four de remise en température BTR
LEON FRAPIE
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Four de remise en température BTR
Congélateur bahut Liebherr
Armoire froide Liebherr
Vitrine froide
Bain marie sur étuve
CAHOUETTES
Armoire froide 1200L Liebherr
Lave vaisselle Comenda
Four de remise en température BTR
Adoucisseur
CRECHE DU CENTRE
Lave vaisselle Ecomax
Armoire froide Liebherr
Four de remise en température BTR
Lave linge
Sèche linge

## Annexe 1 : Liste du matériel

CRECHE ABBE PIERRE
Four de remise en température BTR
Lave vaisselle
Armoire froide Liebherr
Armoire froide Liebherr
Lave linge
Sèche linge
FOCH
Armoire froide Coreco
Four de remise en température BTR
Congélateur bahut Liebherr
Lave vaisselle Comenda
BEL AIR PRIMAIRE ET MATERNELLE
Lave vaisselle Zanussi
Adoucisseur
Armoire froide Liebherr
Four de remise en température BTR
Armoire froide Bontami
Bain marie étuve Vauconsant
Chariot chauffe assiette Blanco
Meuble froid Vauconsant
Congélateur bahut Liebherr
Lave linge
Sèche linge
VICTOR HUGO MATERNELLE
Armoire froide Liebherr
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Four de remise en température BTR

## Annexe 1 : Liste du matériel

VICTOR HUGO PRIMAIRE
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Armoire froide Liebherr
Four de remise en température BTR
Bain marie sur étuve Vauconsant
Meuble froid self
Armoire froide Liebherr
RESIDENCE
Armoire froide Liebherr
Four de remise en température BTR
INFO
Armoire froide Liebherr
EDOUARD HERRIOT
Armoire froide Liebherr
Four mixte
Four de remise en température BTR
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Bain marie sur étuve Blanco
Meuble froid
Elément 4 feux Zanussi
Congélateur bahut Liebherr
JOFFRE
Four de remise en température BTR
Lave vaisselle Philips
Bain marie sec Vauconsant
Chauffe assiettes Blanco
Armoire froide Liebherr Profil line
Armoire froide Boutami
Meuble froid
CENTRE
Four de remise en température BTR
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Bain marie 3 bacs
Chauffe assiettes
Armoire froide Liebherr
Meuble froid Liebherr
Meuble froid vitrine
Congélateur bahut Liebherr

# Annexe 2 : Compensation tarifaire service restauration

service restauration 2012\_13

VILLE DE NEUILLY - PLAISANCE  
REGULARISATION DE LA COMPENSATION - Service restauration  
Période allant du 01/09/2012 au 31/08/2013

(Données en EURO Toutes Taxes Comprises)

CA / DSSP	Prix TTC > 01/09/2012	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	TOTAL
mater scoll	effectifs	8324	8925	7022	6928	8385	8932	5374	9005	7312	9209	2040		81466,00
mater CA	3,381	28 143,444	30 175,43	23 741,38	23 422,57	28 383,50	30 199,09	18 169,49	30 445,91	24 721,87	31 135,63	6 887,24	0,00	275 436,55
prim scoll	effectifs	14088	14954	11125	11185	13581	14486	8419	14106	10999	14509	3021		130 433,00
prim CA	3,381	47 663,908	50 569,47	23 741,38	37 748,87	45 917,36	48 977,17	28 464,64	47 692,39	37 187,62	49 064,53	10 214,00	0,00	427 121,73
adultes scoll	effectifs	1496	1553	1204	1191	1505	1519	880	1427	1172	1537	376		13 860,00
adultes CA	4,010	5 998,960	6 227,53	4 828,04	4 775,91	6 035,05	6 091,19	3 528,80	5 772,27	4 699,72	6 163,37	1 507,76	0,00	55 578,60
perso matric	effectifs	180	187	186	142	186	175	194	223	207	279	267		155
perso matric CA	4,010	721,800	749,87	745,86	599,42	745,86	701,75	777,94	894,23	830,07	1 118,79	1 070,67	621,56	9 547,81
PAD	effectifs	813	861	929	887	873	751	778	834	926	906	948		8 110
PAD CA	4,392	3 570,696	3 781,51	4 080,17	3 834,22	3 298,39	3 416,96	3 662,93	4 096,89	3 979,15	4 163,62	4 163,62	3 557,52	10 316,00
residence	effectifs	929	1199	1085	955	1031	972	1076	1075	940	916	1 086		45 307,87
Residence CA	4,133	3 839,557	4 943,07	4 401,65	3 947,02	4 261,12	4 017,28	4 447,11	4 442,98	3 936,02	3 785,83	4 488,44	1 001	12 242,00
total consommé ville		25 810	27 676	21 531	21 288	25 571	26 835	16 721	28 670	21 556	27 356	7 738		50 996,19
Total CA ville		89 538,37	96 436,88	61 538,46	74 360,48	89 177,11	93 284,87	58 804,96	92 860,69	75 391,29	95 237,70	28 341,73		833 988,74

Facturation Usagers	Tarif usager 01/09/12	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	TOTAL
Mater	2,750	22 382,370	24 387,000	19 428,750	19 274,750	23 798,500	25 025,000	14 539,250	24 543,750	19 907,25	31 556,25	-2,75	-2,75	224 837,37
Mater dent	1,380	382,260	422,280	328,440	321,540	420,900	459,780	247,020	394,680	350,52	549,24			3 873,66
Primaire	3,140	40 879,680	44 719,880	34 555,700	34 342,180	42 119,980	44 680,220	25 528,200	42 518,740	33 622,84	54 117,90	-3,14		386 961,94
Prim demi	1,550	993,300	993,550	668,050	668,050	863,350	863,350	594,050	880,000	702,15	1 123,75			8 315,75
Prise en charge CCAS	-	-342,640	-385,800	-319,310	-305,600	-372,770	-229,840	-321,800	-303,12	-281,57	0,00			3 286,21
Enseignants / P.A	3,600	6 951,960	8 179,200	7 614,000	7 146,000	7 552,800	6 811,200	7 024,400	7 581,600	7 185,60	7 120,80	7 300,80	6 552,00	87 039,36
Perso matric	2,690	607,940	602,560	556,830	451,920	572,350	551,450	521,860	629,660	628,77	712,85	430,40	317,42	6 897,81
Vente de tickets	4,210	1 566,120	1 444,030	921,990	1 073,550	1 178,800	1 044,080	517,830	804,110	766,22	1 001,98	37,89	0,00	10 586,60
Total		73 709,61	80 405,86	63 687,96	62 967,08	76 207,06	79 123,07	48 688,82	77 030,94	62 758,03	95 901,20	7 783,20		734 666,28
Compensation Tarifaire		16 128,78	16 031,02	-2 149,48	11 393,40	12 970,05	14 161,86	10 116,14	15 029,75	12 633,26	-663,50	20 578,53		1 863,69
Accompis ville Euro tic		14500	14500	14500	14500	14500	14500	14500	14500	14500	14500			145 000,00
Regularisation de la Compensation Tarifaire		1 628,78	1 531,02	-16 649,48	-3 106,60	-1 529,96	-398,14	-4 383,86	1 329,75	-1 868,74	-15 163,50	20 578,53		1 863,69
														-16 076,54

# Annexe 2: Compensation tarifaire centre municipal de l'enfance

CME 2012.13

**VILLE DE NEULLY PLAISANCE**  
**REGULARISATION DE LA COMPENSATION - CME**  
**Période allant du 01/09/2012 au 31/08/2013**  
 (Données en EURO Toutes Taxes Comprises)

N° de récap commandes / factures	Mois												TOTAL
	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	
Maior	771	1 267	1 320	644	971	765	1 764	1 157	956	859	2 910	1 252	14 636,00
Prim	674	1 092	1 175	564	833	580	1 299	865	681	620	2 782	1 721	12 906,00
Adultes	285	441	503	273	384	265	692	361	296	290	1 135	645	5 673,00
<b>Total</b>	<b>1 733</b>	<b>2 800</b>	<b>2 998</b>	<b>1 501</b>	<b>2 188</b>	<b>1 610</b>	<b>3 755</b>	<b>2 383</b>	<b>1 933</b>	<b>1 769</b>	<b>6 827</b>	<b>3 618</b>	<b>33 115</b>

C.A. / DSP (hors incidence Effet/veul)	PV appliqués au 1er sept 2012																								
	Maior	Prim	Adultes	Total	Maior	Prim	Adultes	Total	Maior	Prim	Adultes	Total													
	3 361	2 278,79	4 010	6 040,43	4 283,73	3 692,05	1 768,41	9 744,19	4 462,92	3 972,88	2 017,03	10 452,83	2 177,36	1 974,50	1 094,73	5 246,60	7 639,16	5 610,10	13 130,92	8 283,99	6 721,66	6 163,40	23 796,00	12 638,16	115 467,23

Acomptes, Vite		Total																									
Fact. Acomptes provisionnels	0,00	0,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	120 000,00
Total tic	0,00	0,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	12 000,00	120 000,00

Regularisation de la Compensation Tarifaire		Total											
	6 040,43	9 744,19	-1 547,38	-6 753,40	-4 360,84	-6 389,91	1 130,92	-3 716,01	-5 278,34	-5 838,60	11 796,00	638,16	-4 632,77

# Annexe 3 : Analyses bactériologiques

## RAPPORT D'AUDIT

Visite : 102419616  
 Référence du rapport : 303426-0  
 Etablissement : SODEX-93D1  
 Grille-Variation : 332704/13/8  
 Page : 1 / 4  
 Edition : 02/04/2013  
 Audité par : Inès SOUABNI



SILLIKER S.A.S  
 Immeuble le Mercury  
 1 rue de la croix Mailleux 65031 CERGY PONTOISE CEDEX  
 Tél 0320 562 030 (0,12 Euro/min) Fax 01 34 41 13 11  
 SAS au capital de 11.614.500 Euros-RCS Pontaise 303 434 591

**SODEXO**  
**RESIDENCE DES PINS AREFO 000310**  
 64 AVENUE FOCH  
 93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

### AUDIT HYGIENE DE SUIVI SODEXO- OFFICE LIVRE - 30 min

	Audité le	29/03/13
	Heure de début	11:36
	Heure de fin	12:05
<b>1. BILAN</b>		
<b>11. ITEMS D'ALERTE</b>		
112. Non respect des températures (T°C)		0
113. Non respect de la traçabilité		0
114. Non respect de l'hygiène du personnel		0
115. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection		0
116. Non respect des méthodes de fabrication		0
<b>12. NOTE DE L'AUDIT (%)</b>		
122. Total audit de suivi = 1000 points		92,5
<b>13. NIVEAU DE RISQUE HYGIÈNE</b>		
131b. Niveau d'alerte sur l'audit de suivi (vert, orange, rouge, noir)		vert
<b>2. HYGIENE DU PERSONNEL</b>		
21. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75	0 [1]
22. Respect du lavage des mains	75	0 [1]
23. Propreté de la tenue	75	0 [1]
24. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75	0 [1]
25. Présence des tenues visiteurs	30	0 [1]
26. Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30	0 [1]
27. Hygiène des manipulations et respect des interdictions (manger, fumer...)	30	0 [1]
28. Séparation satisfaisante du linge propre/salé et de la tenue de travail/tenue de ville	30	0 [1]
<b>3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL</b>		
<b>31. Propreté et entretien</b>		
311. Propreté des abords du site	30	0 [1]
312. Propreté des locaux de fabrication	75	0 [1]
313. Propreté du matériel de fabrication	75	0 [1]
314. Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30	0 [1]
315. Propreté des vestiaires et des sanitaires	75	0 [1]
318. Maintien des portes et fenêtres fermées	30	0 [1]

Copyright (c) 2007, Silliker. Tous droits réservés.

# Annexe 3 : Analyses bactériologiques

## RAPPORT D'AUDIT

Visite : 102419616  
 Référence du rapport : 303426-0  
 Etablissement : SODEX-93D1  
 Grille-Variation : 332704/13/8  
 Page : 2 / 4  
 Edition : 02/04/2013  
 Audité par : Inès SOUABNI



		Audité le	29/03/13	
		Heure de début	11:36	
		Heure de fin	12:05	
<b>32. Nettoyage/désinfection</b>				
321. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75		o	[1]
322. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30		o	[1]
323. Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75		o	[1]
<b>4. FABRICATION</b>				
<b>41. Organisation générale</b>				
411. Respect de la marche en avant	30		o	[1]
412. Séparation des opérations/produits propres et sales	30		o	[1]
413. Respect des pratiques interdites	75		o	[1]
414. Absence de produits à T°C ambiante	75		o	[1]
415. Présence de thermosonde(s) en bon état	30		o	[1]
<b>42. Réception</b>				
421. Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30		o	[1]
422. Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30		o	[1]
<b>43. Stockage</b>				
431. Absence de produits interdits	75		o	[1]
432. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits enlarmés...)	30		o	[1]
433. Respect des DLC	75		o	[1]
434. Respect des DLUO	30		o	[1]
435. Respect des DLC secondaires	30		o	[1]
436. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30		o	[1]
437. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30		o	[1]
<b>44. Traitement des matières premières</b>				
441. Respect des conditions de décongélation	30		S/O	[1]
442. Respect des conditions de déconditionnement	30		o	[1]
443. Respect des conditions de décontamination	30		o	[1]
444. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation (-10)	10		o	[1]
445. Conservation des étiquettes matières premières	75		o	[1]
<b>45. Préparations froides</b>				
452. Respect des conditions de mixage et présence de l'enregistrement de T°C	30		S/O	[1]
<b>46. Préparations chaudes</b>				
462. Respect des conditions de mixage et présence de l'enregistrement de T°C	30		S/O	[1]

Copyright (c) 2007, Silliker. Tous droits réservés.

## RAPPORT D'AUDIT

Visite : 102419616  
 Référence du rapport : 303426-0  
 Etablissement : SODEX-93D1  
 Grille-Variation : 332704/13/8  
 Page : 3 / 4  
 Edition : 02/04/2013  
 Audité par : Inès SOUABNI



	Audité le	29/03/13	
	Heure de début	11:36	
	Heure de fin	12:05	
<b>47. Fin de production</b>			
471. Présence et conformité des plats témoins	75	o	[1]
472. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	75	o	[1]
473. Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines	30	o	[1]
474. Adéquation des étiquettes d'origine des viandes bovines utilisées par rapport au support d'information	30	N/E	[1]
475. Respect des règles de gestion des excédents	30	o	[1]
<b>48. Service (restauration SP)</b>			
481. Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30	o	[1]
482. Conformité des T°C des produits présentés/servis	30	N/E	[1]
482a. Température relevée :		N/E	°C
<b>410. Plonge</b>			
4101. Propreté et bon état de la machine à laver	30	o	[1]
4102. Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30	o	[1]
<b>4.11. Déchets</b>			
4111. Absence de carton/emballages en zone de fabrication (-10)	10	o	[1]
4112. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation (-10)	10	o	[1]
4113. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant (-10)	10	o	[1]
<b>5. SYSTEME DOCUMENTAIRE</b>			
51. Classement et archivage des enregistrements	30	N/E	[1]
52. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention (-10)	10	N/E	[1]
53. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention (-10)	10	N/E	[1]
54. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels (-10)	10	N/E	[1]
55. Classement et archivage des attestations de formation du personnel	30	N/E	[1]
56. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30	N/E	[1]
57. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30	N/E	[1]
58. Affichage des coordonnées des services officiels (DDCSPP)	10	o	[1]
59. Conformité du test de traçabilité	75	o	[1]
510. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)	75	XXX	[1] -75
511. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)	75	S/O	[1]
512. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisantes (100%)	30	S/O	[1]
513. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30	N/E	[1]
514. Présence et connaissance du plan de contrôle PMS	30	N/E	[1]
515. Présence et connaissance des CCP (identifiés sur le plan de contrôle général personnalisé)	30	o	[1]

Copyright (c) 2007, Silliker. Tous droits réservés.



**SODEXO**  
**RESIDENCE DES PINS AREFO 000310**  
 64 AVENUE FOCH  
 93360 NEUILLY PLAISANCE

Référence : 301294628  
 Etablissement : SODEX-53D1  
 Grille/Variation : 332704/13  
 Audité par : Ines SOUABNI  
 Visite du : 29/03/2013

## AUDIT HYGIENE DE SUJVI SODEXO- OFFICE LIVRE - 30 min

### RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecart constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation		Vérification			
				Qui	Quand	Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Visa
1	510. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%) Absence de la vérification de l'efficacité du plan d'actions suite à l'audit précédent.	Mettre en place les actions correctives définies dans le plan d'action et vérifier leur efficacité.	29/03/2013	Tous	Immédiat						
<b>Observations:</b> <b>Remarques générales:</b>											
Personne rencontrée: Mme ADJENAK											

Légende des priorités de l'ordre  
 1. Objectif critique  
 2. Objectif principal  
 3. Objectif mineur

# Annexe 3 : Analyses bactériologiques

## RAPPORT D'ESSAIS

Contact Rôle SODEX-1  
 Code établissement SODEX-93B9  
 Référence rapport 4900046-0 Page 1/1  
 Emis le 26/06/2013

ACCREDITATION n° 1-2030  
 Portée disponible sur www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Merville  
 ZI DU PETIT PACAULT 59660 MERVILLE  
 Service Relation Clients : support.rd@silliker.eu.com  
 Tel. : 0820 425 435 (0,12 Euro/min) Fax : 01 34 41 13 35  
 Adresse d'intervention : OFFICE ELEM. DES CAHOQUETTES - 000310  
 . 4 a 8 RUE PAUL LETOMBE  
 93360 NEUILLY PLAISANCE  
 France

SODEXO  
 M PERRIN MICHEL  
 - -  
 France

Référence échantillon 7119671 / Code prélèvement 105410343  
 Program Product LI / Code produit 3515 / Critère WSOD

### DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : CONCOMBRE ASSAISONNE  
 Stade de prélèvement FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)  
 Atmosphère AUTRES  
 Date de prélèvement 21/06/2013  
 Heure de prélèvement 12:17  
 T(°C) produit 4.2  
 Date de réception labo 22/06/2013  
 T(°C) de réception 2,1  
 Date de mise en analyse 22/06/2013 13:31  
 Réalisation prélèvement PRÉLEVÉ PAR SILLIKER  
 Etat physique FRAIS  
 Intervention opérateur PRÉPARATION SUR PLACE  
 Cadre de prélèvement AUTOCONTRÔLE  
 Lieu de prélèvement ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE  
 Condition de prélèvement PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS  
 Contenant SALADIER  
 Date de préparation 21/06/2013

### COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> AES 10/03-09/00	Absence	/25g	Absence	

Référence : Règlement (CE) N°2073/2005

### CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Résultats validés le 24/06/2013  
 Technicienne d'encadrement  
 Christelle FUMERY

L'accréditation COFRAC section ESSAIS atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole .  
 Tous les prélèvements/échantillonnages (à l'exception des prélèvements sur carcasses et pièces congelées en pain) sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont prélevés par les équipes Silliker SAS.

Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Mode opératoire : AUD.PR.002

Présence avec moins de 4x dilution; résultat numérique et jugement de conformité à titre indicatif, obtenus à partir du nombre de colonies réellement dénombrées.

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.

La conclusion est couverte par l'accréditation et identifiée par le symbole lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation.

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.

(C) : Essai ayant donné lieu à des tests de confirmation.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

(ST) Essais sous traités. Le rapport d'essai du sous-traitant est disponible sur demande.

Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24H suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218.

Silliker S.A.S. Immeuble le Mercure - 1 rue de la Croix des Maheux 95031 CERGY-PONTOISE CEDEX  
 Tel. : 0820 56 20 30 (0,12€ TTC/min à partir d'un poste fixe) Fax : 01 34 41 13 11  
 S.A.S. au capital de 11 674 500 Euros  
 303 434 591 R.C.S. Pontoise

# Annexe 3 : Analyses bactériologiques

## RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODEX-1
Code établissement	SODEX-93D3
Référence rapport	4824485-0 Page 1/1
Emis le	11/06/2013



Analysé au laboratoire de Merville ZI DU PETIT PACAULT 59660 MERVILLE
Service Relation Clients : support.rd@silliker.eu.com Tel. : 0820 425 435 (0,12 Euro/min) Fax : 01 34 41 13 35

SODEXO  
M PERRIN MICHEL  
- -  
- -  
France

Adresse d'intervention : CRECHE ABBE PIERRE 000310 . 6 AVENUE MICHEL DEBRE 93360 NEUILLY PLAISANCE France
--

Référence échantillon 7022113 / Code prélèvement 104319951  
Program Product FS / Code produit 49759 / Critère FS049

### DESRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : PLANCHE A DECOUPER (FS)	Date de mise en analyse	07/06/2013 13:25
Stade de prélèvement	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Atmosphère	Lieu de prélèvement	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
Date de prélèvement	Date du dernier nettoyage	06/06/2013
Heure de prélèvement	Heure du dernier nettoyage	12:03
Date de réception labo	Conditions de prélèvement	ABSENCE
T(°C) de réception		
Réalisation prélèvement		PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

### COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
Bactéries Coliformes 37°C Méthode interne	0	ufc/10cm <sup>2</sup>	0	
Micro-organismes aérobies 37°C Méthode interne	0	ufc/10cm <sup>2</sup>	25	

Référence : SELON CAHIER DES CHARGES INTERNE

### CONCLUSION(S) :

Etat de surface SATISFAISANT

Résultats validés le 10/06/2013  
Adjointe Responsable Laboratoire  
Julietta Barlet

*Barlet*

Echantillonnage surface environnement agroalimentaire :  
Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.  
Référentiel : NF EN ISO 18593

Mode opératoire : AUD.IT.007/008/010-AUD.PR.002

Présence avec moins de 4x dilution, résultat numérique et jugement de conformité à titre indicatif, obtenus à partir du nombre de colonies réellement dénombrées.

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.

La conclusion est couverte par l'accréditation et identifiée par le symbole lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation.

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.

(C) : Essai ayant donné lieu à des tests de confirmation.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

(ST) Essais sous traités. Le rapport d'essai du sous-traitant est disponible sur demande.

Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24h suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218.

Silliker S.A.S. Immeuble le Mercury - 1 rue de la Croix des Maheux 95031 CERGY-PONTOISE CEDEX Tel. : 0820 56 20 30 (0,12€ TTC/min à partir d'un poste fixe) Fax : 01 34 41 13 11
---

S.A.S. au capital de 11 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise
---

# Annexe 3 : Analyses bactériologiques

## RAPPORT D'AUDIT

Visite : 102323939  
 Référence du rapport : 282725-0  
 Etablissement : SODEX-93C2  
 Grille-Variation : 332720/9/4  
 Page : 1 / 5  
 Edition : 27/12/2012  
 Audité par : Inès SOUABNI



SILLIKER S.A.S  
 Immeuble le Mercury  
 1, rue de la croix Maheux 95031 CERGY PONTOISE CEDEX  
 Tél 9520 562 030 (0,12 Euro/mn) Fax 01 34 41 13 11  
 SAS au capital de 11.674.500 Euros-RCS Pontoise 303 434 591

SODEXO  
**OFFICE ELEM. MAT. VICTOR HUGO 000310**  
 24 RUE DE CHANZY  
 93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

### AUDIT LOCAUX SITE LIVRE SODEXO - 15 min

	Audité le	03/04/12	20/12/12
	Heure de début	10:35	10:33
	Heure de fin	11:30	10:50
<b>1. BILAN</b>			
<b>11. Items d'alerte</b>			
111. Présence de la déclaration d'activité du site			S/O
112. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)			0
113. Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols			0
114. Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs			0
115. Présence d'un local séparé de la zone chaude pour l'élaboration des préparations froides à l'avance			S/O
116. Etat satisfaisant et fonctionnement des lave-mains (commande non manuelle, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à CNM...)			0
117. Etat satisfaisant et fonctionnement de la cellule de refroidissement et cellule(s) de refroidissement de capacité suffisante			S/O
118. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)			0
119. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées			0
120. Présence de sanitaires, douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux.			0
<b>1A. Nombre d'items alerte NC</b>			<b>0</b>
R1. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)			3
<b>12. NOTE DE L'AUDIT (%)</b>			
121. Total audit locaux/matériel = 1000 points		67,0	83,5
<b>13. NIVEAU DE RISQUE LOCAUX/MATÉRIEL</b>			
131. vert, orange, rouge, noir		orange	Vert
<b>2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX</b>			
<b>21. Conformité des locaux/circuits</b>			
211. Présence de la déclaration d'activité du site	75	N/E	S/O [1]
211a. Remise à jour de la déclaration si travaux	30		N/E [1]
212. Séparation entre secteur chaud et secteur froid	30	XXX	XXX [1]-30

Copyright (c) 2007, Silliker. Tous droits réservés.

# Annexe 3 : Analyses bactériologiques

## RAPPORT D'AUDIT

Visite : 102323939  
 Référence du rapport : 282725-0  
 Etablissement : SODEX-93C2  
 Grille-Variation : 332720/9/4  
 Page : 2 / 5  
 Edition : 27/12/2012  
 Audité par : Inès SOUABNI



		Audité le	03/04/12	20/12/12	
		Heure de début	10:35	10:33	
		Heure de fin	11:30	10:50	
<b>214. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)</b>	75		XXX	o	[1]
215. Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants	30		S/O	S/O	[1]
216. Systèmes de ventilation/aération/extraction conforme et efficace	30		XXX	XXX	[1] -30
217. Conformité et entretien des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction	30		S/O	S/O	[1]
218. Raccordement à un réseau d'eau potable	75		o	o	[1]
219. Identification des conduites d'eau potable/non potable si utilisation d'une eau non potable par le site	30		N/E	N/E	[1]
2110. Système d'évacuation des eaux usées conforme (absence d'eau stagnante, odeur, nombre et répartition des siphons...)	30		o	o	[1]
2111. Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur	30		o	o	[1]
2112. Système d'éclairage satisfaisant	30		o	o	[1]
2113. Etat satisfaisant des raccords sols/murs	30		o	o	[1]
<b>2114. Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols</b>	20		XXX	0	[2]
2114a. Nombre de zones concernées				0	
2115. Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures	30		o	o	[1]
<b>2116. Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs</b>	20		XXX	0	[2]
2116a. Nombre de zones concernées				0	
<b>22. Locaux spécifiques</b>					
<b>221a. Présence d'un local séparé de la zone chaude pour l'élaboration des préparations froides à l'avance</b>	75			S/O	[1]
222. Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide	30		S/O	S/O	[1]
223. Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés	30		S/O	S/O	[1]
224. Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance et repas livrés	30		S/O	S/O	[1]
225. Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages	30			o	[1]
<b>23. Equipements de nettoyage/désinfection</b>					
231. Nombre et répartition satisfaisants des lave-mains	30		o	o	[1]
<b>232. Etat satisfaisant et fonctionnement des lave-mains (commande non manuelle, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à CNM...)</b>	20			0	[2]
232a. Nombre de lave-mains concernés				0	
233. Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection	30		S/O	S/O	[1]
234. Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection	75		S/O	S/O	[1]
235. Alimentation en eau froide et chaude	30			o	[1]
<b>24. Divers</b>					
242. Absence d'odeur	30		o	o	[1]
243. Absence de buée et vapeur	30		o	o	[1]
244. Absence d'insecte et nuisible	30		o	o	[1]
<b>3. ETAT DU MATERIEL</b>					
31. Etat satisfaisant des plans de travail	30		o	o	[1]

Copyright (c) 2007, Silliker. Tous droits réservés.

# Annexe 3 : Analyses bactériologiques

## RAPPORT D'AUDIT

Visite : 102323939  
 Référence du rapport : 282725-0  
 Etablissement : SODEX-93C2  
 Grille-Variation : 332720/9/4  
 Page : 3 / 5  
 Edition : 27/12/2012  
 Audité par : Inès SOUABNI



Audité le		03/04/12	20/12/12	
Heure de début		10:35	10:33	
Heure de fin		11:30	10:50	
32. Etat satisfaisant des planches à découper	30	o	o	[1]
33. Etat satisfaisant du petit matériel	30	o	o	[1]
34. Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères	30	o	o	[1]
35. Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte	30	o	o	[1]
36. Etat satisfaisant de la parmentière	30	S/O	S/O	[1]
37. Etat satisfaisant du trancheur	30	S/O	S/O	[1]
38. Etat satisfaisant du batteur mélangeur	30	S/O	S/O	[1]
39. Etat satisfaisant du trancheur à pain	30	o	o	[1]
310. Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson	30	o	o	[1]
311. Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...)	30	S/O	S/O	[1]
<b>312a. Etat satisfaisant et fonctionnement de la cellule de refroidissement et cellule(s) de refroidissement de capacité suffisante</b>	75		S/O	[1]
314. Etat d'entartrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle	30	o	o	[1]
315. Absence d'équipement en bois	30	o	o	[1]
<b>4. ZONE DE DISTRIBUTION</b>				
41a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés	75		o	[1]
42a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)	75		o	[1]
43. Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place)	30	S/O	S/O	[1]
44. Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes	30	S/O	S/O	[1]
<b>5. ZONE DE LIVRAISON</b>				
51. Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...)	30	S/O	S/O	[1]
52. Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés	30	S/O	S/O	[1]
<b>6. SANITAIRES/VESTIAIRES</b>				
61. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées	75	o	o	[1]
62. Présence de sanitaires, douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux.	75		o	[1]
63a. Casiers vestiaires en nombre suffisant et en bon état	75	XXX	XXX	[1]-75
64a. Moyens adaptés pour le rangement du linge propre	30		o	[1]
65a. Moyens adaptés pour le stockage du linge sale	30		o	[1]
66. Séparation satisfaisante entre tenue de ville et tenue de travail	30		o	[1]
67. Présence d'une poubelle dans les toilettes	30		o	[1]
<b>7. RESERVES</b>				
71. Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante	75	o	o	[1]
72. Etat satisfaisant des réserves (revêtements muraux lisses et lavables, facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...)	30	o	o	[1]
73. Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides	30	o	o	[1]
74. Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides > 10m3	30	S/O	S/O	[1]
75. Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins	30	o	o	[1]

Copyright (c) 2007, Silliker. Tous droits réservés.

# Annexe 3 : Analyses bactériologiques

## RAPPORT D'AUDIT

Visite : 102323939  
 Référence du rapport : 282725-0  
 Etablissement : SODEX-93C2  
 Grille-Variation : 332720/9/4  
 Page : 4 / 5  
 Edition : 27/12/2012  
 Audité par : Inès SOUABNI



	Audité le	03/04/12		20/12/12	
		Heure de début		Heure de fin	
		10:35	10:33		
		11:30	10:50		
76. Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e)	30		0	0	[1]
<b>8. TRAITEMENT DES DECHETS</b>					
81. Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine	10		0	0	[1]
82. Etat satisfaisant des poubelles	30		0	0	[1]
83. Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle	10		0	0	[1]
84. Etat et capacité satisfaisants du local à déchets	10		0	0	[1]
R. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)				3	

### Légende

	Valeur	Description	%
	N/E	Non évalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	o	bon	0
	XXX	mauvais	-100
	XXX	mauvais	-200
	XXX	mauvais	-300
	XXX	mauvais	-400
	XXX	mauvais	-500
	XXX	mauvais	-600
	XXX	mauvais	-700
	XXX	mauvais	-800
	XXX	mauvais	-900
	XXX	mauvais	-1000

Copyright (c) 2007, Silliker. Tous droits réservés.



Référence : 301261128  
 Etablissement : SODEX-93C2  
 Grille/Variation : 332720/9  
 Audité par : Inès SOUABNI  
 Visite du : 20/12/2012

**SODEXO**

**OFFICE ELEM. MAT. VICTOR HUGO 000310**

24 RUE DE CHANZY

93360NEUILLY PLAISANCE

## AUDIT LOCAUX SITE LIVRE SODEXO - 15 min

### RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecart constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation		Vérification	
				Qui	Quand	Qui	Quand	Qui	Quand
3	212. Séparation entre secteur chaud et secteur froid Absence de séparation entre secteur chaud et froid.	Il devrait avoir une séparation entre le secteur chaud et froid.	03/04/2012	Mairie	6 mois				
3	216. Systèmes de ventilation/aération/extraction conforme et efficace Absence de système d'extraction.	Prévoir l'installation d'un système d'extraction.	03/04/2012	Mairie	6 mois				
3	63a. Casiers vestiaires en nombre suffisant et en bon état Les casiers ne sont pas en nombre suffisant.	Prévoir l'installation de casiers supplémentaires.	03/04/2012	Mairie	Un mois				

**Observations:**  
**Remarques générales:**

Personne rencontrée: Mme Gomez et Mme Petit

Légende des priorités de l'ordre  
 1. Objectif critique  
 2. Objectif principal  
 3. Objectif mineur





SAPP

**Concession des parcs publics de stationnement pour la  
Ville de NEUILLY PLAISANCE**

## Sommaire

I. PRESENTATION GENERALE .....	4
II. LES SERVICES A LA CLIENTELE.....	12
III. DETAIL ET ANALYSE PAR PARC .....	17
IV. DETAIL ET ANALYSE PAR PARC .....	21
V. CONCLUSION .....	26
VI. ANNEXES.....	27
VII. COMPTES RETRAÇANT LA TOTALITE DES OPERATIONS AFFERENTES A L'EXECUTION DE LA DELEGATION DU STATIONNEMENT .....	28
VIII. INFORMATIONS CONCERNANT LE PATRIMOINE.....	29

## AVANT-PROPOS

Le présent rapport d'activité est établi conformément aux dispositions de la loi du 8 février 1995. Il constitue, avec ses annexes, le rapport financier et l'analyse de la qualité de service. Il reprend les dispositions contractuelles relatives aux rapports techniques et financiers.

Les tableaux détaillant les fréquentations et recettes afférentes sont à considérer comme des éléments statistiques et n'ont par conséquent aucune valeur comptable. Ils sont établis à partir des éléments recueillis journallement. Ils ne sont pas corrigés des écritures comptables qui peuvent intervenir après l'émission d'une facture (impayés, avoirs, etc....)

Les commentaires figurant dans ce rapport d'activité sont établis d'après les éléments statistiques.

Les éléments comptables sont fournis en annexes.

## **Etablissement des Comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la Délégation de Service Public (I-données comptables – exercice 2013)**

Conformément à l'article L 1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales (loi n° 95.127 du 8 février 1995), notre société est tenue de présenter à l'autorité délégante un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public.

L'article R 1411-7 du Code Général des Collectivités Territoriales- CGCT- (décret n° 2005-236 du 14 mars 2005), est venu encadrer son contenu en énumérant dans son premier paragraphe (I) les « *données comptables* » qui doivent figurer depuis 2006 dans le compte-rendu retraçant les opérations de l'exercice comptable.

Plus précisément, vous trouverez dans notre rapport les éléments répondant aux points rappelés ci-dessous, étant précisé que notre société s'est rapprochée du modèle préconisé par l'ordre des experts comptables (« le rapport annuel du délégataire de service public », édité par Le courrier des Maires et des Elus Locaux).

a- Le compte annuel de résultat de l'exploitation de la délégation rappelant les données présentées l'année précédente au titre du contrat en cours. Son état de restitution a évolué par rapport aux années précédentes. Le groupe VINCI Park a souhaité faciliter l'analyse des comptes en adoptant le modèle de reporting interne cela a pour conséquence un agencement différent de certains postes de produits et charges.

Pour l'établissement de ce compte, l'imputation des charges s'effectue par affectation directe pour les charges directes et selon les critères internes issus de la comptabilité analytique ou selon une clé de répartition dont les modalités sont précisées dans le rapport pour les charges indirectes et notamment les charges de structures ;

b- Une présentation des méthodes et des éléments de calcul économique annuel et pluriannuel retenus pour la détermination des produits et charges directs et indirects imputés au compte de résultat de l'exploitation ; les méthodes étant identiques d'une année sur l'autre sauf modification exceptionnelle dûment motivée ;

c- Un état des variations du patrimoine immobilier intervenues dans le cadre du contrat ;

d- Un compte-rendu de la situation des biens, et immobilisations nécessaires à l'exploitation du service public délégué, comportant notamment une description des biens et le cas échéant le programme d'investissement y compris au regard des normes environnementales et de sécurité ;

e- Un état du suivi du programme contractuel d'investissements en premier établissement et du renouvellement des biens et immobilisations nécessaires à l'exploitation du service public délégué ainsi qu'une présentation de la méthode de calcul de la charge économique imputée au compte annuel de résultat d'exploitation de la délégation ;

f- Un état des autres dépenses de renouvellement réalisées dans l'année conformément aux obligations contractuelles ;

g- Un inventaire des biens désignés au contrat comme biens de retour et de reprise du service délégué ;

h- Les engagements à incidences financières, y compris en matière de personnel, liés à la délégation de service public et nécessaires à la continuité du service public. »

D'ores et déjà plusieurs points peuvent être précisés :

Vous trouverez joint au compte annuel de résultat de l'exploitation les pièces suivantes :

- Présentation des méthodes et des éléments de calcul économique annuel et pluriannuel (I-a/b).
- Annexe 1- règles et méthodes comptables (I – a/b), intégrant la méthode de calcul de la charge économique imputée au compte annuel d'exploitation de la délégation (I-e)
- Annexe 2 – gestion des services communs (I – a/b).

A la lumière des explications données par l'ordre des experts comptables dans l'ouvrage relatif au rapport annuel du délégataire de service (analyse de l'obligation et du contenu du rapport à jour du décret du 14 mars 2005), la rubrique relative à l'état des variations du patrimoine immobilier intervenues dans le cadre du contrat (I-c), a pour objet les acquisitions ou cessions de biens immeubles intervenus dans le cadre du contrat.

A ce titre, aucune variation n'est intervenue au cours de l'exercice 2013

Concernant le compte-rendu de situation des biens et immobilisations (art. R 1411-7 CGCT I-d), nous vous renvoyons d'une part au descriptif des équipements visés dans le rapport, et d'autre part au programme prévisionnel d'investissement pour l'exercice 2014.

Ensuite, l'inventaire comptable des biens de la délégation, prévu au paragraphe I alinéa g de l'article précité est intégré dans le rapport.

Il est complété par un état récapitulatif des investissements immobilisés nécessaires à l'exploitation du service public délégué réalisés au cours de l'exercice 2013 (art. R 1411-7 CGCT I- e), ainsi qu'un état des autres dépenses de renouvellement (ayant la nature de charge) réalisées dans l'année (art. R 1411-7 CGCT – I-f).

Enfin, à ce jour, seule la reprise du personnel affecté à l'exécution de chaque contrat, nous semble devoir être recensée comme un engagement à incidences financières nécessaires à la continuité du service public délégué (art. R 1411-7 – I – h).

Par la production de ce rapport, notre société a rempli les obligations qui lui sont imposées par les articles L 1411-3 et R-1411-7 du Code Général des Collectivités Territoriales. Il sera présenté lors d'une prochaine réunion de l'Assemblée Délibérante qui prend acte de sa transmission.

Dans le cadre plus général de son droit de contrôle, le délégant peut souhaiter avoir communication d'éléments supplémentaires, en dehors des obligations liées à la remise du rapport du délégataire.

Notre société apportera bien entendu toutes les réponses utiles. Si la communication de ces éléments est souhaitée en vue de l'Assemblée Délibérante ayant pour objet de prendre acte de la transmission du rapport, nous vous remercions de bien vouloir nous réserver un délai raisonnable de préparation et de réponse.

Toutes les pièces justificatives des éléments de ce rapport dont le délégant souhaiterait avoir communication dans le cadre de son droit de contrôle, sont tenues à sa disposition.

Nanterre, le 25 avril 2014

Le Directeur Administratif et Financier

Jean-Pierre BONNET

## **Présentation des Méthodes et des Eléments de Calcul Economique Annuel et Pluriannuel (Article R 1411-7 I- a et b du CGCT)**

-----

- Les méthodes et éléments de calcul économique sont identiques et homogènes pour l'ensemble des sociétés françaises du groupe VINCI Park.
- La structure analytique de notre société est identique à celle des autres sociétés du groupe.
- Le compte de résultat de l'exploitation reprend la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la Délégation de Service Public (DSP), issues de la comptabilité analytique de notre société.
- Dans tous les cas, les éléments comptables, financiers et économiques présentés dans le rapport du délégataire émanent des états financiers de la comptabilité générale du délégataire ou du siège auquel il se rattache, établis conformément aux principes du Plan Comptable Général. Ils ont pour vocation la présentation économique des données financières de la DSP sur la durée du contrat et retracent la réalité économique du service.

Les principaux éléments concourant à l'établissement du compte annuel de résultat d'exploitation se composent en:

### **1. Produits et charges directs**

Les opérations sont directement affectables au contrat ou à l'ouvrage. C'est le cas de la plus grande partie des postes figurant au compte de résultat :

- Produits : chiffre d'affaires, subvention d'exploitation et appels de charges amodiataires, ainsi que les produits divers.

- Charges: frais de personnel, frais d'entretien, maintenance et réparation, coûts liés à l'énergie et aux consommables, autres services extérieurs et honoraires, frais de fonctionnement administratifs et commerciaux, frais de sinistres nets de remboursement d'assurances, redevances et loyers dues au concédant, Contribution Economique Territoriale et Taxes foncières, charges de gros entretien et les charges de crédit-bail (amortissement et intérêts) le cas échéant.

## 2. Charges calculées

Il s'agit essentiellement de la quote-part annuelle d'amortissement liée à l'investissement d'origine et aux investissements de renouvellement, ainsi que les dotations aux amortissements de fin de contrat qui sont constatées dès que la durée d'utilité des équipements excède la durée du contrat et que le délégataire a l'obligation de les remettre gratuitement au délégant.

Les règles et modalités comptables sont décrites dans l'annexe I.

## 3. Charges indirectes

Elles recouvrent l'ensemble des frais communs nécessaires à plusieurs ouvrages ou contrats. Ceux-ci sont mutualisés au sein de certaines sociétés propres.

### a. *Les frais de structures*

Les frais de structures relatifs à l'exercice 2013 sont facturés au moyen d'une clé de répartition dont le mécanisme est décrit à l'annexe 2.

### b. *Les polices d'assurances*

Elles sont négociées annuellement au niveau du groupe VINCI, afin de bénéficier d'économies d'échelles et regroupent :

- la Responsabilité Civile d'exploitation,
- la police Dommages parcs et locaux d'exploitation.

Elles sont affectées à chaque site d'exploitation au prorata du chiffre d'affaires généré par celui-ci.

### c. *Les charges financières*

Quel que soit le mode de financement de l'ouvrage ou du contrat (emprunt ou fonds propres), il en résulte nécessairement une charge financière représentative du coût de ce financement.

Au sein du groupe VINCI Park, il est réalisé une affectation standard de cette charge financière. Pour l'exercice 2013, il est appliqué un pourcentage de 5,5 % à la VNC<sup>1</sup> (Valeur Nette Comptable) au 31/12/2012. Le taux est représentatif du coût des capitaux engagés par le groupe VINCI Park.

\* \*  
\*

<b>REGLES ET METHODES COMPTABLES</b>
--------------------------------------

Le bilan et le compte de résultat de l'exercice ont été établis dans le respect des principes généraux comptables et conformément aux conventions, règles et méthodes d'évaluation générales comptables. Les comptes annuels ont été établis conformément au code de commerce (Art. L123 à L123-21), au décret du 29 novembre 1983 (Art. D24) et au PCG (Art. 531-1s).

La méthode de base retenue pour l'évaluation des éléments inscrits en comptabilité est la méthode des coûts historiques. Les principales méthodes utilisées sont les suivantes :

### 1. Immobilisations incorporelles

Les immobilisations incorporelles comprennent :

#### (a) Les concessions

Sous cette rubrique figurent les droits d'entrée versés pour l'exploitation de certains parcs de stationnement ainsi que les immobilisations du domaine concédé incluant tout type d'immobilisations revenant au concédant, sans indemnité, en fin de contrat de concession. Il s'agit principalement :

- de gros-œuvre et de certains biens non renouvelables. Ces biens sont évalués à leur coût historique. Ces ouvrages ainsi que les droits d'entrée sont amortis linéairement sur la durée des contrats concernés sauf pour certains qui ont été dotés, à leur origine, d'un plan d'amortissement progressif.
- d'agencements renouvelables, d'installations techniques et de matériels amortis linéairement sur la durée probable d'utilisation.

#### (b) Les autres immobilisations incorporelles

Sous cette rubrique figurent notamment les logiciels. Ils sont amortis selon leur nature sur des durées variant de 1 à 5 ans.

### 2. Immobilisations corporelles

Les immobilisations corporelles comprennent les investissements propres à la société. Il s'agit de :

(a) constructions : parcs en pleine propriété ou bien acquis dans le cadre de baux à construction ou de baux emphytéotiques. Ces immobilisations sont évaluées et amorties linéairement sur une durée de 30 à 50 ans.

(b) matériels et outillages et autres immobilisations corporelles : ces éléments sont évalués à leur coût d'acquisition et amortis selon la durée de vie du bien. Les durées les plus couramment pratiquées sont les suivantes :

<u>Immobilisations</u>	<u>Durée</u>	<u>Mode</u>
install. techniques, matériel et outillage	2 à 30 ans	linéaire
Install. gén., agencements, aménagements	7 à 10 ans	linéaire
Matériel de transport	4 ans	linéaire
Matériel de bureau et informatique	3 à 5 ans	linéaire
Mobilier	7 à 9 ans	linéaire

La société applique les nouvelles modalités d'amortissements dites de durée de vie utile. Ces modalités consistent à amortir le dernier renouvellement sur la durée résiduelle du contrat.

### 3. Provisions

Renouvellement et grosses réparations

Sauf obligation contractuelle il n'est plus constitué de provision de renouvellement ou grosses réparations dans la mesure où ces dépenses sont désormais immobilisées selon les méthodes décrites aux points 1 et 2

## **GESTION DES FRAIS DE STRUCTURE**

### **Exercice 2013**

#### **A. Description du mécanisme de gestion des frais de structure du groupe VINCI Park**

Conformément aux règles d'organisation du groupe VINCI Park, motivée par des objectifs de rationalisation et d'harmonisation des moyens mis en œuvre, la société Délégataire confie à la société prestataire compétente du groupe, la société VINCI Park Services, une mission de prestations de services pour l'exploitation des parcs du stationnement du groupe.

Cette organisation permet à la société VINCI Park Services de disposer de moyens, en particulier humains, importants et spécialisés, au bénéfice de l'ensemble des sociétés du groupe.

Les moyens de VINCI Park Services comprennent ainsi les frais dits de structure correspondant aux services administratifs et fonctionnels du groupe VINCI Park répartis géographiquement entre le siège social à Nanterre et les Directions Régionales.

Ces frais de structure sont supportés par la Société Délégataire selon la méthode décrite ci-dessous.

#### **B. Clé de répartition des frais de structures - Eléments chiffrés**

A l'instar de l'exercice 2012, la clé de répartition des frais de structure repose sur le chiffre d'affaires.

Ainsi, concernant l'exercice 2013, l'affectation des frais de structure correspond à 9,0% du chiffre d'affaires prévisionnel du contrat de délégation de service public.

#### **C. Gestion de l'Activité par les Frais de structure**

VINCI Park Services assure ainsi des missions de gestion technique, administrative, commerciale et comptable afférente à l'Activité et exécute toutes les tâches relevant d'une gestion courante de ladite Activité, sous le contrôle et la responsabilité de la société Délégataire qui reste, en tout état de cause le seul et unique cocontractant de la collectivité délégante. A cette fin, la Société VINCI Park Services remplit notamment les missions suivantes :

## **1- Exécution directe de l'Activité**

- recrutement et gestion administrative du personnel nécessaire à l'exécution de l'Activité,
- établissement de la paie du personnel,
- suivi des litiges et des contentieux prud'homaux,
- animation des instances sociales représentatives et relations avec les syndicats patronaux et des salariés,
- mise en œuvre du plan de formation professionnelle continue,
- établissement des statistiques d'exploitation, des rapports d'activité et de tous autres documents auxquels la société est assujettie légalement ou contractuellement.

## **2- Missions techniques**

- assistance technique au personnel d'exploitation,
- suivi technique des exploitations (parcs ou voirie) et de leurs équipements,
- contrôle des règles de sécurité,
- définition des conditions d'exploitation et surveillance générale de l'exploitation,
- définition et coordination de la mise en place de standards de qualité techniques et architecturaux dans les exploitations,
- mise en œuvre et suivi des évolutions techniques des moyens de paiement monétiques, suite aux nouveaux standards EMV pour la carte bancaire,
- développement et assistance au déploiement des moyens de paiement par carte total et badge Liber-t .

## **3- Missions de communication, commerciales et marketing**

- études générales de l'environnement économique des exploitations et des tarifs,
- actions marketing auprès des automobilistes et des commerces riverains visant à augmenter la fréquentation des parcs,
- prospections commerciales auprès des grandes enseignes pour définir des actions conjointes,
- mise en place de services spécifiques (prêt de vélo, service anniversaire, prêt de parapluie, point Mobikay, Urbanway, Ecopark etc...)
- études marketing spécifiques de notoriété ou d'impact des services, destinées à mesurer l'effet de la démarche marketing,
- enquêtes du « visiteur mystère » sur les parcs mesurant la qualité du service, de l'accueil et de l'entretien des exploitations,
- campagnes publicitaires par voie de presse, d'affichage ou de radio.
- existence de la radio VINCI Park (radio 26) et d'une application Smartphone.
- Animation et mise à jour du site internet VINCI Park
- Développement de partenariats pour développer l'inter modalité, les services d'auto partage, la prise en charge des véhicules électriques.

## **4- Missions administratives**

- suivi de la réglementation spécifique à l'Activité du stationnement,
- suivi des dossiers contentieux,
- suivi et rédaction de contrats et d'avenants,
- établissement des contrats de location et de cession des droits d'occupation,
- gestion des assurances (suivi des contrats et des sinistres),
- l'intégration systématique des principes de développement durable dans la démarche achat.

#### **5- Missions de contrôle interne**

- contrôle régulier des exploitations tant du point de vue technique que du point de vue de l'application des procédures,
- modification des procédures d'exploitation, en tant que de besoin.

#### **6- Missions liées au personnel**

- Existence de l'école VINCI Park destinée à former de futurs responsables d'exploitation,
- développement de nouveaux paramétrages et fonctionnalités pour le logiciel de gestion des ressources humaines Pléiades
- Existence d'une cellule QSE (Qualité, Sécurité, Environnement).

#### **7- Gestion des risques**

- mise en place et animation de la cellule gestion des risques (Risk Management ).

#### **D. Gestion de la Société Délégataire**

- gestion du système informatique et mise en place de nouveaux logiciels et équipements,
- contrôle de gestion, suivi budgétaire,
- assistance et conseil pour l'élaboration, la mise en place et le suivi des procédures comptables,
- gestion de la trésorerie et des financements, négociation auprès des organismes bancaires de conditions préférentielles de crédit ou de placement,
- tenue de la comptabilité et établissement des déclarations fiscales,
- établissement de la consolidation et du reporting,
- validation de la conformité de la société et des exploitations aux règles de contrôle interne, issues de la Loi de Sécurité Financière,
- application de contrats cadres au niveau du groupe VINCI Park.

## I. PRESENTATION GENERALE

La présente délégation de service public , comprend la gestion et l'exploitation :

- du parc en enclos **LAMARQUE**
- du parc en enclos **Place Montgomery**
- du parc silo **Bords De Marne**

situés sur le territoire de la communauté de communes de Neuilly-Plaisance, et sont exploités par la Société **SAPP**

La Direction Régionale est animée par Paul COIFFARD (Directeur Régional) assisté de Frédéric SOULAT (Directeur de Secteur) qui assure :

- le suivi de la bonne exécution des contrats en cours,
- la gestion de la relation client et des relations avec l'autorité délégante,
- l'acquisition de nouveaux clients,
- le management et l'accompagnement des Responsables de Districts,

### I.1. Effectif lié au Service

La gestion au quotidien de l'exploitation est effectuée par :

Pour les parcs LAMARQUE et la Place Montgomery :

- Un responsable de site en la personne de Victor FERNANDES
- 1 agent d'exploitation (Localisé sur le parc Bords De Marne)

Pour le parc Bords De Marne :

- Un responsable de site en la personne de Victor FERNANDES
- 1 agent d'exploitation

Ce personnel est encadré par Franck FOULON (Responsable de District) qui assure localement :

- le développement de l'activité de ses sites,
- le suivi des actions mises en œuvre sur les sites
- la bonne connaissance de son environnement géographique,
- la gestion administrative et financière de l'exploitation,
- le suivi comptable,
- le management de ses équipes,

## **I.2. Personnel Extérieur**

Certaines missions d'entretien et de maintenance sont complétées par du personnel de nos fournisseurs avec qui nous avons signé des accords-cadres ou des contrats spécifiques.

## **I.3. Caractéristiques des ouvrages délégués**

Au 31 décembre 2013, le nombre total d'emplacements exploités dans le cadre du présent contrat est de 454 places réparties comme suit :

- LAMARQUE avec 150places,
- Place Montgomery avec 16 places,
- Bords De Marne avec 288 places.

## **I.4. Tarification**

La tarification de l'exploitation au 31 décembre 2013 est jointe en annexe.

La tarification a subit une évolution au 1<sup>er</sup> avril 2013

### **I.5. Etat global de la fréquentation et des recettes**

Les parcs de stationnements LAMARQUE, la Place Montgomery et Bords de Marne ont généré en 2013 **260 979,59 €TTC** soit une hausse globale de 9,10% par rapport à 2012.

Pour ces recettes, on constate une hausse de la fréquentation horaire de l'ordre de 49,53% par rapport à 2012 soit 32 527 clients horaires en 2013 et une hausse de la fréquentation abonnés de l'ordre de 2,31% par rapport à 2012 soit 299 clients abonnés en 2013.

Vous trouverez dans les parties ci-après nos analyses sur ces évolutions.

### **I.6. Description des Moyens d'appréciation de la qualité du service rendu**

#### **Enquêtes du Client Mystère**

Particulièrement soucieux de la qualité servie à la clientèle, les responsables de la société VINCI Park ont souhaité optimiser le niveau de qualité d'accueil et de service, d'un point de vue client, au sein du réseau. Un outil opérationnel, fondé sur la technique de la visite mystère a donc été mis en place en 2004 afin d'appréhender la qualité des prestations des parcs de stationnement.

Un expert joue le rôle d'un client réel en suivant un scénario prédéfini et en effectuant ainsi le parcours habituel de chaque client afin d'apprécier les services du parc, la qualité de l'accueil et la pertinence de l'offre.

Lors de sa visite, il se rend dans le parking, observe l'environnement intérieur et extérieur du parc, se présente au bureau d'accueil et demande des informations auprès du personnel en poste.

A l'issue de cette visite, l'expert note l'ensemble des résultats sur une grille d'évaluation qui est transmise, dans un premier temps, à la Direction Générale de VINCI Park et, dans un second temps, au Directeur Régional.

Cette technique permet une réaction quasi-immédiate aux problèmes rencontrés sur le parc visité et permet également la mise en œuvre d'actions correctrices très ciblées.

Le rapport du « client mystère » est utilisé pour corriger les défauts constatés et pour inciter le personnel du parc à œuvrer en vue d'une amélioration, mesurée année après année.

A Neuilly Plaisance, la visite du client mystère s'est déroulée durant le printemps 2013. Celui-ci a constaté tout particulièrement sur LAMARQUE, un manque d'entretien général, notamment sur les espaces verts. Sur Bords De Marne bien que le parc soit propre, quelques zones d'ombre ainsi que son besoin de rénovation viennent ternir son côté agréable.

## Le Baromètre Téléphonique

L'enquête réalisée dans le parc par le « client mystère » est complétée par le test d'un baromètre téléphonique permettant d'apprécier la qualité de l'accueil et des informations fournies par le parc lors des contacts téléphoniques qu'il est susceptible d'avoir avec ses clients. Ce baromètre est également utilisé pour mesurer la progression de la qualité du service dans le temps.

A l'identique de la technique du client mystère, l'expert joue le rôle d'un client qui souhaite louer une place de stationnement dans le parc.

Les critères d'évaluation sont :

- La prise en charge du client (rapidité, accueil au décrochage),
- L'écoute et la réponse à la demande d'information,
- La fin de l'entretien et la prise de congé.

Cette technique permet :

- De comparer le niveau de qualité constaté avec les standards requis par VINCI Park,
- D'avoir une exploitation rapide des résultats obtenus,
- De corriger les insuffisances.

Le parc est testé par un prestataire extérieur mandaté par la société VINCI Park et la grille d'évaluation est envoyée systématiquement au Responsable de site et au Responsable de District. Ce dernier dispose d'un tableau de consolidation de tous les résultats lui permettant de situer le niveau de son secteur et de suivre les actions correctives à mener en fonction résultats obtenus.

L'évaluation des parcs de Neuilly Plaisance, a fait apparaitre quelques points à améliorer dans l'accueil, ainsi que l'approche commerciale auprès de notre clientèle, nous y travaillons pour 2014.

### Exemple de grille d'évaluation

APPEL MYSTERE				
RESEAU:	Nord-Est	Mois:	Décembre	Année:
NOM DU PARC :	KLEBER/HOMME DE FER	VILLE :	STRASBOURG	
NUMERO DE TEL : <small>(avec espace et point)</small>	03 88 32 46 19	DATE:	07/12/2013	HEURE: [ _ ] h
Nombre de tentatives d'appel infructueuses (informatif - sans impact sur l'évaluation) :				
AVIS GLOBAL				
LA FORME (20 % de l'évaluation)				
FORMULE ACCUEIL <small>(mettre R dans la case correspondante)</small>		Formulation exacte employée (à noter systématiquement)		
*Vinci Park + Prénom + bonjour (ou "à votre service") autre formule MAIS AVEC "Vinci Park" (sans nom du parc) autre formule SANS "Vinci Park" ou avec nom du parc "Allô !"		VINCI Park Bonjour, Ludovic à votre service		
NOTE Accueil		20 /20		
FORMULE CONGE <small>(mettre R dans la case correspondante)</small>		Formulation exacte employée (à noter systématiquement)		
Congé avec formule de politesse + nom du client Congé courttois avec formule de politesse Congé simple, rapide ou familier: "Au revoir Monsieur/Madame" ou "Bonne soirée" aucune				
NOTE Congé		20 /20		
TONALITE GENERALE DE L'ENTRETIEN		Commentaires UNIQUEMENT en rapport avec la tonalité générale		
Entretien aimable, courtois et "accrocheur" Entretien aimable, et courtois Entretien neutre, ou évasif Entretien désagréable ou bécoté				
NOTE Tonalité gén.		20 /20		
Moyenne FORME		20,0 /20		
LE FONDS (70 % de l'évaluation)				
QUESTIONNEMENT		COMMENTAIRES		
3 questions posées		TYPE DE VEHICULE		
2 questions posées		HABITE OU TRAVAILLE DANS LE QUARTIER		
1 question posée		APARTIR DE QUAND		
0 question		STATIONNERA PLUTOT EN JOURNEE OU LA NUIT		
NOTE Questionnement		14 /20		
ARGUMENTATION "PARC"		COMMENTAIRES : <small>(services annexes : cabas, vidéo, parapluie - local argument)</small>		
4 arguments		SECURITE		
3 arguments		CAMERAS VIDEO		
2 arguments		PERSONNEL PRESENT		
1 argument		PARDON OU ZONE SECURISEE		
0 argument		NOMBREUX ABONNES SATISFAITS		
		RONDES DE SECURITE		
		COMFORT		
		ACCESSEUR		
		ECLAIRAGE RENFORCE		
		ACCES NOMBREUX		
		PARC RENOVE		
		SERVICES GRATUITS		
		AUTRES :		
NOTE Argument.		30 /20		
ARGUMENTATION SUR LES FORMULES D'AR ET DE LOCATION		COMMENTAIRES :		
4 arguments		TARIF "FAIBLESSE"		
3 arguments		STATIONNEMENT A PLOINTE		
2 arguments		OFFRE PROMOTIONELLE		
1 argument		SANS ENGAGEMENT ULTERIEUR		
0 argument		PAS DE DEPOT DE GARANTIE		
		CHARGES ET IMPOTS COMPRIS		
		POSSIBILITE DE CHANGER DE FORMULE EN COURS DE CONTRAT		
		AUTRES :		
NOTE Argument.		10 /20		
PROPOSITION DE VISITE ou D'ESSAI		COMMENTAIRES :		
Invitation écrite et courtoise à visiter ou essayer le parc pour une période donnée Préparation soignée, sans courtoisie Pas de proposition		Invitation à visiter le parc		
NOTE Proposition		20 /20		
PRISE DE COORDONNEES		COMMENTAIRES :		
Faite avec créateur de mail				
Faite (H) de téléphone (sans adresse Email)				
Non faite				
NOTE Prise coord.		20 /20		
Moyenne FONDS		14,0 /20		

## Ecole VINCI Park

Le personnel des parcs de Neuilly-Plaisance ont reçu une formation au sein de l'École VINCI Park, premier institut de formation entièrement dédié aux métiers du stationnement dont la création a été voulue par l'entreprise pour faire face aux défis d'une filière qui se professionnalise en développant sa dimension de service.

Plus qu'un institut de formation technique, l'École VINCI Park est la véritable école de commerce du stationnement. Elle organise des formations autour des disciplines propres aux métiers du stationnement en privilégiant deux thèmes essentiels : la stratégie commerciale et le management.

L'École VINCI Park assure aussi des formations qualifiantes qui permettent de postuler à des emplois de responsabilité au sein de l'entreprise. L'obtention de ses diplômes aide les salariés à progresser dans la société et les rend prioritaires pour l'attribution de postes vacants.

L'École VINCI Park est installée au siège de l'entreprise, à Nanterre. Ses formations sont aussi assurées, en complément des enseignements théoriques, dans un réseau de parkings-école décentralisés qui permettent aux salariés de valider leurs connaissances sur le terrain.

Au-delà des diplômes maison, l'École a aussi pour ambition de se faire agréer afin de décerner, à terme, des certificats de qualification professionnelle reconnus dans le secteur des services automobiles auxquels sont rattachés les métiers du stationnement.

L'ÉCOLE | VINCI PARK  
L'ÉCOLE DE COMMERCE DU STATIONNEMENT



Les formations suivies en 2013, ont été :

- L'habilitation Electrique
- La Sécurité incendie
- Le Training service client

Ces formations permettent de mieux appréhender le métier d'agent d'exploitation et de répondre aux exigences. Elles permettent également des évolutions dans le métier.

## Numéro Azur

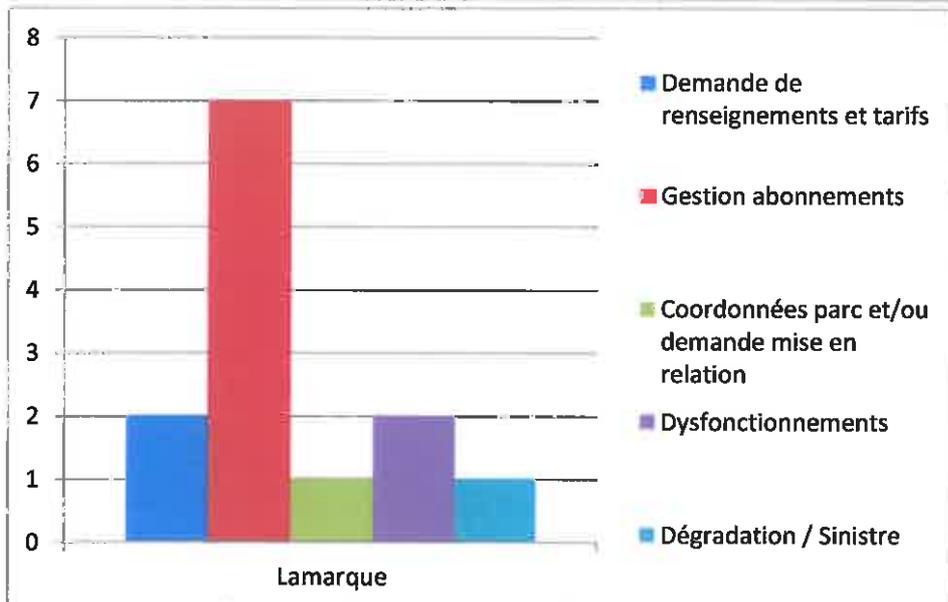
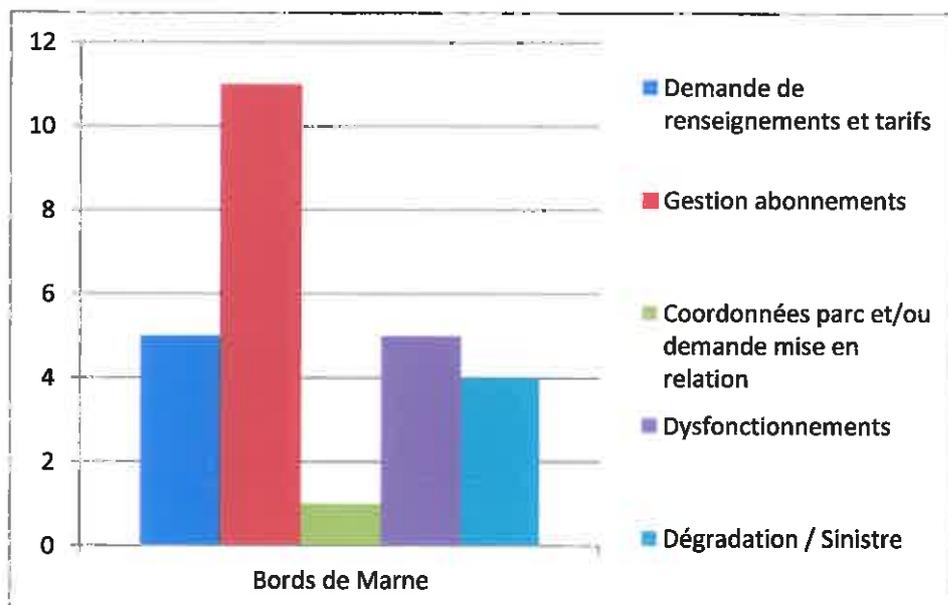
Les clients du parc se voient proposer à tout moment, 24h/24 et 7j/7 la possibilité d'entrer en relation avec VINCI Park en appelant le numéro Azur 0 810 26 3000 qui leur permet d'exprimer leurs réclamations ou leurs critiques et de formuler leurs demandes d'informations ou leurs suggestions.

Les appels du numéro Azur sont analysés quotidiennement. Une réponse leur est systématiquement apportée et l'analyse régulière des remontées ainsi collectées permet d'améliorer la qualité du service afin de la faire coller le plus précisément possible à la demande de la clientèle.

**RELATIONS CLIENTS**

N° Azur 0 810 26 3000

PREMIER SERVICE CLIENT LOCAL



## I.7. Animations Commerciales

### 15eme Printemps des Poètes

Du 9 au 24 mars 2013 les parcs de Neuilly-Plaisance participait au Printemps des poètes autour du thème en rires. Partenaire du Printemps des Poètes depuis 2007, VINCI Park a ainsi habillé de poésie les parcs LAMARQUE et Bords De Marne . Les aphorismes poétiques qui décoraient pendant un mois les espaces publics du parc offraient aux passants qui le souhaitaient la chance de rencontrer dans leur journée un instant de rêve au goût d'éternité. La sélection poétique de VINCI Park était disponible aussi sous forme d'un recueil gracieusement offert aux personnes qui en faisaient la demande, à l'accueil du parc. Pour accompagner ce déploiement poétique, des chants d'oiseaux animaient le parking tout au long du Printemps des Poètes.



## II. LES SERVICES A LA CLIENTELE

### II.1. Les Services associés.

Plus que des places de parking, VINCI Park, en développant une politique de services complémentaires du stationnement, met à la disposition des automobilistes un ensemble de prestations personnalisées dans ses parcs.

Pour susciter l'envie de fréquenter le parc et contribuer à l'attractivité du centre-ville, VINCI Park propose une plate-forme de services gratuits.

VINCI Park s'efforce également de proposer des services indispensables pour l'entretien courant de la voiture, exprimant ainsi sa volonté d'intégrer le stationnement dans la vie quotidienne des citadins et d'ouvrir le parking sur la ville et ses activités.

#### Accompagnement

Tout automobiliste peut demander, en s'adressant par interphone au bureau d'accueil, à être accompagné jusqu'à son véhicule. Ce service prioritairement destiné aux personnes à mobilité réduite, est également proposé de façon occasionnelle à tous les clients qui en font la demande.



#### Accueil des Personnes à Mobilité Réduite

VINCI Park attache une grande importance au fait de faciliter l'accès au stationnement et à ses services pour les personnes à mobilité réduite. Lors des travaux réalisés dans le parc des efforts spécifiques sont faits pour améliorer les conditions d'accueil en supprimant, autant qu'il est possible, les obstacles physiques que les personnes à mobilité réduite peuvent rencontrer. L'ergonomie des places de stationnement qui leur sont réservées fait l'objet d'un soin particulier.

Un dialogue institutionnel, établi entre VINCI Park et les associations représentatives des PMR, permet au personnel de l'entreprise de prendre conscience du rôle qu'il doit jouer dans l'accueil des clients « fragiles ». Le service accompagnement permet notamment de mettre en œuvre les principes appris ainsi.

Un pictogramme à l'entrée du parking indique son accessibilité aux personnes à mobilité réduite.



### Prêt de Parapluies LAMARQUE et Bords De Marne

Les jours d'intempéries, l'automobiliste qui se gare dans le parc LAMARQUE et Bords De Marne, peut demander au bureau de se faire prêter un parapluie durant le temps de son stationnement. Il remet au bureau d'accueil son ticket d'entrée qui lui sera rendu à son retour au parc, en échange de la restitution du parapluie.



### Radio VINCI Park

Radio VINCI Park, première radio d'entreprise entièrement dédiée à la musique classique, est diffusée dans le parc Bords De Marne. Cette radio exclusive propose une musique destinée à créer un climat apaisant et élégant, adaptée à l'univers du stationnement. La programmation de Radio VINCI Park a été confiée à Alain Duault, journaliste et musicologue de renom, producteur d'émissions musicales pour RTL et France Télévisions, qui sélectionne dans un répertoire allant de Monteverdi à Brahms les meilleurs morceaux et les meilleurs enregistrements.



### Kit de dépannage

VINCI Park propose gratuitement un kit de dépannage pour l'automobiliste qui souhaite redémarrer sa voiture ou une bombe anti-crevaillon pour celui qui veut repartir sans avoir à changer sa roue.



## Site Internet

Le parc LAMARQUE, Bords De Marne ainsi que la Place Montgomery bénéficie d'une présentation détaillée sur le site Internet de VINCI Park. Cette présentation qui évoque notamment tous les services proposés par le parc est précédée d'une page présentant la présence de VINCI Park dans la ville. A partir de cette page, des liens spécifiquement créés par VINCI Park permettent de rejoindre les principaux sites Internet de la ville et de ses grands services publics.

Page d'accueil du site Internet de VINCI Park et captures d'écrans.



### APPLICATION SMARTPHONE

Vous possédez un smartphone ? Découvrez l'application VINCI Park qui vous permet d'aménager votre stationnement sur mesure

Avec sa nouvelle application pour smartphone (compatible iPhone et Android), VINCI Park permet à chacun d'organiser facilement ses trajets.

A tout moment, vous pouvez trouver le parking le plus proche, voir les disponibilités en temps réel, profiter d'offres promotionnelles et découvrir tous les services sur place -> téléchargez l'application ici



## Mariage

VINCI Park offre leur stationnement aux mariés le jour de leurs noces, et leur réserve un accueil personnalisé pour leur permettre de faire bénéficier leurs invités d'un tarif réduit. Pour connaître les modalités de cette offre, il suffit de s'adresser au bureau d'accueil du parc où un devis sera établi.



## Anniversaire

Afin de créer un lien de sympathie personnalisé avec ses clients VINCI Park a conçu pour eux une offre au fort contenu affectif : le jour de leur anniversaire, les clients se voient offrir leur stationnement, dans la limite de 24 heures, sur simple présentation d'une pièce d'identité. Cette offre qui se conjugue avec la plateforme de services gratuits de VINCI Park (prêt de parapluies, de cabas, de kit de dépannage, ...) contribue à créer un climat de confiance entre le parc de stationnement et ses clients.



## Tarif Résidents

Un tarif spécial résidents est accordé aux automobilistes sur présentation de certains justificatifs, pour leur permettre de disposer, dans des conditions économiques privilégiées, d'une offre de stationnement à proximité de leur domicile.



## II.2. Moyens de Paiement

VINCI Park met à la disposition des automobilistes les moyens de paiement les plus récents et les techniques les plus souples.

### TOTAL GR

Pour faciliter la vie des professionnels, VINCI Park propose dans le parc LAMARQUE et Bords De Marne, le paiement du stationnement à l'aide de la carte TOTAL GR. Près de 2.000.000 de professionnels français sont détenteurs de la carte TOTAL GR. Avec cette carte le stationnement consommé chez VINCI Park est facturé mensuellement et évite au client la production fastidieuse de notes de frais.



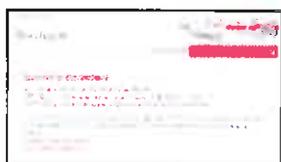
### Cartes Bancaires

Le paiement par carte bancaire facilite la vie des automobilistes, c'est pourquoi VINCI Park le propose dans le parc LAMARQUE et Bords De Marne et permet aux clients, pour gagner du temps, de payer sur les bornes de sortie.



### Vincipark.com

Pour souscrire ou renouveler leur abonnement de stationnement, VINCI Park propose aux clients du parc LAMARQUE et Bords De Marne d'avoir accès à l'abonnement en ligne. Le parc LAMARQUE et Bords De Marne est ainsi l'un des premiers en France à proposer de souscrire ou renouveler un abonnement depuis un ordinateur. Les factures peuvent aussi être consultées et téléchargées en ligne.



### III. DETAIL ET ANALYSE PAR PARC

#### III.1. PARC LAMARQUE ET LA PLACE MONTGOMERY



##### Détail du nombre de places

Il est composé de 166 dont 7 places PMR

##### Descriptif des équipements

Les équipements présents dans le parc sont :

- 1 borne d'entrée
- 1 borne de sortie
- 1 horodateur

##### Horaires d'ouverture

Le parking est ouvert 24h/24 7jours/7jours, bien qu'il soit accessible 24h/24 aux abonnés et aux clients horaires, celui-ci reste gratuit de 23h à 5h ainsi que les jours fériés.

##### Amplitude horaire de présence du personnel

Notre personnel sera présent de 7h00 à 14h00 Du Lundi au Vendredi sur le parc Bords De Marnes

Sauf la première semaine du mois avec une présence de 7h00 à 11h00 et de 17h00 à 20h00

## **Fréquentation et recettes**

Vous trouverez en annexes, le détail des recettes horaires et abonnés.

### Analyse et commentaires sur les recettes et la fréquentation

Pour 2013, nous avons une progression de la fréquentation des usagés horaires de 87,95% et 3,63% pour les abonnements.

Nous avons une présence moyenne de 79 abonnés et 65 horaires en 2013, ce qui nous indique un taux d'occupation de 84%.

Avec une recette horaire de 72 416,66€ et 33 641,21€ pour les abonnés, celles-ci représentent une évolution de 28,19% et de 2,61% en rapport à 2012

## **Surveillance et sécurité**

Le parc est équipé de 1 caméra située sur le couloir d'entrée/sortie

Les images recueillies sont retransmises sur un écran situé au bureau d'accueil du parc Bords De Marne

Le parc est également équipé de 2 points d'interphonie à la disposition des clients situés :

- 1 interphone située sur la borne d'entrée
- 1 interphone située sur la borne de sortie

Tous les appels sont retransmis au bureau d'accueil du parking Bords De Marne.

En dehors des heures de présence de notre personnel le parc est géré à distance à partir de notre Centre de Télé Opération (CNTO).

En plus de l'équipement d'un réseau de vidéosurveillance (contrôle sur moniteur), pendant les heures d'ouverture, le parc est surveillé et des rondes régulières sont effectuées par le personnel d'exploitation en poste au niveau des accès d'entrée et/ ou de sortie, ainsi que dans les allées de circulation des véhicules tout au long de la journée.

Les images enregistrées et gardées en mémoire sont mises à disposition de la police nationale en cas de réquisition.

Des rondes ponctuelles de maîtres-chiens sont également réalisées, notamment aux heures de forte fréquentation du parc.

## **Propreté**

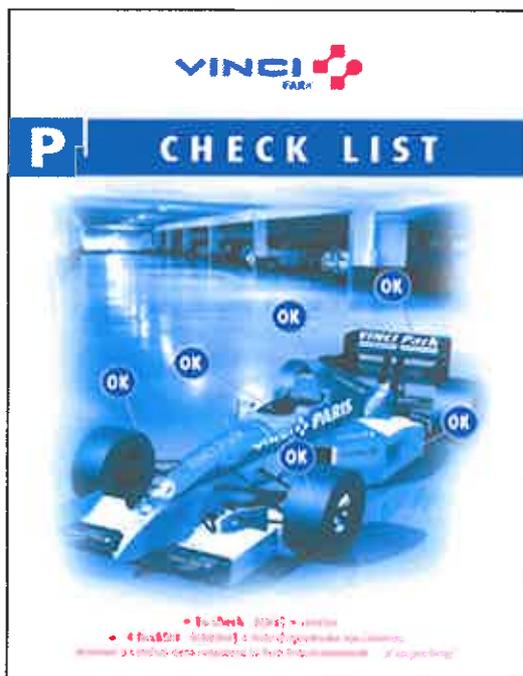
Quotidiennement, l'agent d'exploitation de VINCI Park, exécute des rondes sur les parcs et durant celles-ci effectue le nettoyage, par, le retrait des déchets apparent (Papier, journaux, cannette de soda, bouteille de verre, ...), aussi celui du matériel de péage.

Un traitement immédiat des tâches d'huile est effectué.

## Inspections – Contrôle Direction Régionale

Plusieurs contrôles de la direction régionale ont été enregistrés au cours de cette année.

Les contrôles sont faits sur la base d'un cahier d'inspection de parc pré-rempli, à destination de nos agents; pour les guider et « check » tous les points sensibles sans risquer d'en oublier.



Le parc est également régulièrement visité par le responsable de district de la direction régionale afin d'inspecter la bonne tenue de l'ouvrage.

## Sinistres et vandalisme

En 2013, nous n'avons pas eu à noter d'actes de vandalisme ou de sinistres sur ce parc ou ses équipements.

## Travaux réalisés sur le parc

Nous avons effectué les travaux de réparation et de maintenance conformément à nos obligations.

En Octobre 2013, sur le parc LAMARQUE, nous avons fait intervenir une société pour l'entretien des espaces verts.



### **Commentaires et analyse sur l'exploitation du parc**

Le parc LAMARQUE a connu en 2013 une très belle expansion de sa fréquentation horaire, par la fiabilisation du matériel et la collaboration de notre Centre National de Télé-Opération, qui nous a permis d'améliorer la communication et la résolution des incidents auprès de la clientèle.

### **Préconisations et Perspectives 2014**

Pour le parc LAMARQUE, nous prévoyons de refaire le marquage au sol partiellement effacé. Nous espérons encore une évolution positive de sa fréquentation.

## IV. DETAIL ET ANALYSE PAR PARC

### IV.1. PARC BORDS DE MARNE



#### Détail du nombre de places

Il est composé de 288, dont les 34 places situées au Rez de Chaussée sont des emplacements réservés et accessibles aux véhicules de grande hauteur.

#### Descriptif des équipements

Les équipements présents dans le parc sont :

- 2 bornes d'entrée
- 2 bornes de sortie
- 1 caisse automatique
- 1 lecteur piéton
- 1 portail d'entrée
- 2 portails de sortie

#### Horaires d'ouverture

Le parking est ouvert de 5h00 à 20h00 du lundi au vendredi et de 5h00 à 15h00 le samedi 7jours/7jours, il reste accessible 24h/24 aux abonnés et aux clients horaires munis d'un ticket.

#### Amplitude horaire de présence du personnel

Notre personnel sera présent de 7h00 à 14h00 du Lundi au Vendredi

Sauf la première semaine du mois avec une présence de 7h00 à 11h00 et de 17h00 à 20h00

## **Fréquentation et recettes**

Vous trouverez en annexes, le détail des recettes horaires et abonnés.

### Analyse et commentaires sur les recettes et la fréquentation

Pour 2013, la fréquentation des usagers horaires a évolué de 7,20% et de 1,85% pour les abonnés.

Nous avons une présence moyenne de 220 abonnés et 22 clients horaires en 2013, ce qui nous indique un taux d'occupation de 85%.

Avec une recette horaire de 42 003,98€ et 155 151,08€ pour les abonnés, celles-ci représentent une hausse de 11,03% et de 0.72% en rapport à 2012.

## **Surveillance et sécurité**

Le parc est équipé de 17 caméras :

- 4 caméras situées à proximités des entrées et sorties au niveau RDC
- 1 caméra située sur l'accès de l'accueil et la caisse automatique au niveau RDC
- 3 caméras situées sur les couloirs de circulations véhicules du niveau RDC
- 6 caméras situées pour la circulation véhicule du niveau +1
- 3 caméras situées pour la circulation véhicule de la terrasse

Les images recueillies sont retransmises sur un écran situé au bureau d'accueil du parc Bords De Marne et sont enregistrées 24h/24 et conservées 15 jours sur disque dur.

Le parc est également équipé de 7 points d'interphonie à la disposition des clients situés :

- 1 interphone situé à proximité du rideau d'entrée
- 2 interphones situés sur les bornes d'entrée
- 2 interphones situés sur les bornes de sortie
- 1 interphone situé sur le lecteur piéton extérieur
- 1 interphone situé sur la caisse automatique

Tous les appels sont retransmis au bureau d'accueil du parking.

En dehors des heures de présence de notre personnel le parc sera géré à distance à partir de notre Centre de Télé Opération (CNTO).

En plus de l'équipement d'un réseau de vidéosurveillance (contrôle sur moniteur), pendant les heures d'ouverture, le parc est surveillé et des rondes régulières sont effectuées par le personnel d'exploitation en poste au niveau des accès d'entrée et/ ou de sortie, ainsi que dans les allées de circulation des véhicules tout au long de la journée.

Les images enregistrées et gardées en mémoire sont mises à disposition de la police nationale en cas de réquisition.

## Propreté

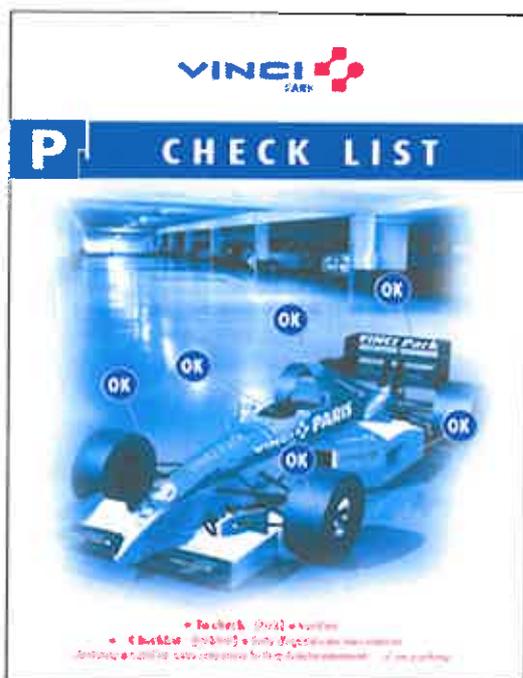
Quotidiennement, l'agent d'exploitation de VINCI Park, exécute des rondes sur les parcs et durant celles-ci effectue le nettoyage, par, le retrait des déchets apparent (Papier, journaux, cannette de soda, bouteille de verre, ...), aussi celui du matériel de péage.

Un traitement immédiat des tâches d'huile est effectué.

## Inspections – Contrôle Direction Régionale

Plusieurs contrôles de la direction régionale ont été enregistrés au cours de cette année.

Les contrôles sont faits sur la base d'un cahier d'inspection de parc pré-rempli, à destination de nos agents; pour les guider et « check » tous les points sensibles sans risquer d'en oublier.



Le parc est également régulièrement visité par le responsable de district de la direction régionale afin d'inspecter la bonne tenue de l'ouvrage.

## Sinistres et vandalisme

En 2013, nous avons eu à déplorer 3 actes de vandalisme et aucun sinistre relevé sur :

L'effraction de deux véhicules par bris de glace au mois de Mai 2013.

La percussion et le vidage de deux extincteurs dans le parc.

## Travaux réalisés sur le parc

Nous avons effectué les travaux de réparation et de maintenance conformément à nos obligations.

De plus en 2013, nous avons réalisé les travaux de rénovation et de renouvellement suivants :

- Modernisation de l'éclairage de la rampe de descente du niveau +1 au Rez-de-chaussée
- Changement de la porte piétonne ainsi que de son mode de fermeture (mise en place d'électro-aimants)
- Remplacement de deux portes palières (pare feu) et la remise en état des 14 autres (remise en gond) ainsi que la mise en place systématique de ferme-porte.

En Octobre 2013, nous avons fait intervenir une société pour l'entretien des espaces verts du parc (jardinières et bacs).

- En raison de graffitis successifs, nous avons dû repeindre à plusieurs reprises le côté extérieur de la porte d'accès à la gare RER.

### **Commentaires et analyse sur l'exploitation du parc**

Le parc Bords De Marne est un parc qui fonctionne principalement en journée avec des abonnés et une fréquentation horaire pas significative, avec une occupation moyenne en semaine de 85%. La fréquentation de nuit est faible, nous envisageons de remédier à cette situation, par une campagne pour promouvoir l'abonnement Résident et "Soir et Week-End". Ce dernier est déjà existant, mais pas utilisé.

## **Préconisations et Perspectives 2014**

Sur **Bord De Marne**, nous prévoyons le changement partiel des candélabres de la terrasse, d'effectuer des reprises de béton sur les joints de raccords des escaliers, des candélabres et des bordures internes toujours sur la terrasse.

Nous projetons aussi de faire le changement de nos équipements d'éclairage parc, par des luminaires plus modernes et plus économiques.

Nous envisageons d'effectuer des rénovations des murs et plafonds, après les travaux d'étanchéité sur la terrasse, ainsi qu'une nouvelle signalétique intérieure sur les deux premiers niveaux du parc.

Nous envisageons un changement de notre tarification horaire et abonné pour la fin du premier semestre 2014.

## V. CONCLUSION

Les parcs de Neuilly Plaisance (LAMARQUE, Bords De Marne et la Place Montgomery) remplissent parfaitement en journée leur rôle d'inter-modalité avec la Gare du RER, nous sommes parvenus par l'amélioration du service à fidéliser la clientèle.

Nous allons promouvoir l'utilisation du parc Bords De Marne, avec les abonnements Résidents mais aussi le soir et le Week-end auprès des riverains, pour libérer des places de stationnement sur la voirie, et donc faciliter la vie de ces derniers.

## VI. ANNEXES

## JOURS ET HEURES PAYANTS

JOUR	de	à
LUNDI	5H	23H
MARDI	5H	23H
MERCREDI	5H	23H
JEUDI	5H	23H
VENDREDI	5H	23H
SAMEDI	GRATUIT	
DIMANCHE	GRATUIT	

## MATERIEL DE PEAGE

ZONE	MATERIEL	CONSTRUCTEUR	NOMBRE
LAMARQUE	ENTREE	THALES	1
LAMARQUE	SORTIE	THALES	1
PLACE MONTGOMERY	DG4S	SCHLUMBERGER	1
TOTAL			3

## FREQUENTATION - VISITEURS HORAIRES

Mois	Nombre	Recette	Ticket moyen
JANVIER	1 201	6 161,10 €	5,13 €
FEVRIER	1 715	6 049,80 €	3,53 €
MARS	1 752	5 511,70 €	3,15 €
AVRIL	2 150	6 994,50 €	3,25 €
MAI	1 824	6 519,30 €	3,57 €
JUIN	2 262	7 258,40 €	3,21 €
JUILLET	1 699	5 835,86 €	3,43 €
AOUT	1 104	3 111,30 €	2,82 €
SEPTEMBRE	1 821	6 127,90 €	3,37 €
OCTOBRE	2 100	7 005,70 €	3,34 €
NOVEMBRE	1 867	6 154,00 €	3,30 €
DECEMBRE	1 937	5 687,10 €	2,94 €
<b>TOTAL</b>	<b>21 432</b>	<b>72 416,66 €</b>	<b>3,38 €</b>

## FREQUENTATION - ABONNES

Période	Nombre
<b>ABONNEMENTS</b>	
<b>Mensuel</b>	<b>19</b>
<b>Trimestriel</b>	<b>20</b>
<b>Semestriel</b>	<b>11</b>
<b>Annuel</b>	<b>29</b>
<b>TOTAL</b>	<b>79</b>

## TARIFS

Durée	Tarif	Tarif
	Lamarque	Montgomery
1 H		1,00 €
2 H		1,40 €
4 H		2,50 €
12 H		5,90 €
Forfait 1 jours	4,50 €	
5 jours	20,00 €	
7 jours		20,00 €
Mensuel résident	40,00 €	
Trimestriel Résident	107,00 €	
Semestriel Résident	200,00 €	
Annuel Résident	395,00 €	
Mensuel non résident	51,00 €	
Trimestriel non résident	138,00 €	
Semestriel non résident	267,00 €	
Annuel non résident	530,00 €	

## RECETTES GLOBALES

PRODUITS	2013	2012	Ecart (%)
HORAIRES ET FORFAITS	72 416,66 €	56 491,20 €	28,19
ABONNEMENTS	33 401,21 €	30 852,55 €	8,26
DIVERS	240,00 €	1 934,48 €	-87,59
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>106 057,87 €</b>	<b>89 278,23 €</b>	<b>18,79</b>

## RECETTES MENSUELLES VISITEURS HORAIRES ET FORFAIT:

Mois	2013	2012	Ecart (%)
JANVIER	6 161,10 €	5 499,70 €	12,03
FEVRIER	6 049,80 €	4 363,70 €	38,64
MARS	5 511,70 €	5 344,60 €	3,13
AVRIL	6 994,50 €	501,60 €	1294,44
MAI	6 519,30 €	5 008,50 €	30,16
JUIN	7 258,40 €	6 378,30 €	13,80
JUILLET	5 835,86 €	5 189,30 €	12,46
AOUT	3 111,30 €	2 843,90 €	9,40
SEPTEMBRE	6 127,90 €	5 604,00 €	9,35
OCTOBRE	7 005,70 €	5 764,80 €	21,53
NOVEMBRE	6 154,00 €	5 799,60 €	6,11
DECEMBRE	5 687,10 €	4 193,20 €	35,63
<b>TOTAL</b>	<b>72 416,66 €</b>	<b>56 491,20 €</b>	<b>28,19</b>

## RECETTES MENSUELLES ABONNES ET DIVERS

Mois	2013	2012	Ecart (%)
JANVIER	2 899,88 €	2 896,90 €	0,10
FEVRIER	3 126,62 €	2 740,62 €	14,08
MARS	3 009,58 €	4 763,87 €	-36,82
AVRIL	2 847,44 €	2 138,55 €	33,15
MAI	2 761,06 €	2 437,50 €	13,27
JUIN	2 850,92 €	2 664,33 €	7,00
JUILLET	2 460,26 €	2 296,35 €	7,14
AOUT	1 824,10 €	1 341,85 €	35,94
SEPTEMBRE	2 699,23 €	2 643,57 €	2,11
OCTOBRE	3 027,36 €	3 127,62 €	-3,21
NOVEMBRE	3 204,24 €	2 994,46 €	7,01
DECEMBRE	2 930,52 €	2 741,41 €	6,90
<b>TOTAL</b>	<b>33 641,21 €</b>	<b>32 787,03 €</b>	<b>2,61</b>

**OUVERTURE DU PARC**

JOUR	de	à
LUNDI	5H	20H
MARDI	5H	20H
MERCREDI	5H	20H
JEUDI	5H	20H
VENDREDI	5H	20H
SAMEDI	5H	20H
DIMANCHE	FERME	FERME
JOURS FERIES	FERME	FERME

**PRESENCE DU PERSONNEL**

JOUR	de	à
LUNDI	7H	14H
MARDI	7H	14H
MERCREDI	7H	14H
JEUDI	7H	14H
VENDREDI	7H	14H
SAMEDI	-	-
DIMANCHE	FERME	FERME
JOURS FERIES	FERME	FERME

**1ère Semaine du Mois**

JOUR	de	à	de	à
LUNDI	7H	11H	17H	20H
MARDI	7H	11H	17H	20H
MERCREDI	7H	11H	17H	20H
JEUDI	7H	11H	17H	20H
VENDREDI	7H	11H	17H	20H
SAMEDI	-	-	-	-
DIMANCHE	FERME	FERME	FERME	FERME
JOURS FERIES	FERME	FERME	FERME	FERME

## DESCRIPTIF TECHNIQUE DE L'OUVRAGE

Niveau	Situation	Nb de places	Nb de compartiments
0	Rez-de-chaussée	36	4
1	Superstructure	126	4
2	Aérien	126	0
Total		288	8

## FREQUENTATION - VISITEURS HORAIRES

Mois	Nombre	Recette	Ticket moyen
JANVIER	1069	3 389,00 €	3,17 €
FEVRIER	1047	3 411,00 €	3,26 €
MARS	821	3 159,00 €	3,85 €
AVRIL	964	3 346,30 €	3,47 €
MAI	895	3 067,40 €	3,43 €
JUIN	934	3 700,88 €	3,96 €
JUILLET	829	2 825,00 €	3,41 €
AOUT	484	1 916,90 €	3,96 €
SEPTEMBRE	839	3 362,60 €	4,01 €
OCTOBRE	1194	4 250,60 €	3,56 €
NOVEMBRE	1033	4 231,30 €	4,10 €
DECEMBRE	1013	3 495,60 €	3,45 €
<b>TOTAL</b>	<b>11 122</b>	<b>40 155,58 €</b>	<b>3,61 €</b>

## FREQUENTATION - ABONNES

Période	Nombre
<b>ABONNEMENTS</b>	
Mensuel	<b>32</b>
Trimestriel	<b>67</b>
Semestriel	<b>13</b>
Annuel	<b>108</b>
<b>TOTAL</b>	<b>220</b>

## TARIFS VISITEURS HORAIRES

Tranches de Tarifs	Tarif
1/2 heure	0,70 €
1 h	1,30 €
2 h	2,10 €
2 h à 6 h	4,00 €
6 h à 10 h	6,00 €
10 h à 24 h	8,20 €

au 1er avril 2013

Tranches de Tarifs	Tarif
1/2 heure	0,80 €
1 h	1,40 €
2 h	2,20 €
2 h à 6 h	4,20 €
6 h à 10 h	6,30 €
10 h à 24 h	8,50 €

## TARIFS ABONNEMENTS ET FORFAITS

Périodicité	Montant
-------------	---------

ABONNEMENTS	
Mens	56,00 €
Trime	153,00 €
Seme	286,00 €
Annuel	563,00 €

Périodicité	Montant
-------------	---------

ABONNEMENTS ( Nuit )	
Mensuel	16,50 €
Trimestriel	46,50 €
Annuel	186,00 €

ABONNEMENTS RESIDENT	
Mens	43,00 €
Trime	118,00 €
Seme	220,00 €
Annuel	429,00 €

ABONNEMENTS ( places réservées )	
Mens	60,00 €
Trime	176,00 €
Seme	337,00 €
Annuel	653,00 €

FORFAITS	
2 jour	10,50 €
3 jour	15,50 €
7 jour	21,00 €

## RECETTES GLOBALES

PRODUITS	2013	2012	Ecart (%)
<b>HORAIRES (1) + (2)</b>	<b>42 003,98 €</b>	<b>37 830,90 €</b>	<b>11,03</b>
<b>(1) Visiteurs horaires</b>	<b>40 155,58 €</b>	<b>34 688,80 €</b>	<b>15,76</b>
<b>(2) Forfaits</b>	<b>1 848,40 €</b>	<b>3 142,10 €</b>	<b>-41,17</b>
<b>ABONNEMENTS</b>	<b>112 917,74 €</b>	<b>112 109,27 €</b>	<b>0,72</b>
<b>DIVERS</b>	<b>229,36 €</b>	<b>1 250,20 €</b>	<b>-81,65</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>155 151,08 €</b>	<b>151 190,37 €</b>	<b>2,62</b>

## RECETTES MENSUELLES VISITEURS HORAIRES ET FORFAITS

Mois	2013	2012	Ecart (%)
JANVIER	3 472,50 €	3 202,20 €	8,44
FEVRIER	3 516,40 €	2 961,60 €	18,73
MARS	3 195,50 €	3 477,80 €	-8,12
AVRIL	3 571,30 €	2 785,10 €	28,23
MAI	3 133,40 €	2 979,60 €	5,16
JUIN	3 856,88 €	3 385,50 €	13,92
JUILLET	3 171,00 €	2 708,30 €	17,08
AOUT	2 118,90 €	1 606,50 €	31,90
SEPTEMBRE	3 506,60 €	3 105,10 €	12,93
OCTOBRE	4 398,60 €	4 082,40 €	7,75
NOVEMBRE	4 321,30 €	3 596,40 €	20,16
DECEMBRE	3 741,60 €	3 940,40 €	-5,05
<b>TOTAL</b>	<b>42 003,98 €</b>	<b>37 830,90 €</b>	<b>11,03</b>

## RECETTES MENSUELLES ABONNES ET DIVERS

Mois	2013	2012	Ecart (%)
JANVIER	9 272,28 €	9 030,30 €	2,68
FEVRIER	9 607,73 €	9 384,06 €	2,38
MARS	9 616,07 €	11 726,19 €	-17,99
AVRIL	10 378,89 €	10 457,13 €	-0,75
MAI	9 739,96 €	9 417,19 €	3,43
JUIN	9 920,55 €	10 894,03 €	-8,94
JUILLET	8 927,87 €	9 252,33 €	-3,51
AOUT	8 117,68 €	7 562,92 €	7,34
SEPTEMBRE	9 783,80 €	9 110,82 €	7,39
OCTOBRE	10 038,08 €	7 312,01 €	37,28
NOVEMBRE	10 345,15 €	9 087,03 €	13,85
DECEMBRE	7 169,68 €	8 875,26 €	-19,22
<b>TOTAL</b>	<b>112 917,74 €</b>	<b>112 109,27 €</b>	<b>0,72</b>

**VII. COMPTES RETRAÇANT LA TOTALITE DES OPERATIONS AFFERENTES A  
L'EXECUTION DE LA DELEGATION DU STATIONNEMENT**

## COMPTES DU DELEGATAIRE

SITE\_930102 - NEUILLY-PLAISANCE LAMARQUE - 2013

PARC DE STATIONNEMENT	930102 Neuilly-Plaisance Lamarque
DELEGANT	VILLE DE NEUILLY-PLAISANCE
DELEGATAIRE	SAPP
ANNEE	2013

### Compte de résultat de la délégation de service public au 31/12/2013

EN H.T.	Année 2012	Année 2013	2013 / 2012 en valeur	2013 / 2012 en %
Horaires parcs	47 237	61 223	13 986	29,6%
Abonnés parcs	25 809	27 134	1 325	5,1%
Volrie				
Garantie de recettes villes				
Prestation de services				
Activité de Contrôle				
Appels de charges amodiatrales				
Activités annexes	1 618	201	-1 417	-87,6%
Sous Total Chiffre d'Affaires	74 654	88 558	13 894	18,6%
Subventions d'exploitation				
Autres Produits		17	17	
Sous Total Autres Produits		17	17	
<b>Total Produits d'Exploitation</b>	<b>74 664</b>	<b>88 575</b>	<b>13 911</b>	<b>18,6%</b>
Personnel Interne Au Groupe VP (Yc Personnel Technique)	-12 238	-19 103	-6 865	56,1%
Personnel Contrat à Durée Déterminée				
Autre Personnel externe et Frais Divers	-1 159	-817	342	-29,5%
Personnel Intérimaire d'Exploitation				
Prestations de Nettoyage				
Prestations de Gardiennage				
Sous Total Frais de Personnel	-13 397	-19 920	-6 523	48,7%
Entretien : Interventions Techniques et Fournitures	-1 461	-2 785	-1 324	90,7%
Entretien : Contrats	-5 447	-6 074	-628	11,5%
Electricité, Fluides	-1 633	-699	934	-57,2%
Autres Prestations Sous Traitées				
Frais de Télécommunication	-2 707	-3 350	-643	23,7%
Location Matériel d'Exploitation				
Sous Total Autres Frais d'Exploitation	-11 248	-12 909	-1 662	14,8%
Actions Commerciales	-696	78	774	-111,2%
Collecte de Fonds et Traitements Bancaires	-855	-918	-63	7,4%
Frais Administratifs et Divers				
Sous Total Frais Fonct. Adm. & Commerc	-1 551	-840	711	-45,9%
<b>Total Charges Directes d'Exploitation</b>	<b>-26 196</b>	<b>-33 668</b>	<b>-7 473</b>	<b>28,5%</b>
Police d'Assurances	-539	-553	-14	2,6%
Sinistres				
Loyers, Charges Locatives et de Co-Propriété	-116	-237	-121	104,3%
Redevances Aux Concédants				
Taxes et Versements Assimilés	-1 098	-2 049	-951	86,6%
Autres Charges et Provisions Courantes		-4	-4	
Charges de Gros Entretien				
Frais de Pilotage et d'Encadrement Région	-1 773	-2 054	-281	15,8%
Frais Généraux Siège	-4 365	-5 056	-691	15,8%
Total Autres Charges d'Exploitation	-7 691	-9 952	-2 061	26,1%
<b>Total Autres Charges d'Exploitation</b>	<b>-7 691</b>	<b>-9 952</b>	<b>-2 061</b>	<b>26,1%</b>
<b>Total Charges d'Exploitation</b>	<b>-34 087</b>	<b>-43 621</b>	<b>-9 534</b>	<b>28,0%</b>
Autres Charges Non Courantes				
Dot. Amort. Mat. Bureau / Transport				
Dotations aux amortissements d'Exploitation	-10 959	-11 941	-982	9,0%
Autres Provisions Non Courantes				
Total Amortissements et Provisions Non Courantes	-10 959	-11 941	-982	9,0%
<b>Total Amortissements et Provisions Non Courantes</b>	<b>-10 959</b>	<b>-11 941</b>	<b>-982</b>	<b>9,0%</b>
<b>EBIT</b>	<b>29 618</b>	<b>33 013</b>	<b>3 395</b>	<b>11,5%</b>
Frais Financiers	-3 872	-3 162	710	-18,3%
Total Frais Financiers	-3 872	-3 162	710	-18,3%
<b>Total Frais Financiers</b>	<b>-3 872</b>	<b>-3 162</b>	<b>710</b>	<b>-18,3%</b>
<b>Resultat Net avant Impot Parc</b>	<b>25 746</b>	<b>29 851</b>	<b>4 105</b>	<b>15,9%</b>

## COMPTES DU DELEGATAIRE

SITE\_930101 - NEUILLY-PLAISANCE BORDS DE MARNE - 2013

PARC DE STATIONNEMENT	930101 Neuilly-Plaisance Bords de Marne
DELEGANT	VILLE DE NEUILLY-PLAISANCE
DELEGATAIRE	SAPP
ANNEE	2013

### Compte de résultat de la délégation de service public au 31/12/2013

EN H.T.	Année 2012	Année 2013	2013 / 2012 en valeur	2013 / 2012 en %
Horaires parcs	31 750	38 646	6 895	21,7%
Abonnés parcs	92 769	90 332	-2 437	-2,6%
Voirie				
Garantie de recettes villes				
Prestation de services				
Activité de Contrôle				
Appels de charges amodiataires	3 191	2 094	-1 097	-34,4%
Activités annexes	63 318	65 305	1 988	3,1%
Sous Total Chiffre d'Affaires	191 028	196 377	5 349	2,8%
Subventions d'exploitation				
Autres Produits	17	993	977	5841,4%
Sous Total Autres Produits	17	993	977	5841,4%
<b>Total Produits d'Exploitation</b>	<b>191 045</b>	<b>197 370</b>	<b>6 326</b>	<b>3,3%</b>
Personnel Interne Au Groupe VP (Yc Personnel Technique)	-69 475	-83 534	-14 059	20,2%
Personnel Contrat à Durée Déterminée				
Autre Personnel externe et Frais Divers	-5 171	-1 853	3 318	-64,2%
Personnel Intérimaire d'Exploitation	-14 112	-5 871	8 241	-58,4%
Prestations de Nettoyage	-2 486	-3 159	-673	27,1%
Prestations de Gardiennage	-152		152	-100,0%
Sous Total Frais de Personnel	-91 396	-94 418	-3 021	3,3%
Entretien : Interventions Techniques et Fournitures	-18 846	-7 670	11 176	-59,3%
Entretien : Contrats	-9 528	-9 883	-355	3,7%
Electricité, Fluides	-10 146	-19 722	-9 576	94,4%
Autres Prestations Sous Traitées				
Frais de Télécommunication	-6 624	-5 080	1 544	-23,3%
Location Matériel d'Exploitation	-227	19	246	-108,3%
Sous Total Autres Frais d'Exploitation	-45 371	-42 336	3 035	-6,7%
Actions Commerciales	-2 190	-138	2 051	-93,7%
Collecte de Fonds et Traitements Bancaires	-863	-601	262	-30,3%
Frais Administratifs et Divers	-1 262	-775	487	-38,6%
Sous Total Frais Fonct. Adm. & Commerc.	-4 315	-1 514	2 800	-64,9%
<b>Total Charges Directes d'Exploitation</b>	<b>-141 082</b>	<b>-138 268</b>	<b>2 815</b>	<b>-2,0%</b>
Police d'Assurances	-1 350	-1 372	-22	1,6%
Sinistres		133	133	
Loyers, Charges Locatives et de Co-Propriété	-296	-588	-292	98,6%
Redevances Aux Concédants				
Taxes et Versements Assimilés	-23 483	-4 162	19 321	-82,3%
Autres Charges et Provisions Courantes	-177	-347	-171	96,6%
Charges de Gros Entretien				
Frais de Pilotage et d'Encadrement Région	-4 524	-5 096	-572	12,6%
Frais Généraux Siège	-12 339	-12 544	-205	1,7%
Total Autres Charges d'Exploitation	-42 169	-23 975	18 193	-43,1%
<b>Total Autres Charges d'Exploitation</b>	<b>-42 169</b>	<b>-23 975</b>	<b>18 193</b>	<b>-43,1%</b>
<b>Total Charges d'Exploitation</b>	<b>-183 251</b>	<b>-162 243</b>	<b>21 008</b>	<b>-11,5%</b>
Autres Charges Non Courantes				
Dot. Amort. Mat. Bureau / Transport	-177	-54	122	-69,3%
Dotations aux amortissements d'Exploitation	-43 331	-40 335	2 996	-6,9%
Autres Provisions Non Courantes				
Total Amortissements et Provisions Non Courantes	-43 508	-40 389	3 118	-7,2%
<b>Total Amortissements et Provisions Non Courantes</b>	<b>-43 508</b>	<b>-40 389</b>	<b>3 118</b>	<b>-7,2%</b>
<b>EBIT</b>	<b>-35 714</b>	<b>-5 262</b>	<b>30 452</b>	<b>-85,3%</b>
Frais Financiers	-30 931	-26 176	4 755	-15,4%
Total Frais Financiers	-30 931	-26 176	4 755	-15,4%
<b>Total Frais Financiers</b>	<b>-30 931</b>	<b>-26 176</b>	<b>4 755</b>	<b>-15,4%</b>
<b>Resultat Net avant Impot Parc</b>	<b>-66 645</b>	<b>-31 438</b>	<b>35 207</b>	<b>-52,8%</b>

## **VIII. INFORMATIONS CONCERNANT LE PATRIMOINE**

**Informations sur le patrimoine de la délégation au 31 décembre 2013**

**Neully-Plaisance Lamarque**

LIBELLE DE COMPTE	Valeur brute au 31/12/2013 H.T	Dotations 2013	cumul dotations 2013	VNC 31/12/2013
MAT ET OUTILLAGE EN CONCESSION	72 791,15	6 239,83	42 596,88	30 194,27
AGENC. AMENAG. INSTALL. EN CONCESSION	47 378,63	4 247,98	25 041,61	22 337,02
BIENS DE RETOUR	120 169,78	10 487,81	67 638,49	52 531,29
MATERIEL ENGINS ET GROS OUTILLAGE	12 897,35	1 453,21	3 958,58	8 938,77
BIENS DE REPRISE*	12 897,35	1 453,21	3 958,58	8 938,77
<b>TOTAL Neully-Plaisance Lamarque</b>	<b>133 067,13</b>	<b>11 941,02</b>	<b>71 597,07</b>	<b>61 470,06</b>

*\*quote part des actifs immobilisés détenus par VINCI Park Services*

**Parc de stationnement Neully-Plaisance Lamarque**

en euros H.T.	2013
Immobilisations valeur Comptable Brute	133 067
Immobilisations valeur comptable nette	61 470
Immobilisation en cours	0
<b>Le montant des amortissements de durée de vie utile est de :</b>	<b>0</b>

**Informations sur le patrimoine de la délégation au 31 décembre 2013**

**Neuilly-Plaisance Bords de Marne**

LIBELLE DE COMPTE	Valeur brute au 31/12/2013 H.T	Dotations 2013	cumul dotations 2013	VNC 31/12/2013
DROITS INCORPORELS S/CONT.CONCESS.	1 280 571,75	16 684,68	991 370,53	289 201,22
BIENS DE RETOUR NON RENOUVELABLES	278 714,33	3 631,39	215 770,15	62 944,18
<b>BIENS DE RETOUR</b>	<b>1 809 936,68</b>	<b>38 023,64</b>	<b>1 367 895,69</b>	<b>442 240,99</b>
<b>MATERIEL ENGINS ET GROS OUTILLAGE</b>	<b>21 481,23</b>	<b>2 311,59</b>	<b>6 888,53</b>	<b>14 592,70</b>
<b>BIENS DE REPRISE*</b>	<b>25 439,49</b>	<b>2 365,76</b>	<b>10 846,79</b>	<b>14 592,70</b>
<b>TOTAL Neuilly-Plaisance Bords de Marne</b>	<b>1 835 376,17</b>	<b>40 389,40</b>	<b>1 378 542,48</b>	<b>456 833,69</b>

*\*quote part des actifs immobilisés détenus par VINCI Park Services*

**Parc de stationnement Neuilly-Plaisance Bords de Marne**

en euros H.T.	2013
Immobilisations valeur Comptable Brute	1 835 376
Immobilisations valeur comptable nette	456 834
Immobilisation en cours	0
<b>Le montant des amortissements de durée de vie utile est de :</b>	<b>0</b>



**Marchés  
Publics  
Cordonnier**  
CONCESSION DE  
DROITS COMMUNAUX

Le Perreux, le 30 Mai 2014

Monsieur le Maire  
De la Ville de

93360 NEUILLY-PLAISANCE

**RECOMMANDÉE A.R.**

N/REF.: RL/JH/N° 14/05

A l'attention de Madame SAMÉ  
**Service Financier**

**OBJET : RAPPORT D'ACTIVITÉ 2013  
LIÉ A LA DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC**

Monsieur le Maire,

Nous avons l'honneur de vous adresser ci-joint, conformément à la Loi n° 95.127 du 8 février 1995, le rapport d'activité comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de Service Public, assorti des éléments permettant à la Ville d'apprécier les conditions d'exécution de ce Service Public.

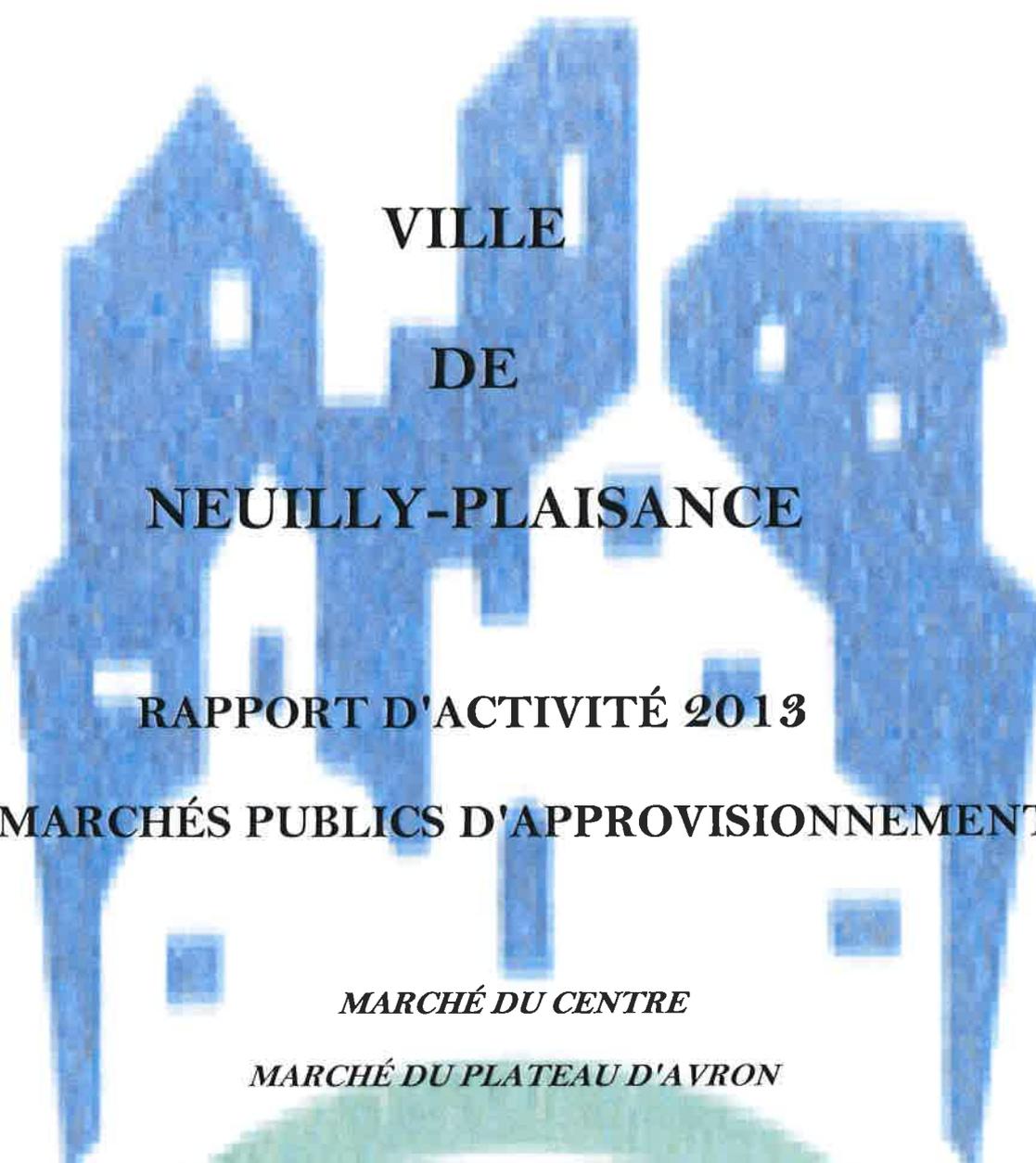
Vous en souhaitant bonne réception,

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Maire, l'expression de nos sentiments dévoués.

Rémi LOISEAU  
Gérant

  
MP CORDONNIER SARL  
MARCHÉS PUBLICS CORDONNIER

P.J.: mentionnées



**VILLE  
DE  
NEUILLY-PLAISANCE**

**RAPPORT D'ACTIVITÉ 2013  
DES MARCHÉS PUBLICS D'APPROVISIONNEMENT**

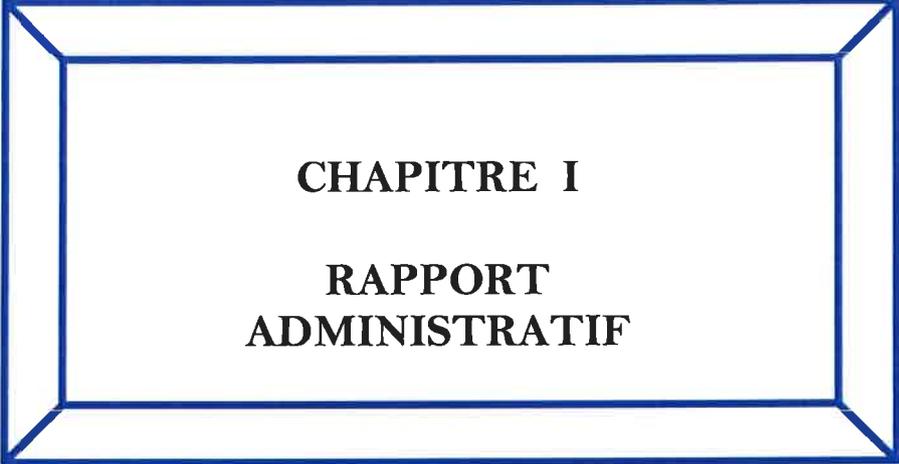
*MARCHÉ DU CENTRE*

*MARCHÉ DU PLATEAU D'AVRON*



**MARCHÉS PUBLICS CORDONNIER**  
147 Boulevard d'Alsace Lorraine  
94170 LE PERREUX-SUR-MARNE  
Téléphone : 01 43 24 38 76 Télécopie : 01 48 72 15 79  
E-mail : [societe@mpcordonnier.com](mailto:societe@mpcordonnier.com)

Le Perreux, le 30 Mai 2014



**CHAPITRE I**

**RAPPORT  
ADMINISTRATIF**

## I. ANALYSE DE LA QUALITÉ DU SERVICE

### MARCHÉ DU CENTRE ET DU PLATEAU D'AVRON

Malgré les difficultés conjoncturelles, le nombre de commerçants abonnés en activité sur les deux marchés de la Ville est resté stable en 2013.

L'opération de réorganisation du marché du Centre qui a abouti en 2012 à une nouvelle répartition de certains commerces et à la suppression d'une allée du marché s'est confirmée positive en supprimant quelques espaces non commerciaux.

La répartition des activités sur le marché du Centre reste équilibrée permettant à la clientèle de trouver tous les types de commerces voulus avec notamment 3 bouchers, 4 poissonniers et 3 charcutiers; activités commerciales de plus en plus difficiles à trouver et à renouveler.

La crise qui touche l'ensemble des secteurs économiques, n'a pas épargné notre clientèle qui reste particulièrement vigilante sur ses dépenses et notamment sur le secteur non alimentaire.

Toutefois, au travers de la qualité de nos commerces et des efforts communs entre la Ville, les commerçants et le Délégué, le maintien d'une activité commerciale convenable est un signe encourageant pour l'avenir.

Nous continuons à mettre en place tous les moyens possibles afin d'assurer le développement commercial de ces deux marchés.

Le marché du Plateau d'Avron est resté stable en 2013 avec une occupation de 100 mètres linéaires de commerces.

Les deux marchés qui faisaient l'objet d'une étude en fin d'année 2012 visant à opérer une rénovation technique de ces deux sites ont fait l'objet de travaux de rénovation dont les modalités sont décrites au chapitre des modifications contractuelles ci-dessous.

## SYNTHÈSE GÉNÉRALE

- Il convient de préciser que dans le cadre de la délégation, certains aspects qualitatifs ne sont pas du ressort du Délégué, tels que :
  - La qualité de la commercialisation (prix, produits, présentation), du ressort des commerçants.
  - La qualité du respect de la réglementation, du ressort des services de Police et des Autorités Municipales, responsables en matière de police.
  - La vérification des différentes conformités (installations personnelles, qualités sanitaires des produits commercialisés etc...), du ressort des services de l'Etat.

Concernant la délégation, comme pour les exercices antérieurs et dans le cadre du respect de ses engagements, les dispositions contractuelles font l'objet d'un suivi permanent effectué par le Délégué et confirmé par des courriers ponctuels adressés aux Autorités Municipales ou aux commerçants.

### **Indicateurs qualitatifs**

- Pour cette analyse, il convient de se référer aux différents courriers enregistrés au cours de l'exercice :
  - Courriers de la Ville au Délégué.
  - Courrier du Délégué à la Ville.
  - Courrier du Délégué à des commerçants transmis en copie aux services de la Ville,
  - Rappels au Règlement effectués par le Délégué avec information transmise à la Ville.
  - Demandes éventuelles de sanction à l'encontre de commerçants transmises à la Ville.
  - Sanctions éventuellement prises par la Ville à l'encontre de commerçants ayant fait l'objet d'une communication au Délégué.
  - Courriers divers.

## **II. LISTE DES COMMERÇANTS ABONNÉS, PAR MARCHÉ**

Vous trouverez en annexe I au présent rapport, la liste des commerçants abonnés, marché par marché, retraçant les mouvements des commerçants tout au long de l'année (nouvel abonné ou démission), ainsi que le nombre total de commerçants présents au 31 Décembre 2013, le métrage occupé et l'activité exercée.

Afin de compléter les éléments de ces listes, nous avons ajouté un tableau indiquant le nombre de commerçants par catégorie d'activité et le pourcentage que représente chacune d'elles par rapport à l'ensemble du Marché.

Enfin, vous trouverez également un tableau récapitulatif regroupant toutes les catégories d'activité de l'ensemble des marchés de votre Ville.

## **III. LES EFFECTIFS DU SERVICE D'EXPLOITATION**

- 1 Régisseur

*Monsieur Stéphane BRUHIER,*

Chargé notamment du placement des commerçants et de la perception des droits de place.

## IV. COMMISSION DES MARCHÉS

Une Commission des Marchés a été organisée le 18 Juin 2013. Elle s'est déroulée sans grandes difficultés et a permis notamment la régularisation des démissions et admissions de commerçants ainsi que d'évoquer la mise en place des animations et les problèmes techniques liés au bon fonctionnement des marchés.

## V. MODIFICATIONS CONTRACTUELLES

Une hausse tarifaire de 3% est intervenue au 1<sup>er</sup> Février 2013.

La redevance forfaitaire annuelle est donc passée à 81 425,64 € à compter du 1<sup>er</sup> Février 2013 soit à 81 228 € pour l'année 2013.

Il est rappelé que dans la perspective d'assurer une meilleure attractivité commerciale des marchés du Centre et du Plateau d'Avron et d'apporter un confort de travail supplémentaire aux commerçants, la Commune a décidé la réalisation de travaux de rénovation et de réhabilitation de ces deux marchés et la participation financière du Délégué sollicitée.

Ces travaux ont été entérinés par la signature de l'avenant numéro 10 en date du 31 mai 2013 qui en a défini les modalités d'application, le planning des travaux et la répartition des tâches entre la Ville et son Délégué.

Le programme sous la responsabilité conjointe des services communaux et du Délégué s'est bien déroulé notamment le transfert des commerçants du marché du Plateau d'Avron qui s'est déroulé en juillet pour une installation de leurs commerces dans la cour d'école située en face du marché de façon à libérer le site pour le chantier. Leur retour programmé fin août sur le nouveau marché s'est de même bien passé dans les délais impartis pour le premier vendredi de septembre. Il restait une intervention complémentaire sur le marché du Plateau d'Avron qui doit être finalisée en février 2014.

L'amortissement financier des travaux suite à l'emprunt de 300 000 €, contracté par le Délégué a été contractualisé par une imputation sur la redevance forfaitaire d'exploitation comme suit (les chiffrages ci-dessous étant entendus HT) :

- Emprunt Délégué :	<b>300 000 €</b>
- Total travaux marchés (hors 5 <sup>ème</sup> allée) HT :	<b>302 190,86</b>
- Travaux supplémentaires marché d'Avron (Ets Vouaux)	<b>5 122,40</b>
- Total travaux marchés (hors 5 <sup>ème</sup> allée) :	<b>307 313,26</b>
(montant des travaux estimés à l'article 2,3 de l'avenant :	<b>309 165,66</b>
- Différentiel travaux au-delà du montant de l'emprunt :	<b>7 313,26</b>
- 5 <sup>ème</sup> allée : Entreprise Jean Lefebvre :	<b>21 040,77</b>
- 5 <sup>ème</sup> allée : Factures suite devis transmis par Mme Martin :	<b>10 948,46</b>
TOTAL des travaux à financer directement par le Délégué :	<b>39 302,49</b>
 Amortissement 10 ans	<b>3 930,00</b>

**NOUVELLE REDEVANCE  
VILLE**

ANNEE	AMORTISSEMENT + INTERETS D'EMPRUNT	AMORTISSEMENTS TRAVAUX FINANCEMENT DELEGATAIRE	NOUVELLE REDEVANCE ANNUELLE
base 2013			81425,64
2014	41850,00	3930,00	35645,64
2015	40860,71	3930,00	36634,93
2016	39832,35	3930,00	37663,29
2017	38763,36	3930,00	38732,28
2018	37652,15	3930,00	39843,49
2019	36497,05	3930,00	40998,59
2020	35296,32	3930,00	42199,32
2021	34048,16	3930,00	43447,48
2022	32750,70	3930,00	44744,94
2023	31402,00	3930,00	46093,64
2024	0,00	0,00	81425,64

Ces montants de redevance d'exploitation servant ensuite de base de calcul pour être réactualiser en fonction des hausses conjoncturelles annuelles décidées par le Conseil Municipal.

## VI. ANIMATION DES MARCHÉS

### Compte-rendu chiffré Hors Taxes de l'exercice 2013

Du budget "ANIMATION & PUBLICITÉ" géré par la Société MARCHÉS PUBLICS CORDONNIER.

TOTAL DES CRÉDITS ENREGISTRÉS SUR LE COMPTE :

Solde créditeur au 31/12/12 : ..... 624,05 Euros  
Versement des cotisations des commerçants : ..... 13 957,19 Euros

TOTAL CRÉDIT : ..... **14 581,24 Euros**

Dépenses affectées aux opérations ci-après :

Matériel audio : ..... 76,75 Euros  
SACEM + SPRE : ..... 713,46 Euros

#### AVRIL 2013

FETE DE PAQUES : ..... 2 335,30 Euros

#### MAI 2013

FETE DES MERES : ..... 3 606,00 Euros

SEPTEMBRE 2013

OPERATION POINT ROUGE: ..... 658,00 Euros

NOVEMBRE 2013

ANIMATION COMMERCANTS SEDENTAIRES/VILLE : ..... 1 442,80 Euros

DECEMBRE 2013

FÊTE DE NOËL : ..... 4 495,91 Euros

TOTAL DÉPENSES HORS TAXES: ..... **13 328,22 Euros**

SOLDE CREDITEUR AU 31/12/2013 : **1 253,02 Euros**

Les différentes autres dépenses nécessaires à la mise en place de ces animations ont été prises en charge directement sur le budget de l'Association des Commerçants des Marchés.

# GRILLE TARIFAIRE

DÉPARTEMENT DE SEINE-SAINT-DENIS

VILLE DE NEUILLY-PLAISANCE

AVENANT N°9  
AU TRAITÉ DE CONCESSION  
DES MARCHÉS PUBLICS D'APPROVISIONNEMENT

ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

- ◆ Monsieur DEMUYNCK, Maire de la Ville de NEUILLY-PLAISANCE, agissant en cette qualité par décision du Conseil Municipal en date du *23 janvier 2013*

Ci-après dénommée la Ville,

D'une part,

- ◆ Monsieur Rémi LOISEAU, Gérant de la S.A.R.L. de Gestion "MARCHÉS PUBLICS CORDONNIER", dont le Siège Social est sis au PERREUX-SUR-MARNE - 147, Boulevard d'Alsace Lorraine (94170), agissant au nom et pour le compte des Héritiers J. CORDONNIER, Délégué de Service Public,

Ci-après dénommé le Délégué,

D'autre part,

PRÉAMBULE

ÉTANT ENTENDU :

- Qu'il convient de procéder à l'actualisation des droits de place pour l'année 2013.
- Que la clause de révision faisant ressortir un retard d'application de l'indice K de 7%, la Ville a décidé de pratiquer un rattrapage de la clause de révision à hauteur de 3% pour l'année 2013 à compter du 1<sup>er</sup> février 2013.
- Que les représentants de commerçants ont été consultés à cet égard lors de la Commission des marchés du 15 novembre 2012 sur le principe de cette procédure.



## IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRÊTÉ CE QUI SUIT :

### Article 1 :

Le tarif général des perceptions hors taxes sera désormais le suivant à compter du 1<sup>er</sup> février 2013, un premier jour d'abonnement :

- |  |        |
|--|--------|
| 1°) Pour les places ou fraction de places abonnées couvertes<br>de 2 m de façade sur allée ou sur passage transversal .....  | 4,68 € |
| 2°) Pour les places abonnées non couvertes, par mètre ou fraction<br>de mètre linéaire de façade marchande sur allée ou<br>sur passage transversal .....                               | 1,88 € |
| 3°) Supplément pour place d'angle .....  | 0,40 € |
| 4°) Droit de stationnement ou de déchargement<br>(par véhicule) .....  | 0,81 € |
| 5°) Pour resserre ou utilisation d'un étal fixe ou d'une table<br>de travail, resserre ou utilisation d'un billot, d'une étagère etc.....<br>par ml.....                               | 0,25 € |
| 6°) Pour les commerçants non abonnés, supplément sur tarif abonné non couvert<br>par mètre ou fraction de mètre linéaire de façade marchande sur allée<br>ou passage transversal ..... | 0,36 € |
| 7°) Redevance d'Animation et de Publicité :  |        |
| • Par commerçant et par séance de Marché .....   | 2,28 € |

### Article 2 :

A compter de l'application des tarifs fixés à l'Article 1 le délégataire versera à la Ville une redevance d'exploitation annuelle et forfaitaire de 81 425,64 Euros (QUATRE VINGT UN MILLE QUATRE CENT VINGT CINQ EUROS ET SOIXANTE QUATRE CENTIMES).

Elle sera révisée dans les conditions stipulées à l'Article 24 du Traité et réglée à la Ville par quart dans le mois qui suit l'expiration de chaque trimestre.

### Article 3 :

Toutes les clauses et conditions du traité non modifiées par le présent avenant conservent leur plein et entier effet.

LE DÉLÉGATAIRE

Pour la Ville  
MARCHÉS PUBLICS  
CORDONNIER



Fait à Neuilly-Plaisance  
Le, 1<sup>er</sup> mars 2013

LE MAIRE  
DE LA VILLE DE NEUILLY-PLAISANCE





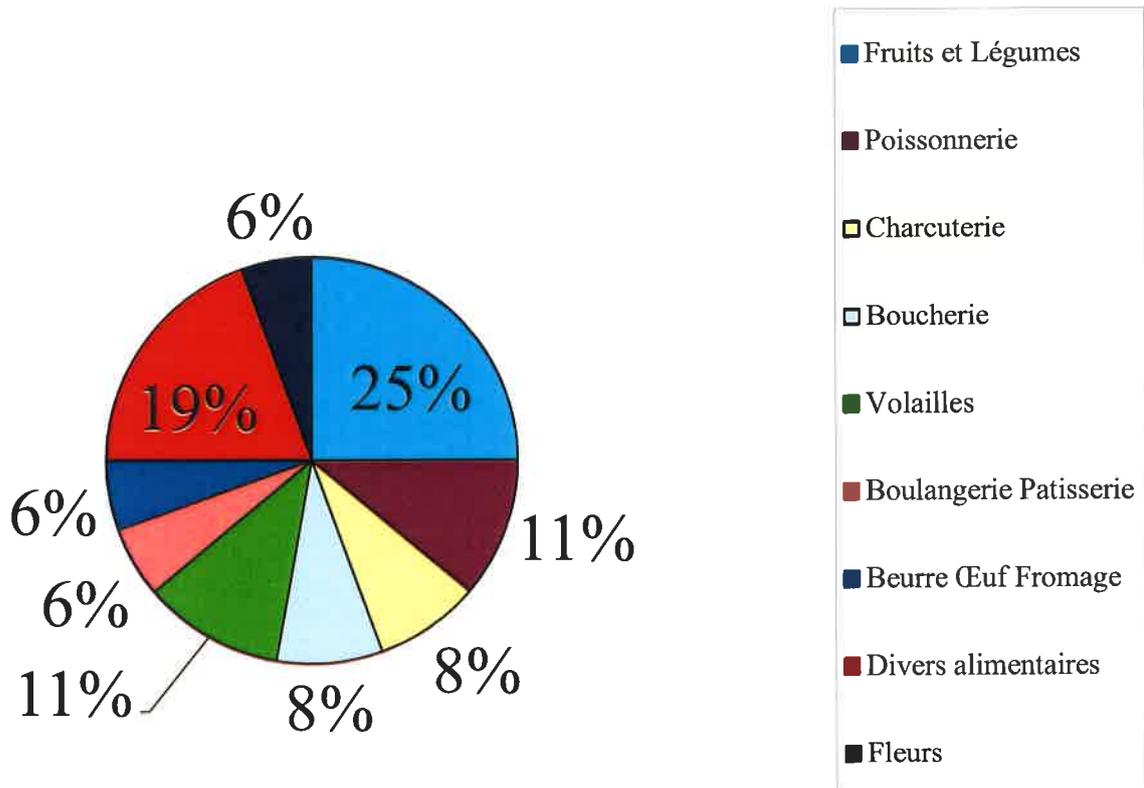
# ANNEXE – I –



**TABLEAU REGROUPANT TOUTES LES CATEGORIES D'ACTIVITES  
DES MARCHES DE NEUILLY-PLAISANCE EN 2013**

Catégories d'Activités	Nbre de Commerçants		TOTAL	Nbre de Mètres Totalisés (en m)		TOTAL	% du nb de commerçts par catégorie
	Centre	Avron		Centre	Avron		
Fruits et Légumes	9	2	11	145	28	173	24
Poissonnerie	4	1	5	49	12	61	11
Charcuterie	3	1	4	34	8	42	9
Boucherie	3	1	4	26	8	34	9
Volailles	4	1	5	29	6	35	11
Boulangerie Pâtisserie	2	0	2	14	0	14	4
Beurre Œuf Fromage	2	1	3	22	12	34	7
Divers alimentaires	7	2	9	73	21	94	20
Flours	2	1	3	24	6	30	7
<b>TOTAL</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	<b>46</b>	<b>416</b>	<b>101</b>	<b>517</b>	<b>100</b>

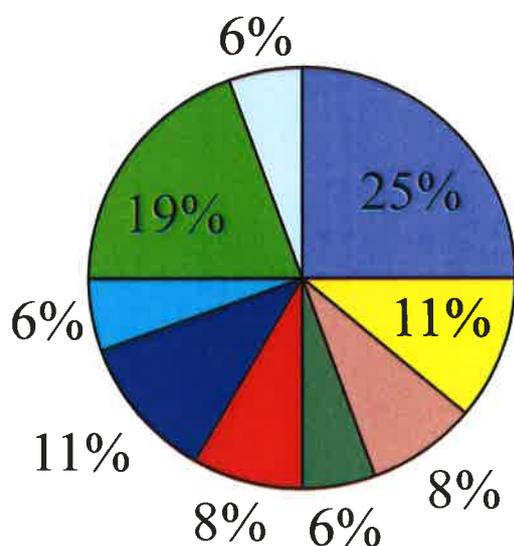
**POURCENTAGE DU NOMBRE DE COMMERCANTS EN  
FONCTION DES CATEGORIES D'ACTIVITES DES MARCHES  
DE NEUILLY PLAISANCE CONFONDUS**



**TABLEAU DES DIFFERENTES CATEGORIES D'ACTIVITES  
DU MARCHE DU CENTRE EN 2013  
NEUILLY-PLAISANCE**

Catégories d'Activités	Nombre de Commerçants	Nombre de Mètres Totalisés (en m)	% du nb de commerçts par catégorie
Fruits et Légumes	9	145	25
Poissonnerie	4	49	11
Charcuterie	3	34	8
Boulangerie/Pâtisserie	2	14	6
Boucherie	3	26	8
Volailles/Triperie/Rôtisserie	4	29	11
Beurre Œuf Fromage	2	22	6
Divers alimentaires	7	73	19
Fleurs	2	24	6
<b>TOTAL</b>	<b>36</b>	<b>416</b>	<b>100</b>

**POURCENTAGE DU NOMBRE DE COMMERCANTS EN  
FONCTION DES CATEGORIES D'ACTIVITES**



- Fruits et Légumes
- Poissonnerie
- Charcuterie
- Boulangerie/Pâtisserie
- Boucherie
- Volailles/Triperie/Rôtisserie
- Beurre Œuf Fromage
- Divers alimentaires
- Fleurs

## VILLE DE NEUILLY-PLAISANCE MARCHÉ DU CENTRE

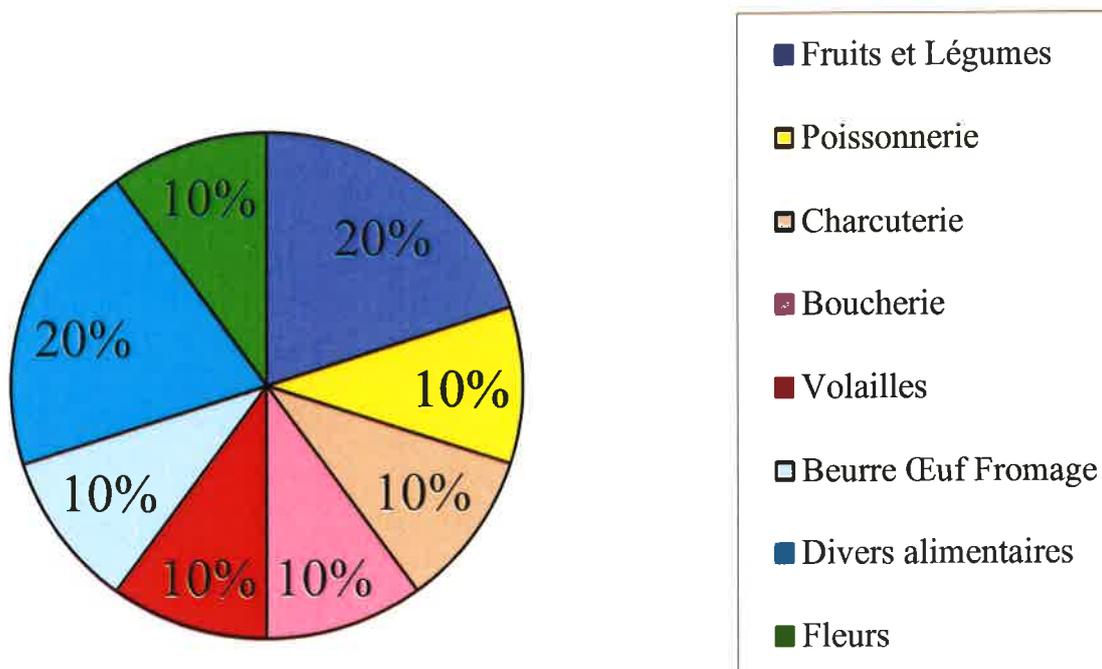
## LISTE DES COMMERCANTS DE L'ANNEE 2013

Nom	Prénom	Activité	Enseigne	Siret	Adresse	PRESENT DU AU	METRAGE
*	ALVES	Buvette	A7 CHEZ ALVES	518933148 BOBIGNY	25 avenue de Semmeville	01/01/2013	13
*	AUGER	Charcuterie		387972448 CRETEIL	2 Chemin de Fontenay	01/01/2013	12
*	AUGER	Boucherie		410176507 BOBIGNY	1 Allée Charlotte	01/01/2013	12
*	AYAD	Fruits et Légumes	LE VERGER	450445408 NANTERRE	1 rue du 18 Juin 1940	01/01/2013	13
**	BAROUDI	Boulangerie Pâtisserie	AUX DELICES DU CHENAY	477635908 BOBIGNY	36 rue Gabriel Péri	01/01/2013	6
*	BAUMGARTNER	Fleurs		326298795 CRETEIL	30 rue Entrocamento	01/01/2013	12
*	BLANDIN	Fruits et Légumes		528475130 CRETEIL	11 rue de Tannebourg	01/01/2013	6
*	BONORON	Poissonnerie	GOLDEN FISH	402469018 BOBIGNY	37 avenue Franklin Roosevelt	01/01/2013	15
*	BOULAJERI	Aviculteur	CPDA BOULAJERI SAS	309580869 MELUN	route de Villepateur	01/01/2013	8
*	CORRE	Beurre Oeufs Fromages	LES FROMAGES DE MARY	535365142 CRETEIL	4 allée Etienne Jodelle	01/01/2013	11
*	DE BUYSER	Maroicher	FERME DE L'EPINETTE	408697274 MEAUX	1 Chemin de l'Espalette D 402	01/01/2013	10
*	DECORNE	Pommes de Terre		444198251 MEAUX	9 rue Paul Doumer	01/01/2013	10
*	DOS SANTOS	Boulangerie	ULYSSE PAINS ET PATISSERIES	448265025 CRETEIL	13 bis rue Pasteur	01/01/2013	8
*	DUVAL	Poissonnerie	VENT D'OUEST	493319040 MEAUX	26 avenue du Général de Gaulle	01/01/2013	14
*	FERRERA	Produits Portugais		481550069 CRETEIL	223 avenue de la Maréchale Bat A	01/01/2013	13
*	FONTAINE DESHAIES	Volailles Oeufs	LES 5 FONTAINE	440513430 EVRY	13 Avenue des Bleuets	01/01/2013	9
*	FRANCOIS	Poissonnerie		494502776	51 rue des Tourelles	01/01/2013	12
*	GARCIA	Fruits et Légumes	AU RENOUVEAU DU FRUIT	510947351 MEAUX	13 rue des Pierres	01/01/2013	16
*	GARCIA	Olives F&L secs	GARCIA LUDOVIC	342887742 EVRY	51 rue Hoche	01/01/2013	8
*	GARNIER	Fruits et Légumes		315757302 MELUN	32 avenue de Fresnes	01/01/2013	11
*	GUILBERT	Fleurs		334882164 MEAUX	55 Grande Rue	01/01/2013	12
*	HADJ ABDELKADER	Boucherie		439181248 MEAUX	7 avenue des Chênes	01/01/2013	10
*	KHOUNI	Beurre Oeufs Fromages	LA FROMAGERIE DE PLAISANCE	419653621 BOBIGNY	15 rue de Chanzy	01/01/2013	11
*	LEAL	Fruits et Légumes		382576961 MELUN	25 Bis Grande Rue	01/01/2013	15
**	LOUNISSI	Boulangerie Pâtisserie	BALIN	441479060 BOBIGNY	4 Place du Château	06/10/2013	6
*	MAGADUR	Fruits et Légumes	MAGADUR PRIMEURS	480407691 MEAUX	2 route de Bémay Nesles La Gilberde	01/01/2013	46
*	MALROUX	Fruits et Légumes	MALROUX FRUITIER	398023218 BOBIGNY	5 rue de la Solidarité	01/01/2013	18
*	MARQUES	Rôtisserie	MCR	452129042 CRETEIL	11 rue de Gentilly	01/01/2013	4
*	MILVILLE	Maroicher	EARL MILVILLE	451673388 MEAUX	180 rue du Faubourg Saint Nicolas	01/01/2013	10
*	PAGERIE	Pommes de Terre		350014107 BOBIGNY	38 rue Alexandre 1er	01/01/2013	8
*	PANSU	Produits Italiens	LA FERME DE CHARLOTTE	451095319 CRETEIL	8 Allée des Peupliers	01/01/2013	8
*	PIAUMIER	Boucherie Chevaline		432032704 MEAUX	10 Chemin Blanc	01/01/2013	4
*	PINTO VIEIRA DA SILVA	Produits Portugais	PEREIRA PINTO OTILIA	410485964 MELUN	5 rue de Chemevières	01/01/2013	13
*	RENOU	Poissonnerie	POISSONNERIE RENDU	452289622 BOBIGNY	1 rue des Aulettes	01/01/2013	8
*	SAGAT	Charcuterie	SAGAT	351389028 MEAUX	75 rue du Château	01/01/2013	8
*	TAVERNIER	Triperie		499081008 BOBIGNY	37 Bis rue de Beaune	01/01/2013	8
*	VEVRAT	Charcuterie Traiteur		364386015 BOBIGNY	8 rue du Pré de l'Arche	01/01/2013	14
*	TOTAL : 36 COMMERCANTS PRESENTS AU 31/12/2013						
*	COMMERCANTS PRESENTS TOUTE L'ANNEE						
**	COMMERCANTS PRESENTS UNE PARTIE DE L'ANNEE						
	MISE A JOUR LE 31/12/2013						

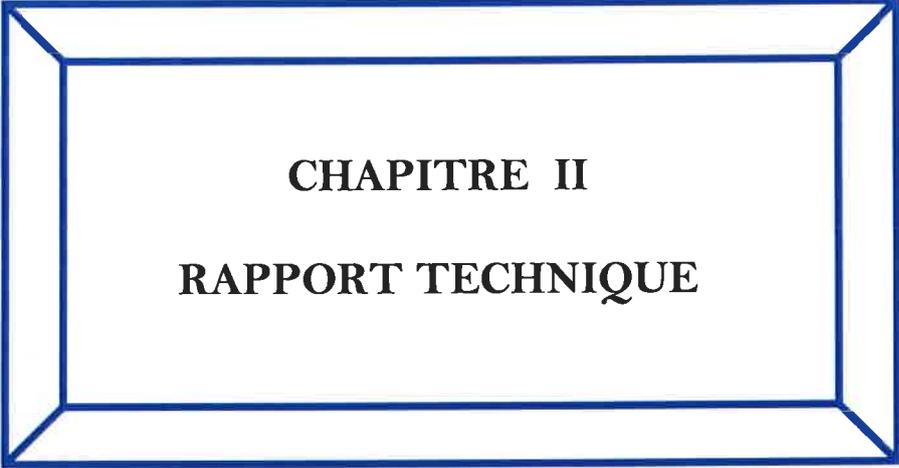
**TABLEAU DES DIFFERENTES CATEGORIES D'ACTIVITES  
DU MARCHE DU PLATEAU D'AVRON EN 2013  
NEUILLY - PLAISANCE**

Catégories d'Activités	Nombre de Commerçants	Nombre de Mètres Totalisés (en m)	% du nb de commerçants par catégorie
Fruits et Légumes	2	28	20
Poissonnerie	1	12	10
Charcuterie	1	8	10
Boucherie	1	8	10
Volailles	1	6	10
Beurre Œuf Fromage	1	12	10
Divers alimentaires	2	21	20
Fleurs	1	6	10
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>101</b>	<b>100</b>

**POURCENTAGE DU NOMBRE DE COMMERCANTS EN  
FONCTION DES CATEGORIES D'ACTIVITES**







**CHAPITRE II**  
**RAPPORT TECHNIQUE**

## I. ENTRETIEN LOCATIF DES MARCHÉS

Le budget général d'entretien des sites (contrat d'entretien avec les entreprises et interventions diverses...), s'est élevé à la somme de :

ANNÉE 2013 : ..... **4 073,53 EUROS HORS TAXES**

(VOIR TABLEAU JOINT EN ANNEXE II)

- La vérification des extincteurs a été effectuée par l'intermédiaire de la société SICLI en mars 2013, sur le marché du Centre.
- La société PROCIR, chargée de la destruction des nuisibles, est intervenue en septembre et décembre 2013.
- Un contrôle des installations électriques générales du marché du Centre a été effectué en février 2013 par le BUREAU VERITAS.
- L'Entreprise EIFFAGE ENERGIE a effectué le contrôle, la remise en état de l'éclairage général et l'éclairage de secours sur le marché du Centre en janvier et juin 2013. Elle est également intervenue en novembre 2013 pour la fourniture et pose de déclencheurs manuels dans le marché.

Ces dépenses d'entretien constantes nous permettent entre autre, de répondre au mieux aux contraintes liées aux normes d'hygiène et de sécurité s'appliquant aux E.R.P. (Etablissements Recevant du Public).

Nous nous efforçons ainsi, de maintenir sans cesse un outil commercial en bon état afin de permettre aux commerçants d'exercer leurs activités dans les meilleures conditions d'exploitation possibles.

\* \* \*

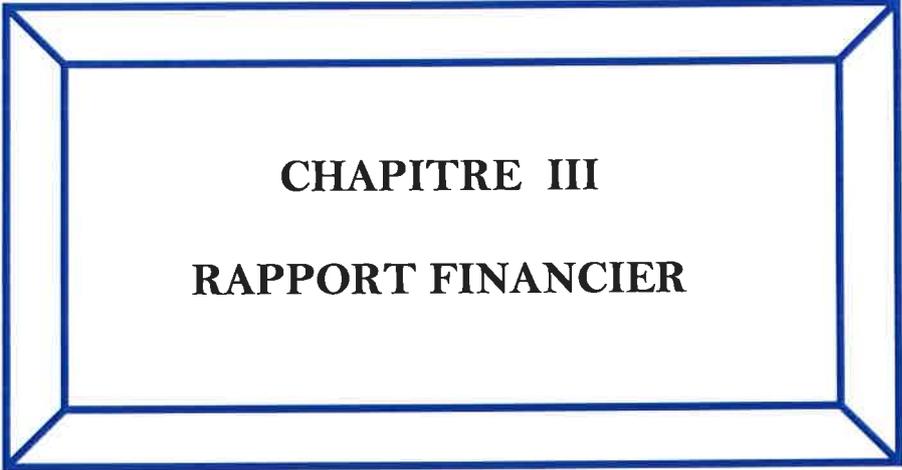


**ANNEXE – II –**



## ENTRETIEN LOCATIF 2013 NEUILLY-PLAISANCE

N°	DATE	SOCIETE	NATURE	H.T
1	23.09.13	PROCIR	Marché du Centre : Dératisation de l'ensemble du marché	133,74
2	25.02.13	BUREAU VERITAS	Marché du Centre : Vérification périodique des installations électriques générales	460,00
3	11.03.13	SICLI	Marché du Centre : Vérification périodique des extincteurs	295,65
4	28.01.13	EIFFAGE ENERGIE	Marché du Centre : Vérification et remise en état éclairage général et éclairage sécurité	153,20
5	08.11.13	EIFFAGE ENERGIE	Marché du Centre : Fourniture et pose de déclencheurs	458,55
6	12.06.13	EIFFAGE ENERGIE	Marché du Centre : Remise en état de l'éclairage général et de l'éclairage de secours	343,30
7	12.09.13	VAL SANI THERM	Marché du Centre : Intervention sur fuite de couverture	589,00
8	30.07.13	SEMATICO	Achat d'une chaîne et d'un cadenas	13,50
9	31.07.13	SADÉ	Marché du Centre : Changement d'une bouche de lavage	1 233,00
10	19.06.13	CORDONNERIE DU CENTRE	Deux clés plates	9,00
11	01.07.13	LEROY MERLIN	Matériel électrique	107,03
12	07.07.13	SUPER U	Cadenas	7,90
13	04.07.13	CORDONNERIE DU CENTRE	Diverses clés	65,81
14	11.07.13	CASTORAMA	Petit matériel électrique	25,08
15	06.07.13	CASTORAMA	Petit matériel électrique	45,03
16	30.12.13	PROCIR	Marché du Centre : Dératisation de l'ensemble du marché	133,74
<b>Solde</b>				<b>4 073,53</b>



**CHAPITRE III**  
**RAPPORT FINANCIER**

VILLE : NEUILLY PLAISANCE

COMPTES DE L ' EXERCICE

2013

**RECETTES H.T.**

Abonnés	179822,58
Non Abonnés	23723,96

<b>TOTAL DES RECETTES 2013</b>	<b>203546,54</b>
--------------------------------	------------------

Redevance Ville	81228,00
-----------------	----------

Dépenses d' entretien et d' exploitation des marchés	4073,53
--	---------

Frais Divers ( Dont assurances, timbres,honoraires divers, quittanciers et facturettes )	5408,14
---	---------

Dépenses d'animation	950,00
----------------------	--------

Frais Divers de gestion ( frais de siège social )	25365,92
---	----------

Impôts et Taxes	410,22
-----------------	--------

Personnel ( Salaires et Charges sociales )	11067,06
--	----------

<b>TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION</b>	<b>128502,87</b>
-------------------------------------	------------------

<b>RESULTAT D ' EXPLOITATION</b>	<b>75043,67</b>
----------------------------------	-----------------

Produits reçus en 2013 ( Abonnements 2012 perçus en 2013 )	-187,74
--	---------

<b>RESULTAT BRUT AVANT AMORTISSEMENTS ET IMPOTS</b>	<b>74855,93</b>
---	-----------------

**DOTATIONS**

Aux Amortissements	42011,54
--------------------	----------

<b>RESULTAT BRUT AVANT IMPOT</b>	<b>32844,39</b>
----------------------------------	-----------------

Budget publicitaire exclu ici, de par sa neutralité en résultats.  
Tous chiffres hors T.V.A.



NeUILly-Plaisance Inter-Action  
Société d'Économie mixte Locale

Le Président Directeur Général

RAPPORT D'EXPLOITATION DE L'ETABLISSEMENT

LE CHOUCAS

ANNEE 2013



Neully-Plaisance, le 10 juin 2014

### RAPPORT D'EXPLOITATION DE L'ÉTABLISSEMENT LE CHOUCAS

#### L'ANNEE 2013

##### 1. Les chiffres et résultats 2013

Au terme de l'exercice 2013, le Choucas affiche un nombre de **11 322 nuitées** pour un chiffre d'affaires de **591 294 € H.T.**

Nous constatons une baisse du chiffre d'affaires par rapport à 2012 de **- 22 264 € H.T.**

Ceci s'explique notamment par :

- Le désistement du Collège St Louis Ste Clotilde pour leurs 5 séjours d'automne **(-54 000 €)**
- La baisse du groupe de Gournay en février (50 enfants au lieu de 80), prévenu en janvier pour février **(- 6 000 €)**.

Le prix moyen des ventes par nuitées a baissé de **- 1,2%** par rapport à 2012 : **50,06 €** en 2013 contre **50,66 €** en 2012.

Le montant des ventes annexes 2013 (bar, boutique, repas, forfaits de skis...) sont de **24 460 €** contre **24 936 €** en 2012.

Au cours de l'année, nous avons constaté la hausse des charges sur les postes suivants :

- Combustible → + 7 %
- Moniteurs de ski → + 22 %
- Eau → + 12 %
- Visite animations → + 82 % (Atelier à la fruitière de Mieussy. Forte demande des enseignants pour ce genre de visite et donc important pour la valorisation de nos séjours)
- SACEM → + 3 022 € (Obligation de régler la SPRE)
- Cotisation Foncière des Entreprises → + 13 % (nouvelle taxe intercommunalité → + 460 €)

Le poste nourriture diminue de **- 1%** : **7,18 €** en 2013 / **7,25 €** en 2012 (prix par journée/4 repas).

Dans la gestion quotidienne, le suivi mensuel (tableau de bord) a permis de diminuer ou maintenir le coût de certains postes :

- Transport clients → Maintien du coût
- Carburant → - 13 %
- Fournitures hôtelières → - 17 %
- Produits d'entretien/Blanchisserie → - 14 %
- Matériel de ski → Aucun achat
- Matériel de vélo → - 78 %



Le Président Directeur Général

Au niveau des amortissements, les investissements effectués fin 2012 n'ont pu être amortis que sur 3 ans :

- Portes coupe-feu → 17 700 € > imposé par la commission de sécurité pour la mise aux normes
  - Armoire positive → 4 500 €
  - Cellule mixte → 3 000 €
- } Visite DSP (services vétérinaires)

Cela nous a donc amené des charges annuelles supplémentaires plus importantes sur 2013 :

Amortissements      2011 → 16 612 €      2012 → 16 673 €      2013 → 18 756 €

La masse salariale a également augmenté (+ 25 000 €) notamment en raison de l'embauche d'un contrat d'apprentissage en cuisine établi avec M. Clément DALL'ANGELO.

Les charges dans leur globalité par rapport à 2012 :

2012 : 49,68 €/N	2013 : 49,30 €/N
Soit une diminution des charges de - 1 %	

La non revalorisation des prix de vente en 2012, malgré le passage de la TVA de 5,5 à 7 %, fait baisser les prix nets H.T.

## 2. Sur le plan fonctionnel

L'entretien des locaux et les réparations représentent un montant de 9 200 € et portent sur :

- L'amélioration des salles de bains
- La rénovation des chambres (éclairage)
- La rénovation des salles de classe.

Sachant que l'année 2013 serait particulièrement difficile, un seul petit investissement a été effectué : Tables en bois pour les repas extérieurs d'un montant de 465 €.

## 3. Sur le plan commercial

L'année 2013 a été une année difficilement prévisible :

- En février 2013, diminution de l'effectif de Gournay sur Marne.
- Annulation en juin 2013 des séjours du collège de Saint Louis Ste Clotilde liés au changement de la direction, prévus en septembre-octobre 2013 et qui n'a pas permis le rattrapage sur le chiffre d'affaires (environ -54 000 €).

6 rue du Général de Gaulle - 93360 Neuilly-Plaisance - Tél : 01 43 00 96 16 - Fax : 01 43 81 47 40

Société d'économie mixte locale au capital de 228.673.53€

RCS BOBIGNY B377 738 513 (90B01344) - SIREN 377 738 513 - SIRET 377 738 513 00011 - APE 4110C



Le Président Directeur Général

Toutefois, nous avons pu obtenir un séjour en octobre retenu par l'école J. Brel de Courtry pour un montant de **3 700 €**.

4. En matière de personnel

**M. Clément DALL'ANGELO** a poursuivi son contrat d'apprentissage en cuisine jusqu'au 1<sup>er</sup> juin 2013 (Salaires sur la SEM).



Le Président Directeur Général

### L'ANNEE 2014

#### Perspectives pour l'année 2014

Un regain d'activité est à souligner :

	<u>2012</u>	<u>2013</u>	<u>2014 (Prévisionnel avec réalité 1<sup>er</sup> trimestre)</u>
Nombre de nuitées	11619	11322	12547
Chiffre d'Affaires	588 555 €	566 834 €	642 716 €

Pour les quatre premiers mois de l'exercice le Chiffre d'Affaires de l'Hôtel Le Choucas est passé de 286 450 € à 320 675 €, soit une hausse de 11,95 % par rapport à l'exercice précédent sur la même période.

Ces chiffres nous permettent d'espérer pour l'exercice une augmentation globale de l'ordre de 13%.

Suite au passage de la TVA de 7 à 10 %, nos prix de vente ont été réactualisés.

Pour le 1<sup>er</sup> trimestre, nous avons accueilli deux nouveaux clients :

- Le groupe belge Rythme du Monde
- L'Ecole Saint Aubin de Pont-Scorff (Morbihan)

En automne 2013, nous avons rencontré le nouveau proviseur de l'établissement St Louis Ste Clotilde qui nous a confirmé le retour des séjours d'automne pour 2014. Une proposition chiffrée et datée a déjà été faite durant cet entretien.

L'envoi des contrats et la mise en place de ces séjours se feront dans les jours à venir.

Cette année, suite au passage de la direction des services vétérinaires, nous réfléchissons à la mise en place d'un nouveau circuit d'approvisionnement des produits alimentaires pour la cuisine, avec la création d'une nouvelle réserve alimentaire.

A noter aussi le passage de la commission de sécurité qui s'est déroulée le 6 mai et qui a certifié la sécurité des locaux sans aucune réserve, ce qui est assez rare.

JEAN CLAUDE HENON  
*Expert Comptable*  
*Commissaire aux Comptes*  
N° Formateur : 11770315477

**SEML N.P.I.A.**  
**HOTEL LE CHOUCAS**  
**6, rue Charles de Gaulle**  
**93360 NEUILLY PLAISANCE**

**COMPTES ANNUELS**  
**EXERCICE CLOS LE 31 DECEMBRE 2013**

« A conserver en Archives »



## HOTEL LE CHOUCAS

## COMPTE DE RÉSULTAT

Période du 01/01/2013 au 31/12/2013

Présenté en Euros

COMPTE DE RÉSULTAT		Exercice clos le 31/12/2013 (12 mois)		Exercice précédent 31/12/2012 (12 mois)		Variation absolue (12 / 12)		%	
	France	Exportation	Total	%	Total	%	Variation	%	
Ventes de marchandises	22 751,16		22 751,16	3,85	23 698,97	3,86	-947	-3,99	
Production vendue biens									
Production vendue services	568 543,21		568 543,21	96,15	589 791,78	96,14	-21 248	-3,59	
<b>Chiffres d'Affaires Nets</b>	<b>591 294,37</b>		<b>591 294,37</b>	<b>100,00</b>	<b>613 490,75</b>	<b>100,00</b>	<b>-22 196</b>	<b>-3,61</b>	
Production stockée									
Production immobilisée									
Subventions d'exploitation									
Reprises sur amortis. et prov., transfert de charges			53,13	0,01	789,40	0,13	-736	-93,27	
Autres produits			0,33	0,00	21,00	0,00	-21	-100,00	
<b>Total des produits d'exploitation (I)</b>			<b>591 347,83</b>	<b>100,01</b>	<b>614 301,15</b>	<b>100,13</b>	<b>-22 954</b>	<b>-3,73</b>	
Achats de marchandises (y compris droits de douane)			170 787,96	28,88	173 570,80	28,29	-2 783	-1,59	
Variation de stock (marchandises)			-113,50	-0,01	-190,73	-0,02	77	40,53	
Achats de matières premières et autres approvisionnements			5 520,50	0,93	6 652,43	1,08	-1 132	-17,01	
Variation de stock (matières premières et autres approv.)									
Autres achats et charges externes			231 627,83	39,17	227 983,18	37,16	3 644	1,60	
Impôts, taxes et versements assimilés			9 037,55	1,53	8 628,80	1,41	409	4,74	
Salaires et traitements			113 192,22	19,14	118 954,43	19,39	-5 762	-4,83	
Charges sociales			31 632,97	5,35	46 105,14	7,52	-14 473	-31,38	
Dotations aux amortissements sur immobilisations			18 756,50	3,17	16 772,58	2,73	1 984	11,83	
Dotations aux provisions sur immobilisations									
Dotations aux provisions sur actif circulant									
Dotations aux provisions pour risques et charges									
Autres charges			4 513,36	0,76	31 488,16	5,13	-26 975	-85,66	
<b>Total des charges d'exploitation (II)</b>			<b>584 955,39</b>	<b>98,93</b>	<b>629 964,79</b>	<b>102,69</b>	<b>-45 009</b>	<b>-7,13</b>	
<b>RÉSULTAT D'EXPLOITATION (I-II)</b>			<b>6 392,44</b>	<b>1,08</b>	<b>-15 663,64</b>	<b>-2,54</b>	<b>22 055</b>	<b>140,81</b>	
<b>Quotes-parts de résultat sur opérations faites en commun</b>									
Bénéfice attribué ou perte transférée (III)									
Perte supportée ou bénéfice transféré (IV)									
Produits financiers de participations									
Produits des autres valeurs mobilières et créances									
Autres intérêts et produits assimilés									
Reprises sur provisions et transferts de charges									
Différences positives de change									
Produits nets sur cessions valeurs mobilières placement			849,28	0,14	733,02	0,12	116	15,83	
<b>Total des produits financiers (V)</b>			<b>849,28</b>	<b>0,14</b>	<b>733,02</b>	<b>0,12</b>	<b>116</b>	<b>15,83</b>	
Dotations financières aux amortissements et provisions									
Intérêts et charges assimilées									
Différences négatives de change									
Charges nettes sur cessions valeurs mobilières placements									
<b>Total des charges financières (VI)</b>									
<b>RÉSULTAT FINANCIER (V-VI)</b>			<b>849,28</b>	<b>0,14</b>	<b>733,02</b>	<b>0,12</b>	<b>116</b>	<b>15,83</b>	
<b>RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔTS (I-II+III-IV+V-VI)</b>			<b>7 241,72</b>	<b>1,22</b>	<b>-14 930,62</b>	<b>-2,42</b>	<b>22 171</b>	<b>148,50</b>	

COMPTE DE RÉSULTAT ( suite )	Exercice clos le 31/12/2013 (12 mois)		Exercice précédent 31/12/2012 (12 mois)		Variation absolue (12 / 12)		%
Produits exceptionnels sur opérations de gestion	382,80	0,06	140,67	0,02	242	172,86	
Produits exceptionnels sur opérations en capital							
Reprises sur provisions et transferts de charges							
<b>Total des produits exceptionnels (VII)</b>	<b>382,80</b>	<b>0,06</b>	<b>140,67</b>	<b>0,02</b>	<b>242</b>	<b>172,86</b>	
Charges exceptionnelles sur opérations de gestion	547,00	0,09			547	N/S	
Charges exceptionnelles sur opérations en capital							
Dotations exceptionnelles aux amortissements et provisions							
<b>Total des charges exceptionnelles (VIII)</b>	<b>547,00</b>	<b>0,09</b>			<b>547</b>	<b>N/S</b>	
<b>RÉSULTAT EXCEPTIONNEL (VII-VIII)</b>	<b>-164,20</b>	<b>-0,02</b>	<b>140,67</b>	<b>0,02</b>	<b>-304</b>	<b>-217,13</b>	
Participation des salariés (IX)							
Impôts sur les bénéfices (X)							
<b>Total des Produits (I+III+V+VII)</b>	<b>592 579,91</b>	<b>100,22</b>	<b>615 174,84</b>	<b>100,27</b>	<b>-22 595</b>	<b>-3,66</b>	
<b>Total des Charges (II+IV+VI+VIII+IX+X)</b>	<b>585 502,39</b>	<b>99,02</b>	<b>629 964,79</b>	<b>102,69</b>	<b>-44 462</b>	<b>-7,05</b>	
<b>RÉSULTAT NET</b>	<b>7 077,52</b>	<b>1,20</b>	<b>-14 789,95</b>	<b>-2,40</b>	<b>21 866</b>	<b>147,85</b>	
	<i>Bénéfice</i>		<i>Perte</i>				
Dont Crédit-bail mobilier							
Dont Crédit-bail immobilier							

## HOTEL LE CHOUCAS

## COMPTE DE RÉSULTAT

Période du 01/01/2013 au 31/12/2013

DÉTAILLÉ Présenté en Euros

## COMPTE DE RÉSULTAT

Exercice clos le  
31/12/2013  
(12 mois)Exercice précédent  
31/12/2012  
(12 mois)Variation  
absolue  
(12 / 12)

%

	France	Exportation	Total	%	Total	%	Variation	%
Ventes de marchandises	<b>22 751,16</b>		<b>22 751,16</b>	3,85	<b>23 698,97</b>	3,86	<b>-947</b>	-3,99
VENTE BAR	7 912,81		7 912,81	1,34	7 308,92	1,19	604	8,26
PRESTATIONS EXTERIEURES	100,00		100,00	0,02			100	N/S
TELEPHONE	57,60		57,60	0,01	82,42	0,01	-25	-30,48
FORFAIT SKI	2 841,67		2 841,67	0,48	6 135,62	1,00	-3 294	-53,68
VENTE CARTES POSTALES	613,42		613,42	0,10	502,47	0,08	111	22,11
TIMBRES POSTE	190,21		190,21	0,03	257,35	0,04	-67	-26,06
BOUTIQUE SOUVENIRS	5 022,63		5 022,63	0,85	5 151,83	0,84	-129	-2,49
PART.MATERIEL DE SKI	1 187,29		1 187,29	0,20	1 178,90	0,19	9	0,76
VENTE TRANSP/VOYAGE	4 578,88		4 578,88	0,77	2 733,64	0,45	1 845	67,51
BOUTIQUE SETS	246,65		246,65	0,04	347,82	0,06	-101	-29,10
Production vendue biens								
Production vendue services	<b>568 543,21</b>		<b>568 543,21</b>	96,15	<b>589 791,78</b>	96,14	<b>-21 248</b>	-3,59
CLASSE DE NEIGE	142 258,89		142 258,89	24,06	123 259,81	20,09	18 999	15,41
CLASSE VERTE	95 528,03		95 528,03	16,16	93 470,11	15,24	2 058	2,20
CLASSE AUTOMNE	89 808,42		89 808,42	15,19	124 500,00	20,29	-34 692	-27,86
COLONIE PAQUES	19 766,36		19 766,36	3,34	22 897,20	3,73	-3 131	-13,66
COLONIE JUILLET	56 708,41		56 708,41	9,59	52 082,24	8,49	4 626	8,88
CLIENTELE PRIVEE	52 464,39		52 464,39	8,87	53 264,90	8,68	-800	-1,49
SEJOUR GROUPE	103 352,64		103 352,64	17,48	108 161,95	17,63	-4 809	-4,44
REPAS SUPPLEMENTAIRES	1 708,41		1 708,41	0,29	1 237,81	0,20	471	38,08
CAMPS D'ADOS	6 947,66		6 947,66	1,17	10 917,76	1,78	-3 970	-36,36
<b>Chiffres d'Affaires Nets</b>	<b>591 294,37</b>		<b>591 294,37</b>	100,00	<b>613 490,75</b>	100,00	<b>-22 196</b>	-3,61

Production stockée								
Production immobilisée								
Subventions d'exploitation								
Reprises sur amortis. et prov., transfert de charges			<b>53,13</b>	0,01	<b>789,40</b>	0,13	<b>-736</b>	-93,27
TRANSFERT CHARGES D'EXPLOITATION			53,13	0,01	789,40	0,13	-736	-93,27
Autres produits			<b>0,33</b>	0,00	<b>21,00</b>	0,00	<b>-21</b>	-100,00
PDS DIVERS DE GESTION COURANTE			0,33	0,00	21,00	0,00	-21	-100,00
<b>Total des produits d'exploitation (I)</b>			<b>591 347,83</b>	100,01	<b>614 301,15</b>	100,13	<b>-22 954</b>	-3,73
Achats de marchandises (y compris droits de douane)			<b>170 787,96</b>	28,88	<b>173 570,80</b>	28,29	<b>-2 783</b>	-1,59
ACHAT NOURRITURE			81 267,76	13,74	84 261,62	13,73	-2 994	-3,54
ACHAT BOISSONS			5 645,79	0,95	5 747,01	0,94	-102	-1,76
ACHAT REMONTEES MECANIKES			35 970,86	6,08	34 548,22	5,63	1 422	4,12
ACHAT PRODUIT PHARMACIE			666,34	0,11	556,13	0,09	110	19,78
ACHAT CARTES POSTALES			130,48	0,02	498,10	0,08	-368	-73,89
ACHAT BILLETS DE TRAIN			4 896,90	0,83	3 700,30	0,60	1 196	32,32
ACHAT BOUTIQUE SOUVENIRS			2 842,74	0,48	3 852,45	0,63	-1 010	-26,21
ACHAT TRANSPORT CLIENTS			39 367,09	6,66	39 856,97	6,50	-489	-1,22
ACHATS SETS					550,00	0,09	-550	-100,00
Variation de stock (marchandises)			<b>-113,50</b>	-0,01	<b>-190,73</b>	-0,02	<b>77</b>	40,53
VARIATION DE STOCK			-113,50	-0,01	-190,73	-0,02	77	40,53
Achats de matières premières et autres approvisionnements			<b>5 520,50</b>	0,93	<b>6 652,43</b>	1,08	<b>-1 132</b>	-17,01
FOURNITURES HOTELIERES			5 520,50	0,93	6 652,43	1,08	-1 132	-17,01
Variation de stock (matières premières et autres approv.)								
Autres achats et charges externes			<b>231 627,83</b>	39,17	<b>227 983,18</b>	37,16	<b>3 644</b>	1,60
REFUGES DE MONTAGNE			1 631,31	0,28	1 792,28	0,29	-161	-8,97
HEBERGEMENT EXTERIEUR			561,22	0,09	507,00	0,08	54	10,65
EAU			4 381,50	0,74	3 907,62	0,64	474	12,13
COMBUSTIBLES FIOUL ET GAZ			27 795,34	4,70	25 984,41	4,24	1 811	6,97
ELECTRICITE			7 224,55	1,22	6 488,50	1,06	736	11,34

## COMPTE DE RÉSULTAT

Période du 01/01/2013 au 31/12/2013

DÉTAILLÉ Présenté en Euros

COMPTE DE RÉSULTAT ( suite )	Exercice clos le 31/12/2013 (12 mois)		Exercice précédent 31/12/2012 (12 mois)		Variation absolue (12 / 12)	%
CARBURANT	5 555,75	0,94	6 373,11	1,04	-818	-12,83
PRODUIT D'ENTRETIEN	5 638,20	0,95	5 282,05	0,86	356	6,74
OUTILLAGE	21,66	0,00	191,46	0,03	-170	-89,00
FOURNITURES DE BUREAU	1 114,62	0,19	786,08	0,13	328	41,73
JOURNAUX PRESSE	329,93	0,06	320,50	0,05	9	2,81
ABONNEMENT MAGAZINE	49,90	0,01	49,00	0,01		0,00
MATERIEL PEDAGOGIQUE	1 232,09	0,21	1 393,56	0,23	-161	-11,55
ACHATS MATERIEL CAMPING			225,22	0,04	-225	-100,00
VETEMENTS DE TRAVAIL	184,23	0,03	460,24	0,07	-276	-59,99
MATERIEL D'ETE	185,95	0,03			185	N/S
MATERIEL VELO	612,15	0,10	2 766,32	0,45	-2 154	-77,86
ACHAT MATERIEL D'HIVER			3 835,62	0,63	-3 835	-100,00
LOCATION MATERIEL DE BUREAU	1 983,82	0,34	1 630,35	0,27	353	21,66
LOCATION MATERIEL OUTILLAGE	696,00	0,12	696,00	0,11		0,00
LOCATION MATERIEL DE SKI	2 360,49	0,40	1 680,43	0,27	680	40,48
ENTRETIEN DES LOCAUX	9 216,36	1,56	8 550,67	1,39	666	7,79
ENTRETIEN MATERIEL ET OUTILLAGE	511,38	0,09	612,48	0,10	-101	-16,49
ENTRETIEN MATERIEL TRANSPORT	9 484,67	1,60	8 993,11	1,47	491	5,46
ENTRETIEN DE BUREAU	635,95	0,11	1 252,36	0,20	-617	-49,27
BLANCHISSERIE	2 292,27	0,39	3 990,86	0,65	-1 698	-42,55
MAINTENANCE	14 791,12	2,50	14 024,74	2,29	767	5,47
MAINTENANCE INFORMATIQUE	412,05	0,07			412	N/S
ASSURANCE MULTIRISQUE	8 594,22	1,45	8 755,96	1,43	-161	-1,83
ASSURANCE VEHICULES	3 578,52	0,61	3 533,42	0,58	45	1,27
DOCUMENTATION	4,55	0,00	9,10	0,00	-5	-55,55
MONITEURS DE SKI/RAQUETTES	18 871,50	3,19	15 439,00	2,52	3 432	22,23
PERSONNEL EXTERIEUR TENNIS			66,00	0,01	-66	-100,00
CANOE RAFT VOILE	8 377,70	1,42	5 960,29	0,97	2 417	40,55
PISCINE	217,30	0,04	194,00	0,03	23	11,86
PATINOIRE	1 395,00	0,24	1 111,00	0,18	284	25,56
VISITES ANIMATIONS	6 128,84	1,04	3 366,22	0,55	2 762	82,06
PERSONNEL EXTERIEUR RANDONNEE			130,00	0,02	-130	-100,00
SPELEO ESCALADE	10 073,00	1,70	18 035,00	2,94	-7 962	-44,14
MINI GOLF	118,00	0,02	84,00	0,01	34	40,48
PARCS AVENTURES	2 190,64	0,37	3 520,06	0,57	-1 330	-37,77
KARTING	139,50	0,02	435,96	0,07	-296	-68,04
PERSONNEL EXTERIEUR	46 505,41	7,86	38 460,16	6,27	8 045	20,92
COMMISSIONS ANCV	108,97	0,02	73,80	0,01	35	47,95
HONORAIRES	15 000,00	2,54	15 000,00	2,45		0,00
ANNONCES ET INSERTIONS	1 269,31	0,21	971,37	0,16	298	30,69
FOIRES ET EXPOSITIONS			175,00	0,03	-175	-100,00
CADEAUX DIVERS	140,19	0,02	301,19	0,05	-161	-53,48
DIVERS DONS POURBOIRES COTISATIONS	1 209,61	0,20	1 139,54	0,19	70	6,15
TRANSPORT SUR ACHATS	56,38	0,01	246,61	0,04	-190	-77,23
FRAIS DE DEPLACEMENTS	2 696,56	0,46	2 831,77	0,46	-135	-4,76
MISSIONS RECEPTIONS	108,55	0,02			108	N/S
TELEPHONE	3 556,81	0,60	4 060,86	0,66	-504	-12,40
FRAIS POSTAUX	1 299,76	0,22	1 242,33	0,20	57	4,59
FRAIS BANCAIRES	1 085,00	0,18	1 046,57	0,17	39	3,73
Impôts, taxes et versements assimilés	9 037,55	1,53	8 628,80	1,41	409	4,74
FORMATION PROFESSIONNELLE	752,75	0,13	799,00	0,13	-47	-5,87
TAXE D'APPRENTISSAGE	764,00	0,13	811,00	0,13	-47	-5,79
CFE CVAE			270,00	0,04	-270	-100,00
CVAE	270,00	0,05	19,00	0,00	251	N/S
COTISATION FONCIERE ENTREPRISE	4 789,00	0,81	4 240,00	0,69	549	12,95
TAXE FONCIERE	970,00	0,16	970,00	0,16		0,00
TAXE LOCALE			32,00	0,01	-32	-100,00
TAXE DE SEJOUR	1 360,80	0,23	1 360,80	0,22		0,00
C3S RSI TAXE ENTRAIDE			2,00	0,00	-2	-100,00
REDEVANCE TELE	131,00	0,02	125,00	0,02	6	4,80

COMPTE DE RÉSULTAT ( suite )	Exercice clos le 31/12/2013 (12 mois)	Exercice précédent 31/12/2012 (12 mois)	Variation absolue (12 / 12)	%
Salaires et traitements	<b>113 192,22</b>	<b>118 954,43</b>	-5 762	-4,83
SALAIRES	113 021,72	119 231,61	-6 210	-5,20
VARIATION CONGES PAYES	-330,00	330,00	-660	-199,99
INDEMNITES AVANTAGES DIVERS	500,50	69,30	431	624,64
AVANTAGES EN NATURE	-2 912,43	-676,48	-2 236	-330,76
AVANTAGES EN NATURE	2 912,43		2 912	N/S
Charges sociales	<b>31 632,97</b>	<b>46 105,14</b>	-14 473	-31,38
URSSAF	19 355,03	25 273,21	-5 918	-23,41
PREVOYANCE MEDERIC	326,56	249,64	77	30,92
CAISSE DE RETRAITE	5 315,14	4 455,32	860	19,30
CNRACL	6 144,30	10 222,38	-4 078	-39,88
RAFP	237,00	375,97	-138	-36,79
ASSEDIC	4 830,94	4 985,12	-155	-3,10
VARIATION CHARGES/CONGES	-354,00	136,00	-490	-360,28
MEDECINE DU TRAVAIL	415,00	407,50	8	1,97
CICE COMPETITIVITE	-4 637,00		-4 637	N/S
Dotations aux amortissements sur immobilisations	<b>18 756,50</b>	<b>16 772,58</b>	1 984	11,83
DOTATIONS AMORTISSEMENTS CORP.	18 756,50	16 772,58	1 984	11,83
Dotations aux provisions sur immobilisations				
Dotations aux provisions sur actif circulant				
Dotations aux provisions pour risques et charges				
Autres charges	<b>4 513,36</b>	<b>31 488,16</b>	-26 975	-85,66
REDEVANCE POUR CONCESSION		30 000,00	-30 000	-100,00
SACEM/SPRE	3 982,55	961,36	3 021	314,36
CANAL SAT/CANAL PLUS	530,80	526,80	4	0,76
CHARGES DIVERSES DE GESTION COURAN	0,01			
<b>Total des charges d'exploitation (II)</b>	<b>584 955,39</b>	<b>629 964,79</b>	<b>-45 009</b>	<b>-7,13</b>
<b>RÉSULTAT D'EXPLOITATION (I-II)</b>	<b>6 392,44</b>	<b>-15 663,64</b>	<b>22 055</b>	<b>140,81</b>
<b>Quotes-parts de résultat sur opérations faites en commun</b>				
Bénéfice attribué ou perte transférée (III)				
Perte supportée ou bénéfice transféré (IV)				
Produits financiers de participations				
Produits des autres valeurs mobilières et créances				
Autres intérêts et produits assimilés				
Reprises sur provisions et transferts de charges				
Différences positives de change				
Produits nets sur cessions valeurs mobilières placement	<b>849,28</b>	<b>733,02</b>	116	15,83
PDTS NETS S/CESSION VMP	849,28	733,02	116	15,83
<b>Total des produits financiers (V)</b>	<b>849,28</b>	<b>733,02</b>	<b>116</b>	<b>15,83</b>
Dotations financières aux amortissements et provisions				
Intérêts et charges assimilées				
Différences négatives de change				
Charges nettes sur cessions valeurs mobilières placements				
<b>Total des charges financières (VI)</b>				
<b>RÉSULTAT FINANCIER (V-VI)</b>	<b>849,28</b>	<b>733,02</b>	<b>116</b>	<b>15,83</b>
<b>RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔTS (I-II+III-IV+V-VI)</b>	<b>7 241,72</b>	<b>-14 930,62</b>	<b>22 171</b>	<b>148,50</b>

## COMPTE DE RÉSULTAT ( suite )

Exercice clos le  
31/12/2013  
(12 mois)Exercice précédent  
31/12/2012  
(12 mois)Variation  
absolue  
(12 / 12)

%

Produits exceptionnels sur opérations de gestion

*PRODUITS EXCEPTIONNELS***382,80**

0,06

**140,67**

0,02

242

172,86

382,80

0,06

140,67

0,02

242

172,86

Produits exceptionnels sur opérations en capital

Reprises sur provisions et transferts de charges

**Total des produits exceptionnels (VII)****382,80**

0,06

**140,67**

0,02

**242**

172,86

Charges exceptionnelles sur opérations de gestion

*CH.EXCEP.S/OPE.DE GESTION***547,00**

0,09

547

N/S

547,00

0,09

547

N/S

Charges exceptionnelles sur opérations en capital

Dotations exceptionnelles aux amortissements et provisions

**Total des charges exceptionnelles (VIII)****547,00**

0,09

**547**

N/S

**RÉSULTAT EXCEPTIONNEL (VII-VIII)****-164,20**

-0,02

**140,67**

0,02

**-304**

-217,13

Participation des salariés (IX)

Impôts sur les bénéfices (X)

**Total des Produits (I+III+V+VII)****592 579,91**

100,22

**615 174,84**

100,27

**-22 595**

-3,66

**Total des Charges (II+IV+VI+VIII+IX+X)****585 502,39**

99,02

**629 964,79**

102,69

**-44 462**

-7,05

**RÉSULTAT NET****7 077,52**

1,20

**-14 789,95**

-2,40

**21 866**

147,85

*Bénéfice**Perte*

Dont Crédit-bail mobilier

Dont Crédit-bail immobilier

## HOTEL LE CHOUCAS

## SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION

Période du 01/01/2013 au 31/12/2013

(Euros)

SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION	du 01/01/2013 au 31/12/2013 (12 mois)	Exercice clos le 31/12/2012 (12 mois)	Exercice clos le 31/12/2011 (12 mois)	Variation en % col.2	Variation en % col.3
Ventes de marchandises	22 751	23 699	26 435	-3,99	-10,34
- Cout direct d'achat	170 788	173 571	198 002	-1,59	-12,33
+/- Variation du stock de marchandises	-113	-191	718	-40,83	-126,59
<b>Marge commerciale ( I )</b>	<b>-147 923</b>	<b>-149 681</b>	<b>-172 285</b>		
<i>Taux de marge commerciale</i>	<i>-650,18 %</i>	<i>-631,59 %</i>	<i>-651,74 %</i>		
+ Production vendue	568 543	589 792	654 687	-3,59	-9,90
+ Production stockée					
+ Production immobilisée					
<b>Production de l'exercice</b>	<b>568 543</b>	<b>589 792</b>	<b>654 687</b>		
- Matières premières et approvisionnements consommés	5 521	6 652	5 755	-16,99	15,59
- Sous traitance directe	2 193	2 299	2 774	-4,60	-17,11
<b>Marge brute sur production ( II )</b>	<b>560 830</b>	<b>580 840</b>	<b>646 159</b>		
<i>Taux de marge brute sur production</i>	<i>98,64 %</i>	<i>98,48 %</i>	<i>98,70 %</i>		
<b>Marge brute globale ( I + II )</b>	<b>412 907</b>	<b>431 159</b>	<b>473 874</b>		
<i>Taux de marge brute globale</i>	<i>69,83 %</i>	<i>70,28 %</i>	<i>69,57 %</i>		
- Services extérieurs et autres charges externes	229 435	225 684	227 463	1,66	-0,77
<b>Valeur ajoutée produite</b>	<b>183 472</b>	<b>205 475</b>	<b>246 410</b>		
<i>Valeur ajoutée / chiffre d'affaires</i>	<i>31,03 %</i>	<i>33,49 %</i>	<i>36,18 %</i>		
+ Subventions d'exploitation			70		100
- Impôts, taxes et versements assimilés	9 038	8 629	11 269	4,74	-23,42
- Salaires et traitements	113 192	118 954	95 681	-4,83	24,32
- Charges sociales	31 633	46 105	36 792	-31,38	25,31
<b>Excédent brut d'exploitation</b>	<b>29 609</b>	<b>31 787</b>	<b>102 739</b>		
<i>Excédent brut d'exploitation / chiffre d'affaires</i>	<i>5,01 %</i>	<i>5,18 %</i>	<i>15,08 %</i>		
+ Reprises sur amortissements et provisions					
- Dotations aux amortissements sur immobilisations	18 757	16 773	16 612	11,83	0,97
- Dotations aux provisions sur immobilisations					
- Dotations aux provisions sur actif circulant					
- Dotations aux provisions pour risques et charges					
+ Autres produits de gestion courante	0	21	2	100	950,00
- Autres charges de gestion courante	4 513	31 488	32 073	-85,66	-1,81
+ Transfert de charges d'exploitation	53	789	339	-93,27	132,74
<b>Résultat d'exploitation (hors charges et produits financiers)</b>	<b>6 392</b>	<b>-15 664</b>	<b>54 396</b>		
<i>Résultat d'exploitation / chiffre d'affaires</i>	<i>1,08 %</i>	<i>-2,55 %</i>	<i>7,99 %</i>		
+ Bénéfice attribué (quote part sur opérations en commun)					
- Perte supportée (quote part sur opérations en commun)					
+ Produits financiers de participations					
+ Produits des autres valeurs mobilières et créances					
+ Autres intérêts et produits assimilés					
+ Reprises sur provisions financières					
+ Différences positives de change					
+ Produits nets sur cessions valeurs mobilières placement	849	733	6 217	15,83	-88,20
- Dotations financières aux amortissements et provisions					
- Intérêts et charges assimilées					
- Différences négatives de change					
- Charges nettes sur cessions valeurs mobilières placements					
<b>Résultat courant avant impôts</b>	<b>7 242</b>	<b>-14 931</b>	<b>60 613</b>		
<i>Résultat courant / chiffre d'affaires</i>	<i>1,22 %</i>	<i>-2,43 %</i>	<i>8,90 %</i>		
+ Produits exceptionnels sur opérations de gestion	383	141	147	171,63	-4,07
+ Produits exceptionnels sur opérations en capital			3 588		100
+ Reprises sur provisions & transferts de charges exceptionnels					
- Charges exceptionnelles sur opérations de gestion	547			N/S	
- Charges exceptionnelles sur opérations en capital					
- Dotations exceptionnelles aux amortissements et provisions					
<b>Résultat exceptionnel</b>	<b>-164</b>	<b>141</b>	<b>3 735</b>		
- Participation des salariés aux résultats			21 367		100
- Impôt sur les bénéfices					
<b>Résultat Net Comptable</b>	<b>7 078</b>	<b>-14 790</b>	<b>42 981</b>		
<i>Résultat net / chiffre d'affaires</i>	<i>1,20 %</i>	<i>-2,41 %</i>	<i>6,31 %</i>		