

RAPPORT ANNUEL

AUBERGE DE TERMES

EXERCICE 2023



Introduction

Ci-joint le rapport annuel relatif à l'exercice 2023. Il reprend l'ensemble des points contenus dans la convention signée avec la commune, ainsi que les résultats d'exploitation des différents services proposés par l'Auberge (Bar / Epicerie / Restaurant).

Ce rapport couvre l'ensemble de l'année 2023, avec une période d'ouverture qui s'est étalée du 17 mars au 13 novembre. S'agissant de la troisième année d'exploitation, il présente également des comparatifs avec les années N-1 et N-2 afin d'analyser l'évolution des résultats.

Enfin, sont mentionnés quelques commentaires sur les engagements pris lors de la signature du contrat, des suggestions d'amélioration de l'outil de travail, ainsi que des points à discuter lors de la réunion annuelle préalable à l'exercice 2024.

1. Effectif du café-restaurant

L'auberge a été tenue par les deux gérants, assurant au quotidien le fonctionnement du bar, restaurant et épicerie. Pour pallier au surplus d'activité en période estivale (du 10 juillet au 31 août), l'équipe a été complétée par un serveur(se).

2. Historique détaillé de fréquentation

L'exercice 2023 a été marqué par une météo plutôt capricieuse en début de saison, puis par l'absence d'activités de canyoning dans les Gorges de Termenet. Même si ces facteurs ont eu un impact important sur la fréquentation de l'auberge, le nombre de repas servis est en légère progression.

Tableau récapitulatif du nombre de repas servis :

Année	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Sept	Oct	Nov	Total
2021				256	579	792	276	236	42	2 181
2022	72	170	273	270	631	861	313	205	47	2 842
2023	41	290	303	295	621	791	252	220	67	2 880

3. Commentaire général sur l'état des équipements et locaux du service et synthèse des informations concernant l'évolution de cet état depuis l'exercice précédent

Les équipements et locaux mis à disposition sont maintenus en bon état. Aucun problème particulier n'est à signaler, aussi bien concernant la structure que le matériel.

4. Insuffisances et défaillances éventuelles des équipements pour répondre aux besoins des usagers du service ou pour appliquer la réglementation en vigueur, avec propositions formulées par le délégataire pour remédier à ces insuffisances

Les propositions d'amélioration soumises précédemment ayant été prises en compte, l'outil de travail est désormais en phase avec nos attentes. Ces aménagements contribuent à un meilleur fonctionnement de l'Auberge, notamment en termes d'accueil de la clientèle.

Par ailleurs, de nouveaux investissements réalisés par les délégataires (conservateur à glaces, petit réfrigérateur, mini four, plancha) ont aussi permis de renforcer la qualité du service, ainsi que de diversifier les options proposées à la carte.

En marge de ces différents points, une réflexion doit être engagée au sujet de la vitesse des véhicules qui traversent le village (y compris les cyclistes). Ralentir la circulation dans le village est indispensable pour réduire les risques d'accidents.

5. Bilan des opérations de maintenance courante et/ou d'entretien-réparation effectuées sur les équipements et locaux tant par le délégataire que par la collectivité

- Salle restaurant** : Réparation du climatiseur défectueux
- Sécurité** : Vérification et mise aux normes des extincteurs
- Cuisine** : Nettoyage & entretien de la hotte aspirante
- Bar** : Remplacement de la grille de refroidissement du réfrigérateur
- Issues de secours** : Remplacement des plots lumineux défectueux

6. Liste des emplois et des postes de travail utilisés par le service, ainsi que le nombre et la qualification des agents qui sont intervenus pendant l'exercice

Le fonctionnement de l'Auberge a été assuré par les deux gérants, hormis durant la période estivale où un serveur est venu en renfort pour compléter l'équipe. Au regard des difficultés de recrutement, de l'impact de la météo sur l'activité et du flux très irrégulier de la clientèle, cette configuration sera maintenue durant la saison à venir.

Récapitulatif du personnel :

- 1 Cuisinier à plein temps toute l'année (gérant)
- 1 Serveuse à plein temps toute l'année (cogérante)
- 1 Serveur à mi-temps (du 8 au 31 juillet)
- 1 Serveuse à ¾ temps (du 1^{er} au 31 août)

7. Note financière ayant pour objet d'informer annuellement la collectivité sur l'évolution économique du contrat, élaborée à partir des éléments de la comptabilité du délégataire

- **Recettes de l'exploitation par nature de service**

Libellé	CA 2021	CA 2022	CA 2023	CA 2024
Restaurant	35 217 €	46 591 €	49 106 €	
Bar	17 803 €	22 260 €	23 654 €	
Epicerie	3 374 €	7 351 €	7 330 €	
CHIFFRE D'AFFAIRES	56 395 €	76 202 €	80 090 €	

* Progression du CA de 5.1 % (3 888 euros) comparée à la période N-1.

- **Recettes mensuelles de l'exploitation**

Année	Mars	Avril	Mai	juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	TOTAL
CA 2021				5 673	15 132	21 804	7 369	5 566	849	56 395 €
CA 2022	1 584	4 601	7 772	8 143	17 080	23 511	8 604	4 685	1 221	76 202 €
CA 2023	1 025	7 226	9 096	8 754	16 909	21 425	8 425	5 599	1 630	80 090 €
CA 2024										

- **Salaires et rémunérations**

Libellé	2 021	2 022	2 023	2 024
Indemnités gérants	12 000 €	24 000 €	28 000 €	
Cotisations sociales (URSSAF)	3 536 €	8 936 €	9 198 €	
Rémunération du personnel	2 000 €	2 257 €	1 952 €	

- **Revenus mensuels nets par mois d'exploitation**

Libellé	2 021	2 022	2 023	2 024
Revenus mensuels	2 400 €	3 000 €	3 500 €	

* Augmentation mensuelle des revenus des délégataires de 17 % en 2 023

- **Redevances versées à la collectivité :**

Libellé	2 021	2 022	2 023	2 024
Loyer de l'Auberge	2 800 €	4 800 €	4 800 €	
Approvisionnement en Eau	187 €	246 €	250 €	
Taxe ordures ménagères	460 €	923 €	463 €	
Contribution foncière entreprise	-	2 192 €	-	
TOTAL	3 447 €	8 161 €	5 513 €	

* Baisse des redevances suite au dégrèvement obtenu pour la CFE, ainsi qu'une baisse de la TOM

- **Dépenses de fonctionnement détaillant les principaux postes**

Libellé	2 021 ¹	2 022	2 023	2 024
Eau, électricité, gaz	1 303 €	2 584 €	3 151 €	
Entretien & réparations	-	570 €	991 €	
Téléphone, Internet	231 €	371 €	413 €	
Fournitures de bureau	108 €	59 €	0 €	
Assurance	400 €	700 €	771 €	
Déplacements	505 €	404 €	613 €	
TOTAL	2 547 €	4 688 €	5 939 €	

- **Couts de gestion financière**

Libellé	2 021	2 022	2 023	2 024
Commissions carte bancaire	736 €	817 €	942 €	€
Frais de gestion du compte	43 €	138 €	138 €	€
TOTAL	779 €	955 €	1 080 €	€

- **Achats de marchandises**

Libellé	2 021	2 022	2 023	2 024
Matière première	23 115 €	27 125 €	28 585 €	€
Consommables	462 €	370 €	206 €	€
Produits d'entretien	389 €	291 €	404 €	€
TOTAL	23 966 €	27 786 €	29 195 €	€

¹ Auberge ouverte de juin à décembre

- Investissements

Libellé	2 021	2 022	2 023	2 024
Equipements	3 214 €	554 €	1 365 €	€
Matériel	4 303 €	293 €	203 €	€
TOTAL	7 517 €	847 €	1 568 €	€

* Soit 11 020 euros d'investissements sur la période du contrat (apport personnel non comptabilisé)

8. Résultat économique de la gestion du service délégué. Dans la partie financière de chaque rapport annuel, le délégataire indique le résultat de gestion du service délégué pour l'exercice, qui est égal à la différence entre le montant total des produits de gestion et le montant total des charges de gestion.

	Année 2021	Année 2022	Année 2023	Année 2024
RELIQUAT N-1		+ 1 180 €	- 7 €	
RECETTES 2023	+ 56 395 €	+ 76 202 €	80 090 €	
DEPENSES 2023	- 55 215 €	- 77 388 €	80 002 €	
BILAN ANNUEL	+ 1 180 €	-7 €	81 €	
VALEUR STOCK / CONSIGNES ²	350 €	2 000 €	600 €	
BILAN CONSOLIDE	+ 1 530 €	+ 1 993 €	+ 681 €	

Les résultats d'exploitation 2023 sont en phase avec les projections initiales, malgré l'absence d'activités de canoying dans les gorges. Aussi, l'objectif pour la saison à venir est de maintenir le chiffre d'affaires actuel, à travers une fidélisation croissante de la clientèle (aussi bien locale que touristique).

9. Points mentionnés dans le contrat faisant l'objet d'engagement entre les parties

Animations musicales : Pour des raisons diverses (et parfois indépendantes de notre volonté), un seul concert a été proposé durant la saison estivale. L'objectif reste néanmoins de multiplier si possible ce type d'événements durant la saison à venir.

Soirées thématiques : Plusieurs soirées thématiques ont été proposées, même s'il est difficile de mobiliser la clientèle au-delà du village. De nouveaux thèmes seront proposés en 2024, en fonction des opportunités et des candidats souhaitant pour passer derrière les fourneaux.

Label Pays Cathare : Comme expliqué dans les rapports annuels précédents, les démarches pour l'obtention du label « Pays Cathare » ont été suspendues car les pré-requis obligatoires contenus dans le cahier des charges ne sont pas remplis.

Approvisionnement : Malgré les difficultés récurrentes d'approvisionnement, les enseignes « Pays Cathare » ont été largement privilégiées. Par contre, les producteurs locaux ont été moins sollicités pour des raisons diverses (quantité disponible, pas de livraison, etc.)

Partenariats : En raison du déficit d'eau dans les gorges, la collaboration avec les acteurs touristiques (Eaurizon et Vélo & Compagnie) s'est avérée moins bénéfique cette année. Toutefois, des échanges réguliers sont maintenus en vue de préparer la saison à venir.

² Matière première, consignes et invendus du distributeur de boissons, bouteilles de gaz

Carte de l'Auberge : Les tarifs proposés au bar & restaurant ont été légèrement augmentés en 2023 pour faire face à la hausse significative des matières premières et de l'énergie. Sauf imprévus, ces prix seront maintenus à peu près à l'identique pour la saison à venir.

Epicerie : Malgré davantage de diversité au sein de l'épicerie, la diminution du pouvoir d'achat a eu un impact significatif sur les ventes. L'aménagement de cet espace est sans doute nécessaire pour valoriser les produits et diversifier l'offre.

Ouverture de l'Auberge : Les aménagements des horaires effectués depuis l'ouverture se sont avérés pertinents et seront maintenus. Seule l'ouverture des samedis soirs pose question (un seul habitant du village durant toute la saison 2023).

FIN DE CONTRAT ENTRE LES PARTIES

Le contrat de délégation de service public entre la commune et les délégataires prendra fin en janvier 2025. Comme déjà mentionné lors d'échanges informels, nous ne souhaitons pas présenter de dossier lors du prochain appel à candidature.

Au regard de l'importance de ce projet pour la commune, il est donc souhaitable que les parties prenantes coordonnent et anticipent les différentes étapes du processus de recrutement pour faciliter la transition, ainsi que l'installation du prochain gérant.

Les points d'attention portent essentiellement sur :

- **Contrats d'abonnements :** Les abonnements (EDF, Bouygues, Groupama) arriveront à échéance avant la fin du contrat en cours (arrêt des activités autour du 15 novembre 2024). Pour assurer leur continuité, il est donc important de connaître rapidement les intentions du repreneur.
- **Equipements de l'auberge :** Une liste du matériel appartenant aux délégataires est disponible sur demande. Celle-ci pourra être transmise aux potentiels candidats en vue de faciliter leur installation. Toutefois, cette démarche doit intervenir avant la fin du contrat en cours.
- **Passation entre les gérants :** Pour faciliter la reprise de l'Auberge (habitudes de la clientèle, nom des fournisseurs / prestataires de service, fonctionnement des équipements, etc.), la prise de fonction du nouveau gérant doit être envisagée avant notre départ.
- **Déménagement :** Ce point est transversal avec les paragraphes précédents. A ce jour, nous n'avons aucune visibilité sur nos projets à venir, aussi il est important que nous puissions envisager un déménagement dès la fermeture de l'auberge (autour du 15 novembre)

D'autres points liés à l'appel à candidature et à notre départ pourront être discutés durant la réunion, en fonction des attentes de la commune.