



Compte-rendu de l'Assemblée Générale du 25 juin 2024

Le 25 juin 2024 à 14 h 00, dans les locaux de la DDTM 13, sise 16 rue Antoine Zattara - 13332 MARSEILLE Cedex 3, s'est réunie l'Assemblée Générale des adhérents du Comité de Gestion du Restaurant Inter-Administratif (COGERA).

Il a été établi une feuille de présence de chaque membre de l'association entrant en séance.

Étaient également invités à cette assemblée générale : le cabinet Maex Conseil (Expert-comptable), représenté par Monsieur Julien BAHON, et le Commissaire aux comptes Monsieur Vincent FELINE. Le rapport sur les comptes annuels 2023 a été transmis à COGERA ainsi qu'à l'expert-comptable.

La Présidente de la COGERA préside la séance et aborde successivement les questions figurant à l'ordre du jour.

1 – RAPPORT ANNUEL SUR L'ACTIVITÉ DU RIA

Bilan des dépenses de fonctionnement au titre de l'année 2023

Les dépenses de fonctionnement pour l'année 2023 s'élèvent à 135 998,72 €, le budget prévisionnel était d'un montant de 122 640,00 €. Il est à noter une hausse du prix du gaz en 2023. Cette augmentation continue car, d'ores et déjà, une revalorisation de 11,7 % est prévue au 1^{er} juillet 2024. Une imprévisibilité de réparations de matériels explique aussi la hausse des dépenses par rapport au budget prévisionnel établi pour l'année 2023.

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT - EXERCICE 2023

BUDGET PREVISIONNEL 2023	SUIVI DEPENSES REELLES				différence sur prévisionnel	
	JANVIER à AVRIL	MAI à AOUT	SEPTEMBRE à DECEMBRE	TOTAUX 2023		
GAZ	5 300,00 €	4 221,93 €	5 538,58 €		9 760,51 €	4 460,51 €
ELECTRICITE (estimatif)	5 800,00 €					-5 800,00 €
EAU (estimatif)	6 000,00 €					-6 000,00 €
COLLECTE DECHETS ALIMENTAIRES (LES ALCHIMISTES)	5 500,00 €	2 016,82 €	1 620,76 €	1 960,10 €	5 597,68 €	97,68 €
FONTAINE A EAU (location fontaine pédales)	1 500,00 €	432,00 €	432,00 €	102,00 €	966,00 €	-534,00 €
MAINTENANCE MATERIEL	24 000,00 €	13 057,58 €	7 204,37 €	6 019,97 €	26 281,92 €	2 281,92 €
MAINTENANCE CLIM	550,00 €					-550,00 €
MAINTENANCE HOTTES	3 000,00 €	665,52 €	1 085,60 €	872,28 €	2 623,40 €	-376,60 €
FOURNITURES FILTRES	1 500,00 €			1 660,07 €	1 660,07 €	160,07 €
BOITES A GRAISSE	1 200,00 €		266,40 €		266,40 €	-933,60 €
SECURITE INCENDIE	1 400,00 €	1 056,26 €			1 056,26 €	-343,74 €
TRAITEMENT NUISIBLES	2 300,00 €		814,49 €	878,34 €	1 692,83 €	-607,17 €
VERIFICATION MACHINES	350,00 €					-350,00 €
VERIFICATION ELECTRIQUES	400,00 €					-400,00 €
BADGES + RECHARGEMENT MAINTENANCE + REPARATION	1 500,00 €			1 248,00 €	1 248,00 €	-252,00 €
COLLECTE ORDURES MENAGERES (LEMON TRI)	10 200,00 €	3 309,75 €	1 927,05 €	4 120,46 €	9 357,26 €	-842,74 €
REDEVANCE COLLECTE ORDURES 01/10/22 AU 30/11/22	700,00 €	668,68 €			668,68 €	-31,32 €
ASSURANCE LOCAUX	3 500,00 €	3 418,96 €			3 418,96 €	-81,04 €
HONORAIRES COMPTABLES	5 000,00 €	1 578,04 €	1 183,53 €	1 972,55 €	4 734,12 €	-265,88 €
MAINTENANCE LOGICIEL FACTURES (ISICONCEPT)			540,00 €		540,00 €	
PETIT MATERIEL CUISINE	4 000,00 €	1 868,78 €	1 002,48 €		2 871,26 €	-1 128,74 €
FOURNITURES ADMINISTRATIVES	2 000,00 €		1 218,16 €		1 218,16 €	-781,84 €
AUTRES FRAIS ADMINISTRATIFS (POSTE, DEPLACEMENT...)	500,00 €					-500,00 €
FRAIS DIVERS	500,00 €	2 680,47 €			2 680,47 €	2 180,47 €
TRAVAUX ENTRETIEN RIA ET/OU AMO	12 000,00 €	8 065,44 €			8 065,44 €	-3 934,56 €
FRAIS FINANCIERS	180,00 €					-180,00 €
GROS MATERIEL CUISINE	6 000,00 €		21 200,40 €		21 200,40 €	15 200,40 €
PETIT TRAVAUX (PLOMBERIE...)	9 000,00 €	5 918,00 €	8 644,90 €		14 562,90 €	5 562,90 €
TABLE ELEVATRICE (CONTRAT MAINTENANCE)	3 000,00 €		1 200,00 €	4 728,00 €	5 928,00 €	2 928,00 €
COMMISSAIRE AU COMPTE	5 760,00 €		6 000,00 €		6 000,00 €	240,00 €
AMO (AUDIT)				3 600,00 €	3 600,00 €	3 600,00 €
TOTAL	122 640,00 €	48 958,23 €	59 878,72 €	27 161,77 €	135 998,72 €	12 818,72 €
		appel de fond	appel de fond	appel de fond		
		12/05/23	13/09/23	17/01/24		

Nombre de repas servis en 2023

En 2023, le RIA a servi 66 177 et 2 264 convives pour prestations externes soit un total 68 441.

Actions menées en 2023

Deux compresseurs de chambre froide ont été remplacés, le rechargement en gaz s'y ajoutant, suite aux travaux de destruction du bâtiment de Orange, côté impair de la rue Antoine Zattara (coût 4 171,00 € + 2 680,00 € de perte de denrées)*.

* La société DEMCY a réglé la somme de 3 426,02 € à l'association suite aux désagréments liés au chantier qui ont eu pour impact le remplacement des deux compresseurs de chambre froide et les pertes de denrées. Ce montant (remboursement) sera déduit du prochain appel de fonds aux administrations au prorata de la fréquentation du premier semestre 2023.

- Le ballon d'eau chaude a été changé (coût 7 380,00 €).
- Le moteur d'une des tourelles d'extraction a été remplacé (coût 2 870,00 €).
- Le climatiseur en salle de production froide a été (coût 4 652,40 €).
- Une table de tri a été mise en place.
- Un rayonnage pour les denrées a été installé.
- Le prestataire de collecte des ordures ménagère a été remplacé. Depuis le 1er/10/2023, COGERA travaille avec Lemon Tri.

2 – PRÉSENTATION ET APPROBATION DES COMPTES 2023

Bilan des comptes 2023

Présentation de l'état des comptes 2023 (Monsieur BAHON Expert-Comptable).

VALIDÉ À L'UNANIMITÉ DES MEMBRES PRÉSENTS MOINS UNE ABSTENTION

Information TVA

COGERA a déclaré et payé 2 235,00 € de TVA collectée, cette somme correspond à la mise en place sur l'année 2023 à la date du 1^{er} juillet 2023. A ce jour le SIE de Marseille n'a toujours pas répondu à notre rescrit fiscal. Pour l'année 2024 le montant sera bien plus élevé au vu de l'année pleine et de la revalorisation de la PIM au 1^{er} janvier 2024 qui a comme incidence une ligne TVA collectée plus importante. A ce jour l'association porte ce montant TVA seule. Le service social des Finances Publiques présent lors de cette AG insiste sur le fait que la TVA doit être mise en place sur l'ensemble des subventions et non pas seulement la PIM. Sans document « note, circulaire... » officiel l'association ne mettra pas en place la TVA sur l'ensemble des subventions qui aurait pour effet un montant de plus de 20 000,00 €. Il est possible que le service des Finances Publiques fasse un redressement fiscal à l'association.

3 – RAPPORT DU COMMISSAIRE AUX COMPTES

Présentation du rapport du Commissaire aux Comptes sur les comptes annuels « exercice clos 2023 ». Présentation lue par Monsieur Vincent FELINE (Commissaire aux Comptes), ceux-ci sont certifiés réguliers et sincères.

4 – QUITUS POUR LA GESTION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Reconnaissance du caractère régulier de la gestion de l'association telle qu'elle a été tenue par les organes dirigeants.

VALIDÉ À L'UNANIMITÉ DES MEMBRES PRÉSENTS

5 – PRÉSENTATION DU RAPPORT ANNUEL DE FONCTIONNEMENT DU RIA PAR LA COMMISSION DE SURVEILLANCE

Le rapport de la commission de surveillance n'a pas été établi de rapport pour l'année 2023.

6 – TRAVAUX SUR LE RESTAURANT 2024

- Raccordement des siphons de sol du restaurant au vide sanitaire. 18 505,74 € sont pris en charge par un financement DGAFP et 18 505,74 € financés par la préfecture des Bouches-du-Rhône (en qualité de propriétaire), pour un montant total de 37 011,48 €. Le coût pour les administrations adhérentes s'élève à 5 482,63 €.

- Remplacement des plinthes PVC et des luminaires en LED. Le coût est de 18 773,26 €, financés par la préfecture des Bouches-du-Rhône (propriétaire). Les administrations adhérentes n'auront rien à payer.

- Raccordement réseau en fonte et remplacement des cloches de siphons de cuisine. Le coût est de 2 944,54 €, financés par la préfecture des Bouches-du-Rhône (propriétaire). Les administrations adhérentes n'auront rien à payer.

- Changement du 2ème moteur de tourelle et du grillage de la 1ère tourelle, remise en état (extraction des buées). Le coût s'élève à 4 382,00 €.

- Mise en place au 01/09/2024 d'une consigne sur plat chaud et café. Le contrat d'une durée de 36 mois et d'un montant de 538,80 € par mois, auquel s'ajoute l'installation, l'accompagnement de 4 804,80 € (une fois), et l'achat des contenants pour 1 948,56 € (une fois).

- Changement du bac à graisse, car actuellement sous-dimensionné au vu de la fréquentation du restaurant. Le nouveau sera pourvu d'une avec alarme, pour un coût de 26 241,78 €. Le reste à charge administrations adhérentes s'élève à 4 607,78 €.

7 – BUDGET PRÉVISIONNEL 2024

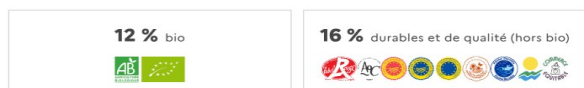
Présentation du budget prévisionnel de 2024.

BUDGET 2024		SUIVI DEPENSES REELLES				différence sur prévisionnel
		JANVIER à JUIN	JUILLET à AOUT	SEPTEMBRE à DECEMBRE	TOTAUX 2024	
GAZ	10 000,00 €	4 949,99 €			4 949,99 €	-5 050,01 €
ELECTRICITE (estimatif)	5 800,00 €					-5 800,00 €
EAU (estimatif)	6 000,00 €					-6 000,00 €
COLLECTE DECHETS ALIMENTAIRES (LES ALCHEMISTES)	7 800,00 €	2 624,01 €			2 624,01 €	-5 175,99 €
FONTAINE A EAU (location fontaine pédales)	1 500,00 €	552,94 €			552,94 €	-947,06 €
MAINTENANCE MATERIEL	27 000,00 €	19 560,25 €			19 560,25 €	-7 439,75 €
MAINTENANCE CLIM	550,00 €					-550,00 €
MAINTENANCE HOTTES	3 000,00 €	1 877,17 €			1 877,17 €	-1 122,83 €
FOURNITURES FILTRES	1 700,00 €					-1 700,00 €
CURAGE 2 BACS A GRAISSE	1 000,00 €	755,00 €			755,00 €	-245,00 €
SECURITE INCENDIE	1 400,00 €					-1 400,00 €
TRAITEMENT NUISIBLES	1 800,00 €					-1 800,00 €
MAINTENANCE DEFIBRILLATEUR	700,00 €	676,32 €			676,32 €	-23,08 €
BADGES + RECHARGEMENT MAINTENANCE + REPARATION	1 500,00 €	444,00 €			444,00 €	-1 056,00 €
COLLECTE ORDURES MENAGERES (LEMON TRI)	12 200,00 €	4 649,75 €			4 649,75 €	-7 550,25 €
ASSURANCE LOCAUX	3 500,00 €	3 558,86 €			3 558,86 €	58,86 €
HONORAIRES COMPTABLES	5 000,00 €	2 414,88 €			2 414,88 €	-2 585,12 €
PETIT MATERIEL CUISINE	4 000,00 €	2 371,26 €			2 371,26 €	-1 628,74 €
FOURNITURES ADMINISTRATIVES	1 500,00 €					-1 500,00 €
AUTRES FRAIS ADMINISTRATIFS (POSTE, DEPLACEMENT...)	500,00 €					-500,00 €
FRAIS DIVERS	500,00 €					-500,00 €
FRAIS FINANCIERS	180,00 €					-180,00 €
GROS MATERIEL CUISINE	8 000,00 €					-8 000,00 €
PETIT TRAVAUX	15 000,00 €	9 086,80 €			9 086,80 €	-5 913,20 €
TABLE ELEVATRICE (CONTRAT MAINTENANCE)	3 000,00 €	1 170,00 €			1 170,00 €	-1 830,00 €
COMMISSAIRE AU COMPTE	4 200,00 €	4 200,00 €			4 200,00 €	
AMO (AUDIT)	4 000,00 €	1 800,00 €			1 800,00 €	-2 200,00 €
TOTAL	131 330,00 €	60 691,83 €			60 691,83 €	-70 638,17 €
		appel de fond	appel de fond	appel de fond		

VALIDÉ À L'UNANIMITÉ DES MEMBRES PRÉSENTS

8 – RETOUR SUR LA PRESTATION EUREST

Qualité de la nourriture en 2023



En 2022, nos produits étaient à 11 % bio et 19 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès

- Les protéines des repas servis peuvent aussi être présents dans des plats végétariens.
- Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
- La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.
- La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Comme présenté, la part de bio et durable et de qualité n'est pas la hauteur. Depuis avril 2024, nous avons mis en place un nouveau partenariat avec « Pain et Partage » afin d'être livré en pain bio.

Actuellement, se déroule une négociation avec le prestataire Eurest. Malgré la revalorisation annuelle de 4 % maxi en vertu de notre marché public, le prestataire souhaite une augmentation tarifaire de 8 %, arguant l'inflation et voulant utiliser la clause d'imprévisibilité « clause » réglementaire marché public.

Depuis le commencement du marché au 1^{er} novembre 2022, trois audits ont été effectués par notre assistant à maîtrise d'ouvrage. Les trois ont montré les manquements du respect du cahier des charges. Des pénalités au prestataire ont été appliquées, s'élevant à 21 634,00 €. Suite au dernier conseil d'administration, il a été demandé à Eurest des éléments complémentaires, ainsi que plusieurs propositions d'augmentations tarifaires inférieures à 8 %.

9 – RENOUELEMENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION ET DU BUREAU

CONSEIL D'ADMINISTRATION

BUREAU	COIGNAT Bernadette	Présidente	DDTM13
	EYCHENNE Denis	Vice-Président	DDTM 13
	DASPRE Florian	Trésorier	DIRM
REPRESENTANTS ADHERENTS	COIGNAT Bernadette	Titulaire	DDTM 13
		Titulaire	
		Titulaire	
		Titulaire	
	DASPRE Florian	Titulaire	DIRM
	CERVERA Thierry	Titulaire	DDTM 13
	MAZE Veronique	Titulaire	UNIVERSITE
	VARGELLI Philippe	Titulaire	DDTM 13
	EYCHENNE Denis	Titulaire	DDTM13
	MAITTE Hervé	Titulaire	DDTM13
	CILPA Jacqueline	Titulaire	DIR MED
REPRESENTANTS ADMINISTRATIONS	VERGOBBI Charles	Titulaire	DDTM 13
	GOGIOSO Virginie	Titulaire	DREAL PACA
	LIGOUZA Stéphanie	Titulaire	FINANCES
	MAILLE Laure	Titulaire	UNIVERSITE
		Titulaire	
	COSTES Jean-Bernard	Titulaire	DIRM
	GAUDRON Audrey	Titulaire	CICRP
	AIMONETTI Emilie	Titulaire	INTERIEUR
	GALVEZ Colette	Titulaire	RECTORAT
	MATOUG Mounir	Titulaire	DIR MED
		Titulaire	JUSTICE
	Titulaire	CNRS	
COMMISSION DE SURVEILLANCE	VAUTERIN Patrick	Administration	DDTM 13
	PALETTE Jean-Michel	Administration	MIGT
	BALLIERE Arnold	Administration	DIR MED
	BORGHINO Jérôme	Administration	AMU
	LEOTARD Remy	Usager	DREAL PACA
	PERON Stéphane	Usager	DIRM

VALIDÉ À L'UNANIMITÉ DES MEMBRES PRÉSENTS

Concernant le renouvellement du bureau, il est décidé d'organiser un vote électronique pour les membres du CA.

10 – MODALITÉS D'APPLICATION DE LA LOI EGALIM

A compter de septembre 2024, sera mis en service un système de consigne « vente à emporter » pour le plat chaud ainsi que pour le café, petit et grand modèle, avec couvercles. Une borne « Bibak » sera installée au restaurant, un accompagnement du personnel ainsi que des convives sera réalisé lors de la mise en fonction.

Depuis la crise sanitaire, le restaurant a mis en place la vente à emporter, les contenants jetables n'ont jamais été facturés aux convives. Le coût pour le prestataire est d'environ 10 000,00 € par an. De plus, lors du ramassage de nos déchets, l'impact écologique et aussi financier ne sont pas à négliger. Nous devrions avoir moins de poubelles et de fait le coût de la collecte des déchets pourra diminuer.

Principe de fonctionnement de la consigne

Plat chaud

- le convive vient au restaurant pour le plat chaud et uniquement pour le plat chaud, il sera servi dans un contenant en verre,
- lors de son passage en caisse, lui sera débité sur sa carte son reste à charge repas (prix du repas moins subventions) et la caution du contenant,
- le jour même ou jour suivant le convive ramène son contenant sale et le dépose à la borne destinée à cet effet, et son badge sera automatiquement crédité du montant de la caution.

Café petit ou grand modèle avec couvercles

- le convive demande en caisse son café petit ou grand modèle comme actuellement,
- le jour même ou jour suivant le convive ramène son contenant café sale et le dépose à la borne à cet effet, son badge sera automatiquement crédité du montant de la caution.

11 – QUESTIONS DIVERSES

Proposition d'un usager de mettre en place un système d'affichage rouge ou vert selon l'affluence en salle de distribution. Cette idée est à approfondir.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 16 h 00.