

Association des **U**sagers du **R**estaurant **A**ministratif du Domaine de la Montagne Sainte-Geneviève

1, rue Descartes 75231 Paris cedex 05
Tél. 01.55.55.82.73 – Fax. 01.55.55.84.14

RAPPORT MORAL - Année 2016 – juin 2017

Mesdames et Messieurs,
Cher.e.s collègues,

Comme chaque année à cette époque se tient l'Assemblée Générale des usagers de l'AURA. Ainsi que le stipulent les statuts, doivent être présentés à l'Assemblée chaque année, les rapports sur la gestion du conseil d'administration, tant financière que morale de l'Association. Il s'agit du premier rapport moral du bureau élu en avril 2016. C'est aussi l'occasion de remercier toutes les personnes qui participent au rayonnement de cette association.

LE BUREAU VOUS REMERCIE DONC TOUT.E.S SINCEREMENT DE VOTRE PRESENCE A CETTE ASSEMBLEE.

I – Les membres du bureau - Préambule

Suite aux élections de mars 2016, l'intégralité des membres du bureau a été renouvelée. Cette première année a été marquée par la découverte d'une association en difficulté financière et obsolète (10 ans de retard) sur de très nombreux plans : cuisine vétuste et mal entretenue, plan alimentaire, matériels à renouveler, absence de politique et de gestion RH, systèmes d'information inexistant, communication inexistante ; l'AURA a été victime d'un manque d'investissement et de pilotage depuis au moins 10 ans. La responsabilité de ce constat doit être partagé par les différentes gouvernances de l'AURA (bureaux du CA, gérances) et des administrations conventionnées qui ont laissé cette association vivre sur ses acquis, en complète autarcie, sans investissement extérieur, sans modernisation, sans respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, sans remise en cause d'un modèle économique non viable.

Les membres du bureau sont :
BOISSEAU DOSSOU MAGALI, secrétaire adjointe, DGEIP
COQUARD AUDREY JULIETTE, présidente, DGEIP
COURTAY SYLVIE, trésorière adjointe, DGEIP
GUILLEMOT MICHÈLE, vice-présidente, ASCL
MERRARI ABDELKARIM, trésorier, ASCL
PETIT RIMA, secrétaire, DAF

Le bureau a été élargi à MAGNE JEAN-MICHEL, DGEIP, et SALOME CHRISTINE, DGEIP. L'ensemble des membres du bureau élargi travaille en collectif en fonction du peu de disponibilité dont elle dispose.

L'ensemble des membres du CA sont animés par la volonté de conserver un pilotage associatif de ce restaurant, garantissant ses dimensions sociale et non lucrative, et de développer ses activités : **un tel tissu associatif, qui se doit d'être dynamique et moderne, géré par ses usagers, est un joyau absolu et indéfectible.**

De plus, de par la nature de son financement public, par la nature de ses usagers, agents publics de l'Etat, une gestion saine et efficace est obligatoire.

Des modifications ont déjà été effectuées mais des changements majeurs doivent être opérés. Les travaux futurs, devenus urgents en raison d'une menace de fermeture pour raison sanitaire, qui ne démarreront potentiellement qu'au cours du 2^{ème} trimestre 2018 et dureront au moins 8 mois, seront sans doute l'occasion de construire un nouveau restaurant moderne, connecté avec de nouvelles modalités et un nouveau fonctionnement.

Il est important d'indiquer à l'ensemble des usagers que les membres du conseil d'administration et en particulier ceux du bureau sont bénévoles, ne disposent d'aucune décharge pour mener à bien leurs missions ni d'aucun local spécifique. Depuis plus d'un an, tout ce qui a été mis en place ne provient que de la réflexion et du travail des membres du bureau, qui agissent dans un cadre professionnel pour leurs collègues sur leur temps personnel. L'AURA ne bénéficie pas non plus de fonctionnaires mis à disposition et, étant sur le site Descartes, n'est visiblement pas considérée comme une association partenaire de l'administration centrale du MESRI (cherchez l'AURA sur Pléiade, au niveau des lettres d'information, des manifestations officielles...). Ceci n'est absolument pas le cas d'autre association dépendant de l'administration centrale du MEN.

En l'absence de changement, d'un rééquilibrage JUSTE et au vu de la charge de travail passée et à venir, les membres du bureau n'auront d'autres choix que de reconsidérer leur engagement et de « jeter leur tablier »... A regret.

II – Etat financier – prix du plateau repas – poids du bio

Cette partie reprend les conclusions du rapport de gestion 2016.

🕒 Gestion financière 2016

Le résultat net comptable de l'association **est déficitaire de 74 263 €**, soit un déficit supérieur à celui de l'exercice 2015. Il s'explique en majeure partie par une progression des charges (0,85%) plus importante que celle des produits (0.20%), notamment **avec l'augmentation des frais du personnel d'un montant de 78 117 €** supérieur à celui de l'exercice 2015. La progression est presque identique à celle de l'année dernière, soit 78 200 €.

L'Aura devra prendre les mesures nécessaires au bon ajustement de ce poste à son activité.

L'activité de la prestation annexe progresse de 4,36% et représente 15% du chiffre d'affaires. Le bon équilibre entre charges et produits d'exploitation réside bien dans une fréquentation journalière du self à son optimum et une relative importante activité des prestations annexes qui généraient dix ans plus tôt 467 000 € de chiffres d'affaires contre 320 715 € en 2016.

Le fonds de roulement net au 31 décembre 2016 est de 684 107 € et recouvre un peu moins de 4 mois d'exploitation.

La capacité d'autofinancement 2016 est de - 75 053 €.

L'AURA est assujettie partiellement au régime de l'impôt sur les sociétés. Le résultat fiscal de l'exercice est déficitaire de 11 933 €, lequel est reportable sur les résultats futurs et vient s'ajouter aux déficits fiscaux antérieurs d'un montant de 60 046 €. Le total des déficits à imputer sur les exercices postérieurs est donc de 71 979 €. L'association percevra un crédit d'impôt compétitivité emploi de 5 845 € (CICE) correspondant à 6% des salaires bruts dans la limite de 2,5 fois le smic.

🕒 Evénements particuliers

En juillet 2016, les analyses d'eau froides réalisées comme chaque année sur le site de Descartes se sont soldées par des prélèvements en anomalie dont un point concernant l'AURA. Cette opération « d'eau non potable » a engendré un coût de 3 527€ pour L'AURA non remboursée par l'administration centrale.

🕒 Premiers mois de 2017

Sur les 4 premiers mois de 2017,

- le chiffre d'affaires cumulé du restaurant s'élève à 142 983 € (contre 172 751€ pour la même période de 2016);
- le déficit cumulé, à fin avril 2017, est de - 37 782€ (contre -16 021 en 2016).

🕒 Prix du plateau repas

Le conseil d'administration, réuni le 30 mai 2017, a décidé l'augmentation du prix du plateau repas pour tenir compte de l'augmentation des prix à la consommation (+1,2% en 2016), des besoins en investissement (équipement...), de l'absence d'investissement des établissements conventionnés, du poids prégnant et en constante augmentation de la masse salariale ; 2 tarifs seront pratiqués à partir du 1^{er} septembre 2017 :

- ✓ 11 euros TTC pour l'administration centrale
- ✓ 11,25 euros TTC pour les autres organismes conventionnés.

Cette différenciation de prix est due au fait que l'administration centrale pourvoit en locaux et est censée les entretenir, ce qui n'est pas le cas des autres établissements.

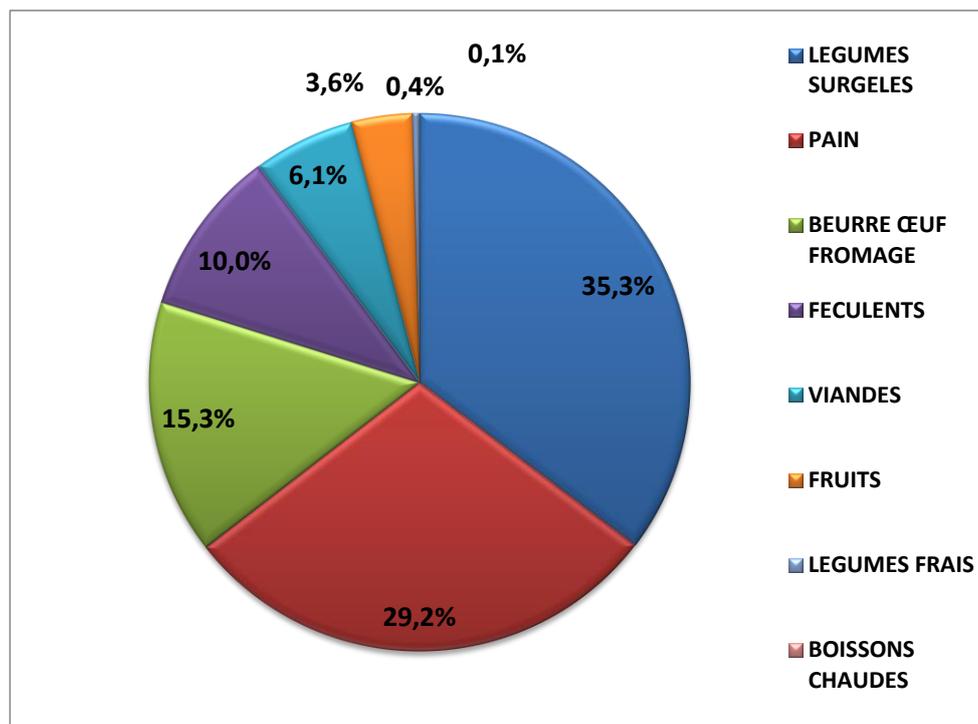
Ⓢ Poids du bio

En 2016, les produits d'origine « agriculture biologique » représentent 12% des achats (11,8% en 2015, 15,2% en 2014).

Le coût reste onéreux en raison principalement des contraintes sur les exploitants agricoles ou autres fournisseurs trop importantes (équipements, transports, commercialisation), d'absence de concurrence dans certaines filières et du faux bio provenant de pays hors Europe qui ne respectent pas les mêmes normes...

L'AURA étudie un partenariat avec la société Proxidélise, spécialisée dans la commercialisation de produits bio et végétariens favorisant le circuit court.

Répartition des achats de denrées bio en 2016



III – Evolution de la fréquentation

En 2016, le nombre de rationnaires constaté **est en baisse de 3,6% : 7 210 convives en moins**, principalement en raison du départ d'un certain nombre de conventionnés.

Le nombre moyen quotidien de couverts servis atteint cette année 763 couverts, soit 28 usagers journaliers de moins que l'an dernier avec trois journées d'ouverture en plus.

Au cours des 4 premiers mois de 2017, le nombre moyen quotidien de couverts servis est de 790 couverts. Le nombre total de couverts, fin avril, est 66 353, enregistrant une baisse de - 4 147, confirmant ainsi la tendance baissière de 2016.

Cette baisse a plusieurs origines, en particulier depuis janvier 2017, le déménagement de 80 collègues de la DGESIP-DGRI de l'administration centrale sur le site Gamma, Gare de Lyon pour une durée de 2 ans suite à la démolition-reconstruction du bâtiment Langevin. Les autres causes sont celles déjà relevées précédemment telles la baisse d'effectifs dans certains établissements, l'ouverture de nouvelle restauration collective dans les universités, le changement des pratiques alimentaires des collègues : restauration individuelle en hausse (dans les bureaux), restauration à l'extérieur (le 5ème arrondissement regorge d'offres de toute nature), queue importante au niveau de l'AURA, qualité et choix proposés par l'AURA irréguliers, vétusté des locaux, salle de réfectoire peu attractive...

Nombre total de plateaux de 2012 à 2016

ADMINISTRATION	janv-16	févr-16	mars-16	avr-16	mai-16	juin-16	juil-16	août-16	sept-16	oct-16	nov-16	déc-16	TOTAL
ADMINISTRATION CENTRALE	5 874	5 758	5 719	5 358	5 280	5 896	4 333	3 674	6 106	5 442	5 752	4 829	64 021
CNRS (REGROUPE)	4 133	4 347	4 485	4 244	3 927	4 112	3 245	3 151	4 150	3 785	3 868	3 098	46 545
COLLEGE DE France	2 216	2 509	2 730	2 330	2 188	2 444	1 840	1 410	1 976	1 945	2 175	1 694	25 457
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	5 452	5 345	5 373	4 627	4 638	5 043	3 882	3 291	4 853	4 564	4 769	3 281	55 118
	17 675	17 959	18 307	16 559	16 033	17 495	13 300	11 526	17 085	15 736	16 564	12 902	191 141

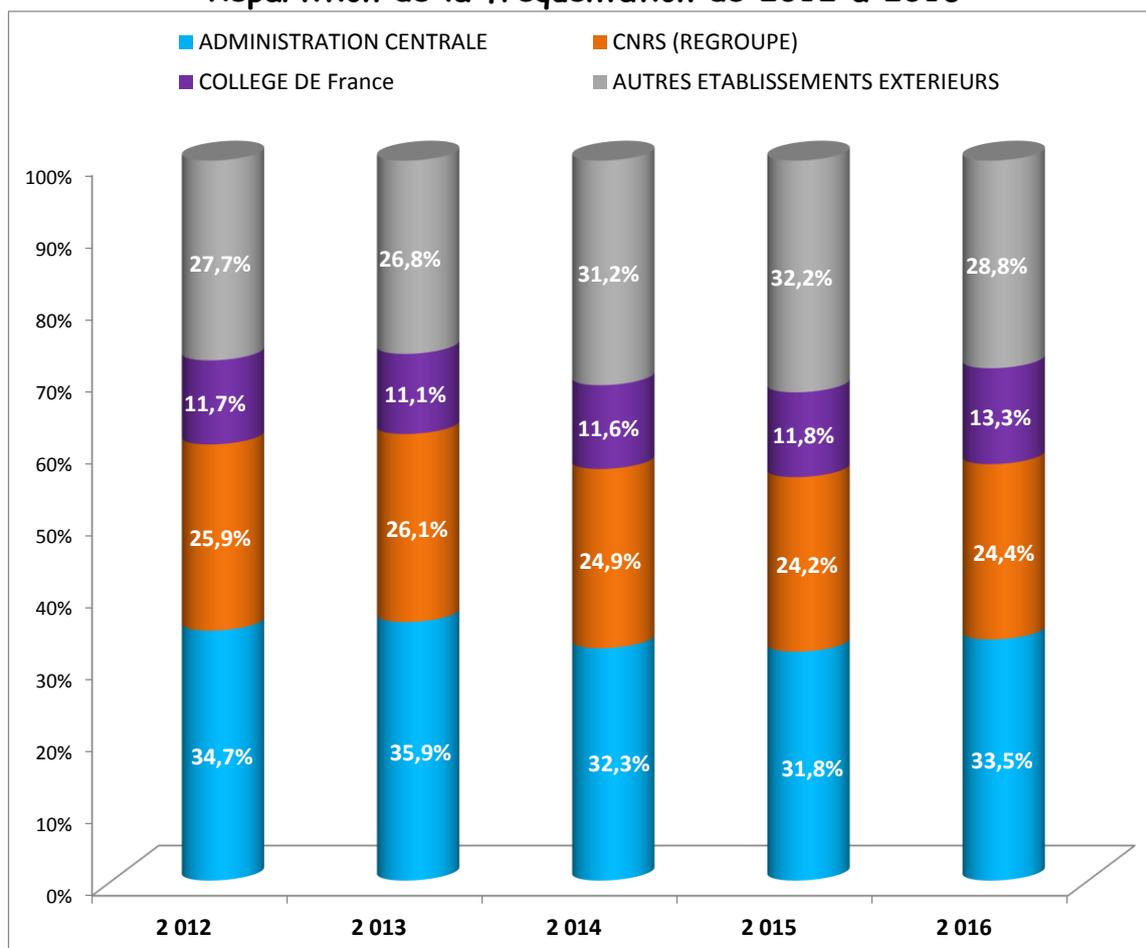
ADMINISTRATION	janv-15	févr-15	mars-15	avr-15	mai-15	juin-15	juil-15	août-15	sept-15	oct-15	nov-15	déc-15	TOTAL
ADMINISTRATION CENTRALE	5 647	5 279	6 049	5 011	4 288	6 238	4 613	3 458	6 286	5 986	5 505	4 701	63 061
CNRS (REGROUPE)	4 185	3 891	4 722	4 042	3 375	4 411	3 700	3 126	4 859	4 531	4 058	3 199	48 099
COLLEGE DE France	2 125	1 992	2 188	1 982	1 563	1 945	1 893	1 111	2 195	2 360	2 146	1 858	23 358
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	6 114	5 568	6 534	5 360	4 648	5 953	4 639	3 867	6 205	5 958	5 089	3 898	63 833
	18 071	16 730	19 493	16 395	13 874	18 547	14 845	11 562	19 545	18 835	16 798	13 656	198 351

ADMINISTRATION	janv-14	févr-14	mars-14	avr-14	mai-14	juin-14	juil-14	août-14	sept-14	oct-14	nov-14	déc-14	TOTAUX
ADMINISTRATION CENTRALE	6 014	5 280	5 648	5 068	4 675	5 691	5 199	3 105	6 581	6 246	5 194	4 805	63 506
CNRS (REGROUPE)	4 630	4 004	4 696	4 265	3 511	4 184	3 940	2 779	4 802	4 617	4 025	3 514	48 967
COLLEGE DE France	2 027	1 902	2 222	2 013	1 759	2 048	1 810	1 085	2 147	2 234	1 941	1 697	22 885
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	4 886	4 358	4 746	4 866	4 660	5 607	5 334	3 628	6 236	6 608	5 731	4 696	61 356
	17 557	15 544	17 312	16 212	14 605	17 530	16 283	10 597	19 766	19 705	16 891	14 712	196 714

ADMINISTRATION	janv-13	févr-13	mars-13	avr-13	mai-13	juin-13	juil-13	août-13	sept-13	oct-13	nov-13	déc-13	TOTAL
ADMINISTRATION CENTRALE	6 903	6 321	6 012	6 144	5 262	5 939	5 657	3 252	6 158	6 458	5 724	4 776	68 606
CNRS (REGROUPE)	4 740	4 332	4 339	4 708	3 895	4 376	4 012	2 589	4 386	4 897	4 220	3 414	49 908
COLLEGE DE France	2 008	1 963	1 850	1 981	1 678	1 902	1 708	1 012	1 935	1 987	1 810	1 432	21 266
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	5 087	4 859	4 564	4 878	3 836	4 370	3 893	2 232	4 579	4 974	4 491	3 516	51 279
	18 738	17 475	16 765	17 711	14 671	16 587	15 270	9 085	17 058	18 316	16 245	13 138	191 059

ADMINISTRATION	janv-12	févr-12	mars-12	avr-12	mai-12	juin-12	juil-12	août-12	sept-12	oct-12	nov-12	déc-12	TOTAL
ADMINISTRATION CENTRALE	6 833	6 375	6 570	5 112	5 572	6 116	5 529	3 734	6 231	6 870	6 295	4 876	70 113
CNRS (REGROUPE)	5 240	4 685	5 071	4 067	4 117	4 542	4 399	3 092	4 461	5 062	4 295	3 189	52 220
COLLEGE DE France	2 308	2 337	2 334	1 893	1 886	2 075	1 862	1 141	1 950	2 239	2 025	1 545	23 595
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	5 307	5 099	5 382	4 699	4 455	5 052	4 520	2 498	4 703	5 547	5 081	3 672	56 015
	19 688	18 496	19 357	15 771	16 030	17 785	16 310	10 465	17 345	19 718	17 696	13 282	201 943

Répartition de la fréquentation de 2012 à 2016



Nombre moyen de repas de 2012 à 2016

ADMINISTRATION	janv-16	févr-16	mars-16	avr-16	mai-16	juin-16	juil-16	août-16	sept-16	oct-16	nov-16	déc-16	TOTAL	Moyenne
nb jour	20	21	22	21	19	22	19	22	22	21	20	22	251	
ADMINISTRATION CENTRALE	294	274	260	255	278	268	228	167	278	259	288	220	3 068	256
CNRS (REGROUPE)	207	207	204	202	207	187	171	143	189	180	193	141	2 230	186
COLLEGE DE France	111	119	124	111	115	111	97	64	90	93	109	77	1 221	102
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	273	255	244	220	244	229	204	150	221	217	238	149	2 644	220
	884	855	832	789	844	795	700	524	777	749	828	586	9 163	764

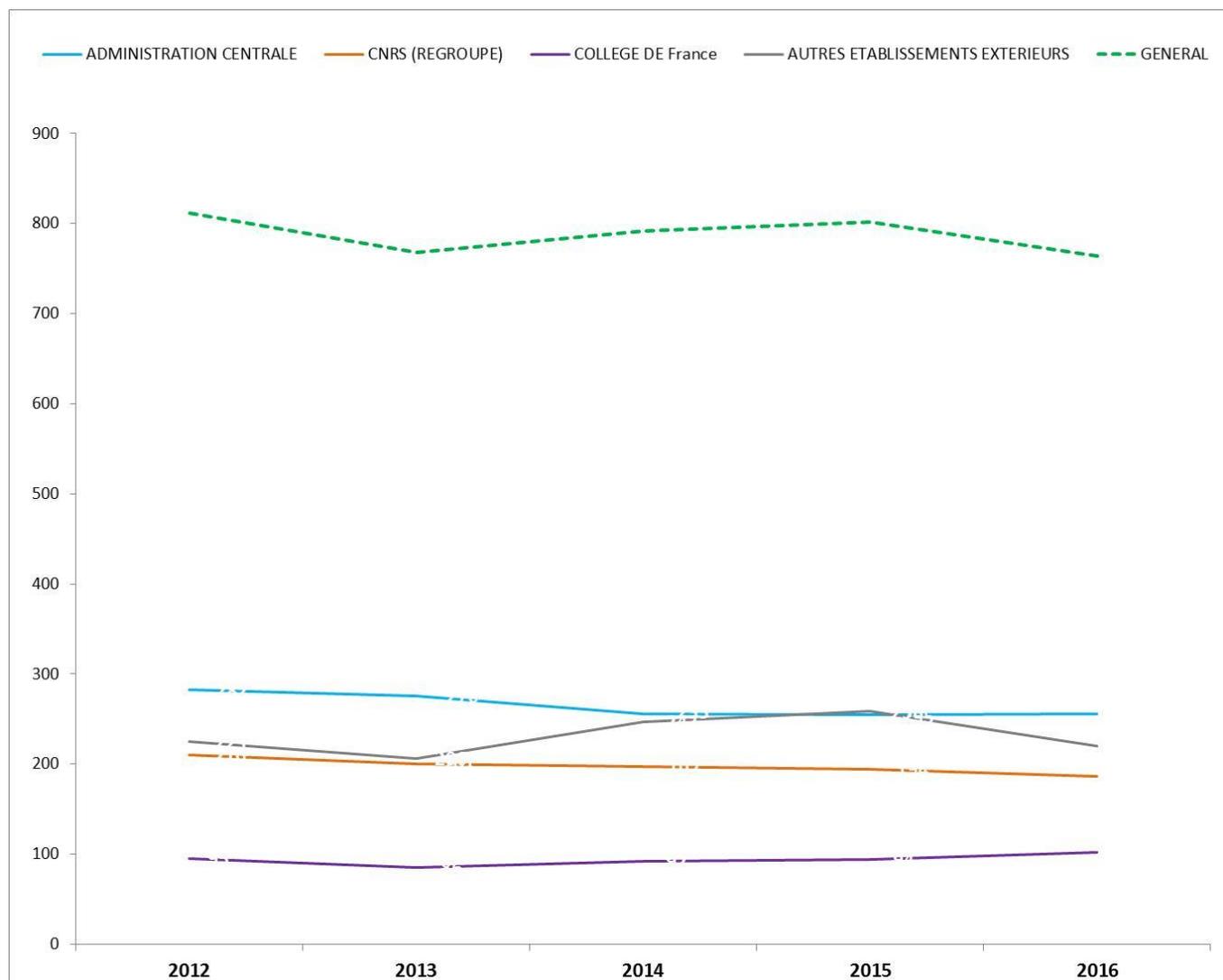
ADMINISTRATION	janv-15	févr-15	mars-15	avr-15	mai-15	juin-15	juil-15	août-15	sept-15	oct-15	nov-15	déc-15	TOTAL	Moyenne
nb jours	20	20	22	21	16	22	21	21	22	22	19	22	248	
ADMINISTRATION CENTRALE	282	264	275	239	268	284	220	165	286	272	290	214	3 057	255
CNRS (REGROUPE)	209	195	215	192	211	201	176	149	221	206	214	145	2 333	194
COLLEGE DE France	106	100	99	94	98	88	90	53	100	107	113	84	1 133	94
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	306	278	297	255	291	271	221	184	282	271	268	177	3 100	258
	904	837	886	781	867	843	707	551	888	856	884	621	9 624	802

ADMINISTRATION	janv-14	févr-14	mars-14	avr-14	mai-14	juin-14	juil-14	août-14	sept-14	oct-14	nov-14	déc-14	TOTAL	Moyenne
nb jour	22	20	21	21	17	20	22	21	22	23	19	21	249	
ADMINISTRATION CENTRALE	273	264	269	241	275	285	236	148	299	272	273	229	3 064	255
CNRS (REGROUPE)	210	200	224	203	207	209	179	132	218	201	212	167	2 363	197
COLLEGE DE France	92	95	106	96	103	102	82	52	98	97	102	81	1 106	92
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	222	218	226	232	274	280	242	173	283	287	302	224	2 963	247
	798	777	824	772	859	877	740	505	898	857	889	701	9 497	791

ADMINISTRATION	janv-13	févr-13	mars-13	avr-13	mai-13	juin-13	juil-13	août-13	sept-13	oct-13	nov-13	déc-13	TOTAL	Moyenne
nb jour	22	20	21	21	18	20	23	20	21	23	19	21	249	
ADMINISTRATION CENTRALE	314	316	286	293	292	297	246	163	293	281	301	227	3 309	276
CNRS (REGROUPE)	215	217	207	224	216	219	174	129	209	213	222	163	2 408	201
COLLEGE DE France	91	98	88	94	93	95	74	51	92	86	95	68	1 027	86
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	231	243	217	232	213	219	169	112	218	216	236	167	2 474	206
	852	874	798	843	815	829	664	454	812	796	855	626	9 219	768

ADMINISTRATION	janv-12	févr-12	mars-12	avr-12	mai-12	juin-12	juil-12	août-12	sept-12	oct-12	nov-12	déc-12	TOTAL	Moyenne
nb jour	22	21	22	19	18	21	22	22	20	23	21	18	249	
ADMINISTRATION CENTRALE	311	304	299	269	310	291	251	170	312	299	300	271	3 385	282
CNRS (REGROUPE)	238	223	231	214	229	216	200	141	223	220	205	177	2 516	210
COLLEGE DE France	105	111	106	100	105	99	85	52	98	97	96	86	1 139	95
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	241	243	245	247	248	241	205	114	235	241	242	204	2 705	225
	895	881	880	830	891	847	741	476	867	857	843	738	9 745	812

Evolution du nombre moyen de repas par jour de 2012 à 2016



IV – Achats de matériels et état des amortissements en 2016 - Subventions

⊗ Achats de matériels et état des amortissements en 2016

L'investissement en équipement provient uniquement des 0,25 € pris sur chaque plateau repas vendu (montant qui n'a pas évolué depuis 13 ans) ; les investissements et achats ont représenté un montant de **16 864 €**, et sont détaillés ci-dessous :

Code	Désignation	Date départ Date fin	Taux	Valeur acquisition	Base amortissement	Amort. économiques antérieurs	Dotations économiques de l'exercice	Amort. économiques au 31/12/2016	Valeur nette comptable
215401	Matériel et outillage								
280	ADOUCCISSEUR PLONGE LAVE- Linéaire 7 ans	01/02/2016 31/01/2023	14,285	539,00 €	539,00 €		70,48 €	70,48 €	468,52 €
281	FILTRE A GRAISSE RECHARCH Linéaire 7 ans	19/02/2016 18/02/2023	14,285	4 760,00 €	4 760,00 €		588,96 €	588,96 €	4 171,04 €
282	COMPRESSEUR CHBRE FROI Linéaire 5 ans	24/05/2016 23/05/2021	20,00%	2 416,30 €	2 416,30 €		293,12 €	293,12 €	2 123,18 €
Total 215401				7 715,30 €	7 715,30 €		952,56 €	952,56 €	6 762,74 €
218300	Matériel de bureau et informat								
283	IMPRIMANTE RESEAU BUREAU Linéaire 5 ans	23/08/2016 22/08/2021	20,00%	909,04 €	909,04 €		65,07 €	65,07 €	843,97 €
Total 218300				909,04 €	909,04 €		65,07 €	65,07 €	843,97 €
218410	Mobilier de cuisine								
284	VITRINES MURALES REFRIGR Linéaire 7 ans	02/08/2016 01/08/2023	14,285	8 240,00 €	8 240,00 €		488,87 €	488,87 €	7 751,13 €
Total 218410				8 240,00 €	8 240,00 €		488,87 €	488,87 €	7 751,13 €
215401	Matériel et outillage			7 715,30 €	7 715,30 €		952,56 €	952,56 €	6 762,74 €
218300	Matériel de bureau et informa			909,04 €	909,04 €		65,07 €	65,07 €	843,97 €
218410	Mobilier de cuisine			8 240,00 €	8 240,00 €		488,87 €	488,87 €	7 751,13 €
Total général				16 864,34 €	16 864,34 €		1 506,50 €	1 506,50 €	15 357,84 €

⊗ Travaux pris en charge par l'AURA

L'AURA a dû remplacer la fibre optique permettant la communication entre la caisse de la cafétéria et la caisse centrale ; la fibre existante avait été mal posée (non protégée par une gaine, absence de marquage, switchs obsolètes) et a été rompue par différents travaux exécutés au niveau du plafond de la salle du restaurant administratif. Son remplacement intégral (120 mètres de câble) a été effectué par la société AURANEXT pour un coût total de 4 982 €.

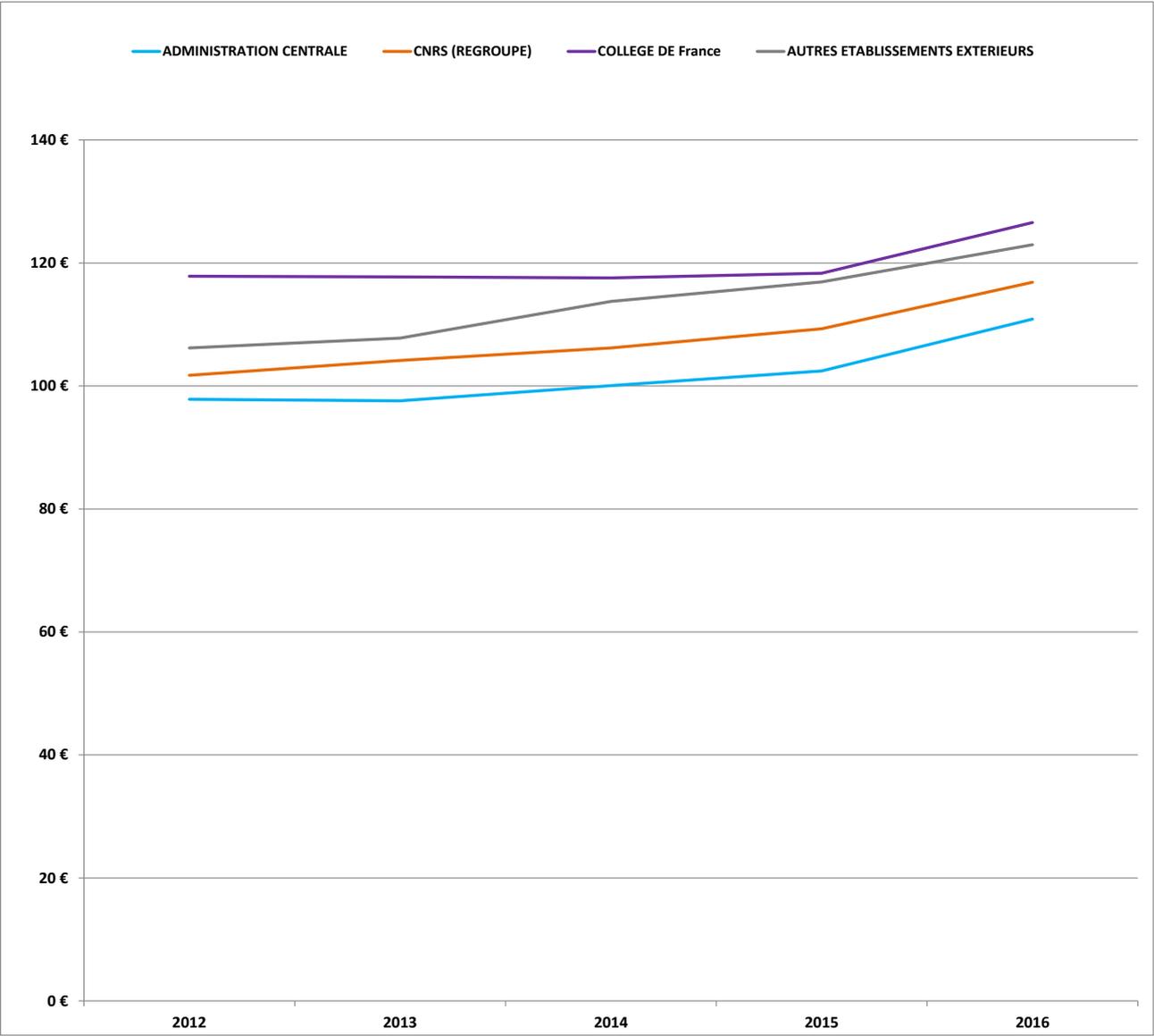
Les 2 subventions qui suivent sont issues du remboursement par les administrations de la différence entre le prix réel du plateau et le prix payé par l'utilisateur.

⊗ Evolution de l'investissement, des subventions depuis 2012 par groupe d'établissements conventionnés

Subvention en euro

ADMINISTRATION	2012	2013	2014	2015	2016
ADMINISTRATION CENTRALE	331 151	322 964	306 569	313 168	340 125
CNRS (REGROUPE)	256 004	246 092	250 876	255 044	260 695
COLLEGE DE France	134 247	120 935	130 088	134 110	154 522
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	287 278	266 734	337 131	362 547	325 226
	1 008 680	956 725	1 024 664	1 064 869	1 080 569

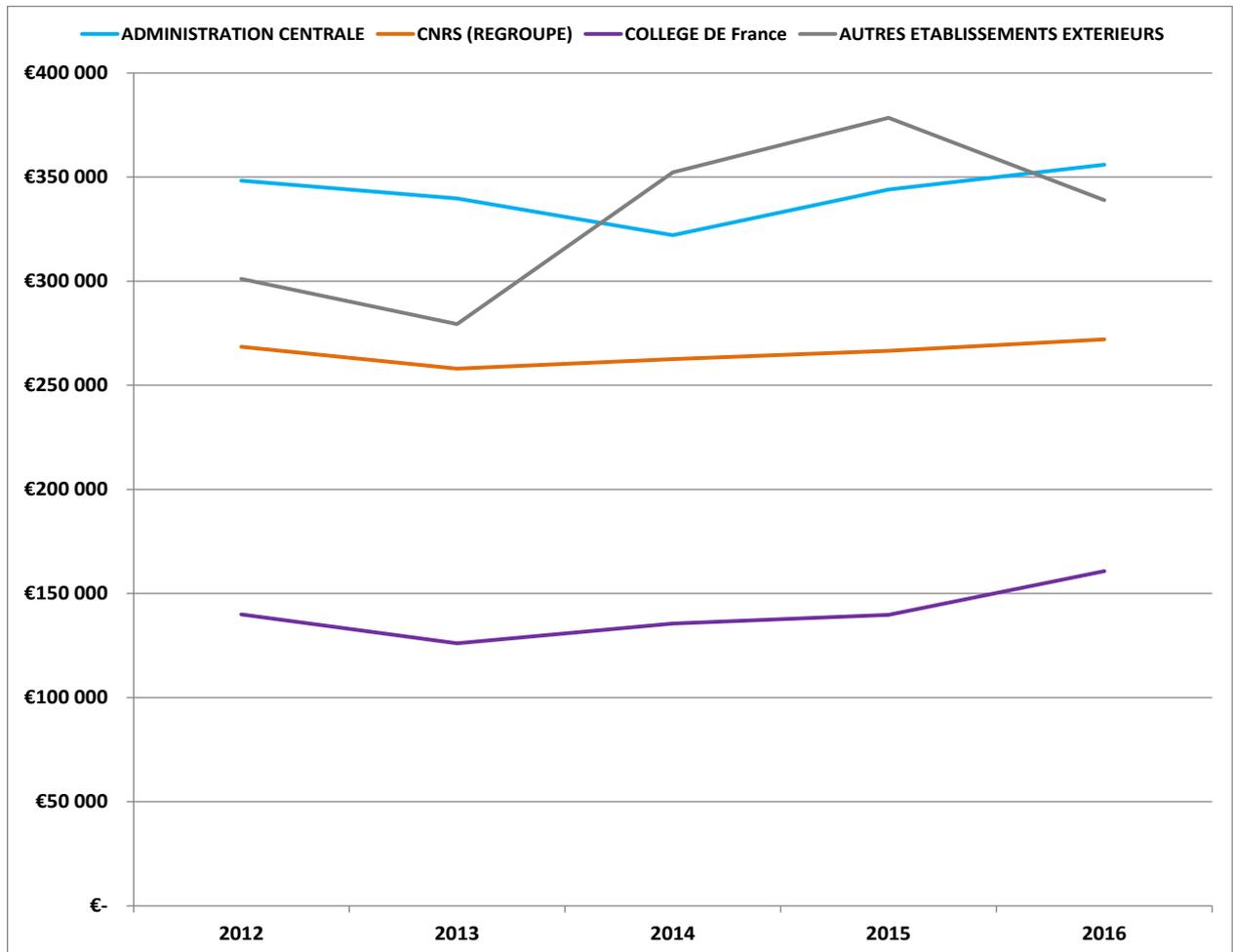
Evolution de la subvention moyenne mensuelle par usager de 2012 à 2016



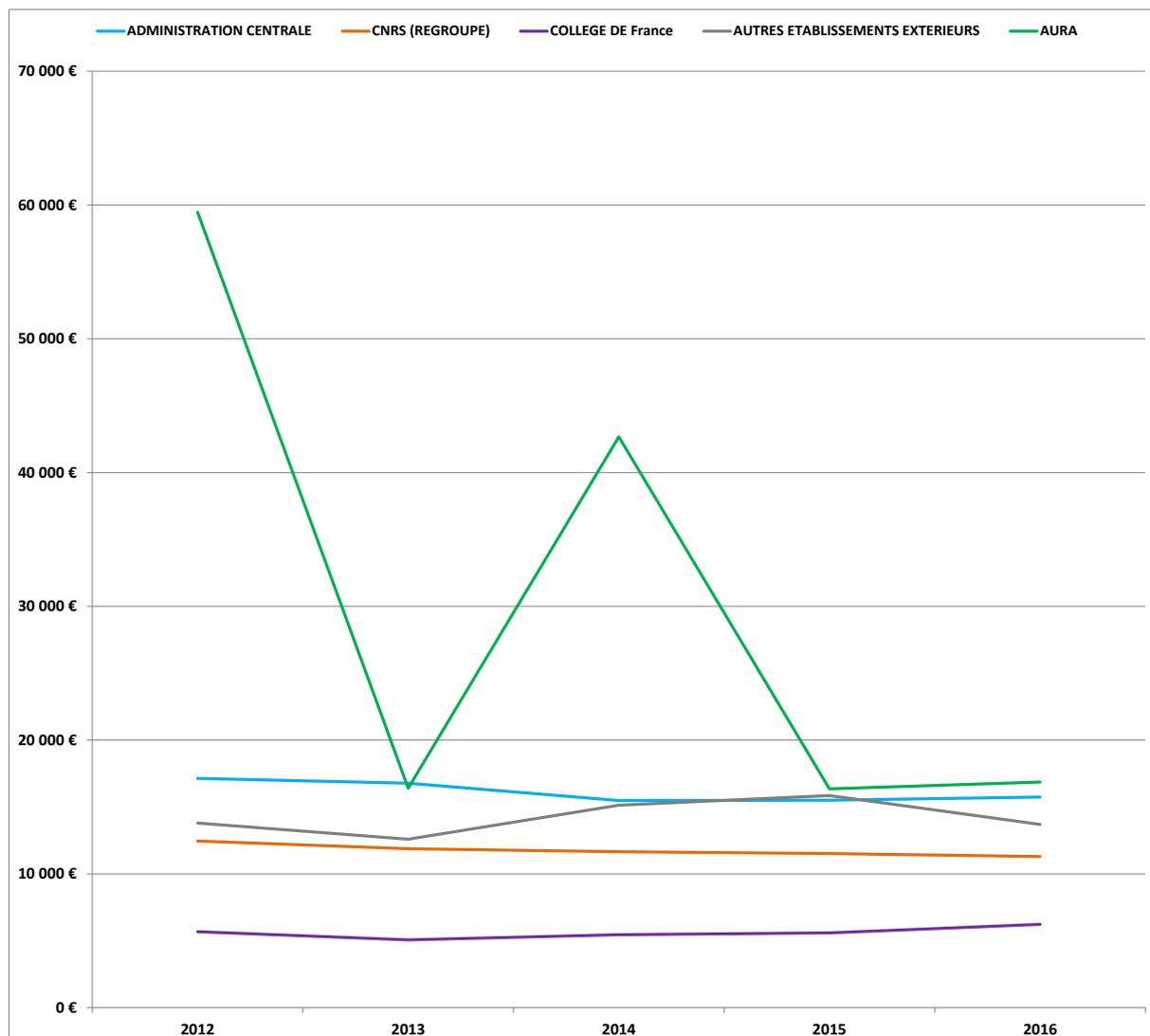
Investissement gros matériel (0,25€ par plateau) en euro

ADMINISTRATION	2012	2013	2014	2015	2016
ADMINISTRATION CENTRALE	17 137	16 777	15 486	15 507	15 744
CNRS (REGROUPE)	12 455	11 889	11 660	11 521	11 300
COLLEGE DE France	5 676	5 072	5 451	5 593	6 230
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	13 803	12 594	15 137	15 859	13 698
	49 070	46 332	47 734	48 478	46 971
ACHAT AURA	59 462	16 403	42 673	16 359	16 864

Evolution de l'investissement total de 2012 à 2016



Evolution de l'investissement « gros matériel » de 2012 à 2016



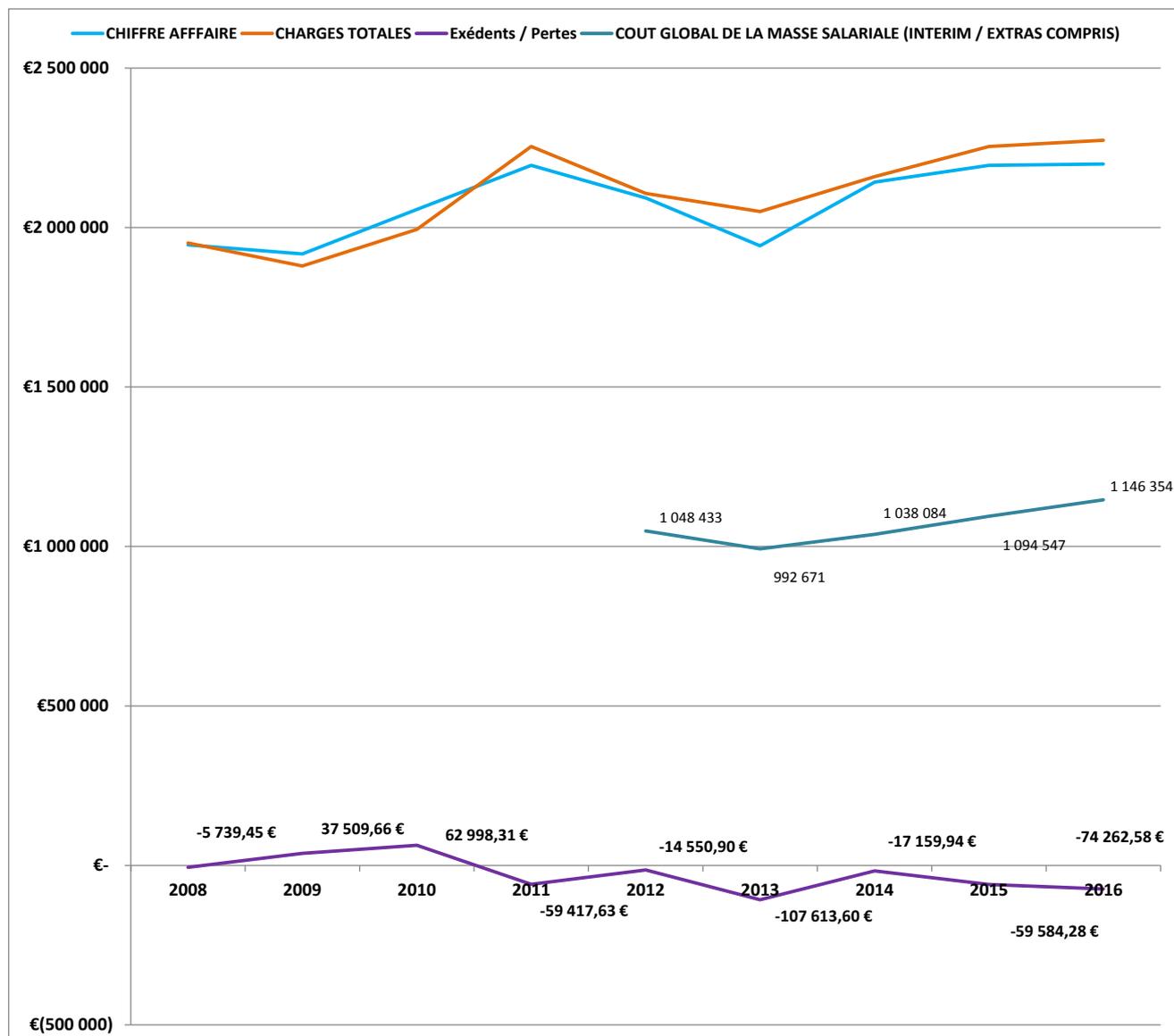
Autres investissements en euro en dehors du prix du plateau repas

ADMINISTRATION	2012	2013	2014	2015	2016
ADMINISTRATION CENTRALE					
	0	0	0	15 268 *	0
CNRS (REGROUPE)	0	0	0	0	0
COLLEGE DE France	0	0	0	0	0
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	0	0	0	0	0
	0	0	0	15 268 *	0

* remboursement du bac à graisse

Tableau très simple en lecture : les différentes administrations ne versent aucune subvention pour l'achat et la maintenance du matériel.

Chiffre d'affaire - coût global



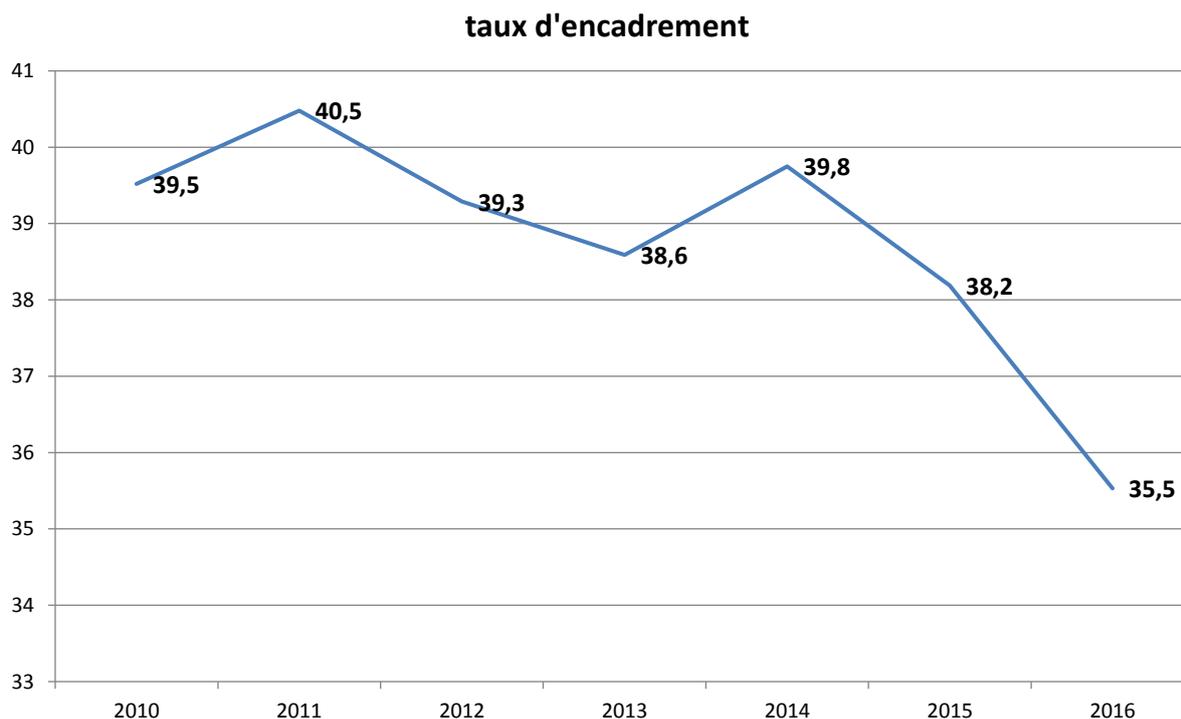
La situation financière s'est aggravée dès 2011, sans aucune alerte ni réflexion du CA (ou des administrations conventionnées) pour analyser et tenter de trouver des pistes d'amélioration ou de changement. Cette date coïncide avec le premier rapport d'inspection de la DDPP qui soulignait certaines non conformités majeures au niveau de la cuisine, resté sans effet.

V – Le personnel

- ⊙ Le personnel a suivi une formation de 3 jours en HACCP, fin 2016, formation obligatoire qui devra être renouvelée chaque année.
- ⊙ Les entretiens professionnels se déroulent depuis décembre 2016 : aucun entretien n'avait été effectué auparavant ! la rédaction des fiches de poste est en cours ; elles étaient inexistantes...
- ⊙ Les tenues sont désormais fournies et entretenues par la société INITIAL depuis mai 2017 (les tenues étaient entretenues par le personnel), malgré l'absence de vestiaires adéquats, en respect de la loi et du guide des bonnes pratiques en restauration collective. Ce nouveau service représente une charge supplémentaire pour l'AURA de 960€ TTC par mois.
- ⊙ Le taux d'absentéisme augmente : il était de 3,87% en 2014, 9,68 % en 2015, et atteint 10% en 2016 (maladie, autres absences...).
- ⊙ L'AURA doit faire face à un absentéisme rampant et à des absences longues pour raison médicale et maternité ; la mauvaise situation financière de l'AURA ne permet plus des

embauches à l'aveugle ou le remplacement systématique via des extras comme ce fut la pratique ces dernières années. L'AURA a donc fait appel à :

- des contrats aidés (CUI) (2 depuis janvier 2017 : plonge et magasin, et 1 depuis avril : comptabilité),
- des stagiaires en DUT GEA (2 en comptabilité pour la période avril-juin) : les 2 stagiaires vont poursuivre en CDD (jusqu'en juillet et septembre) ;
- Ⓢ Les départs : démission d'un plonge et fin d'un CDD de remplacement en plonge (sans embauche ou renouvellement du contrat) en 2016 ;
- Ⓢ Les futurs départ en retraite : la responsable cafétéria au 30 juin 2017 et un plonge en novembre 2017 ;
- Ⓢ Fin du contrat d'apprentissage en cuisine en septembre 2017.
- Ⓢ L'encadrement au niveau du restaurant administratif est élevé par rapport à d'autres restaurants collectifs : 1 salarié pour 35 convives en 2016 (1 pour 45 en moyenne).



VI – Les actions du bureau et les projets très hypothétiques

Depuis avril 2016, de nombreuses actions ont été mises en place par le nouveau bureau mais les projets sont nombreux...

Ⓢ Les actions

- modification des conditions de remplacement de la carte AURA : droit à un renouvellement gratuit par an et à partir du deuxième renouvellement dans l'année (perte sans motif...), le prix de la nouvelle carte a été abaissé à 6 euros au lieu de 16 euros ;
- versement de 689 euros à l'Institut Curie suite à l'opération « 1 euro pour une galette des rois achetée en janvier 2017 » ;
- visite d'autres restaurations collectives, mutualisation de certaines pratiques ;
- reconfiguration de la partie « fruits » au niveau des desserts pour une présentation plus attrayante et une meilleure fluidité du self ;
- mise en place d'une offre « condiments » (olives, oignons, sauces maison, cornichons...) ;
- nouvelle offre grillade : tous les jours steak haché bio, filet de poulet grillé et une pièce du boucher différente ; simplification de l'offre des entrées ;
- simplification de certaines tâches : passage aux sticks jetables pour les sauces, la moutarde, le sucre, le sel et le poivre ; les pots à eau ne sont plus remplis à l'avance et ne sont plus placés sur table

(respect des règles d'hygiène) ;

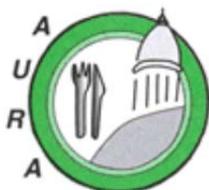
- communication améliorée entre les salariés en charge du service du self et de la cuisine pour le réassort des plats ;
- la priorité est portée sur le self et les usagers de l'AURA et plus sur la partie traiteur : les extras sont embauchés prioritairement pour la partie traiteur, priorité aux demandes de buffet venant de l'administration centrale, refus de buffet le week end et le soir (sauf administration centrale ou cabinet); ces décisions visent aussi à restreindre les heures supplémentaires ;
- installation de 3 tables à l'extérieur offertes par le fournisseur des surgelés ;
- rencontre avec le service médical du site Descartes pour travailler sur le plan alimentaire : introduction chaque jour de légumineuses contre les intolérances au gluten, de yaourts au soja contre les intolérances au lactose ;
- changement du fournisseur en boulangerie (baguettes coupées à volonté, 30 baguettes jetées par jour, pain de mauvaise qualité) : étude d'offres de plusieurs boulangeries du 5ème arrondissement avec comme cahier des charges, l'ouverture du lundi au vendredi, et la confection d'un pain individuel spécifique pour l'AURA. Le choix s'est porté pour un boulanger artisan situé à côté du ministère rue Monge et qui confectionne tous les jours 500 petits pains « Tradition » de 90 grammes cuits spécialement pour l'AURA, les pains pour les sandwichs du panier repas et les viennoiseries (croissants, pains au chocolat) pour la prestation « petit déjeuner » ; nous avons obtenu une remise de prix entre 20 et 30% ;
- recherche de nouveaux fournisseurs ;
- ouverture de la cafétéria de 8h45 à 10h30 et création du service cafétéria avec une responsable entièrement dédiée aux nouvelles activités : prestations petits déjeuners à 2 €, paniers repas servis uniquement à la cafétéria grâce à l'achat de 2 armoires réfrigérées dédiées...
- changement de la vaisselle de la cafétéria, du café, thé, chocolat (montée en gamme et en qualité), acquisition de nouvelles machines automatiques pour le chocolat et le café du matin et le café, le thé et le chocolat du midi, nouvelles prestations : capuccino, mocaccino... signature d'un contrat de 5 ans avec la brûlerie Caron ; ce contrat inclut les distributeurs automatiques pour lesquels l'AURA ne percevait que 12% sur les consommations chaudes (contrat non revu depuis 15 ans...) ; à partir du 1er janvier 2017, l'AURA perçoit 20% sur toutes les consommations : boissons et alimentaires ; implantation en juin 2017 d'un distributeur alimentaire en Tour GAMMA pour 2 ans ;
- fête de l'ASCL et de l'AURA en juin 2016 (renouvelée en 2017 : plusieurs repas spéciaux à thème, théâtre, chorale, danse de salon, exposition photo des salariés de l'AURA, tombola géante pour les usagers et les salariés, les lots ayant été offerts par les fournisseurs, prestation café chocolat thé par la brûlerie Caron, dégustation et présentation de leurs produits, musique à la cafétéria...
- repas de Noël revisité et testé 1 mois auparavant par 10 collègues de l'administration centrale tirés au sort ; exposition sur le thé café chocolat du XVIIIème siècle à nos jours, tombola avec questions sur l'exposition ; installation d'un sapin dans la salle de restauration ;
- ouverture du restaurant et de la cafétéria aux produits de qualité issus des lycées agricoles publics (huîtres, boutique des lycées agricoles...) ; rédaction de 2 conventions distinctes pour l'accueil d'exposants et d'artistes ;
- sollicitation des usagers de l'administration centrale via une enquête dans le choix de l'offre alimentaire des distributeurs automatiques (courant février-mars 2017) ;
- suivi des travaux.

Les projets (liste non exhaustive)

- les travaux : l'état de vétusté de l'AURA nécessite de détruire la cuisine et de la reconstruire une cuisine du XXIème siècle connectée respectant les règles d'hygiène, permettant d'améliorer les conditions de travail et donnant à l'utilisateur une plus grande liberté de choix et de circulation ; les travaux se dérouleront au cours du 2ème trimestre 2018 (date approximative) et dureront au moins 8 mois. La première esquisse prévoit le réaménagement de la partie service du restaurant administratif en îlots rendant plus fluide la circulation ; la cuisine est intégralement repensée avec une légumerie, une zone de décartonnage, une chambre froide, des vestiaires à l'entrée de la cuisine pour les personnels... (toutes ces zones sont actuellement inexistantes ou ne respectant pas la législation). La salle du restaurant administratif sera repensée avec comme cahier des charges le traitement du bruit et de la hauteur de la salle, la création de cloisons mobiles...
- proposer une solution de remplacement alimentaire pendant les travaux ;
- développer la cafétéria : panier repas à repenser et à développer, plats froids à emporter, point presse, vente de pain, de pâtisseries maison, installation d'une télévision, accueil d'expositions, organiser l'expression directe des agents, ouvrir la cafétéria en dehors des heures réservées à l'AURA,

installation d'une borne wifi pour permettre de travailler, communiquer...

- inviter des usagers de l'administration centrale à tester de nouvelles prestations : repas à thème, nouvelle offre sandwiches, repas froid, pâtisseries proposées à la vente...
- créer un comité des usagers ;
- revoir la carte des prestations extérieures, son fonctionnement, l'espace « traiteur et buffet », l'offre et les tarifs du service buffet ; travail en collaboration avec les directions du site Descartes ;
- effectuer une évaluation des prestations « traiteur et buffet » auprès des différents clients ;
- ouvrir les salles de l'AURA toute la journée afin de les rendre multi services : lieu de travail collectif, de détente, d'échange...
- **mutualiser les moyens, les locaux et les personnels de l'ASCL et de l'AURA afin de développer une vraie politique cohérente associative sur le champ large de la qualité de vie au travail des personnels du MESRI ;**
- installer davantage de tables dehors, des transats, des tables de jeu, babyfoot, table de ping pong ;
- création d'un potager (épices...)
- mise en place du tri sélectif et du traitement des déchets ;
- rencontre avec des associations pour récupérer des denrées non consommées et consommables afin d'éviter de les jeter ;
- travailler le plan alimentaire, introduire un menu végétarien (en cours), proposer du self-service au niveau des entrées et des desserts ;
- construction d'un vrai SIRH ASCL-AURA avec un seul et unique référentiel ;
- construction d'un SI tourné vers l'utilisateur : site internet, site de paiement en ligne, site de commande, site de demande de carte ASCL-AURA, construction d'une base de données des usagers optimisée et interfacée avec les SI de l'administration centrale et des autres établissements conventionnés, création d'une multiscarte (compatible smartphone ...)
- dématérialisation de certaines tâches administratives : commandes, suivi des stocks, des allergènes, des fiches techniques, logiciel comptable ;
- prospecter et recevoir des sociétés spécialisées en caisse numérique pour remplacer le système actuel obsolète et non sécurisé.



**ASSOCIATION DES USAGERS
DU RESTAURANT ADMINISTRATIF
DU DOMAINE DE LA MONTAGNE SAINTE-GENEVIEVE**

RAPPORT GESTION - Exercice 2016 – juin 2017

Mesdames, Messieurs,

Conformément à l'article 9 des statuts de l'association, je vous prie de trouver ci-après le rapport sur la gestion financière de l'association AURA concernant l'exercice 2016.

Les comptes que je vous présente ont été certifiés réguliers et sincères par le commissaire aux comptes de l'association, M. PISZCZEK, inscrit auprès de la Cour d'Appel d'Amiens.

L'exercice d'une durée de 12 mois recouvre la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2016.

Le rapport de gestion retrace :

1. Les résultats de la gestion de l'exercice 2016
2. La situation patrimoniale de l'association au 31 décembre 2016
3. Les observations à propos de la trésorerie
4. La proposition d'affectation du résultat 2016

1- LE COMPTE DE RESULTAT

A la clôture de l'exercice 2016, les principaux indicateurs financiers sont les suivants :

- Montant total des produits : 2 199 004€, en hausse de 0,20 % par rapport à 2015
dont 2 016 990 € de chiffre d'affaires
- Montant total des charges : 2 273 267€, en hausse de 0,85% par rapport à 2015
- Résultat net comptable : déficit de **-74 263 €**
Pour rappel en 2015, la perte s'élevait à **-59 584 €**.

Le déficit de l'exercice est le cumul du résultat d'exploitation (- 126 771 €), du résultat financier (13 116 €), du résultat exceptionnel (39 392 €).

LES PRODUITS :

Le chiffre d'affaires qui s'élève à **2 016 990 €** comprend notamment les recettes des repas consommés au self, de la cafétéria, du restaurant auxquelles s'ajoutent celles plus occasionnelles des cocktails organisés par les services du ministère ou par les organisateurs des colloques se déroulant sur le site. Ces différents postes se ventilent de la manière suivante :

- **Les recettes des repas servis au self** pour un montant de **793 373 €** (en baisse de 2.54% par rapport à 2015) et une fréquentation de 191 411 rationnaires servis sur 251 jours ouvrables, correspondant à 7 210 repas en moins par rapport à 2015, malgré 3 jours ouvrables de plus. Les boissons servies au self ont généré un produit de 6 285 €, en baisse de 15,83% par rapport à 2015 (7 467 €).
- **Les subventions d'équilibre versées** par les administrations sous convention avec l'AURA pour un montant de **841 421 €**. Celles-ci couvrent la part du plateau qui n'est pas prise en charge par le rationnaire. Le prix du plateau est passé de 9.90 € TTC à 10.25 € TTC à compter du 1^{er} février 2016, suite au vote en conseil d'administration.
- **Les recettes du restaurant** pour un montant de **320 715 €**. En progression de 4.36% (13 385 €) par rapport à 2015.
- **Les recettes de la cafétéria** pour un montant de **46 918€** (-50 131 €). Elles baissent de 6,41% par rapport à l'exercice 2015 confirmant ainsi la tendance baissière de ces recettes.
- **Les recettes des badges** ont baissé de 34,83% passant de 4 266€ en 2015 à **2 780€** ; suite à la décision du CA de baisser le prix de ces badges.
- Les autres composantes du chiffre d'affaires n'appellent pas de commentaires particuliers.

Hors chiffre d'affaires, le montant de la subvention interministérielle est de **108 065 €**. Son versement est lié à des critères réglementaires. A cela s'ajoute une subvention d'exploitation de **1 600€**.

Les produits financiers s'élèvent à **13 116 €**, en baisse de 13.27% par rapport à 2015. Ils proviennent des revenus des placements divers. Le montant de cette rubrique dépend des taux d'intérêt servis par les organismes financiers.

Les produits exceptionnels s'élèvent à **40 222 €**, montant qui correspond à la quote-part de la subvention d'équipement inscrite au compte de résultat.

LES CHARGES :

L'ensemble des charges de l'exercice 2016 s'élève à **2 273 267 €** dont 2 272 437 € de charges d'exploitation et une charge exceptionnelle d'un montant de 830 €. Elles sont en baisse de 1.54% par rapport à l'exercice 2015. Il n'y a pas de charges financières.

Les postes les plus importants intéressent les dépenses de personnel et les achats de denrées.

- **Pour le personnel**, les dépenses s'élèvent à **1 025 905 €**, en progression de **8.36%** par rapport à 2015. Cette hausse correspond à hauteur de 41% à l'embauche d'un cuisinier, de 20% à différentes augmentations salariales, de 4% au coût de la mutuelle, de 7% à l'engagement d'un apprenti, de 14% aux différents soldes de tout compte, les 14% restants concernent l'augmentation des charges sociales.
- Ce poste correspond à 45% du total des charges de l'exercice, alors qu'il était de 42% en un an plutôt.
- Les effectifs de l'AURA étaient au 31 décembre 2016 de 24 salariés dont 23 en CDI, 1 en CDD. **Les 5 plus fortes rémunérations brutes versées par l'Aura s'élèvent à 206 732 €.**
- **Les dépenses de personnel intérimaire** s'établissent à **120 450 €**, en baisse de 18.48% par rapport à 2015.
- Les honoraires du commissaire aux comptes et du cabinet comptable se sont élevés à un montant global de 13 995 €, les honoraires d'avocat pour un montant de 2 100 €.
- **Les approvisionnements en denrées et boissons** s'élèvent à **737 940 €**, en baisse de 2.51% par rapport à l'exercice 2015. Ce poste représente près du tiers des charges (32,46%), soit un ratio de 3,06 un peu moins élevé qu'en 2015.
- Les autres approvisionnements sont constitués de fournitures jetables d'un montant de **39 275€** (en hausse de 10%) et de produits d'entretien pour **15 433€** (+ 18%).
- Les autres charges significatives concernent le nettoyage des locaux pour un montant de **115 673 €** ; l'entretien, la réparation et la maintenance des équipements pour un montant de 71 450 €. Le poste « blanchissage » d'un montant de **15 453 €** est en baisse par rapport à 2015 (15,65%). Les frais bancaires et assimilés sont de **4 066€** (+9.71%) en 2016.
- **La dotation aux amortissements de l'exercice 2016** est calculée pour un montant de **38 602 €**, Il s'agit d'une charge calculée destinée à couvrir la dépréciation des matériels et qui ne donne pas lieu à décaissement.
- **Les impôts et taxes** (taxe apprentissage et participation employeur à la formation) pour l'année 2016 se sont élevés à **16 378 €** (+3.56%) rapport à l'exercice 2015.

2- LE BILAN

Le total du bilan pour l'exercice clos au 31 décembre 2016 est de **1 250 632 €**. Le bilan correspond à l'état des ressources dont dispose l'Aura et des moyens mis en œuvre.

L'ACTIF :

Le montant des immobilisations nettes est de **193 502 €**, soit essentiellement la valeur des équipements et matériels de production pour la cuisine.

Les immobilisations financières d'un montant de **57 877 €** concernent une avance obligatoire faite par les employeurs au groupement interprofessionnel pour la construction (GIC). Les

remboursements débutent 20 ans après et ne produisent pas d'intérêt. Le remboursement 2016 est donc égal au versement de 1996, soit 2 737 €.

Les approvisionnements stockés en magasin représentent une valeur de **33 551 €** après travaux d'inventaire. Les créances clients sont inscrites pour **185 169 €** au titre des versements dus à la clôture de l'exercice par les administrations et organismes signataires d'une convention avec l'AURA et autres clients exceptionnels.

La trésorerie de l'AURA à la fin de l'exercice 2016 est constituée de valeurs mobilières pour **564 034 €** et de disponibilités pour **246 514 €**.

LE PASSIF :

A la clôture de l'exercice 2016, **les fonds associatifs** (équivalents aux fonds propres) de l'AURA s'élèvent à **877 609 €** après constatation du résultat de l'exercice **(-74 263€)** et de la progression de la subvention d'investissement d'un montant de 6 749 €.

L'association n'a pas constitué de provisions pour risques et charges.

L'association n'a pas contracté d'endettement auprès des établissements financiers.

Les dettes fournisseurs, fiscales et sociales ne donnent pas lieu à observations particulières et, à ce jour, sont réglées.

Les avances et acomptes sur commandes en cours correspondent au cumul des montants disponibles sur les badges des adhérents **(74 319 €)**.

3- INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Je communique à l'assemblée générale des adhérents et aux membres du conseil d'administration les informations suivantes :

➤ Sur les méthodes comptables

La comptabilité de l'association est conforme au règlement n° 99-01 du 16 février 1999 du comité de la réglementation comptable homologué par l'arrêté ministériel du 8 avril 1999.

Comme toute association à but non lucratif percevant un montant de subvention supérieur à 153 000 €, les comptes de l'AURA sont certifiés par un commissaire aux comptes.

➤ Sur la gestion financière et l'activité 2016

Le résultat net comptable de l'association est déficitaire de 74 263 €, soit un déficit supérieur à celui de l'exercice 2015. Il s'explique en majeure partie par une progression des charges (0.85%) plus importante que celle des produits (0.20%), notamment avec l'augmentation des frais du personnel d'un montant de **78 117 €** supérieur à celui de

l'exercice 2015. La progression est presque identique à celle de l'année dernière, soit 78 200 €.

L'Aura devra prendre les mesures nécessaires au bon ajustement de ce poste à son activité.

En 2016, le nombre de rationnaires constaté est en baisse de 3.6% : 7 210 convives en moins, principalement en raison du départ d'un certain nombre de conventionnés.

Le nombre moyen quotidien de couverts servis atteint cette année 763 couverts, soit 28 usagers journaliers de moins que l'an dernier avec trois journées d'ouverture en plus.

L'activité de la prestation annexe progresse de 4.36% et représente 15% du chiffre d'affaires. Le bon équilibre entre charges et produits d'exploitation réside bien dans une fréquentation journalière du self à son optimum et une relative importante activité des prestations annexes qui généraient dix ans plus tôt 467 000 € de chiffres d'affaires contre 320 715 € en 2016.

Le fonds de roulement net au 31 décembre 2016 est de 684 107 € et recouvre un peu moins de 4 mois d'exploitation.

La capacité d'autofinancement 2016 est de -75 053 €.

L'AURA est assujettie partiellement au régime de l'impôt sur les sociétés. Le résultat fiscal de l'exercice est déficitaire de 11 933 €, lequel est reportable sur les résultats futurs et vient s'ajouter aux déficits fiscaux antérieurs d'un montant de 60 046 €. Le total des déficits à imputer sur les exercices postérieurs est donc de 71 979 €. L'association percevra un crédit d'impôt compétitivité emploi de 5 845 € (CICE) correspondant à 6% des salaires bruts dans la limite de 2,5 fois le smic.

➤ ***Sur les événements passés***

En juillet 2016, les analyses d'eau froides réalisées comme chaque année sur le site de Descartes se sont soldées par des prélèvements en anomalie dont un point concernant l'Aura. Cette opération « d'eau non potable » a engendré un coût de 3 527€ pour L'Aura

➤ ***Sur les évènements postérieurs à la clôture des comptes***

Sur les 4 premiers mois de 2017,

- le chiffre d'affaires cumulé du restaurant s'élève à 142 983 € (contre 172 751€ pour la même période de 2016);
- le déficit cumulé, à fin avril 2017, est de - 37 782€ (contre -16 021 en 2016).
- le nombre moyen quotidien de couverts servis est de 790 couverts.
- Le nombre de couverts, à fin avril, est 66 353, enregistrant une baisse de -4 147, confirmant ainsi la tendance baissière de 2016.

Cette baisse a plusieurs origines, en particulier depuis janvier 2017, le déménagement de 80 collègues de la DGEIP-DGRI de l'administration centrale sur le site Gamma, Gare de Lyon

pour une durée de 2 ans suite à la démolition-reconstruction du bâtiment Langevin. Les autres causes sont celles déjà relevées précédemment telles la baisse d'effectifs dans certains établissements, l'ouverture de nouvelle restauration collective dans les universités, le changement des pratiques alimentaires des collègues : restauration individuelle en hausse (dans les bureaux), restauration à l'extérieur (le 5ème arrondissement regorge d'offres de toute nature), queue importante au niveau de l'AURA, qualité et choix proposés par l'AURA irréguliers, vétusté des locaux, salle de réfectoire peu attractive...

➤ ***Sur les perspectives en termes d'activité et de situation financière***

Du point de vue financier, l'Aura a entamé une phase relativement critique suite à la baisse du chiffre d'affaires d'un côté et à la progression importante des charges de personnel de l'autre. Cela s'explique notamment par la hausse du taux d'absentéisme (+ 10% en 2016), le recrutement d'un nouveau cuisinier, le coût des soldes de tout compte engendrés par les départs, les augmentations diverses (Grilles des salaires et avancement de certains salariés), la confirmation du poste d'apprenti et la hausse significative de diverses charges sociales.

Il est donc urgent de prendre les dispositions nécessaires pour redresser la situation, et de réfléchir concrètement à l'impact financier de la fermeture de l'Aura pendant les travaux.

➤ ***Approbation du rapport et affectation du résultat 2016***

Il vous est proposé, Mesdames, Messieurs, d'approuver le présent rapport et de couvrir le résultat déficitaire de l'exercice 2016, soit 74 263 €, par les fonds associatifs.

M. MERRARI
Trésorier de L'Aura

FID'AUDIT SAS

COMMISSAIRE AUX COMPTES

MICHEL PISZCZEK
363 RUE DE LA REPUBLIQUE
02200 VILLENEUVE SAINT GERMAIN
Tél : 03 23 59 94 00
Fax : 03 23 59 94 01

**ASSOCIATION DES USAGERS DU RESTAURANT ADMINISTRATIF
DOMAINE DE LA MONTAGNE SAINTE-GENEVIEVE**

1, RUE DESCARTES

75231 PARIS CEDEX 05

-

RAPPORT DU COMMISSAIRE AUX COMPTES

COMPTES ANNUELS DE L'EXERCICE CLOS LE 31 DECEMBRE 2016

SOCIETE DE COMMISSARIAT AUX COMPTES

INSCRITE SUR LA LISTE DES COMMISSAIRES AUX COMPTES DE LA REGION D'AMIENS

Siège social : 363 rue de la République 02200 VILLENEUVE SAINT GERMAIN

SAS au capital de 46 000 € - RCS SOISSONS B 793 774 977 - Numéro intracommunautaire FR 66 793774977

RAPPORT DU COMMISSAIRE AUX COMPTES

COMPTES ANNUELS DE L'EXERCICE CLOS LE 31 DECEMBRE 2016

Mesdames, Messieurs,

En exécution de la mission qui nous a été confiée par votre Assemblée Générale, nous vous présentons notre rapport relatif à l'exercice clos le 31 Décembre 2016 sur :

- Le contrôle des comptes annuels de l'**Association des Usagers du Restaurant Administratif du Domaine de la Montagne Sainte-Geneviève** tels qu'ils sont joints au présent rapport,
- La justification de nos appréciations,
- Les vérifications et informations spécifiques prévues par la Loi,

Les comptes annuels ont été arrêtés par votre Conseil d'Administration. Il nous appartient, sur la base de notre audit, d'exprimer une opinion sur ces comptes.

I - OPINION SUR LES COMPTES ANNUELS

Nous avons effectué notre audit selon les normes d'exercice professionnel applicables en France ; ces normes requièrent la mise en oeuvre de diligences permettant d'obtenir l'assurance raisonnable que les comptes annuels ne comportent pas d'anomalies significatives. Un audit consiste à vérifier, par sondages ou au moyen d'autres méthodes de sélection, les éléments justifiant des montants et informations figurant dans les comptes annuels. Il consiste également à apprécier les principes comptables suivis, les estimations significatives retenues et la présentation d'ensemble des comptes. Nous estimons que les éléments que nous avons collectés sont suffisants et appropriés pour fonder notre opinion.

Nous certifions que les comptes annuels sont, au regard des règles et principes comptables français, réguliers et sincères et donnent une image fidèle du résultat des opérations de l'exercice écoulé ainsi que de la situation financière et du patrimoine de l'Association à la fin de cet exercice.

II – JUSTIFICATION DES APPRECIATIONS

En application des dispositions de l'Article 823.9 du Code de Commerce relatives à la justification de nos appréciations, nous portons à votre connaissance les éléments suivants :

Nous nous sommes assuré que les opérations non lucratives (activité du self) demeurent significativement prépondérantes.

En effet, la partie restaurant ne représente que 14.9 % du « total des produits d'exploitation ». Il s'agit d'un secteur distinct d'activité qui fait l'objet d'une déclaration fiscale particulière reprenant une quote-part des comptes de charges concernés.

Le résultat fiscal de l'exercice 2016 se solde par un déficit de 11 933 Euros contre 10 394 Euros en 2015. Il n'a donc pas généré d'Impôt sur les Sociétés.

Les appréciations ainsi portées s'inscrivent dans le cadre de notre démarche d'audit des comptes annuels, pris dans leur ensemble, et ont donc contribué à la formation de notre opinion exprimée dans la première partie de ce rapport.

III – VERIFICATIONS ET INFORMATIONS SPECIFIQUES

Nous avons également procédé, conformément aux normes d'exercice professionnel applicables en France, aux vérifications spécifiques prévues par la Loi.

Nous n'avons pas d'observation à formuler sur la sincérité et la concordance avec les comptes annuels des informations données dans le rapport de gestion du Conseil d'Administration et dans les documents adressés aux membres de l'Association sur la situation financière et les comptes annuels.

Fait à Soissons,
Le 5 juin 2017

Michel PISZCZEK

