

# Association des Usagers du Restaurant Administratif 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 2017 - 6 juillet 2018

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. C'est aussi l'occasion de remercier toutes les personnes qui participent au rayonnement de cette association, salarié.e.s et membres du conseil d'administration.

### I – Préambule

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

Le bureau a été élargi à MAGNE JEAN-MICHEL, DGESEP, SALOME CHRISTINE, DGESEP et CARTON STEPHANE, DGESEP. L'ensemble des membres du bureau élargi travaille en collectif en fonction du peu de disponibilité dont elle dispose. **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 et ne disposent d'aucune décharge pour mener à bien leurs missions. Ceci n'est absolument pas le cas d'autre association dépendant de l'administration centrale du MEN et du MESRI.**

L'année 2017 a été marquée par la confirmation, au cours du premier trimestre, d'une association en difficulté financière et obsolète (10 ans de retard) sur de très nombreux plans : cuisine vétuste et mal entretenue, plan alimentaire non adapté, matériels à renouveler ou à acquérir, non-respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, 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 partagée par les différentes gouvernances de l'AURA (bureau du CA, gérance) 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.

Lors de l'AG de 2017, les premiers éléments factuels avaient été présentés. Le déficit important (plus de 160 000 euros en juin 2017) et l'absence de propositions concrètes de la part de la direction, afin d'endiguer la situation, ont confirmé le bureau dans l'obligation de changements majeurs. Pour ce faire, une expertise métier et RH était indispensable : quel est l'état réel de l'AURA et peut-on sauver une gestion directe et par quels leviers ?

2 audits ont donc été réalisés de septembre 2017 à janvier 2018 :

- un audit à 360° mené par le cabinet ID Restauration
- un audit RH mené par le cabinet ANTHEA

Les résultats ont été présentés aux membres du bureau fin janvier 2018.

La synthèse des indicateurs principaux est sans appel : l'AURA est dans une situation critique pouvant mettre en danger salariés et usagers.

Le bureau de l'AURA a pris ses responsabilités qui lui incombent exclusivement, en collaboration avec les salariés.

Une organisation syndicale a protesté par voie d'affichage et de mémo contre ce qui est appelé un "plan social au sein de l'AURA".

Il est également reproché une "discrimination syndicale manifeste", infraction pénalement répréhensible.

L'Association est donc contrainte de répondre brièvement à ce qui s'apparente à un faux procès.

Tout d'abord, il n'y a pas de plan social à l'AURA.

Face à des exercices plusieurs fois déficitaires, au regard de postes inadaptés, d'absence de qualifications requises désorganisant et rendant pénible le travail quotidien des salariés, suite aux demandes urgentes de l'encadrement de l'équipe production et administrative de l'AURA d'agir, des mesures immédiates décidées collectivement (salariés, bureau) devaient être prises afin de sauvegarder l'Association, de permettre aux salariés de pouvoir évoluer, d'acquérir de nouvelles compétences, de travailler dans une ambiance sereine et calme, au sein d'une équipe respectueuse de chacun et solidaire, de lancer une nouvelle démarche de restaurant écoresponsable basée sur un management participatif, sur une restauration de qualité, sécurisée, favorisant les fournisseurs labellisés, bio, français et les circuits courts et de proximité.

Il a donc été envisagé plusieurs suppressions de postes ainsi que la fin d'un usage dénommé "Protocole d'accord" parfaitement déconnecté des réalités de la situation financière de l'Association et d'une restauration collective devant respecter la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité et de conditions de travail.

La procédure, menée selon les formes de la loi, a été envisagée dès le mois de mars dernier.

Le Délégué du Personnel a été consulté et il n'a formulé aucune observation, ni sur le nombre de licenciement envisagé, ni sur l'usage dénoncé, ni sur les critères applicables aux licenciements.

L'usage dénommé "protocole d'accord" a été dénoncé dans les formes requises et cette dénonciation n'a fait, à ce jour, l'objet d'aucune contestation.

Enfin, contrairement à ce qui est avancé, aucun salarié n'a constitué de section syndicale, ni avant, ni pendant la procédure. Le seul salarié, dont l'appartenance syndicale est connue de l'employeur en tant que délégué du personnel, a fait l'objet d'une proposition de reclassement sur un autre poste aux mêmes conditions que son contrat actuel, proposition qu'il a refusée.

L'Association ne fera pas d'autres commentaires mais entendait rétablir la vérité face à des faits avancés faux, des éléments chiffrés inexacts et obsolètes.

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

Cette partie reprend les conclusions du rapport de gestion 2017.

### ● Gestion financière 2017

Le résultat net comptable de l'association **est déficitaire de 194 572€**, soit un déficit nettement supérieur à celui de l'exercice 2016. Il s'explique en majeure partie par une baisse des produits qui atteignent 2 039 640€ (7% de baisse).

L'ensemble des charges de l'exercice 2017 s'élève à 2 234 212 € **les frais du personnel qui atteignent 1 037 656 €** supérieur à celui de l'exercice 2016. Ce poste correspond à 46,5% du total des charges de l'exercice, alors qu'il était de 45,1% un an plutôt.

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

La capacité d'autofinancement 2017 est de -202 171,41 €.

Du point de vue financier, l'Aura traverse une phase critique, débutée en 2011, suite à la baisse du chiffre d'affaires d'un côté et à la progression importante des charges de l'autre.

Il est donc urgent de prendre les dispositions nécessaires pour redresser la situation.

### ● Prix du plateau repas

2 tarifs sont pratiqués depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2017 et 1<sup>er</sup> janvier 2018 :

- ✓ 10,47 euros TTC pour l'administration centrale
- ✓ 11,25 euros TTC pour les autres organismes conventionnés.

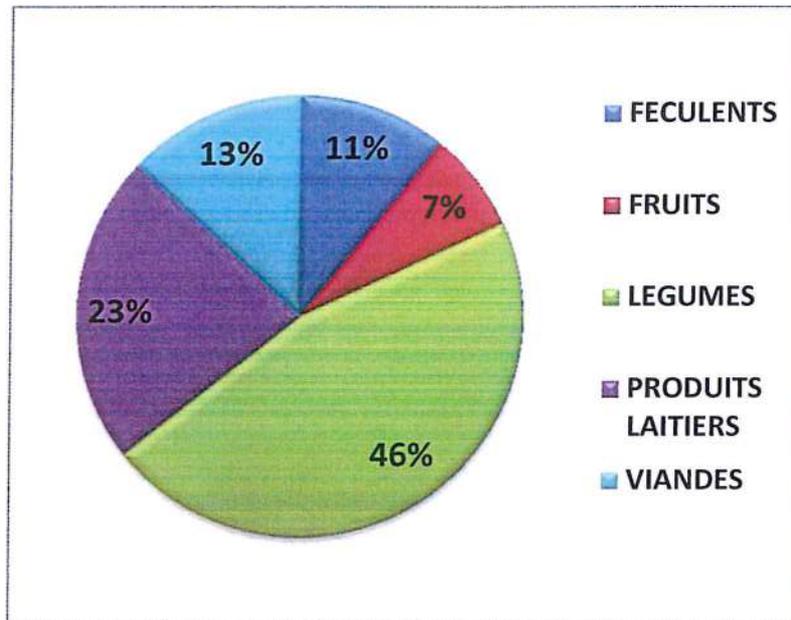
Cette différenciation de prix est due au fait que l'administration centrale pourvoit les locaux et est censée les entretenir, ce qui n'est pas le cas des autres établissements.

## ⊙ Poids du bio

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 est en cours de partenariat avec la société Proxidélíce, spécialisée dans la commercialisation de produits bio et végétariens favorisant les circuits court et de proximité.

Répartition des achats de denrées bio en 2017



## III – Evolution de la fréquentation

En 2017, le nombre de rationnaires constaté **est en baisse de 6% : 11 141 couverts en moins**, principalement en raison du départ d'un certain nombre de conventionnés.

**Le nombre moyen quotidien de couverts servis atteint cette année 719 couverts**, soit 45 usagers journaliers de moins que l'an dernier avec 4 journées de fermeture en plus.

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 qui peut paraître 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 2017

ADMINISTRATION	janv-17	févr-17	mars-17	avr-17	mai-17	juin-17	juil-17	août-17	sept-17	oct-17	nov-17	déc-17	TOTAL
ADMINISTRATION CENTRALE	6350	5 439	5 680	4 076	4 677	5 918	4 005	2 831	5 054	4 623	4 906	3 880	56 439
CNRS (REGROUPE)	4 436	3 764	4 860	3 655	3 568	3717	3 388	2 989	3 998	3 921	4 033	3 180	45 509
COLLEGE DE France	2 194	2 001	2 493	2 073	2 208	2 341	1 929	1 359	1 907	1 989	2 129	1 690	24 323
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	5 131	4 663	5 474	4 054	4 527	4 566	4 148	2 766	4 640	4 791	4 970	3 999	53 729
	18111	15 877	18 507	13 858	14 980	15 542	13 470	9 945	15 599	15 324	16 038	12 749	180 000

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	16 504	12 902	191 141

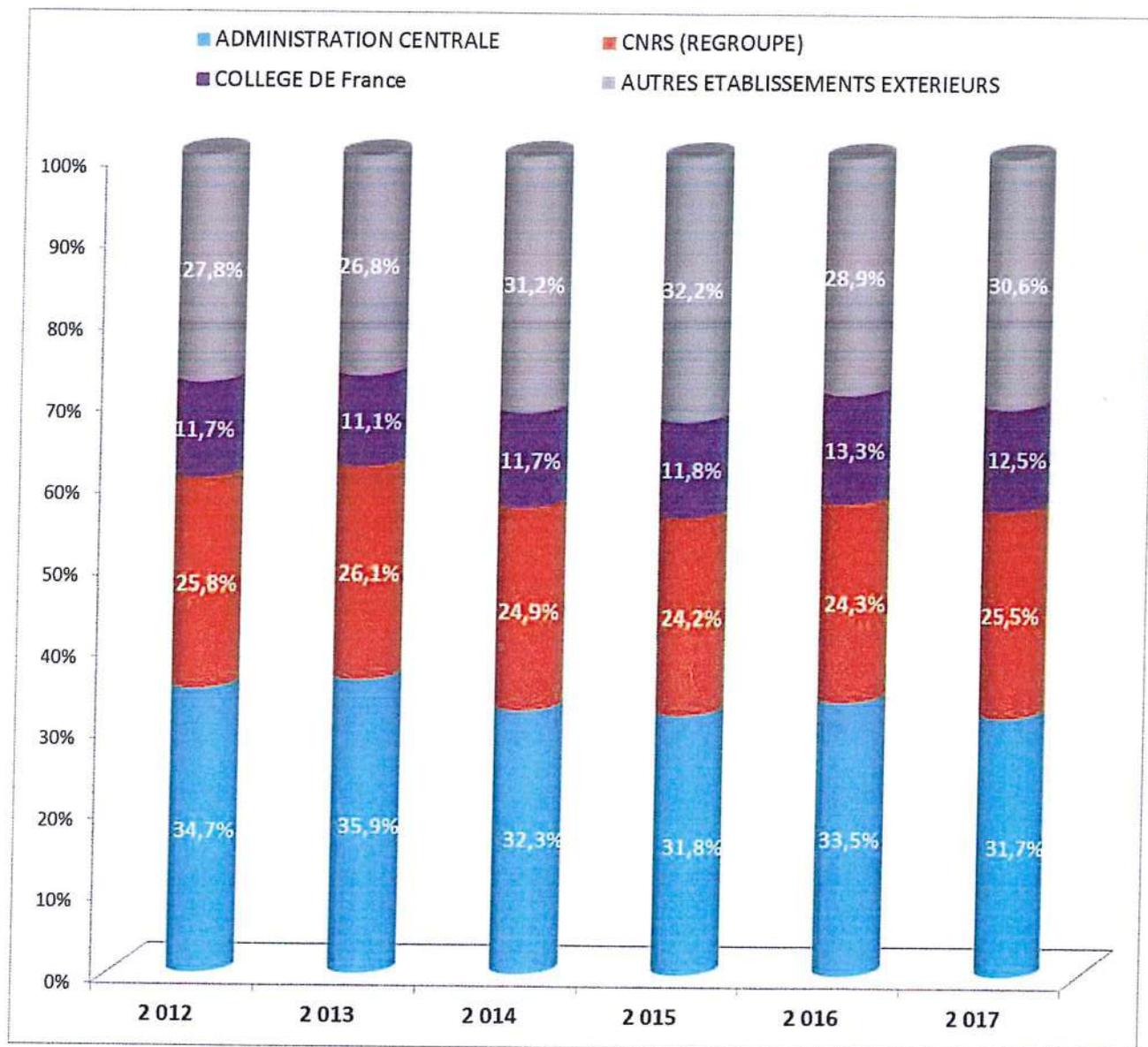
	janv-15	févr-15	mars-15	avr-15	mai-15	juin-15	juil-15	août-15	sept-15	oct-15	nov-15	déc-15	TOTAL
ADMINISTRATION CENTRALE	5 647	5 279	6 049	5 011	4 288	6 238	4 613	3 458	6 286	5 986	5 505	4 701	63 061
CNRS (REGROUPE)	4 185	3 891	4 722	4 042	3 375	4 411	3 700	3 126	4 859	4 531	4 058	3 199	48 099
COLLEGE 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

	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	4 504	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 2017



## Nombre moyen de repas de 2012 à 2017

ADMINISTRATION	janv-17	févr-17	mars-17	avr-17	mai-17	juin-17	juil-17	août-17	sept-17	oct-17	nov-17	déc-17	TOTAL	Moyenne
nb jour	22	20	23	19	19	21	20	21	21	20	21	20	247	
ADMINISTRATION CENTRALE	289	272	247	215	246	234	200	135	241	231	234	194	2 738	228
CNRS (REGROUPE)	202	188	211	192	188	177	169	142	190	196	192	159	2 206	183
COLLEGE DE France	100	101	108	109	109	111	96	65	91	99	101	86	1 076	90
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	233	233	238	213	238	217	207	132	221	240	237	200	2 609	220
<b>823</b>	<b>794</b>	<b>805</b>	<b>729</b>	<b>788</b>	<b>740</b>	<b>674</b>	<b>474</b>	<b>743</b>	<b>766</b>	<b>764</b>	<b>637</b>	<b>8 629</b>	<b>719</b>	

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
<b>884</b>	<b>855</b>	<b>832</b>	<b>789</b>	<b>844</b>	<b>795</b>	<b>700</b>	<b>524</b>	<b>777</b>	<b>749</b>	<b>828</b>	<b>586</b>	<b>9 163</b>	<b>764</b>	

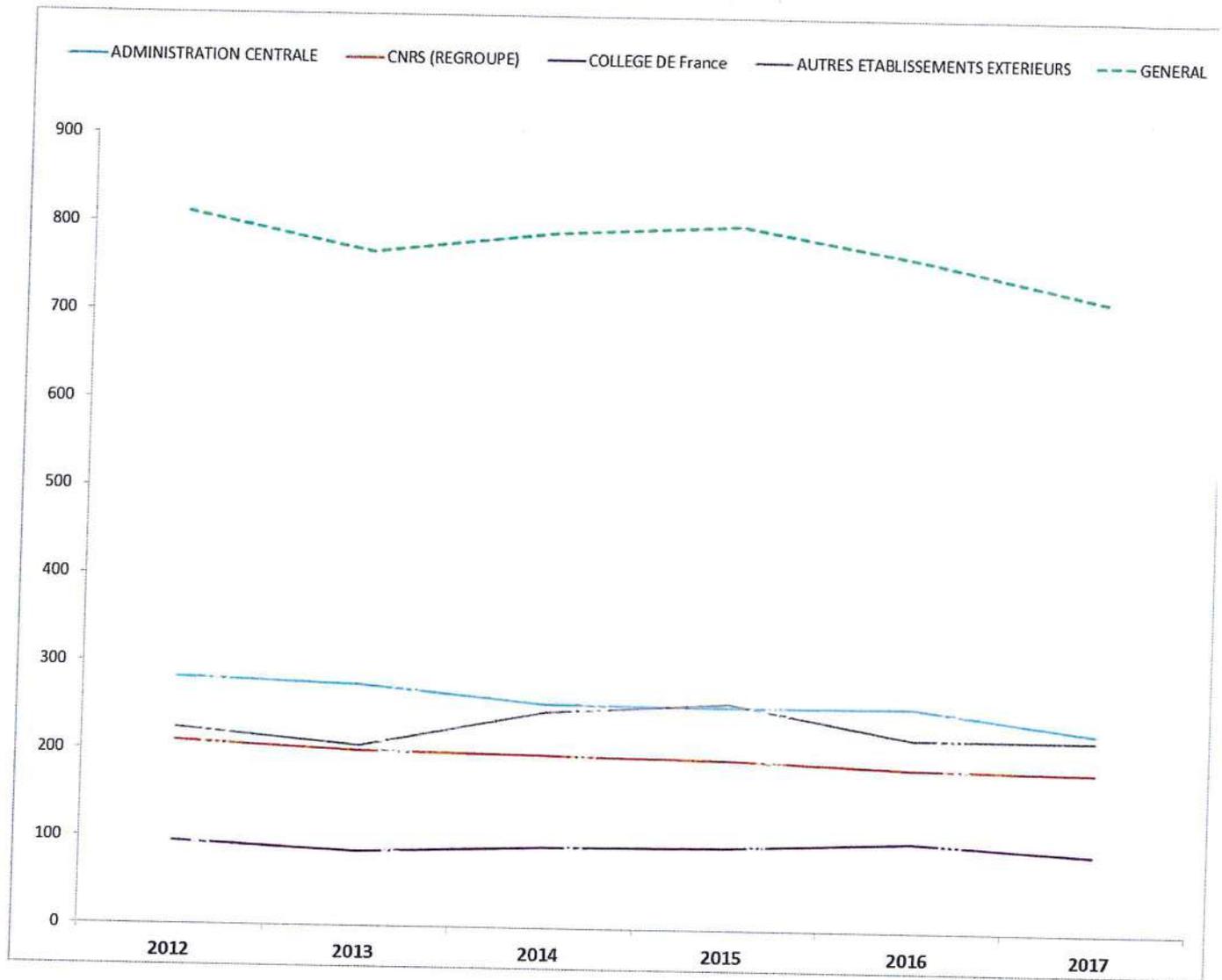
ADMINISTRATION	janv-15	févr-15	mars-15	avr-15	mai-15	juin-15	juil-15	août-15	sept-15	oct-15	nov-15	déc-15	TOTAL	Moyenne
nb jours	20	20	22	21	16	22	21	21	22	22	19	22	248	
ADMINISTRATION CENTRALE	282	264	275	239	268	284	220	165	286	272	290	214	3 057	255
CNRS (REGROUPE)	209	195	215	192	211	201	176	149	221	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
<b>904</b>	<b>837</b>	<b>886</b>	<b>781</b>	<b>867</b>	<b>843</b>	<b>707</b>	<b>551</b>	<b>888</b>	<b>856</b>	<b>884</b>	<b>621</b>	<b>9 624</b>	<b>802</b>	

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 2017



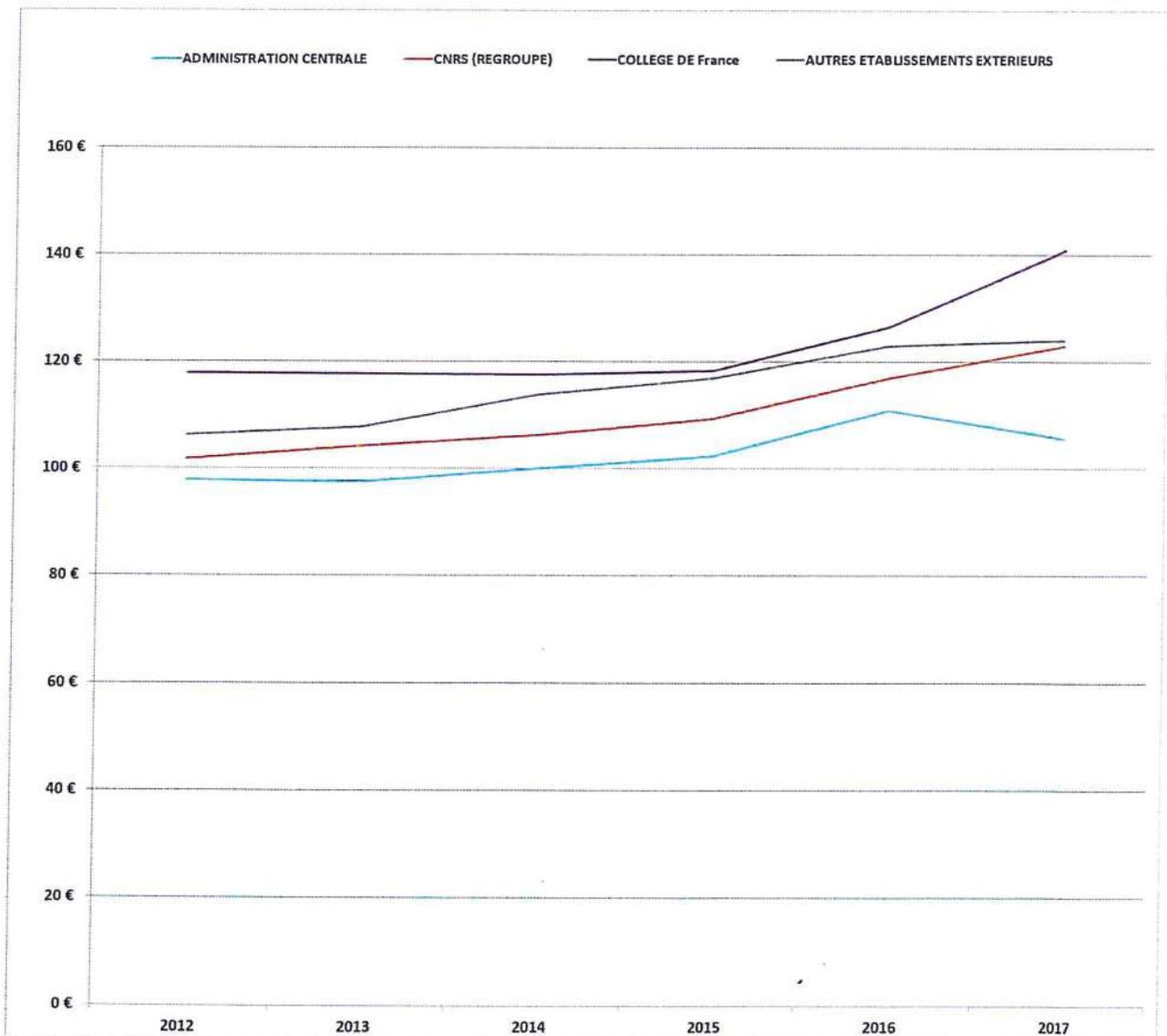
## IV – Etat des amortissements en 2017 - Subventions

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

#### Subvention en euro

ADMINISTRATION	2012	2013	2014	2015	2016	2017
ADMINISTRATION CENTRALE	331 151	322 964	306 569	313 168	340 125	288 896
CNRS (REGROUPE)	256 004	246 092	250 876	255 044	260 695	270 112
COLLEGE DE France	134 247	120 935	130 088	134 110	154 522	152 274
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	287 278	266 734	337 131	362 547	325 226	327 621
	1 008 680	956 725	1 024 664	1 064 869	1 080 569	1 038 903

#### Evolution de la subvention moyenne mensuelle par usager de 2012 à 2017

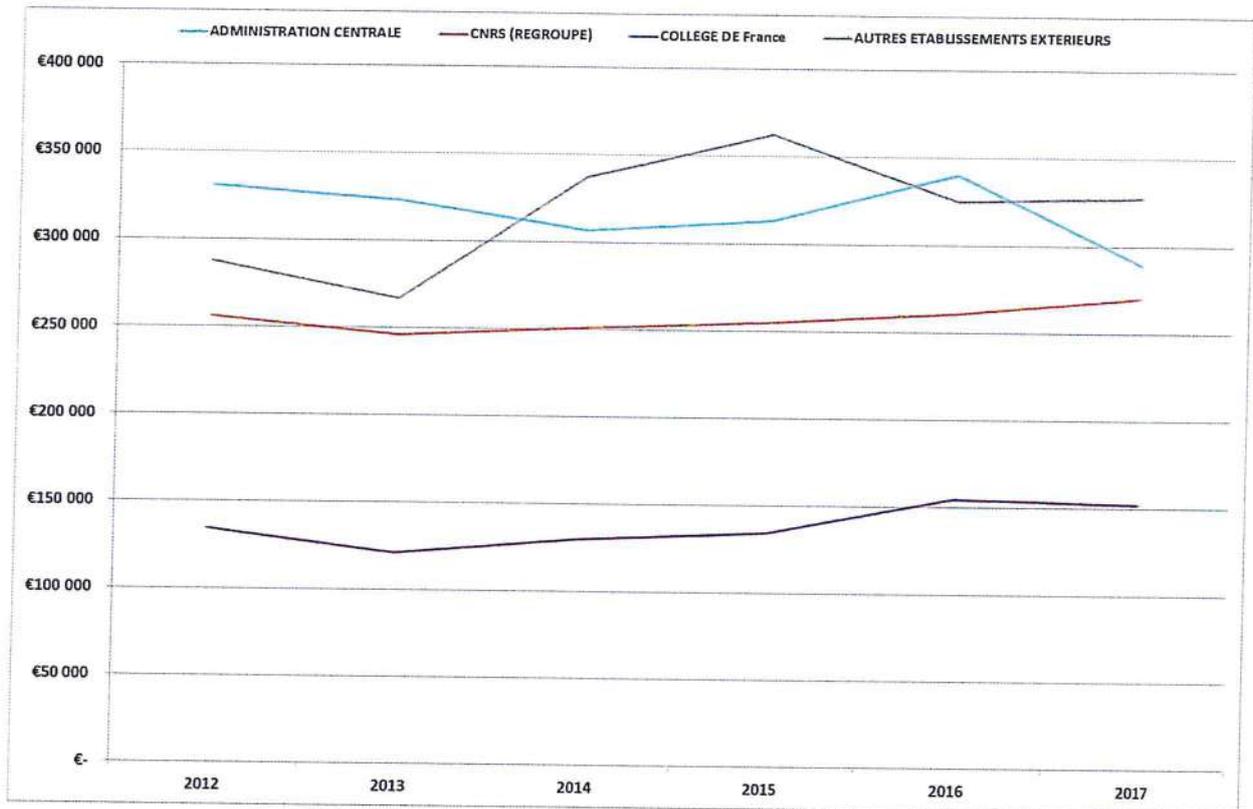


**Investissement gros matériel (0,25€ par plateau) en euro**

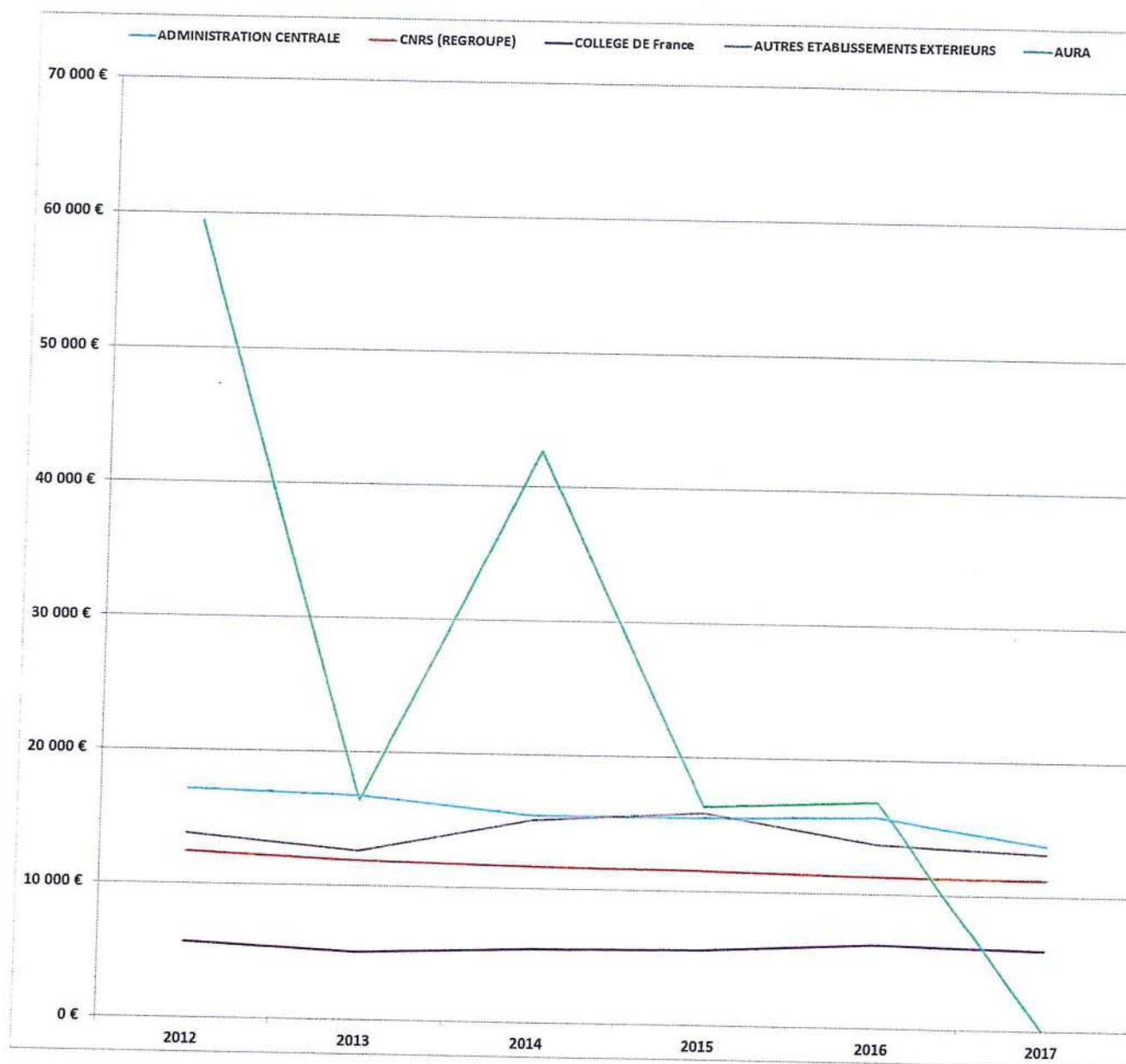
**ADMINISTRATION**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
ADMINISTRATION CENTRALE	17 137	16 777	15 486	15 507	15 744	13 791
CNRS (REGROUPE)	12 455	11 889	11 660	11 521	11 300	11 193
COLLEGE DE France	5 676	5 072	5 451	5 593	6 230	5 988
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	13 803	12 594	15 137	15 859	13 698	13 188
<b>ACHAT AURA</b>	<b>49 070</b>	<b>46 332</b>	<b>47 734</b>	<b>48 478</b>	<b>46 971</b>	<b>44 160</b>
	<b>59 462</b>	<b>16 403</b>	<b>42 673</b>	<b>16 359</b>	<b>16 864</b>	<b>0</b>

## Evolution de l'investissement total de 2012 à 2017



## Evolution de l'investissement « gros matériel » de 2012 à 2017

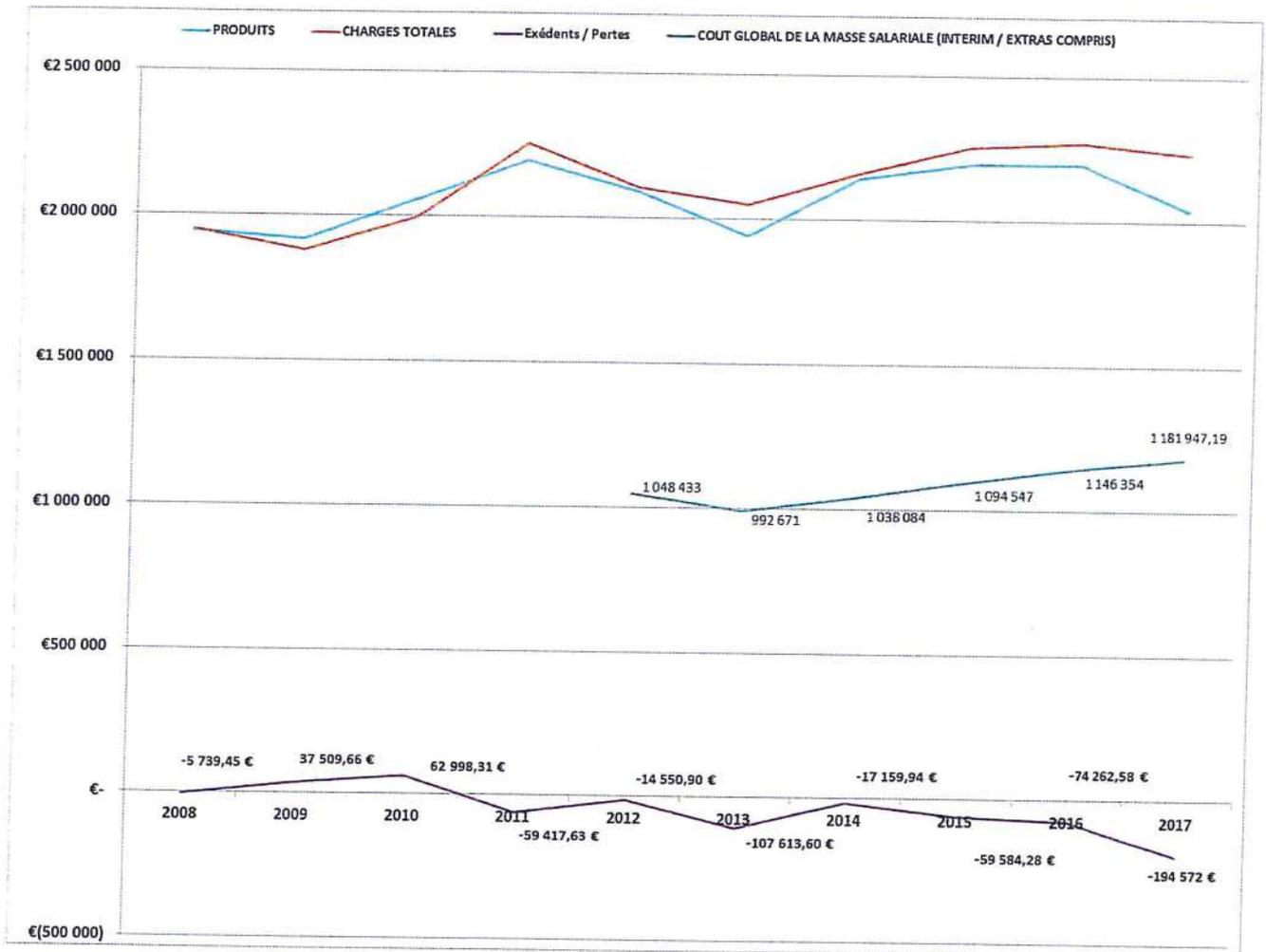


## Autres investissements en euro en dehors du prix du plateau repas

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
ADMINISTRATION						
ADMINISTRATION CENTRALE						
CNRS (REGROUPE)	0	0	0	15 268 *	0	0
COLLEGE DE France	0	0	0	0	0	0
AUTRES ETABLISSEMENTS EXTERIEURS	0	0	0	0	0	0
<b>* remboursement du bac à graisse</b>	0	0	0	15 268 *	0	0

Les différentes administrations ne versent aucune subvention pour l'achat et la maintenance du matériel.

## Chiffre d'affaire - coût global

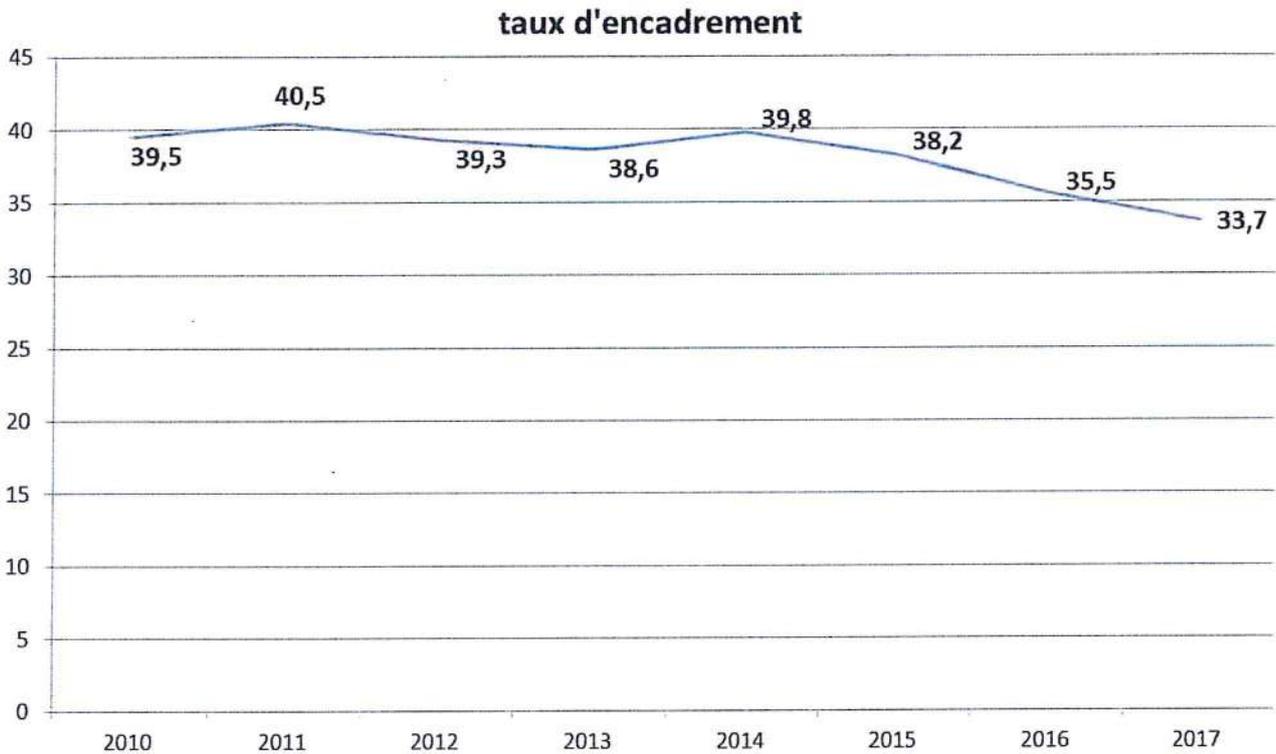


## V – Le personnel en 2017

- Les entretiens professionnels se sont déroulés de décembre 2017 à janvier 2018 : aucun entretien n'avait été effectué auparavant !
- Les tenues sont fournies et entretenues par la société INITIAL depuis mai 2017, en respect de la loi et du guide des bonnes pratiques en restauration collective. Ce nouveau service représente une charge supplémentaire à l'AURA de 960€ TTC par mois.
- Le taux d'absentéisme augmente : il était de 3,87% en 2014, 9,68 % en 2015, 10% en 2016 et atteint 13% en 2017 (congés maternité, 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 norme ces dernières années. L'AURA a donc fait appel à :
  - des contrats aidés (CUI) (2 de janvier à juin 2017 : plonge et magasin, et 1 d'avril à décembre 2017 : comptabilité),
  - des stagiaires en DUT GEA (2 en comptabilité pour la période avril-juin 2017) : les 2 stagiaires ont poursuivi en CDD (jusqu'en juillet et septembre) ;
- Les départs : démission d'un plongeur (mise sous tutelle) et fin d'un CDD de remplacement en plonge (sans embauche ou renouvellement du contrat) en 2017 ;
- Les départs en retraite : la responsable cafétéria au 30 juin 2017 et un plongeur en novembre 2017 ;

- Fin du contrat d'apprentissage en cuisine en septembre 2017.
- Rupture conventionnelle en décembre 2017 en comptabilité.
- Le taux d'encadrement au niveau du restaurant administratif est faible par rapport à d'autres restaurants collectifs : 1 salarié pour 33,7 convives en 2017 (il est de 1 pour 50 en moyenne).

La fin des contrats aidés en Ile de France est un problème majeur pour les associations et l'AURA n'a pas pu prolonger les contrats de 2017 ou retenter l'expérience.

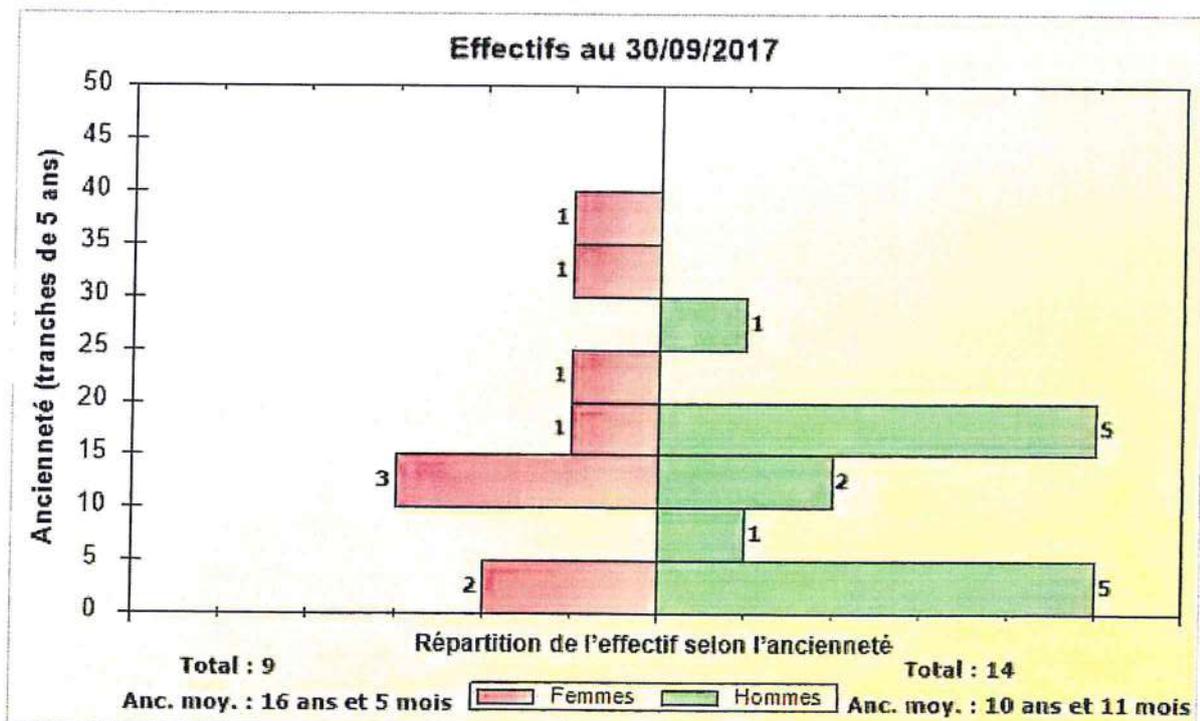
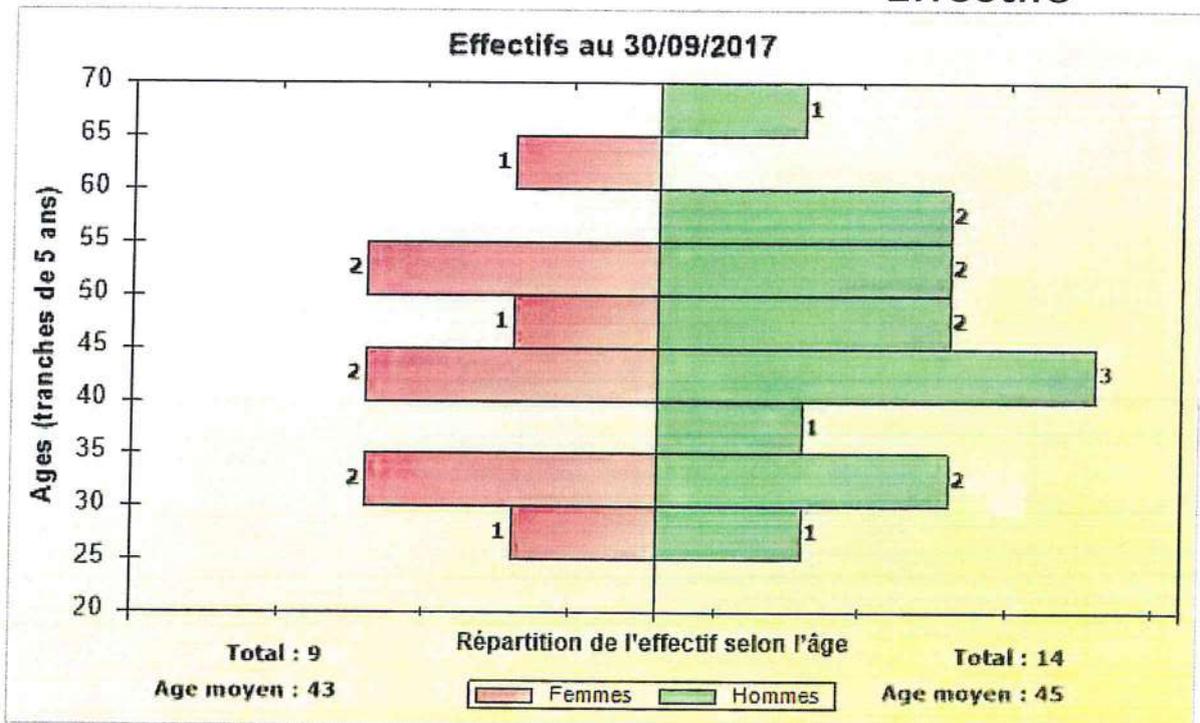


CHD Champagne Ardennes  
9 RUE ETIENNE OEHMICHEN  
51100 REIMS

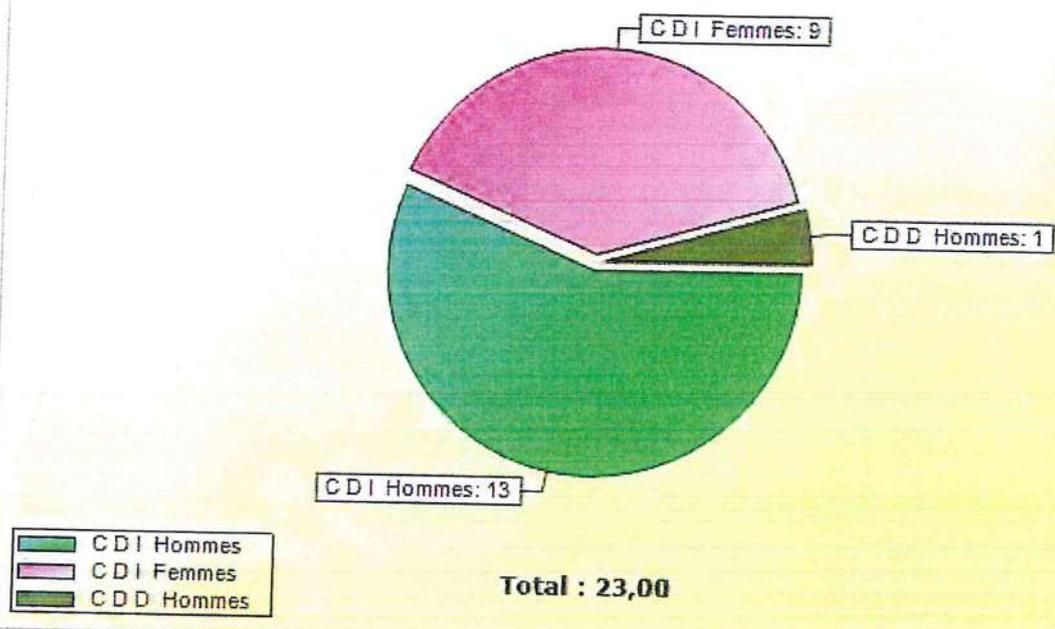
BILAN SOCIAL  
DU 01/01/2017 AU 30/09/2017

AURA  
1 RUE DESCARTES  
75005 PARIS

# Effectifs



### Répartition de l'effectif au 30/09/2017



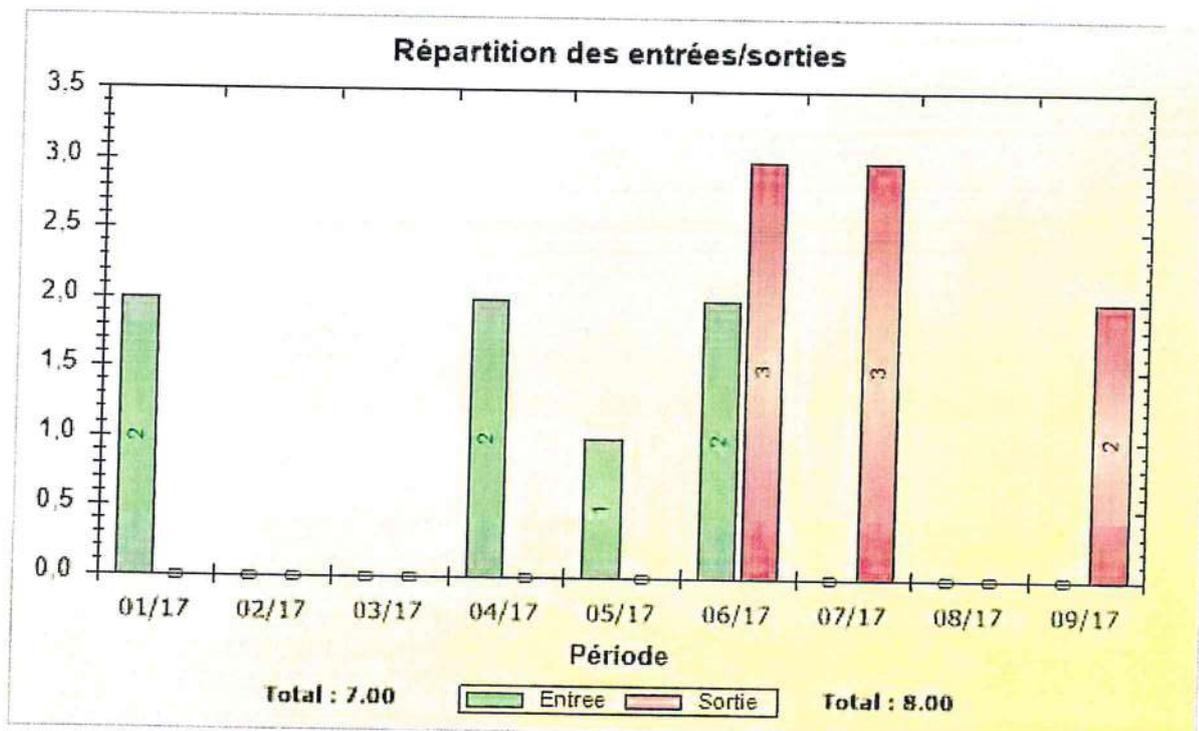
### Répartition de l'effectif par sexe au 30/09/2017

Catégorie	F	H	Total	CDI F	CDI H	Total	CDD F	CDD H	Total
Total	9	14	23	9	13	22		1	1

Répartition de l'effectif au 30/09/2017 et évolution depuis N-1

Catégorie	Sexe	Total	CDI T.C.	CDI T.P.	CDD T.C.	CDD T.P.
	H	14	13		1	
	F	9	9			
Total période N		23	22		1	
	H	14	13		1	
	F	10	10			
Total période N-1		24	23		1	
	H					
	F	-1	-1			
Écart N-1 / N		-1	-1			

Répartition des entrées/sorties

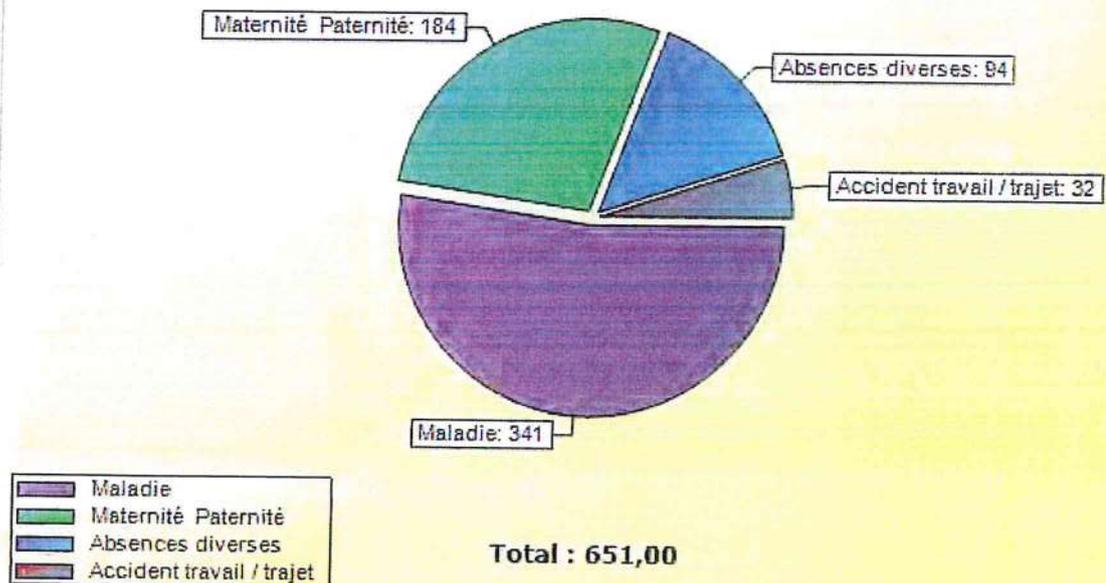


# Absences

Nombre de journées d'absences au 30/09/2017

Catégorie	Jours travaillés théoriques	Jours d'absences	Taux d'absentéisme (%)
Total	4 907	651,00	13,27

Répartition en jours des absences du 01/01/2017 au 30/09/2017



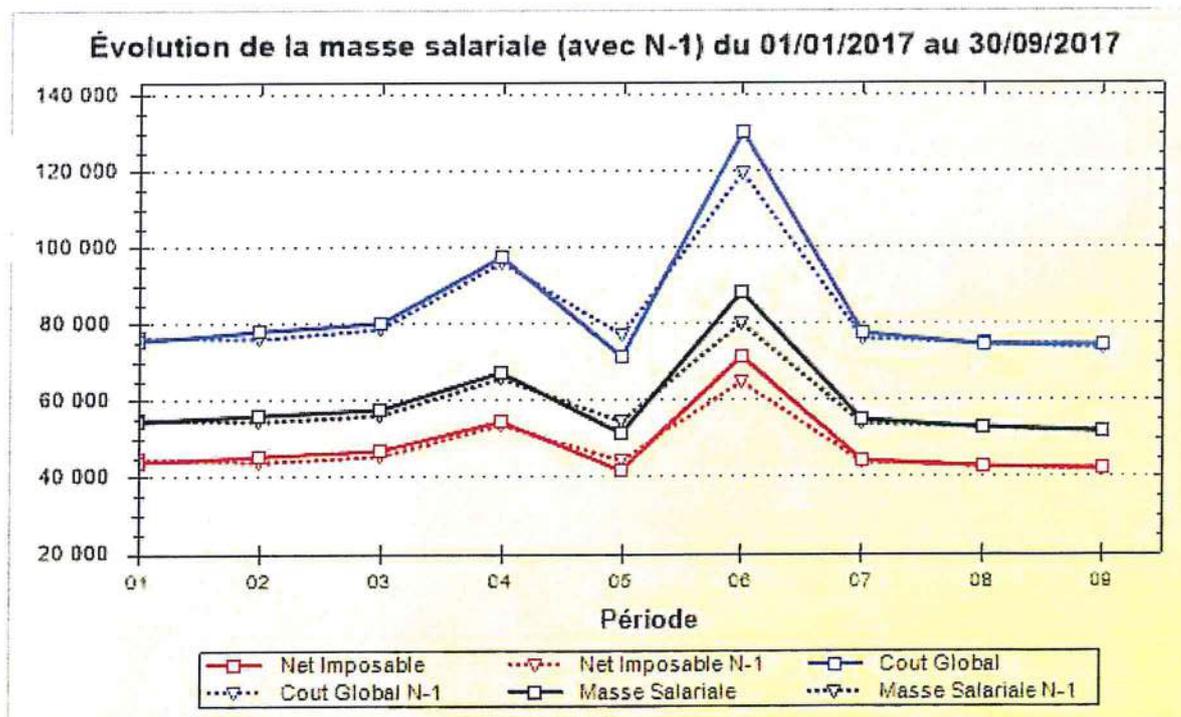
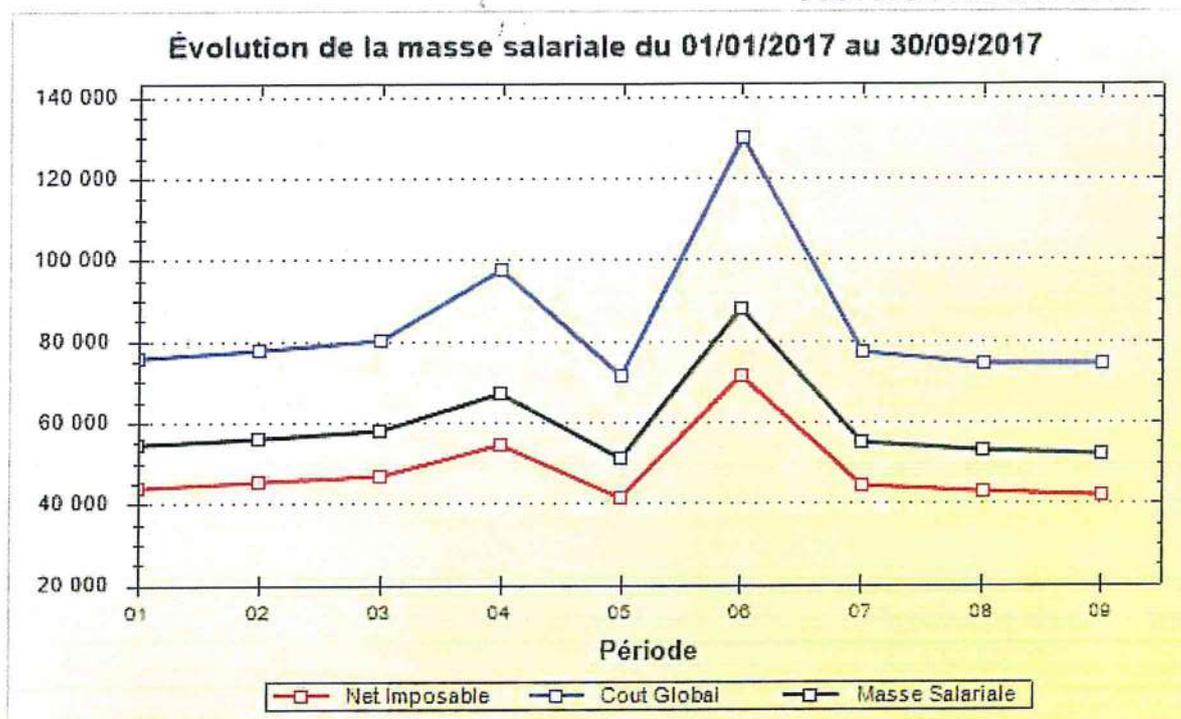
**Nombre de journées d'absences pour MALADIE au 30/09/2017**

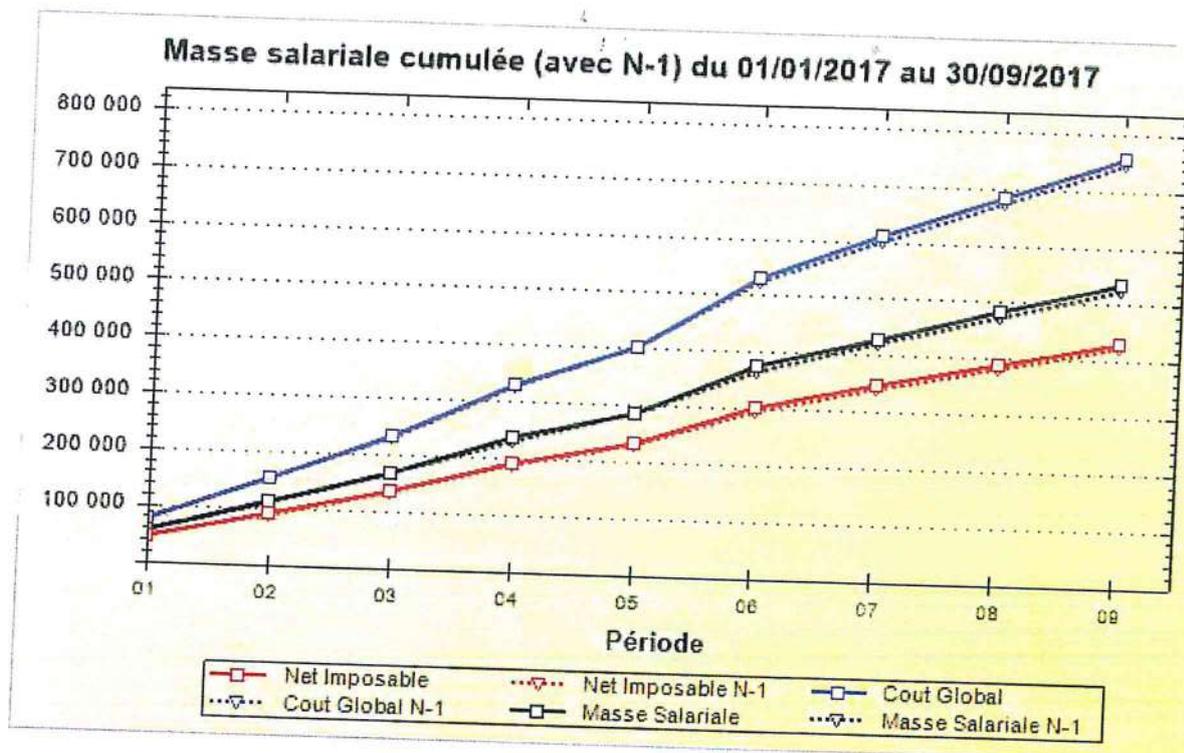
Catégorie	Jours travaillés théoriques	Jours d'absences	Taux d'absentéisme (%)
Total	4 907	341.00	6.95

**Répartition des absences pour MALADIE selon leur durée au 30/09/2017**

Catégorie	Moins de 3 jours	Entre 3 et 7 jours	Entre 8 et 30 jours	Entre 31 et 90 jours	Plus de 90 jours
Total	21	20	7	4	

# Rémunérations





### Rémunération mensuelle théorique temps plein 35h (forfaits jours inclus)

Catégorie	Heures théoriques	Total salaires rétablis	Rémunération moyenne	Min	Max	Médian
Hommes	22 758.50	323 179.56	2 153.77	625.84	3 267.18	2 157.41
Femmes	14 185.47	247 623.34	2 647.57	1 106.81	4 772.63	2 343.10
Total Général	36 943.97	570 802.90	2 343.38	625.84	4 772.63	2 179.44

**Salaire de base mensuel théorique temps plein 35h (forfaits jours inclus)**

Catégorie	Heures contrat	Total salaires de base	Salaire moyen	Min	Max	Médian
Hommes	22 750.50	252 984.03	1 686.56	545.91	2 439.34	1 598.89
Femmes	14 151.97	173 256.48	1 856.84	1 156.77	3 151.88	1 685.69
Total Général	36 902.47	426 240.51	1 751.86	545.91	3 151.88	1 659.33

**Coût de revient d'une heure de travail (forfaits jours inclus)**

Catégorie	Heures effectuées	Coût global	Coût horaire
Hommes	19 924.56	434 700.32	21.82
Femmes	12 616.53	323 137.58	25.61
Total Général	32 541.09	757 837.90	23.29

**Rémunération mensuelle théorique temps plein 35h (forfaits jours inclus) pour le mois de septembre 2017**

Catégorie	Heures théoriques	Total salaires rétablis	Rémunération moyenne	Min	Max	Médian
Hommes	2 123.38	31 456.08	2 246.87	1 633.68	3 042.76	2 046.92
Femmes	1 365.03	22 315.25	2 479.47	1 886.29	4 438.12	2 172.67
<b>Total Général</b>	<b>3 488.41</b>	<b>53 771.33</b>	<b>2 337.89</b>	<b>1 633.68</b>	<b>4 438.12</b>	<b>2 121.61</b>

**Salaire de base mensuel théorique temps plein 35h (forfaits jours inclus) pour le mois de septembre 2017**

Catégorie	Heures contrat	Total salaires de base	Salaire moyen	Min	Max	Médian
Hommes	2 123.38	25 136.00	1 795.42	1 485.00	2 441.01	1 720.00
Femmes	1 365.03	17 408.00	1 934.22	1 541.00	3 153.99	1 720.00
<b>Total Général</b>	<b>3 488.41</b>	<b>42 544.00</b>	<b>1 849.74</b>	<b>1 485.00</b>	<b>3 153.99</b>	<b>1 720.00</b>

## VI – Les actions du nouveau collectif bureau – salariés et quelques projets

### ● Les actions

- accompagnement par Emmanuel Picard, directeur d'exploitation de l'AURI ; l'AURI est l'association gérant la restauration du ministère de l'agriculture ;
- 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 759 euros (689 en 2017) à l'Institut Curie suite à l'opération « 1 euro pour une galette des rois achetée en janvier 2018 » ;
- visite d'autres restaurations collectives, mutualisation de certaines pratiques ;
- mise en place d'un bar à entrée et à dessert afin de diminuer les déchets (développement durable) et de permettre aux convives de choisir leur plan alimentaire ;
- 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 ;
- fête de l'ASCL et de l'AURA en juin 2017, renouvelée en 2018 dans le cadre des 35 ans des associations du MESRI : 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 ;
- ouverture du restaurant et de la cafétéria aux produits de qualité issus des lycées agricoles publics et autres prestataires (huîtres, boutique des lycées agricoles, chocolat, champagne...);
- accueil des fournisseurs présentant leurs produits ;
- partenariats ASCL - AURA avec la BFM et la MGEN : subventions versées, financement de projets (atelier crêpe, tombola, dotation en matériel...) qui ont permis l'achat d'un baby-foot en libre-service pour les convives et les salariés de l'AURA à la cafétéria ;
- partenariat avec la SRIAS ;
- collectif de travail permettant à chaque salarié d'être informé, de participer au projet de restaurant écoresponsable ; l'équipe travaille ensemble, dans une ambiance sereine et calme où chacun s'entraide et se respecte ;
- accompagnement en matière de RH, pris en charge par le FAFIH, via un cabinet (suite de l'audit) :
  - Rédiger un plan annuel de formation intégrant un management participatif
  - Rédiger le DUERP (prise en compte de la pénibilité, prévention des RPS...)
  - Rédiger les fiches de poste ;
  - Travailler sur la polyvalence ;
- développement de la cafétéria (septembre 2018) : nouvelle offre panier repas, plats froids et chauds à emporter, vente de produits de qualité ;
- investissements importants améliorant les conditions de travail des salariés et l'hygiène, la sécurité alimentaire :
  - Un lave batterie qui permet aussi de traiter l'air et la température de la pièce actuelle qui est insalubre (10 ans d'attente !) ;
  - Un four autonettoyant (les anciens fours se nettoient via des poudres très toxiques et sont vétustes !)
  - 3 adoucisseurs d'eau pour chaque four (obligation pour l'entretien des fours vapeur, appareils inexistantes !)
  - Un four rapide multi cuisson pour développer la cafétéria et proposer une offre rapide, inédite et de qualité ;
  - Une trancheuse (9 mois d'attente !)

- 2 dessertes réfrigérées pour les préparations froides (la cuisine ne dispose pas de pièce réfrigérée à 8°C, ce qui est une obligation.....3 ans d'attente de ces appareils) ;
- l'AURA rattrape son retard en matière de paiement et caisse et passe d'un système non sécurisé de 20 ans d'âge à un système sécurisé permettant d'intégrer tous les tarifs possibles (subventionnés ou non) sur tous les postes (self et cafétéria), de permettre le paiement en caisse et la recharge du badge par chèque et carte bancaire. Ce système sera couplé à un écran interactif situé à l'entrée du restaurant ; La base des convives a été nettoyée (plus de 2500 usagers supprimés), chaque usager dispose d'un numéro unique partagé avec l'ASCL qui va permettre à chaque organisme conventionné une mise à jour automatique ; chaque organisme a été immatriculé (pour les établissements MEN-MESRI, le code UAI a été utilisé).
- dénonciation de nombreux contrats avec des fournisseurs et prestataires ; mise en concurrence systématique ;
- création d'une centrale d'achat AURI – AURA ; dans ce cadre, l'AURA intègre les fournisseurs de qualité de l'AURI : bio, label rouge, label « Bleu, Blanc, Cœur », produits français, circuit court, circuit de proximité...
- nouveau système d'information partagé avec l'AURI (tarif divisé par 2 en raison de cette mutualisation), 100% web, qui va permettre de :
  - Prendre en charge les fournisseurs (partagés avec AURI)
  - Intégrer les fiches recette (3 000 fiches de l'AURI)
  - Elaborer le plan alimentaire et les menus en imposant un ratio coût matière
  - Gérer le stock en temps réel
  - Piloter la cuisine

### Les projets

- construction d'un site Internet ;
- service d'un.e diététicien.ne ;
- 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'usager une plus grande liberté de choix et de circulation ; la date des travaux est inconnue et n'auront vraisemblablement pas lieu en 2019. 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 ;
- 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...
- cafétéria et salle de la cantine : point presse, vente de pain, de pâtisseries maison, 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...
- créer un comité des usagers ;
- revoir la carte des prestations 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....
- installer davantage de tables dehors, des transats, des tables de jeu, tennis de table ;
- 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 ;
- construction d'un vrai SIRH AURA avec un seul et unique référentiel.

Paris, le 06 juillet 2018



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

Rapport de gestion  
Exercice 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 2017.

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<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2017.

Le rapport de gestion retrace :

1. Les opérations de gestion de l'exercice 2017
2. La situation patrimoniale de l'association au 31 décembre 2017
3. Les observations à propos de la trésorerie
4. La proposition d'affectation du résultat 2017

## 1- LE COMPTE DE RESULTAT

A la clôture de l'exercice 2017, les principaux indicateurs financiers sont les suivants :

- Montant total des produits : 2 039 640€, en baisse de 7 % par rapport à 2016  
dont 1 854 354 € de chiffre d'affaires (-8%)
- Montant total des charges : 2 234 212€, en baisse de 1.7% par rapport à 2016
- Résultat net comptable : déficit de **-194 572 €**  
Pour rappel en 2016, la perte s'élevait à **-74 263 €**.

Le déficit de l'exercice est le cumul du résultat d'exploitation (-246 008€), du résultat financier (13 143 €), du résultat exceptionnel (38 293 €).

### 1.1- LES PRODUITS

Le chiffre d'affaires qui s'élève à **1 854 354 €** 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 **760 670€** (en baisse de 4% par rapport à 2016) et une fréquentation de 178 994 rationnaires servis **sur 247 jours** ouvrables, correspondant à 12 417 repas en moins par rapport à 2016 (-4 jours). Les boissons servies au self ont généré un produit de 3 850 €, en **baisse de 39%** par rapport à 2016 (6 285 €).
- **Les subventions d'équilibre versées** par les administrations sous convention avec l'AURA pour un montant de **813 783 € (-3.28%)**. Celles-ci couvrent la part du plateau qui n'est pas prise en charge par le rationnaire. Le prix du plateau est passé, à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2017, suite au vote en conseil d'administration :
  - pour les conventionnés **hors administration centrale**, de 10.25€ TTC à 11.25 € TTC,
  - pour les conventionnés de l'administration centrale, de 10.25€ TTC à 10.47 € TTC.
- **Les recettes du restaurant** pour un montant de **220 995 €**. En baisse de 31% par rapport à 2016.
- **Les recettes de la cafétéria** pour un montant de **45 566€** (contre **46 918€ en 2016**) Elles baissent de 2.80% par rapport à l'exercice 2016 confirmant ainsi la tendance baissière de ces recettes.
- **Les recettes des badges** sont stables et se chiffrent à **2 730€**.
- 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 **99 517 €**. Son versement est lié à des critères réglementaires. A cela s'ajoute une subvention d'exploitation de **600€**.

Les produits financiers s'élèvent à **13 143 €**, stable par rapport à 2016. 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 **38 982 €**, montant qui correspond à la quote-part de la subvention d'équipement inscrite au compte de résultat.

## 1.2- LES CHARGES

L'ensemble des charges de l'exercice 2017 s'élève à **2 234 212 €** dont 689 € de charges exceptionnelles. Il n'y a pas de charges financières.

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

**Les dépenses du personnel s'élèvent à 1 037 656 € :**

- Ce poste correspond à 46,5% du total des charges de l'exercice, alors qu'il était de 45,1% un an plutôt.
- Les effectifs de l'AURA au 31 décembre 2017 sont de 23 salariés.
- **Les dépenses de personnel intérimaire** s'établissent à **109 704 €**, en baisse de 9% par rapport à 2016.
- Les honoraires du commissaire aux comptes et du cabinet comptable totalisent un montant global de 15 270 € et les honoraires d'avocat un montant de 2 800 €.
- **Les approvisionnements en denrées et boissons** s'élèvent à **694 084 €**, en baisse de 6% par rapport à l'exercice 2016. Ce poste représente près du tiers des charges (31%), soit un ratio de 3,34 un peu plus élevé qu'en 2016.
- Les autres approvisionnements sont constitués de fournitures jetables d'un montant de **31 322€** (-20%) et de produits d'entretien pour **12 953€** (-16%).
- **Les autres charges significatives concernent le nettoyage** des locaux pour un montant de **116 452 €** ; l'entretien, la réparation et la maintenance des équipements pour un montant de 66 092 €. Le poste « blanchissage » d'un montant de **12 992 €** est en baisse par rapport à 2016 (15,90%). Les frais

bancaires et assimilés sont de **4271€** (+5%) en 2017.

- **La dotation aux amortissements de l'exercice 2017** est calculée pour un montant de **31 383 €**, 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 2017 se sont élevés à **34 587 €** (+211%) rapport à l'exercice 2016.

## 2- LE BILAN

Le total du bilan pour l'exercice clos au 31 décembre 2017 est de **1 085 230 €**. Le bilan correspond à l'état des ressources dont dispose l'Aura et des moyens mis en œuvre.

### 2.1- L'ACTIF

Le montant des immobilisations nettes est de **163 255 €**, soit essentiellement la valeur des équipements et matériels de production pour la cuisine.

Les immobilisations financières d'un montant de **59 774 €** 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 2017 correspond au versement de 1997.

Les approvisionnements stockés en magasin représentent une valeur de **31 341 €** après travaux d'inventaire. Les créances clients sont inscrites pour **127 614 €** 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 2017 est constituée de valeurs mobilières pour **576 443 €** et de disponibilités pour **163 790 €**.

### 2.2- LE PASSIF

A la clôture de l'exercice 2017, **les fonds associatifs** de l'AURA s'élèvent à **688 215 €** après constatation du résultat de l'exercice (**-194 572€**) et de la progression de la subvention d'investissement d'un montant de 5 178 €.

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.

Les avances et acomptes sur commandes en cours correspondent au cumul des montants

disponibles sur les badges des adhérents (74 894 €).

### 3- INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Je communique à l'assemblée générale 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 2017**

**Le résultat net comptable de l'association est déficitaire de 194 572 €,** soit un déficit supérieur (2 fois et demi) à celui de l'exercice 2016. Il s'explique en majeure partie par une progression des charges plus importante que celle des produits :

Le protocole d'accord mis en application depuis 2009 pèse particulièrement lourd sur les finances de l'aura, on peut citer notamment :

- les congés maladies pris totalement en charge, par l'aura, pendant 6 mois.
- des revalorisations régulières des salaires (3% tous les 2 ans),
- l'augmentation automatique des primes d'ancienneté, ainsi que des primes diverses (9% tous les 6 mois),
- le coût de l'intérim qui ne cesse de croître,
- un taux d'absentéisme de 13% supérieur à celui de l'année dernière, ce qui engendre un surcoût salarial supplémentaire (salaires maintenus et remplacement par des intérimaires).

L'année 2017 a connu, une baisse de 6.35% du nombre d'usagers: 12 147 convives en moins, principalement en raison du départ d'un certain nombre de conventionnés. Cela correspond à une baisse de chiffre d'affaires de – 8% (soit – 173 867€).

Le nombre moyen quotidien de couverts servis atteint cette année 725 couverts, soit 38 usagers journaliers de moins que l'an dernier avec quatre journées d'ouverture en mois.

L'activité du restaurant annexe est également en baisse **de 31%** (soit – 99 719€, représentant 11.33% du chiffre d'affaires).

Le fonds de roulement net au 31 décembre 2017 est de 524 960 € et recouvre un peu moins de 3 mois d'exploitation.

La capacité d'autofinancement 2017 est de -202 171 €.

L'AURA est assujettie partiellement au régime de l'impôt sur les sociétés. Le résultat fiscal de l'exercice est déficitaire de 121 029 €, lequel est reportable sur les résultats futurs et vient s'ajouter aux déficits fiscaux antérieurs d'un montant de 71 979 €. Le total des déficits à imputer sur les exercices postérieurs est donc de 193 008 €. L'association percevra un crédit d'impôt compétitivité emploi de 4 973 € (CICE) correspondant à 7 % des salaires bruts dans la limite de 2,5 fois le smic.

➤ **Sur les événements passés**

On peut notamment évoquer, en 2017, le départ à la retraite de deux salariés, la demande de rupture

conventionnelle pour une salariée, et la fin de CDD pour trois salariés.

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

Sur les 3 premiers mois de 2018,

- le chiffre d'affaires cumulé du restaurant s'élève à 205 400€, en baisse par rapport à 2017,
- le déficit cumulé, à fin mars 2018, est de - 35 372€ (contre -20 804 en 2017).
- le nombre moyen quotidien de couverts servis est de 685 couverts (contre 790 en 2017)
- Le nombre total de couverts, à fin mars 2018, est 45012 couverts (contre 52 495 en 2017) soit - 7 483 couverts par rapport à 2017.

Cette baisse a plusieurs origines, en particulier depuis janvier 2017, le déménagement de 80 personnes 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), qualité et choix proposés par l'AURA irréguliers, plan alimentaire daté et ne répondant pas aux demandes actuelles, 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 traverse une phase critique, débutée en 2011, suite à la baisse du chiffre d'affaires d'un côté et à la progression importante des charges de l'autre.

Il est donc urgent de prendre les dispositions nécessaires pour redresser la situation.

➤ **Approbation du rapport et affectation du résultat 2017**

Il vous est proposé, Mesdames, Messieurs, d'approuver le présent rapport et de couvrir le résultat déficitaire de l'exercice 2017, soit 194 572 €, par les fonds associatifs.

Le trésorier,