

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL
DE LA COMMUNE DE VALLOIRE
SÉANCE DU VENDREDI 1^{ER} DECEMBRE 2023**

Nombre de membres en exercice : 15

Présents : 9

Représentés : 4

Absents : 2

Date de convocation : 23 novembre 2023

Date d'affichage : 23 novembre 2023

L'an deux mil vingt-trois, le premier décembre à 18 heures 30 minutes, le Conseil Municipal, régulièrement convoqué, s'est réuni au nombre prescrit par la loi, au lieu habituel de ses séances, sous la présidence de Monsieur Jean-Pierre ROUGEAUX, Maire.

Étaient présents : ROUGEAUX Jean-Pierre – RIVAS Natacha – RETORNAZ André – MAGNIN Carine – RAMBAUD Marie-Pierre – FEUTRIER Stéphanie – POIROT Marie – RETORNAZ Lénaïck – GRANGE Michel

Étaient représentés : RETORNAZ Dominique (donne procuration à ROUGEAUX Jean-Pierre) – FALCOZ Corine (donne procuration à RETORNAZ Lénaïck) – GRANGE Guy (donne procuration à GRANGE Michel) – MARTIN Jean-Marie (donne procuration à RIVAS Natacha)

Étaient absents excusés : CLAPPIER Pascal – GRANGE Christian

Monsieur Michel GRANGE est désigné secrétaire de séance.

Délibération n° 23-12-121

Objet : Délégation de service public pour la gestion du Bar-restaurant d'altitude de Thymel – Approbation du rapport annuel au concédant 2022/2023

Rapporteur : Jean-Pierre Rougeaux, maire.

En application des articles L 3131-et L 1411-3 du code général des collectivités territoriales, les collectivités doivent présenter à leur assemblée délibérante chaque année un rapport produit par le concessionnaire comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution du contrat de concession et une analyse de la qualité des ouvrages ou des services. Ce rapport permet en outre aux autorités concédantes d'apprécier les conditions d'exécution du service public.

Ainsi, je vous présente le compte-rendu annuel présenté par Monsieur David Delplace pour la gestion du Bar Restaurant d'altitude de Thymel, pour la période s'étendant de décembre 2022 à avril 2023, tel que déposé sur la table des délibérés et préalablement transmis à l'ensemble des élus du Conseil municipal.

Envoyé en préfecture le 06/12/2023

Reçu en préfecture le 06/12/2023

Publié le 07/12/2023

ID : 073-217303064-20231201-23_12_121-DE



La commission des finances, administration générale, développement durable et communication, réunie le 24 novembre 2023, a émis un avis favorable sur ce dossier.

En fonction de ces éléments, je vous invite à bien vouloir vous prononcer sur cette affaire communale.

Le Conseil municipal,

Vu le code général des collectivités territoriales,

Vu l'avis de la commission des finances, administration générale, développement durable et communication du 24 novembre 2023,

Où l'exposé de Monsieur Rougeaux,

Après en avoir délibéré, à l'unanimité,

DECIDE

➤ de prendre acte du compte-rendu annuel par Monsieur David Delplace pour la gestion du Bar Restaurant d'altitude de Thymel, pour la période s'étendant de décembre 2022 à avril 2023, tel que déposé sur la table des délibérés.

Ont signé au registre les membres présents

Copie conforme

Le Maire,

Jean-Pierre ROUGEAUX



Acte certifié exécutoire

Transmission en Préfecture : 06/12/2023

Publication : 07/12/2023

Valloire, le 07/12/2023

Le Maire,

Jean-Pierre ROUGEAUX.



BAR RESTAURANT DE THYMEL

BILAN SAISON 2022/2023

La saison 2022/23 s'est bien déroulée.

Nous sommes satisfaits du déroulement de la saison ainsi que du bilan.

Nous réalisons un chiffre d'affaire de 797 593.

Nous notons quand même le fait que malgré un CA en hausse de 6%, le bénéfice a lui chuté de moins 20%.

De plus, nous pouvons constater une modification dans les tendances de fréquentation.

En effet, la saison tend à se raccourcir de plus en plus. La clientèle de mars à l'air de se reporter sur le mois de janvier. À partir de mi mars jusqu'à fin avril la fréquentation a été faible. La saison a donc tendance à se faire en seulement trois mois. Ce qui a des répercutions comme notamment la difficulté de trouver du personnel.

Concernant justement la gestion du personnel pour cette saison écoulée, nous avons rencontré moins de difficultés pour recruter et globalement nous avons eu une équipe fiable et efficace.

Nous parvenons de plus en plus à garder nos employés d'une année sur l'autre et donc à retrouver une base solide chaque saison.

Bien entendu, la gestion du personnel reste une des difficultés majeures dans la gestion d'un établissement de cette taille (18 employés + des extras).

Une des difficulté liée directement au personnel est la recherche de logements saisonniers. Celle-ci reste extrêmement problématique et angoissante, car jusqu'au dernier moment nous ne sommes pas sûrs d'avoir assez de logements pour logé nos employés.

D'autre part, nous sommes de plus en plus obligé de louer des appartements à l'année pour une saison de 4 voir 3 mois. Nous prenons l'intégralité des loyers de nos employés à notre charge. Ce qui représente un coût conséquent.

Pour revenir sur le fait que nous constatons un raccourcissement des saisons, cela implique plusieurs problèmes comme évoqué plus haut :

Tout d'abord, il est difficile de trouver du personnel pour des saisons courtes et d'avoir une équipe efficace et formée sur une très courte période.

Puis, une saison raccourcie met la pression pour être efficace et gérer plus de monde sur une période plus courte et enfin pour réaliser tout le chiffre d'affaire en peu de temps.

Enfin, une des difficulté rencontrée cette année a été la rentabilité ;

En effet, comme beaucoup, nous avons été nettement impacté par la hausse des matières premières et de l'énergie ainsi que par des salaires en hausse (et les loyers des employés entièrement à notre charge).

Nous avons décidé d'augmenter que légèrement nos tarifs.
La conséquence est une baisse de bénéfices de moins 20%.

Après avoir abordé nos difficultés, nous pouvons tout de même nous réjouir de la gestion et du déroulement de cette saison.

En effet, l'équipe a été efficace. Nous nous améliorons chaque année dans la gestion du personnel et dans la résolution de problème.

De même, chaque année nous fidélisons toujours davantage une clientèle maintenant fidèle.

Enfin, nous sommes satisfaits des services et du rapport qualité/prix proposés à nos clients. La qualité et la variété des plats proposés, ainsi que les tarifs peu élevés pour un restaurant d'altitude ont été largement appréciés par les vacanciers.

Chaque année nous faisons des ajustements et nous nous perfectionnons dans la gestion de la structure et des services proposés.

Tout comme l'année précédente, notre objectif est de maintenir un niveau de satisfaction élevé de notre clientèle.

Nous modifions ce qui marche le moins et reproduisons ce qui fonctionne comme par exemple nos événements barbecue/DJ à partir du mois de mars.

Notre carte du self et du restaurant évolue chaque année.

Nous nous efforçons de donner le meilleur pour les événements organisés par nos partenaires (ex JBCUP). Globalement cela fonctionne très bien même si il y a eu un peu de tension avec Flo de l'office concernant les montées verticales. Ces tensions sont retombées et nous souhaitons continuer à avoir des relations constructives et apaisées avec nos partenaires.

Pour finir, la saison à venir (2023/24) s'annonce incertaine au niveau de la fréquentation et de la rentabilité due à des charges toujours plus élevées.

Au niveau du personnel, nous avons vraiment des difficultés à recruter, comme après le covid, avec plus d'offres d'emplois que de candidats sur le secteur.

Nous venons d'embaucher notre dernier salarié et sommes tout de même satisfaits car une partie de l'équipe qui était efficace et fiable, revient cette hiver.

La recherche des logements est toujours aussi complexe.

Nous sommes en train d'élaborer nos cartes du self et du restaurant avec notre équipe de cuisine.

Nos prix vont inexorablement augmenter mais nous souhaitons rester un restaurant d'altitude accessible au niveau des prix.

Nous nous projetons sur cette saison avec une relative confiance gagnée par nos années d'expérience au sein de l'établissement, et avec envie car nous apprécions évoluer dans ce milieu de la restauration et avoir à notre charge un bel établissement comme celui de Thymel.

Nous remercions cette année encore la mairie pour la confiance qu'elle nous accorde année après année.

Nous souhaitons pour les prochaines années continuer l'aventure si vous nous en laissez la possibilité.