

# Rapport Moral Annuel 2023

## Délégation de Service Public N° 2021-16

### Exploitation d'une Guinguette

*Route de Podestat Parc Public de Pombonne 24100 Bergerac*

### Délégataire

**Mathias Clamens / SASU Guinguette de Pombonne**

SIREN 829 115 542 00039

A

Ville de Bergerac

*Pour présentation à la CCSPL DU 14/06/2024*

**PJ : Bilan Comptable Exercice 2023 & Présentation Power Point**

### **Présentation du bilan comptable 2023**

Comme vous avez pu le constater, le chiffre d'affaires est en hausse et s'élève à 895 983 € à la clôture de l'exercice, contre 761 430€ pour l'exercice précédent, soit une augmentation de 17,67%. Compte tenu des transferts de charges d'exploitation à hauteur de 13 170 €, les produits d'exploitation totalisent 909 229 € au 31 décembre 2023 contre 771 567 € pour la période antérieure.

Les achats de marchandise, compte tenu de la variation des stocks, sont en hausse de 12,55% et totalisent 349 337 € cette année, contre 310 396 € l'an dernier. Les achats représentent donc 38,99% du chiffre d'affaire, contre 40,76% en 2022. Sachant que la moyenne de ce ratio, appelé aussi « coût matière » dans le secteur de la restauration, se situe entre 25 et 35%, on peut donc en conclure que les prix pratiqués à la guinguette restent bien inférieurs à la moyenne du secteur, obéissant ainsi à la vocation démocratique de l'établissement telle que la Ville comme nous l'envisageons.

Les autres achats et charges externes ont également augmenté (+6,34%) ; ils totalisent 99 534€ au 31 décembre 2023 contre 93 596 € au 31 décembre 2022.

Parmi les principaux postes de charges, on constate la hausse des frais de location immobilière, celle des frais de fournitures d'entretien et de petit équipement ainsi que la hausse des frais d'électricité.

Les impôts et taxes sont stables (+0,12%) et s'élèvent à 8 081€ à la clôture de l'exercice au lieu de 8 072 € l'an dernier.

Les charges de personnel représentent 49,22% du chiffre d'affaires et totalisent 440 963 € au 31 décembre 2023 contre 353 848 € pour la période antérieure. Dans ce montant, les salaires sont de 339 439 € et les charges sociales de 101 524 €. Ce ratio de masse salariale proche de 50% est lui aussi bien supérieure à la moyenne nationale du secteur, établie à 41%, et démontre notre volonté de rémunérer nos salariés à la hauteur du travail fourni. Leur satisfaction se traduit d'ailleurs clairement par le fait que nombre d'entre eux ont à leur actif 3 ou 4, voire 7 saisons de guinguette pour les plus fidèles...

### **La Guinguette après le retour à la normalité post-covid en 2022 : un succès confirmé**

De 35 000 servis en 2022, nous sommes passés à 40 000, soit 16 % d'augmentation de la fréquentation pour une moyenne de 235 repas quotidiens sur l'ensemble de la saison, et jusqu'à 420 repas par jour en juillet-août. La répartition du chiffre d'affaires global selon les différents taux de TVA applicables aux ventes réalisées révèle bien cette forte augmentation, puisque les recettes des ventes de produits taxés à 10%, correspondant aux repas et boissons non alcoolisées servis sur place, ont plus que doublé.

Les volumes d'achats, qui permettent aussi de mesurer l'impact économique de la guinguette sur les producteurs, artisans et commerçants locaux, ont quant à eux augmenté en conséquence.

**5000 baguettes** ont ainsi été façonnées pour nous par le Fournil De Montclar (paysan-boulangier) et **7000 pieds de salade** cultivés par nos deux GAEC partenaires de Sourzac et Lanquais. Côté viande exclusivement produite en IGP Périgord, nous avons également servi **2,5 tonnes d'anchois**, **200 kilos de foie gras**, **3500 cuisses de canard** et autant de magrets. En ce qui concerne les liquides ayant servi à remplir les verres de la Guinguette en 2023, on compte **15 hectolitres de Bergerac Rosé**, **10 hectolitres de Pécharmant**, autant de Bergerac Sec et 6 hectolitres de Bergerac Rouge, mais aussi **140 hectolitres de bière**, dont 20 produits localement par la Brasserie la Libellule à Pombonne, et une centaine de litres de jus de pomme en provenance de Saint Georges de Blancaneix.

### ***La poursuite des efforts en matière de gestion des déchets***

Nous avons poursuivi en 2023 notre collaboration avec l'association **l'Attache Rapide** : la **collecte du compost** issu des préparations de la cuisine et du bar mais aussi des retours d'assiettes de nos clients se fait donc toujours en vélo électrique, deux fois par semaine, avant d'être valorisé par les membres de l'association, qui le redistribuent aux jardins partagés et solidaires de Bergerac, ou le destinent aux potagers de certains EHPAD. Ce sont ainsi environ 10 kilos de déchets organiques quotidiens qui retournent à la terre, pour un total de 1867 kilos sur la saison. La Guinguette aura ainsi contribué cette année 2023 à la fertilisation de 156m<sup>2</sup> de terrains destinés au maraîchage, principalement au tiers lieu voisin de la route de Périgueux (CELA) et à l'EHPAD de La Madeleine. Pour information, le coût annuel de cette collecte en 2023 s'est élevé à 1680 € TTC, soit environ 0,9 €/kg de déchets organiques.

Confrontée depuis 2022 à la mise en place du **tri sélectif** et déléguée au ramassage des poubelles du parc les week-ends et jours fériés, notre équipe doit faire face aux nombreuses difficultés que cette activité représente en milieu « ouvert ». Les incivilités sont ainsi très fréquentes, qu'il s'agisse d'erreurs de tri empêchant la valorisation d'une partie des déchets recyclables, ou de dépôts sauvages d'encombrants au niveau du local poubelle.

Pour le reste, nous avons poursuivi notre **effort de réduction de l'empreinte écologique** de notre activité comme nous y invite le cahier des charges de la Délégation. Au titre de l'année 2023, on peut citer la fabrication de 1500 gobelets consignés supplémentaires, l'abandon des sachets de sauce jetables mais aussi le passage du verre perdu au verre consigné pour notre gamme de jus de fruits et pour la presque totalité de nos bières bouteilles.