

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE



LES TERRASSES

PONT DU GARD

# Rapport d'activité

*1<sup>er</sup> Octobre 2022 - 30 Septembre 2023*

TheSocialClub 

## Sommaire

### Modèle d'affaires

- Notre identité et nos valeurs
- Nos établissements

### Enjeux sociétaux & sectoriels

- Contexte & enjeux sectoriel
- Moyens humains
- Actions
- Qualité de vie au travail
- Santé & sécurité
- Hygiène et sécurité alimentaire

### Panel de l'offre & de l'activité

- Une offre restauration qui séduit
- Reprise de l'activité groupes
- Offre évènementielle

### Rapport de gestion 2022 - 2023

- Répartition des dépenses par fournisseur
- Analyse de la masse salariale

### Analyse de la qualité de service

- Contexte
- Action
- Analyse

### Communication et Marketing

- Contexte et enjeux
- Cibles
- Marketing Mix
- Actions
- Objectifs 2024



Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

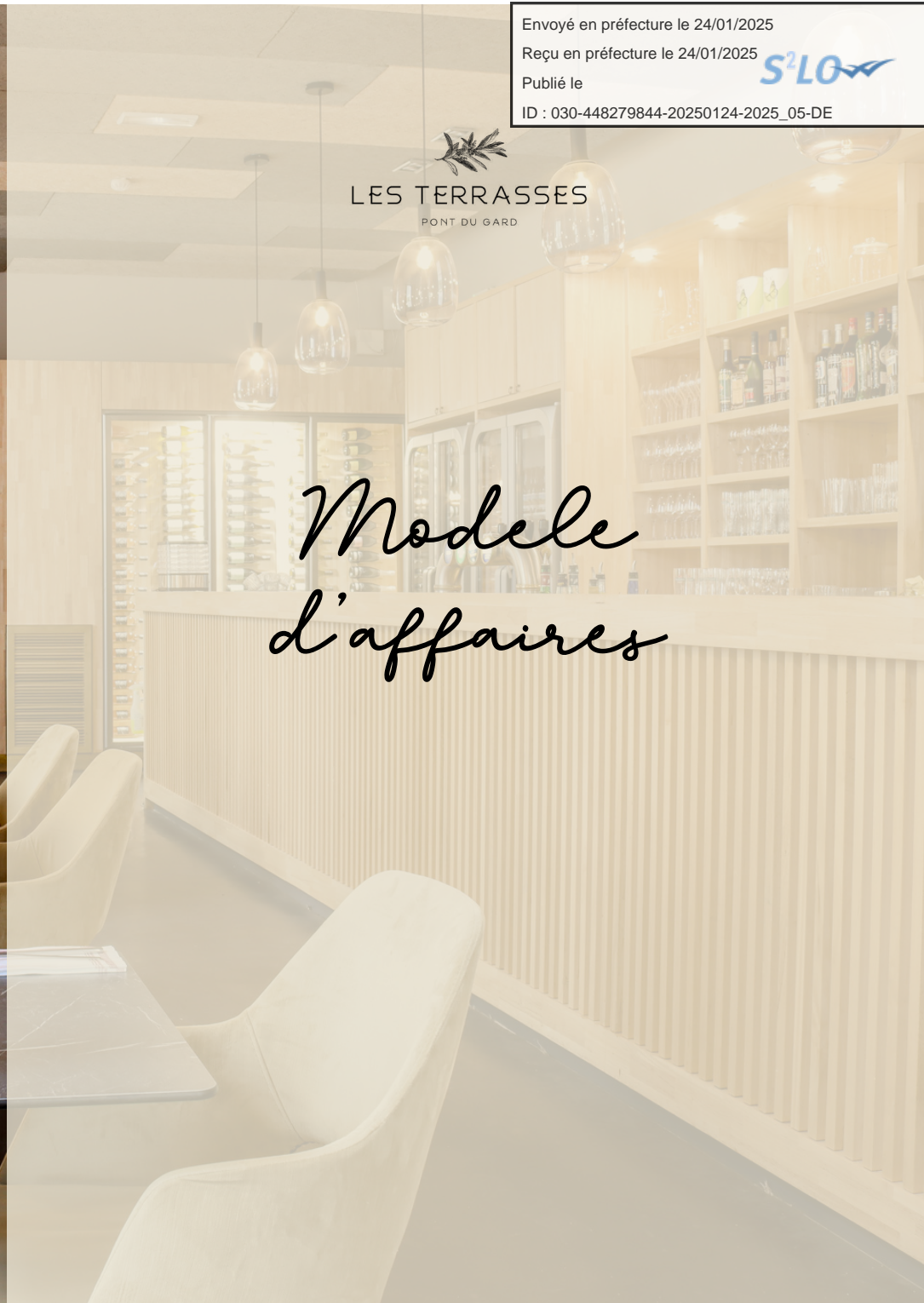
Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LO

  
LES TERRASSES  
PONT DU GARD

*Modele  
d'affaires*



## MODÈLE D'AFFAIRES

### *Notre identité & nos valeurs*

#### QUI SOMMES-NOUS ?

Conscients de la responsabilité qui est la nôtre de construire un tourisme plus durable, nous prenons des engagements forts, sans jamais mettre en péril l'expérience vécue par nos hôtes. **The Social Club**, c'est la recette parfaite d'un savoir-faire unique, au service d'un art de vivre convivial et chaleureux.

Nous croyons que la rencontre, les émotions partagées et la transmission des savoirs continueront de transcender l'inéluctable évolution de nos sociétés. Alors, pour susciter les émotions qui font les souvenirs de nos hôtes, nous nous recentrons sur l'essentiel : le partage, le produit, le patrimoine, la passion.

Nous prenons le parti de défendre une harmonieuse combinaison de valeurs traditionnelles, irriguées par les possibilités du numérique. Pour construire l'avenir, nous regardons vers le passé afin d'ouvrir une voie d'innovation et de créativité qui nous permet, chaque jour, de réinventer l'hospitalité.

Nous replaçons l'Humain au cœur de chacune de nos actions pour leur donner du sens. Ensemble, nous souhaitons avoir un impact positif pour notre planète, nos villes et nos communautés. Cette vision, à la fois celle de Denis ALLEGRIANI et de Christophe CHALVIDAL, si classique et pourtant tellement moderne, nous anime, nous guide au quotidien et nous permet, en réinventant l'hospitalité, de construire l'avenir.



## MODÈLE D'AFFAIRES

### *Notre identité & nos valeurs*

#### THE SOCIAL CLUB

Le 01 octobre 2022 ALLEGRINI Social Club devient **The Social Club**.

Fruit de l'amitié et des collaborations de longue date qui unissent Denis ALLEGRINI et Christophe CHALVIDAL, **The Social Club** est la concrétisation de leur souhait commun : une structure créatrice d'expériences à la fois singulières et intemporelles, soutenue par l'expertise plurielle de talents aux compétences variées et complémentaires (développement, opérations ou encore marketing).

Une structure porteuse de valeurs identitaires fortes qui créent les maillons d'un ADN de marque unique et à leur image : partage, passion, patrimoine et produit.

Les expériences créées et développées par **The Social Club** sont vectrices de leur vision de l'hospitalité d'aujourd'hui et de demain.

Aujourd'hui **The Social Club** représente une collection de 5 hôtels, 6 restaurants, 1 glacier et 1 bistrot situés à Nîmes, dans les Alpilles, à Fontvieille, à Paris et sur le site du Pont du Gard.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LOW



## MODÈLE D'AFFAIRES

### *Notre identité & nos valeurs*

#### NOS HÔTELS :

##### **Margaret - Hôtel Chouleur, Nîmes.**

Hôtel particulier situé au cœur du centre historique de Nîmes, à quelques pas des Arènes et de la Maison Carrée, le Margaret - Hôtel Chouleur offre une douce parenthèse à proximité immédiate des plus beaux monuments de l'Empire Romain, dans un hôtel de charme de 10 chambres, classé aux Monuments Historiques.

##### **Le Pré Galoffre, Nîmes.**

Au cœur de la garrigue nîmoise, entre Camargue et Cévennes, une allée bordée de platanes mène jusqu'au Pré Galoffre. Cet hôtel 3 étoiles localisé à quelques minutes du centre de Nîmes est une invitation à savourer l'art de vivre provençal. Le mas et son intérieur raffiné aux tons clairs allient charme du passé et esprit contemporain.

##### **La Régalido, Fontvieille.**

Cet hôtel 4 étoiles situé à Fontvieille prend place dans une demeure de caractère nichée au cœur du village d'Alphonse DAUDET. Véritable bijou, la Régalido accueille ses hôtes pour une escale de rêve aux portes de la Provence et au pied des Alpilles.

##### **Les Oliviers de Salettes, Charols.**

Implanté sur un domaine d'une beauté exceptionnelle, le Château Les Oliviers de Salettes reçoit ses hôtes au cœur des paysages uniques de la Drôme Provençale. Les 31 hectares de vignes, de prairies et les champs de lavande à perte de vue offrent un décor pittoresque, entre Grignan et Montélimar et aux portes de la Provence.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S'LOW



## MODÈLE D'AFFAIRES

### *Notre identité & nos valeurs*

#### NOS RESTAURANTS :

##### **Rouge, Nîmes.**

Situé au cœur de Nîmes, dans l'enceinte du Margaret-Hôtel Chouleur, ROUGE est un restaurant gastronomique étoilé orchestré en cuisine par la cheffe béninoise et provençale Georgiana VIOU. Cheffe autodidacte et passionnée, elle s'inspire de la richesse de ses origines et propose une cuisine Méditerranéenne instinctive.

Le chef pâtissier François JOSSE, Champion de France du Dessert 2018, forme avec Georgiana VIOU un binôme complémentaire et signe des desserts à l'assiette qui se marient harmonieusement avec la cuisine de la cheffe.

##### **Gigi, Nimes.**

Située au cœur de Nîmes, dans l'enceinte du Margaret- Hôtel Chouleur, Gigi est une adresse chaleureuse et colorée, orchestrée par la cheffe Georgiana VIOU. Gigi, c'est une cuisine généreuse et résolument réconfortante. Une cuisine d'instinct aux saveurs méditerranéennes, gorgée de soleil et haute en couleurs. Une cuisine de cœur, comme une déclaration de la cheffe à ce vaste territoire qu'elle chérit tant.

##### **La Roi René, Paris.**

Situé au cœur du vibrant 10ème arrondissement de la capitale, bienvenue dans un havre de convivialité qui régale du petit-déjeuner au dîner.

Le chef propose une cuisine un brin canaille qui dévoile la même générosité sur les créations végétales que carnivores ou piscivores, stars d'une carte qui évolue chaque semaine au gré du marché et de ses trouvailles.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S'LO



## MODÈLE D'AFFAIRES

### *Notre identité & nos valeurs*

#### NOS RESTAURANTS :

##### **Les Terrasses & Petites Terrasses, Remoulins.**

Seul restaurant du site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO et faisant face au Pont du Gard, les Terrasses prennent place dans une atmosphère hors du temps, offrant une vue imprenable sur l'un des plus beaux monuments de l'Empire Romain.

Le restaurant propose une carte gourmande, imaginée par le chef autour des plus beaux produits de la région. Du déjeuner au dîner en passant par le goûter la carte des Terrasses sublime les produits locaux et majoritairement issus de l'agriculture raisonnée, sélectionnés auprès des producteurs de la région ou dans notre jardin Gardois.

Les espaces sont aussi imaginés pour l'accueil et l'accompagnement de groupes.

##### **Farmers, Paris.**

Chez Farmers, on petit-déjeune, on déjeune, on goûte bio. Découvrez aussi le brunch Farmers Paris ! Une offre gourmande et variée, adaptée à chaque moment de la journée, à la saisonnalité des produits et aux nouvelles tendances de consommation au cœur du 9ème arrondissement parisien.

##### **Petit Farmers, Paris.**

Petit FARMERS, ce sont un kiosque et un triporteur situés au cœur du lieu touristique le plus visité de France et inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO : le Musée du Louvre, au Jardin des Tuileries.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LOW





# MODÈLE D'AFFAIRES

## Notre identité & nos valeurs

### Visions

Transmettre une expérience de partage & de convivialité à nos clients.

### Positionnement

Une cuisine 100% maison à base de produits bruts, locaux, de saison & majoritairement bio.

### Valeurs

- Transmettre l'art de la table
- Créer des liens avec tous ceux qui nous entourent (clients, collaborateurs, partenaires, fournisseurs)
- Accueillir chaque client comme un membre de sa famille
- S'engager dans une démarche responsable & raisonnée

### Adaptabilité face aux nouvelles tendances du marché

- **Transformation numérique**  
Influence significative des clients sur la réputation des enseignes sur les plateformes de notation & réseaux sociaux.
- **Exigence clients**  
Des exigences clients de plus en plus fortes, en termes de qualité/prix et de transparence sur l'origine des produits, ainsi que sur l'hygiène et l'éthique du restaurateur.
- **Métier**  
Une pénurie de talents due au manque d'attractivité de nombreux métiers de la restauration (serveur, cuisiniers, assistants, directeurs...) et mutation du rapport au travail de la nouvelle génération.

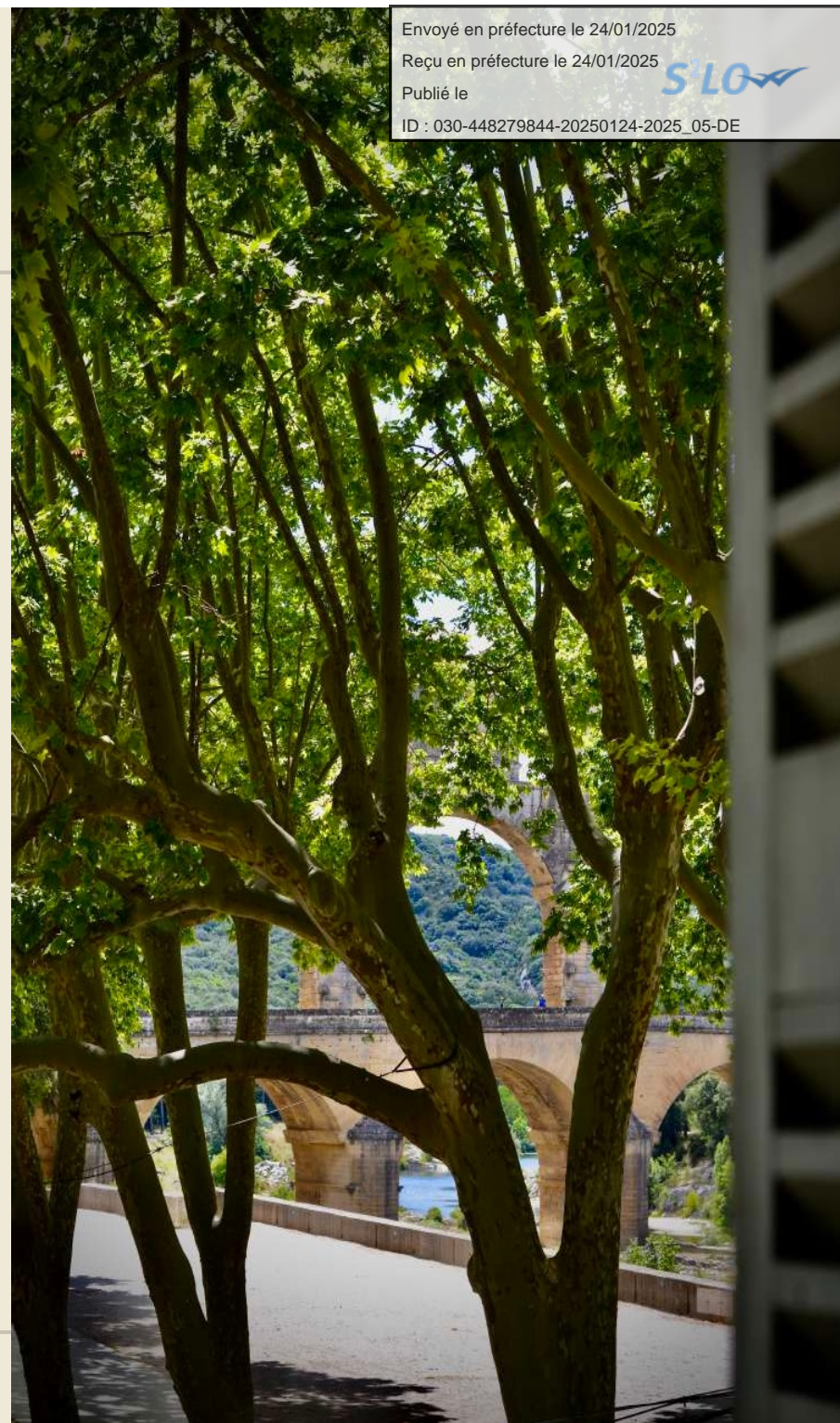
Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S'LO



Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LO



LES TERRASSES

PONT DU GARD

# Enjeux sociétaux et sectoriels



## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### *Contextes & enjeux sectoriels*

**UNE ANNEE MARQUEE PAR LA GRANDE REPRISE DU TOURISME MAIS CONTREE PAR LA HAUSSE DES TEMPERATURE ET LA DIMINUTION DU POUVOIR D'ACHAT**

Le secteur de la restauration est l'un des piliers de l'économie française. Il a connu de profondes mutations et crises ces dernières années, notamment la pandémie du COVID-19 ainsi que le conflit russo-ukrainien.

Cette année, nous avons remarqué une fréquentation du site similaire à l'année précédente avec des locaux qui reprennent leurs habitudes hors saison d'avant crise ainsi que la grande reprise du tourisme comme nous l'avions toujours connu auparavant.

Cette reprise a impacté une saison élargie d'avril à novembre avec des clients du monde entier qui viennent découvrir ce site merveilleux et approfondir leur expérience à travers nos produits locaux au sein de notre restaurant.

Malgré la hausse de la clientèle internationale, les Français ont eux opté pour des vacances à l'étranger pour faire face à cette hausse de température dans notre région.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE



## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### *Contextes & enjeux sectoriels*

Malgré cette reprise d'activité, le conflit russo – ukrainien continue à conduire à une hausse globale du coût de la vie sur l'ensemble des dépenses courantes à savoir les énergies, le carburant et les matières premières.

#### LES DEFIS:

- Augmentation du des matières premières et notamment les produits laitiers (lait, beurre, crème, fromage), les ovoproduits
- Augmentation du prix des emballages (cartons, bois, bambou ...)
- Augmentation du prix des énergies (eau et électricité)
- Augmentation du carburant impactant l'ensemble des fournisseurs
- Augmentation des températures en été

#### LES ENJEUX :

- Rester attractif malgré la hausse du coût de la vie
- Absorber au mieux les augmentations de prix en ayant une répercussion minimale auprès de nos consommateurs
- S'adapter aux fluctuations de prix
- Maintenir la qualité de nos produits et la réputation des deux établissements
- S'adapter à une saison « élargie »
- Augmenter notre flexibilité afin de satisfaire une clientèle plus diversifiée
- Garantir la satisfaction de nos clients



## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### *Contextes & enjeux sectoriels*

#### LES TENDANCES DU MARCHE

Avec une diminution de 3 % des nuitées touristiques par rapport à la saison dernière, Gard Tourisme a quand-même fait état d'un bilan « satisfaisant » de la saison touristique 2023.

Cette satisfaction est due aux ailes de saison. Malgré un cœur de saison mitigé, nous avons vu une grande évolution sur les mois de mai, juin ainsi que septembre et octobre.

Sur l'été 2023, les destinations Nîmes et Pont du Gard maintiennent une fréquentation similaire à l'année précédente malgré le recul présenté sur Les Cévennes et Camargue-Méditerranée (-2%)

On note aussi la fidélité de la cliente étrangère qui composent 38% du tourisme dans le Gard. Ceci est marqué par une grande progression des Etats-Unis sur les destinations Nîmes et Pont du Gard.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LOW



## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### Contextes & enjeux sectoriels

La restauration est un des secteurs majeurs de l'économie française. Néanmoins, son marché peine à attirer des candidats en raison d'un contexte sectoriel en tension. Pour y faire face, **The Social Club** a mis en œuvre une politique active de recrutement, de formation et de promotion interne afin d'assurer son attractivité et de fidéliser ses meilleurs collaborateurs, conditions indispensables à sa croissance et sa pérennité.

#### RECRUTEMENT

Les Terrasses restent confrontées à un problème de recrutement, lié notamment à la difficulté de trouver des candidats motivés et qualifiés à rejoindre le secteur de la restauration.

#### INDICATEURS



Nombre de salariés\*  
50

*\*Nombre total de salariés embauchés  
entre Octobre 2022 et Septembre 2023*



Nombre de CDI\*  
11

*\*Nombre total de CDI au 30/09/2023*



Nombre de départs anticipés  
9

*\*Nombre total de départs anticipés entre  
Octobre 2022 et Septembre 2023*



Nombre de CDD saisonniers  
39

*\*Nombre total de CDD saisonniers signés entre  
Octobre 2022 et Septembre 2023*

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE



# ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

## Organigramme



### DIRECTION

**General Manager, Claire de Piero – CDI**

**Adjoint Manager, Naguib Iskandar – CDI**

### RESTAURANT

**Maître d'hôtel**  
CDI, Ludovic Aubert  
CDI, Zachary Blaise

**Barman**  
CDI, Manon Bourguignon

**Barman**  
*CDD saisonnier – 6 mois*  
*1 poste à pourvoir*

**Chefs de rang**  
*CDD saisonnier – 2 à 7 mois*  
*3 postes à pourvoir*

**Hôtesse d'accueil**  
*CDD saisonnier – 2 à 4 mois*  
*2 postes à pourvoir*

**Serveurs polyvalents**  
*CDD saisonnier – 2 à 7 mois*  
*8 à 10 postes à pourvoir*

### CUISINE

**Chef de Cuisine**  
CDI, Valentin Lerch

**Sous chef de cuisine**  
CDI, Rachid Belaizi

**Second de cuisine**  
CDI, Sitha Uohn  
*CDD saisonnier – 2 à 4 mois - 1 poste à pourvoir*

**Chef de partie et ½ Chef de partie**  
CDI, Sissoko Sedifoh  
*CDD saisonnier – 2 à 4 mois - 2 postes à pourvoir*

**Commis de cuisine**  
CDI, Patricia Ludena  
*CDD saisonniers – 2 à 4 mois - 6 postes à pourvoir*

**Plongeur – 2 à 3 CDD, 2 à 4 mois**  
*CDD saisonnier – 2 à 4 mois - 2 postes à pourvoir*

**Magasinier – 1 CDD**  
*CDD saisonnier – 6 mois – 1 poste à pourvoir*

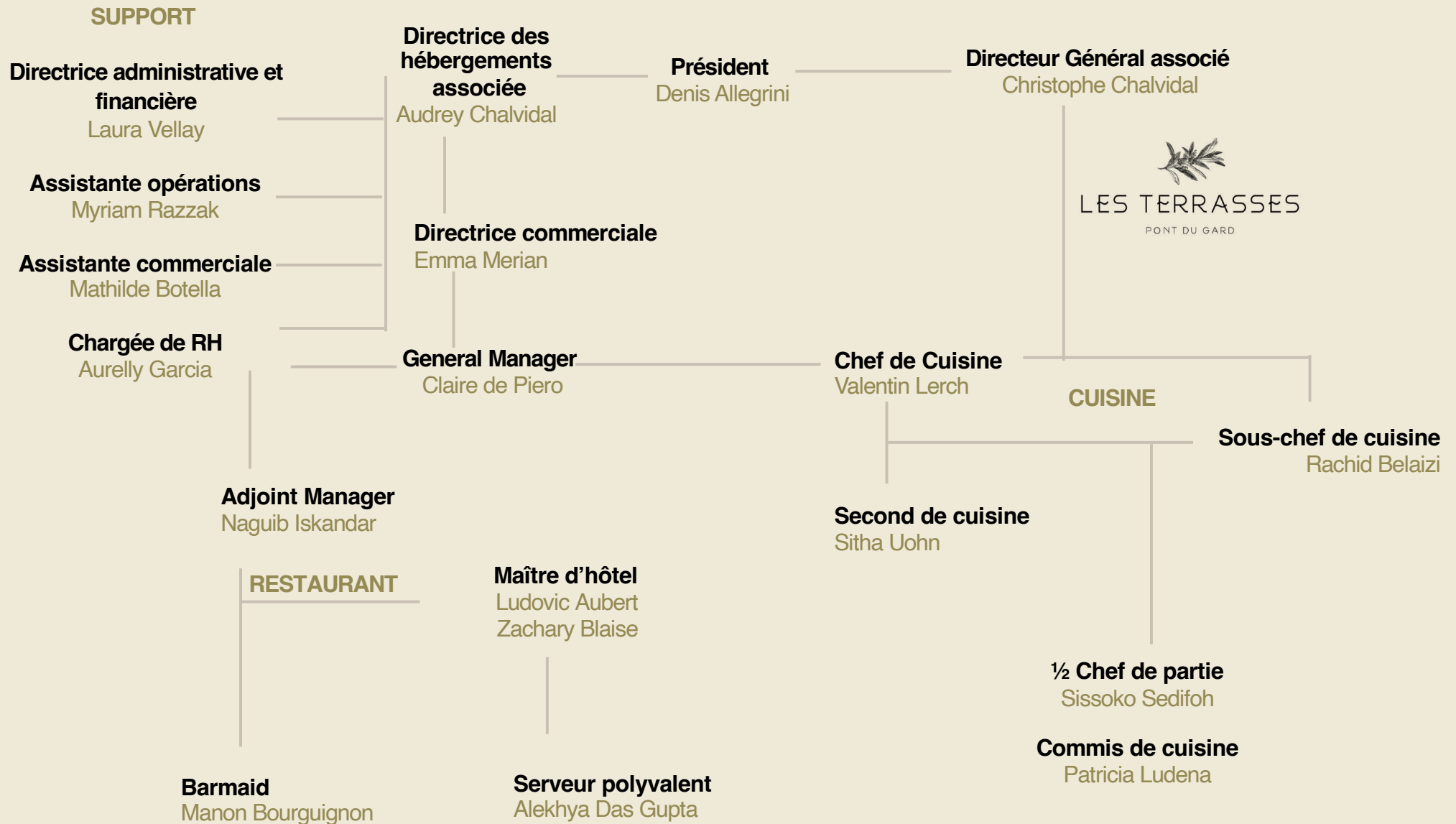
### BISTROT

**Responsable**  
*CDD saisonnier - 7 mois*  
*1 poste à pourvoir*

**Serveur polyvalent**  
*CDD saisonnier - 2 à 4 mois*  
*5 à 6 postes à pourvoir*

# ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

## Organigramme CDI au 30 septembre 2023





# ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

## Actions

### ACTIONS

Afin de faire face à ce taux de turn-over élevé et du manque d'expérience des saisonniers, la direction a mis en place plusieurs actions afin de fidéliser et faire monter en compétences ses collaborateurs.

#### Accompagnement

Mise en place d'un protocole d'accueil & de formation des nouveaux collaborateurs avec une période de formation dédiée

#### Entretiens individuels

Entretien individuel organisé en début et fin de saison ainsi que tous les 6 mois avec les CDI

#### Formation intra-branche

Formation interne, rencontre avec les fournisseurs.

#### Team-building

Organisation d'une journée team-building avec tous les collaborateurs du groupe

#### Communication

Un management de proximité facilite la communication et crée des liens entre collaborateurs.

#### Promotion interne

Nous privilégions un recrutement par le bas et la promotion interne de nos salariés.

#### Valorisation

Nomination mensuelle de « **L'employé du mois** » avec prime à la clé et repas pour 2 personnes offert dans l'une de nos structures.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE



## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

*Actions humaines : créer du lien & valoriser nos collaborateurs*

**Invitation**

*Déjeuner et grand loto de Noël*

Mercredi 20 décembre 2023  
De 11h à 16h

Nous avons le plaisir de vous convier accompagné de votre conjoint.e à partager à nos côtés un déjeuner festif suivi d'un grand loto de Noël pour célébrer cette fin d'année, ensemble.

*(week-ends, repas, soins, expériences, gourmandises et autres surprises)*

*Dresscode : cette année, accessoirisez votre tenue de paillettes !*

Les Terrasses du Pont du Gard  
Avenue du Pont du Gard - Rive droite  
30210 REMOULINS

RSVP au plus tard le vendredi 8.12 auprès de votre manager

**TheSocialClub**

LES TERRASSES  
PONT DU GARD

**Raphael**

L'employée du mois de Juillet 2023

## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### Qualité de vie au travail

Le secteur de la restauration nécessite des horaires de travail particuliers (coupures, week-end, jours fériés...), et présentent des contraintes physiques spécifiques. L'entreprise a pour objectif d'assurer à l'ensemble des collaborateurs des conditions de travail respectant leur santé et leur sécurité. Elle met tout en œuvre pour minimiser les risques d'accidents.



Nombre d'accidents de travail :  
0



Entretiens individuels par  
collaborateur :  
2



Taux d'absentéisme :  
2,02%



Collaborateurs CDD saisonniers  
en 2022, revenus en 2023 :  
9

Inclus maladies, maladies professionnelles,  
accidents du travail, absences injustifiées

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE



## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### *Qualité de vie au travail*



## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### *Santé & Sécurité au travail*

#### CONTEXTE

Les facteurs de risques professionnels sont définis dans la législation française selon trois critères : les contraintes physiques, l'environnement physique et le rythme de travail.

#### ACTIONS ET MISE EN CONFORMITÉ LÉGALE :


- Plannings de travail réalisés en conformité avec la convention collective (temps de repos, amplitude horaire, pause repas de 30 à 40 minutes, 2 jours de repos consécutifs)
- Planning communiqué 15 jours à l'avance
- Mise à disposition d'outils et matériaux afin de faciliter le travail de nos collaborateurs et garantir une sécurité au travail
- Veille permanente des nouveaux décrets & obligations liés aux risques sanitaires
- Constante formation & sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène (HACCP) des nouveaux arrivants et des collaborateurs en poste
- Actualisation du DUERP et de notre PMS
- Evolution de nos protocoles de conformité, et protocole d'hygiène
- Evolution de nos affichages de sensibilisation
- Formation de 3 collaborateurs en CDI en tant que sauveteur secouriste



# ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

## Hygiène & Sécurité alimentaire

### ZOOM SUR LES ANALYSES DE LA SAISON – MAI À AOUT 2023



**LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DU GARD**

**RAPPORT D'ESSAIS N°230517 002998 03**

**Propriétaire échantillons :**  
 RESTAURANT LES TERRASSES - EPCC - ROUTE DU PONT DU GARD - RIVE DROITE - 30210 REMOULINS

**Copie à :**

**Identité du Préleveur :**  
 M. L.

**Destinataire du rapport**

EPCC PONT DU GARD  
 ROUTE DU PONT DU GARD  
 B.P. 7  
 30210 VERS PONT DU GARD

**Date de réception des échantillons :** 24/05/2023

**INFORMATIONS DU CLIENT SUR LE PRELEVEMENT**  
*Non couvertes par l'accréditation*

**Site de prélèvement :** 11116 - RESTAURANT LES TERRASSES **Date de prélèvement :** 24/05/2023  
**Nombre d'échantillons :** 3


**INFORMATIONS SUR L'ANALYSE**

**Analyse réalisée :** Analyses de surface : Flore totale **Date d'analyse :** 24/05/2023  
**Méthode d'analyse :** Méthode interne

Ident.	N°	Zone	Point de prélèvement	Résultat (UFC/25cm <sup>2</sup> )	interprétation
	1	1	Louche	1	Satisfaisant
	2	2	Plan de Travail Pâtisserie	4	Satisfaisant
	3	1	Bol Mixeur	0	Satisfaisant

**Grille d'interprétation**

Flore totale		
Nombre de colonies		interprétation
Zone 1	Zone 2	
0-15	0-25	Satisfaisant
16-45	26-99	Limite
>45	>99	Non satisfaisant



**LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DU GARD**

**RAPPORT D'ESSAIS N°231003 005252 01**

**Propriétaire échantillons :**  
 SNACK LES PETITES TERRASSES - EPCC - ROUTE DU PONT DU GARD - RIVE DROITE - 30210 REMOULINS

**Copie à :**

**Identité du Préleveur :**  
 M. L.

**Destinataire du rapport**

EPCC PONT DU GARD  
 ROUTE DU PONT DU GARD  
 B.P. 7  
 30210 VERS PONT DU GARD

**Date de réception des échantillons :** 05/10/2023

**INFORMATIONS DU CLIENT SUR LE PRELEVEMENT**  
*Non couvertes par l'accréditation*

**Site de prélèvement :** 11117 - SNACK LES PETITES TERRASSES **Date de prélèvement :** 05/10/2023  
**Nombre d'échantillons :** 2

**INFORMATIONS SUR L'ANALYSE**

**Analyse réalisée :** Analyses de surface : Flore totale **Date d'analyse :** 05/10/2023  
**Méthode d'analyse :** Méthode interne

Ident.	N°	Zone	Point de prélèvement	Résultat (UFC/25cm <sup>2</sup> )	interprétation
	1	2	Etagère vitrine	31	Limite
	2	2	Vitrine pâtisserie	32	Limite


**Grille d'interprétation**

Flore totale		
Nombre de colonies		interprétation
Zone 1	Zone 2	
0-15	0-25	Satisfaisant
16-45	26-99	Limite
>45	>99	Non satisfaisant

# ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

## Hygiène & Sécurité alimentaire

### ZOOM SUR LES ANALYSES DE LA SAISON - JUILLET 2023, LES TERRASSES DU PONT DU GARD

 <b>Rapport du diagnostic d'hygiène en restauration</b>			
<b>Nom:</b>	EPCC Pont du Gard	<b>Désignation du site :</b>	Restaurant les terrasses
<b>Adresse:</b>	B.P. 7 Route Pont du Gard	<b>Personnes rencontrées:</b>	Mme DE PIERO (manager) M.LERCH (chef de cuisine) M.BELAIZI (second)
<b>Code postal:</b>	30210	<b>Nombre de repas :</b>	En fonction des jours et groupes de touristes
<b>Commune</b>	VERS PONT DU GARD	<b>Type de restauration :</b>	Restauration commerciale traditionnelle
<b>Téléphone</b>	04 66 37 50 08	<b>Nom du Gérant:</b>	M. ALLEGRIANI
<b>Télécopie</b>	04 66 37 51 51		
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:im-castella@pontdugard.fr">im-castella@pontdugard.fr</a>		

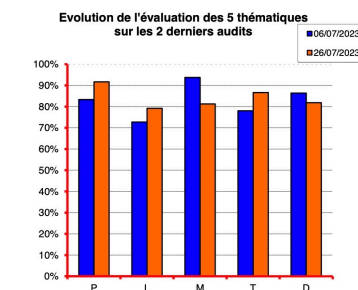
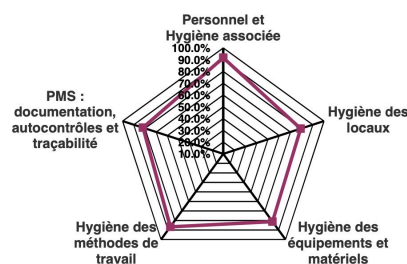
THEME	Niveau maîtrise
P	Personnel et Hygiène associée 91.7%
L	Hygiène des locaux 79.2%
M	Hygiène des équipements et matériels 81.3%
T	Hygiène des méthodes de travail 86.7%
D	PMS : documentation, autocontrôles et traçabilité 81.8%

**Synthèse : éléments clés**

Compte tenu des éléments constatés lors du diagnostic, des efforts ont été réalisés par l'équipe pour répondre aux remarques faites précédemment. Afin de poursuivre cette dynamique nous vous proposons de:

- Veiller dans votre plan de maintenance des équipements, à une vérification périodique du bon fonctionnement de vos enceintes froides.
- Améliorer la gestion des produits entamés et les délais d'utilisation des produits décongelés.
- Travailler sur les modalités d'enregistrement des Non-Conformités et des actions correctives mises en place avec, quand cela est nécessaire, la transmission des éléments à la DDPP30.

Signature auditeur : B.B.






# ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

## Hygiène & Sécurité alimentaire

### ZOOM SUR LES ANALYSES DE LA SAISON - JUILLET 2023, LES PETITES TERRASSES DU PONT DU GARD



#### Rapport du diagnostic d'hygiène en restauration

<b>Nom:</b> EPCC Pont du Gard	<b>Désignation du site :</b> Les petites terrasses	<b>Nom de l'intervenant:</b> B. BOX
<b>Adresse:</b> B.P. 7 Route Pont du Gard	<b>Personnes rencontrées:</b> Mme DE PIERO (Général manager) Mme GUEYNE (agent restauration)	<b>Date de la visite:</b> 26/07/2023
<b>Code postal:</b> 30210	<b>Nombre de repas :</b> En fonction des jours et groupes de touristes	
<b>Commune:</b> VERS PONT DU GARD	<b>Type de restauration :</b> Restauration commerciale traditionnelle. Production de Hot dog, sandwiches et glaces.	<b>Heure de début de la visite:</b> 10:15
<b>Téléphone:</b> 04 66 37 50 08	<b>Nom du Gérant:</b> M. ALLEGRINI	<b>Heure de fin de la visite:</b> 11:45
<b>Télécopie:</b> 04 66 37 51 51		
<b>E-mail:</b> <a href="mailto:jm-castella@pontdugard.fr">jm-castella@pontdugard.fr</a>		

**Synthèse : éléments clés** **Signature auditeur: B.B.**

Audit flash partiel portant uniquement sur la thématique réception - stockage des denrées alimentaires.

Compte tenu des éléments constatés lors du diagnostic et dans le cadre d'une recherche d'amélioration continue, nous vous encourageons à avoir une réflexion sur:

- L'amélioration des conditions de transfert des denrées entre les terrasses et les petites terrasses.
- la mise en place d'un contrôle de température des denrées au moins au départ des terrasses et / ou à l'arrivée aux petites terrasses.
- la gestion des gants et des bijoux.
- la mise à jour de votre plan de nettoyage et désinfection et son application effective.

Laboratoire Départemental du Gard - 970 route de Saint Gilles  
30023Nîmes cedex 1 - Tél. :04.66.04.30.70 page 1/15

THEME	Niveau maîtrise
P	Personnel et Hygiène associée 79.2%
L	Hygiène des locaux 85.0%
M	Hygiène des équipements et matériels 71.4%
T	Hygiène des méthodes de travail 76.9%
D	PMS : documentation, autocontrôles et traçabilité 75.0%

Laboratoire Départemental du Gard - 970 route de Saint Gilles  
30023Nîmes cedex 1 - Tél. :04.66.04.30.70 page 2/15

Laboratoire Départemental du Gard - 970 route de Saint Gilles  
30023Nîmes cedex 1 - Tél. :04.66.04.30.70 page 2/15



## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### Hygiène & Sécurité alimentaire

#### ZOOM SUR LES ANALYSES DE LA SAISON – MAI À AOUT 2023

##### Actions correctives mises en place

- Formation & sensibilisation des collaborateurs en interne
- Création de protocoles détaillés & renforcés
- Contrôles quotidiens effectués par les managers
- Revoir les procédures de nettoyage et désinfection

#### Fiche de non conformité

Date de détection de la non-conformité : 24/05/2023

<b>Objet :</b>	Résultat de prelevement non satisfaisant
----------------	---

##### 2. Description de la non-conformité et de ses causes supposées :

Les résultats de prelevement de la vitrine à glaces ne sont pas satisfaisantes

Causes :

Taux de flore present sur la vitrine glace supérieur à 99%

Denrées impactées :

Aucune

Localisation des denrées :

None

##### 3. Action(s) corrective(s) apportée(s)

Date de sa mise en œuvre :

06/06/2023

Description :

Nettoyage et désinfection de la vitrine à glaces

Devenir des denrées (destruction, retrait, rappel, retraitement )

None

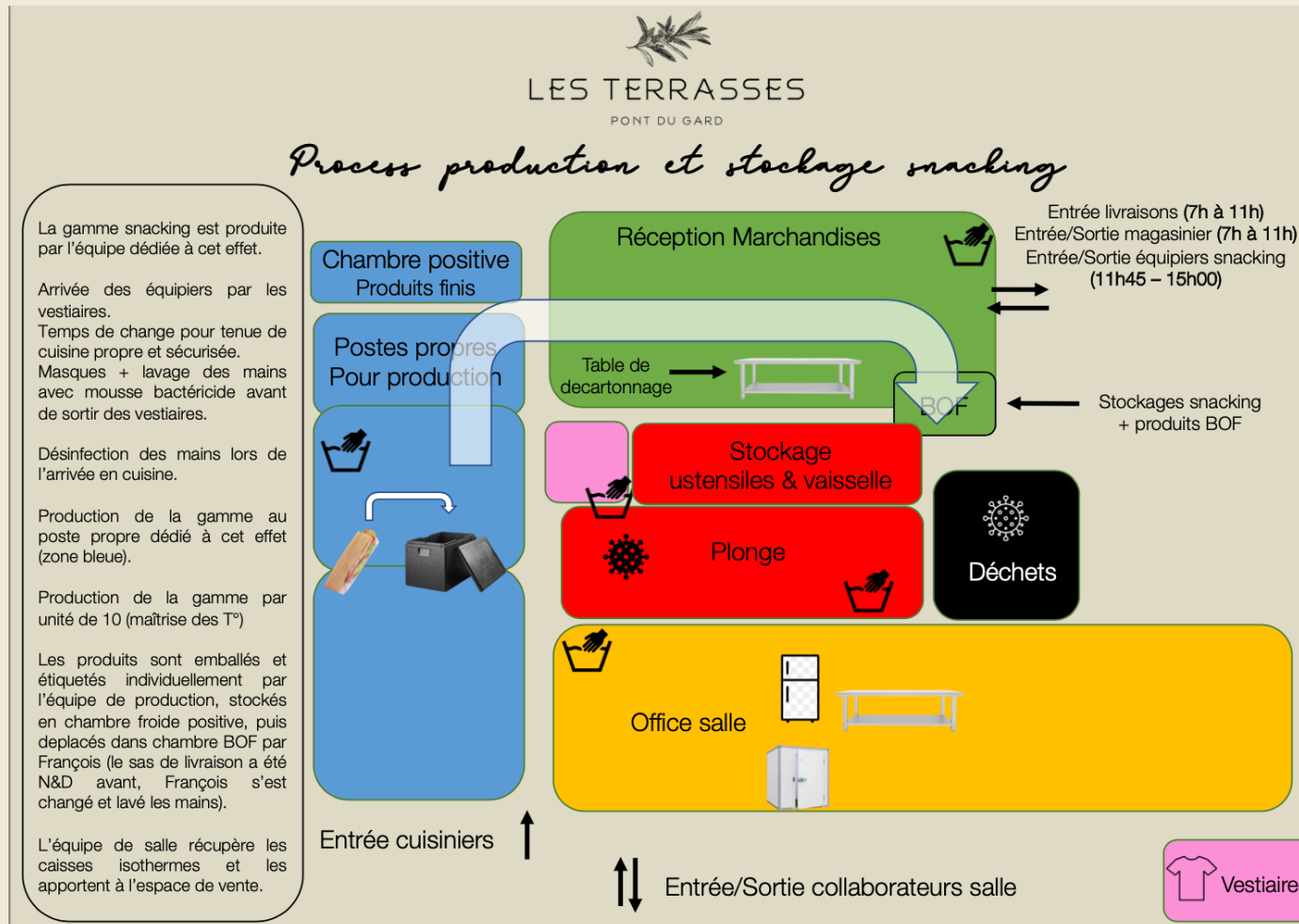
Mesures correctives pour éliminer les causes identifiées :

Rappel et sensibilisation après des équipes sur les protocoles de nettoyage et de désinfection. Mise en place d'affichage d'utilisation du produit de désinfection. Contrôle approfondi de la bonne application du planning de nettoyage et de désinfection.

# ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

## Hygiène & Sécurité alimentaire

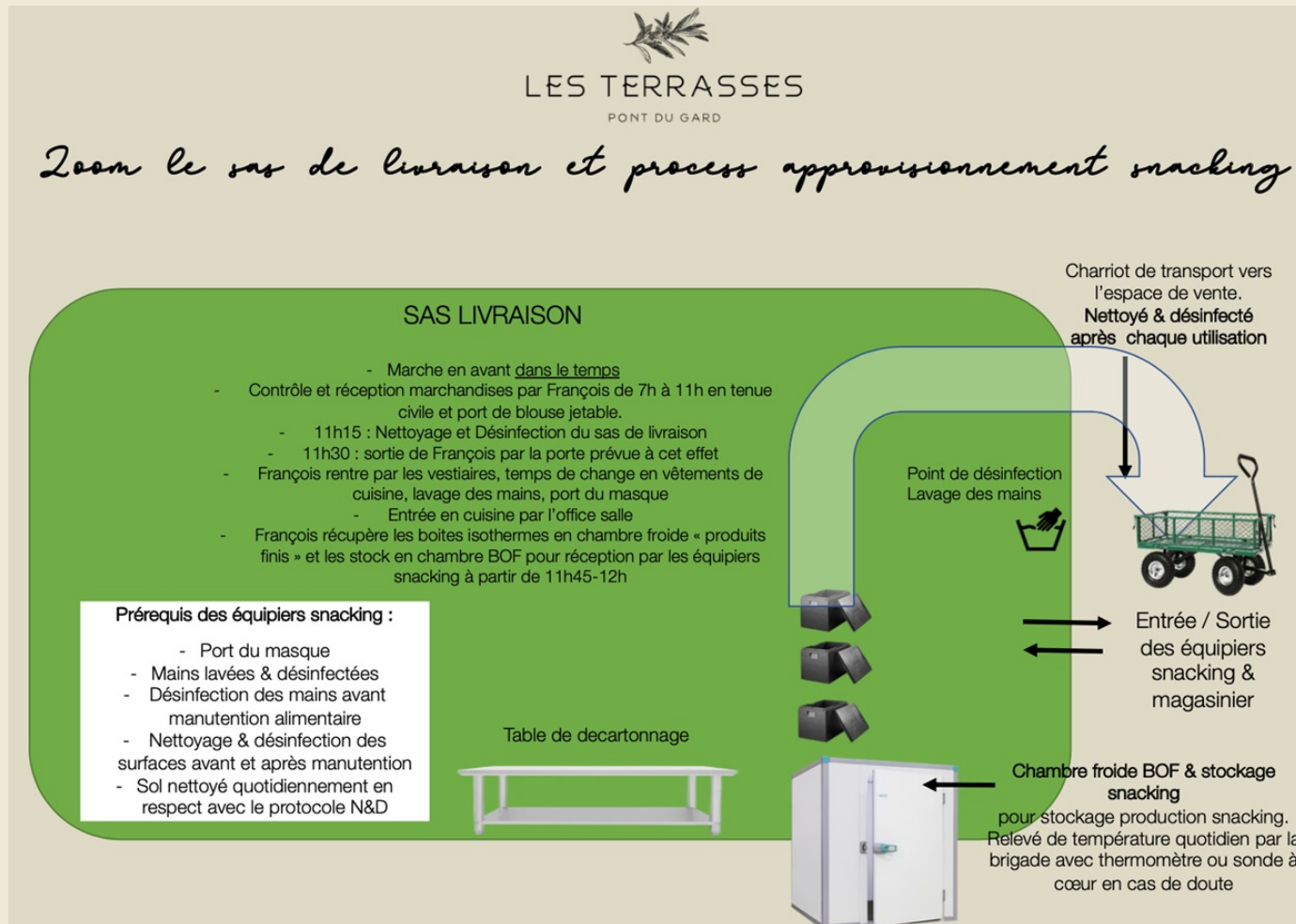
### ZOOM SUR NOS PROTOCOLES INTERNES



## ENJEUX SOCIÉTAUX &amp; SECTORIELS

## Hygiène &amp; Sécurité alimentaire

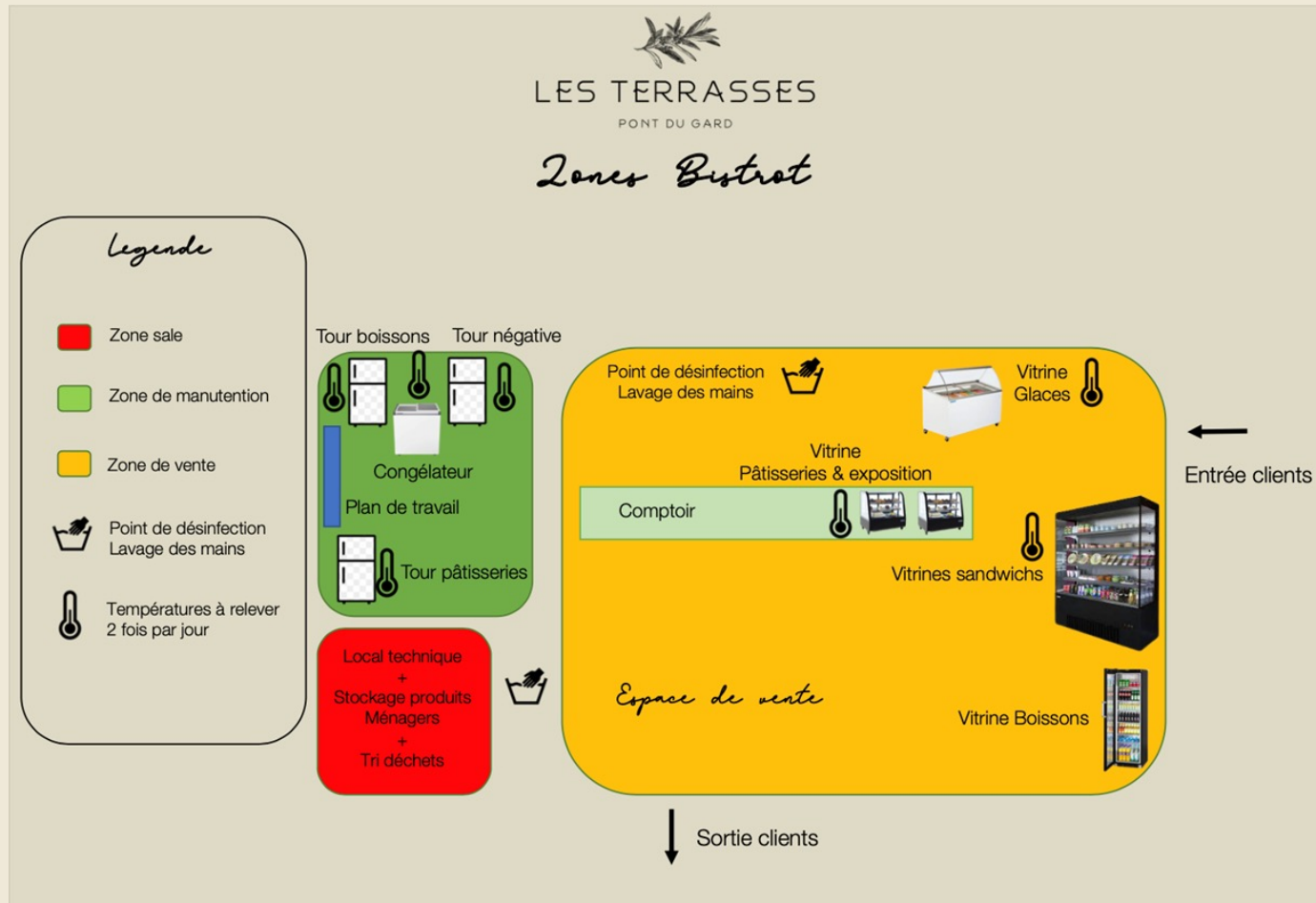
## ZOOM SUR NOS PROTOCOLES INTERNES



# ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

## Hygiène & Sécurité alimentaire

### ZOOM SUR NOS PROTOCOLES INTERNES



## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### *Hygiène & Sécurité alimentaire*

#### ZOOM SUR NOS PROTOCOLES INTERNES

*Nettoyer et désinfecter les charriots de transport  
Après chaque utilisation*

①

+

②

*Nettoyer & désinfecter*

Vaporiser le spray Easy Safe SYSTCO jaune  
+ rincer avec une lavette jaune  
propre et humidifiée

*Désinfecter*

Vaporiser le spray désinfectant virucide  
Bactiline  
Pas de rinçage !

## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### *Hygiène & Sécurité alimentaire*

#### ZOOM SUR NOS PROTOCOLES INTERNES



LES TERRASSES

PONT DU GARD

### *Prise des températures*

#### Maitrise des risques sanitaires et contrôle des températures

Relever les températures des chambres froides positives ou négatives

- Quand ? Ce relevé doit être effectué deux fois par jour : le matin, en arrivant, puis le soir, en fin de service. La feuille doit être renouvelée tous les mois.
- Par qui ? Toute personne en poste
- Comment ? Il convient d'utiliser une sonde, **préalablement désinfectée**.  
La placer dans la chambre froide / vitrine / congélateur, et attendre 1 minute.



OU



## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### *Hygiène & Sécurité alimentaire*

#### ZOOM SUR NOS PROTOCOLES INTERNES

  
LES TERRASSES  
PONT DU GARD

*Nettoyer et désinfecter une surface*

  
+

  
+

  
+

1

*Nettoyer la surface*

Vaporiser le spray Easy Safe SYSTCO jaune  
+ rincer avec une lavette jaune  
propre et humidifiée

2

*Désinfecter la surface*

Vaporiser le spray désinfectant virucide  
Déterquat AL  
Pas de rinçage !

## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### *Qualité alimentaire, le choix des partenaires locaux*

#### CONTEXTE

Sensibles à la volonté des consommateurs de vouloir manger sain & local, nous mettons tout en œuvre pour réduire notre empreinte carbone en choisissant des partenaires locaux et favorisant les circuits courts.

Nous travaillons main dans la main avec nos fournisseurs afin de proposer une carte qui varie au fil des saisons et qui sublime les produits de notre région.

Pour respecter nos engagements & convictions, nous avons défini des normes de l'achat des produits jusqu'au service dans l'assiette.

Nous achetons des produits bruts que nous sublimons dans notre cuisine.

Concernant les emballages des Petites Terrasses, conformément à la législation, nous avons opté pour des matières recyclables et européens.

#### NOS PARTENAIRES :

- Viande 100% française, issue d'une agriculture raisonnée, voire Bio
- Pêche raisonnée du Grau du Roi
- Fruits & légumes de saison et locaux
- Pain frais de l'artisan boulanger Lumen (farine 100% française)
- Glaces du maître artisan glacier Antolin
- Boissons & alcools livrés en provenance de Fournés
- Bières Bio, locales et artisanales de la Brasserie des Garrigues à Sommières
- Biscuits artisanaux en provenance de Biscuiterie de Provence

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LOW





## ENJEUX SOCIÉTAUX & SECTORIELS

### *Qualité alimentaire, le choix des partenaires locaux*

Soucieux de répondre à la demande de « manger local » des consommateurs, nous avons opté pour une carte de saison mettant en valeur les produits de notre terroir.

Afin de proposer une carte 100% maison, tout en garantissant la satisfaction de nos clients et en assurant des services allant jusqu'à 250 couverts, nous avons opté pour une carte réduite que nous changeons au fil du temps.

A noter que le choix d'une carte réduite est également lié au contexte sanitaire qui perdure et aux difficultés de livraison et de production liées à la thématique du recrutement et du turnover.

#### UNE CUISINE DE VALEURS :

- Une cuisine Méditerranéenne, Provençale
- Revisiter les classiques de notre région
- Une cuisine conviviale & gourmande
- Le produit au cœur de l'assiette
- Cuisine locale & durable



Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LO



LES TERRASSES

PONT DU GARD

Panel de l'offre  
et  
de l'activité



## PANEL DE L'OFFRE & DE L'ACTIVITÉ

*Une offre restauration qui séduit !*

THÉMATIQUE DE CARTE | Restaurant Les Terrasses

Articulation	Offre	Prix de vente
Entrée + Plat	Formule du jour	21€
Plat + Dessert	Formule du jour	21€
Entrée + Plat + Dessert	Formule du jour	25€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	Menu à la carte	29€
Entrée + Plat + Dessert	Menu à la carte	35€
Mini Plat + mini dessert + sirop (Menu enfant)	Pièce de viande + mousse au chocolat	12€

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LO



## PANEL DE L'OFFRE &amp; DE L'ACTIVITÉ

Une offre restauration qui séduit !

## THEMATIQUE DE CARTE | Restaurant Les Terrasses

Exemples de menus de saison entre octobre 2022 et septembre 2023

*Entrées*

**Le cochon d'Aveyron, 10€**  
En terrine, trompettes de la mort,  
Vinaigrette de radis d'hiver acidulés  
*Pork terrine, mushrooms and sour radish seasoning*

**Le butternut, 10€**  
En velouté, île flottante aux 4 épices,  
Eclats de noisettes, huile de noisettes  
*Butternut velvety, spicy île flottante,  
Hazelnut chunks and oil*

*Plats*

**Le veau, 23€**  
Araignée poêlée, crémeux d'oignons brûlés,  
Garniture façon Grand-Mère  
*Veal, burnt onions cream, breadcrumbs,  
Brown-glazed onions and parsley*

**Le bœuf d'Aubrac, 23€**  
Faux filet marqué au grill,  
Condiment de potimarron  
*Grilled flank beef steak,  
Pumpkin condiment and seasoning*

**Le risotto, 23€**  
Aux champignons sauvages, pesto de roquette,  
Perles de truffes noires  
*Wild mushrooms risotto, arugula pesto,  
Black truffles pearls*

- *Accompagnement au choix* -

Gratin de pommes de terre  
*Potatoe gratin*

Patates douce de Camargue rôties  
*Roasted sweet potatoes from Camargue*

Accompagnement supplémentaire 5€

*A partager*

**La planche gourmande, 18€**

Tomme de Brebis, Cabécou, saucisse perche, terrine de cochon fermier d'Aveyron, cornichons  
*Apertive plate with Tomme de brebis cheese, Cabécou goat cheese, dry sausages, Aveyron pork terrine with pickles*

*La liste des allergènes est disponible sur demande*

*Desserts*

**Le marron des Cévennes 8€**  
Pavlova, crème de marron,  
Crème montée, marrons confits  
*Pavlova, chestnuts cream, whipped cream*

**Le chocolat, 8€**  
Monté en mousse,  
Huile d'olive Bio et fleur de sel de Camargue  
*Chocolate mousse with Bio olive oil and Camargue salt*

*Menus à la carte*

Tous les jours au déjeuner  
*Everyday for lunch*

A composer parmi les entrées, plats & desserts  
de la carte

Entrée ou Dessert + Plat + Accompagnement 29€  
Entrée + Plat + Accompagnement + Dessert 35€

*Menus du jour*

Tous les jours au déjeuner  
*Everyday for lunch*

*Voir ardoise du jour*

Entrée ou Dessert + Plat 21€  
Entrée + Plat + Dessert 25€

*Menu Enfant*

Jusqu'à 10 ans  
10€

Faux filet de bœuf et gratin de pommes de terre  
*Grilled beef and potatoes gratin*

Mousse au chocolat maison  
*Home made chocolate mousse*

*La liste des allergènes est disponible sur demande*

Prix en € - Taxes et service compris - Origine viandes : France  
La Maison n'accepte pas les chèques  
Modes de règlement : espèces, carte bancaire, tickets restaurant

*Entrées*

**L'aubergine, 10€**  
Cuisinée en papeton, coulis de tomate et basilic  
*Eggplant cake, basil and tomatoes dressing*

**La morue, 10€**  
En brandade, aromates du jardin, crumble de graines  
*Codfish brandade, aromatic local herbs, seeds crumble*

**Le Gaspacho 10€**  
Tomates green zebra, melon vert, concombre,  
Poivron vert, feta  
*Tomatoes, melon, cucumber, green pepper gaspacho, feta cheese*

*Plats*

**Le porc d'Aveyron, 21€**  
Travers confit au miel et pimentons fumés  
*Confit pork ribs, honey and smoked chilis*

**Le bœuf, 23€**  
Bavette marquée au grill,  
Beurre aux aromates de béarnaise  
*Grilled beef flank steak, Bearnaise style smoked butter*

**Le mulet du Grau du Roi, 22€**  
Filet cuit à la plancha  
Pistou d'herbes fraîches et graines de tournesol  
*Fish filet, fresh herbs sauce and sunflower seeds*

- *Accompagnement au choix* -

Pommes de terre rôties aux herbes de garrigue  
*Roasted potatoes, local herbs*

Purée de carottes au beurre et sel de Camargue  
*Mashed carrots, butter and Camargue salt*

Poêlée de courgettes, tomates concassées et marjolaine  
*Pan-fried zucchini, tomatoes, marjoram*

Riz rouge de Camargue façon pilaf  
*Red rice from Camargue cooked in pilaf style*

Salade verte  
*Green salad*

Accompagnement supplémentaire 5€

*Salade repas*

**Salade estivale, 18€**  
Batavia, tomates, mozzarella di Buffala,  
melon charantais, falafels  
*Salad, tomatoes, mozzarella di Buffala, melon, falafels*

*La liste des allergènes est disponible sur demande*

*A partager*

**La planche apéritive, 18€**  
Brandade, tapenade, fraîcheur de pois chiche,  
brousse aux herbes, tomates cerises, saucisse perche  
*Apertive plate with codfish brandade, chickpeas cream, fresh cheese,  
tapenade, tomatoes, cold meat*

*Desserts*

**Le nougat glacé, 9€**  
Nougat glacé, coulis de fruits rouges  
*Frozen Nougat, red fruits coulis*

**Le tiramisu, 9€**  
Biscuits cuillère infusés au café  
Mousse Mascarpone, cacao en poudre  
*Tiramisu*

**Le chocolat, 9€**  
Moelleux au chocolat façon grand-mère, chantilly vanillée  
*Chocolate cake, vanilla whipped cream*

**L'abricot, 9€**  
En compotée, crémeux de brousse, speculoos  
*Stewed apricots, fresh cheese, speculoos*

*Menus à la carte*

Tous les jours au déjeuner - *Everyday for lunch*  
A composer parmi les entrées, plats & desserts  
de la carte

Entrée ou Dessert + Plat + Accompagnement 29€  
Entrée + Plat + Accompagnement + Dessert 35€

*Menus du jour*

Tous les jours au déjeuner - *Everyday for lunch*

*Voir ardoise du jour*

Entrée ou Dessert + Plat 21€  
Entrée + Plat + Dessert 25€

*Menu Enfant*

Jusqu'à 10 ans - 12€  
Sirop à l'eau - *Water syrup*

Filet de poulet et pommes de terre rôties  
*Chicken filet and roasted potatoes*

Moelleux au chocolat, chantilly vanillée  
*Chocolate cake, vanilla whipped cream*

*La liste des allergènes est disponible sur demande*

Prix en € - Taxes et service compris - Origine viandes : France  
La Maison n'accepte pas les chèques  
Modes de règlement : espèces, carte bancaire, tickets restaurant

## PANEL DE L'OFFRE & DE L'ACTIVITÉ

*Une offre restauration qui séduit !*

### PALMARES DES VENTES | Restaurant Les Terrasses

Palmarès des ventes durant la période octobre 2022 – septembre 2023

Articulation	Détail de l'offre	Unités vendues
Entrée 1	Entrée du jour	7942
Entrée 2	Le Gaspacho	1722
Entrée 3	La Morue	1545
Planche apéritive à partager	Brandade, tapenade, houmous, saucisse perche, tomates, fromage local	2746
Salade	Salade, mozzarella, melon charantais, falafels	4222
Plat 1	Plat du jour	11283
Plat 2	Pièce de bœuf de l'Aubrac	7374
Plat 3	La pêche du Grau du Roi	5 840
Dessert 1	Dessert du jour	8277
Dessert 2	La mousse au chocolat	3927
Dessert 3	Nougat galcé	2315



## PANEL DE L'OFFRE & DE L'ACTIVITÉ

*Une offre restauration qui séduit !*

THEMATIQUE D'OFFRES | Les Petites Terrasses.

Articulation	Détail de l'offre	Unités vendues
Formule 1	Sandwich + boisson + dessert	13 €
Formule 2	Salade + boisson + dessert	15 €
Formule 3	Quiche + boisson + dessert	13 €

Nouveautés en 2023 :

- Sandwich et salade du moment afin de proposer des produits de saison et améliorer l'expérience client
- Carte renouvelée au fil de la saison
- Gamme de Chips bio afin de répondre aux petits besoins
- Offre de viennoiseries le matin
- Nouvelle offre boissons avec les Sangria
- Augmentation des prix afin d'absorber l'augmentation des coûts des matières premières



Envoyé en préfecture le 24/01/2025  
Reçu en préfecture le 24/01/2025  
Publié le  
ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

# PANEL DE L'OFFRE & DE L'ACTIVITÉ

*Une offre restauration qui séduit !*

## THEMATIQUE D'OFFRES | Les Petites Terrasses

Intégralité de la gamme proposée entre avril et septembre 2023

Envoyé en préfecture le 24/01/2025  
 Reçu en préfecture le 24/01/2025  
 Publié le  
 ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE



### *Sandwichs*

- Jambon beurre **7€**
- 1/2 baguette artisanale, jambon blanc, beurre, salade cornichons
- Poulet & Crudités **8€**
- Pain bagnat, poulet, salade, carottes râpées, concombre, tomate, mayonnaise
- Chèvre & Tomates séchées **8€**
- Bagel, bûche de chèvre, tomates séchées
- Sandwich du moment **8€**
- Composition en fonction de la saisonnalité et arrivage des fournisseurs

### *Salades*

- Salade Méditerranéenne **10€**
- Salade verte, œuf dur, thon, concombre, olives, radis roses
- Sauce vinaigrette
- Salade de Pois chiche à l'oriental **10€**
- Pois chiche, fêta, cébettes, cumin, tomate, coriandre,
- Sauce huile d'olive & balsamique
- Salade du moment **12€**
- Composition en fonction de la saisonnalité et arrivage des fournisseurs

### *Eaux minérales*

- Vittel 50cl **3€**
- Perrier 50cl **3€**
- Vittel fraise 33cl **3,50€**

### *Boissons fraîches*

- Coca Cola 33cl **3,50€**
- Coca Zero 33cl **3,50€**
- Sprite 33cl **3,50€**
- Fanta 33cl **3,50€**
- Tropic Tropical 33cl **3,50€**
- Fuze Tea 33cl **3,50€**
- Jus de fruit Granini (Orange, Abricot, ACE, Pomme) 25cl **3,50€**
- Heineken 33cl **4,50€**
- Produits maison
- Milkhake **6€**
- Café frappé **6€**
- Thé glacé maison **4€**
- Sangria rouge Lolea 20cl **5€**

### *Vins rouges*

- Domaine Gournier, IGP Cévennes, 2022
- La bouteille 75cl **20€**
- Le verre 12cl **4,50€**

### *Vins blancs*

- Domaine Gournier, IGP Cévennes, 2022
- La bouteille 75cl **20€**
- Le verre 12cl **4,50€**

### *Vins roses*

- Domaine Gournier, IGP Cévennes, 2022
- La bouteille 75cl **20€**
- Le verre 12cl **4,50€**

### *Glaces artisanales de l'artisan glacier Antoin*

- Coupe de glace artisanale Antoin, 1 boule **3,50€**
- Coupe de glace artisanale Antoin, 2 boules **5€**
- Coupe de glace artisanale Antoin, 3 boules **7€**
- Coupe de glace artisanale Antoin, 4 boules **9€**

### *Pâtisseries*

- Beignet au chocolat **3,50€**
- Cookie aux pépites de chocolat **4€**
- Sacristain **4,50€**
- Muffin myrtille **4,50€**
- Muffin chocolat, cœur fondant au chocolat **4,50€**
- Vienniserie (croissant, pain au chocolat) **1,50€**

### *Formules*

- Sandwich + Boisson\* + Dessert **13€**
- Quiche individuelle + Boisson\* + Dessert **13€**
- Salade + Boisson\* + Dessert **15€**

\* Soda 33cl ou eau 50cl

Prix en € - Taxes et service compris - Origine variable - France  
 La Maison n'est pas un restaurant  
 Modes de règlement : espèces, carte bancaire, carte libelle restaurant

Prix en € - Taxes et service compris - Origine variable - France  
 La Maison n'est pas un restaurant  
 Modes de règlement : espèces, carte bancaire, carte libelle restaurant

Prix en € - Taxes et service compris  
 La Maison n'est pas un restaurant  
 Modes de règlement : espèces, carte bancaire, carte libelle restaurant

Prix en € - Taxes et service compris  
 La Maison n'est pas un restaurant  
 Modes de règlement : espèces, carte bancaire, carte libelle restaurant

Prix en € - Taxes et service compris - Origine variable - France  
 La Maison n'est pas un restaurant  
 Modes de règlement : espèces, carte bancaire, carte libelle restaurant

Prix en € - Taxes et service compris - Origine variable - France  
 La Maison n'est pas un restaurant  
 Modes de règlement : espèces, carte bancaire, carte libelle restaurant



## PANEL DE L'OFFRE & DE L'ACTIVITÉ

*Une offre restauration qui séduit !*

### PALMARES DES VENTES | Les Petites Terrasses

Palmarès des ventes durant la période octobre 2022 – septembre 2023

Articulation	Détail de l'offre	Unités vendues
Sandwich 1	Jambon beurre cornichon	6470
Sandwich 2	Poulet crudités	3800
Sandwich 3	Bagel chèvre	1998
Sandwich 4	Sandwich du moment	1315
	<b>TOTAL SANDWICHS</b>	<b>13583</b>
Salade 1	Salade Méditerranéenne	3457
Salade 2	Pois chiche feta	1612
Salade 3	Salade du moment	543
	<b>TOTAL SALADES</b>	<b>5612</b>
Quiche 1	Lorraine	2631
	<b>TOTAL QUICHES</b>	<b>2631</b>

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LOW





## PANEL DE L'OFFRE & DE L'ACTIVITÉ

*Une offre restauration qui séduit !*

### PALMARES DES VENTES | Les Petites Terrasses

Palmarès des ventes durant la période octobre 2022 – septembre 2023

Articulation	Détail de l'offre	Unités vendues
Dessert 1	Cookie artisanal	2311
Dessert 2	Muffin artisanal au chocolat	1766
Dessert 3	Beignet au chocolat	1625
	<b>TOTAL DESSERTS</b>	<b>10552</b>
Glace 1	1 boule	25076
Glace 2	2 boules	22849
Glace 3	3 boules	1335
	<b>TOTAL GLACES</b>	<b>50857</b>

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LOW



## PANEL DE L'OFFRE & DE L'ACTIVITÉ

### *Une reprise de l'activité groupe*

Avec une reprise de l'activité groupe cette année, nous ne sommes toujours pas au niveau atteint avant la pandémie.

En revanche, nous avons beaucoup de signes positifs pour une évolution sur les prochaines années.

Des groupes touristiques plus diversifiés ainsi que des entreprises qui reprennent leurs habitudes pré-Covid-19 donnent espoir pour une activité groupe en pleine évolution.

A la fin de l'exercice, le chiffre réalisé est de 267 000 euros HT.

A titre de comparaison, le chiffre réalisé sur l'année comptable 2021 – 2022 était de 188 000 euros soit une augmentation de 40% par rapport à l'année précédente.

#### OBJECTIFS 2024 :

- Objectif de CA groupe 2023-2024 : 320 000 euros
- Accentuer nos démarches commerciales en interne
- Elargir notre offre commerciale
- Fidélisation des groupes au fil des années

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE



## PANEL DE L'OFFRE & DE L'ACTIVITÉ

### *Offre événementielle*

#### PROGRAMME 2022 – 2023 :

- 31 Octobre 2022 - Event Halloween – Menu spécial, décor et bonbons
- 12 Novembre 2022 – Event Veni Vici – Stand petit déjeuner à emporter et menu spécial healthy pour les coureurs ainsi que l'ouverture des Petites Terrasses
- 24 Décembre 2022 – Menu spécial Noël
- 14 Février 2023 – Menu spécial Saint Valentin, ouverture exceptionnelle le soir
- 09 Avril 2023 – Menu spécial Pacques
- 03 Juin 2023 – Menu spécial Fête des mères
- 28 Mai 2023 – Menu spécial Pentecôte
- 21 Juin 2023 - Fête de la Musique – Ambiance musicale
- Evènements musicaux en terrasse tous les lunids soirs de juin à septembre
- 14 Juillet 2023 - Ambiance musicale pour la fête nationale





Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LO

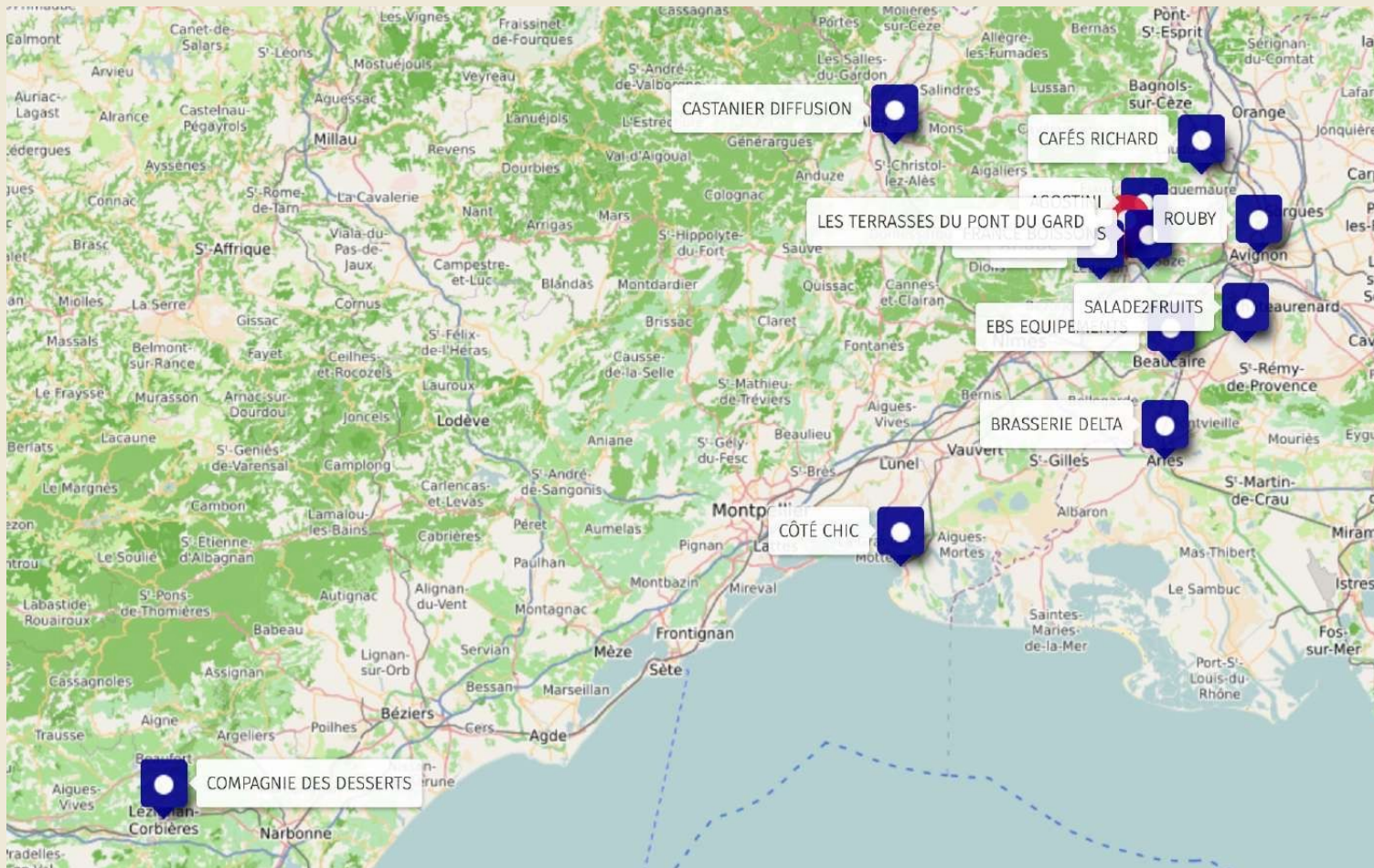
  
LES TERRASSES  
PONT DU GARD

# Rapport de gestion

## RAPPORT DE GESTION

### *Repartition des depenses par principaux fournisseurs*

#### LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE DE NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS



- Ayant pour vocation de privilégier le circuit court et la mise en valeur des produits locaux, nous avons choisi des partenaires situés à proximité de Remoulins.

# RAPPORT DE GESTION

## *Focus sur nos producteurs*

### LE CHOIX DES PRODUCTEURS LOCAUX

- Huile d'olive locale & bio : Moulin Paradis, Saint-Maximin
- Légumes locaux – La Coccinelle Bleue, Bouillargues
- Pêche sauvage de Méditerranée - Côté Chic, Grau du Roi
- Oignonx doux de Vers Pont du Gard – Domaine de la Bégude
- Pain artisanal – Maison Lumen, Bezouce
- Bière bio locale et artisanale - Brasserie des Garrigues, Sommières
- Vins locaux et Bio : Domaine de la Tour de Gatigne, Domaine Mas des Tourelles, Domaine de Valcombe, Domaine Chabrier, ...
- Viandes nées, élevées et abattues en France – Agostini, Saint Hilaire d'Ozilhan
- Fromagerie - La Table de Solange
- Biscuiterie de Provence

Maison  
**LUMEN**



**CÔTÉ FISH**  
*Livraison direct pêcheurs*



*Manade Margé*



*L'oignon doux*  
VERS PONT DU GARD



*Les Cailloux*

## RAPPORT DE GESTION

### *Repartition des dépenses par principaux fournisseurs*

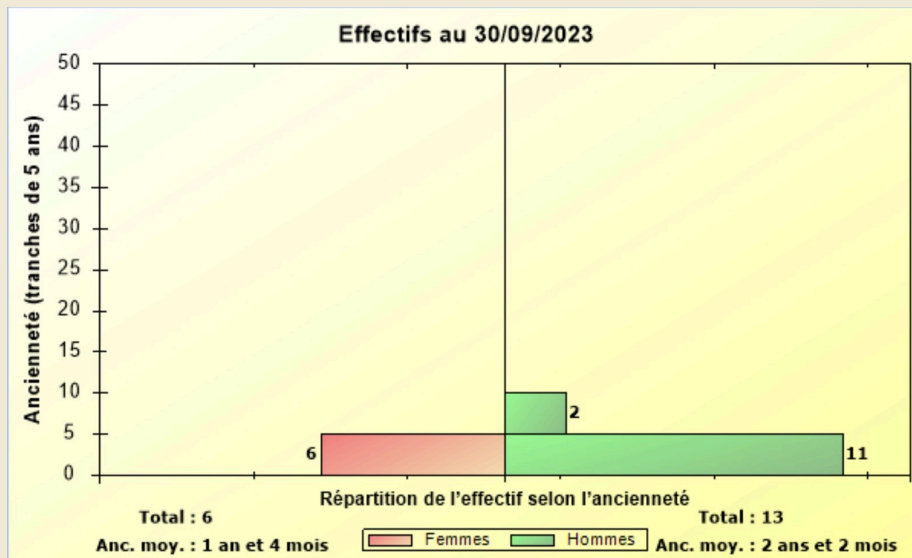
#### LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE DE NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS

Identité du fournisseur	Type de dépense	Localisation du siège social ou entrepôt	Total des dépenses en €
AGOSTINI	Matière première (Boucherie)	Gard (30)	86 500€
AVIDOC	Matière première (Pâtisseries bistrot & glaces artisanales Antolin)	Gard (30)	97 000€
CAFÉS RICHARD	Matière première (Cafétérie)	Gard (30)	14 000€
CAVE 41	Marchandises (Vins, spiritueux, champagne)	Gard (30)	24 500€
COMPAGNIE DES DESSERTS	Matières premières (Pâtisseries Bistrot)	Aude (11)	18 500€
CÔTÉ CHIC	Matière premières (Poissonnerie)	Gard (30)	23 000€
BRASSERIE DES GARRIGUES	Marchandises (Bières)	Gard (30)	7 000€
IGUAL	Produits d'entretien & packaging	Gard (30)	46 500€
FRANCE BOISSONS	Marchandises (Boissons softs & alcoolisées)	Gard (30)	245 000€
SAF	Matières premières (Frais, BOF, sec)	Arles (13)	54 000€
SALADE2FRUITS	Matières premières (Fruits & légumes locaux, produits frais)	Bouche du Rhône (13)	86 500€
LUMEN	Matières premières (Pain individuel, baguette sandwich)	Gard (30)	27 000€

## RAPPORT DE GESTION

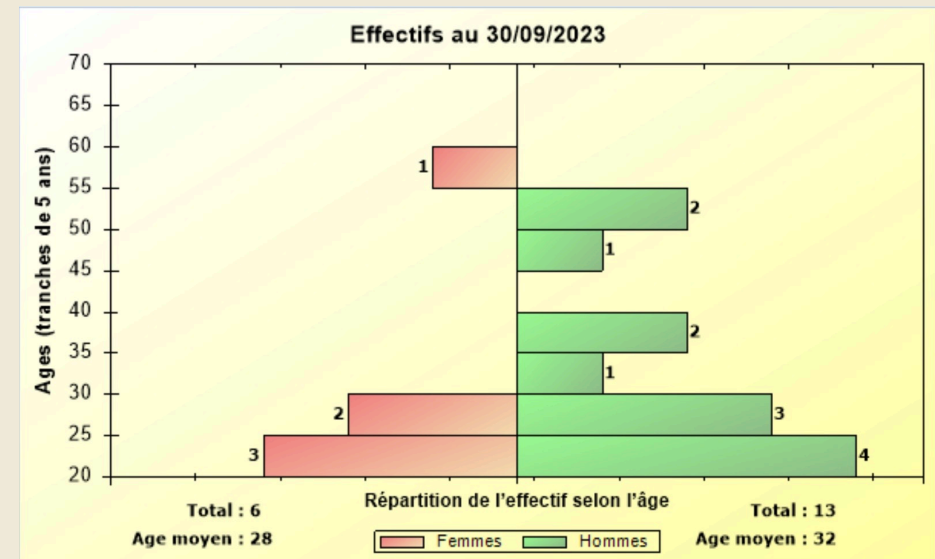
*Analyse de la masse salariale*

## EFFECTIFS : INDICATEURS GRAPHIQUES



Nous constatons une moyenne de l'ancienneté qui augmente d'année en année. Un signe positif de fidélisation des collaborateurs.

Les deux collaborateurs ayant une ancienneté au-delà de 5 ans sont Valentin Lerch et Sitha Uonh.



Nous constatons une masse salariale majoritairement masculine entre 20 et 30 ans.

Ceci est dû au manque d'expérience au niveau des candidatures et du coup le recrutement de jeunes collaborateurs.

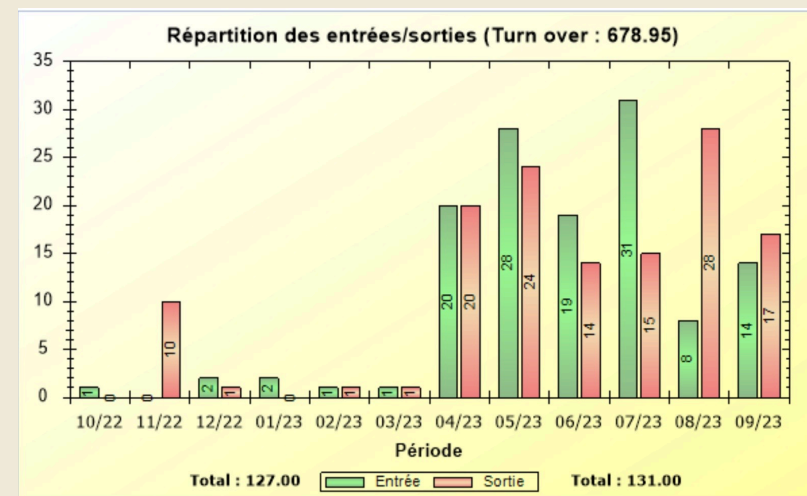


## RAPPORT DE GESTION

*Analyse de la masse salariale*

## EFFECTIFS : INDICATEURS GRAPHIQUES

Répartition de l'effectif au 30/09/2023 et évolution depuis N-1						
Catégorie	Sexe	Total	CDI T.C.	CDI T.P.	CDD T.C.	CDD T.P.
	H	13	8		5	
	F	6	3		3	
Total période N		19	11		8	
	H	16	6		10	
	F	5	3		2	
Total période N-1		21	9		12	
	H	- 3	2		- 5	
	F	1			1	
Écart N-1 / N		- 2	2		- 4	



CDI au 30/09/2023 :

- Claire DE PIERO : General Manager
- Naguib ISKANDAR : Adjoint Manager
- Ludovic AUBERT : Maître d'hôtel
- Zachary BLAISE : Maître d'hôtel
- Manon BOURGUIGNON : Barmaid
- Alekhya DAS GUPTA : Serveur polyvalent
- Valentin LERCH : Chef de cuisine
- Rachid BELAIZI : Sous chef
- Sitha UOHN : Second de cuisine
- Sissoko SEDIFOH : Demi chef de partie
- Patricia LUDENA : Commis de cuisine

Nous constatons un nombre élevé d'entrées en juillet comme chaque année avec le début de la saison d'été.

En revanche un nombre important d'entrées a été enregistré pendant la période d'avril et mai pour faire face à l'augmentation de l'activité en ail de saison.

Ceci explique également le nombre de sorties en septembre.

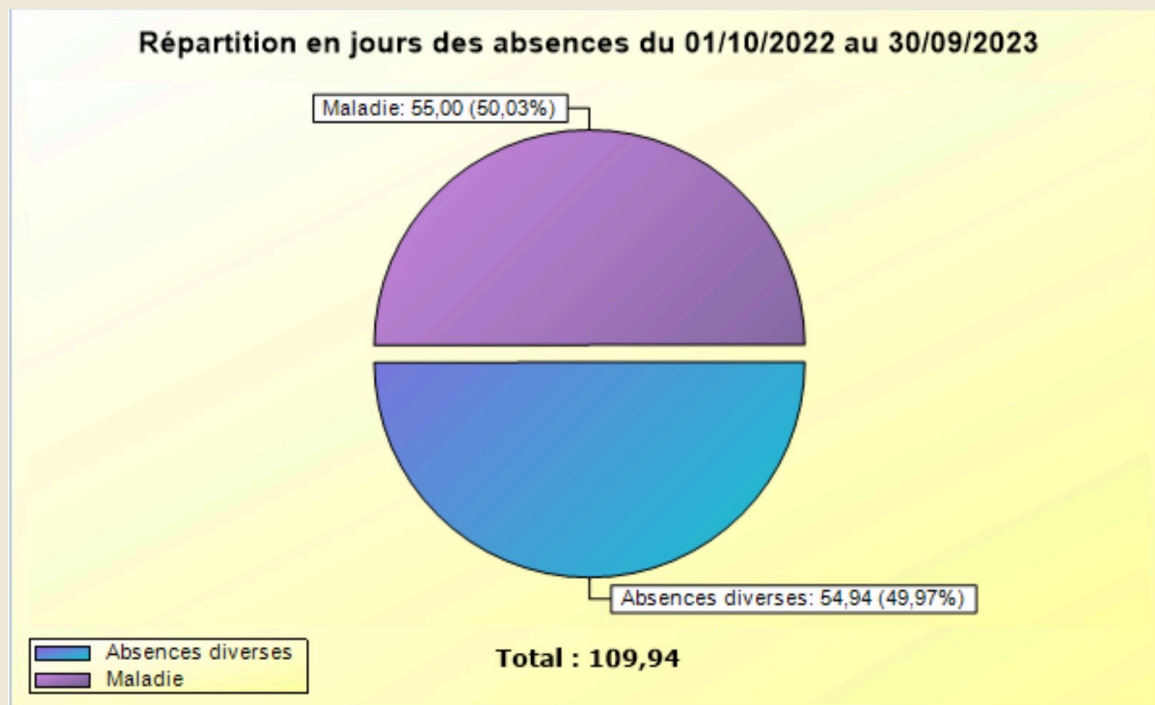
- 28 sorties en aout
- 17 sorties en septembre

# RAPPORT DE GESTION

## *Analyse de la masse salariale*

### EFFECTIFS : INDICATEURS GRAPHIQUES

Nombre de journées d'absences au 30/09/2023			
Catégorie	Jours travaillés théoriques	Jours d'absences	Taux d'absentéisme (%)
Total	5 452.00	109,94	2.02

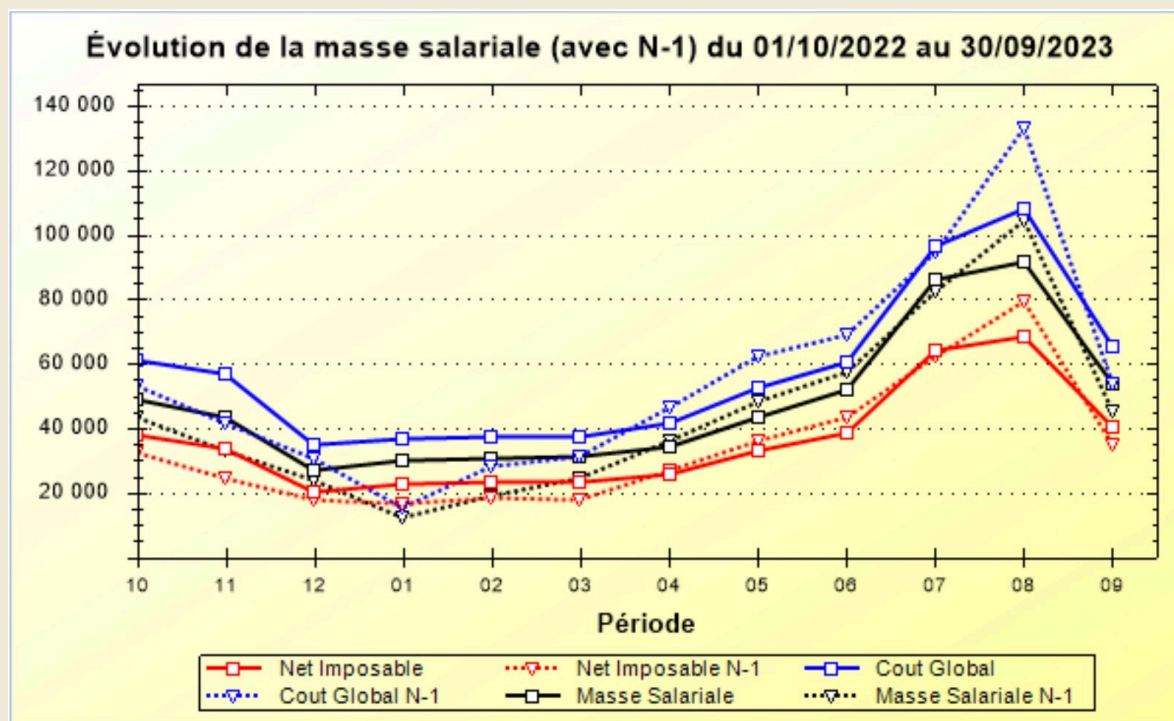


Le taux d'absentéisme élevé se justifie par le nombre important d'arrêt maladie présent en saison (50% des absences).

## RAPPORT DE GESTION

*Analyse de la masse salariale*

## MASSE SALARIALE : INDICATEURS GRAPHIQUES



- Le coût de la masse salariale augmente proportionnellement avec l'activité.
- Une hausse des coûts est constatable en fin de saison correspondant aux soldes de tout compte et notamment l'indemnisation des congés payés en fin de contrat.
- Nous constatons une masse salariale plus importante cette année en hiver vu l'augmentation des salaires des CDI. En revanche, une somme moins importante l'été dû aux difficultés de recrutement.



Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LO



LES TERRASSES

PONT DU GARD

*Analyse de  
la qualité  
de service*



## QUALITE & SATISFACTION

### *Analyse de la qualite de service*

#### CONTEXTE

Pour **The Social Club**, l'enjeu de la qualité de services est important. En effet, nous devons faire connaître et valoriser notre savoir-faire. Cela passe notamment par un service de qualité, rigoureux, chaleureux, humain et professionnel.

La montée de gamme du restaurant Les Terrasses, observée depuis la reprise par **The Social Club**, se remarque aussi par la qualité de service que nous avons souhaité proposer à nos clients. Il est donc primordial de mettre en place les actions et outils de contrôle nécessaires à la mesure de cette qualité, afin qu'elle soit et reste à son plus haut niveau.

#### FORMATION

Avant chaque saison, nous mettons un point d'honneur à former nos équipes à la qualité de service que nous attendons pour nos clients. Après un recrutement axé tant sur la personnalité de nos équipes que sur leurs compétences, nous avons mis en place un processus de formation en plusieurs étapes :

- **Matinée d'intégration** : qu'est-ce que travailler aux Terrasses ou aux Petites Terrasses ? Concrètement, quel est l'esprit de notre entreprise et quels offre et services souhaitons-nous proposer à nos hôtes ?
- **Briefing et debriefing** : avant et après chaque service pour s'améliorer en continue. Les collaborateurs sont informés quotidiennement des points positifs ainsi que les points à améliorer au niveau de la satisfaction client.
- **Formation dédiée à l'accueil d'un client et à son service** : formulations et mots clés, comportement à adopter, réponses à apporter.

À compter de l'ouverture, la formation sur le terrain est réalisée en continu par les managers dont le rôle est d'observer, de contrôler et de faire des retours aux membre de l'équipe pour élever les compétences de chacun.



## QUALITE & SATISFACTION

### *Analyse de la qualite de service*

#### GESTION ET SUIVI DE L'E-REPUTATION

Nous mettons un point d'honneur à gérer très minutieusement l'e-réputation des Terrasses et des Petites Terrasses. Nous prenons le temps de répondre et d'analyser les commentaires que nos clients peuvent rédiger. Nous consultons régulièrement nos pages Trip Advisor, Google My Business, Zenchef ou encore Facebook.

Ces avis nous permettent d'obtenir les retours de nos clients suite à leur venue. Bien que ces pages soient généralement des outils plutôt dédiés à la mise en ligne de commentaires négatifs - un client va davantage poster un avis négatif qu'un avis positif - nous notons que les retours clients y sont très positifs quant à l'accueil et au service offert par nos équipes.

Les avis soulignent très régulièrement la qualité du service offert. Beaucoup de commentaires citent les prénoms des membres de l'équipe pour les remercier et appuyer la qualité de leur travail. L'ensemble des commentaires sont transmis aux managers qui font régulièrement part à leur équipe des points positifs et négatifs et des axes d'amélioration du service.



## QUALITE & SATISFACTION

### *Analyse de la qualite de service*

#### GESTION ET SUIVI DE L'E-RÉPUTATION : LES COMMENTAIRES CRITIQUES

Les avis critiques que nous avons reçu, bien que très minoritaires, reposent sur plusieurs thématiques :

- Le client se plaint de ne pas pouvoir obtenir une table lorsqu'il n'a pas fait de réservation avant sa visite
- Le client est déçu de devoir payer le tarif d'entrée du Site du Pont du Gard en complément de son repas
- Le client souhaiterait pouvoir déjeuner ou dîner plus tôt ou plus tard que les horaires définis au restaurant. Il s'agit souvent de clients étrangers qui ont d'autres habitudes alimentaires.
- L'accueil n'est parfois pas à la hauteur de l'attente du client vu l'activité intense sur le moment.
- Des prix trop élevés en comparant avec les autres snacks des villages aux alentours.
- Pas de service continu sur les horaires d'ouverture du site du Pont du Gard (avant le déjeuner, l'après-midi), notamment uniquement pour boire un verre

Globalement, nous avons su rebondir et prendre bonne note de l'ensemble des commentaires négatifs qui ont pu nous être faits ou adressés. À chaque fois, nous cherchons à savoir ce qu'il s'est passé afin que l'expérience ne se reproduise pas. Les points sont discutés avec les équipes lors des briefings, avant les services.



## QUALITE & SATISFACTION

### *Analyse de la qualite de service*

#### E-REPUTATION

Les sites communautaires et d'avis, mais aussi les réseaux sociaux sont aujourd'hui de formidables outils permettant de s'assurer et de contrôler la qualité du service proposé par un restaurant.



#### TRIPADVISOR

**Restaurant n°2/25 | Note 4/5 | 419 avis**

Réponse apportée sous 24 à 48h. Le service est noté 4/5 et il est qualifié de chaleureux, efficace, professionnel, attentionné ou encore sympathique. La cuisine est qualifiée de gourmande et savoureuse. Le rapport qualité/prix est mentionné comme avantageux. Le restaurant est passé 2/25 comparant à 3/25 l'année précédente.



#### GOOGLE MY BUSINESS

**Note 3,9/5 | 1 964 avis**

Réponse apportée sous 24 à 48h. Le service est qualifié d'organisé, souriant, professionnel et efficace. L'hiver, des commentaires sur l'agencement, le cadre et la décoration sont aussi à relever. Le restaurant est considéré comme « une belle découverte ».



#### FACEBOOK

**Note 4/5 | 115 avis**

Réponse apportée sous 24 à 48h. Le service est qualifié de jeune, rapide, efficace, agréable, souriant, excellent. La qualité de la cuisine est mentionnée à de nombreuses reprises.



Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE



## QUALITE & SATISFACTION

### Extrait des avis recus

●●●●● Avis écrit le 15 septembre 2023  par mobile

#### À faire !!

Un restaurant de type Bistronomique, dans un cadre unique au pied du Pont du Gard.

Proposant un service très agréable à la française ! Des plats raffiné et excellent, avec un rapport qualité/prix parfait !!

À réellement découvrir lors de visite de ce lieux !

**Afficher moins**

**Date de la visite :** septembre 2023

●●●●● Avis écrit le 12 septembre 2023

#### Tout nickel !

Plats excellents, de l'entrée au dessert, personnel adorable et cadre superbe ! ..bref, un bon moment..

**Afficher moins**

**Date de la visite :** septembre 2023

●●●●●

Rapport qualité / prix

●●●●● Ambiance

●●●●●

Service

●●●●●

Cuisine

★★★★★ il y a 8 mois

Très bon restaurant, très très bien situé, vue sur pont du Gard. Les plats sont très bien cuisinés, service rapide, grande terrasse ombragée... très bon rapport qualité prix. Je recommande.

**Cuisine :** 5/5 | **Service :** 5/5 | **Ambiance :** 5/5

★★★★★ il y a 7 mois

Repas sur place | Déjeuner | 40-50 €

Très belle ambiance, ombragée et aéré. Les serveurs sont attentionnés et contribuent au bien être à table. Merci à eux ainsi qu'aux cuisiniers qui ont ravis nos papilles avec un gaspacho suivi d'une échine de porc avec une sauce moutardée accompagnée d'une purée (faite maison) pour finir sur une tropézienne toute en légèreté.

**Cuisine :** 4/5 | **Service :** 5/5 | **Ambiance :** 4/5

★★★★★ il y a 7 mois

Repas sur place | Déjeuner | 20-30 €

Nous avons déjeuner dans ce restaurant après une visite du Pont du Gard et une baignade en rivière ! Nous étions dans un cadre exceptionnel, en terrasse, avec vue sur le pont. Nous avons très bien mangé, avec notre fille de 4 ans qui s'est régalé avec le menu enfant (pour une fois, de vrais plats et pas de nuggets frites). Les tarifs sont en adéquation avec la qualité du service et du repas.

Je vous recommande d'y faire un arrêt lors de votre visite de ce bel ouvrage.

**Cuisine :** 5/5 | **Service :** 5/5 | **Ambiance :** 5/5

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

SLOW



## QUALITE & SATISFACTION

### *Analyse de la qualite de service*

#### ONSITE

Aux Terrasses, le client est suivi dès son arrivée jusqu'à son départ. Il est premièrement accueilli par la personne à l'accueil qui l'installe, puis il est pris en charge par le chef de rang qui prend la commande et s'assure de sa satisfaction tout au long du repas. Il est également en contact avec les runneurs qui qu'assurent que le client possède tout ce dont il a besoin. Les managers font également le tour des tables afin de s'assurer que l'ensemble des clients passent un bon moment.

S'assurer de ce suivi pour chaque client nous a permis d'améliorer notre réputation mais aussi fidéliser notre clientèle attentive à ces détails.

Nous mettons un point d'honneur à débriefier l'ensemble de nos équipes lorsqu'un commentaire négatif nous est communiqué. Il est important de faire le point avec le client afin de savoir ce qu'il s'est passé, de comprendre d'où a pu venir le problème, mais aussi de faire en sorte que cela n'arrive plus.

#### QUESTIONNAIRE DE SATISFACTION

Notre logiciel de gestion de réservation, Zenchef, nous permet désormais d'envoyer de manière automatique un questionnaire de satisfaction à nos clients.

A ce jour, 407 avis ont été reçus. Le restaurant est évalué 4,5/5.

L'enquête nous permet d'aller plus loin et d'avoir des détails sur ce que les clients ont pensé du service (noté 4,6/5), de l'ambiance (noté 4,6/5), du menu (noté 4,5/5) et du rapport qualité/prix (noté 4,2/5).

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LOW





## QUALITE & SATISFACTION

### Analyse des reponses a l'enquete de satisfaction

**4.5/5** ★★★★★ 407 reviews

Service **4.6/5**      Quality/Price **4.2/5**  
 Menu **4.5/5**      Ambiance **4.6/5**



EN DATE DE MARS 2024, CAR NOUS NE POUVONS PAS SÉLECTIONNER DE PÉRIODE PRÉCISE

## QUALITE & SATISFACTION

### *Analyse de la qualite de service*

#### ANALYSE

L'analyse des avis et commentaires clients nous permet de noter plusieurs points et axes à conserver ou à améliorer en ce qui concerne le service :

- Nos équipes sont très appréciées des clients qui citent régulièrement le prénom des collaborateurs qui se sont occupés d'eux. Nous continuerons à leur donner les clés d'un service réussi pour continuer dans cette dynamique.
- La qualité du service est mentionnée dans la plupart des commentaires, signe que celui-ci a marqué de manière positive. Nous continuerons de former nos équipes en continu pour avoir une qualité de service constante.
- Les commentaires négatifs à l'égard de l'équipe concernent des collaborateurs dépassés par un grand nombre de clients à gérer. Cela s'explique par le fait qu'en pleine saison estivale nous embauchons du personnel saisonnier, souvent jeune et peu expérimenté. Les managers ont toujours été présents pour les accompagner dans ces situations plus délicates. Nous renforcerons encore davantage ce suivi afin que les commentaires faisant mention de ce point soient de moins en moins nombreux.

L'équipe des Terrasses est dotée d'un socle solide, parfois avec des membres présents depuis le début de la concession. Ces collaborateurs permettent d'unir les équipes autour d'un état d'esprit de passion, de travail et de solidarité.

De nombreux collaborateurs saisonniers ont su faire leurs preuves et étaient très appréciés de nos clients. Ils sont prêts à reprendre l'aventure à la saison prochaine.



Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LOW



LES TERRASSES

PONT DU GARD

*Communication  
&  
marketing*



# COMMUNICATION & MARKETING

## *Les enjeux*

### CONTEXTE

Situé sur un site extrêmement touristique, nos deux points de vente sont souvent victime d'un préjugé de nos clients qui ont peur de « tomber dans un attrape touristes ». La communication et le marketing nous aide à positionner le restaurant pour se détacher de cette image.

La communication revêt donc un enjeu stratégique car il permet de façonner, dans l'esprit des consommateurs, l'image du restaurant. Nous la voulons fidèle à nos valeurs de qualité, de professionnalisme et attirante pour la clientèle. Nous nous attachons donc à être actuels et à s'adapter constamment aux nouvelles tendances de consommation et aux attentes de la clientèle. Notre communication est basée sur la qualité et le produit.

### CIBLES

Notre cible de communication est multiple et transverse. Elle tend à toucher une clientèle large, représentative de notre établissement et des visiteurs du Site du Pond du Gard. Nous avons identifié plusieurs cibles principales de communication. Nous ciblons les familles, couples, promeneurs et visiteurs.

Ils sont à la fois des locaux et une clientèle de passage. La carte se renouvelle régulièrement afin de pouvoir attirer la clientèle locale, sans lassitude. Les gardois peuvent donc s'approprier le lieu, tout au long de l'année.

Les clients de passage peuvent se délecter d'un instant de convivialité autour d'une table servant des produits frais et de saison. La carte est pensée pour séduire tout le monde, petits et grands, français et internationaux. Il n'est d'ailleurs pas rare d'accueillir des clients plusieurs fois dans la même semaine.



# COMMUNICATION & MARKETING

## *Nos objectifs*

### VALORISER LE PATRIMOINE

A travers notre exploitation des deux points de vente, nous souhaitons valoriser l'un des sites les plus visités en France, tant par les touristes français qu'internationaux. Nous exploitons un établissement à l'image de notre région et de son patrimoine.

### ATTIRER DES SÉMINAIRES ET DES GROUPES

Les espaces proposés aux Terrasses étant totalement adaptés à la réception de séminaires et/ou de groupes, nous avons pour objectif d'en faire un lieu incontournable pour l'organisation d'évènements, d'entreprises ou privés.

### METTRE EN AVANT LE PRODUIT

Les Terrasses du Pont du Gard sont composées de deux points de vente, un établissement de restauration traditionnelle, bar et café en dégustation sur place et d'un snack proposant de la vente à emporter. Les Terrasses proposent des mets 100% faits maison qui subliment les produits locaux et régionaux, en favorisant les filières courtes et les produits issus de l'agriculture biologique.

À la carte du restaurant, une courte sélection d'entrées, plats et desserts, mais également une sélection de boissons et vins majoritairement régionaux. L'offre du snack est quant à elle basée sur des sandwiches, salades, glaces et desserts.

Les Terrasses du Pont du Gard sont ainsi les lieux parfaits pour assouvir une petite ou une grande faim pendant une promenade ou une visite sur le Site du Pont du Gard, mais aussi une destination à part entière dans laquelle on se rend pour y passer un moment et découvrir une offre de grande qualité.



# COMMUNICATION & MARKETING

## *Mettre en avant le produit*

### MARKETING MIX

#### POSITIONNEMENT ET PRIX

Le positionnement tarifaire des Terrasses peut être attribué au milieu-de-gamme.

#### COMMUNICATION

Pour continuer de développer la notoriété de nos points de vente, nos actions de communication étaient basées l'expression de notre philosophie. En parallèle, nous avons cherché à attirer et fidéliser nos clients autour d'une communauté et d'une ligne éditoriale propre.

Média ou hors média, nous avons souhaité utiliser l'ensemble des outils à notre disposition afin de développer notre image et garantir le succès de notre produit. Cette année, nous devons asseoir notre positionnement, forgé depuis le début de la concession.

L'ensemble de nos communications digitales sont transmises à l'EPCC Pont du Gard, que nous identifions dans chacune de nos publications afin qu'un relai soit possible.

Les objectifs de notre stratégie de communication sont :

- Attirer
- Faire connaître
- Faire apprécier
- Rassurer
- Informer
- Fidéliser





# COMMUNICATION & MARKETING

## *Le message transmis*

### MESSAGE ET STORYTELLING

À travers notre message principal de communication, nous avons souhaité mettre en avant les valeurs du projet et ses forces.



Situées face au Pont du Gard, Les Terrasses prennent place dans une atmosphère hors du temps, offrant une vue imprenable sur l'un des plus beaux monuments de l'Empire Romain.

Le restaurant Les Terrasses vous propose une cuisine gourmande, imaginée par notre chef autour des plus beaux produits de notre région. Du petit-déjeuner au dîner, profitez d'instantanés gourmands sous le soleil de notre terrasse, ou confortablement installé dans l'un de nos espaces intérieurs, cosy et chaleureux.

À toute heure de la journée, Les Petites Terrasses vous proposent une sélection de délices à déguster sur le pouce et à emporter, faits-maison. À la fois saladerie, sandwicherie et glacier, offrez-vous de délicieuses recettes préparées autour des meilleurs produits : sandwiches, wraps, plats chauds, glaces artisanales et autres gourmandises.

Fidèles aux convictions qui nous animent depuis toujours, nous avons pensé une offre qui sublime les produits locaux et majoritairement bio, sélectionnés avec soin.

Véritables lieux de vie, Les Terrasses vous invitent à profiter de nombreux événements imaginés par nos équipes au fil des saisons, avec la plus belle des vues sur le Pont du Gard.



# COMMUNICATION & MARKETING

## *Le message transmis*

### IDENTITÉ

#### NAMING

Au début de la concession, il était évident de conserver le nom « Les Terrasses » qui parle déjà à tous et qui est le nom emblématique du restaurant du site du Pont du Gard. Cependant dès le début de la concession, au snack, nous avons souhaité revoir le terme « Bistrot » qui ne reflétait pas l'offre proposée. Le choix a été fait de décliner le nom « Les Terrasses » en « Les Petites Terrasses » pour ce deuxième point de vente nous a permis de renforcer l'identité de marque des lieux.

Ce naming nous permet de lier les deux espaces dans l'esprit des clients : une offre différente, mais la même qualité, proposée par le même restaurateur.

#### CHARTRE GRAPHIQUE

Pour cette nouvelle année de concession, nous avons gardé la même charte graphique.

Elle permet d'uniformiser l'ensemble de nos communications et ainsi de renforcer l'image de marque.

L'établissement est représentée par une branche d'olivier, emblématique des lieux de par sa présence sur le site, et véritable symbole de la Romanité. La branche d'olivier est un trait d'union entre le passé et le présent. Nous avons également décliné des couleurs douces et naturelles, aux tonalités se rapprochant de la pierre et de l'olivier. Les typographies sont quant à elle simples et modernes, facilement lisibles.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE



## COMMUNICATION & MARKETING

### *Le message transmis*

#### BASE DE DONNEES PHOTOS

L'identité d'un établissement passe par son identité visuelle. La qualité des images revêt une importance capitale.

Pour nos publications sur les réseaux sociaux ou les sites qui référencent l'établissement, nous collaborons avec des photographes de la région. Nous réalisons des shootings professionnels deux fois par an. Des photos sont prises par les équipes du siège à chaque changement de carte pour actualiser notre base de données photos.

Les photos sont toutes dans le même esprit. A l'instar de la charte graphique, cette charte visuelle nous permet de conserver une unité dans l'image de marque.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LOW



# COMMUNICATION & MARKETING

## *Marketing digital*

### MARKETING DIGITAL

- **Page Internet**

Sur le site internet de **The Social Club**, deux pages sont dédiées respectivement aux Terrasses et aux Petites Terrasses. Elles permettent de présenter le concept, l'offre, de valoriser le site du Pont du Gard et de donner les informations clés sur les points de vente : carte du moment, coordonnées et horaires d'ouverture.

Nous avons travaillé le référencement naturel (SEO) des pages. En effet, pour permettre au restaurant de remonter dans les résultats de recherche, nous avons intégré des mots-clés spécifiques au produit et à sa localisation.

- **Réseaux sociaux**

L'établissement a sa propre page Instagram et Facebook. Du contenu de qualité y est posté régulièrement. Ces comptes permettent de fidéliser une communauté, d'apporter des réponses à nos clients et de cibler un public plus jeune.

Le restaurant bénéficie aussi de la couverture médiatique des pages de **The Social Club** sur ces mêmes réseaux sociaux. En effet, les informations les plus importantes y sont relayées.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LO



## COMMUNICATION & MARKETING

### Site internet



# COMMUNICATION & MARKETING

## *Communication print et on site*

### COMMUNICATION PRINT/ONSITE

Afin de communiquer au sujet de nos évènements et/ou de notre actualité, nous avons utilisé l'ensemble des outils de communication on-site à notre disposition. Ces outils permettent de communiquer tant auprès d'une clientèle de passage qu'auprès de nos habitués.

- **PLV sur tables ou en caisse**

Nous avons régulièrement mis en avant nos actualités grâce à une PLV positionnée en caisse ou à des mises en avant sur tables. Cela nous permet d'informer nos clients, déjà sur place, de l'actualité du restaurant.

- **Flyers accompagnant les additions**

Nous avons utilisé ce système pour communiquer au sujet de nos évènements au travers de petits flyers réalisés en interne. Ils sont distribués uniquement aux clients qui le souhaitent afin de ne pas créer de pollution évitable.

- **Supports pour menus extérieurs et cartes**

Les affichages extérieurs comme les supports de cartes des mets sont des outils de communication à part entière. Ils nous permettent de mettre en avant notre concept au travers d'un texte attractif et de booster les ventes. C'est un point que nous ne négligeons pas. Notre format de carte actuel est celui qui semble convenir le mieux à notre clientèle.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S<sup>2</sup>LOW



# COMMUNICATION & MARKETING

## *Reseaux sociaux*

### LES RESEAUX SOCIAUX

La présence d'un restaurant sur les principaux réseaux sociaux est primordiale, il s'agit d'outils permettant de communiquer rapidement et d'échanger en direct avec nos clients. Si Instagram a eu davantage vocation à véhiculer notre image grâce à des photos et des vidéos, Facebook nous a lui permis aussi de promouvoir et inviter à un événement et de jouer le rôle de service client.

Nous avons donc décidé d'être très présents sur les réseaux avec 3 à 5 posts par semaine en haute saison. Des stories sont publiées tous les deux jours, en moyenne. Pour booster leur impact, la qualité des images, des textes et des hashtags est soigneusement prise en compte.

### SPONSORISATION

Afin d'assurer une bonne visibilité aux posts importants, nous avons utilisé les outils de sponsorship. Nous avons ainsi vu dans ces cas une nette augmentation des likes, des relais et des abonnements.

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

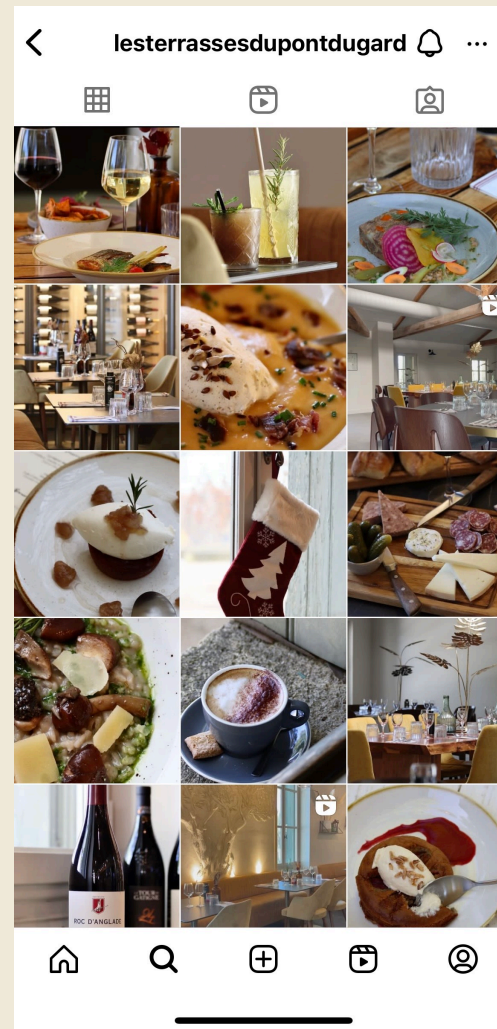
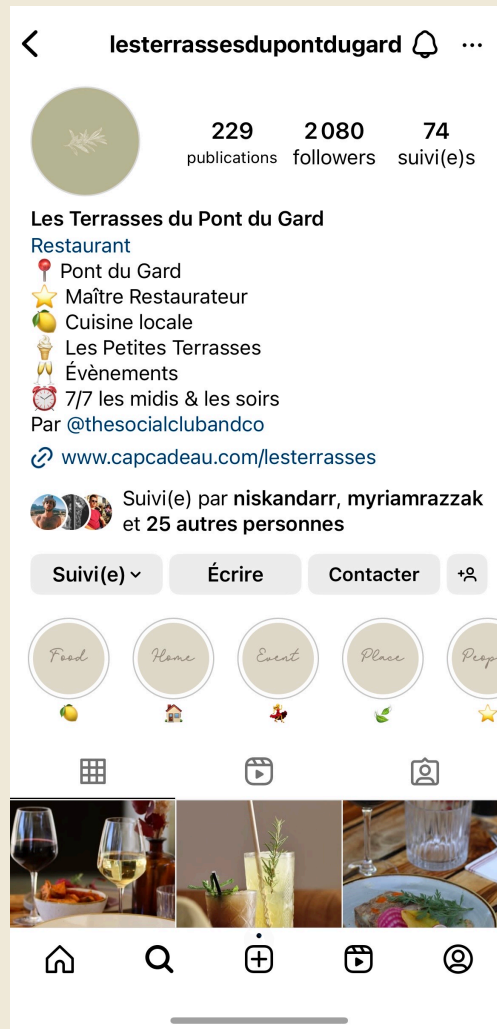
ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

S'LO



# COMMUNICATION & MARKETING

## Reseaux sociaux





# COMMUNICATION & MARKETING

## Reseaux sociaux

LESTERRASSES DUPONTDUGARD  
Publications

Aimé par **niskandarr** et 33 autres personnes

lesterrassesdupontdugard Un déjeuner aux Terrasses ?

Venez profiter du beau temps de notre restaurant, ouvert tous les jours pour le déjeuner ☀️🍷

📞 Réservations : 04 66 63 91 37

LESTERRASSES DUPONTDUGARD  
Publications

Aimé par **manon\_moussard** et 42 autres personnes

lesterrassesdupontdugard Pour le goûter 🍷

Durant les vacances scolaires, nous vous accueillons aussi au goûter de 15h30 à 17h30 ☀️

L'occasion de goûter à notre emblématique thé glacé maison, ou à l'une de nos gourmandises du moment 🍪

#thesocialclub #lesterrassesdupontdugard

LESTERRASSES DUPONTDUGARD  
Publications

Aimé par **niskandarr** et 34 autres personnes

lesterrassesdupontdugard Vos événements aux Terrasses 🍷

Organisez les événements qui rythmeront votre année 2024 aux Terrasses ✨

Qu'ils soient privés ou d'entreprise, nous mettons à votre disposition nos espaces et notre savoir-faire pour vous accompagner 🗝️

📞 Contact : 06 59 97 80 08  
✉ Par mail : commercial@the-social-club.com

#thesocialclub #lesterrassesdupontdugard #pontdugard #restaurant #evenements

# COMMUNICATION & MARKETING

## *Reseaux sociaux*

### LES ANIMATIONS ORGANISEES EN ACCORD AVEC L'EPCC DU PONT DU GARD

Parce que Les Terrasses du Pont du Gard sont avant tout un lieu de vie, nous avons souhaité les événementialiser au travers d'évènements ponctuels ou récurrents, à notre image.

En effet, en plus de la clientèle de groupe, qui peut nous demander des animations particulières, il est important pour nous de créer des évènements qui permettent à la clientèle individuelle de se retrouver.

Cette année, on note par exemple :

- **Célébration d'Halloween, le 31 octobre**

Menu spécial et décoration thématique

- **Noël**

Menu spécial et décoration thématique

- **DJ sets, en haute saison**

Pour animer les soirées en haute saison, en plus du spectacle de sons et lumières, des dj sets ont été organisés afin d'animer les fins de journée.

- **Saint Valentin, le 14 février**

Menu spécial et décoration thématique ont été mis en place.



Ce week-end  
*aux Terrasses*

# COMMUNICATION & MARKETING

## *Les labels*

Nous avons à cœur de faire valoir notre travail et celui de nos équipes par l'obtention de labels, régionaux ou nationaux. Notre établissement se distingue par sa qualité de produits, de services, de traçabilité, de valorisation de notre région. C'est ainsi que nous avons entrepris les démarches pour l'obtention de plusieurs labels.

### MAÎTRE-RESTAURATEUR

Créé en 2007, ce prix est décerné par l'Etat à la suite d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Il s'agit du seul titre officiel pour la restauration car il est désormais inscrit dans la loi, lui conférant une importance supplémentaire. Suite à l'audit de la société Certipaq réalisé sur l'exercice précédent, nous avons reçu le titre de Maître-Restaurateur au nom de Denis ALLEGRINI au mois de septembre 2020.

### MILITANT DU GOÛT

Cette marque d'État est attribuée aux professionnels du Tourisme dans une démarche de progrès. Il récompense les l'amélioration continue de la qualité de service et d'accueil. Notre affiliation a été officialisée depuis le 5 novembre 2020.

### QUALITÉ TOURISME

Mise en place par l'État en 2005 afin de labelliser les différents professionnels et institutionnels œuvrant dans le secteur du tourisme, Qualité Tourisme permet aux clients de reconnaître les entreprises proposant des services de qualité.

Nous faisons partie de la promotion 2021 qui récompensait 71 artisans.



# COMMUNICATION & MARKETING

## *Nos objectifs*

### NOS OBJECTIFS POUR 2024

Nous souhaitons continuer de développer notre présence et notre force de frappe en ligne, notamment grâce aux éléments suivants :

- Développer notre communauté sur les réseaux sociaux grâce à l'utilisation de l'outil vidéo tant en posts classiques qu'en stories.
- Atteindre de meilleures notes (minimum 4,5/5) sur l'ensemble des sites communautaires, en incitant nos clients à poster des avis sur Google My Business et Trip Advisor. Nous aimerions atteindre la première place des restaurants à Remoulins sur Trip Advisor.
- Assurer notre présence dans une majorité de guides touristiques et culinaires.
- Communiquer nos valeurs et identité aux clients
- Développer des outils de communication commerciale dédiés aux entreprises et aux particuliers pour l'organisation de leurs événements, notamment en mettant à jour régulièrement une plaquette commerciale.
- Développer la présence des points de vente et de nos offres grâce à du référencement payant.
- Renforcer notre communication quant à la qualité des produits, des services, et de notre parfaite traçabilité pour renforcer la confiance des touristes.



Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le

ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE



LES TERRASSES

PONT DU GARD

TheSocialClub 

Annexe n°25-05 - Compte d'Exploitation Prévisionnel

Année	répartition/secteur	2019	Prev. 2020	REALISE 2020	Prev. 2021	REALISE 2021	Prev. 2022	REALISE 2022	Prev. 2023	REALISE 2023	Prev. 2024	REALISE 2024	Prev. 2025	Prev. 2026	Prev. 2027	
<b>Recettes d'exploitation</b>																
Chiffre d'affaires	bar		150 000,00 €	- €	165 000,00 €	- €	206 250,00 €	- €	247 500,00 €	- €	259 875,00 €	- €	272 868,75 €	281 054,81 €	289 486,46 €	
Chiffre d'affaires	restauration individuel		483 572,00 €	681 278,69 €	531 929,20 €	855 134,90 €	664 911,50 €	1 238 544,81 €	797 893,80 €	1 500 469,38 €	837 788,49 €	1 478 187,29 €	879 677,91 €	906 068,25 €	933 250,30 €	
Chiffre d'affaires	restauration rapide		180 400,00 €	304 242,79 €	198 440,00 €	452 836,51 €	248 050,00 €	420 236,45 €	297 660,00 €	489 438,86 €	312 543,00 €	462 740,85 €	328 170,15 €	338 015,25 €	348 155,71 €	
Chiffre d'affaires	restauration groupe		152 000,00 €	59 124,00 €	167 200,00 €	46 314,07 €	209 000,00 €	188 894,15 €	250 800,00 €	267 194,30 €	263 340,00 €	349 646,54 €	276 507,00 €	284 802,21 €	293 346,28 €	
Chiffre d'affaires	Glace		104 800,00 €	107 313,63 €	115 280,00 €	158 554,73 €	144 100,00 €	190 078,92 €	172 920,00 €	209 633,54 €	181 566,00 €	220 525,46 €	190 644,30 €	196 363,63 €	202 254,54 €	
Chiffre d'affaires liés aux consommations pendant les événements			6 000,00 €	6 095,27 €	50 000,00 €	1 956,04 €	62 500,00 €	- €	75 000,00 €	- €	78 750,00 €	- €	82 687,50 €	85 168,13 €	87 723,17 €	
Avantages en nature salariés			- €	11 224,96 €	- €	11 878,05 €	- €	16 459,21 €	- €	24 144,55 €	- €	25 354,71 €	- €	- €	- €	
Subventions d'exploitation / Aides Covid			- €	6 500,00 €	- €	85 711,00 €	- €	6 411,11 €	- €	666,66 €	- €	- €	- €	- €	- €	
Produits divers de gestion courante			- €	3,00 €	- €	10,00 €	- €	23,00 €	- €	1 142,00 €	- €	150,00 €	- €	- €	- €	
<b>Total Produits d'exploitation</b>			- €	1 076 772 €	1 175 782 €	1 227 849 €	1 612 395 €	1 534 812 €	2 060 648 €	1 841 774 €	2 492 689 €	1 933 862 €	2 536 605 €	2 030 556 €	2 091 472 €	2 154 216 €
<b>Dépenses d'exploitation</b>																
<b>Frais généraux</b>			- €	593 558 €	598 631 €	642 689 €	740 860 €	403 511 €	919 850 €	828 799 €	1 034 724 €	861 985 €	997 017 €	895 470 €	919 065 €	943 302 €
Achats matières premières solide				231 693,00 €	245 007,67 €	265 712,30 €	262 723,82 €	4,00 €	354 674,28 €	398 568,45 €	426 567,49 €	418 496,87 €	457 120,99 €	439 421,72 €	452 604,37 €	466 182,50 €
Achats matières premières liquide				37 500,00 €	124 710,11 €	41 250,00 €	135 381,21 €	51 562,50 €	170 769,44 €	61 875,00 €	164 382,46 €	64 968,75 €	118 366,65 €	68 217,19 €	70 263,70 €	72 371,61 €
Electricité				16 585,00 €	19 807,41 €	16 917,00 €	17 961,88 €	17 255,00 €	28 427,51 €	17 600,00 €	55 414,75 €	17 952,00 €	58 271,51 €	18 311,04 €	18 677,26 €	19 050,81 €
Eau				11 610,00 €	1 710,40 €	11 842,00 €	3 970,50 €	12 079,00 €	4 867,14 €	12 321,00 €	5 425,94 €	12 567,00 €	6 093,52 €	12 818,34 €	13 074,71 €	13 336,20 €
Carburant				- €	132,00 €	- €	2 801,00 €	- €	3 070,04 €	- €	3 297,07 €	- €	2 843,84 €	- €	- €	- €
Fournitures de bureau				3 500,00 €	2 186,02 €	3 570,00 €	629,30 €	3 641,00 €	1 610,76 €	3 714,00 €	1 767,97 €	3 788,00 €	2 772,72 €	3 863,76 €	3 941,04 €	4 019,86 €
Petit équipement				34 117,00 €	7 056,23 €	34 799,00 €	21 605,32 €	35 495,00 €	23 557,77 €	36 205,00 €	35 968,76 €	36 929,00 €	14 602,25 €	37 667,58 €	38 420,93 €	39 189,35 €
Produits d'entretien				34 117,00 €	32 594,57 €	34 799,00 €	21 219,15 €	35 495,00 €	42 389,34 €	36 205,00 €	23 014,21 €	36 929,00 €	15 088,57 €	37 667,58 €	38 420,93 €	39 189,35 €
Vêtement de travail				2 500,00 €	5 200,38 €	2 550,00 €	1 342,60 €	2 601,00 €	915,63 €	2 653,00 €	3 085,23 €	2 706,00 €	- €	2 760,12 €	2 815,32 €	2 871,63 €
Packaging				15 000,00 €	- €	15 300,00 €	14 149,25 €	15 606,00 €	632,85 €	15 918,00 €	1 853,32 €	16 236,00 €	22 608,81 €	16 560,72 €	16 891,93 €	17 229,77 €
Location de matériels				9 600,00 €	4 479,93 €	9 792,00 €	12 725,36 €	9 988,00 €	17 935,07 €	10 188,00 €	8 066,36 €	10 392,00 €	10 644,08 €	10 599,84 €	10 811,84 €	11 028,07 €
Fees (honoraires de gestion ?)				32 303,16 €	63 879,94 €	36 835,48 €	124 646,07 €	46 044,35 €	104 049,97 €	55 253,21 €	167 961,93 €	58 015,87 €	150 756,84 €	60 916,67 €	62 744,17 €	64 626,49 €
Location annexe				3 600,00 €	1 879,48 €	3 672,00 €	10 519,78 €	3 745,00 €	10 594,50 €	3 820,00 €	22 004,00 €	3 896,00 €	31 333,65 €	3 973,92 €	4 053,40 €	4 134,47 €
Entretien et réparations et maintenance				34 117,00 €	20 291,49 €	34 799,00 €	28 084,19 €	35 495,00 €	32 185,82 €	36 205,00 €	26 360,35 €	36 929,00 €	22 055,26 €	37 667,58 €	38 420,93 €	39 189,35 €
Primes d'assurances				2 500,00 €	4 276,95 €	2 550,00 €	7 880,12 €	2 601,00 €	8 389,19 €	2 653,00 €	8 049,60 €	2 706,00 €	7 594,70 €	2 760,12 €	2 815,32 €	2 871,63 €
Etudes et recherches				1 500,00 €	2 162,09 €	1 530,00 €	1 458,21 €	1 561,00 €	21 082,63 €	1 592,00 €	3 580,79 €	1 624,00 €	1 411,62 €	1 656,48 €	1 689,61 €	1 723,40 €
Charges locatives				17 000,00 €	- €	17 340,00 €	27 504,68 €	17 687,00 €	15 000,00 €	18 041,00 €	18 823,38 €	18 402,00 €	16 938,06 €	18 770,04 €	19 145,44 €	19 528,35 €
Honoraires comptables / juridiques				15 000,00 €	27 563,79 €	15 300,00 €	19 216,84 €	15 606,00 €	24 037,52 €	15 918,00 €	19 172,87 €	16 236,00 €	31 420,15 €	16 560,72 €	16 891,93 €	17 229,77 €
Honoraires Chef				32 816,00 €	- €	34 461,00 €	- €	36 182,00 €	- €	37 989,00 €	- €	39 891,00 €	- €	40 688,82 €	41 502,60 €	42 332,65 €
Publicité, publications				10 000,00 €	8 708,84 €	10 200,00 €	10 870,19 €	10 404,00 €	17 529,68 €	10 612,00 €	10 168,66 €	10 824,00 €	4 458,77 €	11 040,48 €	11 261,29 €	11 486,52 €
Communication				25 000,00 €	- €	25 500,00 €	- €	26 010,00 €	- €	26 530,00 €	- €	27 061,00 €	2 327,24 €	27 602,22 €	28 154,26 €	28 717,35 €
Artistique				15 000,00 €	12 270,65 €	15 300,00 €	2 540,00 €	15 606,00 €	13 170,00 €	15 918,00 €	1 411,56 €	16 236,00 €	1 507,70 €	16 560,72 €	16 891,93 €	17 229,77 €
Frais de transport				- €	352,00 €	- €	76,00 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Frais de représentation / Frais de déplacement				- €	3 312,00 €	- €	2 600,00 €	- €	5 305,11 €	- €	188,80 €	- €	480,38 €	- €	- €	- €
Frais postaux				1 000,00 €	403,90 €	1 020,00 €	72,67 €	1 040,00 €	129,00 €	1 061,00 €	41,76 €	1 082,00 €	- €	1 103,64 €	1 125,71 €	1 148,23 €
Frais télécommunications				1 500,00 €	766,74 €	1 530,00 €	956,99 €	1 561,00 €	2 114,66 €	1 592,00 €	938,33 €	1 624,00 €	1 078,26 €	1 656,48 €	1 689,61 €	1 723,40 €
Services bancaires				3 500,00 €	8 839,22 €	3 570,00 €	9 013,44 €	3 641,00 €	12 617,00 €	3 714,00 €	21 030,61 €	3 788,00 €	15 446,67 €	3 863,76 €	3 941,04 €	4 019,86 €
Cotisations, dons...				2 500,00 €	1 039,00 €	2 550,00 €	701,00 €	2 601,00 €	3 744,47 €	2 653,00 €	4 557,93 €	2 706,00 €	455,00 €	2 760,12 €	2 815,32 €	2 871,63 €
Autres redevances				- €	- €	- €	210,00 €	- €	1 051,00 €	- €	5 297,00 €	- €	1 340,00 €	- €	- €	- €
<b>Charges de personnel</b>			- €	363 410,55 €	420 140,86 €	414 399,11 €	402 045,81 €	517 998,88 €	660 134,07 €	621 598,66 €	904 336,30 €	652 678,59 €	1 034 636,95 €	685 312,52 €	705 871,90 €	727 048,05 €
Masse salariale CDI				150 748,08 €	136 292,03 €	171 898,89 €	177 685,64 €	214 873,61 €	341 389,39 €	257 848,33 €	367 305,44 €	270 740,75 €	357 470,05 €	284 277,79 €	292 806,12 €	301 590,30 €
Masse salariale saisonnier				118 444,92 €	224 046,20 €	135 063,41 €	194 064,67 €	168 829,27 €	200 498,53 €	202 595,12 €	401 502,93 €	212 724,87 €	526 557,49 €	223 361,12 €	230 061,95 €	236 963,81 €
Charges sociales et patronales saisonnier				41 455,72 €	37 077,63 €	47 272,19 €	15 753,66 €	59 090,24 €	43 762,73 €	70 908,29 €	47 434,78 €	74 453,71 €	64 822,29 €	78 176,39 €	80 521,68 €	82 937,33 €
Charges sociales et patronales CDI				52 761,83 €	22 725,00 €	60 164,61 €	14 541,84 €	75 205,76 €	74 483,42 €	90 246,92 €	88 093,15 €	94 759,26 €	85 787,12 €	99 497,23 €	102 482,14 €	105 556,61 €
Redevances			- €	88 013,53 €	79 804,55 €	146 567,84 €	215 017,61 €	170 709,81 €	192 561,29 €	194 851,77 €	241 929,56 €	202 094,35 €	269 085,09 €	209 699,07 €	214 490,04 €	237 569,91 €
Redevance fixe				31 854,84 €	19 909,27 €	50 000,00 €	56 636,43 €	50 000,00 €	50 000,00 €	50 000,00 €	50 000,00 €	50 000,00 €	50 000,00 €	50 000,00 €	50 000,00 €	68 145,16 €
Redevance variable				56 158,69 €	59 895,28 €	96 567,84 €	158 381,18 €	120 709,81 €	142 561,29 €	144 851,77 €	191 929,56 €	152 094,35 €	219 085,09 €	159 699,07 €	164 490,04 €	169 424,75 €
<b>Impôts, taxes et versements assimilés</b>			- €	16 101,00 €	3 773,96 €	16 448,00 €	7 346,96 €	16 823,00 €	10 355,74 €	17 226,00 €	11 880,48 €	18 663,00 €	12 790,29 €	19 563,00 €	20 663,00 €	21 663,00 €
Impôts et taxes				16 101,00 €	3 773,96 €	16 448,00 €	8 241,92 €	16 823,00 €	12 156,36 €	17 226,00 €	12 416,00 €	18 663,00 €	12 747,29 €	19 563,00 €	20 663,00 €	21 663,00 €
Transfert de charges				- €	- €	- €	15 589,88 €	- €	1 821,62 €	- €	2 829,52 €	- €	200,00 €	- €	- €	- €
Charges diverses de gestion courante				- €	8,00 €	- €	1,00 €	- €	21,00 €	- €	2 294,00 €	- €	243,00 €	- €	- €	- €
<b>Total Charges d'exploitation (présentation 1)</b>			- €	1 061 083 €	1 102 350 €	1 220 104 €	1 350 576 €	1 109 043 €	1 782 901 €	1 662 475 €	2 192 871 €	1 735 421 €	2 313 530 €	1 810 044 €	1 860 090 €	1 929 583 €
<b>Excédent Brut d'Exploitation</b>			- €	15 689 €	73 432 €	7 745 €	261 819 €	425 769 €	277 746 €	179 299 €	299 818 €	198 441 €	223 075 €	220 511 €	231 383 €	224 633 €
Amortissement des investissements				35 286,00 €	36 521,00 €	35 286,00 €	54 128,00 €	35 286,00 €	6							

Envoyé en préfecture le 24/01/2025

Reçu en préfecture le 24/01/2025

Publié le



ID : 030-448279844-20250124-2025\_05-DE

EVOLUTION DES AGENTS EN CONTRAT																	
SAS PHOENIX				CDI au 30/09/2021				CDI au 30/09/2022				CDI au 30/09/2023					
CDI au 30/09/2020		9 Entrées		43		10 Entrées		39		10 Entrées		31		11 Entrées		31	
CDD		38 Sorties		38		34 Sorties		38		26 Sorties		31		30 Sorties		33	
2020		2020		2021		2021		2022		2022		2023		2023			
EFFECTIF	Type	Date Début	Date Fin	En ETP	Type	Date Début	Date Fin	En ETP	Type	Date Début	Date Fin	En ETP	Type	Date Début	Date Fin		
Valentin LERCH	CDI			Valentin LERCH	CDI			Valentin LERCH	CDI			Valentin LERCH	CDI				
Sitha UONH	CDI			Sitha UONH	CDI			Sitha UONH	CDI			Sitha UONH	CDI				
Anthony STREITH	CDI			Anthony STREITH	CDI		31/10	Jennifer BRANCHERIAU	CDI		11/4	Manon BOURGUIGNON	CDI				
Caroline BERTELLO	CDI		1/6	Caroline BERTELLO	CDI		31/8	Manon BOURGUIGNON	CDD		25/4	Claire DE PIERO	CDI				30/11
Manon BOURGUIGNON	CDD	7 mois	30/3	Lois LEVY	CDI		18/10	Manon BOURGUIGNON	CDI		1/9	Ludovic AUBERT	CDI				30/11
Manon BOURGUIGNON	CDI		1/3	Manon BOURGUIGNON	CDI			Manon HEYBERGER	CDI			21/8	Rachid BELAIZI	CDI			19/12
Manon HEYBERGER	CDI		1/6	Manon HEYBERGER	CDI			Romuald VILLAUME	CDI			7/3	Zachary BLAISE	CDI			
Romuald VILLAUME	CDD	3 mois	18/7	Romuald VILLAUME	CDI			Claire DE PIERO	CDI				Khaled ROMMENE	CDD		1/7	31/10
Romuald VILLAUME	CDI		1/11	Claire DE PIERO	CDI		10/1	Ludovic AUBERT	CDI		1/5	Patricia LUDENA	CDI				
Zachary BLAISE	CDD	1 mois	27/7	Rachid BELAIZI	CDI		17/5	Rachid BELAIZI	CDI				Sissoko SEDIFOH	CDI			
Sissoko SEDIFOH	CDD		15/7	Zachary BLAISE	CDI		1/7	Zachary BLAISE	CDI				Numa PARMENT	CDD		15/6	10/8
Sissoko SEDIFOH	CDI		1/11	Patricia LUDENA	CDD		17/5	Patricia LUDENA	CDI		2/11		Colas WEYH-COUDREAU	CDD		29/6	31/8
Amelie PONT	CDD		16/7	Patricia LUDENA	CDI		3/11	Sissoko SEDIFOH	CDI				Kylian DUPONT	CDD		1/7	31/8
Maxime POLLER	CDD		12/6	Sissoko SEDIFOH	CDI			Alekhya DAS GUPTA	CDI		17/7		Mathilde GUEYNE	CDD		1/7	31/8
Anne MAILLARD	CDD		1/7	Naguib ISKANDAR	CDI		31/3	Michael DESPRAT	CDD		4/9	5/11	Carla MARTINEZ	CDD		1/7	31/8
Mathieu SALVADOR	CDD			Guillaume VERHEECKE	CDD		31/3	Naguib ISKANDAR	CDI				Julia BASTIDE	CDD		1/7	31/8
Sonam ATTOU	CDD		1/6	Odile GLADIEUX	CDD		13/4	Raphael MARCHE	CDD		24/4	30/9	Hugo BOMBAUT	CDD		2/7	20/8
Hugo ROCHAIS	CDD		1/6	Francois LUDENA	CDD		28/6	Celia AUGRAS	CDD		5/5	31/8	Vianney COUTANSAIS	CDD		3/7	31/8
Valentin CHARRROUD	CDD		3/6	Morgane PODOR	CDD		4/5	Cyril BANCILLON	CDD		5/5	23/7	Ambre SANCHE	CDD		8/7	12/8
Jeanne TILLET	CDD		9/6	Manon TRAVIER	CDD		26/7	Alexandre GIRARD	CDD		1/6	31/8	Lou BOSMANS	CDD		10/7	28/8
Justine CASTEL	CDD		12/6	Sandra MAMA CERQUEIZ	CDD		1/6	Maxime BAVEUX	CDD		1/6	31/8	Sophie BOSMANS	CDD		4/7	28/8
Lucie CONCHON	CDD		13/6	Ambre SANCHE	CDD		15/6	Mathys GUEYNE	CDD		1/6	31/8	Aaron JEUILLY	CDD		11/7	31/8
Lea OLIVIER	CDD		25/6	Hamid ZENDOUGUI	CDD		26/5	Laurence FREZZA	CDD		1/6	17/9	Tess DUVERMY	CDD		7/7	17/9
Lea OLIVIER	CDI		3/11	Lea OLIVIER	CDI		31/10	Naima EL MAHI	CDD		12/6	31/8	Raphael LINSOLAS	CDD		4/7	9/8
Stephanie LAMY	CDD		26/6	Victoria FIOCCHI	CDD		17/5	Wendy NONTHAVETH	CDD		1/6	31/8	Virgil LINSOLAS	CDD		4/7	20/8
Benoie FLANDIN	CDD		30/6	Dylan JACQUINOT	CDD		17/5	Lise RAUTUREAU	CDD		1/7	31/8	Morgane OUDIN	CDD		10/7	31/8
Marie PETIT	CDD		8/6	Guillaume VERHEECKE	CDD		17/5	Celia AUGRAS	CDD		1/7	31/8	Sebastien SONZOGNI	CDD		11/7	31/8
Francois LUDENA	CDD		13/6	Francois LUDENA	CDD		17/5	Mathys GUEYNE	CDD		1/7	31/8	Eve BOUDINAR	CDD		11/7	31/10
Henri ANDRIEU	CDD		25/6	Ophelie PARRENIN	CDD		1/6	Maxime BAVEUX	CDD		1/7	31/8	Emma CHALVIDAL	CDD		17/7	27/8
Francesco CANTALDO	CDD		13/6	Morgane PODOR	CDD		31/8	Lou BOSMANS	CDD		1/7	31/8	Nazir WILKS	CDD		14/8	15/9
Christopher BELPAUME	CDD		1/7	Vadim LEGRAND	CDD		1/6	Hugo BOMBAUT	CDD		5/7	15/8					
Laetitia SANGORRIN	CDD		5/7	Aziadeh JOLY	CDD		1/6	Arthur MONTEMNAULT	CDD		1/7	30/9					
Mariam GOURDOUZE	CDD		3/7	Rudy DAVOINE	CDD		7/6	Jeanne TILLET	CDD		17/7	31/8					
Ruddy DAVOINE	CDD		9/7	Arthur MONTEBAULT	CDD		7/6	Theo BAZIN	CDD		4/7	27/8					
Louis MAHOUS	CDD		13/7	Fouad EL HAMMOUCHI	CDD		11/6	Alexandre GIRARD	CDD		1/7	31/8					
Julie GIRARDON	CDD		10/7	Jade DUFOUR	CDD		1/7	Enzo MUNOZ	CDD		1/7	31/8					
Vadim LEGRAND	CDD		16/7	Lucie CONCHON	CDD		28/6	Latifa GUEZ	CDD		1/7	31/8					
Florian JULLIEN	CDD		17/7	Melissa DELHOUM	CDD		2/7	Lily Rose CHOYEAU	CDD		11/7	6/11					
Louis GONNEAU	CDD		18/7	Nabile ZEIDOUR	CDD		28/6	Alize LOPEZ	CDD		26/7	31/8					
Cindy EXPOSITO	CDD		19/7	Laure BOSC	CDD		1/8	Lucas MEDDOUR	CDD		21/7	31/8					
Aziadeh JOLY	CDD		20/7	Alexandre GIRARD	CDD		5/7	Amelie CERVEAU	CDD		1/8	31/8					
Laure BOSC	CDD		23/7	Lise RAUTUREAU	CDD		5/7	Valentin MICHELETTI	CDD		1/8	31/8					
Yousra AYDI EL OUAFI	CDD		25/7	Jeanne TILLET	CDD		5/7										
Ornella PITTINO	CDD		2/8	Elise ACCO	CDD		4/7										
Oceane BARRIAL	CDD		21/8	Alice MILLOU	CDD		1/7										
Elise BAILLY	CDD		1/9	Anais TARDIVEL	CDD		7/7										
Cindy MONTMEAT	CDD		30/8	Saadia CHAKHT	CDD		14/7										
				Hugo BOMBAUT	CDD		12/7										
				Bruno HINDERCHIED	CDD		12/7										
				Manon TRAVIER	CDD		30/7										
				Cherine BENBOUHA	CDD		19/7										
				Alexis COUTAUD	CDD		14/7										
				Thomas BOUCHET	CDD		26/7										
				Hajare BENSLIMANE	CDD		2/8				31/10						
				Cynthia BESSOUYAH	CDD		9/8				30/9						
				Alexandre BURLET	CDD		20/8				7/11						
				Typhanie DIOLOGENT	CDD		1/9				31/10						

