Bastia
CITÀ DI CULTURA

Ville de Bastia
Avenue Pierre Giudicelli
20420 Bastia cedex

CONTRAT DE CONCESSION RELATIF À L'EXPLOITATION DE LA CAFETERIA SITUEE AU SEIN DU CENTRE CULTUREL ALB'ORU

Projet de contrat

SOMMAIRE

Table des matières

PREAMBULE 4
CHAPITRE 1 : PRESENTATION DE L'ACTIVITE DE L'ETABLISSEMENT 5
CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES 6
2.1 Objet de la concession 6
2.2 Durée de la concession 6
CHAPITRE 3 : CONDITIONS D'EXPLOITATION DU SERVICE 7
3.1 Horaires d'ouverture du centre culturel 7
3.2 Modalités d'exploitation 7
3.3 Espaces dédiés à l'exploitation 8
3.4 Equipements et mobiliers dédiés à l'exploitation 8
3.5 Aménagement des espaces 9
3.6 Personnels 9
3.7 Tenue et mise à jour des inventaires 9
CHAPITRE 4 : DEFINITION DE LA PRESTATION OFFERTE AUX USAGERS 9
CHAPITRE 5 : OBLIGATIONS GENERALES DU PRESTATAIRE 10
5.1 Communication 10
5.2 Entretien et maintenance 10
5.3 Autorisations nécessaires à l'exploitation 10
CHAPITRE 6 : CONDITIONS FINANCIÈRES 10
6.1 Caution 10
6.2 Rémunération du concessionnaire 10
6.3 Compte d'exploitation prévisionnel 11
6.4 Tarifs 11
6.5 Indexation des prix 11
CHAPITRE 7 : PENALITES 11
CHAPITRE 8 : ASSURANCES 12
8.1 Principes Généraux 12
8.2 Assurances de Dommages aux Biens 13
8.3 Assurances Responsabilité Civile 13
CHAPITRE 9 : ETAT DES LIEUX 13
9.1 Etat des lieux entrant 14
9.2 État des lieux sortant 14

CHAPITRE 10 : CONDITIONS DE GESTION DES FLUIDES 14
CHAPITRE 11 : OBLIGATIONS D'EXPLOITATION ET CADRE REGLEMENTAIRE 14
CHAPITRE 12 : RAPPORT D'ACTIVITE.....15
CHAPITRE 13 : TERME DU CONTRAT.....16
LISTE DES ANNEXES.....16

PREAMBULE

Inauguré en septembre 2015, le Centre Culturel Alb'Oru, est un établissement culturel de la Ville de Bastia de 3 000m², dont 1433 m2 accessibles au public, comprenant :

- Une médiathèque
- Une salle de spectacle et de projection cinématographique modulable : 312 places assises et 648 debout en configuration concert
- Une salle de pratiques artistiques
- Quatre studios de répétition

Le vaste hall qui abrite l'espace cafétéria est situé au centre de tous ces équipements et occupe de ce fait une position stratégique au cœur du bâtiment.

CHAPITRE 1 : PRESENTATION DE L'ACTIVITE DE L'ETABLISSEMENT

Le Centre Culturel Alb'Oru accueille différents types d'événements.

- Dans le cadre de la programmation *Spettaculu Vivu*, plus d'une vingtaine de spectacles pluridisciplinaires (théâtre, danse, musique, cinéma) est programmée par la Ville de Bastia entre septembre et juin.
- Disponible à la location, la salle de spectacle accueille de nombreuses autres manifestations (festivals, colloques, conférences…) organisées par des organismes extérieurs tout au long de l'année.
- La médiathèque, composée d'un coin adultes, ados et enfants est ouverte toute l'année et permet aux lecteurs de profiter d'une collection diversifiée (livres, CD, DVD, périodiques). Cet espace de plus de 800m² est agrémenté d'un espace numérique avec liseuses, tablettes et ordinateurs à disposition du public.
- La salle de pratiques artistiques est disponible à la location et permet ainsi aux habitants et associations de disposer d'un lieu d'expression artistique. Les studios sont également ouverts au public et permettent aux groupes professionnels et amateurs de bénéficier d'espaces de répétition.
- Tout au long de l'année, la Direction des Affaires Culturelles organise une multitude d'actions au sein du centre culturel : stages de pratiques artistiques (théâtre, musique, danse), conférences d'auteurs, rencontres avec des artistes, visites d'exposition…

Données chiffrées

En moyenne sur une année, l'Alb'Oru c'est :

- Une fréquentation moyenne de la Médiathèque de 50 personnes par jour
- Une moyenne de 25 spectacles programmés par la Ville de Bastia
- Une quinzaine d'activités pour le tout public + une vingtaine d'activités pour le jeune public organisées par le service Action Culturelle de la Ville de Bastia
- De nombreuses actions organisées par la Médiathèque : stages pour enfants (yoga lecture, théâtre, robotique, origami…), rencontres avec des auteurs, conférences…
- Environ 350 heures de fréquentation des studios de répétition
- Des concerts pour la fête de la musique et plusieurs plateaux musiques actuelles tout au long l'année
- Plus d'une dizaine d'événements organisés par divers services de la Ville de Bastia : Festa di a Nazione, Sant'Andria…
- Plusieurs festivals (Bastia Ville Digitale, les Musicales, Arte Mare, les JMM, Festival du cinéma italien, Cine Donne…)
- Plus d'une trentaine de manifestations organisées par des organismes extérieurs via la location de salle pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes.

En raison de la fermeture du théâtre de Bastia (rue Favalelli), l'activité du centre culturel Alb'Oru est amplifiée (+30% env.), avec une moyenne de 3 spectacles par semaine de septembre à juin.
Il est précisé que la réouverture du théâtre de Bastia est prévue second semestre 2028 (3 ans de chantier env.).

En dehors des intervenants artistiques et techniques, des compagnies et productions programmées, un effectif moyen de 30 personnes travaille au sein de l'établissement.

Ces informations sont données à titre indicatif et ne sauraient constituer un engagement de la Ville sur un taux de fréquentation.

CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

2.1 Objet de la concession

Le présent contrat a pour objet de confier à un opérateur économique l'exploitation de la cafétéria située au sein du centre culturel Alb'Oru, sis13 rue Saint Exupéry, 20 600 Bastia.

La nature des prestations attendues est définie dans le présent contrat et notamment au chapitre 4.

Le présent document constitue un contrat de concession de service tel que défini à l'article L1121-1 du code de la commande publique (CCP).

Il s'agit d'une concession de service « simple » (c'est-à-dire sans service public) conclue selon les règles de passation se rapportant aux procédures simplifiées.

Le présent contrat est conclu conformément aux dispositions de la 3ème partie du CCP relative aux contrats de concession (dans sa partie législative et réglementaire) et aux articles L1410-1 et L1410-3 du code général des collectivités territoriales (CGCT), sous réserve des règles de procédure relevant du chapitre VI du titre II, livre 1er, partie 3 du CCP et exceptions faites des dispositions spécifiques se rapportant à la délégation de service public.

Le présent contrat est conclu entre :

LA VILLE DE BASTIA
Dont le siège est situé avenue Pierre Giudicelli, 20410 bastia cedex, représentée par son Maire en exercice, **Monsieur Pierre SAVELLI**,

ci-après dénommée « la Ville » ou « l'autorité concédante »

et

A CANTINA DI L'ALB'ORU

ci-après dénommé « le concessionnaire » ou «l' exploitant »

2.2 Durée de la concession

Le contrat de concession prend effet à compter de sa date de notification, pour une durée ferme de quatre années.

CHAPITRE 3 : CONDITIONS D'EXPLOITATION DU SERVICE

3.1 Horaires d'ouverture du centre culturel

Les horaires d'ouverture du centre culturel sont mentionnés ci-après à titre indicatif, étant précisé que l'établissement est fermé au mois d'août.

<table>
<tr><th></th><th>ACCUEIL BILLETTERIE</th><th>MEDIATHEQUE</th><th>SALLE DE SPECTACLE</th><th>SALLE DE PRATIQUE ARTISTIQUE</th><th>STUDIOS DE REPETITION</th></tr>
<tr><td>LUNDI</td><td colspan="2">Fermé sauf programmation</td><td rowspan="7">Sur réservation de 9h à minuit</td><td rowspan="7">Sur réservation de 9h à minuit</td><td rowspan="7">Sur réservation de 9h à 22h

(Essentiellement du mardi au samedi / exceptionnellement le lundi et dimanche)</td></tr>
<tr><td>MARDI</td><td rowspan="4">9h -18h</td><td>9h -18h</td></tr>
<tr><td>MERCREDI</td><td>9h -18h</td></tr>
<tr><td>JEUDI</td><td>9h -12h</td></tr>
<tr><td>VENDREDI</td><td>9h -18h</td></tr>
<tr><td>SAMEDI</td><td colspan="2">9h-16h le 1er samedi de chaque mois
9h -12h les autres samedis</td></tr>
<tr><td>DIMANCHE</td><td colspan="2">Fermé sauf programmation</td></tr>
<tr><td colspan="6">A noter pour la médiathèque :
Des actions (rencontres, cafés littéraires…) pourront être réalisées tous les jours de la semaine y compris après les heures d'ouverture ci-avant mentionnées.</td></tr>
</table>

L'autorité concédante transmettra au concessionnaire au début de chaque mois :

- le planning des différents évènements programmés connus à la date de transmission
- les tendances de fréquentation des spectacles connues à la date de transmission résultant des réservations en billetterie, ainsi que les éventuelles modifications apportées au programme initialement fourni.

La cafétéria ne pourra être ouverte en dehors des heures d'ouverture du centre culturel sauf accord préalable de la Ville de Bastia.

L'exploitant ne pourra s'opposer à la fermeture de l'établissement ou à sa restriction d'accès nécessitée par un cas de force majeure ou d'atteinte existante ou prévisionnelle à l'ordre, l'hygiène ou la sécurité publique.

3.2 Modalités d'exploitation

Au regard des équipements et espaces dédiés à l'exploitation de la cafétéria mentionnés à l'article suivant, le concessionnaire devra s'organiser pour atteindre les objectifs définis dans le présent contrat dans le respect de la réglementation en vigueur.
Les modalités d'exploitation de la cafétéria par le concessionnaire sont décrites dans son projet d'exploitation annexé au présent contrat.

3.3 Espaces dédiés à l'exploitation

Les espaces dédiés à l'exploitation sont les suivants :

- Un espace intérieur d'env. 154 m² (équipé du wifi en accès libre) situé en RDC
- Une terrasse d'env.121 m² située en RDC
- Un espace de stockage d'env. 5 m² situé en R-1

A noter que l'espace intérieur de la cafétéria pourra être utilisé pour les besoins des actions ou manifestations organisées au sein du centre culturel dans le respect de l'activité commerciale du concessionnaire.

Les plans des espaces figurent en annexe du présent cahier des charges.

3.4 Equipements et mobiliers dédiés à l'exploitation

Les équipements professionnels (datant de 2015) mis à disposition du concessionnaire sont les suivants :

- Un comptoir équipé de : 2 éviers, 2 lave-verres (KROMO), 8 modules armoires réfrigérées (GAMKO),1 tireuse à bière, 2 machines à glaçons (FRANSTAL), 2 vitrines (CASSELIN), 12 placards

Les mobiliers mis à disposition du concessionnaire sont les suivants :

- 9 tables
- 40 chaises noires basses
- 10 chaises hautes couleurs
- 6 tables hautes en bois
- 2 tables hautes noires
- 6 chaises hautes noires
- 12 chauffeuses
- 4 tables basses
- Salon de jardin : 2 canapés + coussins + 1 table basse + 2 fauteuils + 1 coussin
- 2 cendriers extérieurs fixes

Un contrôle et nettoyage des équipements professionnels ci-avant mentionnés a été effectué par la société SOMATECO le 30/07/2024 à la suite duquel un bloc moteur d'une armoire réfrigérée a été remplacé.

L'équipement de type vaisselle n'est pas fourni et est à la charge du concessionnaire.

Le concessionnaire complétera l'équipement de la cafétéria par tout élément qu'il jugera utile ou nécessaire à l'exercice de son activité après accord préalable de l'autorité concédante.

3.5 Aménagement des espaces

L'aménagement des espaces mis à disposition sera soumis à la validation de l'autorité concédante.
Le concessionnaire est tenu de respecter l'esthétique des lieux, sans les dénaturer.
Un passage de 1 m 40 entre le comptoir et le mur devra être laissé libre de toute occupation pour permettre la libre circulation des personnes au sein de l'établissement dans le respect des règles de sécurité.

3.6 Personnels

Il revient au concessionnaire de prévoir l'ensemble des moyens humains, en nombre et compétences, nécessaires à la parfaite exécution du service objet du contrat dans le respect du cadre réglementaire en vigueur.
A ce titre, le concessionnaire prendra les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé de ses salariés.
En outre, le concessionnaire doit être en mesure de justifier à tout moment du respect des dispositions légales et réglementaires prohibant le recours au travail dissimulé.
Sur demande de l'autorité concédante et dans un délai de 5 jours à compter de ladite demande, le Concessionnaire fournit la liste à jour des emplois et postes de travail affectés à la concession, et ce dans le respect de la réglementation relative à la transmission de données à caractère personnel, du code du travail et de la protection de la vie privée.

3.7 Tenue et mise à jour des inventaires

Le concessionnaire tient à jour pour le compte de l'autorité concédante, l'inventaire comptable des biens inscrits au bilan de la Concession qui seront acquis (ou éventuellement construits) durant l'exécution du présent contrat.

CHAPITRE 4 : DEFINITION DE LA PRESTATION OFFERTE AUX USAGERS

Le concessionnaire assurera un service de restauration et de boissons adapté à l'espace et aux équipements dédiés à l'exploitation, ainsi qu'au fonctionnement du Centre Culturel l'Alb'oru et de ses différentes activités et prenant en compte les différentes typologies d'usagers (y compris le personnel de l'établissement).

Il est attendu un espace convivial s'intégrant dans le projet d'établissement.

Le concessionnaire proposera aux usagers des boissons non alcoolisées et alcoolisées nécessitant pour ces dernières une licence de débit de boisson de 3ème catégorie exigée à l'article 5.3 du présent contrat.

Il est attendu une politique tarifaire attractive, raisonnable et adaptée au contexte dans la préservation de l'activité commerciale du concessionnaire.
Le concessionnaire et l'autorité concédante conviennent de se concerter régulièrement afin de s'assurer de l'adéquation des prestations proposées aux besoins de l'établissement.

L'offre détaillée du concessionnaire (projet d'exploitation) sera jointe en annexe du présent contrat.

CHAPITRE 5 : OBLIGATIONS GENERALES DU PRESTATAIRE

5.1 Communication

Le concessionnaire devra assurer la promotion de son activité par une communication active. Celle-ci devra s'harmoniser avec la politique de communication de la Ville de Bastia et être soumise à l'avis préalable de l'autorité concédante.

5.2 Entretien et maintenance

Le concessionnaire a l'obligation de conserver les lieux et les équipements en bon état d'entretien et d'usage.
La maintenance préventive et corrective des équipements mis à disposition est à la charge du concessionnaire.
De même, l'ensemble des espaces dédiés à l'exploitation devront être maintenus en parfait état de propreté. Les déchets feront l'objet d'un tri sélectif.
L'exploitant tiendra à disposition de l'autorité concédante un rapport retraçant les opérations de maintenance sur la durée du contrat. Un exemplaire de ce document, et des contrats associés le cas échéant, seront remis à l'autorité concédante sur simple demande et en tout état de cause en fin de contrat.
L'entretien et la maintenance seront effectués dans le respect du cadre réglementaire en vigueur notamment au regard des règles régissant l'activité visée au présent contrat.
L'autorité concédante supportera la charge du remplacement de l'équipement en cas de défaillance totale de celui-ci dûe à sa vétusté ou à l'absence de pièces détachées permettant sa réparation. Le concessionnaire devra faire attester le caractère irréparable de l'équipement par une entreprise qualifiée.

La maintenance et le contrôle réglementaire des équipements communs à l'ensemble du site ou qui ne sont pas à l'usage exclusif de l'exploitant (chaufferie, alarme-incendie, etc.) restent à la charge de l'autorité concédante.

5.3 Autorisations nécessaires à l'exploitation

Le Concessionnaire devra impérativement disposer de la licence de débit de boisson de 3ème catégorie (article L. 3331-1 du Code de la Santé Publique).

CHAPITRE 6 : CONDITIONS FINANCIÈRES

6.1 Caution

Une caution d'un montant de 3 000 € sera versée par le concessionnaire à l'autorité concédante dans un délai de 7 jours suivant la date de notification du contrat.
Cette caution lui sera restituée en totalité dans le mois qui suit la fin de contrat sous réserve d'un état des lieux de sortie conforme et de l'absence de toutes sommes éventuellement dues par le concessionnaire (y compris pénalités).

6.2 Rémunération du concessionnaire

Il est rappelé que le concessionnaire exploite le service concédé à ses risques et périls sans aucune compensation financière de l'autorité concédante.
La rémunération du concessionnaire proviendra exclusivement des recettes résultant de l'exploitation de la cafétéria du Centre Culturel Alb'Oru.

6.3 Compte d'exploitation prévisionnel

Le compte d'exploitation prévisionnel définit l'équilibre financier du contrat. Il figure en annexe du présent contrat.

6.4 Tarifs

Le concessionnaire s'engage à appliquer la grille tarifaire figurant en annexe du présent contrat laquelle pourra évoluer dans les conditions fixées à l'article suivant.

6.5 Indexation des prix

Les tarifs seront révisés comme suit :

L'indexation des tarifs interviendra pour la première fois en janvier 2026 et en tout état de cause dès la publication de l'indice définitif annuel, puis au mois de janvier de chaque année dans les conditions précitées.

Formule de révision : Pr = Pi (In/Io)
Dans laquelle :
Pr = prix révisé
Pi = prix initial
In : Indice définitif publié à la date de révision
Io : Indice datant du mois de remise de l'offre finale par le concessionnaire

Le ou les index de référence, publié(s) par l'INSEE, est/sont le(s) suivant(s) :
11.1.1.2.1 - Services de restauration rapide et à emporter.

Le concessionnaire transmet, à l'occasion de chaque révision, un bordereau de prix révisé selon les dispositions suvisées.

Clause de réexamen :
Dans l'hypothèse où l'application de la formule de révision entrainerait une augmentation ou une diminution de plus de 3% des tarifs, les Parties conviennent de se rencontrer pour réexaminer cet élément du contrat au vu des incidences réelles de l'évolution des prix sur l'activité commerciale du concessionnaire.
Les termes de l'accord donneront lieu à la conclusion d'un avenant.

En cas de suppression de l'indice de révision visé au présent contrat, et en l'absence d'indice de substitution publié par l'INSEE, le concessionnaire et l'autorité concédante conviennent de s'entendre sur le choix d'un indice équivalent et sur son mode de raccordement.
Cet accord donnera lieu à la conclusion d'un avenant.

CHAPITRE 7 : PENALITES

Tout manquement aux obligations contractuelles pourra faire l'objet :

- d'une pénalité forfaitaire d'un montant de 150 € pour tout manquement constaté non assorti d'un délai d'exécution.
- d'une pénalité par jour de retard d'un montant de 50 € lorsque le délai d'exécution de l'obligation contractuelle est dépassé.

Les deux pénalités précitées peuvent s'appliquer cumulativement.

A noter qu'une exécution incomplète est soumise au même montant de pénalité qu'une absence d'exécution.

L'autorité concédante se réserve le droit de réduire ou supprimer le montant des pénalités dues.

Cas de force majeure :

Tout manquement résultant d'un cas de force majeure n'est pas sujet à l'application des pénalités précitées. La force majeure est définie comme un événement imprévisible, irrésistible et extérieur aux parties.

La grève du personnel n'est pas considérée comme un cas de force majeure.

Lorsque le concessionnaire invoque la survenance d'un cas de force majeure, il le notifie sans délai à la Ville. La notification précise la nature de l'évènement de force majeure, la date de sa survenance, ses conséquences notamment financières sur l'exécution du contrat, les mesures à mettre en œuvre pour atténuer les effets de l'évènement. La Ville informe le cas échéant le concessionnaire si elle considère que l'événement invoqué ne constitue pas un cas de force majeure et se prononce sur les mesures proposées par le concessionnaire.

Lorsque la Ville invoque la survenance d'un cas de force majeure, elle le notifie sans délai au concessionnaire.

En cas de survenance d'un évènement de force majeure, chaque partie a l'obligation de prendre, dans les meilleurs délais, toutes les mesures raisonnablement envisageables pour en atténuer l'impact sur l'exécution de ses propres obligations.

La partie qui, par action ou omission, aurait significativement aggravé les conséquences d'un évènement de force majeure est tenue responsable des suites de cette aggravation.

En dehors de la survenance d'un évènement de force majeure, aucune partie n'est déliée de ses obligations au titre du présent contrat à raison d'une impossibilité d'exécution ou de la survenance d'évènements qui échappent à son contrôle.

CHAPITRE 8 : ASSURANCES

8.1 Principes Généraux

Toutes les polices d'assurance souscrites par le concessionnaire devront intégrer les clauses reprises ci-après :

- **Assurance pour compte**
  L'assuré déclare agir tant pour son compte que pour celui de l'autorité concédante pour l'ensemble des biens, équipements et responsabilités assurés.
  A ce titre, les Assureurs s'engagent à aviser dans les 48h l'autorité concédante de tout évènement porté à leur connaissance et susceptible de mettre en jeu les garanties. Ils s'engagent également et dans les mêmes délais à prévenir par tout moyen à leur convenance l'autorité concédante de toute suspension et/ou résiliation des garanties.

- **Renonciation à Recours**
  Le Concessionnaire et ses Assureurs renoncent à tout recours qu'ils seraient en droit d'exercer contre l'Autorité concédante et ses Assureurs, le cas de malveillance excepté,

en cas de dommages de quelque nature que ce soit affectant, les biens mis à disposition ou propriété du concessionnaire et/ou le bon déroulement de l'activité exercée.

Par ailleurs, il est convenu entre les parties des points suivants :

- **Déclaration de sinistre**

Tout évènement dommageable devra faire l'objet d'une déclaration par le concessionnaire auprès de ses assureurs dans un délai maximum de 48h après sa survenance.
L'autorité concédante devra également être avisée de la survenance d'un tel évènement dans le même délai de 48h.

- **Indemnisation suite à sinistre garanti**

Les indemnités perçues par le Concessionnaire en cas de sinistre indemnisé par ses Assureurs devront prioritairement être affectées à la reconstitution / Réparation / Reconstruction des biens mis à disposition par l'autorité concédante.

8.2 Assurances de Dommages aux Biens

Le concessionnaire devra souscrire auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable et maintenir pendant toute la durée du contrat de concession une police d'assurance « Dommages aux Biens » conforme aux dispositions mentionnées ci-avant au point 8.1 « Principes Généraux ».
Cette police d'assurance devra notamment garantir les Risques Locatifs, l'Incendie/Explosions, Dommages Electriques, Attentats, Emeutes et Mouvements populaires, Vol / Vandalisme, Dégâts des Eaux, Bris de Glace, sans que cette énumération soit limitative.
Les montants de garantie assurés devront à minima être suffisants pour prendre en charge la reconstruction / reconstitution / réparation en Valeur à Neuf des biens mis à disposition par l'autorité concédante soit 102.000 € à la date de notification du contrat de concession.

8.3 Assurances Responsabilité Civile

Le concessionnaire devra souscrire auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable et maintenir pendant toute la durée du contrat de concession une police d'assurance « Responsabilité Civile » conforme aux dispositions mentionnées ci-avant au point 8.1 « Principes Généraux ».
Cette police d'assurance devra notamment garantir les risques de Responsabilité Civile Exploitation et les risques de Responsabilité Civile Après Livraison / Professionnelle afin de prendre en charge les dommages de toute nature occasionnés aux tiers, du fait de son activité, de son matériel et installations et de son personnel.

L'ensemble des polices d'assurance doit être souscrit et transmis à l'autorité concédante préalablement au début d'exploitation et communiqué à sa demande à tout moment de l'exécution de la concession dans un délai maximal de 7 jours.

CHAPITRE 9 : ETAT DES LIEUX

L'occupant déclare avoir une parfaite connaissance des lieux et les accepter en l'état renonçant à toute réclamation quelqu'en soit le motif.
Un état des lieux contradictoire relatif aux équipements et aux espaces dédiés sera réalisé avant l'entrée en jouissance du concessionnaire ainsi qu'à sa sortie des lieux.

9.1 Etat des lieux entrant

L'état des lieux entrant, comprenant un inventaire exhaustif des biens mobiliers et immobiliers mis à disposition, sera établi contradictoirement par l'autorité concédante et le concessionnaire avant son entrée en jouissance et constituera une annexe au présent contrat.
Le concessionnaire s'engage à restituer les espaces et équipements mis à disposition dans un état conforme à celui constaté lors de l'état des lieux d'entrée sous réserve de l'usure normale.

9.2 État des lieux sortant

Un mois au plus tard avant le jour de l'expiration du présent contrat, il sera procédé à un premier état des lieux contradictoire, lequel comportera le cas échéant le relevé de toutes charges (réparations, remises en état, entretien, etc.) incombant au concessionnaire.

Au jour de l'expiration du présent contrat, il sera procédé à un état des lieux de sortie dans les mêmes conditions que celui visé au paragraphe précédent.

Les différences entre l'état des lieux d'entrée et celui de sortie sont susceptibles d'entraîner une retenue sur la caution (visée à l'article 6.1 du présent document) afin de réparer les éventuelles dégradations, étant précisé qu'une évolution normale due à l'usure ou à la vétusté ne rentrera pas en compte. Si le montant de la caution n'est pas suffisant pour couvrir les frais en question, le concessionnaire sera tenu d'indemniser l'autorité concédante à hauteur des sommes restantes dues.

CHAPITRE 10 : CONDITIONS DE GESTION DES FLUIDES

Les frais en matière de consommation d'énergie et d'eau seront à la charge de l'autorité concédante.

L'utilisation par le concessionnaire de matériels de chauffage, de climatisation ou tout autre appareil d'appoint sera soumise à l'accord préalable de l'autorité concédante.

Tout moyen de télécommunication devra être établi par réseaux mobile (4G) du fait de l'absence de réseau téléphonique cablé dédié à l'espace.

Toute extension ou modification d'installation devra être soumise à l'accord préalable de l'autorité concédante et sera à la charge du prestataire.

CHAPITRE 11 : OBLIGATIONS D'EXPLOITATION ET CADRE REGLEMENTAIRE

L'exploitant sera tenu de maintenir une activité régulière conformément à son engagement (projet d'exploitation joint en annexe) pendant toute la durée de la concession, sauf cas de force majeure.

Il devra se conformer aux prescriptions en matière de sécurité correspondant au classement de l'établissement au titre des établissements recevant du public (ERP catégorie 2 type L, S,N.).

L’exploitant sera tenu de se conformer, au cours de son exploitation, aux lois et règlements applicables à l’activité qu’il est autorisé à exercer.

CHAPITRE 12 : RAPPORT D’ACTIVITE

Conformément à l’article L3131-5 du CCP, le concessionnaire produit chaque année un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution du contrat de concession et une analyse de la qualité des services.

Conformément à l’article R3131-2 du CCP, ce rapport est produit avant le 1er juin.

Pour la première année, le rapport annuel sera établi sur les mois d’exercice réalisés.

Il tient compte des spécificités du secteur d'activité concerné et respecte les principes comptables d'indépendance des exercices et de permanence des méthodes retenues pour l'élaboration de chacune de ses parties, tout en permettant la comparaison entre l'année en cours et la précédente. Toutes les pièces justificatives des éléments de ce rapport sont tenues par le concessionnaire à la disposition de l'autorité concédante, dans le cadre de son droit de contrôle.

Conformément à l’article R3131-3 du CCP, le rapport comprend, notamment :

1° Les données comptables suivantes :

a) Le compte annuel de résultat de l'exploitation de la concession rappelant les données présentées l'année précédente au titre du contrat en cours. Pour l'établissement de ce compte, l'imputation des charges s'effectue par affectation directe pour les charges directes et selon des critères internes issus de la comptabilité analytique ou selon une clé de répartition dont les modalités sont précisées dans le rapport pour les charges indirectes, notamment les charges de structure ;

b) Une présentation des méthodes et des éléments de calcul économique annuel et pluriannuel retenus pour la détermination des produits et charges directs et indirects imputés au compte de résultat de l'exploitation, les méthodes étant identiques d'une année sur l'autre sauf modification exceptionnelle et dûment motivée ;

c) Un état des variations du patrimoine immobilier intervenues dans le cadre du contrat ;

d) Un état des autres dépenses de renouvellement réalisées dans l'année conformément aux obligations contractuelles ;

2° Une analyse de la qualité des ouvrages ou des services demandés au concessionnaire, comportant tout élément qui permette d'apprécier la qualité des ouvrages ou des services exploités et les mesures proposées par le concessionnaire pour une meilleure satisfaction des usagers. La qualité des ouvrages ou des services est notamment appréciée à partir d'indicateurs, proposés par le concessionnaire ou demandés par l'autorité concédante et définis par voie contractuelle.

Le concessionnaire se tient à la disposition de la Ville pour la présentation du rapport précité.

Le contenu devra au minimum correspondre aux obligations réglementaires et il pourra être complété par tout élément demandé par l’autorité concédante.

De même, la forme du rapport sera proposée par le concessionnaire mais pourra être modifiée par l’autorité concédante qui en arrêtera le modèle final.

CHAPITRE 13 : TERME DU CONTRAT

Le contrat prend fin selon l'une des modalités suivantes :

- à l'échéance du terme fixé par le contrat,
- en cas de résiliation du marché

La résiliation du marché peut être prononcée selon les dispositions du code de la commande publique ou à l'amiable.

En cas de cessation du présent contrat, pour quelle que cause que ce soit, le concessionnaire s'engage à fournir sans délai à compter de la demande de l'autorité concédante tous documents et renseignements nécessaires de nature à permettre à la Ville de lancer, dans les meilleures conditions possibles de mise en concurrence ainsi que dans le respect du principe de l'égalité des concurrents, une procédure de consultation destinée au renouvellement du présent contrat.

LISTE DES ANNEXES

- Annexe 1 : Délibération du conseil municipal de la Ville de Bastia en date du 17 juillet 2025 autorisant le Maire à signer la convention de concession
- Annexe 2 : Plan des espaces dédiés
- Annexe 3 : Projet d'exploitation du concessionnaire
- Annexe 4 : Grille tarifaire
- Annexe 5 : Compte d'exploitation prévisionnel
- Annexe 6 : Etat des lieux entrant (à joindre ultérieurement)

ANNEXE N°2

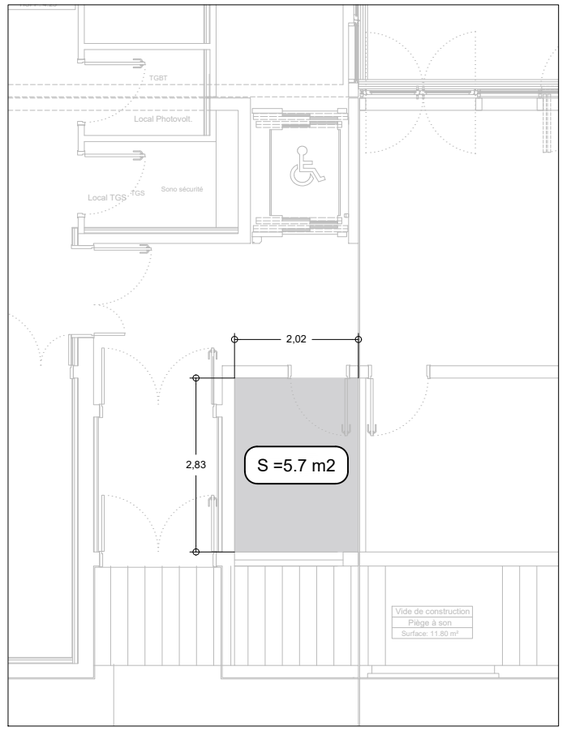
PLAN DES SURFACES D'EXPLOITATION

0 2 4 Mètres

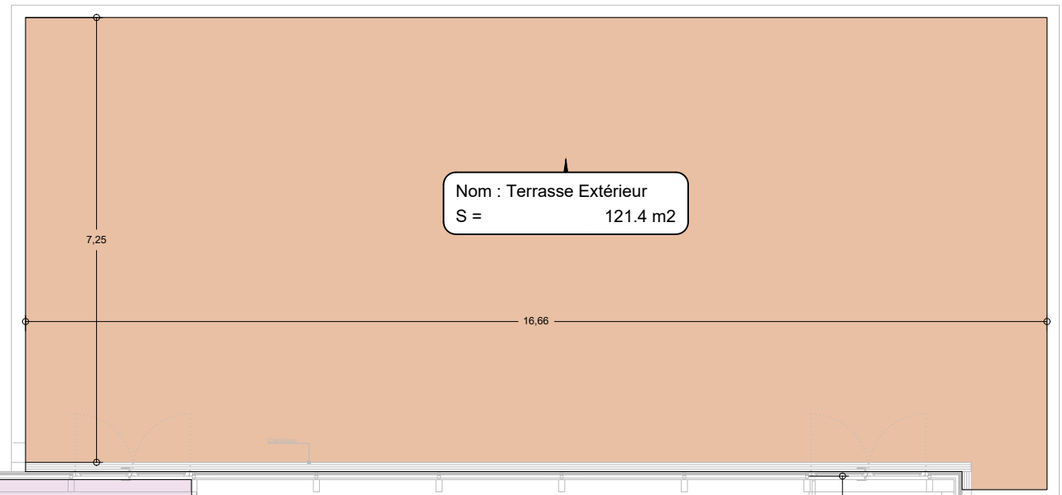
Bastia
CITÀ DI CULTURA

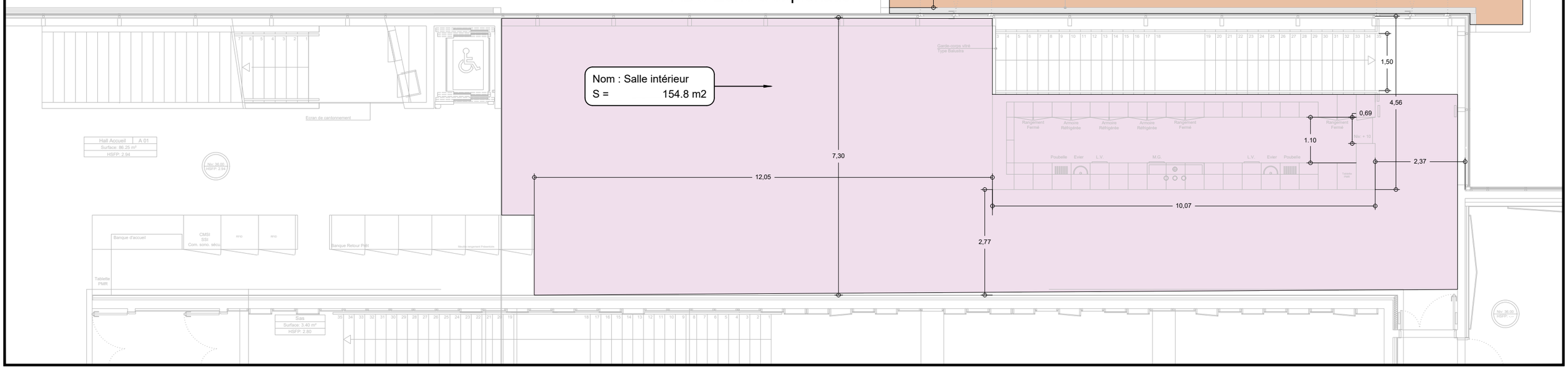
N

R-1 Zone de Stokage



RDC Zone d'exploitation





ANNEXE N°3

PROJET D'EXPLOITATION

L'établissement « A Cantina di L 'Alb' Oru » propose une offre de restauration simple mais résolument innovante, avec des créations culinaires qui évolueront au fil des saisons.

Situé au cœur d'un centre culturel entouré de plusieurs établissements scolaires, « A Cantina di L 'Alb' Oru » souhaite également ouvrir ses portes aux élèves lors d'événements spéciaux tels que la Semaine du Goût. Cette initiative vise à sensibiliser les jeunes aux plaisirs et à la diversité de la cuisine, en leur offrant une expérience culinaire éducative et ludique.

Notre volonté est de privilégier les producteurs locaux et de minimiser notre impact environnemental. Ainsi, en plus d'utiliser de la vaisselle biodégradable, nous installerons des poubelles de tri pour encourager le recyclage et le tri sélectif des déchets. Nous envisageons également d'utiliser des matériaux compostables pour les emballages et des serviettes en fibres recyclées. Afin de délivrer un service de qualité aux futurs clients, nous choisirons d'utiliser uniquement des verres en verre pour toutes les boissons, toutefois et si nécessaire notamment lors des événements spéciaux à forte affluence nous utiliserons de la vaisselle biodégradable dans l'optique d'un développement durable.

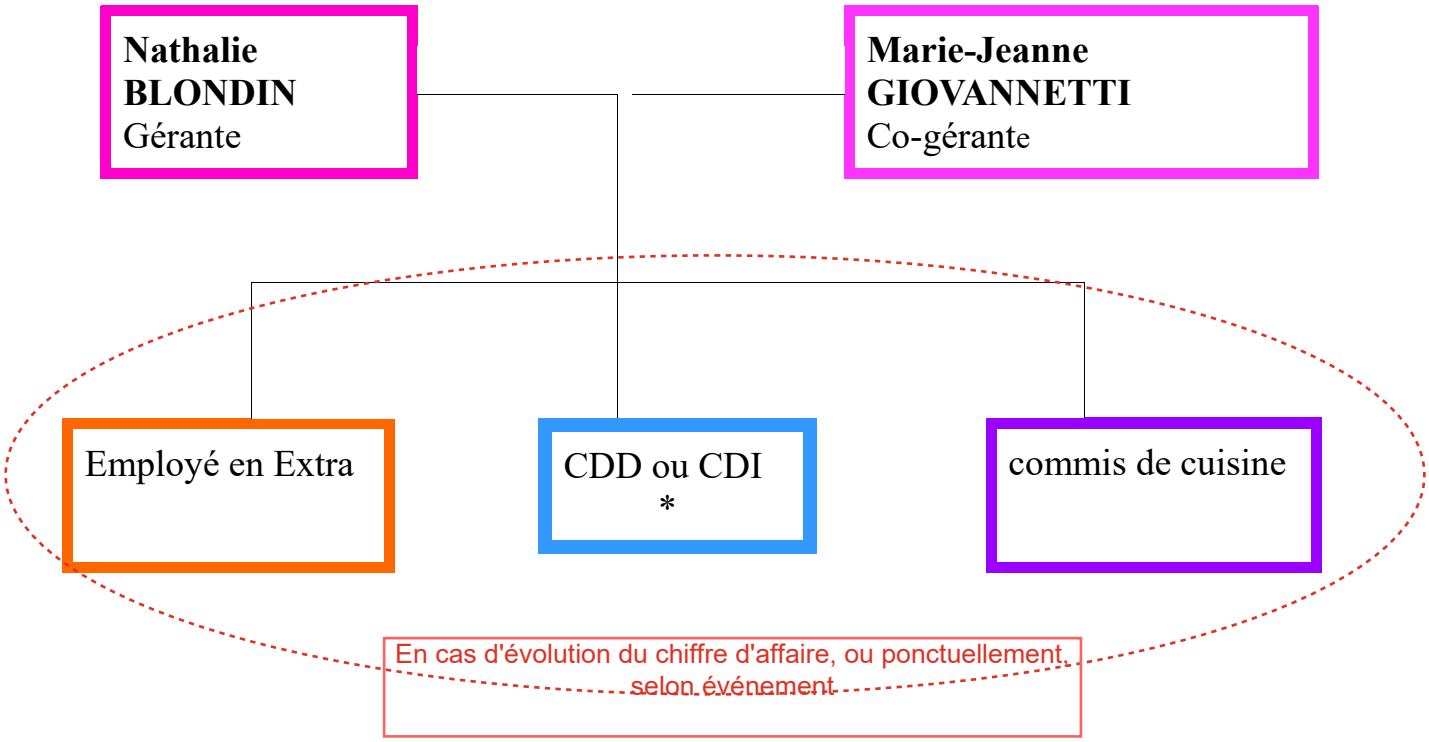
Ce choix écoresponsable témoigne de notre engagement pour une restauration plus durable, en lien avec les préoccupations écologiques actuelles.
Nous souhaitons ainsi promouvoir un modèle de restauration respectueux de l'environnement, qui s'inscrit dans une démarche de responsabilité sociale et écologique.
« A Cantina di L 'Alb' Oru » se veut un lieu chaleureux et convivial, où chaque génération pourra trouver son compte.

Nous souhaitons créer un espace vivant et ouvert à tous, proposant des activités variées qui rassemblent les générations autour de moments de partage et de plaisir.
Ainsi, notre programme pourra inclure des animations spécifiques pour les enfants , une semaine dédiée aux séniors comme des bals musette ou lotos, des soirées afterwork pour les actifs.

Attentifs aux retours de notre clientèle, nous envisageons d'installer une boîte à idées, permettant ainsi à chacun de participer à l'évolution de cet espace et de l'enrichir de propositions nouvelles. Notre ambition est de faire de « A Cantina di L'Alb'Oru » un lieu d'accueil et de convivialité, où chacun se sentira chez soi, dans un cadre qui célèbre la tradition de l'hospitalité.

En fonction de la demande et de l'intérêt exprimé par notre clientèle, une option de livraison à domicile pourrait également être étudiée.

ORGANIGRAMME DE A CANTINA DI L'ALB'ORU



*Diplômé ou sorti d'école d'hôtellerie ou inscrit à France Travail
Voir lettre et Curriculum Vitae

Présentation détaillée des prestations proposées aux usagers

Prestations régulières :

• Déjeuner : Offre de déjeuners variés et équilibrés, mettant en avant des plats préparés avec des produits de saison et issus de circuits courts. Menu proposant des options inclusives (végétarien, vegan, sans gluten).

• Goûter : Sélection de pâtisseries et de boissons chaudes et froides pour une pause détente l'après-midi.

• Service en journée et en soirée : Un espace ouvert pour des moments de convivialité, avec une ambiance adaptée pour chaque moment de la journée. En soirée, proposition de menus légers et de tapas.

Prestations ponctuelles :

• Manifestations en début de soirée : Organisation de soirées thématiques en lien avec les événements culturels du centre, incluant des cocktails dinatoires ou des apéros conviviaux. Possibilité d'intégrer des animations, comme de la musique live ou des expositions éphémères.

1. Concepts accessoires

• Brunchs : Offre de brunchs le week-end, avec un menu diversifié incluant des plats de différentes cultures culinaires.

• Apéros concerts : Organisation d'apéritifs musicaux pour créer une ambiance dynamique et renforcer les interactions avec le public du centre.

• Goûters à thème : Propositions de goûters sur des thèmes spécifiques, tels que des goûters gourmands pour enfants, possibilité de fournir des goûters personnalisés pour des événements familiaux ou scolaires, ou des afterworks sucrés pour les adultes.

Prestations à la demande :

En collaboration avec la ville de Bastia et d'autres structures organisant des événements dans le centre culturel, A cantina di L'Alb'Oru proposera :

• Buffets : Menus sur mesure en fonction des demandes pour des événements privés ou institutionnels.

• Accueil café : Service d'accueil avec boissons chaudes et viennoiseries pour les réunions ou rencontres professionnelles.

• Cocktails : Organisation de cocktails pour des réceptions ou soirées officielles.

Engagement dans une politique de développement durable :

• Accessibilité PMR et accueil inclusif : Aménagements pour garantir l'accessibilité à tous les publics, y compris ceux en situation de handicap.

• Repas inclusifs : Menus intégrant des options végétariennes, véganes et sans gluten pour répondre aux divers besoins alimentaires.

• Fournisseurs responsables : Privilégier les partenariats avec des producteurs locaux et équitables pour limiter l'empreinte carbone et soutenir l'économie locale.

• Solutions Anti-gaspillage :

• Partenariats avec des plateformes anti-gaspillage : Collaborer avec des applications comme "Too Good To Go" pour revendre les invendus du jour à prix réduits, en contribuant ainsi à limiter le gaspillage alimentaire.

•Mise à disposition de Doggy bag, avec emballage recyclable comportant la publicité de l'Alb'oru, pour limiter le gaspillage et encourager cette pratique.

• Transports propres : Promotion de moyens de transport propres pour les livraisons et déplacements.

• Équipement éco-responsable : Utilisation de vaisselle biodégradable et de matériaux recyclables, ainsi que la mise à disposition de doggy bags éco-responsables pour les clients.

Responsabilité sociétale :

• Emploi de jeunes et diversité : Recrutement de jeunes issus de l'école hôtelière ou en situation de précarité pour faciliter leur insertion professionnelle. *

• Respect de la mixité et inclusion :

Engagement pour une équipe mixte et inclusive, valorisant la diversité et l'égalité des chances.

• Partenariats avec les associations :

Collaboration avec des associations locales dans le domaine de l'éducation, la culture, le sport et la santé, en lien avec l'alimentation et le bien-être.

** (selon évolution du chiffre d'affaire et besoin ponctuel ou permanent)*

Ce projet s’inscrit dans une démarche éthique et responsable, en cohérence avec les valeurs du centre culturel et les attentes de la ville de Bastia.

A Cantina di L’Alb’Oru s’engage à offrir une expérience conviviale et inclusive tout en soutenant les initiatives de développement durable et sociétales.

Ambiance et Valeurs

1. Convivialité et qualité :
   Une carte simple, évoluant avec les saisons pour ravir les clients
2. Inclusivité :
   Un espace ouvert pour tous les âges, des enfants aux seniors.
3. Professionnalisme :
   Equipe passionnée avec expertise en accueil, logistique, communication et management.
4. Animations culturelles et sociales :
   Organisation d’événements, partenariats pour des activités musicales gratuites, notamment pour les seniors.

Ambition pour « A CANTINA DI L ALB’ORU »

Créer un lieu de partage, de détente et de convivialité, accueillant toutes les générations avec une offre respectueuse de l’environnement et une forte implication dans la vie culturelle et sociale de la région.

Cette présentation reflète l’engagement de la cafétéria pour une expérience agréable et éco responsable, en harmonie avec les valeurs culturelles et les attentes des usagers.

Moyens techniques et humains

Nous utiliserons le matériel mis à notre disposition par la Mairie de Bastia dans les locaux de la cafétéria.

Nous nous engageons à tenir un inventaire à jour du matériel fourni par la ville et demanderons la validation auprès de cette dernière en cas de remplacement, acquisition.

Nous procéderons, par ailleurs, à l'acquisition de:

Moyens Techniques:

1. Équipements de Cuisine :

• Réfrigérateurs et congélateurs pour la conservation des aliments.

• Fours, micro-ondes pour la préparation des plats chauds.

• Blenders et presse-agrumes pour les jus frais et les smoothies.

• Crêpière.

• Gaufrier.

• Vaisselle en céramique, verre.

• Vaisselle biodégradable.

2. Mobilier et Agencement :

• Tables et chaises adaptées au style du centre culturel pour accueillir les clients.

• Étagères et vitrines pour présenter les pâtisseries, les sandwichs ou autres produits prêts-à-manger.

• Chariots de tri et débarrassage, équipés de compartiments pour faciliter le tri sélectif des déchets.

• Porte Menu pour consulter les options des repas disponible.

3. Systèmes de Gestion :

• Caisse enregistreuse.

• Logiciel de gestion des stocks pour suivre les produits et anticiper les besoins.

• Système de réservation en ligne ou de commande à emporter.

4. Éléments de Décoration :

• Décoration en accord avec le thème du centre culturel pour créer une ambiance chaleureuse.

• Éclairage adapté, plantes d'intérieur, tableaux.

5. Hygiène et Sécurité :

• Des équipements de nettoyage, produits de désinfection et poubelles pour le tri sélectif.

• Trousse de premiers soins pour la sécurité.

Moyens Humains

1. Personnel de Service :

• Nathalie Blondin et Marie jeanne Giovannetti pour accueillir les clients, prendre les commandes,assurer le service.

• Personnel supplémentaire pour répondre aux besoins liés à une clientèle accrue.
(Selon évolution du chiffre d'affaire et besoin ponctuel ou permanent)

2. Personnel de Cuisine : (Selon évolution du chiffre d'affaire et besoin ponctuel ou permanent)

• Commis pour préparer les plats.

3. Gestion et administration :

• Nathalie Blondin et Marie jeanne Giovannetti pour superviser l'ensemble des opérations gérer l'équipe.

• Comptable ou assistant administratif pour la gestion financière et les approvisionnements contrat annuel.

• Marie jeanne Giovannetti dédiée à la communication et au marketing pour la promotion de la cafétéria dans le centre culturel, gérer la présence en ligne, notamment sur les réseaux sociaux et éventuellement un site web.

Méthode HACCP

Local, matériel et équipement

Agencement des locaux en respectant les pratiques suivantes :

- les zones de travail sales (plonge, poubelles) et les zones propres (élaboration et stockage) sont séparées
- l'entretien journalier des locaux
- la poubelle au comptoir sera fermée par un couvercle
- le stockage des produits de nettoyage séparément seront dans un placard et dans la réserve

le matériel

- Le matériel portera l'avis de conformité NF hygiène alimentaire.
- les ustensiles et matériel seront en inox ou en émail.
- le séchage des mains se fera avec du papier jetable .
- Les poubelles seront fermées avec un couvercle et s'ouvriront avec une pédale.

Équipement

- Chambre froide avec thermomètre et régulation des températures
- une tenue spécifique pour les employés

Laver les plans de travail et les ustensiles à chaque service en fin de journée

- Ne pas poser les marchandises alimentaires à même le sol
- Ne pas poser d'objet personnel sur les plans de travail (exemple : téléphone)
- Utiliser des pinces pour le service d'aliments aux clients

Hygiène alimentaire

- Contrôle à la réception des aliments (date de fabrication, fraîcheur)

Porter des vêtements propres

- Porter des **gants** lors de la préparation et du service des aliments
- Jeter et changer souvent de gants

- Se **laver les mains** dans les cas suivants :
    - Reprise du travail
    - Sortie des sanitaires
    - Après manipulation des déchets
    - Après manipulation de matières premières
    - Avant manipulation de produits laitiers (mayonnaise, beurre, fromage, crème fraîche, etc.)

Alimentation en eau potable

La glace qui entre en contact avec les denrées alimentaires sera fabriquée à partir d'eau potable.

La vapeur d'eau pour cuire les aliments sera issue d'eau propre.

Stockage et conservation des aliments

Chaîne du chaud et du froid

La chaîne du froid (conservation entre 0° et 3°) ne sera jamais être rompue.

La température dans les frigos et les chambres froides sera être contrôlée en permanence.

Le refroidissement se fera le plus rapidement possible pour atteindre la **température de 3°**.

Après refroidissement, les aliments seront mis au frigo .

Les matières premières et les produits transformés seront conservés dans des frigos différents.

Déchets

Les invendus seront proposés à moindre coût dans un circuit de non-gaspillage

Les poubelles seront lavées régulièrement.

Déclaration sanitaire obligatoire

Je ferais une déclaration pour toute activité manipulant des denrées d'origine animale destinées à des consommateurs.

Cette obligation concerne les professionnels qui vendent ou remettent **directement** les denrées aux consommateurs.

Elle doit être adressée à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP).

Elle sera effectuée **avant** l'ouverture de l'établissement.

Cette déclaration est obligatoire pour permettre au service Hygiène et sécurité alimentaire de la DDPP de programmer les visites de contrôle sanitaire.

Visite de contrôle sanitaire

Des fiches seront prêtes en cas de contrôle sanitaire

- **fiche avec date des interventions de nettoyage et signature du professionnel**

- Fiches de réception des produits

- Fiches d'enregistrement des températures (réserves, réfrigérateurs, couples temps/températures pour les cuissons et refroidissements)
- Fiches d'entretien des hottes et extracteurs
- Attestation d'aptitude du personnel, délivrée lors des visites à la médecine du travail
- Fiches techniques des produits d'entretien
- Coordonnées des fournisseurs
- Fiches d'enregistrement de non-conformité des produits
- Fiches d'actions de corrections des problèmes (quoi, quand, comment ?)

Modalités et Conditions de Préparation des Repas

1. Préparation sur Place : (Goûters, préparation froide...)

• Certains repas seront préparés directement sur place et de manière professionnelle.

• La préparation quotidienne sur place garantit la fraîcheur des produits et le respect des normes de sécurité alimentaire.

• Les plats proposés seront réalisés à partir de produits de saison, privilégiant les producteurs locaux pour un approvisionnement de qualité et écoresponsable.

2. Hygiène et Sécurité Alimentaire :

• L'équipe en charge de la cuisine suivra des protocoles stricts en matière d'hygiène alimentaire, incluant le nettoyage rigoureux des surfaces de travail, le respect des températures de conservation des aliments, et le port de gants et de couvre-chefs.

• Des contrôles réguliers seront effectués pour s'assurer que toutes les normes d'hygiène sont respectées.

3. Adaptation des Menus :

• Les menus seront adaptés selon les saisons et les besoins spécifiques des usagers (options végétariennes, sans gluten, menus équilibrés pour enfants, etc.).

• Cette flexibilité permettra de répondre aux différentes exigences alimentaires et aux préférences des clients tout en offrant une cuisine simple et conviviale.

4- Repas chauds :

En dehors des petites préparations sur place de type crèpes, paninis..., nous avons fait le choix d'externaliser cette confection de repas auprès de traiteurs agréés.

Dispositions pour Assurer la Qualité du Service

1. Service au Comptoir avec Plateau :

• Les clients pourront commander au comptoir, où ils recevront leurs repas sur un plateau. Ce mode de service permettra une interaction directe avec le personnel, favorisant un accueil chaleureux et une communication immédiate avec les clients.

• Le personnel sera formé pour conseiller les usagers sur les options disponibles et répondre à leurs questions de manière aimable et professionnelle.

2. Gestion des Déchets et Tri Sélectif :

• Un chariot de tri sélectif sera mis à disposition pour encourager les usagers à trier leurs déchets (verre, plastique, organique).

• Des poubelles spécifiques seront installées pour chaque type de déchet, facilitant le tri et réduisant l'impact écologique de l'établissement.

• Des affiches explicatives et des indications claires seront placées pour sensibiliser les usagers à l'importance du tri et les guider dans leurs gestes de tri.

3. Formation et Sensibilisation du Personnel :

• L'équipe sera formée pour offrir un service de qualité, en se montrant attentive aux besoins des usagers et en respectant les valeurs de convivialité et d'inclusivité du projet.

• La formation inclura des modules sur la communication, l'accueil des usagers, et l'éco-responsabilité afin de garantir une expérience agréable et respectueuse de l'environnement pour les clients.

4. Qualité et Satisfaction Client :

• Un système de retour client sera mis en place (par exemple, via une boîte à suggestions) pour recueillir les avis et les suggestions des usagers.

• Les retours seront analysés régulièrement afin d'ajuster les services et de répondre au mieux aux attentes de la clientèle.

• Des efforts seront faits pour maintenir une ambiance accueillante et propice à la détente, avec un service rapide et efficace tout en conservant la qualité des plats proposés.

5. Équipement et Aménagement du Lieu :

• La salle sera aménagée de manière à faciliter la circulation et offrir un cadre agréable, permettant aux usagers de se déplacer librement avec leurs plateaux.

• Le mobilier et les équipements seront choisis pour assurer le confort des usagers, tout en étant fonctionnels pour le service de restauration (mobilier durable et facile à entretenir).

• Une attention particulière sera portée à la propreté des tables et des zones de service afin de maintenir un environnement accueillant et soigné.

Aménagement des Espaces dédiés

1. Salles Intérieures :

• La salle intérieure sera aménagée pour créer une ambiance chaleureuse et conviviale, en ligne avec l'esprit du centre culturel.

• Le mobilier sera composé de tables et de chaises confortables et modulables, permettant d'accueillir différents groupes d'usagers, des familles aux groupes d'amis ou de collègues.

• Des espaces cosy avec des fauteuils et des petites tables basses seront également aménagés pour ceux souhaitant un coin plus intimiste ou pour les clients venant seuls.

• L'éclairage sera doux et modulable pour créer une ambiance agréable, adaptée aux différents moments de la journée.

• Des étagères ou des vitrines seront installées pour exposer des produits locaux, des boissons ou des snacks, contribuant à la décoration tout en renforçant l'identité de l'espace.

2. Terrasses :

• La terrasse sera aménagée pour offrir un espace extérieur accueillant lors des beaux jours. Elle sera équipée de tables et chaises adaptées aux conditions climatiques.

• Des parasols ou des voiles d'ombrage seront installés pour protéger les usagers du soleil et de la pluie légère.

• La terrasse sera décorée avec des plantes en pot, ajoutant une touche de verdure et contribuant à une ambiance naturelle et apaisante.

• Un espace de tri sélectif en extérieur sera également prévu pour faciliter le recyclage des déchets et sensibiliser les usagers aux pratiques écoresponsables.

3. Équipements Envisagés :

• Vaisselle : La vaisselle choisie sera moderne et durable, composée de matériaux recyclables ou compostables pour les options jetables, et en céramique ou en verre pour les options réutilisables.

Cette sélection reflètera l'engagement éco responsable de l'établissement.

• Plateaux et Accessoires : Les plateaux seront ergonomiques et légers, faciles à transporter pour les clients.

Des porte-serviettes, distributeurs de condiments, et couverts en inox de qualité seront également à disposition.

• Chariot de tri sélectif : Un chariot de tri sera disponible, avec des indications claires pour encourager les usagers à trier leurs déchets. Des poubelles spécifiques pour le plastique, le verre, les déchets organiques et les autres déchets seront intégrées.

• Équipements de service : Des réfrigérateurs pour les boissons et snacks seront installés pour assurer un service rapide et efficace.

4. Décoration :

• La décoration intérieure sera sobre et élégante, avec des touches de bois et de métal pour un style à la fois chaleureux et contemporain.

• Des œuvres d'art locales ou des photographies en lien avec la culture et les traditions de la région seront exposées pour renforcer l'identité culturelle du lieu.

• Des plantes d'intérieur ajouteront une touche de fraîcheur et créeront une atmosphère apaisante et accueillante.

Modalités d’Entretien et de Maintenance

1. Entretien Quotidien :

• Le personnel sera formé pour nettoyer les tables, les chaises, et les zones de service tout au long de la journée, afin de garantir un espace propre et agréable.

• La terrasse et les zones de tri sélectif seront nettoyées régulièrement pour maintenir l’espace accueillant et éviter l’accumulation de déchets.

• Les équipements de cuisine, machines à café et réfrigérateurs feront l’objet d’un nettoyage et d’un entretien quotidien, dans le respect des normes d’hygiène et de sécurité.

2. Maintenance des Équipements :

• Un contrat de maintenance sera mis en place pour les machines essentielles (café, réfrigérateurs) afin d’assurer leur bon fonctionnement et d’éviter les pannes.

• Les meubles et équipements seront régulièrement inspectés pour vérifier leur état et prévoir des réparations ou remplacements si nécessaire.

• Les équipements électriques feront l’objet d’un contrôle périodique pour garantir la sécurité et le confort des usagers.

Actions de Communication Envisagées

1. Communication Visuelle dans la Cafétéria :

• Des affiches et des supports visuels seront placés pour informer les usagers des produits disponibles, des promotions, et des événements à venir.

• Les valeurs de l'établissement, comme l'éco-responsabilité et le soutien aux producteurs locaux, seront mises en avant pour renforcer l'identité de "L'Instant".

2. Présence en Ligne et Réseaux Sociaux :

• La cafétéria sera active sur les réseaux sociaux (Instagram, Facebook) pour partager des photos des plats, des informations sur les événements, et des promotions spéciales.

• Un site web ou une page dédiée sur le site du centre culturel permettra de présenter les menus, les valeurs et les services proposés, ainsi que les modalités de réservation pour les groupes.

3. Événements :

• Des événements spéciaux, tels que la Semaine du Goût ou des animations pour les seniors, seront régulièrement proposés pour attirer différents publics et renforcer l'image conviviale de la cafétéria.

4. Initiatives Anti-Gaspillage :

• La participation à l'application Too Good To Go sera communiquée pour sensibiliser la clientèle à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

• Des messages sur les réseaux sociaux et sur place mettront en avant les actions écoresponsables, afin d'encourager la clientèle à participer activement à cette démarche. Ces aménagements, équipements, modalités d'entretien et actions de communication permettront de créer un espace accueillant, fonctionnel et respectueux de l'environnement, tout en assurant une expérience de qualité pour les usagers.

Grille des jours et horaires d’ouverture

Jour Horaires:

Mardi 9h - 18h Alignement avec les horaires du centre culturel, attirant les visiteurs qui souhaitent se restaurer après avoir profité des activités ou des expositions.

Mercredi 9h - 18h Ouverture pour servir les groupes scolaires, les familles et les personnes venant visiter le centre culturel en milieu de semaine.

Jeudi 9h - 18h Maintien de l’ouverture pour les visiteurs réguliers et ceux qui participent aux événements organisés par le centre.

Vendredi 9h - 18h Horaires adaptés pour accueillir les personnes se rendant au centre culturel en fin de semaine, et offrant un cadre idéal pour se détendre.

Premier samedi du mois 9h - 16h Extension des horaires pour permettre aux visiteurs de profiter davantage de la cafétéria pendant une journée où des événements peuvent avoir lieu.

Autres samedis 9h - 12h Horaires réduits permettant de servir un petit-déjeuner ou des collations aux visiteurs matinales avant les événements de l’après-midi.

Justifications générales :

1. Flexibilité pour les événements : En prévoyant la possibilité d’événements en dehors des horaires habituels, nous nous assurerons que la cafétéria puisse s’adapter aux besoins des organisateurs et des visiteurs, créant ainsi une expérience plus complète.

2. Collaboration avec la mairie : En étant ouverte lors d’événements spéciaux, pour démontrer notre capacité à travailler en partenariat avec la mairie et à tirer parti des opportunités offertes par le centre culturel.

3. Attraction des visiteurs : Cette flexibilité peut attirer plus de visiteurs, qui pourraient venir pour des événements et rechercher un lieu où se restaurer avant ou après.

Dans le cadre de cette proposition, nous nous engageons en conséquence à assurer la couverture de tous les événements (programmation, actions, rencontres, cafés littéraires ...), et l'ouverture de la cafétéria, y compris les dimanches et lundis.

ANNEXE N°4

A CANTINA DI L ALB'ORU

Présentation détaillée des prestations proposées aux usagers

(Réduction de 10% pour le personnel et les équipes techniques & artistiques)

Carte des boissons		
Boissons chaudes	Café	1 €
	Thé	
	Chocolat	
	Chocolat (Lait végétal)	2,50 €
Boissons froides	Sodas	1,50 €
	Jus de fruits Pago	1,50 €
	Eau Minerale	1,50 €
	Jus de fruits frais	4,00 €
	Smoothies	4,00 €
Boissons acloolisées	Bière pression	3,00 €
	Muscat pétillant	4,00 €
	Verre de vin	3,00 €
	Coupe de champagne	6,00 €
	Bouteille de vin	20,00 €
	Bouteille champagne	50,00 €
	Vin chaud (Période de Noël)	4,00 €
A grignoter		
Snacks	Snickers, KitKat, Mars, M&Ms	1,00 €
	Chips	1,00 €
Salé	Mini sandwich variés	3,00 €
	Mini croissant salés fourrés	3,00 €
	Croque-monsieur	4,50 €
	Gaufre hot-dog	4,00 €
	Mini hot-dog	3,00 €
Sucré	Crêpe sucrée	2,50 €
	Crêpe nutella	3,00 €
	Crêpe confiture	3,00 €
	Gaufre nutella	4,00 €
	Petit pot de glace artisanale	5,50 €

Options de repas			
Lunch box	Méditérannéenne	14 €	Menus équilibrés adaptés aux goûts et préférences incluant une variété de légumes, protéines et fruits
	Asiatique	14 €	
	Végétrienne	14 €	
	Equilibrée	14 €	
	Enfant	12 €	
	Assiette de charcuterie et fromages	14 €	
	U Spuntinu (verre de vin servi avec sa coupelle de charcuterie)	7 €	
	Salade de fruits	4 €	
	Fromge blanc avec coulis	4 €	
	Part de gateau maison	4 €	
Formules	Petit déjeuner (viennoiserie, boisson chaude, jus de fruits)	5,50 €	
	Goûter (gateau maison, boisson)	5,50 €	

ANNEXE N°5

A CANTINA DI L'ALB'ORU

01/07/2025

OPUS Finance

Table des matières

Attestation de l'expert-comptable 4

Présentation de la société 5

Résumé des hypothèses

Chiffre d'affaires 9

Coûts variables 10

Salaires 11

Charges externes 12

Taxes 13

Investissements 14

Emprunts 15

Apports en capital 16

Comptes courants 17

États financiers

Compte de résultat 19

Évolution de l'activité 21

Prévisions de trésorerie 22

Évolution de la trésorerie 23

Bilan 24

Structure financière 26

Tableau de financement 27

Évolution de la trésorerie 28

Emplois / Ressources 29

Visuels

Indicateurs synthétiques 32

Évolution du chiffre d'affaires cumulé 33

Évolution de la trésorerie 34

Évolution de l'activité 35

Table des matières

CA vs. Seuil de rentabilité 36

Décomposition du résultat - 2028 37

Saisonnalité - Chiffre d'affaires 38

Bridge - EBITDA 39

Saisonnalité du BFR 40

Annexes

Compte de résultat 42

Prévisions de trésorerie 50

Attestation de l'expert-comptable

En ma qualité d'expert-comptable au sein du cabinet OPUS FINANCE, je certifie par la présente que nous avons revu et étudié le prévisionnel d'activité et de trésorerie du projet d'entreprise A CANTINA DI L'ALB'ORU pour la période 09/2025 - 08/2029. Nous avons examiné en détail les hypothèses formulées dans ce prévisionnel, ainsi que leurs implications financières.

Après un examen minutieux, il est de notre avis que les hypothèses formulées dans le prévisionnel d'activité et de trésorerie paraissent cohérentes avec les informations financières et opérationnelles fournies par A CANTINA DI L'ALB'ORU. Nos conclusions sont basées sur les informations qui nous ont été fournies, et nous n'avons aucune raison de croire que ces hypothèses ne sont pas raisonnables compte tenu des circonstances actuelles et des données disponibles.

Il est important de noter que cette attestation est basée sur les informations fournies par A CANTINA DI L'ALB'ORU et que notre responsabilité est limitée à l'examen des données qui nous ont été présentées. Cette attestation ne constitue pas une garantie absolue de la performance future de A CANTINA DI L'ALB'ORU ni une approbation de ses pratiques commerciales.

Fait à BASTIA, le 01/07/2025.

Antoine CESARI
Expert-comptable, Commissaire aux comptes

Description du projet

Implantée dans les quartiers Sud de la ville de Bastia, A CANTINA DI L'ALB'ORU s'engagera à offrir une expérience conviviale à ses clients en créant un environnement accueillant . Mme Nathalie BLONDIN, porteuse du projet, bénéficie d'une expérience de 40 ans dans le domaine de la restauration. L'entreprise s'appuie sur une vision stratégique claire et une connaissance du secteur pour assurer sa croissance et sa pérennité. Ce document présente les prévisions d'exploitation et de trésorerie de la société ainsi que les principales hypothèses sous-jacentes qui ont été retenues.

Description des produits ou services vendus

La cafétéria A CANTINA DI L'ALB'ORU proposera une gamme variée de produits adaptés aux besoins de sa clientèle. Parmi ses offres, on retrouve une cafétéria moderne, un service de snacking rapide et la réalisation de buffet et autres évènements. Chaque produit est soigneusement sélectionné pour garantir fraîcheur et qualité auprès de fournisseurs locaux, répondant ainsi aux attentes des consommateurs en quête de simplicité et de saveurs authentiques.

Description de la cible

La clientèle de A CANTINA DI L'ALB'ORU est principalement constituée des visiteurs du centre culturel de Bastia, où la cafétéria est idéalement située, et de la population à proximité. Ce public diversifié comprend des familles, des étudiants et des professionnels, tous à la recherche d'un lieu de détente et de restauration rapide en complément des activités du centre culturel. En s'implantant au cœur de ce centre culturel, A CANTINA DI L'ALB'ORU vise à devenir un point de rencontre incontournable pour les habitants du quartier et les personnes de passage.

Description de l'environnement, du marché

La ville, riche en histoire et en culture, attire chaque année de nombreux visiteurs. A CANTINA DI L'ALB'ORU se positionne pour répondre efficacement à ces besoins, tout en contribuant au développement économique et culturel du quartier de Lupino. En parallèle, la fermeture du théâtre historique de Bastia pour rénovation assurera un développement de la clientèle dans ce nouveau lieu dédié aux familles et aux jeunes publics.

Description de la stratégie de commercialisation et de marketing

La stratégie de commercialisation et de marketing de A CANTINA DI L'ALB'ORU reposera essentiellement sur la communication liée à la programmation du centre culturel. En plus de cela, l'entreprise misera sur une communication active et engageante sur les réseaux sociaux et plateformes numériques pour attirer et fidéliser sa clientèle.

Résumé des hypothèses

Chiffre d'affaires

€	2025	2026	2027	2028
Formules petit-déjeuner & goûter	12 500	13 750	14 435	15 160
Snacking	30 000	33 000	34 650	36 380
Buffet	5 400	5 940	6 120	6 300
Boissons	34 560	39 744	41 730	43 818
Ventes soirées & évènements	75 000	82 500	86 625	90 960
Total	157 460	174 934	183 560	192 618

Commentaire

Le chiffre d'affaires est détaillé en 5 types de revenus :
- Les formules petit-déjeuner & goûter qui seront vendues en moyenne 5,50 € TTC ;
- Le snacking qui sera vendu au prix moyen de 5,50 € TTC ;
- Le buffet qui sera proposé 1 fois par mois pour des évènements de type congrès au prix de 19,80 € TTC ;
- Les boissons qui seront commercialisées pour un prix moyen de 2,20 € TTC ;
- Les ventes réalisées lors d'évènements de type représentations culturelles, soirées etc. dont le ticket moyen par client est estimé à 16,50 € TTC.

Le taux de TVA applicables sur les ventes est de 10%.

Coûts variables

€	2025	2026	2027	2028
Achats formules	3 750	4 125	4 330	4 548
Achats snacking	15 000	16 500	17 325	18 190
Menu buffet (traiteur)	3 900	4 290	4 420	4 550
Achats de boissons	10 368	11 923	12 519	13 145
Achats denrées soirées & évènements	37 500	41 250	43 313	45 480
Total	70 518	78 088	81 907	85 913

Commentaire

Les achats de marchandises pour réaliser les ventes de formules petit-déjeuner/goûter et les boissons représentent 30% du chiffre d'affaires généré, soit un taux de marge brute de 70%.

Le taux de marge réalisé sur l'offre de snacking et les ventes réalisées lors des soirées et évènements est estimé à 50%, du fait de l'appel à un service de traiteur pour les produits de sandwicherie notamment.

Sur le menu buffet, le prix d'achat du menu auprès d'un traiteur est estimé à 13 € HT pour un prix de vente de 18€ HT soit un taux de marge de 28%.

Salaires

€	2025	2026	2027	2028
Employé 1 (1 ETP)	24 000	24 720	25 461	26 225
Salarié extra	6 000	6 000	6 000	6 000
Dirigeant	15 600	18 000	18 000	18 000
Total	45 600	48 720	49 461	50 225

Commentaire

A CANTINA DI L'ALB'ORU comprendra un salarié Effectif Temps Plein dès l'ouverture. L'entreprise fera appel à un contrat de type extra pour les évènements liés aux représentations culturelles.

Le taux de charges patronales moyen est estimé à 24%.

Charges externes

€	2025	2026	2027	2028
Honoraires	5 000	4 000	4 000	4 000
Entretien et réparations diverses	500	500	500	500
Services bancaires	1 500	1 500	1 500	1 500
Assurance	1 800	1 800	1 800	1 800
Téléphonie Internet	500	500	500	500
Fournitures non stockables & petit équipement	1 000	1 000	1 000	1 000
Total	10 300	9 300	9 300	9 300

Taxes

€	2025	2026	2027	2028
CFE	250	250	250	250
Total	250	250	250	250

Investissements

€	2025	2026	2027	2028
Matériel et outillage	15 000	0	0	0
Mobilier	10 000	0	0	0
Dépôt de Garantie	3 000	0	0	0
Total	28 000	0	0	0

Commentaire

Les investissements sont destinés à acquérir les outils de production (petite cuisson, réfrigération, conservation etc.) ainsi que le mobilier d'accueil et de réception.

Emprunts

€	2025	2026	2027	2028
Emprunt bancaire	25 000	0	0	0
Total	25 000	0	0	0

Commentaire

La société souscrira un emprunt auprès d'un établissement bancaire pour un nominal de 25.000 €. Le remboursement interviendra sur 48 mois. Le TAEG estimé est fixé à 4%.

Apports en capital

€	2025	2026	2027	2028
Apport capital	1 000	0	0	0
Total	1 000	0	0	0

Comptes courants

€	2025	2026	2027	2028
Apport en compte courant d'associé	5 000	0	0	0
Total	5 000	0	0	0

États financiers

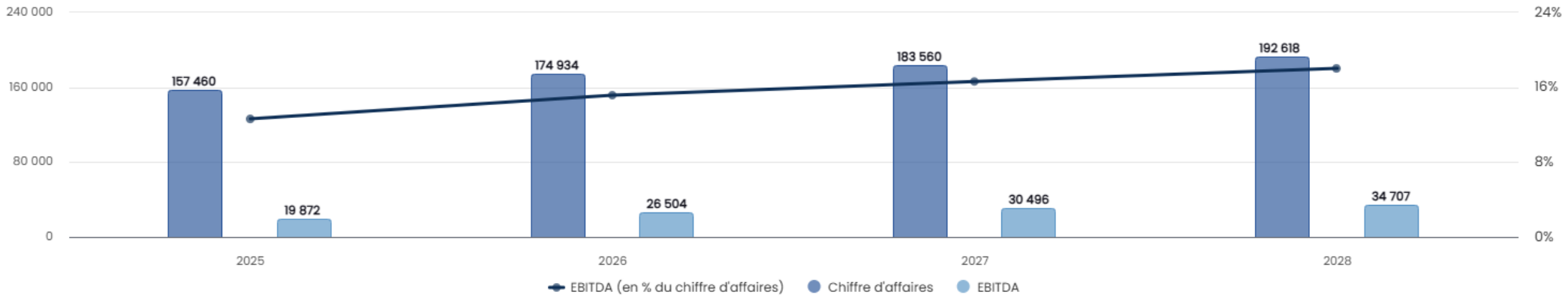
Compte de résultat

€	2025	2026	2027	2028	Var. 2025-2026	Var. 2026-2027	Var. 2027-2028
Chiffre d'affaires	157 460	174 934	183 560	192 618	17 474	8 626	9 058
Coûts variables	-70 518	-78 088	-81 907	-85 913	-7 570	-3 819	-4 006
Marge brute	86 942	96 846	101 653	106 705	9 904	4 807	5 052
Frais de personnel	-56 520	-60 792	-61 607	-62 447	-4 272	-815	-840
Impôts et taxes	-250	-250	-250	-250	0	0	0
Charges externes	-10 300	-9 300	-9 300	-9 300	1 000	0	0
EBITDA	19 872	26 504	30 496	34 707	6 632	3 992	4 211
Dotation/reprises aux amort. et prov.	-5 000	-5 000	-5 000	-5 000	0	0	0
Résultat d'exploitation	14 872	21 504	25 496	29 707	6 632	3 992	4 211
Résultat financier	-885	-635	-385	-135	250	250	250
Résultat exceptionnel	0	0	0	0	0	0	0
Impôt sur les sociétés	-2 098	-3 130	-3 767	-4 436	-1 032	-636	-669
Résultat net	11 889	17 738	21 344	25 136	5 850	3 606	3 792

Compte de résultat

€	2025	2026	2027	2028	Var. 2025-2026	Var. 2026-2027	Var. 2027-2028
Marge brute (en % du chiffre d'affaires)	55,2%	55,4%	55,4%	55,4%	0,1pt	0,0pt	0,0pt
EBITDA (en % du chiffre d'affaires)	12,6%	15,2%	16,6%	18,0%	2,5pt	1,5pt	1,4pt
Résultat net (en % du chiffre d'affaires)	7,6%	10,1%	11,6%	13,0%	2,6pt	1,5pt	1,4pt
Charges fixes	-67 070	-70 342	-71 157	-71 997	-3 272	-815	-840
Seuil de rentabilité	121 470	127 060	128 492	129 966	5 590	1 432	1 474
Capacité d'autofinancement	16 889	22 738	26 344	30 136	5 850	3 606	3 792

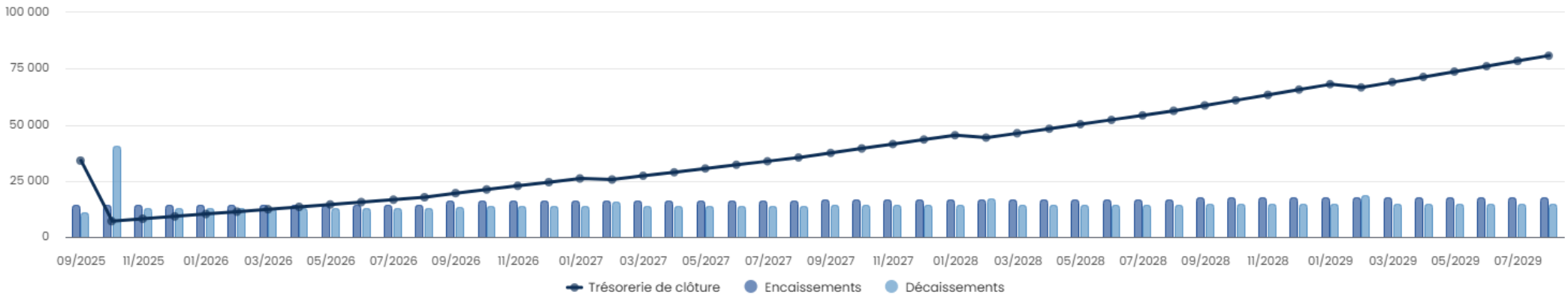
Évolution de l'activité (€)



Prévisions de trésorerie

€	2025	2026	2027	2028	Cumul
Encaissements clients	173 206	192 427	201 916	211 880	779 429
Décaissements fournisseurs	-94 376	-101 943	-106 405	-111 088	-413 812
Décaissements sociaux	-54 770	-60 633	-61 587	-62 427	-239 417
Décaissements fiscaux	2 765	-5 224	-6 520	-7 385	-16 364
Autres encaissements et décaissements	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie opérationnel	26 825	24 628	27 404	30 980	109 836
Investissements	-33 000	0	0	0	-33 000
Flux de trésorerie disponible	-6 175	24 628	27 404	30 980	76 836
Emprunts	18 750	-6 250	-6 250	-6 250	-0
Charges d'intérêt	-885	-635	-385	-135	-2 042
Comptes courants	5 000	0	0	0	5 000
Apport en capital	1 000	0	0	0	1 000
Flux de trésorerie financier	23 865	-6 885	-6 635	-6 385	3 958
Flux de trésorerie net	17 690	17 742	20 768	24 595	80 795
Trésorerie d'ouverture	0	17 690	35 432	56 200	0
Trésorerie de clôture	17 690	35 432	56 200	80 795	80 795

Évolution de la trésorerie (€)



Bilan

€	08/2026	08/2027	08/2028	08/2029	Var. 08/26-08/27	Var. 08/27-08/28	Var. 08/28-08/29
Immobilisations incorporelles	0	0	0	0	0	0	0
Immobilisations corporelles	20 000	15 000	10 000	5 000	-5 000	-5 000	-5 000
Immobilisations financières	3 000	3 000	3 000	3 000	0	0	0
Immobilisations	23 000	18 000	13 000	8 000	-5 000	-5 000	-5 000
Stocks	0	0	0	0	0	0	0
Créances clients	0	-0	-0	-0	-0	-0	-0
Dettes fournisseurs	-0	-0	-0	-0	-0	-0	-0
Dettes sociales et fiscales	-4 051	-5 305	-5 979	-6 688	-1 254	-674	-709
Autres créances et dettes	0	0	0	0	0	0	0
Besoin en fonds de roulement	-4 051	-5 305	-5 979	-6 688	-1 254	-674	-709
Emprunts et dettes financières	-18 750	-12 500	-6 250	-0	6 250	6 250	6 250
Comptes courants	-5 000	-5 000	-5 000	-5 000	0	0	0
Trésorerie	17 690	35 432	56 200	80 795	17 742	20 768	24 595
Dette financière nette	-6 060	17 932	44 950	75 795	23 992	27 018	30 845
Actif net	12 889	30 627	51 971	77 107	17 738	21 344	25 136
Capital et réserves	1 000	1 000	1 000	1 000	0	0	0
Report à nouveau	0	11 889	29 627	50 971	11 889	17 738	21 344
Résultat de l'exercice	11 889	17 738	21 344	25 136	5 850	3 606	3 792
Capitaux propres	12 889	30 627	51 971	77 107	17 738	21 344	25 136

Bilan

€	08/2026	08/2027	08/2028	08/2029	Var. 08/26-08/27	Var. 08/27-08/28	Var. 08/28-08/29
Ratio d'endettement	0,47	-0,59	-0,86	-0,98	-1,06	-0,28	-0,12

Structure financière (€)

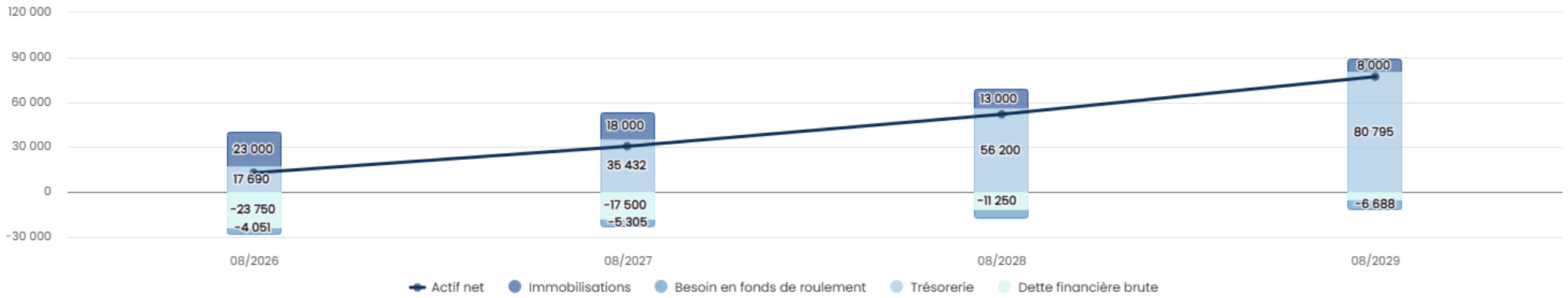
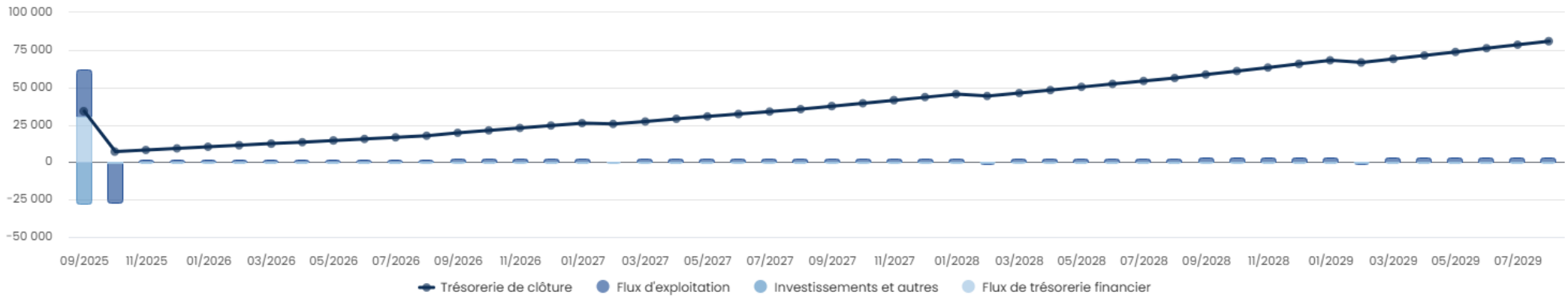


Tableau de financement

€	2025	2026	2027	2028	Cumul
EBITDA	19 872	26 504	30 496	34 707	111 579
Résultat exceptionnel	0	0	0	0	0
Impôt sur les sociétés	-2 098	-3 130	-3 767	-4 436	-13 431
Variation: Stocks	0	0	0	0	0
Variation: Créances clients	0	0	0	0	0
Variation: Dettes fournisseurs	0	0	0	0	0
Variation: Dettes sociales et fiscales	4 051	1 254	674	709	6 688
Variation: Autres créances et dettes	0	0	0	0	0
Variation: Besoin en fonds de roulement	4 051	1 254	674	709	6 688
Flux de trésorerie opérationnel	21 825	24 628	27 404	30 980	104 836
Investissements et autres	-28 000	0	-0	-0	-28 000
Flux de trésorerie disponible	-6 175	24 628	27 404	30 980	76 836
Résultat financier	-885	-635	-385	-135	-2 042
Variation: Emprunts et dettes financières	18 750	-6 250	-6 250	-6 250	0
Variation: Comptes courants	5 000	0	0	0	5 000
Opérations sur le capital / dividendes	1 000	-0	0	0	1 000
Flux de trésorerie financier	23 865	-6 885	-6 635	-6 385	3 958
Flux de trésorerie net	17 690	17 742	20 768	24 595	80 795
Trésorerie d'ouverture	0	17 690	35 432	56 200	0
Trésorerie de clôture	17 690	35 432	56 200	80 795	80 795

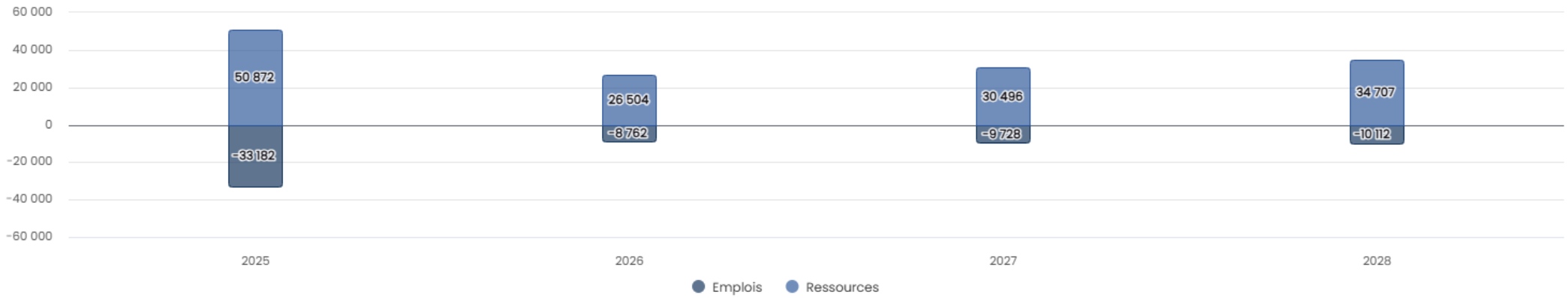
Évolution de la trésorerie (€)



Emplois / Ressources

€	2025	2026	2027	2028	Cumul
Variation du BFR	4 051	1 254	674	709	6 688
Impôt sur les sociétés	-2 098	-3 130	-3 767	-4 436	-13 431
Investissement	-28 000	0	-0	-0	-28 000
Remboursement de prêts bancaires	-6 250	-6 250	-6 250	-6 250	-25 000
Résultat financier	-885	-635	-385	-135	-2 042
Emplois	**-33 182**	**-8 762**	**-9 728**	**-10 112**	**-61 784**
Apports en capital	1 000	0	0	0	1 000
Prêts bancaires	25 000	0	0	0	25 000
Variation: Comptes courants	5 000	0	0	0	5 000
Capacité d'autofinancement	19 872	26 504	30 496	34 707	111 579
Ressources	**50 872**	**26 504**	**30 496**	**34 707**	**142 579**
Excédent	17 690	17 742	20 768	24 595	80 795
Trésorerie d'ouverture	0	17 690	35 432	56 200	0
Trésorerie de clôture	17 690	35 432	56 200	80 795	80 795

Emplois / Ressources (€)

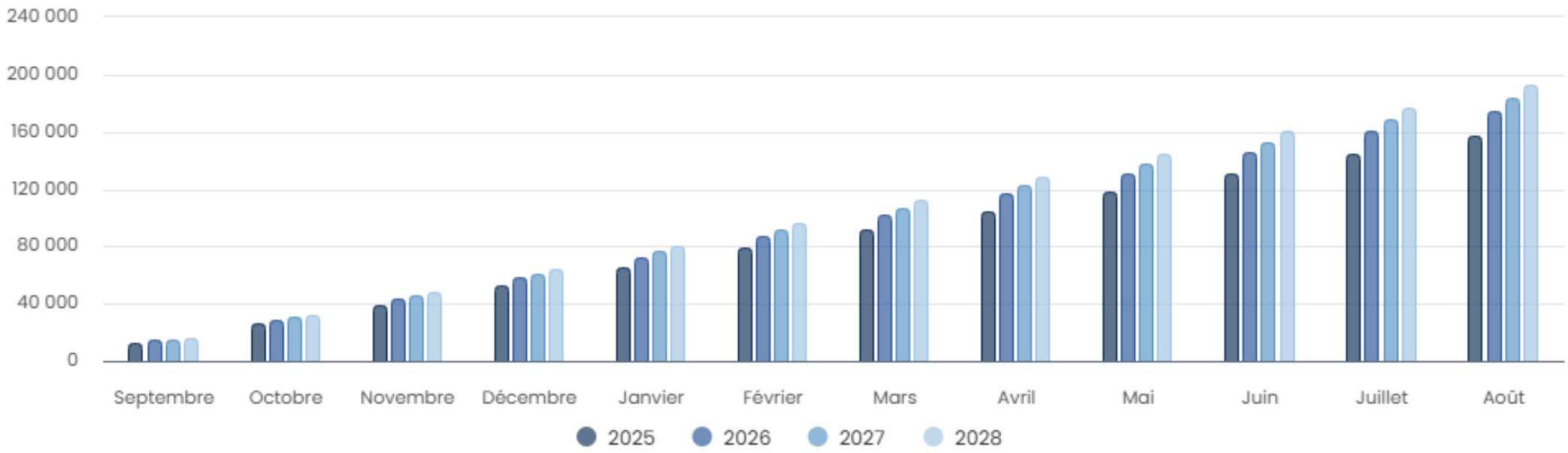


Visuels

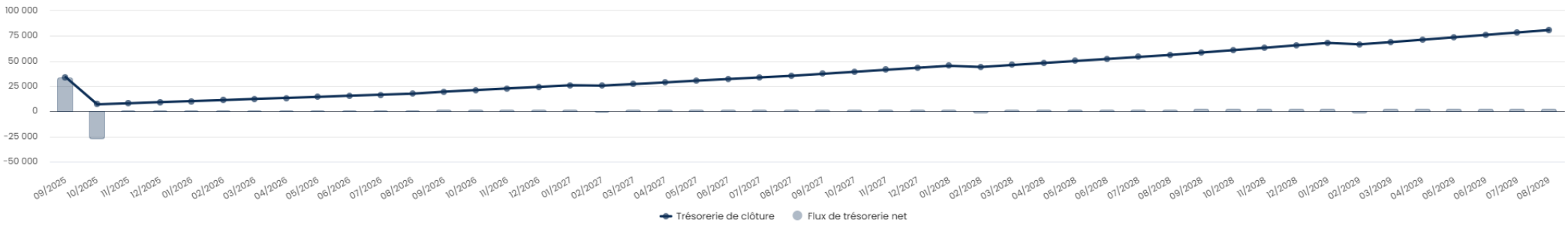
Indicateurs synthétiques

€	2025	2026	2027	2028
Chiffre d'affaires	157 460	174 934	183 560	192 618
Marge brute	86 942	96 846	101 653	106 705
Marge brute (en % du chiffre d'affaires)	55,2%	55,4%	55,4%	55,4%
EBITDA	19 872	26 504	30 496	34 707
Trésorerie	17 690	35 432	56 200	80 795

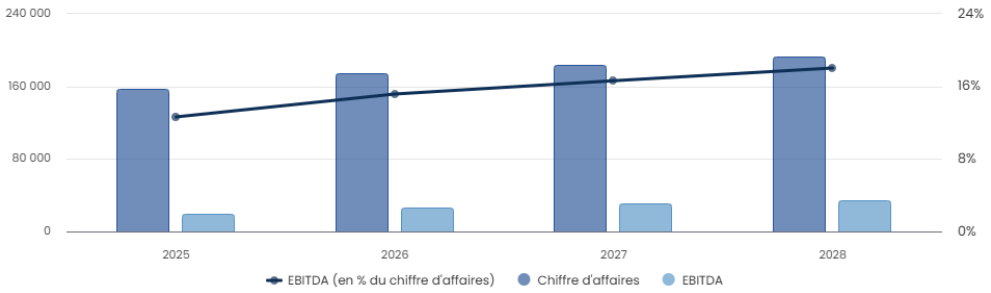
Évolution du chiffre d'affaires cumulé (€)



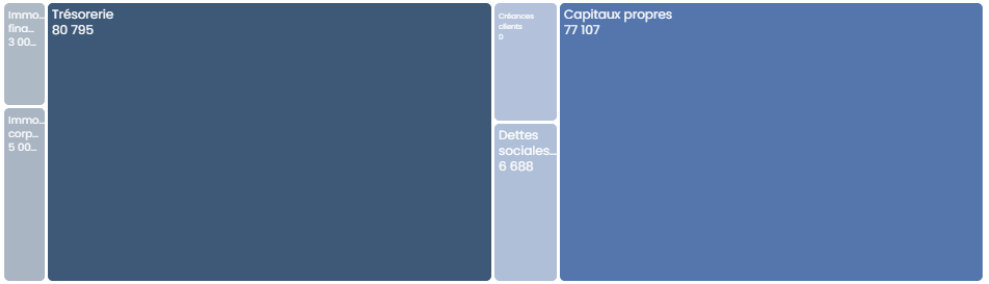
Évolution de la trésorerie (€)



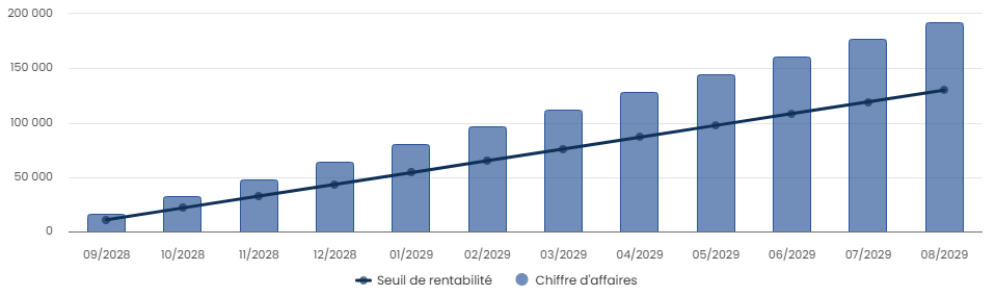
Évolution de l'activité



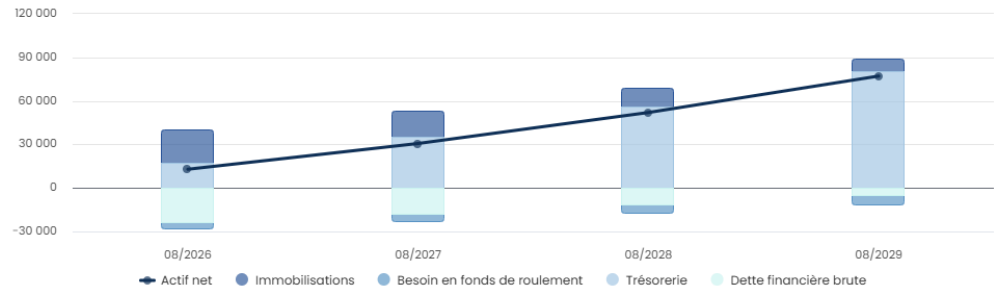
Composition du bilan - 08/2029



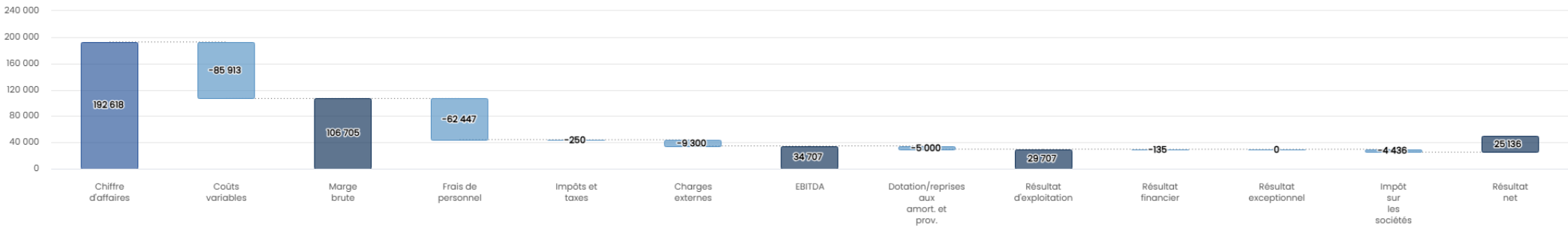
CA vs. Seuil de rentabilité



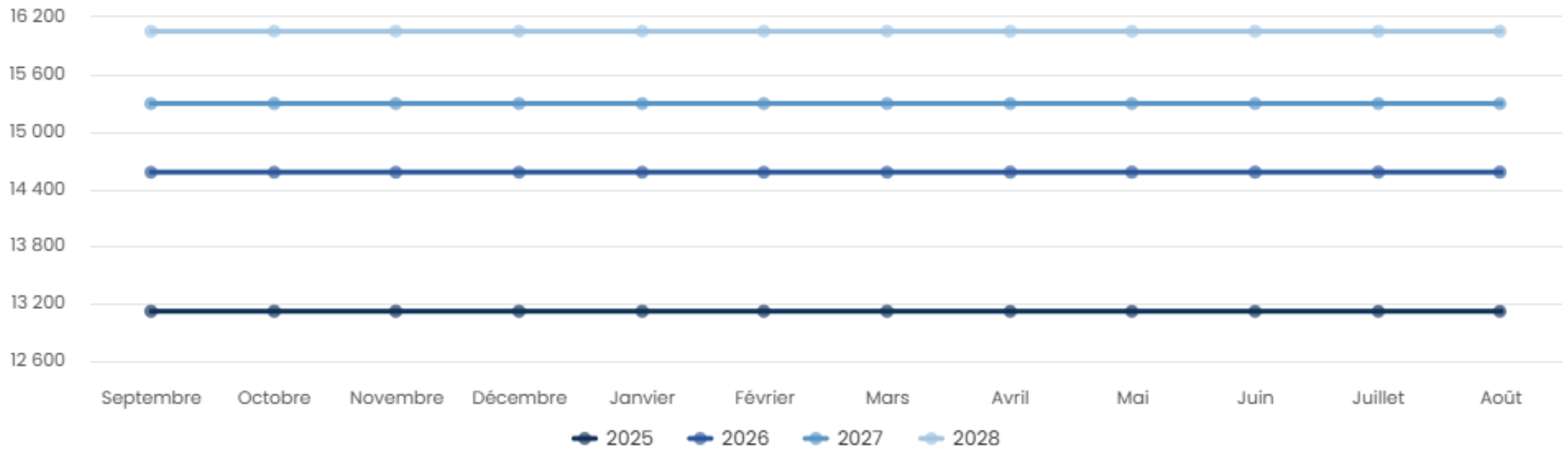
Structure financière



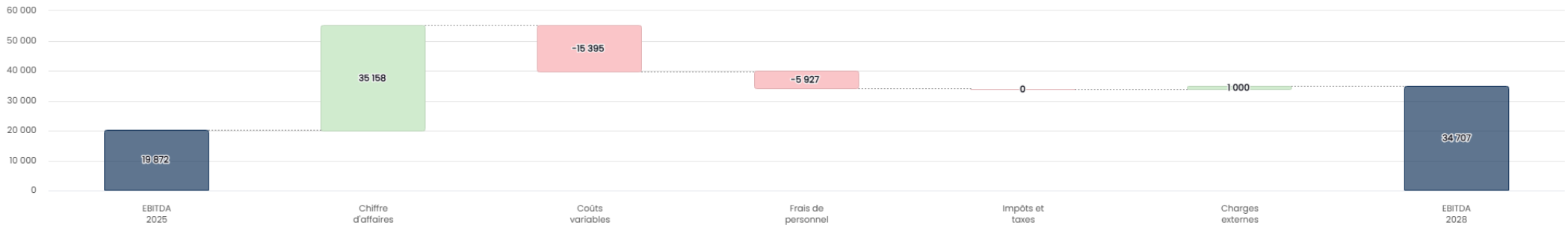
Décomposition du résultat - 2028 (€)



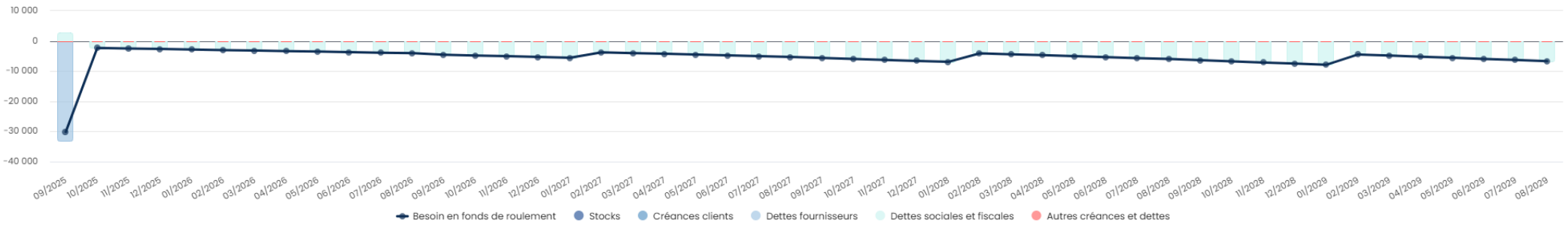
Saisonnalité - Chiffre d'affaires (€)



Bridge - EBITDA (€)



Saisonnalité du BFR (€)



Annexes

Compte de résultat

€	09/2025	10/2025	11/2025	12/2025	01/2026	02/2026	03/2026	04/2026	05/2026	06/2026	07/2026	08/2026
Chiffre d'affaires	13 122	13 122	13 122	13 122	13 122	13 122	13 122	13 122	13 122	13 122	13 122	13 122
Coûts variables	-5 877	-5 877	-5 877	-5 877	-5 877	-5 877	-5 877	-5 877	-5 877	-5 877	-5 877	-5 877
Marge brute	7 245	7 245	7 245	7 245	7 245	7 245	7 245	7 245	7 245	7 245	7 245	7 245
Frais de personnel	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710
Impôts et taxes	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21
Charges externes	-858	-858	-858	-858	-858	-858	-858	-858	-858	-858	-858	-858
EBITDA	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656
Dotation/reprises aux amort. et prov.	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417
Résultat d'exploitation	1 239	1 239	1 239	1 239	1 239	1 239	1 239	1 239	1 239	1 239	1 239	1 239
Résultat financier	-83	-82	-80	-78	-76	-75	-73	-71	-69	-68	-66	-64
Résultat exceptionnel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impôt sur les sociétés	-175	-175	-175	-175	-175	-175	-175	-175	-175	-175	-175	-175
Résultat net	981	983	985	986	988	990	992	993	995	997	999	1 000

Compte de résultat

€	09/2026	10/2026	11/2026	12/2026	01/2027	02/2027	03/2027	04/2027	05/2027	06/2027	07/2027	08/2027
Chiffre d'affaires	14 578	14 578	14 578	14 578	14 578	14 578	14 578	14 578	14 578	14 578	14 578	14 578
Coûts variables	-6 507	-6 507	-6 507	-6 507	-6 507	-6 507	-6 507	-6 507	-6 507	-6 507	-6 507	-6 507
Marge brute	8 070	8 070	8 070	8 070	8 070	8 070	8 070	8 070	8 070	8 070	8 070	8 070
Frais de personnel	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066
Impôts et taxes	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21
Charges externes	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775
EBITDA	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209
Dotation/reprises aux amort. et prov.	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417
Résultat d'exploitation	1 792	1 792	1 792	1 792	1 792	1 792	1 792	1 792	1 792	1 792	1 792	1 792
Résultat financier	-62	-61	-59	-57	-56	-54	-52	-50	-49	-47	-45	-43
Résultat exceptionnel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impôt sur les sociétés	-261	-261	-261	-261	-261	-261	-261	-261	-261	-261	-261	-261
Résultat net	1 469	1 470	1 472	1 474	1 476	1 477	1 479	1 481	1 483	1 484	1 486	1 488

Compte de résultat

€	09/2027	10/2027	11/2027	12/2027	01/2028	02/2028	03/2028	04/2028	05/2028	06/2028	07/2028	08/2028
Chiffre d'affaires	15 297	15 297	15 297	15 297	15 297	15 297	15 297	15 297	15 297	15 297	15 297	15 297
Coûts variables	-6 826	-6 826	-6 826	-6 826	-6 826	-6 826	-6 826	-6 826	-6 826	-6 826	-6 826	-6 826
Marge brute	8 471	8 471	8 471	8 471	8 471	8 471	8 471	8 471	8 471	8 471	8 471	8 471
Frais de personnel	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134
Impôts et taxes	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21
Charges externes	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775
EBITDA	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541
Dotation/reprises aux amort. et prov.	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417
Résultat d'exploitation	2 125	2 125	2 125	2 125	2 125	2 125	2 125	2 125	2 125	2 125	2 125	2 125
Résultat financier	-42	-40	-38	-36	-35	-33	-31	-30	-28	-26	-24	-23
Résultat exceptionnel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impôt sur les sociétés	-314	-314	-314	-314	-314	-314	-314	-314	-314	-314	-314	-314
Résultat net	1 769	1 771	1 773	1 774	1 776	1 778	1 780	1 781	1 783	1 785	1 786	1 788

Compte de résultat

€	09/2028	10/2028	11/2028	12/2028	01/2029	02/2029	03/2029	04/2029	05/2029	06/2029	07/2029	08/2029
Chiffre d'affaires	16 052	16 052	16 052	16 052	16 052	16 052	16 052	16 052	16 052	16 052	16 052	16 052
Coûts variables	-7 159	-7 159	-7 159	-7 159	-7 159	-7 159	-7 159	-7 159	-7 159	-7 159	-7 159	-7 159
Marge brute	8 892	8 892	8 892	8 892	8 892	8 892	8 892	8 892	8 892	8 892	8 892	8 892
Frais de personnel	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204
Impôts et taxes	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21
Charges externes	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775	-775
EBITDA	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892
Dotation/reprises aux amort. et prov.	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417	-417
Résultat d'exploitation	2 476	2 476	2 476	2 476	2 476	2 476	2 476	2 476	2 476	2 476	2 476	2 476
Résultat financier	-21	-19	-17	-16	-14	-12	-10	-9	-7	-5	-3	-2
Résultat exceptionnel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impôt sur les sociétés	-370	-370	-370	-370	-370	-370	-370	-370	-370	-370	-370	-370
Résultat net	2 085	2 087	2 089	2 090	2 092	2 094	2 096	2 097	2 099	2 101	2 102	2 104

Compte de résultat

€	09/2025	10/2025	11/2025	12/2025	01/2026	02/2026	03/2026	04/2026	05/2026	06/2026	07/2026	08/2026
Marge brute (en % du chiffre d'affaires)	55,2%	55,2%	55,2%	55,2%	55,2%	55,2%	55,2%	55,2%	55,2%	55,2%	55,2%	55,2%
EBITDA (en % du chiffre d'affaires)	12,6%	12,6%	12,6%	12,6%	12,6%	12,6%	12,6%	12,6%	12,6%	12,6%	12,6%	12,6%
Résultat net (en % du chiffre d'affaires)	7,5%	7,5%	7,5%	7,5%	7,5%	7,5%	7,6%	7,6%	7,6%	7,6%	7,6%	7,6%
Charges fixes	-5 589	-5 589	-5 589	-5 589	-5 589	-5 589	-5 589	-5 589	-5 589	-5 589	-5 589	-5 589
Seuil de rentabilité	10 122	10 122	10 122	10 122	10 122	10 122	10 122	10 122	10 122	10 122	10 122	10 122
Capacité d'autofinancement	1 398	1 400	1 401	1 403	1 405	1 407	1 408	1 410	1 412	1 413	1 415	1 417

Compte de résultat

€	09/2026	10/2026	11/2026	12/2026	01/2027	02/2027	03/2027	04/2027	05/2027	06/2027	07/2027	08/2027
Marge brute (en % du chiffre d'affaires)	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%
EBITDA (en % du chiffre d'affaires)	15,2%	15,2%	15,2%	15,2%	15,2%	15,2%	15,2%	15,2%	15,2%	15,2%	15,2%	15,2%
Résultat net (en % du chiffre d'affaires)	10,1%	10,1%	10,1%	10,1%	10,1%	10,1%	10,1%	10,2%	10,2%	10,2%	10,2%	10,2%
Charges fixes	-5 862	-5 862	-5 862	-5 862	-5 862	-5 862	-5 862	-5 862	-5 862	-5 862	-5 862	-5 862
Seuil de rentabilité	10 588	10 588	10 588	10 588	10 588	10 588	10 588	10 588	10 588	10 588	10 588	10 588
Capacité d'autofinancement	1 885	1 887	1 889	1 891	1 892	1 894	1 896	1 897	1 899	1 901	1 903	1 904

Compte de résultat

€	09/2027	10/2027	11/2027	12/2027	01/2028	02/2028	03/2028	04/2028	05/2028	06/2028	07/2028	08/2028
Marge brute (en % du chiffre d'affaires)	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%
EBITDA (en % du chiffre d'affaires)	16,6%	16,6%	16,6%	16,6%	16,6%	16,6%	16,6%	16,6%	16,6%	16,6%	16,6%	16,6%
Résultat net (en % du chiffre d'affaires)	11,6%	11,6%	11,6%	11,6%	11,6%	11,6%	11,6%	11,6%	11,7%	11,7%	11,7%	11,7%
Charges fixes	-5 930	-5 930	-5 930	-5 930	-5 930	-5 930	-5 930	-5 930	-5 930	-5 930	-5 930	-5 930
Seuil de rentabilité	10 708	10 708	10 708	10 708	10 708	10 708	10 708	10 708	10 708	10 708	10 708	10 708
Capacité d'autofinancement	2 186	2 188	2 189	2 191	2 193	2 194	2 196	2 198	2 200	2 201	2 203	2 205

Compte de résultat

€	09/2028	10/2028	11/2028	12/2028	01/2029	02/2029	03/2029	04/2029	05/2029	06/2029	07/2029	08/2029
Marge brute (en % du chiffre d'affaires)	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%	55,4%
EBITDA (en % du chiffre d'affaires)	18,0%	18,0%	18,0%	18,0%	18,0%	18,0%	18,0%	18,0%	18,0%	18,0%	18,0%	18,0%
Résultat net (en % du chiffre d'affaires)	13,0%	13,0%	13,0%	13,0%	13,0%	13,0%	13,1%	13,1%	13,1%	13,1%	13,1%	13,1%
Charges fixes	-6 000	-6 000	-6 000	-6 000	-6 000	-6 000	-6 000	-6 000	-6 000	-6 000	-6 000	-6 000
Seuil de rentabilité	10 831	10 831	10 831	10 831	10 831	10 831	10 831	10 831	10 831	10 831	10 831	10 831
Capacité d'autofinancement	2 502	2 504	2 505	2 507	2 509	2 510	2 512	2 514	2 516	2 517	2 519	2 521

Prévisions de trésorerie

€	09/2025	10/2025	11/2025	12/2025	01/2026	02/2026	03/2026	04/2026	05/2026	06/2026	07/2026	08/2026
Encaissements clients	14 434	14 434	14 434	14 434	14 434	14 434	14 434	14 434	14 434	14 434	14 434	14 434
Décaissements fournisseurs	-7 865	-7 865	-7 865	-7 865	-7 865	-7 865	-7 865	-7 865	-7 865	-7 865	-7 865	-7 865
Décaissements sociaux	-2 960	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710	-4 710
Décaissements fiscaux	0	4 797	-203	-203	-203	-203	-203	-203	-203	-203	-203	-203
Autres encaissements et décaissements	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie opérationnel	3 609	6 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656
Investissements	0	-33 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie disponible	3 609	-26 344	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656	1 656
Emprunts	24 479	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521
Charges d'intérêt	-83	-82	-80	-78	-76	-75	-73	-71	-69	-68	-66	-64
Comptes courants	5 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Apport en capital	1 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie financier	30 396	-602	-601	-599	-597	-595	-594	-592	-590	-589	-587	-585
Flux de trésorerie net	34 005	-26 946	1 055	1 057	1 059	1 061	1 062	1 064	1 066	1 067	1 069	1 071
Trésorerie d'ouverture	0	34 005	7 059	8 114	9 171	10 230	11 290	12 352	13 416	14 482	15 550	16 619
Trésorerie de clôture	34 005	7 059	8 114	9 171	10 230	11 290	12 352	13 416	14 482	15 550	16 619	17 690

Prévisions de trésorerie

€	09/2026	10/2026	11/2026	12/2026	01/2027	02/2027	03/2027	04/2027	05/2027	06/2027	07/2027	08/2027
Encaissements clients	16 036	16 036	16 036	16 036	16 036	16 036	16 036	16 036	16 036	16 036	16 036	16 036
Décaissements fournisseurs	-8 495	-8 495	-8 495	-8 495	-8 495	-8 495	-8 495	-8 495	-8 495	-8 495	-8 495	-8 495
Décaissements sociaux	-4 907	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066	-5 066
Décaissements fiscaux	-203	-266	-266	-266	-266	-2 364	-266	-266	-266	-266	-266	-266
Autres encaissements et décaissements	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie opérationnel	2 430	2 209	2 209	2 209	2 209	111	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209
Investissements	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie disponible	2 430	2 209	2 209	2 209	2 209	111	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209	2 209
Emprunts	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521
Charges d'intérêt	-62	-61	-59	-57	-56	-54	-52	-50	-49	-47	-45	-43
Comptes courants	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Apport en capital	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie financier	-583	-582	-580	-578	-576	-575	-573	-571	-569	-568	-566	-564
Flux de trésorerie net	1 847	1 627	1 629	1 631	1 632	-464	1 636	1 637	1 639	1 641	1 643	1 644
Trésorerie d'ouverture	17 690	19 537	21 164	22 793	24 423	26 055	25 591	27 227	28 865	30 504	32 145	33 788
Trésorerie de clôture	19 537	21 164	22 793	24 423	26 055	25 591	27 227	28 865	30 504	32 145	33 788	35 432

Prévisions de trésorerie

€	09/2027	10/2027	11/2027	12/2027	01/2028	02/2028	03/2028	04/2028	05/2028	06/2028	07/2028	08/2028
Encaissements clients	16 826	16 826	16 826	16 826	16 826	16 826	16 826	16 826	16 826	16 826	16 826	16 826
Décaissements fournisseurs	-8 867	-8 867	-8 867	-8 867	-8 867	-8 867	-8 867	-8 867	-8 867	-8 867	-8 867	-8 867
Décaissements sociaux	-5 114	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134	-5 134
Décaissements fiscaux	-266	-284	-284	-284	-284	-3 414	-284	-284	-284	-284	-284	-284
Autres encaissements et décaissements	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie opérationnel	2 579	2 541	2 541	2 541	2 541	-589	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541
Investissements	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie disponible	2 579	2 541	2 541	2 541	2 541	-589	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541	2 541
Emprunts	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521
Charges d'intérêt	-42	-40	-38	-36	-35	-33	-31	-30	-28	-26	-24	-23
Comptes courants	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Apport en capital	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie financier	-563	-561	-559	-557	-556	-554	-552	-550	-549	-547	-545	-543
Flux de trésorerie net	2 017	1 981	1 982	1 984	1 986	-1 143	1 989	1 991	1 993	1 994	1 996	1 998
Trésorerie d'ouverture	35 432	37 449	39 429	41 412	43 396	45 381	44 239	46 228	48 219	50 212	52 206	54 202
Trésorerie de clôture	37 449	39 429	41 412	43 396	45 381	44 239	46 228	48 219	50 212	52 206	54 202	56 200

Prévisions de trésorerie

€	09/2028	10/2028	11/2028	12/2028	01/2029	02/2029	03/2029	04/2029	05/2029	06/2029	07/2029	08/2029
Encaissements clients	17 657	17 657	17 657	17 657	17 657	17 657	17 657	17 657	17 657	17 657	17 657	17 657
Décaissements fournisseurs	-9 257	-9 257	-9 257	-9 257	-9 257	-9 257	-9 257	-9 257	-9 257	-9 257	-9 257	-9 257
Décaissements sociaux	-5 184	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204	-5 204
Décaissements fiscaux	-284	-303	-303	-303	-303	-4 070	-303	-303	-303	-303	-303	-303
Autres encaissements et décaissements	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie opérationnel	2 932	2 892	2 892	2 892	2 892	-874	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892
Investissements	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie disponible	2 932	2 892	2 892	2 892	2 892	-874	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892	2 892
Emprunts	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521	-521
Charges d'intérêt	-21	-19	-17	-16	-14	-12	-10	-9	-7	-5	-3	-2
Comptes courants	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Apport en capital	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Flux de trésorerie financier	-542	-540	-538	-536	-535	-533	-531	-530	-528	-526	-524	-523
Flux de trésorerie net	2 390	2 352	2 354	2 356	2 358	-1 407	2 361	2 363	2 364	2 366	2 368	2 370
Trésorerie d'ouverture	56 200	58 590	60 943	63 297	65 652	68 010	66 603	68 964	71 326	73 691	76 057	78 425
Trésorerie de clôture	58 590	60 943	63 297	65 652	68 010	66 603	68 964	71 326	73 691	76 057	78 425	80 795

OPUS Finance