

COMITE SYNDICAL DU 25 MARS 2024

Secrétaire de séance : Yannick LE BLANC

ooOoo

ORDRE DU JOUR

Adoption du procès-verbal du Comité Syndical du 21 février 2024.

I. COMMANDE PUBLIQUE

1. Marchés publics

- a) Bilan des délégations confiées au Président : dépenses supérieures à 4000 €, conventions signées et nouveaux tarifs

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

- a) Bilan de la situation financière et budgétaire 2023 présenté par Madame HELSTROFFER, conseillère aux décideurs locaux
- b) Compte de gestion 2023
- c) Compte administratif 2023
- d) Affectation du résultat 2023
- e) Budget primitif 2024
- f) Budget rattaché « une étape à la mine »
- g) Rapport du délégataire pour la gestion du restaurant « l'Atelier 1904 » années 2022/2023
- h) Projet « Carbonifère » : délibération du 21/02/2024 à rapporter

2. Emprunts

- a) Autorisation au Président à recourir à l'emprunt

3. Subventions

- a) Subvention amicale du personnel

III. DIVERS

ooOoo

I. COMMANDE PUBLIQUE

1. Marchés passés en délégation

- a) Bilan des délégations confiées au Président

En application de l'article L 5211-10 du Code Général des Collectivités Territoriales, le Président rend compte des marchés passés selon une procédure adaptée signés par le Président, en vertu de la délégation donnée par le Comité Syndical du 24 septembre 2020.

Il est rappelé que sont recensées toutes les dépenses à partir de 4 000 €.

Le détail pour la période du 01 janvier 2024 au 12 mars 2024 est donné ci-après :

LIBELLE	ATTRIBUTAIRE	MONTANT € HT
Campagne de communication Radio Mélodie	France MELODIE	5 928,75 €
	TOTAL	5 928,75 €

Le Président informe également le Comité que qu'il a signé le renouvellement de la convention d'occupation précaire et révocable pour la mise à disposition d'un local pour le Directeur Général Pascal Kusior au tarif de 30€ par mois.

Le Comité Syndical,

- prend acte de ces informations.

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

a) Bilan de la situation budgétaire et financière 2023

Madame HELSTROFFER, Conseillère aux Décideurs Locaux, présente le bilan de la situation financière et budgétaire 2023 du Syndicat Mixte. Ce bilan est joint à la délibération.

Le Comité Syndical,

- prend acte du bilan présenté par la Conseillère aux Décideurs Locaux.

ANNEXE 1

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

b) Compte de gestion 2023

- Après s'être fait présenter les prévisions budgétaires de l'exercice 2023 et les décisions modificatives qui s'y rattachent, les titres définitifs des créances à recouvrer, le détail des dépenses effectuées et celui des mandats délivrés, les bordereaux de titre de recettes, de mandats, le compte de gestion dressé par le Receveur, accompagné des états de développement des comptes de tiers, ainsi que, l'état de l'actif et l'état du passif, l'état des recettes à recouvrer et l'état des restes à payer;
- Après s'être assuré que le Receveur a pris dans ses écritures le montant de tous les titres de recette émis, et celui de tous les mandats de paiement ordonnancés, et qu'il a procédé à toutes les opérations d'ordre qui lui ont été prescrites de passer dans ses écritures ;

Considérant que les opérations de recettes et de dépenses sont régulières ;

- I. Statuant sur l'ensemble des opérations effectuées du 1er janvier au 31 décembre 2023, y compris celles relatives à la journée complémentaire ;

- II. Statuant sur les résultats du budget de l'exercice 2023 en ce qui concerne les différentes sections budgétaires ;
- III. Statuant sur la comptabilité des valeurs inactives ;

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- d'approuver le compte de gestion dressé par Mme Joëlle DE SANTIS, Comptable du Syndicat pour l'exercice 2023. Celui-ci, visé et certifié conforme par l'ordonnateur, n'appelle ni observation ni réserve de sa part sur la tenue des comptes.

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

c) Compte administratif 2023

Le compte administratif est un document financier établi par le Syndicat qui reprend toutes les dépenses et recettes pour chaque section (fonctionnement et investissement) de l'année écoulée.

Ce document rapproche les prévisions inscrites au budget des réalisations effectives en dépenses et en recettes et présente les résultats comptables de l'exercice.

Ce document est soumis par l'ordonnateur à l'assemblée délibérante qui le clôt définitivement par le vote.

Monsieur le Président peut prendre part à la discussion mais doit se retirer au moment du vote de celui-ci.

La Présidence de séance est assurée par Monsieur Hubert BUR, doyen d'âge.

Le compte administratif 2023 fait ressortir les résultats suivants :

Section de fonctionnement :

Dépenses : 1 680 480,33 €

Recettes : 1 843 649,21 €

Soit un résultat de fonctionnement 2023 excédentaire de **163 168,88 €**

Section d'investissement :

Dépenses : 671 076,58 €

Recettes : 413 006,12 €

Soit un résultat d'investissement 2023 déficitaire de **- 258 070,46 €**

Restes A Réaliser (RAR) :

Dépenses : 437 937,73 €

Recettes : 112 560,00 €

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- d'arrêter le Compte Administratif 2023 aux soldes ci-après :

SECTIONS	Résultats de clôture exercice précédent : 2022	Affectation investissement 2023	Résultats 2023	Balance entrée 2024
INVESTISSEMENT	- 67 091,34 €		- 258 070,46 €	- 325 161,80 €
FONCTIONNEMENT	889 477,21 €	181 656,80 €	163 168,88 €	870 989,29 €
TOTAUX	822 385,87 €	181 656,80 €	- 94 901,58 €	545 827,49 €

Les résultats repris dans le compte administratif 2023 sont en tous points concordants avec ceux du compte de gestion 2023 établi par le comptable du Syndicat.

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

d) Affectation du résultat 2023

VU le tableau des résultats de la délibération d'approbation du compte administratif 2023 ;

SECTIONS	Résultats de clôture exercice précédent : 2022	Affectation investisst 2023	Résultats 2023	Balance entrée 2024
INVESTISSEMENT	- 67 091,34 €		- 258 070,46 €	- 325 161,80 €
FONCTIONNEMENT	889 477,21 €	181 656,80 €	163 168,88 €	870 989,29 €
TOTAUX	822 385,87 €	181 656,80 €	- 94 901,58 €	545 827,49 €

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- d'affecter le résultat 2023 comme indiqué ci-dessous :

<u>Reports :</u>	
Pour Rappel : Déficit reporté de la section Investissement de l'année antérieure :	- 67 091,34 €
Pour Rappel : Excédent reporté de la section de Fonctionnement de l'année antérieure :	707 820,41 €
<u>Soldes d'exécution :</u>	
Un solde d'exécution (Déficit - 001) de la section d'investissement de :	- 258 070,46 €
Un solde d'exécution (Excédent - 002) de la section de fonctionnement de :	163 168,88 €
<u>Restes à réaliser :</u> Par ailleurs, la section d'investissement laisse apparaître des restes à réaliser :	
En dépenses pour un montant de :	437 937,73 €
En recettes pour un montant de :	112 560,00 €
<u>Besoin net de financement de la section d'investissement :</u>	
Le besoin net de financement de la section d'investissement peut donc être estimée à :	650 539,53 €

Le résultat de la section de fonctionnement doit faire l'objet d'une affectation par le Comité syndical, soit en report à nouveau pour incorporer une partie de ce résultat dans la section de fonctionnement (R002), soit en réserve (1068), pour assurer le financement de la section.

Dans le cas présent, un besoin de financement d'un montant de 650 539,53 € est observé. L'excédent de fonctionnement d'un montant de 870 989,29 € doit donc d'abord être diminué du montant du besoin de financement.

L'affectation du résultat 2023 est donc la suivante :

Compte 1068 - Excédent de résultat de fonctionnement reporté (R1068) :	650 539,53 €
R002 – Excédent de fonctionnement reporté :	220 449,76 €

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

e) Budget primitif 2024

- Vu le débat sur les Orientations Budgétaires présenté en séance du 21 février 2024,
 - Vu l'adoption du Compte Administratif,
- Après avoir entendu le rapport du Président,

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- d'arrêter le Budget Primitif pour 2024 aux chiffres ci-après :

		RECETTES			DEPENSES		
		Reports	Nouveaux crédits	Total	Reports	Nouveaux crédits	Total
Fonctionnement	Opér. réelles	- €	1 905 000,24 €	1 905 000,24 €	- €	1 806 751,00 €	1 806 751,00 €
	Ordre	- €	- €	- €	- €	318 699,00 €	318 699,00 €
	Résultat reporté	- €	220 449,76 €	220 449,76 €	- €	- €	- €
	Sous-total	- €	2 125 450,00 €	2 125 450,00 €	- €	2 125 450,00 €	2 125 450,00 €
Investissement	Opér. réelles	112 560,00 €	898 837,00 €	1 011 397,00 €	437 937,73 €	566 996,47 €	1 004 934,20 €
	Ordre		734 792,00 €	734 792,00 €	- €	416 093,00 €	416 093,00 €
	Résultat reporté			- €		325 161,80 €	325 161,80 €
	Sous-total	112 560,00 €	1 633 629,00 €	1 746 189,00 €	437 937,73 €	1 308 251,27 €	1 746 189,00 €
TOTAL		112 560,00 €	3 759 079,00 €	3 871 639,00 €	437 937,73 €	3 433 701,27 €	3 871 639,00 €

- de fixer la contribution des groupements comme suit :
 - Communauté de Communes de Freyming-Merlebach : 102.000 €
 - Communauté d'Agglomération de Forbach Porte de France : 1.050.000 €
- de solliciter les subventions complémentaires suivantes :
 - Communauté de Communes de Freyming-Merlebach : 40.000 €
 - Communauté d'Agglomération de Saint-Avold Synergie : 30.000 €

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

f) Budget rattaché « une étape à la mine »

- Vu le débat sur les Orientations Budgétaires présenté en séance du 21 février 2024,

Après avoir entendu le rapport du Président,

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- d'arrêter le Budget Primitif pour 2024 aux chiffres ci-après :

		RECETTES			DEPENSES		
		Reports	Nouveaux crédits	Total	Reports	Nouveaux crédits	Total
Fonctionnement	Opér. réelles	- €	24 600,00 €	24 600,00 €	- €	24 600,00 €	24 600,00 €
	Ordre	- €	- €	- €	- €	- €	- €
	Résultat reporté	- €	- €	- €	- €	- €	- €
	Sous-total	- €	24 600,00 €	24 600,00 €	- €	24 600,00 €	24 600,00 €
Investissement	Opér. réelles	- €	311 900,00 €	311 900,00 €	- €	311 900,00 €	311 900,00 €
	Ordre	- €	- €	- €	- €	- €	- €
	Résultat reporté	- €	- €	- €	- €	- €	- €
	Sous-total	- €	311 900,00 €	311 900,00 €	- €	311 900,00 €	311 900,00 €
TOTAL		- €	336 500,00 €	336 500,00 €	- €	336 500,00 €	336 500,00 €

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

g) Rapport du délégataire pour la gestion du restaurant « l'Atelier 1904 » années 2022

Le Comité est appelé à prendre acte du rapport 2022 de l'ASBH, délégataire pour la gestion du restaurant « l'Atelier 1904 ».

Le Comité Syndical,

- prend acte du rapport 2022 joint en annexe.

ANNEXE 2

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

h) Projet « Carbonifère » : délibération rapportée

Le Comité du 21 février dernier, a validé le projet « Carbonifère », son plan de financement ainsi que son budget prévisionnel.

Depuis, des éléments d'information concernant le subventionnement de l'opération ne permettent pas d'imaginer des suites des plus favorables sauf si le projet est corrigé et revu à la baisse financièrement.

Il est donc proposé de retravailler le projet et de le présenter à nouveau lors d'un tout prochain Comité.

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- de rapporter la délibération du 21 février 2024 relative au projet « Carbonifère ».

II. FINANCES

2. Emprunts

a) Autorisation au Président à recourir à l'emprunt

Conformément au vote du budget primitif 2024, il convient de recourir à l'emprunt.

Il est proposé aux membres du comité de valider :

- Contractualiser avec notre partenaire la Caisse d'Épargne pour cet emprunt
- Montant : **195 000€**
- Taux fixe sur 15 ans de **4.80%**
- Fréquence : trimestrielle
- Montant de l'échéance : **4 577.85€**
- Amortissement : progressif
- Base de calcul : 30/360
- Frais de dossier : 300€
- Remboursement anticipé : possible à chaque échéance avec préavis de 2 mois et le paiement d'une indemnité actuarielle

Le Président sera autorisé à signer l'ensemble des pièces se rapportant à ce contrat.

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- d'autoriser le Président à signer l'ensemble des pièces se rapportant à ce contrat.

II. FINANCES

3. Subventions

a) Subvention amicale du personnel

Le personnel du Musée a la faculté d'adhérer à l'amicale du personnel de la Communauté d'Agglomération de Forbach et ainsi de bénéficier d'un certain nombre de prestations sociales et billetterie.

L'amicale peut assurer ces prestations dans la mesure où elle reçoit des subventions de la part des employeurs publics concernés.

Compte tenu du nombre d'inscrits pour 2024 (6 agents), elle a sollicité une subvention de 1 500 €.

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- d'allouer à l'amicale du personnel de l'Agglomération de Forbach une subvention de 1 500 € pour 2024.

ooOoo

L'ordre du jour étant épuisé, le Président remercie tous les Membres de leur concours et lève la séance à 18h48.

LISTE DE PRESENCE

PRESENTS TITULAIRES

AHR Robert	Président
KEUPER Didier	1 ^{er} Vice-président
KIEFFER Constant	2 ^{ème} Vice-président
JACQUES Michel	3 ^{ème} Vice-président
LE BLANC Yannick	4 ^{ème} Vice-président
CASSARO Alexandre	
FUHR Daniel	
BUR Hubert	
PIGNON Bernard	
KLEIN Ralph	

ASSISTAIENT EN OUTRE

KUSIOR Pascal
HELSTROFFER Anne-Cécile

SUPPLEANTS

JACQUES Eliane
FENARD Michel
LUDWIG Yves

EXCUSES

HEHN Jean-Claude
FERRAU Dominique
TARILLON Lucien
FEDERSPIEL Eric
LAUER Jérémy
MARTIN Jean-Bernard
MULLER Manuel
FRIEDRICH Marc
VORiot Monique
WEYLAND Frédéric
IDIZ Jalé

BILAN SITUATION FINANCIERE ET BUDGETAIRE 2023

Les résultats de l'année 2023 sont plus contrastés que ceux de l'année précédente:

En fonctionnement :

Après avoir réalisé une forte croissance en 2022, les recettes réelles de fonctionnement connaissent un tassement relatif en 2023 à 1 843 649 € contre 1 953 725 l'année précédente:

* Les dotations et participations diminuent de 11 % (en 2022, rattrapage de subventions non encaissées en 2021)

* En revanche, point positif, le produit des ventes continue à progresser de +15 % : à 470 308 € (contre 406 000 € en 2022, qui de plus, incluaient la vente exceptionnelle de ferraille pour 139 000 €).

Alors que les charges ont fortement progressé par rapport à 2023 à 1 680 480 € contre 1 396 907 € en 2022 : charges générales:+38 % soit 215000 € de plus qu'en 2022 , charges de personnel : +15 %, soit 84000 € de plus.

Ce qui induit une réduction importante de la Capacité d'autofinancement qui passe de 606 000 € en 2022 à 207 000 en 2023.

En 2023, elle ne permet même pas de faire face au remboursement de l'intégralité de la dette d'un montant de 329 000 €,

En investissement :

Malgré un montant de subventions d'investissement conséquent (160 284 €), les dépenses d'équipement (pour 342 000 €) et le remboursement de l'emprunt ont puisé dans les réserves (fonds de roulement) du syndicat qui s'amenuisent : elles diminuent de 277 000 € pour s'établir à 545 983 €.

De plus, le besoin en fonds de roulement généré par des créances non encaissées au 31 décembre pour 211 000 € mais compensées partiellement par les factures non parvenues impacte négativement la trésorerie à hauteur de 75 410 €.(Cependant, il est moindre qu'en 2022, ce qui est un élément positif).

La trésorerie, d'un bon niveau, s'élève à 470 573 € à la fin de l'année, elle représente 100 jours de charges réelles, ce ratio est de 10 jours au-dessus du seuil minimum recommandé.

Quant à l'endettement, il demeure toujours élevé mais en l'absence de recours à un nouvel emprunt en 2023, diminue à 3 811 000 €, équivalent à 2 ans de produits de fonctionnement.

En conclusion, il conviendra de rester attentif à l'évolution des dépenses de fonctionnement. Leur maîtrise est indispensable au maintien d'une situation financière saine.



Rapport Annuel 2022

Restaurant l'Atelier 1904

Exploitation faite au titre d'une concession publique du Syndicat Mixte Musée de la Mine

Données comptables

Compte annuel de résultats

A.S.B.H.

Chantier Restaurant Rosselle
01/01/2022 - 31/12/2022

Réalisé 2022

DEPENSES	MONTANT	RECETTES	MONTANT
ACHATS (fournitures, achats, liés au projet)	305 677,85	SUBVENTIONS DEMANDEES	308 000,15
. Petits équipements - Fluides	57 256,02	Etat (préciser les services sollicités)	
. Petites fournitures	18 533,32		
. Achats m/ses	229 888,51		
	50 919,86	Etat aide emploi C.D.D.I.	308 000,15
SERVICES EXTERNES			
. Location	14 713,15		
. Entretien	2 630,80		
. Assurances	2 400,00		
. Honoraires - Publicité	793,08		
. Transport - déplacements	11 919,34		
. Poste et services bancaire	3 464,49		
. Frais de gestion	15 000,00		
	15 697,10		
IMPOTS ET TAXES		AUTRES RECETTES	567 632,68
. Taxe sur les salaires	14 664,84	Verites m/ses	567 632,68
. Autres droits	1 032,26		
	479 870,99		
FRAIS DE PERSONNEL			
. Salaires bruts et charges tutoral	174 400,00		
. Salaires bruts et charges C.U.I	302 787,79		
. Visites médicales	2 683,20		
AUTRES CHARGES	4 048,65		
. Sacem	1 036,77		
. Amortissements	3 012,88		
TOTAL	856 214,45	TOTAL	875 632,83

Cocheren le 30/05/2023
Le D.G. SACCUCCI Rocco

- **Présentation des méthodes et éléments de calcul**

L'ensemble des frais portés en charge sont les charges directes liées au fonctionnement du restaurant. Il n'y a pas de charges indirectes.

- **Un état des variations du patrimoine immobilier intervenues dans le cadre du contrat**

L'ensemble des petits équipements et fournitures diverses ont été portés en charges hormis celles présentes dans le tableau ci-dessous :

Libellé	Date mise en service	Valeur à amortir	Taux	Durée	Dotations	Amortiss. Cumulés	Valeur résiduelle
Promocash four convection	06/04/22	975	33,33	3 ans	240,41	240,41	734,59
Armoire réfrigérée GN 1300L	23/03/22	2987,98	33,33	3 ans	774,96	774,96	2213,02
Table réfrigérée	23/03/22	3168,59	33,33	3 ans	821,81	821,81	2346,78
Meuble bas chauffant	23/03/22	2651,11	33,33	3 ans	687,59	687,59	1963,52
Aménagement du local en face du restaurant	23/08/22	6800	20	5 ans	488,4	488,4	6311,6
TOTAL		16582,68					

- **Les engagements à incidences financières, y compris en matière de personnel, liés à la délégation et nécessaires à la continuité du service public**

Tous nos contrats sont annuels, et n'engagent pas d'incidences financières.

Seule la location de la caisse ainsi que les tablettes (utilisées pour la prise de commande) sont en contrat pluriannuels.

- **Un état des autres dépenses de renouvellement réalisées dans l'année conformément aux obligations contractuelles**

Non concerné

Analyse de la qualité des ouvrages ou services demandés au délégataire

- Les effectifs affectés à l'exploitation du service précisant les profils de poste de chaque agent, leurs qualifications et leur répartition

Contrairement à nos prévisions lors de notre dépôt de dossier, (4 permanents) 6 salariés permanents sont affectés au projet :

- Un chef cuisinier
- Un second de cuisine
- Une maître d'hôtel
- Deux serveuses (*non prévues initialement*)
- 1/2 ETP d'accompagnateur socio-professionnel pour accompagner les salariés en insertion (accompagnement social et professionnel)

En effet, l'ASBH a su réajuster son plan d'action afin de répondre aux besoins et attentes des services demandés.

Hormis le second de cuisine, l'équipe des permanents est stable depuis l'ouverture du restaurant.

Ces salariés permanents sont complétés par les salariés en insertion, en CDDI, 18 personnes sont affectées à l'Atelier 1904 pour un effectif ETP de 15,4. Ces personnes sont affectées aux différents postes afférents au restaurant, plonge, aide cuisine, serveur, agent d'entretien...

- **Le taux d'occupation mensuel et annuel du restaurant**

Mois	Nombre de services	Nombre de personnes
Février	21	823
Mars	45	1704
Avril	44	2083
Mai	41	1800
Juin	42	2279
Juillet	45	2087
Août	44	1947
Septembre	31	1162
Octobre	43	1703
Novembre	41	1678
Décembre	33	1457
TOTAL	430	18723

Depuis février 2022, nous avons augmenté progressivement notre capacité d'accueil au restaurant.

430 services ont été effectués en 2022. Nous enregistrons au total 18723 couverts. Cela représente un ticket moyen de 30 euros par personne.

Rappelons que dans les débuts, nous avons été rapidement victimes de notre succès, quelques difficultés avaient pu être constatées par les clients pour réussir à réserver. Notons tout de même, la satisfaction globale des clients qui franchissent la porte du restaurant pour y manger, preuve en est les 4,5 étoiles sur 5 que nous avons obtenu depuis l'ouverture au sein du restaurant pour 140 avis Google.

- **Le taux de recouvrement des redevances perçues auprès des usagers**

Non concerné

- **L'évolution générale de l'état des installations**

De manière générale, l'état des installations est identique qu'au démarrage. Des soucis ont été rencontrés au niveau du parquet. (cf. plus bas)

Nous avons dû investir au niveau du matériel en cuisine, cuisine non adaptée à la réalisation d'une carte pour des dizaines de couverts. De nombreuses réflexions et actions ont été menées avec les équipes du musée afin de trouver des solutions (rajout prises électriques, investissement ASBH plaques de cuissons, meuble chauffant, frigo positif, congélateurs...)

- **Les travaux d'entretien, de renouvellement et de modernisation effectuée ou à effectuer /Les adaptations à envisager**

Comme vous le savez, il y a eu un problème au niveau du parquet, qui gondolait à plusieurs endroits. Ce dernier a été sommairement réparé, mais force est de constater qu'il n'est pas adapté à un usage aussi intensif au quotidien.

Il est dommage que les banquettes ne soient pas amovibles, ce qui permettrait davantage l'aménagement de l'espace dans le cadre de l'accueil de grands groupes. Aussi, les banquettes, fixes, sont trop éloignées des tables, ce qui ne nous permet pas d'y installer des familles avec enfants.

Même si à l'origine, l'équipe du Musée avait la charge de l'entretien des plantes intérieures, nous avons dû régulièrement racheter et changer les plantes, qui n'étaient pas adaptées.

Une odeur nauséabonde provient au niveau du bar, dans la réserve à boissons, après différentes recherches de nos équipes (Atelier & Musée), nous n'avons pas réussi à remédier au problème.

Il en est de même concernant la régulation de la température en cuisine, l'été la chaleur est insoutenable (40°C), et l'hiver, nous avons peiné à dépasser les 14-15°C, ce qui rend difficile le travail de nos salariés.

À ce titre, nous avons souhaité acheter et installer une climatisation, ce qui à priori serait rendu impossible en raison du classement du bâtiment par les ABF, notamment à cause du module qui devrait être placé à l'extérieur du bâtiment. Les équipes du musée nous ont proposé une solution alternative, qui consisterait à remplacer une voire plusieurs fenêtres fixes en cuisine par des fenêtres oscillo-battant, nous n'avons pas plus de nouvelle à ce jour.

Comme signalé aux équipes du Musée, nous avons été victimes d'un dégât des eaux le 23 juillet 2022, de l'eau ayant coulée dans le plafonnier et à terre. Cela n'a pas été remplacé.

La porte de service (couloir arrière du restaurant) présente toujours un défaut, il n'est pas facile d'ouvrir tous les jours. Un système de badge devait à priori être installé ?

Concernant le projet de modification du grand portail, dans l'attente, cela présente des désagréments à notre niveau. Les livreurs ne peuvent plus passer avec le camion de livraison, lorsque nos équipes vont aux courses, elles ne peuvent plus venir aux abords du restaurant le temps de décharger. Quid de l'accès pompier s'il devait arriver un souci au sein du restaurant ?

Nous souhaitons mener ensemble, en comité de pilotage une réflexion concernant les modalités de réservation communes (équipes du Musée, et équipes ASBH).

- **Les justificatifs de paiement des primes d'assurance, à défaut une attestation d'assurance**

Voir attestation d'assurance jointe

Compte rendu technique

- Informations utiles relatives à l'exécution du service et notamment les tarifs pratiqués, leur mode de détermination et leur évolution, ainsi que les autres recettes d'exploitation

Comme spécifié dans notre dépôt de dossier, nous sommes restés fidèles à nos prévisions, carte courte, avec des produits frais, et autant que possible locaux. Nous avons privilégié les circuits courts afin de proposer des produits de qualité.

Qualité reconnue auprès des clients du restaurant, mais également du Département de la Moselle, qui nous a attribué le Label « Qualité Moselle » en 2022.

Tous les jours, des « menus du jour » sont proposés aux clients ; nous avons dû augmenter début 2023 nos menus de jour de 2€ afin de faire face à l'augmentation des coûts de la matière première, augmentation validée par le Directeur du Musée.

Nous modifions la carte 4 fois par an, en respectant la saisonnalité. L'établissement de chaque carte a été fait avec l'accord et la présence du Directeur du Musée, sur proposition du chef et du second de cuisine. Lors des changements, nous proposons des nouveautés, mais laissons également quelques plats phares et incontournables fortement appréciés par notre clientèle.

Nous avons fait tout notre possible afin de maintenir des prix abordables, que ce soit pour les menus du jours, mais également pour les propositions sur la carte.

Nous avons mis en place des repas à thèmes (choucroute, moules frites...), généralement les vendredi soir. Ces repas à thème ont lieu le 1^{er} vendredi soir du mois depuis 2023.

ECOLAB PEST FRANCE
10 Avenue ARISITIDE BRIAND
92220 BAGNEUX

Tél. : 0 800 310 410 (Service & appel gratuits)
Fax : 0 810 510 610 (Service 0,06 €/min + prix appel)

Mail : pest.france@ecolab.com

ECOLAB

CONTRAT

Ensemble, luttons contre les nuisibles



Votre commercial Ecolab Pest France : Aurélie Fanara

Email : aurelie.fanara@ecolab.com

Téléphone : +33 0679359314

Ecolab Pest France
SAS au capital de 6 658 600 €uros – RCS Créteil 341 039 105
Agrément Ministériel N° IF00116
N° TVA Intracommunautaire FR 30341 039 105



Ecolab Pest France est certifiée ISO 9001 version 2015 et CEPA CEN 16 636

Réf. : FR0027 12/19



Renseignements Client

RAISON SOCIALE : ASBH Enseigne : RESTAURANT L ATELIER 1904 Adresse : RUE DU LIEUTENANT JOSEPH NAU PARC EXPLOR WENDEL Code postal : 57540 Ville : PETITE ROSSELLE Téléphone : 03 72 36 35 86 N° SIRET (obligatoire) : 30112526600231 N° TVA intracommunautaire :	Adresse de facturation (si différente) : RAISON SOCIALE : ASBH Enseigne : ASBH Adresse : 3 PLACE SAINTE BARBE Code postal : 57800 Ville : COCHEREN Téléphone : Mail :
Référence : O087351 - RESTAURANT L ATELIER 1904 14/9/2022 172923589	
Contact commercial E-mail du signataire : Nom du signataire : Fonction du signataire :	N° Client : N° Contrat(s) annulé(s) et remplacé(s) : Date d'effet (facultative) : Segment d'activité client : Restauration traditionnelle indépendante

ANALYSE DE RISQUE SECURITE – Travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure

1/ Plan de prévention :

Nécessité d'un Plan de prévention (conformément au Décret 92-158 du 20 février 1992) : OUI NON

Personne en charge du suivi des travaux sur site : Mme LAURA PIAZZA Visite conjointe du site réalisée le 14/09/2022 par Aurélie Fanara

2/ Evaluation de la situation de « travailleur isolé »

Un travailleur isolé est défini comme étant la « réalisation d'une tâche par une personne seule, dans un environnement de travail où elle ne peut être vue ou entendue directement par d'autres et où la probabilité de visite est faible ».

Situation 1 : Notre intervenant sera amené à intervenir en situation de « travailleur isolé » plus de 30 minutes consécutives, dans un environnement sans danger.

Situation 2 : Notre intervenant sera amené à intervenir en situation de « travailleur isolé » en présence d'un danger identifié, en particulier :

De nuit ou en dehors des heures normales de fonctionnement de votre établissement

Dans des lieux peu ou pas fréquentés : caves, vides sanitaires, soutassements, fossés, canalisations, autres

Dans des locaux présentant un risque identifié : TGBT, atmosphères dangereuses ou climatiques extrêmes, toitures, présence de pièces mécaniques en mouvement, autres

Mesures de prévention (à compléter obligatoirement pour les situations 1 & 2)

Accompagnement de l'intervenant Ecolab Pest France dans les zones concernées

Procédure de communication à intervalle régulier (ex: toutes les 15 min) avec l'intervenant Ecolab Pest France

Mise à disposition de l'intervenant Ecolab Pest France d'un Dispositif d'Alarme pour Travailleur Isolé (DATI).

Situation 3 : Pas de situation de « travailleur isolé » identifiée.

Madame, Monsieur, nous avons l'honneur de vous soumettre ce jour, 14/09/2022, les conditions de votre contrat

Conditions Particulières d'Abonnement et de Service(s)

Prestations	Nuisibles ciblés	Kit Traçabilité	Garantie	Nombre d'interventions	
				Remise à niveau	Prestation annuelle
RP6 - RESTO PROTECT	NUISIBLES CIBLES	Avec	Avec	1	6
DI - ENTRETIEN DEIV	INSECTES VOLANTS	Sans	Sans	0	3

Protect, soies, cumuloles, rats noirs, mûres, lézards, barles, ophions, fourmis, mouches, mouchettes, puces, poissons d'argent, perce-oreilles, araignées, mille-pattes, cloportes (hors insecticides xylophages et insectes des produits stockés).

Garanties : - Un Contrat **sans Garantie** est un contrat dont le nombre d'interventions est ferme.

- En cas de Contrat **avec Garantie**, Ecolab Pest France s'engage pendant toute la durée du Contrat, à mettre en œuvre dans les locaux, tous les moyens dont elle dispose et compatibles avec la nature de ces derniers et l'activité du Client. Le nombre d'interventions ci-dessus n'a qu'une valeur indicative.

CONDITIONS COMMERCIALES ET TARIFAIRES :

Prestations	Montant de la remise à niveau* €HT (pour la première année)	Montant de mise en place du dispositif ** €HT (pour la première année)	Montant annuel de la prestation €HT (hors remise à niveau et mise en place)	Taux de TVA	Montant €TTC en euros
RP6 - RESTO PROTECT	120,00	0,00	1 102,00	20%	1 466,40
DI - ENTRETIEN DEIV	0,00	50,00	185,00	20%	282,00
Ecopro <input type="checkbox"/> 1	Nombre de site(s) : 1	Prix unitaire par site : 1287	1 287,00 €		1 748,40 €

* Remise à niveau : Mise en place d'un protocole adapté (avec définition du nombre de passages) permettant un retour rapide à une situation « acceptable »

** Mise en place du dispositif : Mise en place des pièges et moyens de lutte. Ils seront complétés lors des visites suivantes prévues au contrat. Pour les destructeurs d'insectes volants, les travaux de raccordement électrique sont exclusivement à la charge du Client.

PARAPHE DU CLIENT

LP

Conditions Particulières liées aux matériels (tous matériels Ecolab Pest)

Type / Modèle	Quantité	Contrat d'entretien	Mise en place	Prix unitaire €HT (hors entretien)	Total €HT (hors entretien)	Taux de TVA	Total € TTC (hors entretien)
Chamelon Qualis laqué blanc, 2 tubes led, gaine anti bris de verre	1	Avec	Oui	0,00 €	0,00 €	20%	0,00 €
Total Fourniture					0,00 €		0,00 €

Les frais de port sont facturés suivant le barème ci-dessous

Commande < 100 €	100 € < commande < 200 €	200 € < commande < 300 €	commande > 300 €
17 €	28 €	41 €	offerts

* La livraison des Destructeurs d'Insectes Volants s'effectuera sous 10 jours environ suivant la réception du présent devis signé par vos soins

Adresse de livraison des Destructeurs d'Insectes Volants, si différente du lieu d'installation :

Nomenclature

Nomenclature(s) du(des) site(s) à traiter :
Règlement Européen CE 852/2004 - Paquet Hygiène

RP6 - RESTO PROTECT

RESTAURANT L ATELIER 1904 - SITE RUE DU LIEUTENANT JOSEPH NAU PARC EXPLOR WENDEL 57540 PETITE ROSELLE
DERATISATION ET DESINSECTISATION MULTI NUISIBLES (VOIR LISTE DETAILLEE SOUS LE TABLEAU) EN 6 PASSAGES PAR AN AVEC GARANTIE DE REINTERVENTIONS, TRACABILITE ET RESPECT DE LA NOUVELLE REGLEMENTATION NPB

REMISE A NIVEAU DERATISATION LE PREMIER MOIS EN 3 PASSAGES RAPPROCHES SUR LES ABORDS EXTERIEURS DU RESTAURANT LA PREMIERE ANNEE

SALLE RESTAURANT:

BAR
CUISINE
RESERVES
LOCAUX TECHNIQUES
LOCAUX SOCIAUX ET VESTIAIRES
SANITAIRES

AUTRE LOCAL RESERVES ET BUREAU DANS AUTRE BATIMENT A COTE
ENTREE DU VIDE SANITAIRE SI BESOIN

LOCAL POUBELLES INTERIEUR
LOCAL POUBELLES EXTERIEUR
TERRASSE
ABORDS EXTERIEURS IMMEDIATS

DI - ENTRETIEN DEIV

RESTAURANT L ATELIER 1904 - SITE RUE DU LIEUTENANT JOSEPH NAU PARC EXPLOR WENDEL 57540 PETITE ROSELLE
MISE EN PLACE D UN DEIV QUALIS BLANC OFFERT
EN CUISINE DANS LE CADRE DU CONTRAT RP6
(LE CLIENT PREVOIT UNE PRISE A PROXIMITE ET POSSIBILITE DE PERCAGE)

ENTRETIEN EN 3 PASSAGES PAR AN AVEC CHANGEMENT DES TUBES, CHANGEMENT DES PLAQUES DE GLU, NETTOYAGE DESINFECTION DU CHASSIS

PARAPHE DU CLIENT

U

Durée du contrat

Ce contrat **tacite** est conclu pour une période de 3 ans renouvelable par période d'égalie durée, sauf dénonciation par courrier recommandé avec accusé-réception 4 mois au moins avant la date d'expiration de la période. Actualisation annuelle selon l'article 9 des CGAS

Récapitulatif et Validation de la proposition

	Montant Total €HT	Montant Total €TTC
Abonnement de service(s)	1 287,00 €	1 544,40 €
Remise à niveau / Mise en place (la première année uniquement)	170,00 €	204,00 €

	Montant Matériel	
	€HT	€TTC
Matériels (tous matériels Ecolab Pest)	0,00 €	0,00 €

Mode de règlement	Délai de règlement	Facturation
Virement	30 jours 00 du mois (NET)	Annuelle

Dans le cadre de l'alignement des dates d'effet des contrats du compte client, les autres contrats actuellement facturés seront alignés sur la date d'effet stipulée au contrat, ou sur la date d'effet la plus proche à venir. Le mode de facturation, le mode et le délai de règlement du présent contrat vaudra pour l'ensemble des contrats associés.

Les factures seront envoyées par voie électronique à l'adresse mail de facturation en première page.

Je ne souhaite pas recevoir mes factures par voie électronique

Je souhaite recevoir des informations sur les actualités d'Ecolab. En cochant cette case, vous acceptez de recevoir des courriers électroniques à caractère informatifs et promotionnels sur les prestations de lutte contre les nuisibles d'Ecolab Pest. Vous pouvez vous désinscrire à tout moment à travers les liens de désinscription. Notre politique de confidentialité est disponible à l'adresse suivante : www.ecolab.com/privacy-policy.

Pour être valablement conclu, le client doit signer le Contrat et renvoyer l'exemplaire d'acceptation de celui-ci dans un délai de 1 mois à compter de la date de soumission du présent Contrat indiquée en page 2. Au-delà de ce délai, Ecolab Pest France ne garantit pas la validité des conditions contractuelles et tarifaires proposées.

Contrat fait en 3 exemplaires originaux dont nous vous demandons de nous renvoyer l'original d'acceptation daté, signé et tamponné, après avoir pris connaissance des Conditions Générales, que vous acceptez expressément sans réserve et qui font partie intégrante du Contrat.

<p>Client : ASBH Nom (Majuscule) PIAZZA LAJAA Fonction Responsable RH Habilité à engager l'entreprise : <input checked="" type="checkbox"/> OUI <small>(Le client s'engage à valider ces données sur le site de demande de contrat Ecolab France)</small> Date 26/09/22 Signature  Tampon contractuel (avec N°SIRET) obligatoire</p>	<p>A.S.B.H. Association d'Action Sociale et Sportive du Bassin Houiller Centre administratif - Place Sainte Barbe 57800 COCHEREN Tél. : 03 87 04 13 13 - Télécopie : 03 87 04 14 14 adresse mail : asbh@asbh.fr</p>	<p>Ecolab Pest France : Aurélie Fanara , 14/09/2022 et signature</p> <p><small>Ecolab Pest France SA 9 au Capital de 5 998 000€ 25 avenue Aristide Briand CS 70106 04112 ARGUEIL Cedex RCS : Greffier 341 030 105 APE 81 20A SERVICE CLIENTS Tel: 0800 310 410 Fax: 0810 510 810</small></p>
<p><input checked="" type="checkbox"/> J'ai bien reçu l'analyse de risque et les recommandations faites par Ecolab Pest France</p>		

LES 2 FEUILLETS SONT A NOUS RETOURNER DATES, SIGNÉS ET TAMPONNÉS
 ~ Le dernier exemplaire est à conserver - Aucun duplicata ne pourra être envoyé



Conditions Particulières liées la Vente et l'Installation de Matériels Version 17-02-2020

Ce document ne substitue à toute version antérieure

ARTICLE 1 : OBJET

Les présentes Conditions Particulières régissent la Vente des appareils **Destructeurs Electroniques Volants (DEV)** et autres matériels (dénommés ci après le Matériel).

ARTICLE 2 : LIVRAISON

Les retards de livraison ne peuvent donner lieu à aucune pénalité ou indemnité, ni motiver l'annulation de la commande.

Le Client est tenu de vérifier à la réception la conformité des Marchandises reçues à sa commande et l'absence de vice apparent.

En cas d'avarie des Marchandises livrées ou de pertes partielles, et conformément aux dispositions de l'article L.1333 du Code de Commerce, le Client est tenu d'insérer des réserves précises et motivées

sur le récépissé de transport du transporteur et de notifier sa prestation motivée par lettre recommandée avec accusé de réception adressé au transporteur dans les trois (3) jours suivants celui de la réception (copie à adresser à Ecolab Pest France).

A Ecolab Pest France si la livraison est effectuée par Ecolab Pest France.

A défaut, la réclamation sera irrecevable. Il appartient au Client de fournir toutes les justifications quant à la réalité des vices ou manquements constatés. La réception sans réserve des Marchandises commandées par le Client couvre tout vice apparent. En tout état de cause, la réclamation effectuée par le Client dans les conditions et selon les modalités décrites ci-dessus ne suspend pas le paiement par le Client des matériels concernés.

Aucun retour de Matériel livré ne pourra être effectué par le Client sans l'accord préalable, écrit et signé d'Ecolab Pest France. Les frais et les risques relatifs au retour dudit Matériel ne seront à la charge d'Ecolab Pest France que si des avaries, vices apparents, non conformités apparentes et/ou manquants sont effectivement constatés par celle dernière.

ARTICLE 3 : MISE EN PLACE

3.1 Pour les clients ayant souscrit l'option d'installation du Matériel, la mise en place est réalisée par Ecolab Pest France. Les travaux de raccordement électrique sont exclusivement à la charge du Client. Afin de permettre à Ecolab Pest France de procéder à la mise en place du Matériel, le Client s'engage

- à assurer ses locaux et équipements y compris le Matériel installé, pour tous les dégâts que celui-ci pourrait causer aux tiers
- à permettre aux collaborateurs d'Ecolab Pest France d'accéder à ses locaux dans des conditions optimales de sécurité
- à mettre à la disposition d'Ecolab Pest France, à sa demande et conformément à la législation en vigueur et notamment aux dispositions du décret du 01-09-2004 N° 2004-924 le matériel et le personnel habilité et de transmettre toute information sur la localisation des canalisations et câbles de toute nature nécessaires à la mise en place.

3.2 Si le personnel Ecolab Pest France est amené à percer dans les cloisons, les surfaces, les plafonds ou mener de petits travaux d'attachement, le Client s'engage à préalablement valider cela avec le personnel Ecolab Pest France. En aucun cas la responsabilité d'Ecolab Pest France ne pourra être engagée quant aux dommages et aux conséquences directes et/ou indirectes en découlant. Ceci concerne les installations situées à l'intérieur ou à l'extérieur des locaux et qu'elles soient ou non de la propriété du Client. En cas d'arrêt des relations contractuelles entre les parties, aucune remise en état des surfaces ne pourra être exigée.

3.3 La responsabilité d'Ecolab Pest France ne pourra en aucun cas être engagée quant aux dommages causés aux canalisations et câbles de toute nature encadrés dans les surfaces à percer dont la présence et la localisation ne lui auraient pas été signalées.

ARTICLE 4 : PRIX ET MODE DE REGLEMENT

Les prix des Matériels sont fixés par le tarif en vigueur au jour de la passation de la commande. Ils s'entendent toujours, sauf convention contraire expresse, hors taxes, hors frais de transport.

ARTICLE 5 : OBLIGATIONS A LA CHARGE DU CLIENT

Quel que soit le Matériel, le Client s'engage à assurer ledit Matériel contre les dommages matériels et/ou financiers corporels qu'il pourrait causer à tout employé ou à tout tiers.

Le Client s'engage

- à observer les règles et conditions d'utilisation du Matériel dont il a reçu un exemplaire écrit
- à suivre les préconisations qui pourraient lui être faites par le collaborateur d'Ecolab Pest France lors de ses interventions
- à ne procéder à aucun déplacement du Matériel sans en avoir préalablement informé Ecolab Pest France et avoir recueilli ses observations.

ARTICLE 6 : ENGAGEMENTS ET OBLIGATIONS D'ECOLAB PEST FRANCE

Ecolab Pest France s'engage à faire intervenir, aux fins d'assurer la maintenance et le nettoyage du Matériel, un collaborateur chez le Client aux conditions prévues au Contrat. Ces interventions auront lieu uniquement les jours ouvrés et pendant les heures habituelles de travail.

Il appartient au Client en cas de panne du Matériel d'informer Ecolab Pest France par le numéro au 0800 310 410 (Service à appel gratuits).

Ecolab Pest France procédera avec le Client à un entretien de pré-diagnostic destiné à identifier l'origine de la défaillance.

Si l'état du Matériel nécessite une remise en état partielle ou totale qui ne peut être réalisée sur place, le Matériel défaillant devra être renvoyé à l'entrepôt Ecolab Pest France par un collaborateur Ecolab Pest France ou par le Client. A réception dudit Matériel, si la panne ne peut être réparée immédiatement, un équipement de caractéristiques analogues pourra être mis à disposition du Client. Il est précisé que cette garantie ne s'appliquera qu'en cas d'utilisation normale du Matériel dans les conditions correspondant à leurs caractéristiques techniques et aux préconisations d'emploi.

L'entretien du Matériel ne pourra être décalé pour des causes non imputables à Ecolab Pest France, notamment en cas de raccordement électrique non effectué par le Client, d'installation à la charge du Client et non réalisée. Tout déplacement supplémentaire du technicien dans le cadre de l'exécution du Matériel sera déduit du nombre de passages de base prévus au Contrat et ne pourra faire l'objet d'une quelconque réclamation.

ARTICLE 7 : ENTRETIEN ET MAINTENANCE

L'entretien et la maintenance seront effectués exclusivement par Ecolab Pest France ou un tiers mandaté par elle.

ARTICLE 8 : GARANTIE

8.1 Les Matériels sont garantis trois (3) ans, hors consommables, à compter de la date de livraison, conformément au certificat de garantie joint au Matériel pour un usage conforme aux préconisations du fabricant telles que figurant dans la documentation technique remise au Client et que ce dernier reconnaît avoir reçue. La présentation du certificat de garantie sera exigée lorsque la garantie sera invoquée. A défaut la garantie ne s'appliquera pas.

8.2 Au titre de cette garantie, Ecolab Pest France s'oblige uniquement au remplacement gratuit ou à la réparation du Matériel ou de l'élément reconnu défectueux par ses services à l'exception des consommables et sans que le Client puisse prétendre à l'obtention de dommages et intérêts pour quelque cause que ce soit. Cette garantie est exclue en cas de fautes, manœuvres, de dégâts occasionnés par des chocs, d'utilisation non conforme du Matériel, d'utilisation d'un courant électrique non approprié ou encore de toute modification ou démontage du Matériel, toute connexion à un autre système, et d'une façon générale, toute intervention non prévue et effectuée sur le Matériel par le Client ou un tiers.

8.3 Les interventions au titre de la garantie n'ont pas pour effet de prolonger la durée de celle-ci. La garantie d'Ecolab Pest France cesse dès lors que le Client ne l'a pas averti du vice allégué dans un délai de vingt jours francs à partir de sa découverte. Il appartient au Client de prouver le jour de cette découverte.

8.4 A titre dérogatoire, la garantie Matériel ne s'applique pas aux postes Examine et Mimelco.

ARTICLE 9 : RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le transfert de propriété du Matériel est suspendu jusqu'à complet paiement du prix de celui-ci par le Client, en principal et accessoire, même en cas d'octroi de délais de paiement. Toute clause contraire est réputée non écrite. De convention expresse, Ecolab Pest France pourra faire ouer les droits qu'elle détient au titre de la présente clause de réserve de propriété, sans préjudice de son droit de résolution des ventes en cours.

Ecolab Pest France pourra exiger, en cas de non-paiement d'une facture à échéance, la résolution de la vente après envoi d'une simple mise en demeure restée infructueuse pendant au moins huit (8) jours. De même, Ecolab Pest France pourra unilatéralement, après envoi d'une lettre de mise en demeure, dresser ou faire dresser un inventaire de ses Matériels en possession du Client, lequel s'engage, d'ores et déjà, à laisser à Ecolab Pest France le libre accès aux locaux où se situent les Matériels et à veiller à ce que leur identification soit toujours possible.

ARTICLE 10 : RESILIATION

En cas de résiliation anticipée ou de non-régularité des paiements par le Client, ce dernier devra verser à Ecolab Pest France, à titre d'indemnité de résiliation, des dommages et intérêts liés forfaitairement à la moitié du montant total des redevances de service qui auraient été dues à Ecolab Pest France en l'absence de résiliation anticipée du Client.



N° de client : T 12 2122
N° d'examen : 22 12 309

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le Vendredi 30 Décembre 2022

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : FOIE GRAS
Date de fabrication : 04/12/2022
Date de Conditionnement : 07/12/2022
Lieu de prélèvement : REFRIGERATEUR

Fournisseur :
N° Lot / Code barre :
N° Machine / Ref :

Temp. à coeur :
Prélèvement réalisé par : A.B
Date de prélèvement : 07/12/2022
Date de l'analyse : 24/12/2022

D.L.C./D.L.U.O. :
Etat / Conditionnement
SOUS VIDE
Heure de prélèvement : 10:20

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV08-	1 000 000	> 100 000 000
FLORE LACTIQUE MESOPHILE /G	NF EN ISO 15214		2 100 000
ESCHERICHIA COLI / G	NF ISO 16649-2	10	< 5
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFV 08-057-1	100	< 50
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS A 30°C / G	NF EN ISO 7932	500	< 50
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / G	NF EN ISO 7937	30	< 5
RECHERCHE DE SALMONELLA / 25 G	CE 02-001	ABSENCE	ABSENCE
RATIO FLORE TOTALE/FLORE LACTIQUE		100	< 100

INTERPRETATION :



SATISFAISANTE



ACCEPTABLE



NON SATISFAISANTE

Commentaires : ANALYSE A 21 JOURS
ATELIER 1904

Qualité microbiologique conforme pour les paramètres analysés compte tenu de la flore lactique

Le responsable :

N° de client : T 12 2122
N° d'examen : 22 12 308

Association ASRH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le Mardi 13 Décembre 2022

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : MOUSSE AU CHOCOLAT
Date de fabrication : 06/12/2022
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : TOUR REFRIGERE

Fournisseur :
N° Lot / Code barre :
N° Machine / Ref :

Temp. à cuire : 4 °C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 07/12/2022
Date de l'analyse : 08/12/2022

D.L.C./D.L.U.O. :
Etat / Conditionnement
Heure de prélèvement : 10:20

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV08-	1 000 000	18 000
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFY 08-057-1	100	< 50
RECHERCHE DE SALMONELLA : 25 G	CE 02-001	ABSENCE	ABSENCE
FLORE LACTIQUE MESOPHILE /G	NF EN ISO 15214	?	< 2 000
RATIO FLORE TOTALE/FLORE LACTIQUE	...	100	
ESCHERICHIA COLI / G	NF ISO 16649-2	10	< 5
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS A 30°C / G	NF EN ISO 7932	500	< 50

INTERPRETATION :



SATISFAISANTE



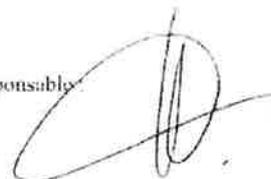
ACCEPTABLE



NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

Le responsable





N° de client : T 12 2122
N° d'examen : 22 09 242

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le Jeudi 15 Septembre 2022

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : FOND BRUN
Date de fabrication : 07/09/2022
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : REFRIGERATEUR

Fournisseur :
N° Lot / Code barre :
N° Machine / Ref :

Temp. à coeur : 6 °C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 08/09/2022
Date de l'analyse : 09/09/2022

D.L.C./D.L.U.O. :
Etat / Conditionnement

Heure de prélèvement : 11:00

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV08-	1 000 000	< 2 000
FLORE LACTIQUE MESOPHILE /G	NF EN ISO 15214		< 2 000
ESCHERICHIA COLI / G	NF ISO 16649-2	10	< 5
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFV 08-057-1	100	< 50
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS A 30°C / G	NF EN ISO 7932	500	< 50
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / G	NF EN ISO 7937	30	< 5
RECHERCHE DE SALMONELLA / 25 G	CE 02-001	ABSENCE	ABSENCE
RATIO FLORE TOTALE/FLORE LACTIQUE	...	100	

INTERPRETATION :

SATISFAISANTE

ACCEPTABLE

NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

Le responsable :

N° de client : T 12 2122
N° d'examen : 22 09 243

Association ASBII

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le Jeudi 15 Septembre 2022

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : **RISOTTO**
Date de fabrication : 07/09/2022
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : **TOUR REFRIGERE**

Fournisseur :
N° Lot / Code barre :
N° Machine / Ref :

Temp. à cœur : 4 ° C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 08/09/2022
Date de l'analyse : 09/09/2022

D.L.C./D.L.U.O. :
Etat / Conditionnement

Heure de prélèvement : 11:00

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV08	1 000 000	< 2 000
FLORE LACTIQUE MESOPHILE /G	NF EN ISO 15214		< 2 000
ESCHERICHIA COLI / G	NF ISO 16649-2	10	≤ 5
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFV 08-057-1	100	≤ 50
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS A 30°C / G	NF EN ISO 7932	500	< 50
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / G	NF EN ISO 7937	30	≤ 5
RECHERCHE DE SALMONELLA / 25 G	CE 02-001	ABSENCE	ABSENCE
RATIO FLORE TOTALE/FLORE LACTIQUE	...	100	

INTERPRETATION :



SATISFAISANTE



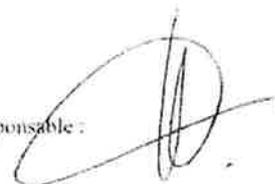
ACCEPTABLE



NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

Le responsable :





N° de client : T 12 2122
N° d'examen : 22 06 658

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le Mardi 05 Juillet 2022

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : POLENTA
Date de fabrication : 25/06/2022
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : TOUR REFRIGERE

Fournisseur :
N° Lot / Code barre :
N° Machine / Ref :

Temp. à cuire : 5 ° C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 28/06/2022
Date de l'analyse : 29/06/2022

D.L.C./D.L.U.O. :
Etat / Conditionnement
Heure de prélèvement : 10:30

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV08	1 000 000	16 000
FLORE LACTIQUE MESOPHILE /G	NF EN ISO 15214		< 2 000
ESCHERICHIA COLI / G	NF ISO 16649-2	10	< 5
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFV 08-057-1	100	< 50
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS A 30°C / G	NF EN ISO 7932	500	< 50
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / G	NF EN ISO 7937	30	< 5
RECHERCHE DE SALMONELLA / 25 G	CE 02-001	ABSENCE	ABSENCE
RATIO FLORE TOTALE/FLORE LACTIQUE	...	100	

INTERPRETATION :

SATISFAISANTE

ACCEPTABLE

NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

Le responsable :



N° de client : T 12 2122
N° d'examen : 22 06 659

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le Mardi 05 Juillet 2022

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : TIRAMISU
Date de fabrication : 26/06/2022
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : CHAMBRE FROIDE

Fournisseur :
N° Lot / Code barre :
N° Machine / Ref :

Temp. à coeur : 3.6 °C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 28/06/2022
Date de l'analyse : 29/06/2022

D.L.C./D.L.U.O. :
Etat / Conditionnement
Heure de prélèvement : 10:30

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
FLORE LACTIQUE MESOPHILE /G	NF EN ISO 15214	/	< 2 000
RATIO FLORE TOTALE/FLORE LACTIQUE	...	100	
ESCHERICHIA COLI / G	NF ISO 16649-2	10	< 5
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS A 30°C / G	NF EN ISO 7932	500	< 50
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV08-	1 000 000	40 000
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFV 08-057-1	100	< 50
RECHERCHE DE SALMONELLA / 25 G	CE 02-001	ABSENCE	ABSENCE

INTERPRETATION :



SATISFAISANTE



ACCEPTABLE



NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

1^{er} responsable :



N° de client : T 12 2122
N° d'examen : 22 03 448

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERJ.FBACH CEDEX

Fléville, le Mardi 29 Mars 2022

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : TETE DE VEAU
Date de fabrication : 19/03/2022
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : REFRIGERATEUR

Fournisseur :
N° Lot / Code barre :
N° Machine / Ref :

Temp. à coeur : 3 °C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 23/03/2022
Date de l'analyse : 24/03/2022

D.L.C./D.L.U.O. :
Etat / Conditionnement

Heure de prélèvement : 10:00

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV08-	1 000 000	8 000
FLORE LACTIQUE MESOPHILE /G	NF EN ISO 15214		< 2 000
ESCHERICHIA COLI / G	NF ISO 16649-2	10	< 5
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFV 08-057-1	100	< 50
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS A 30°C / G	NF EN ISO 7932	500	< 50
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / G	NF EN ISO 7937	30	< 5
RECHERCHE DE SALMONELLA / 25 G	CE 02-001	ABSENCE	ABSENCE
RATIO FLORE TOTALE/FLORE LACTIQUE	...	100	/

INTERPRETATION :

SATISFAISANTE

ACCEPTABLE

NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

Le responsable :



N° de client : T 12 2122
N° d'examen : 22 03 447

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le Mardi 29 Mars 2022

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : **BOUCHEE A LA REINE**
Date de fabrication : 22/03/2022
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : **REFRIGERATEUR**

Fournisseur :
N° Lot / Code barre :
N° Machine / Ref :

Temp. à coeur : 4 ° C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 23/03/2022
Date de l'analyse : 24/03/2022

D.L.C./D.L.U.O. :
Etat / Conditionnement
Heure de prélèvement : 10:00

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV08-	1 000 000	8 000
FLORE LACTIQUE MESOPHILE /G	NF EN ISO 15214		< 8 000
ESCHERICHIA COLI / G	NF ISO 16649-2	10	< 5
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFV 08-057-1	100	< 50
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS A 30°C / G	NF EN ISO 7932	500	< 50
CI.OSTRIDIUM PERFRINGENS / G	NF EN ISO 7937	30	< 5
RECHERCHE DE SALMONELLA / 25 G	CE 02-001	ABSENCE	ABSENCE
RATIO FLORE TOTALE/FLORE LACTIQUE	...	100	1

INTERPRETATION :



SATISFAISANTE



ACCEPTABLE



NON SATISFAISANTE

Commentaires : A'ELIER 1904

Le responsable :

SAS LORRAINE VENTILATION SANITATION
9 rue de l'Étroit
54115 BEUVEZIN
0975296179
contact@lorraine-ventilation-sanitation.fr



ENTRETIEN MAINTENANCE HOTTE DE CUISINE - VMC
LUTTE CONTRE LES NUISIBLES
TEL 09-75-29-61-79 07-68-90-16-05

Facture 202302/597

Date d'émission : 31/01/2023
Date d'échéance : 27/03/2023

Date limite de règlement : À réception de la facture

RESTAURANT L'ATELIER 1904
PARC EXPLOR WENDEL /RUE DU LIEUTENANT
JOSEPH NAU
57540 PETITE ROSSELLE

Article	Quantité	PU HT	TVA	Montant HT
DEGRAISSAGE SYSTEME D'EXTRACTION FUMEEES GRASSES EN CUISINE Nettoyage de l'ensemble des hottes aspirante/Nettoyage des filtres à hotte/Dégraissage des conduits d'extraction/Dégraissage du moteur d'extraction.	1f	580,00€	20%	580,00€

Base	Taux	Montant TVA
580,00€	20%	116,00€

Récapitulatif	
Total HT	580,00€
TVA	116,00€
Total TTC	696,00€
Net à payer	696,00€

IBAN : FR761513500500080052215512
BIC : CEPAFRPP513

Prestation de services | Pénalités en cas de retard : 3 fois le taux légal | Indemnité forfaitaire en cas de retard : 40€

SAS LORRAINE VENTILATION SANITATION, SAS immatriculée sous le SIREN 898840806
N° TVA FR 49 53266909000021

Votre Assurance

▶ DOMMAGES ENTREPRISE

Assurance et Banque



ATTESTATION

ASSOC ACTION SOCIALE DU BASSIN
HOULLER
PLACE SAINTE BARBE
57800 COCHEREN FR

AGENT

C FRANCOIS FT S STEMMLER
31 PLACE DE LA REPUBLIQUE
57100 THIONVILLE

Tél : 0382827171

Email :

AGENCE.FRANCOIS.STEMMLER@AXA.FR

Portefeuille : 0057137144

Vos références :

Contrat n° 35788040766987

Client n° 3369491804

AXA France IARD, atteste que

**ASSOC ACTION SOCIALE DU BASSIN
HOULLER
PLACE SAINTE BARBE
57800 COCHEREN**

est titulaire d'un contrat d'assurance N° 35788040766987 ayant pris effet le 06/07/2021, garantissant notamment le site suivant :

Dénomination du site	Adresse	Statut d'occupation	Superficie occupée
RESTAURANT - MUSEE DE LA MINE	RUE DU LT JOSEPH NAU 57540 PETITE ROSSELLE	Locataire assurant pour le compte du propriétaire	400 m ²

La présente attestation, qui ne peut engager l'Assureur au-delà des limites et conditions du contrat en cours d'établissement auquel elle se réfère, est délivrée sous réserve de la régularisation de celui-ci. Elle est valable jusqu'au 01/01/2024 sous réserve des possibilités de suspension ou de résiliation en cours d'année d'assurance pour les cas prévus par le Code des Assurances ou le contrat.

Fait à THIONVILLE le 23 mai 2023

Pour la société :

1.0052820230523

AXA France IARD SA

Société anonyme au capital de 214 799 030 Euros

Siège social : 313, Terrasses de l'Arche - 92727 Nanterre Cedex 722 057 460 R.C.S. Nanterre

Entreprise régie par le Code des assurances - TVA intracommunautaire n° FR 14 722 057 460

Opérations d'assurances exonérées de TVA - art. 261 C CGI - sauf pour les garanties portées par AXA Assistance