COMITE SYNDICAL DU 2 JUILLET 2024

Secrétaire de séance : Yannick LE BLANC

ooOoo

ORDRE DU JOUR

Adoption du procès-verbal du Comité Syndical du 29 mai 2024.

I. **COMMANDE PUBLIQUE**
   1. Délégation de service public
      a) DSP pour la gestion du restaurant l'Atelier 1904 à compter du 1er janvier 2025 – Choix du mode de gestion

II. **FINANCES**
   1. Décisions budgétaires
      a) Décision modificative n°1 - annule et remplace la délibération du 29 mai 2024 **(point ajouté)**
      b) Décision modificative n°2 : budget général et budget annexe gite
      c) Modification du plan de financement : projet de réhabilitation de la Cantine des mineurs
      d) Validation du plan de financement du projet « carbonifère »
      e) Présentation du rapport du délégataire pour la gestion du restaurant l'Atelier 1904, année 2023
   2. Subventions
      a) Versement d'une subvention au budget rattaché « une Etape à la Mine » **(point ajouté)**

III. **DIVERS**

ooOoo

I. COMMANDE PUBLIQUE

1. Délégation de service public

a) Choix du mode de gestion du restaurant 1904

La DSP (délégation de service public) pour la gestion du restaurant actuellement en cours, arrive à échéance le 31 décembre 2024

Il convient de prévoir dès à présent les modalités d'exploitation du restaurant de grande capacité (maximum 110 couverts), capable d'accueillir le public (individuel et groupes) en visite au musée mais également le public extérieur en complément.

Cet équipement ouvert à l'année, complète les activités actuellement présentes sur le site du Parc Explor Wendel, avec une vraie proposition culinaire de qualité, évolutive et festive mais surtout adaptée à l'accueil de groupe de visiteur, le fondement même de la création de ce restaurant ; ce qui doit conduire la gestion au quotidien de cet équipement.

Le mode de gestion le plus adapté pour le moment est la concession de service public.

Le futur délégataire s'engage donc à gérer un service public, à ses risques et périls, contre une rémunération versée par les usagers.

Conformément aux Articles L2113-15 et L2113-16 du Code de la Commande Publique, le Syndicat souhaite réserver cette concession aux entreprises de l'économie sociale et solidaire.

Les documents de consultation seront libellés « concession de service public pour la gestion du restaurant citoyen et social du Parc Explor Wendel, « l'Atelier 1904 »

La durée de la délégation ne pourra excéder 2 ans à compter du 1er janvier 2025

Les caractéristiques principales des prestations que devra assurer le délégataire sont décrites dans le rapport du Président sur le principe de la délégation du service public.

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- de valider le principe de la concession du service public pour la gestion du restaurant citoyen et social du Parc Explor Wendel appelé L'Atelier 1904 pour une durée de 2 ans à partir du 1 janvier 2025, après consultation de la Commission Consultative des SPL,

- d'autoriser le lancement de la consultation sur la base des éléments énoncés,
- que les membres appelés à siéger à la commission de délégation de service public conformément à l'Article L1411-5 du Code Général des Collectivités Territoriales, seront ceux de la commission d'appel d'offres,
- d'autoriser, d'ores et déjà, le Président à signer le contrat de délégation ainsi que les éventuelles modifications à suivre.

ANNEXE 1

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

a) Décision modificative n°1 : **annule et remplace la délibération du 29 mai 2024**

VU le budget primitif 2024 ;

CONSIDERANT la nécessité de réajuster les prévisions budgétaires et après avoir entendu les explications du Président ;

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- d'autoriser l'ouverture des crédits tels que figurant en annexe, budget principal et budget annexe gite « Une étape à la mine ».

ANNEXE 2

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

b) Décision modificative n°2

VU le budget primitif 2024 ;

CONSIDERANT la nécessité de réajuster les prévisions budgétaires et après avoir entendu les explications du Président ;

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- d'autoriser l'ouverture des crédits tels que figurant en annexe, budget principal et budget annexe gite « Une étape à la mine ».

ANNEXE 3

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

c) Modification du plan de financement : projet de réhabilitation de la Cantine des mineurs

Par délibération en date du 29 mai 2024, le Comité Syndical a décidé de valider son lancement et le plan d'investissement et de financement qui concerne ledit projet.

Il est proposé au Comité de modifier ce plan de financement selon le tableau joint pour tenir compte de la participation financière de notre bienfaiteur Daniel DEUTSCH arrêtée à : **58 000 €.**

Ainsi la possibilité de recourir à l'emprunt sera ramenée à **250 000 €** au lieu des 305 000€ prévu initialement.

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- de valider le nouveau plan de financement qui tient compte de la participation financière de 58 000 € de Monsieur Daniel DEUTSCH.

ANNEXE 4

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

d) Validation du plan de financement du projet « carbonifère »

Par délibération en date du 29 mai 2024, le Comité Syndical a décidé de son lancement.

Il est proposé au Comité de valider le plan d'investissement et de financement selon le tableau joint pour un montant du projet à hauteur de **217 026 € HT.**

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- de valider le plan d'investissement et de financement selon le tableau joint pour un montant du projet à hauteur de **217 026 € HT,**
- d'autoriser le Président à solliciter toutes subventions et de recourir à l'emprunt à hauteur maximale de 100 000 € pour boucler le plan de financement ; impacte budgétaire 2025.

ANNEXE 5

II. FINANCES

1. Décisions budgétaires

e) Présentation du rapport du délégataire pour la gestion du restaurant l'Atelier 1904, année 2023

Le Comité est appelé à prendre acte du rapport 2023 de l'ASBH, délégataire pour la gestion du restaurant « l'Atelier 1904 ».

Le Comité Syndical,

- prend acte du rapport 2023 joint en annexe.

ANNEXE 6

II. FINANCES

2. Subventions

a) Versement d'une subvention au budget rattaché « une Etape à la Mine »

Considérant qu'il convient d'apporter des précisions et une clarification des relations comptables entre le budget principal de l'établissement et le budget rattaché « Une étape à la Mine » venant d'être créé,

Précisant qu'il convient de façon exceptionnelle et pour lancer cette nouvelle activité, que le Comité décide de prendre en charge des dépenses au titre des services publics visés à l'article L.2224-1 du CGCT,

Justifiant, les exigences du service public qui conduisent alors la collectivité à imposer ses contraintes particulières de fonctionnement,

Il est proposé aux membres du Comité de verser une subvention globale de **220 420 € au budget rattaché « une étape à la Mine ».**

Le Comité Syndical,
décide à l'unanimité,

- de verser une subvention globale de **220 420 € au budget rattaché « une étape à la Mine ».**

ooOoo

L'ordre du jour étant épuisé, le Président remercie tous les Membres de leur concours et lève la séance à 18h30.

LISTE DE PRESENCE

PRESENTS
TITULAIRES

AHR Robert	Président
KIEFFER Constant	2ème Vice-président
JACQUES Michel	3ème Vice-président
LE BLANC Yannick	4ème Vice-président
FUHR Daniel	
PIGNON Bernard	
TARILLON Lucien	
KLEIN Ralph	

SUPPLEANTS

JACQUES Eliane
FENARD Michel
LUDWIG Yves

ASSISTAIENT EN OUTRE

KUSIOR Pascal

EXCUSES

KEUPER Didier	1er Vice-président
HEHN Jean-Claude	
CASSARO Alexandre	
FERRAU Dominique	
BUR Hubert	
FEDERSPIEL Eric	
LAUER Jérémy	
MARTIN Jean-Bernard	
MULLER Manuel	
FRIEDRICH Marc	
VORIOT Monique	
WEYLAND Frédéric	
IDIZ Jalé	

ANNEXE 1

PARC EXPLOR WENDEL

PROCES VERBAL

La Commission Consultative des Services Publics Locaux s'est réunie le lundi 24 juin 2024 à 15 heures sur le site du Musée de la Mine, sous la présidence de Monsieur Robert AHR, Président du Syndicat Mixte du Musée de la Mine.

Etaient présents :
Monsieur Robert AHR, Monsieur Yannick LE BLANC, Monsieur Bernard HAYO, Monsieur Michel JACQUES, Monsieur Robert LANG.

Assistaient en outre :
Monsieur Pascal KUSIOR.

Etaient excusés :
Monsieur Didier KEUPER, Monsieur Constant KIEFFER, Monsieur Jean-Claude HEHN, Monsieur Alexandre CASSARO, Monsieur Dominique FERRAU, Madame Jessica DELPECH.

ORDRE DU JOUR

- Projet de gestion déléguée du restaurant citoyen et social du Parc Explor Wendel

ooOoo

Le Président ouvre la séance à 15h00.

ooOoo

Après avoir fait un exposé aux membres de la commission de l'enjeu du projet de gestion déléguée du restaurant citoyen et solidaire du Parc Explor Wendel, et d'avoir recueilli l'avis de chaque représentant, il est formulé un avis favorable à l'unanimité.

ooOoo

L'ordre du jour étant épuisé, le Président remercie tous les Membres de leur concours et lève la séance à 15h45.

Le Président

Syndicat Mixte du Musée de la Mine

Robert AHR

MUSÉE LES MINEURS WENDEL

« RESTAURANT CITOYEN ET SOCIAL DU PARC EXPLOR WENDEL »
L'atelier 1904

RAPPORT SUR LE PRINCIPE DE DELEGATION DE SERVICE PUBLIC
Article L.1411-4 du code Général des collectivités Territoriales

PREAMBULE

Par délibération du 19 février 2018, le Comité Syndical a décidé d'engager le projet de construction d'un restaurant dans le bâtiment W3 du site dont la maîtrise d'ouvrage a été déléguée à la Société SODEVAM.

L'achèvement des travaux a été acté en fin d'année 2021 et Il a été convenu de prévoir, alors les modalités d'exploitation d'un restaurant de grande capacité (maximum 110 couverts), capable d'accueillir principalement le public (individuel et groupes) en visite au musée, mais également un public extérieur de réguliers et de locaux afin d'y trouver une rentabilité certaine.
Cet équipement ouvert à l'année, complète donc les activités actuellement présentes sur le site du Parc Explor Wendel, avec une belle proposition culinaire, évolutive et festive.

Aussi, conformément à l'article L 1411-4 du Code Général des Collectivités Territoriales(CGCT), le présent rapport a pour objet d'éclairer la commission consultative des service publics locaux constituée par délibération du 30 juin 2021, mais également les membres du comité syndical, sur les divers modes de gestion possibles, pour leur permettre de se prononcer sur le principe de la délégation, sachant que ce rapport se positionne après une première période de 3 ans (échéance le 31 décembre 2024) de gestion déléguée à la structure associative A.S.B.H dont le siège est à Cocheren et dont le bilan d'exploitation est plutôt positif.
L'objectif poursuivi est de savoir : qu'est-ce que l'on veut pour ce restaurant ? Avec qui ? Quoi ? Comment ? La première réponse évidente est que ce restaurant de site touristique doit vivre et accueillir principalement ses visiteurs, en étant maintenant positionné sur le territoire et reconnu.

Pour autant, sa notoriété n'est pas à son apogée et il faut donc travailler dans ce sens aussi, en trouvant le chemin de l'excellence.

Pour autant, ce rapport a pour objectif de présenter à nouveau les caractéristiques principales des prestations qui seraient demandées au futur délégataire et les types de possibilité de gestion de l'équipement conformément à la réglementation en vigueur.

1. DESCRIPTIF DES MODES DE GESTION ENVISAGEABLES

Le Cabinet d'Avocats E3A basé à Strasbourg, avait établi en 2018 une note de synthèse explicitant les différents modes de gestion possibles avec leurs avantages et inconvénients et à plusieurs reprises des conseils ont été pris pour permettre un devenir serein mais réglementairement au point.
Cette note a été transmise à tous les membres du Comité Syndical, le 23 juin 2021, afin qu'ils puissent disposer de tous les détails nécessaires et un certains nombres de réunions ont été organisées pour faire des points d'étape depuis l'ouverture

Les différents modes de gestion sont rappelés ci-dessous :

1.1 La gestion publique

Il n'est pas envisageable aujourd'hui une gestion directe par le Syndicat via un budget annexe mais la réflexion est posée pour un futur éloigné ; les élus en conviennent.

1.2 La gestion déléguée : concession

Traditionnellement, les délégations de service public se subdivisaient en deux catégories : concession et affermage.
Le Code de la Commande publique réunit désormais au sein d'un même corpus juridique tous les contrats de logique concessive (auparavant séparé entre la Délégation de Service Public, la Concession de travaux et la Concession de services).
L'article L1121-1 du Code de la commande publique définit la concession comme «un contrat par lequel une ou plusieurs autorités concédantes soumises au présent code confient l'exécution de travaux ou la gestion d'un service à un ou plusieurs opérateurs économiques, à qui est transféré un risque lié à l'exploitation de l'ouvrage ou du service, en contrepartie soit du droit d'exploiter l'ouvrage ou le service qui fait l'objet du contrat, soit de ce droit assorti d'un prix ».
La part de risque transférée au concessionnaire implique une réelle exposition aux aléas du marché, de sorte que toute perte potentielle supportée par le concessionnaire ne doit pas être purement théorique ou négligeable.
Le concessionnaire assume le risque d'exploitation lorsque, dans des conditions d'exploitation normales, il n'est pas assuré d'amortir les investissements ou les coûts, liés à l'exploitation de l'ouvrage ou du service, qu'il a supportés.

1.3 La gestion privée

Cette forme contractuelle présuppose la double existence d'un fonds de commerce et d'un commerçant. Toutefois, le Syndicat n'est pas en mesure de relever l'existence d'une véritable zone de chalandise sur le secteur géographique du Musée compromettant ainsi l'existence d'un fonds de commerce.
Deux possibilités existent : le bail commercial et la location gérance. Mais les inconvénients de ces modes de gestion sont dissuasifs.

1.3.1 Le bail commercial

Pendant la durée du bail le locataire ne peut pratiquement pas être évincé. Le cas échéant, il y a obligation pour le Syndicat de l'indemniser à concurrence de la valeur du fonds.

1.3.2 La location-gérance

Le Syndicat reste solidaire des éventuelles dettes du locataire dans les 6 premiers mois. De plus, à la fin du contrat, il y a obligation pour le Syndicat de reprendre le personnel.

2. ASPECTS JUSTIFIANT DE RETENIR LA CONCESSION DE SERVICE PUBLIC (GESTION DELEGUEE)

Le Syndicat a financé et a réalisé la construction du restaurant qu'il a mis en gestion et en exploitation par un concessionnaire qui assure l'exploitation du service. Il s'est rémunéré par les usagers et à reversé une redevance à la collectivité afin de contribuer à l'amortissement.
Il a été précédemment retenu que le Syndicat soit associé aux décisions, la gamme tarifaire, le concept, les meubles et les éléments indispensables au fonctionnement du restaurant. Il a pu également exiger des niveaux minimum de qualité et de contrôle du titulaire, sur la conformité de ses prestations par rapport à son offre.

Par ailleurs, afin de participer à l'élan national mis en place et soutenu par l'Etat, le Syndicat a souhaité réserver cette concession aux structures œuvrant dans le domaine de l'insertion par l'économie, de publics en difficulté. **Il est donc proposé aux membres présents d'en faire de même pour demain et de reconduire ainsi le principe de la délégation**.
Les prestations relatives à la restauration figurent dans l'avis relatif aux contrats de la commande publique ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques.
Les Articles L2113-15 et L2113-16 du Code de la Commande Publique prévoient la possibilité de réserver cette délégation aux entreprises de l'économie sociale et solidaire.
Les documents de consultation seront libellés dans ce sens, comme suit : « concession de service public pour la gestion du restaurant citoyen et social du Parc Explor Wendel, L'Atelier 1904»

3. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FUTUR CONTRAT

3.1 Durée du contrat

La concession de gestion du service public est conclue pour une durée de 2 ans, non reconductible

Elle débute le 1er janvier 2025 et prendra fin le 31/12/2026

3.2 Missions confiées au délégataire

Le délégataire aura pour missions principales :

- L'ouverture et l'exploitation du restaurant toute l'année,
- L'entretien des locaux concédés,
- L'entretien des équipements avec la signature de contrats de maintenance adaptés,
- L'établissement de cartes/menus adaptés prioritairement aux besoins des visiteurs du Parc, en parfaite collaboration avec la Direction du Parc
- Le respect des normes de sécurité et d'hygiène,

- L'encadrement et la formation de son personnel et son rôle d'insertion des salariés,
- La gestion, la comptabilité, l'encaissement et la facturation liés à l'exploitation du service,
- La bonne gestion des espaces en Co-utilisation avec le Parc, des abords immédiats,
- L'ouverture et la fermeture des différents portails sécuritaires du site et la gestion des parkings dédiés à sa clientèle selon procédure fixée ultérieurement par le Parc Explor Wendel.

3.3 Conditions financières

Le délégataire se rémunérera sur les recettes de l'exploitation du restaurant.

En contrepartie de la mise à disposition des locaux et du matériel, le délégataire versera au Syndicat une redevance **mensuelle** destinée à compenser l'utilisation des locaux et des équipements comme suit :

1900€ (dont tva de 20% incluse) pour l'année 2025 et 2100€ (dont tva de 20% incluse) pour l'année 2026.

Le versement de la redevance se fera **le 1er de chaque mois.**

Il est précisé que le Syndicat mixte procédera à la facturation trois fois par an de l'ensemble des charges annexes telles que consommations électriques, frais de chauffage, d'entretien des installations techniques et de consommation d'eau selon les indexes des différents compteur et les différents tarifs en vigueur.

3.4 Contrôle strict du Syndicat

La collectivité, en tant qu'autorité délégante de l'activité restaurant, exerce son contrôle périodique sur tous les aspects notamment techniques, financiers et juridiques de la délégation par l'analyse des documents fournis par le délégataire. Les élus et les agents de la collectivité dûment accrédités, pourront se faire présenter toutes pièces nécessaires pour leur vérification.
Le délégataire sera tenu de remettre chaque année, avant le 1er juin impérativement, un rapport comportant les éléments techniques et financiers de son exploitation

3.5 Fin du contrat

Le contrat cessera de produire ses effets :

- à la date d'expiration du contrat,
- en cas de résiliation anticipée du contrat,
- en cas de déchéance du délégataire.

ANNEXE DELIBERATION DU COMITE SYNDICAL DU 02 JUILLET 2024

DECISION MODIFICATIVE N° 1/2024 – SYNDICAT MIXTE DU MUSEE DE LA MINE

IMPUTATION	OBJET	DEPENSES			RECETTES		
		CREDIT INSCRIT	MODIFI CATION	NOUVEAU CREDIT	CREDIT INSCRIT	MODIFI CATION	NOUVEAU CREDIT
	SECTION D'INVESTISSEMENT						
238	Avances versées	154 000,00	**-110 000,00**	44 000,00			
2128	Autres agencements et aménagements	7 000,00	**4 000,00**	11 000,00			
2158	Autres installations, matériel et outillage techniques	25 500,00	**1 000,00**	26 500,00			
21351	Inst. gén., agencements, aménagements des constr. - bât pub	82 000,00	**-15 000,00**	67 000,00			
2181	Inst. Générales, agencements et aménagements divers	11 000,00	**2 200,00**	13 200,00			
1318	Subv. d'investissement actifs amortissables - autres				50 000,00	**-15 000,00**	35 000,00
20415342	Subv. d'équipement versées	164 900,00	**48 520,00**	213 420,00			
01 - 021	Virement de la section de fonctionnement				258 699,00	**-54 280,00**	204 419,00
	TOTAUX INVESTISSEMENT		**-69 280,00**			**-69 280,00**	
	SECTION DE FONCTIONNEMENT						
61358	Locations mobilières - autres	9 400,00	**4 000,00**	13 400,00			
6234	Réceptions	5 000,00	**3 369,00**	8 369,00			
6236	Catalogues et imprimés	20 720,00	**7 000,00**	27 720,00			
6288	Autres	0,00	**5 000,00**	5 000,00			
64111	Rémunération principale - personnel titulaire	318 000,00	**5 000,00**	323 000,00			
64131	Rémunérations - personnel non titulaire	140 000,00	**2 000,00**	142 000,00			
6451	Cotisations à l'URSSAF	90 000,00	**600,00**	90 600,00			
65736221	Subv. fonctionnement - EPCI	23 100,00	**20 000,00**	43 100,00			
673	Titres annulés sur exercices antérieurs	6 000,00	**8 000,00**	14 000,00			
7472	Participations - Régions				4 000,00	**689,00**	4 689,00
01 - 023	Virement à la section d'investissement	258 699,00	**-54 280,00**	204 419,00			
	TOTAUX FONCTIONNEMENT		**689,00**			**689,00**	
	TOTAUX GENERAUX		**-68 591,00**			**-68 591,00**	

ANNEXE 2

Publication électronique le 10 juillet 2024

ANNEXE DELIBERATION DU CONSEIL DU 02 JUILLET 2024

DECISION MODIFICATIVE N° 1/2024 – UNE ETAPE A LA MINE

IMPUTATION	OBJET	DEPENSES			RECETTES		
		CREDIT INSCRIT	MODIFI CATION	NOUVEAU CREDIT	CREDIT INSCRIT	MODIFI CATION	NOUVEAU CREDIT
	SECTION D'INVESTISSEMENT						
2128	Agencements et aménagements de terrains	0,00	**16 000,00**	16 000,00			
2188	Autres immobilisations corporelles - autres	18 944,00	**32 520,00**	51 464,00			
1021	Dotation				164 900,00	**-164 900,00**	0,00
1318	Subventions d'équipement - autres				57 000,00	**213 420,00**	270 420,00
01 - 021	Virement de la section de fonctionnement						
	TOTAUX INVESTISSEMENT		**48 520,00**			**48 520,00**	
	SECTION DE FONCTIONNEMENT						
6063	Fournitures d'entretien et de petit équipement	0,00	**10 000,00**	10 000,00			
6068	Autres matières et fournitures	400,00	**5 000,00**	5 400,00			
62871	Remboursement de frais - collectivité de rattachement	20 000,00	**5 000,00**	25 000,00			
74	Subventions d'exploitation				23 100,00	**20 000,00**	43 100,00
01 - 023	Virement à la section d'investissement						
	TOTAUX FONCTIONNEMENT		**20 000,00**			**20 000,00**	
	TOTAUX GENERAUX		**68 520,00**			**68 520,00**	

Publication électronique le 10 juillet 2024

ANNEXE DELIBERATION DU COMITE SYNDICAL DU 02 JUILLET 2024

DECISION MODIFICATIVE N° 2/2024 – SYNDICAT MIXTE DU MUSEE DE LA MINE

IMPUTATION	OBJET	DEPENSES			RECETTES		
		CREDIT INSCRIT	MODIFI CATION	NOUVEAU CREDIT	CREDIT INSCRIT	MODIFI CATION	NOUVEAU CREDIT
	SECTION D'INVESTISSEMENT						
238	Avances versées	44 000,00	**-4 000,00**	40 000,00			
21848	Autres matériels de bureau et mobiliers	20 247,27	**-3 000,00**	17 247,27			
20415342	Subv. d'équipement versées	213 420,00	**7 000,00**	220 420,00			
01 - 021	Virement de la section de fonctionnement						
	TOTAUX INVESTISSEMENT		**0,00**			**0,00**	
	SECTION DE FONCTIONNEMENT						
60632	Fournitures de petit équipement	39 500,00	**-6 000,00**	33 500,00			
6068	Autres matières et fournitures	24 000,00	**-4 000,00**	20 000,00			
6078	Autres marchandises	24 000,00	**10 000,00**	34 000,00			
6251	Voyages et déplacements	6 700,00	**-4 000,00**	2 700,00			
70632	Red. et droits - à caractère de loisirs				354 000,00	**-4 000,00**	350 000,00
01 - 023	Virement à la section d'investissement						
	TOTAUX FONCTIONNEMENT		**-4 000,00**			**-4 000,00**	
	TOTAUX GENERAUX		**-4 000,00**			**-4 000,00**	

ANNEXE 3

Publication électronique le 10 juillet 2024

ANNEXE DELIBERATION DU CONSEIL DU 02 JUILLET 2024

DECISION MODIFICATIVE N° 2/2024 – UNE ETAPE A LA MINE

IMPUTATION	OBJET	DEPENSES			RECETTES		
		CREDIT INSCRIT	MODIFI CATION	NOUVEAU CREDIT	CREDIT INSCRIT	MODIFI CATION	NOUVEAU CREDIT
	SECTION D'INVESTISSEMENT						
2131	Bâtiments	270 702,50	**2 000,00**	272 702,50			
2188	Autres immobilisations corporelles - autres	18 944,00	**5 000,00**	23 944,00			
1318	Subventions d'équipement - autres				213 420,00	**7 000,00**	220 420,00
01 - 021	Virement de la section de fonctionnement						
	TOTAUX INVESTISSEMENT		**7 000,00**			**7 000,00**	
	SECTION DE FONCTIONNEMENT						
6241	Transport sur achats	0,00	**1 800,00**	1 800,00			
62871	Remboursement de frais - collectivité de rattachement	25 000,00	**-1 800,00**	23 200,00			
01 - 023	Virement à la section d'investissement						
	TOTAUX FONCTIONNEMENT		**0,00**			**0,00**	
	TOTAUX GENERAUX		**7 000,00**			**7 000,00**	

Publication électronique le 10 juillet 2024

PLAN DE FINANCEMENT
CANTINE DES MINEURS

Dépenses		Recettes		
Postes de dépense	Montant HT	Financeur	Montant HT	Pourcentage
Restauration et aménagement de l'intérieur de la Cantine des mineurs	508 785,00 €	FNADT	85 000,00 €	16,70%
		Département de la Moselle	45 028,00 €	8,87%
		Région Grand Est	58 000,00 €	11,40%
		Club des mécènes Fondation du patrimoine	10 000,00 €	1,96%
		Financement participatif Fondation du patrimoine	6 000,00 €	1,17%
		Fonds FEDER	90 000,00 €	17,60%
		Plan Climaxion	15 000,00 €	2,90%
		Fondation Daniel Deutsch	58 000,00 €	11,40%
		Syndicat mixte du musée de la mine (autofinancement)	101 757,00 €	20%
		Mission du patrimoine/Bern*	40 000,00 €	8%
TOTAL DES DEPENSES HT	**508 785,00 €**	**TOTAL DES RECETTES HT**	**508 785,00 €**	100%

*sous réserve de sélection du dossier par la Mission du patrimoine.
Si le dossier n'est pas sélectionné, la part d'autofinancement sera complétée de ce montant.

ANNEXE 4

PLAN DE FINANCEMENT
ESPACE CARBONIFÈRE

Financeur	Pourcentage	Montant HT
Fondation du patrimoine	3,20%	6 944,50 €
Région Grand Est	15%	32 554 €
Fondation Daniel Deutsch	3,20%	6 944,50 €
Drac Grand Est	47,60%	103 304 €
Etat (DETR/DSIL)	17,00%	36 895 €
Syndicat mixte du musée de la mine (autofinancement)	14%	30 384 €
COUT TOTAL DU PROJET HT	**100%**	**217 026,00 €**

ANNEXE 5

Rapport Annuel
2023

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
01/01/2023 - 31/12/2023

Réalisé 2023

DEPENSES	MONTANT	RECETTES	MONTANT
ACHATS (fournitures, achats, liés au projet)	304 658,48	SUBVENTIONS DEMANDEES	366 590,05
Petits équipements - Fluides	*16 440,47*	Etat (préciser les services sollicités)	
Petites fournitures	*13 426,38*		
Achats mises	*274 791,61*		
	77 279,83	*Etat aide emploi C.D.D.I*	*366 590,05*
SERVICES EXTERNES			
Location	*22 132,48*		
Entretien	*5 659,48*		
Assurances	*2 800,00*		
Honoraires - Publicité	*10 542,11*		
Transport - déplacements	*17 190,00*		
Poste et services bancaire	*4 155,78*		
Frais de gestion	*15 000,00*		
	20 612,57		
IMPOTS ET TAXES			
Taxe sur les salaires	*17 148,41*	AUTRES RECETTES	659 668,32
Autres droits	*3 464,16*		
	588 582,57	*Ventes mises*	*659 668,32*
FRAIS DE PERSONNEL			
Salaires bruts et charges tutorat	*195 162,07*		
Salaires bruts et charges C.U.I	*400 620,60*		
Visites médicales	*2 800,00*		
AUTRES CHARGES	5 712,87		
Secam	*1 091,98*		
Amortissements	*4 620,89*		
TOTAL	1 006 846,40	TOTAL	1 026 258,37

Cocheren le 30/05/2024
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	Dotation	Amortiss. Cumulés	Valeur résiduelle
Promocash four convection	06/04/22	975	33,33	3 ans	325	565,41	409,54
Armoire réfrigérée GN 1300L	23/03/22	2987,98	33,33	3 ans	995,99	1770,95	1217,03
Table réfrigérée	23/03/22	3168,59	33,33	3 ans	1056,20	1878,01	1290,58
Meuble bas chauffant	23/03/22	2651,11	33,33	3 ans	883,70	1571,29	1079,82
Aménagement du local en face du restaurant	23/08/22	6800	20	5 ans	1360	1848,11	4951,89
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 différents besoins et attentes. En 2023, hormis le second de cuisine, l'équipe des permanents est restée stable depuis l'ouverture du restaurant.

Ces salariés permanents sont complétés par les salariés en insertion, en CDDI. 18 personnes minimum sont affectées à l'Atelier 1904 pour un effectif ETP de 15,4. En 2023, 42 salariés en insertion différents ont travaillé au restaurant. 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
Janvier	32	1033
Février	40	1763
Mars	45	1832
Avril	43	2183
Mai	44	2011
Juin	42	2071
Juillet	40	1997
Août	40	1981
Septembre	44	1867
Octobre	35	1619
Novembre	41	1616
Décembre	32	1408
TOTAL	**478**	**21381**

478 services ont été effectués en 2023. Nous enregistrons au total 21381 couverts, soit une hausse de plus de 14% par rapport à 2022.
Cela représente un ticket moyen 30,85 euros par personne, plus ou moins stable par rapport à 2022 (30euros)

Notons la satisfaction globale des clients qui franchissent la porte du restaurant pour y manger, preuve en est les 4,4 étoiles sur 5 que nous avons obtenu depuis l'ouverture au sein du restaurant pour 240 avis Google. (4,8/5 sur Facebook pour 49 avis, 4/5 sur Tripadvisor sur 25 avis)

- **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. (Changé en 2024)
Suite aux réflexions menées avec les équipes du musée, différents travaux et investissements ont eu lieu (rajout prises électriques, 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**

Parquet changé début 2024.

Suite à nos différents échanges, la climatisation installée au sein de la cuisine a réellement permis à nos salariés de travailler dans de meilleures conditions cette année.

Cela étant, au niveau de la salle, un souci de température est repéré ; soit l'été, où la chaleur est difficilement soutenable pour les clients et nos salariés, soit l'hiver où il fait trop froid.

Nous avons mené ensemble une réflexion concernant les modalités de réservation communes (équipes du Musée, et équipes ASBH), ce qui va donner lieu en 2024 à un outil commun de réservation. Nous souhaitons que ce nouvel outil permette de limiter les erreurs entre nos équipes.

Si la convention devait être renouvelée, il nous faudra absolument revoir les propositions de menus de groupe ainsi que les tarifs.

Nous avons énormément de retours négatifs concernant le nouvel agencement de la salle, et notamment le fait d'avoir enlevé les banquettes, qui permettaient aux clients une certaine intimité. Certains clients nous ont fait part du fait qu'ils ne reviendraient plus si l'agencement devait rester identique.

Au sein de la cuisine, un problème de lumière au niveau de la plonge batterie a été repéré et signalé à vos équipes.

La lampe qui a été cassée par les équipes de menuisiers lors du changement de parquet n'a pas encore été changée.

2024 : la terrasse a été installée, qu'en est-il des rideaux de côtés ?

Concernant la poussière sur les tuyaux très en hauteur au sein de la salle, quid de l'entretien (poussière) ?

- **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 quand cela été possible, 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 (couscous, moules frites...), généralement les vendredis soir. Ces repas à thème ont lieu en général un vendredi soir dans le mois depuis 2023, et sont très largement plébiscités.

Laboratoire d'Analyses Alimentaires
125, rue du Champ-Moyen • Dynapôle • 54710 FLEVILLE-DEVANT-NANCY
☎ 03.83.26.31.31 web : www.alibio.fr

Alibio

N° de client :	T 12 2122
N° d'examen :	23 03 492

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le Jeudi 30 Mars 2023

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : SAUCE GRIBICHE
Date de fabrication : 22/03/2023
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : TOUR REFRIGERE

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

Temp. à coeur : 4 ° C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 23/03/2023
Date de l'analyse : 24/03/2023

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

Heure de prélèvement : 10:45

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV08-	1 000 000	10 000
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 :

Laboratoire d'Analyses Alimentaires
125, rue du Champ-Moyen • Dynapôle • 54710 FLEVILLE-DEVANT-NANCY
☎ 03.83.26.31.31 web : www.alibio.fr

Alibio

N° de client :	T 12 2122
N° d'examen :	23 03 493

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le Jeudi 30 Mars 2023

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : CASSOLLETTE DU PECHEUR
Date de fabrication : 19/03/2023
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : REFRIGERATEUR

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

Temp. à coeur : 2,8 ° C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 23/03/2023
Date de l'analyse : 24/03/2023

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

Heure de prélèvement : 10:45

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV08-	1 000 000	> 10 000 000
FLORE LACTIQUE MESOPHILE /G	NF EN ISO 15214		7 300 000
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 : ATELIER 1904
Qualité microbiologique conforme pour les paramètres analysés compte tenu de la flore lactique

Le responsable :

Laboratoire d'Analyses Alimentaires
125 rue du Champ-Moyen • Dynapôle • 54710 FLEVILLE-DEVANT-NANCY
03 83 26 31 31 web www.alibio.fr

Alibio

N° de client :	T 12 2122
N° d'examen :	23 06 684

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le mardi 04 juillet 2023

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : CREME BRULEE
Date de fabrication : 27/06/2023
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : REFRIGERATEUR

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

Temp. à coeur : 3.7 ° C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 28/06/2023
Date de l'analyse : 29/06/2023

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

Heure de prélèvement : 11:00

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFV 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
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV0	1 000 000	< 2 000

INTERPRETATION :

■ SATISFAISANTE ☐ ACCEPTABLE ☐ NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

Le responsable :

Laboratoire d'Analyses Alimentaires
125, rue du Champ-Moyen - Dynapole - 54710 FLEVILLE-DEVANT-NANCY
☎ 03 83 26 31 31 web : www.alibio.fr

Alibio

N° de client :	T 12 2122
N° d'examen :	23 06 685

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le mardi 04 juillet 2023

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : SAUCE AU POIVRE
Date de fabrication : 25/06/2023
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : BAIN MARIE

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

Temp. à coeur : 9 ° C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 28/06/2023
Date de l'analyse : 29/06/2023

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

Heure de prélèvement : 11:00

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
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	/
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV0	1 000 000	< 2 000

INTERPRETATION :

■ SATISFAISANTE ☐ ACCEPTABLE ☐ NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904
EN COURS DE REMISE EN TEMPERATURE

Le responsable :

LaborAtoire d'Analyses Alimentaires
135, rue du Champ-Moyen · Dynapole · 54710 FLEVILLE-DEVANT-NANCY
☎ 03.83 26 31 31 web : www.alibio.fr

Alibio

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

N° de client :	T 12 2122
N° d'examen :	23 12 415

Fléville, le mardi 19 décembre 2023

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : MOELLEUX AU CHOCOLAT
Date de fabrication : 12/12/2023
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 : 13/12/2023
Date de l'analyse : 14/12/2023

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

Heure de prélèvement : 11:15

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFV 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
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV0	1 000 000	32 000

INTERPRETATION :

■ SATISFAISANTE ☐ ACCEPTABLE ☐ NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

Le responsable :

LaborAtoire
d'Analyses
Alimentaires
125, rue du Champ-Moyen · Dynapole · 54710 FLEVILLE-DEVANT-NANCY
☎ 03 83 26 31 31 web : www.alibio.fr

Alibio

N° de client :	T 12 2122
N° d'examen :	23 12 416

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le mardi 19 décembre 2023

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : POLENTA
Date de fabrication : 12/12/2023
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : REFRIGERATEUR

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

Temp. à coeur : 4.5 ° C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 13/12/2023
Date de l'analyse : 14/12/2023

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

Heure de prélèvement : 11:15

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
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	/
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV0	1 000 000	< 2 000

INTERPRETATION :

■ SATISFAISANTE ☐ ACCEPTABLE ☐ NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

Le responsable :

Laboratoire d'Analyses Alimentaires
125 rue du Champ-Moyen • Dynapôle • 54710 FLEVILLE-DEVANT-NANCY
☎ 03 83 26 31 31 web www.alibio.fr

Alibio

N° de client :	T 12 2122
N° d'examen :	23 09 356

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

Fléville, le mercredi 20 septembre 2023

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : SUPREME DE VOLAILLE
Date de fabrication : 12/09/2023
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : REFRIGERATEUR

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

Temp. à coeur : 4.6 ° C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 13/09/2023
Date de l'analyse : 14/09/2023

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

Heure de prélèvement : 10:50

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
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	/
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV0	1 000 000	< 2 000

INTERPRETATION :

■ SATISFAISANTE ☐ ACCEPTABLE ☐ NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

Le responsable :

LaborAtoire
d'Analyses
Alimentaires
135, rue du Champ-Moyen - Dynapole - 54710 FLEVILLE-DEVANT-NANCY
☎ 03 83 26 3 31 web : www.alibio.fr

Alibio

Association ASBH

BP 30123

57804 FREYMING MERLEBACH CEDEX

N° de client : T 12 2122
N° d'examen : 23 09 357

Fléville, le mercredi 20 septembre 2023

RESULTAT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Produit : TARTELETTE CITRON
Date de fabrication : 10/09/2023
Date de Conditionnement :
Lieu de prélèvement : REFRIGERATEUR

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

Temp. à coeur : 5 ° C
Prélèvement réalisé par : A.B.
Date de prélèvement : 13/09/2023
Date de l'analyse : 14/09/2023

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

Heure de prélèvement : 10:50

Germes	Méthodes	Normes	Résultats
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + A 37°C / G	NFV 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
MICROORGANISMES AEROBIES 30°C-48H / G	ISO4833-1/XPV0	1 000 000	< 2 000

INTERPRETATION :

■ SATISFAISANTE ☐ ACCEPTABLE ☐ NON SATISFAISANTE

Commentaires : ATELIER 1904

Le responsable :