

EXTRAIT DU PROCES-VERBAL DES DELIBERATIONS DU COMITE SYNDICAL

Réunion du mercredi 21 janvier 2026

Présents :

Mme. Christine TEQUI, M. Jean-Paul FERRE, M. Raymond BERDOU, Mme. Muriel FREYCHE, M. Alain NAUDY, M. Bolhème BOUFAID, M. Francis MAGDALOU, M. Marc COLLEONI, M. Marc SANCHEZ, M. Claude DES, M. Gérard CAMBUS, M. Patrick TIMBART, Mme. Sylvie MARTIN, Mme. Marie-Agnès ROSSIGNOL, M. Marc LOISON

Absents :

M. Jérôme BLASQUEZ, M. Jérôme MIQUEL, M. Frédéric LAFFONT, M. Jean-Louis ROSSI, M. Michel SABATIER, M. Alain SERVAT, M. Patrick LAFONT, M. Michel PICHAN, M. Alain PIBOULEAU

Pouvoirs :

Mme. Géraldine GAU à M. René ROQUES

Délibération N°2026_SMACS_002

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2024/2025 DU DÉLÉGATAIRE ATTRIBUTAIRE DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC RELATIVE A L'EXPLOITATION DU RESTAURANT DE LA STATION DU CHIOULA

Vu l'article L1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales qui précise les modalités du compte-rendu des rapports des délégués de service public soumis à l'ordre du jour de l'assemblée délibérante afin que cette dernière en prenne acte,

Vu l'avis émis par le Conseil d'Exploitation de la Régie du Syndicat Mixte des Montagnes de l'Ariège réuni en séance du 16-12-2025,

Considérant que par convention de Délégation de Service Public signée le 1er décembre 2023, pour une durée de trois années et dix mois à compter du 1er décembre 2023, le Syndicat Mixte des Stations de Sports et de Montagne de la Haute-Ariège a confié l'exploitation du restaurant « la Marmotte Toquée » sur la station du Chioula, à la société SARL VIALA DESVERNAY représentée par Madame DESVERNAY.

Considérant qu'il est donné lecture du rapport produit par le délégué au titre de la saison 2024-2025, lequel comprend :

- les comptes relatifs aux opérations concernant l'exécution de la DSP,
- un rapport d'activités permettant à l'autorité délégante CCHA, d'apprécier les conditions d'exécution du service,
- une partie financière reprenant les comptes relatifs à la société délégataire et au service délégué,

Vu le rapport de Madame la Présidente, le Comité Syndical décide :

Article 1 : De prendre acte du rapport annuel 2024-2025 produit par produit par la société VIALA DESVERNAY au titre de la convention de DSP pour l'exploitation du restaurant de la station de ski du Chioula.

Article 2 : De mandater Madame la Présidente pour engager toute démarche et signer tout document administratif et comptable nécessaire à la concrétisation de cette décision.

Adoptée à l'unanimité.

La présente délibération peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de Toulouse dans un délai de 2 mois suivant sa publication.

Pour extrait conforme

COMMUNAUTÉ de COMMUNES de la HAUTE ARIÈGE

Délégation de Service Public pour l'exploitation du

RESTAURANT / BAR / SNACK

LA MARMOTTE TOQUÉE

Domaine nordique du Chioula

SARL DESVERNAY

représentée par: Mme Desvernay

RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITÉ

2024 - 2025



DONNÉES COMPTABLES

A - Bilan comptable

Le bilan comptable n'étant pas fini, certains chiffres sont manquants dans ce rapport.

Détail des dépenses

La hausse des prix d'achat de marchandises due à l'inflation ainsi que le coût du personnel a engendré une nette augmentation des dépenses par rapport au chiffre d'affaires.

Détail des recettes de l'exploitation

Le **Chiffre d'Affaires net** est de **151 349** euros pour **2025**, en diminution par rapport à 2024 (165 058 euros). Le manque de neige à cette altitude, la fermeture précoce de l'espace nordique du Chioula (le 8 Janvier 2025) et la diminution du pouvoir d'achat en général ont entraîné une baisse de la clientèle.

Saison d'hiver : ouverture du 14 Décembre au 14 Mars

Le chiffre d'affaires net est de 62 318 euros (2/3 de celui de 2024).

La station du domaine du Chioula a ouvert pour les vacances de Noël. Il en a suivi une belle fréquentation du restaurant comme du bar/snack.

Dès la fermeture du domaine, le 8 janvier, la fréquentation du site est devenue rare, celle du restaurant/bar/snack également, d'où la fermeture précoce du restaurant le 14 Mars.

Saison d'été : ouverture le 08 Mai du bar avec crêpes / glaces

ouverture du restaurant du 23 Mai au 18 Septembre

Le chiffre d'affaires net est de 89 031 euros. Une clientèle plutôt régulière, un peu moins nombreuse que les été précédents pour le restaurant. Fait inhabituel par contre, très peu de boissons/snacks pendant les vacances scolaires (peu de familles avec enfants).

B - Inventaire des biens

L'inventaire des biens laissés a été fait avec M. Bauer. Il correspond à peu près à celui fait à l'entrée dans le bâtiment. En effet, certains des consommables ont changé: la vaisselle cassée ou ébréchée a été remplacée le plus souvent par une vaisselle différente.

Biens de reprise ou de retour

La Sarl Desvernay laisse, en plus de l'inventaire, différents biens achetés par la Sarl.

1 - Achetés à la SAS Rousseau- Guignard, en Décembre 2023

-	1 congélateur à glace	prix d'achat en euro:	99
-	1 disque de robot coupe		108,24
-	1 lave linge (en état tout juste correct)		65,67
-	1 meuble en bois (face au bar)		49,50
-	2 paniers pour la friteuse		63,36
-	1 porte assiette (entrée de la cuisine)		104,94
-	1 routeur Wifi (pour la caisse)		30,03

ainsi que divers objets (cendriers en inox, présentoir à carte postale...) et de la vaisselle, pour une valeur à l'achat de 96,25 euros

2 - Achetés par la suite

01 Décembre 2024

-	1 clayette pour le frigo 3 porte de la cuisine (chaud)	18.44 euros
-	2 glissières	31.53

ANALYSE DE LA QUALITÉ DU SERVICE

A - Données détaillées de la fréquentation mensuelle

	A/P 14 DECEMBRE	JANVIER	FEVRIER	JUSQU'AU 14 MARS	TOTAL SAISON HIVER	A/P 24 MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	JUSQU'AU 18 SEPT	TOTAL SAISON ETE
CHIFFRE D'AFFAIRE EN EURO	19544	16236	19709	6829	62318	3958	11966	23021	40948	9138	89031
NOMBRE DE CLIENT PAR MOIS	792	632	826	240	2490	134	443	897	1529	308	3311
NOMBRE MOYEN DE CLIENT/J OUVERTURE	44	24	29,5	20	32,8	27	22	29,9	49	22	36
TICKET MOYEN / JOUR	24,67	25,68	23,86	28,45		29,53	27,01	25,6	26,78	29,66	

B - Bilan des animations et événements ponctuels mis en œuvre

- Lors de la fête du Chioula, le groupe de musique a pu se mettre à l'abri de la pluie sous la terrasse du restaurant, afin de jouer en extérieur comme prévu.
- Lien avec les acteurs du tourisme local : La station de ski nordique du Chioula (hiver), le bureau des Guides, l'office de tourisme d'Ax les Thermes, Chioula outbike (été), auxquels se sont ajoutés l'office de tourisme du pays de Sault et les propriétaires de gîte ou d'hôtel des environs ...
- Un point d'informations touristiques à l'entrée du restaurant permet à la clientèle de voir les flyers des activités à faire au col du Chioula, certaines bonnes adresses des alentours ainsi que les plans des pistes de la station quand cette dernière est fermée. Ces plans, pris en photo par les touristes, leur permettent des balades toute l'année, notamment pour aller au refuge (les téléphones ne captent pas toujours).

-
- Le petit espace « vente de produits locaux » mis en place pour les producteurs et artisans locaux, est apprécié par la clientèle. Les ventes, bien que représentant une part minime du chiffre d'affaires, y sont régulières. Certains artisans ont été contactés par la suite pour d'autres ventes .

C - Bilan et traitement des réclamations/observations formulées par les usagers.

La présence du restaurant est un point d'entrée pour les demandes touristiques et d'itinéraires de promenades, en particulier l'hiver quand la station est fermée.

D - Moyens mis au service de l'information des usagers

Le restaurant est présenté sur les sites internet de l'office du tourisme des Pyrénées Ariégeoises et des espaces nordiques de Beille et du Chioula.

Il est également présent sur les réseaux sociaux. Un compte facebook et un autre instagram permettent des communications simples et rapides, accompagnées de photos, que ce soit sur le menu du jour, les jours d'ouverture du restaurant et de la station, la météo ou même l'accès au col.

Sur facebook, 404 followers (290 l'an passé) et 7000 vues cet été.

Sur instagram, 453 followers (320 l'an passé) et 9000 vues cet été.

Les recherches sur google permettent également une hausse de la clientèle. De très bons avis sont le plus souvent laissés par les utilisateurs.

DONNÉES TECHNIQUES

A - Personnel de l'établissement

Un chef / une cheffe de cuisine pour la saison

2 salariés à plein temps : un serveur et un commis de cuisine pour la saison

2 salariés à plein temps: serveur et employé polyvalent, en renfort pendant quelques semaines (vacances de Noël, mois d'Août)

1 salarié à mi temps, employé polyvalent, au mois d'Août

La gérante, présente tous les jours d'ouverture de l'établissement

B - Tarifs pratiqués

Restauration

Planche de charcuterie ou planche mixte à partager : 26 euros

- Tapas de 5 à 12 euros
- Plats de 14 à 28 euros
- Frites : 6 euros
- Desserts maison de 7 à 10 euros
- Glaces artisanales de 3 à 11 euros (coupes avec alcool)
- Crêpes de 4 à 5,50 euros
- Menus enfants : 12 euros

Boissons chaudes de 2 à 5 euros

Boissons froides de 2,20 à 5 euros

Boissons alcoolisées

Bière et cidre de 3 à 6 euros

Apéritifs et digestifs de 4 à 10 euros (cocktails)

Vin au verre de 4 à 6 euros.

Pichet de vin de 6 à 19 euros (selon contenance)

Bouteille de vin de 23 à 32 euros. Demi bouteille à 18 euros

Produits locaux : Entre 0,50 euros(cartes postales) et 25 euros

C - Descriptif des travaux d'entretien, maintenance ou réparation effectués ou à prévoir

Diverses pannes sont à notifiées, les plus ennuyeuses étant:

- Nombreuses pannes électriques, notamment pendant les vacances de Noël, dues à une ligne surchargée (comprenant le bar, la crêpière ainsi que la partie "chaud" en cuisine)
- Panne de friteuse le jour de l'ouverture, entraînant un arrêt électrique de tous les équipements du bar et de la cuisine, donc une fermeture de l'établissement pour la journée. Friteuse réparée 1 mois plus tard
- Panne du four en plein mois d'Août, entraînant une restriction du nombre de plats proposé ainsi que de la clientèle accueillie. Au plus fort de la saison. Réparé 2 semaines plus tard
- La chambre froide, dont le moteur a pris feu l'hiver 2023-2024 n'a pas eu d'entretien, et le cache du moteur n'a pas été changé. L'assurance de la Sarl a notifié son intention de suspendre le contrat du restaurant pour l'hiver 2025-2026.

D - Diverses difficultés concernant le restaurant et son emplacement

- Les producteurs, comme les entreprises (de réparation ou de fournitures) se déplacent rarement jusqu'au col du Chioula. Conséquences: trajets nombreux de la gérante, longue attente et prix élevés pour les livraisons de marchandise comme pour les réparations de matériel
- Les pannes sont fréquentes sur des appareils non récents pourtant indispensables au bon fonctionnement de l'établissement
- Le manque de logement sur place, pour la gérance constitue un inconvénient majeur compte tenu des horaires de travail, de l'isolement du lieu et de la météo hivernale.

E - Annexes

Copie de l'attestation d'Assurance