

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_003

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

Vu l'article L1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales 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 12 décembre 2024, pour une durée de cinq années à compter du 16 décembre 2024, le Syndicat Mixte des Stations de Sports et de Montagne de la Haute-Ariège a confié l'exploitation du restaurant de la station de ski de Mijanes à la société SAS LA PAU'POTE représentée par Madame MARINOSA,

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 SAS LA PAU'POTE au titre de la convention de DSP pour l'exploitation du restaurant de la station de ski de Mijanes-Donezan.

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

COMMUNAUTE DE COMMUNES DE LA HAUTE ARIEGE

Délégation du service public

Objet de la DSP :

EXPLOITATION DU SNACK DE LA STATION DE SKI DE MIJANES

Société/Entreprise : SAS LA PAU' POTE

Représentée par Mme MARINOSA Pauline

Rapport annuel d'activité de l'année 2024 / 2025

PARTIE 1 : DONNEES COMPTABLES

- Tableau de rentabilité de snack la PAU'POTE 09460 MIJANES

	01/04/2024-31/03/2025	
CA HT	157917	
Achats	59320	
	Marge 98597	62.44%
Consommables énergétiques	4800	
Achats Petit Matériel, hygiène	2446	
Fournitures administratives	178	
Entretien Réparation/local	785	
Publicité relations publiques	250	
Location REDEVANCE C.C.H.A	10475	
Frais bancaires	1230	
Assurances	1824	
Frais Comptables	2971	
Commissions cb	1070	
Maintenance	70	
Rémunérations brutes	36843	
Cotisations sociales	7429	
Intérêts emprunts	444	
Dot amortissements Incorporels et corporels	2307	
Divers produits divers	-50	
	Bénéfice 25525	16.16%

- Compte rendu financier :

L'établissement dépend exclusivement de l'ouverture de la station de ski DE MIJANES, de ce fait l'ouverture de celui-ci a été pour la saison hivernale 2024/2025 du 21 décembre 2024 au 16 mars 2025.

Grace à un enneigement plus régulier que la saison hivernale précédente, l'ouverture a pu être effectuée sur l'intégralité de cette période et sans intermittence.

Les chiffres d'affaires est en conséquence sans comparaison à l'exercice précédent... Celui-ci est à titre indicatif proche de l'étude prévisionnelle établie et pour une activité normale.

Il est à noter que la rentabilité finale de cette saison est similaire au prévisionnel établi avant le début de la saison.

L'ensemble des postes de charges budgétés (Autres achats, charges externes, salaires et cotisations sociales) ont été respectés dans leur globalité.

Par ailleurs aucun élément particulier n'est à préciser à la présente.

PARTIE 2 : ANALYSE DE LA QUALITE DU SERVICE

A) Données détaillées de fréquentation mensuelle ramené à la capacité d'accueil

RESTAURATION 2024/25	Décembre	Janvier	Février	Mars
	24	25	25	25
Chiffre d'Affaires (TTC)	31 237	26 413	56 006	11 307
Nombre de repas par mois	1669	1357	3062	541
Nombre moyen de repas par jour	152 (sur 11 jours)	59 (sur 23 jours)	118 (sur 26 jours)	45 (sur 12 jours)
Panier moyen par personne (TTC)	18.71	19.46	18.29	20.90
Ticket moyen journalier (TTC)	43.09	41.99	42.85	44.17

BAR 2024/25	Décembre	Janvier	Février	Mars
	24	25	25	25
Chiffre d'Affaires (TTC)	13 011	10 399	25 108	3 224
Nombre de boissons/encas par mois	4511	3636	8417	1051
Nombre de tickets par jour par mois	1535 (sur 11 jours)	1249 (sur 23 jours)	2770 (sur 26 jours)	336 (sur 12 jours)
Ticket moyen journalier (TTC)	8.48	8.33	9.06	9.60

B) Objectifs et moyens envisagés pour améliorer la qualité du service pour l'exercice suivant

Décembre 2024 a bénéficié d'un bon enneigement, ce qui nous a permis de faire de bonnes vacances de fêtes de fin d'année. En revanche la météo moins favorable durant les vacances scolaires de notre zone a eu un impact direct sur la fréquentation de notre établissement. Pour pallier ce ralentissement nous avons mis en place plusieurs animations, soirées à thèmes, évènements ce qui nous a permis de maintenir une dynamique positive.

En cours de saison nous avons investi dans un braséro. Celui-ci a été un véritable atout, entre autres, pour mettre en avant les produits locaux, ce qui a été très apprécié auprès des vacanciers et des locaux.

Les retours ont été très positifs, autant sur l'ambiance que sur l'originalité de l'offre ce qui confirme que notre concept répond à une vraie attente. Cela nous positionne donc comme un « vrai » restaurant et non un snack de station de ski.

Nous poursuivrons donc dans cette voie pour la prochaine saison en renforçant nos animations, notre objectif étant d'offrir une expérience encore plus chaleureuse, attractive et adaptée aux attentes des visiteurs quelles que soient les conditions météorologiques.

Dans cette dynamique, nous souhaitons également renforcer notre communication sur les réseaux sociaux. Une diffusion plus régulière, anticipée et variée permettra d'accroître notre visibilité et d'informer efficacement la clientèle.

PARTIE 3 : DONNEES TECHNIQUES

A) Personnel :

A temps plein sur toute la saison : 3 personnes, un contrat jeune (-18ans) et la gérante

Saisonnier : 5 personnes pour les vacances

B) Tarifs pratiqués, leur mode de détermination et leur évolution

Nous gardons les prix envoyés au moment du projet de la DSP en 2024.

Les tarifs pratiqués sont corrects pour une station de ski et nous continuerons dans cette lignée pour fidéliser notre clientèle.

Nous modifierons les prix si besoin en cas d'augmentation majeure de la part d'un de nos fournisseurs.

C) Copie des attestations d'assurance

Notre assurance AXA Bac à Limoux reste inchangée.