

AVIGNON
Ville d'exception

2024

RAPPORT D'ACTIVITES



REGIE DES
HALLES
MUNICIPALES

SOMMAIRE

I)	PRESENTATION DE LA REGIE	2
A)	NATURE DU TYPE DE REGIE PUBLIQUE	2
B)	ORGANISATION DE LA REGIE ET DE L'EQUIPE OPERATIONNELLE.....	2
1)	<i>Fonctionnement du Conseil d'exploitation et de l'équipe opérationnelle.....</i>	2
2)	<i>Suivi budgétaire et comptable</i>	3
3)	<i>Régime de TVA applicable</i>	3
II)	EXPLOITATION DES HALLES MUNICIPALES.....	4
A)	PRINCIPALES DONNEES DU SERVICE	4
1)	<i>Descriptif des locaux (emplacements commerciaux, locaux annexes, équipements techniques)</i>	4
2)	<i>Rappel des missions principales de la Régie, gestionnaire des Halles</i>	6
3)	<i>Evolution du nombre de commerçants.....</i>	7
4)	<i>Données économiques</i>	7
5)	<i>Données techniques sur les travaux d'investissement et de gros entretien</i>	Erreur ! Signet non défini.
B)	FAITS MARQUANTS	10
C)	COMITE CONSULTATIF DES HALLES	10
D)	BILAN DES ANIMATIONS 2022.....	11
1)	<i>Animations permanentes organisées par la Régie des Halles</i>	Erreur ! Signet non défini.
2)	<i>Animations organisées par l'association des commerçants des halles.</i>	Erreur ! Signet non défini.
3)	<i>Festival d'Avignon : ouvertures exceptionnelles</i>	12
4)	<i>Noël.....</i>	12

I) PRESENTATION DE LA REGIE

A) NATURE DU TYPE DE REGIE PUBLIQUE

Le service public industriel et commercial des Halles est géré sous la forme d'une régie dotée de la seule autonomie financière, sous l'autorité du maire et du Conseil Municipal, par un Conseil d'Exploitation et d'un Directeur en application de l'article L. 2221-1 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT). Les membres du Conseil d'Exploitation et le Directeur ont été nommés dans les mêmes conditions, sur proposition du Maire, par le Conseil Municipal.

B) ORGANISATION DE LA REGIE ET DE L'EQUIPE OPERATIONNELLE

1) Fonctionnement du conseil d'exploitation et de l'équipe opérationnelle

L'organisation et la gestion des Halles municipales sont définies dans les statuts de la régie des Halles approuvés par délibération du conseil municipal. Le fonctionnement des Halles est défini par un règlement intérieur approuvé par arrêté municipal.

La régie est administrée par un conseil d'exploitation composé de trois membres appartenant au conseil municipal :

- M Claude TUMMINO, Président,
- M Jean-Marc BLUY, Vice-Président
- Mme Anne-Sophie RIGAULT, membre depuis sa désignation par délibération du conseil municipal lors de sa séance du 26 février 2022 en remplacement de M Philippe BORDAT, démissionnaire.

En 2024, le conseil d'exploitation s'est réuni aux dates suivantes :

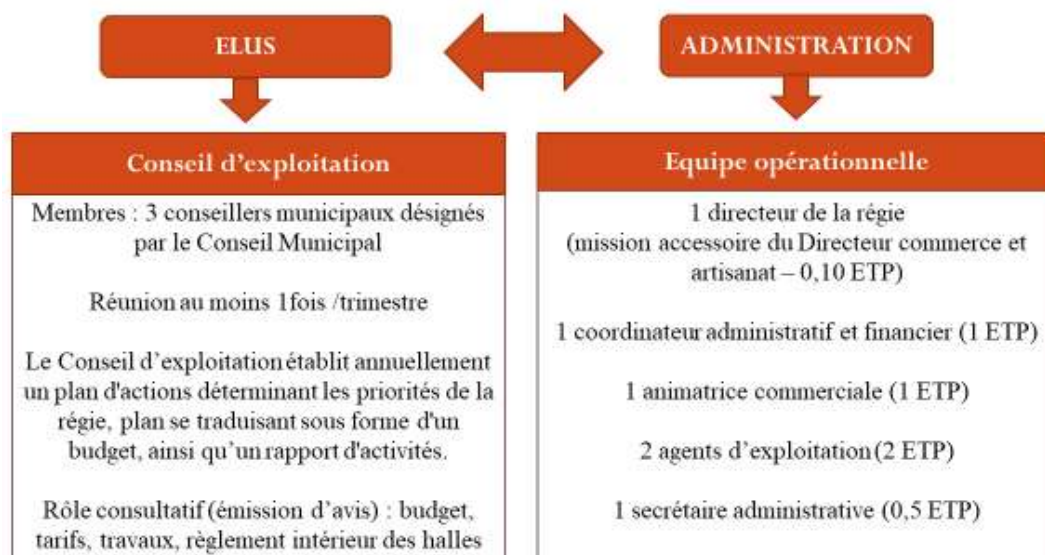
- Le 24 septembre
- Le 3 décembre
- Le 22 mars
- Le 11 juin

Conformément à l'article R. 2221-4 du CGCT, les statuts précisent les modalités de fonctionnement du conseil d'exploitation ainsi que la durée du mandat des membres et leur mode de renouvellement.

Le conseil d'exploitation est obligatoirement consulté par le Maire sur toutes les questions d'ordre général intéressant le fonctionnement de la régie et peut procéder à toutes mesures d'investigation et de contrôle. Le conseil d'exploitation peut aussi présenter au Maire toutes propositions utiles au fonctionnement de la régie.

Outre le conseil d'exploitation il est rappelé que la régie des Halles est composée d'une équipe opérationnelle en charge de la gestion quotidienne de l'équipement.

• Fonctionnement du service public des Halles



La Régie des Halles est structurée de la manière suivante :

- Un coordinateur administratif et financier (Grade B) - 1 ETP
- Une animatrice commerciale (Grade B) – 0.5 ETP
- Deux agents d'exploitation (Grade C) - 2 ETP
- Une secrétaire administrative (Grade C) - 0,5 ETP

La régie des Halles est dirigée par le Directeur Commerce Artisanat (mission accessoire – 0.10 ETP) jusqu'au 1er septembre 2024.

2) Suivi budgétaire et comptable

La régie des Halles est dotée d'un budget spécial annexé au budget principal conformément aux articles L. 1412-1 et L. 2221-11 du CGCT.

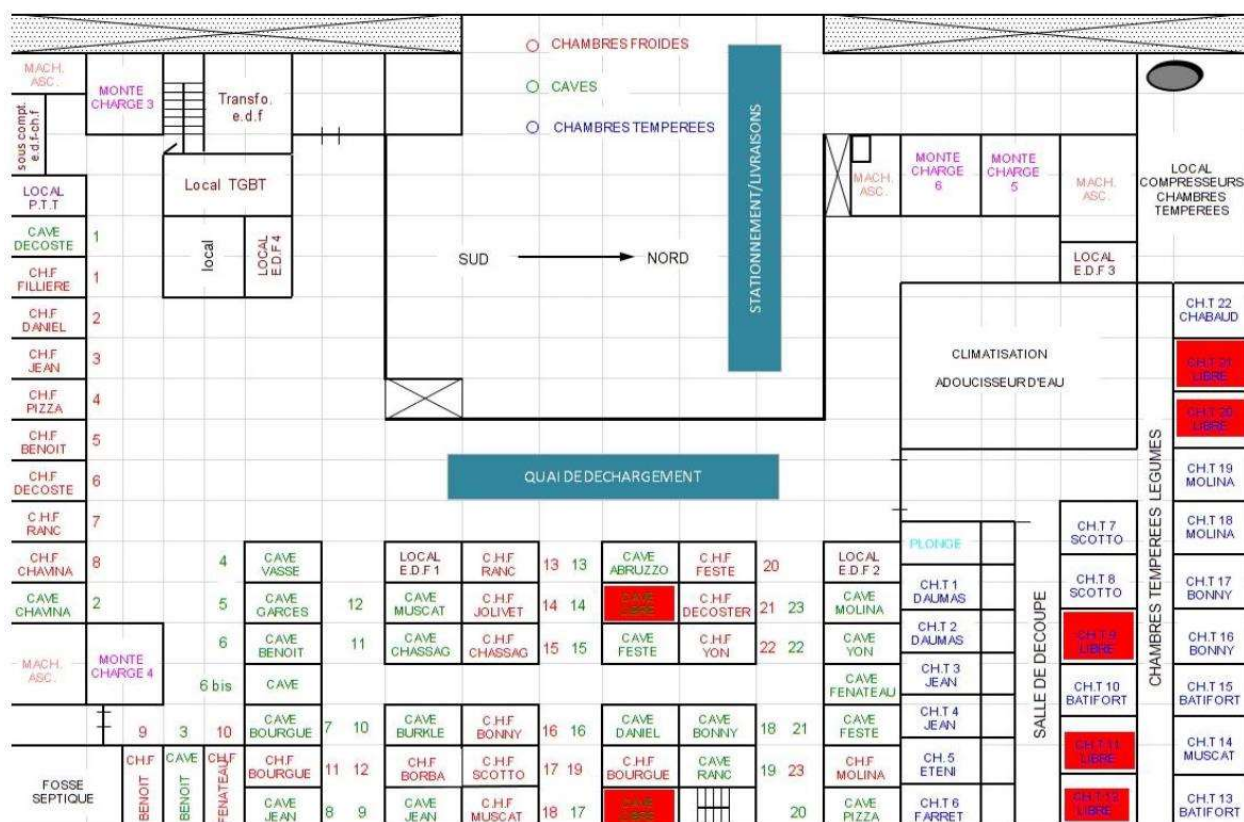
Ce budget annexe relate l'ensemble des dépenses et des recettes de fonctionnement et d'investissement. En vertu de l'article L. 2224-1 du CGCT, il doit être équilibré en recettes et en dépenses.

Les dispositions de l'instruction codificatrice M4 s'appliquent à la régie.

3) Régime de TVA applicable

En tant que service public industriel commercial, les redevances perçues des usagers-occupants des Halles sont assujetties à la T.V.A.

- Compresseur
- Local climatisation
- 1 Local transformateur E.D.F.
- 1 Local BT
- 1 Local TGBT
- 1 Groupe électrogène
- 3 monte-charges
- 23 caves
- 23 chambres froides
- 6 chambres à découpe pour bouchers
- 16 chambres tempérées



Classification ERP au titre de la réglementation sécurité-incendie :

Les Halles Centrales est un établissement de type M avec activité N de la 1ère catégorie. Il est soumis à l'arrêté préfectoral du 20 novembre 1968 modifié par l'arrêté préfectoral du 28 février 1975 et inscrit au logiciel ERP sous le n°18.

Dégagement sécurité

- Les halles sont desservies par 8 accès directs et indépendants,
- L'accès au sous-sol s'effectuant par 3 monte-charges et 3 escaliers cloisonnés et protégés.
- 2 rampes d'accès (1 entrée – 1 sortie).
- Le système SSI est installé dans le bureau d'accueil des halles NIV 0.

Moyens de secours

- 1 circuit de Robinets d'incendie Armés (RIA) : 4 RIA au niveau de la galerie marchande et 3 RIA au sous-sol tous les diamètres 40 mm comprenant une bêche tampon de 2m3 d'eau, ainsi que 2 surpresseurs (situés au sous-sol des halles).
- 1 bac à sable + seau de projection dans le local groupe électrogène.
- 2 extincteurs de 50kg sur roue par niveau.
- 1 ligne directe pompier.
- 4 extincteurs ABC (6kg) + 4 extincteurs CO2 (5 kg et 2 kg) dans la galerie marchande.
- Au sous-sol : 1 extincteur à poudre de 50kg sur roue + 8 extincteurs CO2 (30kg – 5kg – 2kg).

Autres installations

- Le renouvellement d'air hygiénique de la galerie marchande est assuré par 2 groupes de ventilation avec gaines dans les allées.
- La climatisation est gérée par une PAC air eau, un aéroréfrigérant situé sur le toit du parking (diamètre 90mm) et 8 CTA en plafond des commerces.
- Au sous-sol se situe l'organisation technique des halles.

2) Rappel des missions principales de la Régie, gestionnaire des Halles

La régie assure la gestion et l'exploitation des Halles municipales et notamment :

- La gestion des conventions d'occupation du domaine public pour les emplacements commerciaux et les locaux annexes (perception des redevances, révision des tarifs selon l'indice ILC, contrôle des polices d'assurances et des documents professionnels),
- La gestion/entretien des toilettes publiques,
- Le règlement des dépenses communes (eau, électricité, entretien, nettoyage, enlèvement et traitement des déchets),
- La refacturation des fluides aux utilisateurs (notamment selon sous-compteurs individuels).

L'entretien du mur végétal est en revanche assuré par Avignon Tourisme, titulaire de la DSP pour l'exploitation des parcs de stationnement de la Gare Centre, du Palais des Papes et des Halles.

De plus, dans le cadre du contrat de DSP pour l'exploitation des parcs de stationnement du Palais des Papes, de la Gare centre et des Halles, Avignon Tourisme fait bénéficier la clientèle fréquentant les halles gourmandes de 20 000 chèques parking (1h offerte par chèque parking) par an. Les chèques parking sont remis aux commerçants des halles par Avignon Tourisme. Les commerçants se chargent ensuite de les remettre à leur clientèle. Les commerçants des halles bénéficient par ailleurs individuellement de la gratuité d'un abonnement travail au parking des halles (5h /15h).

Aussi, le bâtiment des Halles (marché couvert et parc de stationnement de véhicules) ne constituant qu'un seul et unique Etablissement Recevant du Public (ERP) de catégorie 1 et de type M et PS au regard de la sous-commission départementale de sécurité, la gestion de la sécurité incendie et des moyens de secours est assurée par Avignon Tourisme qui est l'unique interlocuteur du SDIS.

Le parking des Halles, géré par Avignon Tourisme, est accessible 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Les Halles commerciales sont accessibles aux commerçants du lundi au dimanche de 2h30 à 20h00, et ouvertes au public du mardi au dimanche de 6h00 à 14h00.

Les parties ont défini les modalités de prestations de services à mettre en place pour la gestion commune de l'ERP (convention de prestations de services pour la gestion du bâtiment des halles).

La convention a également précisé les modalités de refacturation et de facturation des abonnements et consommations de fluides. Des sous-compteurs ont notamment été installés en 2021 pour mesurer les consommations d'électricité des équipements et calculer la quote-part de chaque partie.

3) Evolution du nombre de commerçants

Au 31 décembre 2024, les Halles centrales comptent 40 commerçants en activité.

- Le taux de rotation des stands des Halles en 2024 est en légère baisse en comparaison de l'année précédente avec l'arrivée de deux nouveaux commerçants (cinq en 2023) à la suite de deux appels à candidature pour deux stands vacants.
- Deux cessations d'activité ont été enregistrées en 2024 avec la fermeture du « traiteur exotique EYENGA » et de la « Ronde des pommes de terre ».

Deux nouveaux commerçants se sont installés à la suite de rachat de parts sociales ou de fonds de commerce ou location directe (appels à candidatures)

- CORSICA PIANA : Traiteur et épicerie de produits corses
- ROUGE PIVOINE : Fleuriste

4) Données économiques

a) *Compte administratif du budget locations commerciales du 1^{er} janvier au 31 décembre 2024*

Calcul du résultat de l'exercice			
Section de fonctionnement		Dépenses	Recettes
	Prévisions	942 543,00 €	1 970 309,10 €
	Réalisations	585 918,44 €	464 328,45 €
	Excédents de clôture	-	121 589,99 €
Section d'investissement		Dépenses	Recettes
	Prévisions	149 360,60 €	298 412,56 €
	Réalisations	107 027,77 €	23 917,69 €
	Excédents de clôture	-	83 110,08 €
Solde de Fonctionnement Exercice Précédent			1 047 166,10 €
Solde d'investissement Exercice Précédent			184 535,56 €
Affectation (hors 1068)			
002 (fonctionnement)			925 576,11 €
001 (Investissement)			101 425,48 €

Le budget 2024 se compose de :

- 487,9 k€ de recettes dont 464 k€ en fonctionnement et 23,9k€ en investissement
- 692,9 k€ de dépenses dont 585,9 k€ en fonctionnement et 107 k€ en investissement.

Les recettes encaissées concernent les revenus des immeubles (362 k€) et la refacturation des charges sur les halles centrales (102 k€).

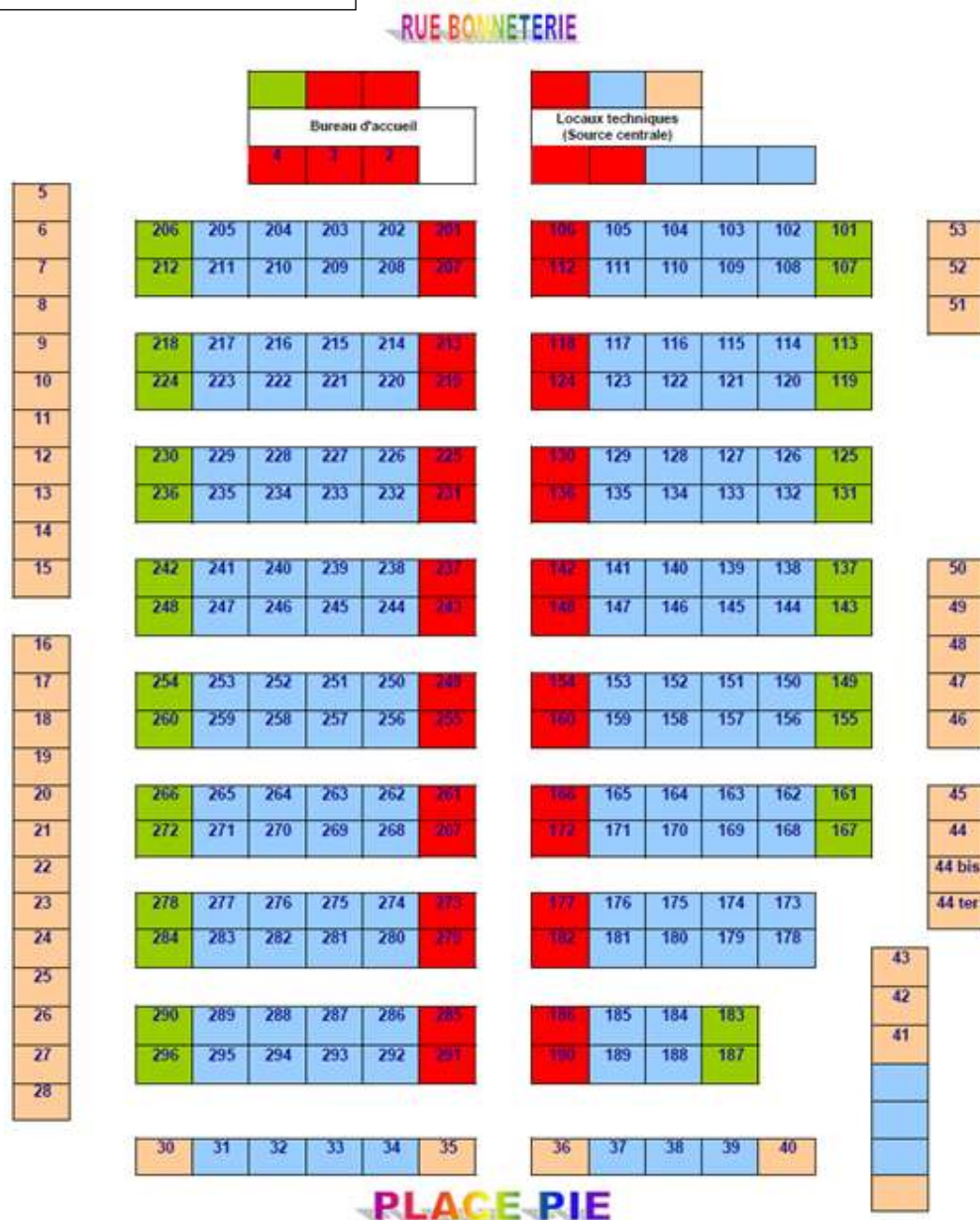
La ventilation des recettes est la suivante :

- Redevances d'occupation du domaine public : 383 710,06 € (353 635.88 € en 2023)
- Dépôts de garantie : 3604,36 €

b) Grille tarifaire (tarif mensuel par étal)

Augmentation des redevances de 3,50 % en application de la révision de l'indice sur les loyers commerciaux (I.L.C.)

Désignation	Tarif € HT/mois
Etal Allée Centrale	172.85
Etal Pourtour 2 PDV	126.60
Etal Pourtour 1 PDV	121.10
Etal Travées Intérieures	82.57
Caves n° 1 à 12	38.52
Caves n° 13 à 26	50.64
Chambres Froides	50.64
Chambres Tempérées	79.26



c) Analyse des principaux postes de charges (HT) :

1. Poste personnel

- 231 221, 99 € en 2024 (280 00 € en 2023)
 - Coordinateur administratif et financier (Grade B) - 1 ETP
 - Animatrice commerciale (Grade B) – 0.5 ETP
 - Deux agents d'exploitation (Grade C) - 2 ETP
 - Secrétaire administrative (Grade C) - 0,5 ETP

La Régie des Halles est dirigée par la directrice du pôle Attractivité du Territoire.

2. ***Réparations***

Données techniques sur les travaux d'investissement et de gros entretien

En 2024, les travaux ci-dessous ont été effectués pour un montant total HT de 73 705.35 € (41 304 € en 2023)

Rénovation réseaux d'évacuation : 3857.22€ TTC
Travaux électriques de reprise des stands dont les Saveurs : 2250.60 € TTC
Travaux de remplacement d'une des deux cabines : 22362.00€ TTC
Travaux de remplacement d'une porte détériorée (accès sous-sol) : 629.89€ TTC
Travaux de tranchée pour création évacuation eau (cave maraîcher) : 2484.50€ TTC
Travaux de serrurerie (reprise des menuiseries, portes etc...) : 5908.82€ TTC
Travaux de remise en service chambre froide marée provençale : 890.13€ TTC
Travaux de réfection des réseaux de chauffage/clim : 26 424.59€ TTC
Travaux de réparation rideau sous-sol : 231.43€ TTC
Travaux de pose de 2 vannes d'alimentation au niveau sous-sol Halle : 816.14€ TTC
Divers travaux de recharges et remplacement ventilateurs chambres froides : 1230.55€ TTC
Travaux de reprise de bâtons de maréchal : 410.48€ TTC
Travaux de réparation/remplacement de ventouses sur Triboutik : 997.50€ TTC
Travaux de fermeture d'une sortie de secours rue Bonneterie : 8 685.50€ TTC

3. ***Dépenses prises en charge par la ville***

- La Subvention d'équilibre est d'un montant de 0 e en 2024 eu égard aux réserves constatées.

B) FAITS MARQUANTS

- Remise en neuf d'une cabine de monte-charge
- Remise à neuf du circuit d'alimentation des chambre froides des bouchers
- Remise en état du système d'éclairage de la casquette parvis coté place pie.

C) COMITE CONSULTATIF DES HALLES

L'article 39 du règlement intérieur des halles a institué un Comité Consultatif pour maintenir un dialogue permanent entre la municipalité et les professionnels exerçant aux Halles, sur toutes les questions ayant trait à l'organisation, au fonctionnement ou à l'animation, dans la limite et le respect de la présente réglementation et des attributions de chaque partie (Réglementation, aménagement, modernisation, examen des demandes d'attribution d'emplacement). Les réunions du Comité se tiennent au moins 1 fois / trimestre.

Ce Comité est composé comme suit (membres avec voix délibérative) :

- Un collègue « élus », composé des trois membres du Conseil d'Exploitation,

- Un collège « titulaires » composé de trois membres issus des professionnels des Halles : Président(e) de l'association des commerçants des Halles et deux titulaires volontaires (à la suite d'un appel à candidatures)
- Le/la Président(e) de la Fédération des commerçants d'Avignon.

Le(la) Président(e) du Conseil d'exploitation de la Régie des Halles est Président(e) de droit du Comité consultatif des Halles, et seul(e) à détenir le pouvoir de décision. En cas de vote, la voix du Président(e) du Comité consultatif est prépondérante.

Des représentants de l'administration de la Régie des Halles participent aux réunions du Comité Consultatif et ponctuellement, selon les sujets inscrits à l'ordre du jour, des élus et/ou techniciens compétents et/ou structures partenaires dans leur domaine de compétences (ex. services techniques, police municipale, service propreté, gestionnaire parking des halles, ...etc.) peuvent aussi assister aux réunions.

En 2024 le Comité Consultatif des halles s'est réuni aux dates suivantes :

- Le 24 septembre
- Le 3 décembre
- Le 22 mars
- Le 11 juin

D) BILAN DES ANIMATIONS 202

- Aux Halles :

Fête de la Truffe, Festival Andalou (petite cuisine), Semaine Italienne (petite cuisine), Fête Provençale, semaine du goût, Rencontres gourmandes, Animations jetons, Mois tripier (petites cuisines), Fête des métiers, 125 ans des Halles, Millevin.

- En partenariat avec la Fédération des Commerçants :

Braderie de mars, Printemps des Créateurs, Marché d'été, Braderie de septembre, Marché de Noël.

- En partenariat avec l'association O Cœur d'Avignon :

Avignon Vintage

- En partenariat avec Avignon Tourisme :

Sous la Roma, Un verre au jardin

- En partenariat avec l'Association Autour des Carmes :

Divers Concerts Place des Carmes et rue Carreterie, guinguette des Carmes

- En partenariat avec l'Association Et Bien Plus encore

La Fabrique de Noël

- En partenariat avec l'Association des Teinturiers

Marché des Créateurs

- En partenariat avec le restaurant Le 17 :

Concerts années 90/2000, Bodega

- **En partenariat avec le bar la Comédie :**

Paëlla géante + concert

- **En partenariat avec les bars de La Place et Lalogène :**

Diverses Soirées étudiantes

- **En partenariat avec le service Culture :**

Fête de la Musique, Printemps des Poètes, Tous au jardin, Festival Tous artistes

La régie des Halles a apporté un soutien logistique et financier (animatrice commerciale, renforts agents de sécurité) pour plusieurs de ces opérations. L'association des commerçants a par ailleurs bénéficié d'une subvention municipale pour le cofinancement des animations d'un montant de 23 000 €.

1) Festival d'Avignon : ouvertures exceptionnelles

La régie des Halles a apporté un soutien logistique et financier (renforts agents de sécurité et prestations de nettoyage supplémentaires) aux ouvertures exceptionnelles des halles au public 3 lundis de juillet. Le cout des prestations de nettoyage supplémentaires s'est élevé à près de 665.00 € HT.

2) Noël

- Ouvertures exceptionnelles des Halles au public :

Dimanche 22 décembre	de 6h à 19h
Lundi 23 décembre	de 6h à 19h
Mardi 24 décembre	de 6h à 19h
Mercredi 25 décembre	de 8h à 14h
Lundi 30 décembre	de 6h à 19h
Mardi 31 décembre	de 6h à 19h
Mercredi 1 ^{er} janvier 2023	de 8h à 14h

Ces ouvertures exceptionnelles ou extensions d'horaires ont généré un coût supplémentaire (renforts agents de sécurité et prestations de nettoyage supplémentaires).