

**RAPPORT ANNUEL DU
DELEGATAIRE
DSP DU CENTRE CREIL'ALPES
Année 2025**



CENTRE CREIL'ALPES 4 CHEMIN DE CREIL 74300 ARACHES LA FRASSE



I. I.BILAN PEDAGOGIQUE	3
1. OBJECTIFS D'ACCUEIL	3
a) <i>Les différents publics</i>	3
b) <i>Les objectifs</i>	3
c) <i>Le projet</i>	4
d) <i>Droit aux vacances</i>	4
2. BILAN DES GROUPES	6
a) <i>Hiver</i>	7
b) <i>Printemps</i>	10
c) <i>Eté</i>	11
II. BILAN FINANCIER.....	15
1. BUDGETS ET DEPENSES	16
2. PERSONNEL ET FORMATION	22
a) <i>Organigramme du centre</i>	22
b) <i>Contrats</i>	23
c) <i>Formation</i>	23
III. III. BILAN TECHNIQUE.....	24
1. INCIDENTS / ACCIDENTS ET SINISTRES	24
a) <i>Bâtiment</i>	24
d) <i>Publics</i>	24
2. TRAVAUX ET INSTALLATIONS SUR LA STRUCTURE	25
a) <i>La mairie de Creil</i>	25
b) <i>La FOL 74</i>	27
c) <i>La commission de sécurité</i>	28
3. LISTE DE REPARTITION DES BIENS EN LA MAIRIE DE CREIL ET LA FOL	29
IV. IV. BILAN DEVELOPPEMENT DURABLE :.....	35
V. ANNEXES	36

1. Objectifs d'accueil

Les différents publics

Les différents groupes accueillis durant l'année font l'objet de projets avec des objectifs. Nous avons différencié plusieurs types d'accueils qui se distinguent par deux cadres différents :

- Les périodes scolaires dont le responsable du séjour est l'enseignant
 - Les classes de découvertes avec des animateurs(trices) du centre Creil'Alpes qui accompagnent l'enseignant.
 - Les classes de découvertes avec des adultes accompagnateurs choisis par l'enseignant.
- Les périodes de vacances dont le responsable est un directeur(trice) de séjour ACM
 - Les séjours encadrés par l'organisme concessionnaire (la FOL-UFOVAL 74)
 - Les séjours en pension complète avec leurs propres directeur(trices) et équipes pédagogiques.

Le centre Creil'Alpes est une structure d'accueil collectif de mineurs (ACM). Il doit permettre le développement des projets des groupes qui y séjournent. Pour cela, nous devons mettre en place un cadre capable de prendre en considération chaque projet.

La ville de Creil, dans le cadre de la délégation de service public, a établi des valeurs pour l'accueil des différents publics dans le centre Creil'Alpes ; celles-ci correspondent à celles du projet éducatif de la FOL 74.

Les objectifs

La FOL est une association d'Education Populaire. Dans ce sens, elle réfléchit et agit depuis près d'un siècle dans le champ de l'éducation. Elle se distingue par son savoir-faire, notamment dans **l'accueil d'enfants**.

A travers les valeurs de la République, elle a construit sa réflexion et ses convictions qui font d'elle une entité forte et pérenne. Elle est ancrée dans le territoire de la Haute-Savoie et a développé de nombreux projets associatifs, culturels, sportifs, sociaux, vacances et loisirs éducatifs. Elle est identifiée par les services de l'Etat et des collectivités territoriales avec qui elle travaille en proximité.

C'est pour ces raisons que la ville de Creil a décidé de la choisir comme concessionnaire du centre Creil Alpes depuis de nombreuses années.

C'est dans un cadre éducatif commun qu'ils ont à cœur de faire vivre le centre Creil 'Alpes comme un lieu propice à l'épanouissement des enfants et des jeunes, à l'apprentissage d'activités physiques et sportives, artistiques, culturelles et au **vivre ensemble**.

Et c'est notamment grâce à un cadre structuré, des objectifs ciblés et une relation d'échanges que la ville de Creil et la FOL74 réussissent à réfléchir aux enjeux et aux méthodes d'actions.

Les valeurs telles que l'épanouissement personnel au sein du collectif, la solidarité, la démocratie, l'entraide, la citoyenneté, le développement du sens critique et la curiosité sont les enjeux retenus par la ville de Creil et soutenues par la FOL 74. L'équipe du centre s'est inspirée de ces enjeux pour décliner le projet d'accueil (projet de structure). Grâce aux enjeux déterminés, le projet de structure permet de cibler les objectifs. Et par la suite, en découlent des actions et des moyens nécessaires à la mise en place du projet éducatif au sein du centre Creil 'Alpes.

La rédaction de celui-ci permet d'avoir un support, afin de pouvoir le partager avec chacun.

Le projet éducatif fixe les objectifs qui devront être évalués. Nous avons mis en place un bilan des usagers (groupes, acteurs, personnels...) pour mesurer si les objectifs ont été atteints.

Il est fait en sorte qu'il inclut tous les types de publics quel que soit le cadre.

Le projet

Le centre Creil'Alpes est un accueil collectif de mineurs (ACM). Il s'agit d'un centre de vacances pour enfants qui les accueille pour des séjours **de classes découvertes ou de vacances**.

L'objectif suivant, en direction de toutes les personnes accueillies dans le centre, a été établi par l'équipe de direction du centre : **favoriser le vivre ensemble**. D'après le Larousse, le vivre ensemble est la « Cohabitation harmonieuse entre individus ou entre communautés ». Dans notre cas, nous parlerons plutôt d'individus et de groupes accueillis.

Dans le cadre de notre ACM, nous estimons que la cohabitation harmonieuse se traduira par un sentiment de **bien-être** des publics accueillis, à la fin de leur séjour dans le centre.

Nous estimons que pour atteindre ce résultat, les personnes doivent se sentir accueillies avec **considération** et de manière **équitable** entre elles. **Considération** et **équité** seront donc les valeurs qui orienteront nos actions.

La gestion de la **communication**, des **espaces** et des **repas** est selon nous, les trois missions inhérentes à l'accueil de groupes dans le cadre d'un ACM que nous essayons de traiter avec équité et considération. Concrètement, cela se traduit de cette manière :

<u>La gestion des espaces</u>	<u>La gestion de la communication</u>	<u>Les repas</u>
- La répartition : nombre de salles, nombre de tables, nombre de chambres ; - Partage des espaces communs : salle d'activité, salle à manger, extérieur ; - Entretien : ménage, entretien technique (lumière, dégradations...) ; - Demander aux groupes de ranger ; - Mettre à disposition des outils pour nettoyer (balais, pelles, sacs poubelles...).	- Transmettre les bonnes informations ; - Eviter la surinformation ; - Organisation structurelle (qui gère les informations) ; - Plusieurs types de réunions (informatives, directives...) ; - Anticipation des informations.	- Quantité suffisante pour tout le monde ; - Plats de bonne qualité pour que le public ait envie de manger - Choix des menus pour convenir au plus grand nombre (attention à l'individualisation) ; - Connaître les allergies/tolérances (PAI) ; - Demander aux groupes de débarrasser en bout de table.



Droit aux vacances

A l'origine, le centre a été conçu par la ville de Creil, pour accueillir les classes de découvertes l'hiver. Mais le centre s'est diversifié quant à l'accueil d'autres publics, comme mentionnés dans la partie « Les différents publics ».

La FOL 74 s'est développée et engagée dans le mouvement des vacances au travers de sa branche d'activité, l'union fédérative des œuvres de vacances laïques (UFOVAL). Elle milite pour le droit aux vacances des enfants.

Qui sommes-nous ?

La Fédération des Œuvres Laïques de Haute-Savoie, est une des fédérations composant la Ligue de l'Enseignement qui milite pour l'éducation populaire et le droit aux vacances notamment des enfants.

La convention internationale des droits de l'enfant liste différents droits essentiels pour les enfants afin d'assurer leur dignité ; les vacances font partie de ces droits.

Cependant, ce n'est pas toujours le cas. Selon l'observatoire des inégalités, le taux de départ en vacances chez les plus aisés est de 76 % mais de seulement 42% chez les plus modestes.

On estime que 40% des enfants ne partent jamais en vacances.

(Sachant que l'on considère comme étant partie en vacances toute personne séjournant en dehors de son foyer au moins 4 jours.)

Alors que l'Etat fait subir aux collectivités territoriales des coupes budgétaires, les vacances et les classes découvertes font partie des leviers « d'économies » potentiels. Aujourd'hui en France, certaines associations militent pour le droit aux vacances des enfants et des jeunes tels que la JPA. La FOL 74 et le centre Creil'Alpes s'inscrivent pleinement dans cette action. C'est pourquoi nous essayons de maintenir des séjours au plus bas prix tout en offrant un séjour digne des droits de l'enfant.

Les vacances

Pour nous, les vacances ne riment pas avec vide et amusement à coup d'accumulation d'activités.

Notre vision des vacances correspond plutôt à un projet durant lequel l'enfant en sera acteur. Acteur comme le serait un adulte : choisir son lieu de vacances, choisir ce qu'il y fera, choisir avec qui il souhaite partir... des actions parfois limitées par la situation sociale économique de l'enfant mais limitées aussi par les adultes qui ne voient pas l'importance de cette implication.

Pourtant, c'est là que tout commence. Cela a une grande influence sur l'investissement et l'épanouissement de l'enfant durant son temps de vacances.

Nos actions

Nous pratiquons depuis plusieurs années, l'accompagnement d'enfants à différents moments de leur vie, en classe de découvertes, en colonies de vacances (3 à 17 ans). Chaque temps de l'enfance et de la jeunesse exige une considération adaptée à son stade de développement. La notion de départ leur permet de plus facilement faire abstraction de leur environnement et ainsi « déconnecter ». C'est important pour les structures d'accueil de le prendre en compte. Au début cela peut le déstabiliser et lui apporter un sentiment d'insécurité, mais les enfants sont pleins de ressources et si cette étape est bien respectée, alors il pourra profiter pleinement de son lieu de vacances.

Eduquer, c'est offrir un cadre aux enfants afin qu'ils s'élèvent et deviennent **responsables**.

Responsabiliser les enfants cela signifie pour nous que nous devons les **considérer**.

Considérer que l'enfant peut prendre plus de décisions en ce qui le concerne. Considérer que l'enfant a des émotions. Considérer que l'enfant est un être humain et non une entité sous le contrôle de l'adulte et/ou de ses parents. Considérer ses besoins biologiques et physiologiques.

En tant qu'institution et professionnel de l'éducation il est important de le mettre en œuvre chaque jour dans nos pratiques, afin de développer chez l'enfant un esprit critique et une responsabilisation. Cela permettra à ce futur adulte d'endosser des responsabilités à son tour et de prendre les bonnes décisions pour lui-même.

2. Bilan des groupes

Le bilan des groupes a 2 objectifs :

- évaluer si la mise en place de l'accueil que nous avons évoquée en amont a bien été réalisée.
- avoir un retour des enfants concernant leur séjour

Ces retours bilans sont basés à partir de plusieurs paramètres.

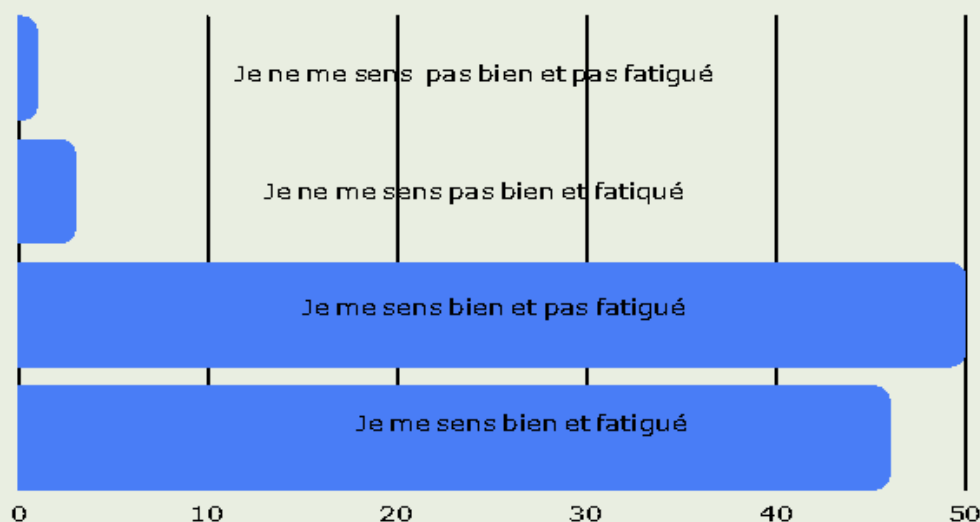
Selon le type d'accueil, nous pouvons trouver des paramètres différents (activités, encadrement...)

Pour le bilan 2025 nous avons pris les données des classes de neige et les enfants accueillis l'été. Ces retours sont déroulés sous forme de QCM qui nous permettront de quantifier la satisfaction. Cette quantification nous permettra d'en tirer des conclusions.

Pour l'hiver nous avons questionné les classes de neige qui sont venues au moins 10 jours. Nous comptabilisons 359 réponses sur 390 élèves soit 92% de réponses. Les 8% manquants peuvent être dus à des oublis d'élèves ou à une mauvaise saisie lors du questionnaire

Dans le but de répondre aux objectifs établis dans le projet de structure (PS), nous avons sondé le sentiment de bien-être d'un point de vue général. Est-ce que les enfants ont la sensation de bien aller ? En effet l'objectif peut être atteint si la réponse est oui. Pour vérifier ce sentiment, qui est subjectif, nous nous sommes basés sur d'autres sujets afin de recroiser les ressentis individuels et d'affiner les avis sur le séjour de manière plus précise. De plus, cela aussi permettra de connaître et de comprendre les raisons pour lesquelles certains enfants ne sont pas complètement satisfaits.

SENTIMENT DE BIEN-ETRE GENERAL



Le séjour de classe de neige est très fatigant. Le rythme est soutenu. C'est un moment où les enfants découvrent énormément de choses. Ils sont sortis de leur zone de confort. Il y a donc plusieurs fatigues qui peuvent s'installer :

- physique
- affective (manque de de la famille, perte de repère...).

Beaucoup d'enfants dorment peu au début séjour (excitation, dormir en collectif...). La fatigue peut générer des situations peu positives (maladie, blessures, frustration...). Avec les enseignants et les animateurs vie quotidienne nous instaurons un rythme et nous sommes vigilants à celle-ci. C'est pour cela qu'il est important de sonder leur ressenti. Nous observons qu'ils finissent par se sentir bien mais fatigués ou bien mais pas fatigués. L'objectif est qu'un maximum d'enfants se sente bien à la fin de leur séjour, malgré la durée de ce dernier. Pour la plupart des enfants c'est la première fois qu'ils partent aussi longtemps, sans leur parent. Cependant, le sentiment de bien-être est dominant. L'assistant(e) sanitaire joue un rôle important à ce niveau ; nous tenons à ce qu'elle ait un suivi de cette fatigue. Les enfants se confient facilement à cette personne car elle est associée à la partie « médicale ».

APPRECIATION DES REPAS

Envoyé en préfecture le 19/10/2026

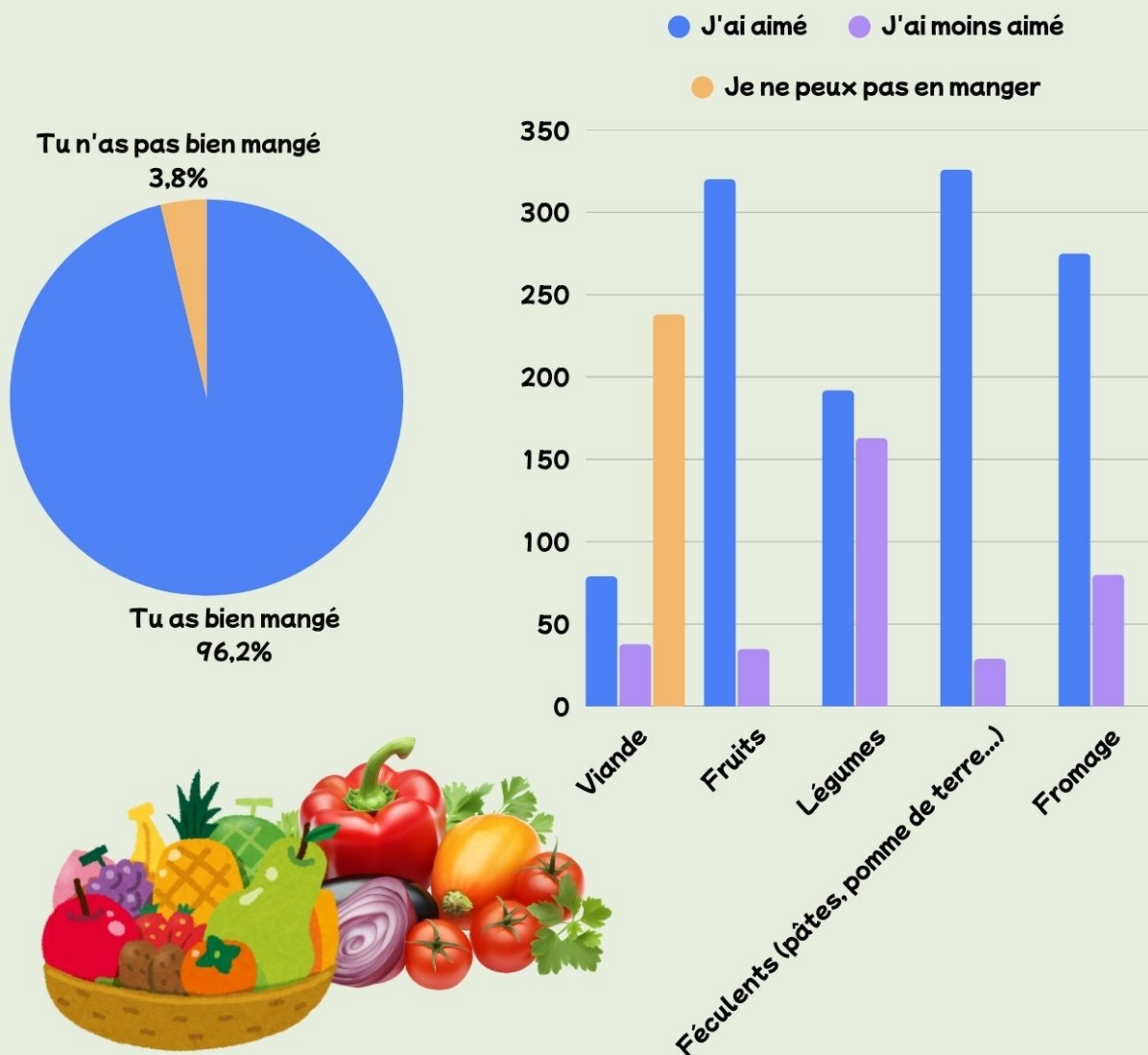
Reçu en préfecture le 19/10/2026

Publié le

S²LO

ID : 060-216001743-20261019-26DL_130810-AU

L'alimentation fait parti d'un des 3 axes d'actions pour répondre à notre objectif du bien-être. Nous avons donc demandé aux enfants leurs avis sur ce qu'ils ont mangé tout au long du séjour.

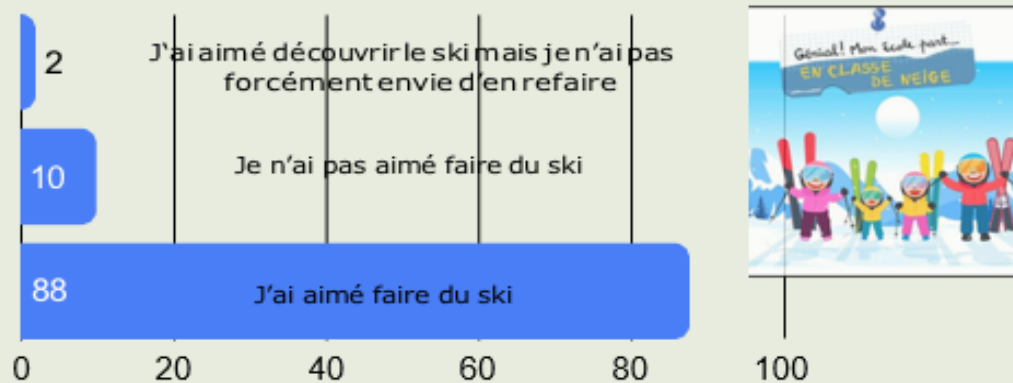


Les séjours de classe de neige sont très énergivores. Le rythme est très soutenu. Il est important que les enfants aient un apport nutritif suffisant, de qualité et équilibré. Nous avons essayé de savoir si les enfants avaient suffisamment mangé, c'est l'un des axes les plus importants de l'accueil. On estime que s'ils ont « bien mangé », cela veut dire qu'ils ont mangé et donc que cela était bon et en quantité.

Nous nous sommes arrêtés sur un autre point concernant l'alimentation. Qu'est-ce qu'ils préféraient au niveau des « catégories » d'aliments. Et aussi s'ils pouvaient ou ne pas manger. On retrouve une dominance pour les féculents mais aussi des chiffres très positifs concernant les fruits et les légumes. Nous savons qu'il faut travailler sur les légumes et réussir à trouver des solutions ou d'autres formes pour les faire apprécier.

La viande, qui est le principal apport de protéine, sous sa forme comme celle-ci ne peut pas être mangée principalement par les enfants qui viennent en classe de neige, dû entre autres à la religion. Nous mettons en place d'autres apports protéinés, les œufs, le poisson ou sous forme végétal.

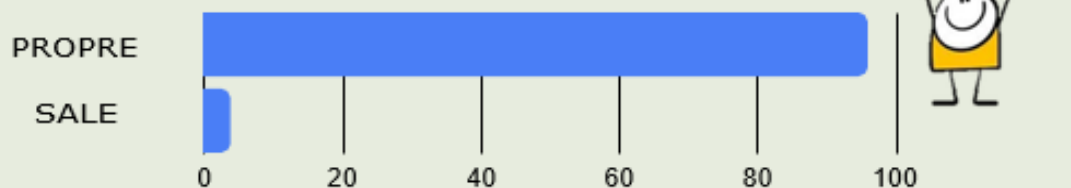
APPRECIATION DU SKI



Durant leur séjour en classe de neige, les enfants bénéficient de l'apprentissage du ski. Ils ont 7 séances, ce qui va rythmer leur séjour. Ils vont ainsi apprendre les bases et les notions de ce sport. Le ski est une activité sportive qui développe la motricité. Elle est exigeante car elle demande de la concentration et une certaine tonicité.

Nous avons donc sondé les enfants sur leur appréciation de cette activité. Environ 88% ont aimé. Certains ont aimé mais ne souhaitent pas forcément en refaire. Pour ceux qui n'ont pas aimé, nous n'avons pas assez d'éléments pour comprendre pourquoi. Il peut y avoir plusieurs réponses, mauvais « feeling » avec la pratique de ce sport, leur relation avec leur moniteur...

APPRECIATION DE LA PROPRETE DANS LES LOCAUX



Nous avons déterminé que le sentiment de bien-être au sein d'un lieu pouvait aussi être impacté par la propreté du lieu (voir projet de structure). Nous avons donc sondé les enfants par rapport à cette question. Le résultat est très satisfaisant.

La fol 74 est en lien étroit avec les écoles et la DSDEN de haute-savoie dans le but de mettre en place les projets de classes découvertes. Ainsi le centre Creil'Alpes accueille chaque année environ une quinzaine d'école, principalement de Haute-Savoie. Les enseignants peuvent mettre en place plusieurs projets :



LE SAVOIR ROULER A VELO (SRAV) : L'objectif est d'apprendre aux enfants à se déplacer en vélo pour l'entrée au collège et ancre les réflexes d'aller vers une mobilité décarbonée dès le plus jeune âge.



LE SAVOIR NAGER : Sa maîtrise permet d'accéder à toute activité aquatique ou nautique susceptible d'être programmée dans le cadre des enseignements obligatoires ou d'activités optionnelles en EPS, ou à l'extérieur de l'école, notamment pour la pratique des activités sportives ludiques.

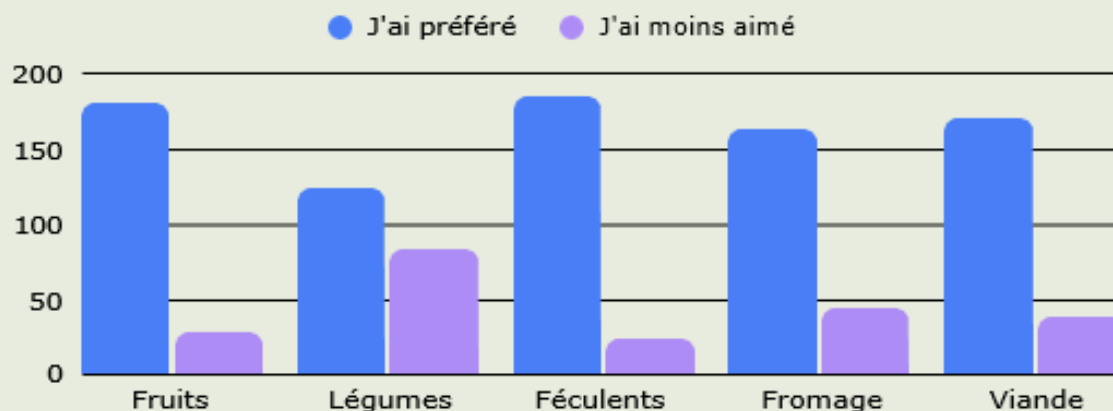
Eté

APPRECIATION DES REPAS

Sur la période de l'été, nous nous sommes basés sur les mêmes axes d'analyse que l'hiver. Les retours ont été faits par plusieurs groupes : ceux inscrits par la ville de Creil et les enfants inscrits par notre organisme (l'UFOVAL).

Nous avons recensé 207 réponses sur 500 enfants venus cet été, ce qui représente environ 40%.
 Chiffres estimés suffisants pour établir un bilan.

N'ont pas bien mangé
 9,2%



Les séjours été sont également très intenses pour les enfants. Les mêmes facteurs de fatigue reviennent (comme en hiver). Pour répondre donc à cette dépense d'énergie, nous nous sommes intéressés à l'alimentation.

Il est intéressant de se focaliser sur ce que les enfants ont moins aimé. De manière générale, les enfants ont très apprécié les repas. Hélas, nous n'arrivons pas à satisfaire 100% des enfants. Les raisons sont diverses : alimentation différente dans leur quotidien, diversité des aliments, présence de légumes...

Il y a une analyse critique à avoir sur ce recensement d'informations. Certains termes employés devraient être remplacés comme : la viande par produits protéinés, fromage par produits laitiers.

APPRECIATION DES REPAS

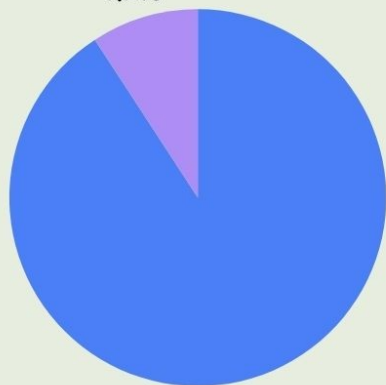
Sur la période de l'été nous nous sommes basés sur les mêmes axes d'analyse. Les retours ont été fait par plusieurs groupes : ceux inscrits par la ville de Creil et les enfants inscrits par notre organisme (l'UFOVAL).

Nous avons recensé 207 réponses sur 500 enfants venus cet été, ce qui représente environ 40%.

Chiffres estimés suffisants pour établir un bilan.

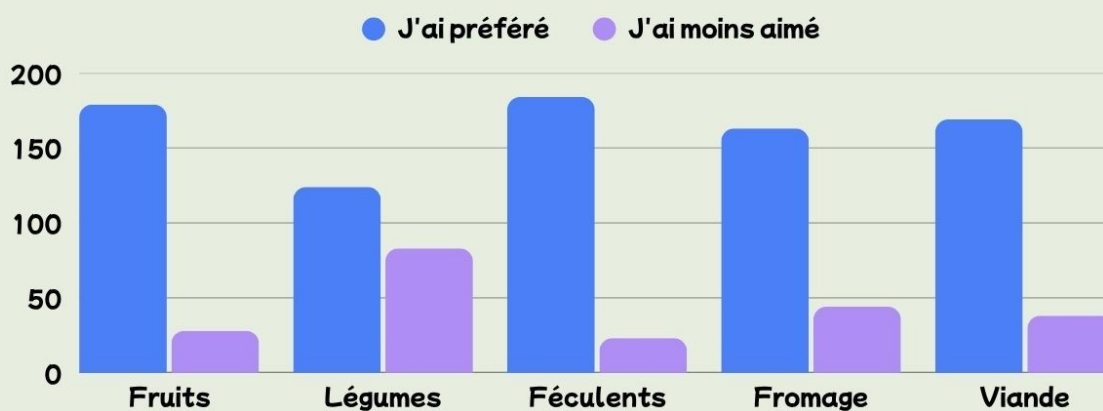
N'ont pas bien mangé

9,2%



Ont bien mangé

90,8%

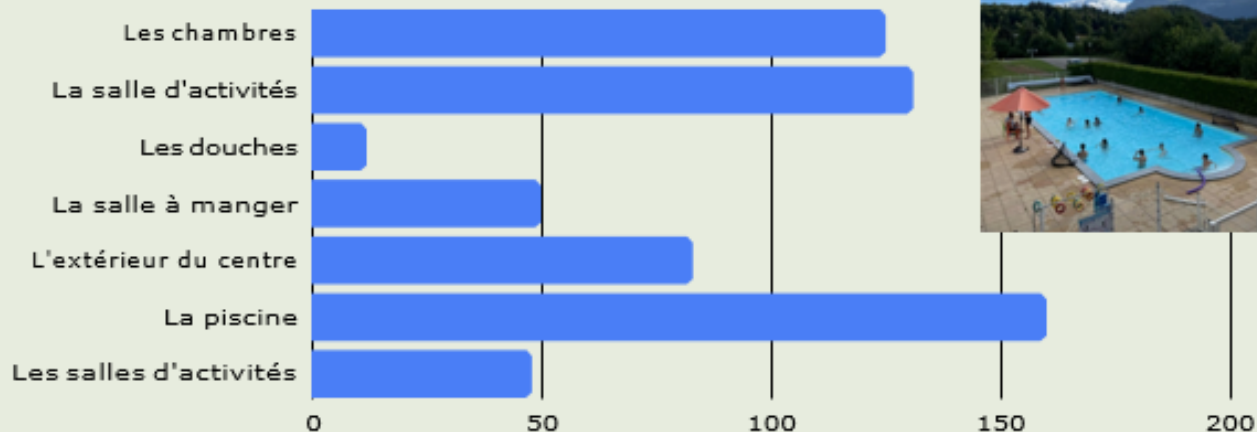
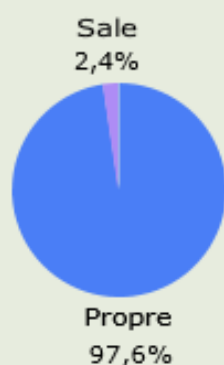


Les séjours été comme hiver sont très intense pour les enfants. Les mêmes facteurs de fatigue reviennent. Pour répondre donc à cette dépense d'énergie nous nous sommes portés sur la question de l'alimentation.

Il est intéressant d'observer sur ce que les enfants ont pu moins aimer. De manière général, les enfants on très appréciés les repas. On sait où est-ce que cela pêche le plus. Néanmoins nous n'arrivons pas à satisfaire 100% des enfants. Les raisons sont divers, alimentation différentes dans leur quotidien, diversités des aliments, présence de légumes...

Il y'a une analyse critique à avoir sur ce recensement d'information. Certains termes employés devraient être remplacés comme : la viande par produits potéinés, fromage par produits laitier.

APPRECIATION DES LOCAUX



En ce qui concerne les locaux, nous constatons des marqueurs très prononcés. Pour des enfants cela est différent des adultes. On suppose que l'appréciation des locaux est liée à leurs centres d'intérêt. Le choix multiple leur a permis de se prononcer sur, soit ils appréciaient, soit pas du tout.

On se rend compte de l'écart. Les douches sont le lieu le moins apprécié. Nous supposons que cela est dû, entre autres, à leur vétusté.

A l'inverse, nous voyons l'importance de certains aménagements comme la piscine. Ce lieu est un atout pour le centre et compte beaucoup aux yeux des enfants. Cela renforce leur sentiment de bien-être au sein.

Lorsqu'ils arrivent pour la première fois au centre, c'est l'une des premières choses dont ils nous parlent.

CONCLUSION

Les classes de neige, les classes vertes, les groupes de la ville de Creil l'été et les groupes encadrés par l'UFOVAL sont les différents types d'accueils sur le centre Creil'Alpes. Le projet de structure et l'objectif général d'accueil sont **le vivre ensemble** de ces groupes. En mettant en place tous les éléments nécessaires au déroulement des différents séjours, il en va de soi que les enfants évoluent. Que ce soit au niveau de leur esprit critique, de leur autonomie ou encore de leur expérience.

En tant que gestionnaire du centre il est important de prendre en considération les différents aspects de l'accueil. Les objectifs qui ont été posés au début de ce rapport permettent de donner la direction à prendre concernant l'accueil. Ce rapport d'activités permet de quantifier et de démontrer ce que le centre Creil'Alpes peut apporter en termes de pédagogie et de valeur.
Il s'inscrit comme un acteur central dans **le vivre ensemble**.

Sur l'ensemble de l'année 2025, les groupes ont été très satisfaits de l'accueil ; ils ont pu développer et mettre en place leurs projets. Au regard des résultats, nous pouvons conclure que l'objectif du projet d'accueil/structure du centre Creil'Alpes a été atteint.

Nous nous appuyons aussi sur les retours des encadrants afin de compléter cette analyse. En effet les points de vue des différents acteurs pédagogiques (instituteurs-trices, directeurs-trices des groupes, animateurs-trices...) permettent d'avoir une vision d'ensemble des actions pédagogiques menées au sein du centre Creil'Alpes. Les responsables des séjours jouent un rôle important et doivent inclure le fonctionnement du centre dans leur projet. Ils fixent les enjeux et les objectifs pour les enfants toujours dans un but éducatif.

Les services vétérinaires ont fait un contrôle en juillet 2025 (**voir rapport en annexe**)

La visite périodique de la commission de sécurité pour un établissement recevant du public (ERP), s'est déroulée à Creil 'alpes le jeudi 4 décembre 2025. Le procès-verbal a été envoyé aux services techniques de la mairie de Creil (**Voir procès-verbal en annexe**).

II. BILAN FINANCIER

Un compte rendu technique et financier comportant les informations utiles relatives à l'exécution du service.

1. Budgets et dépenses

Envoyé en préfecture le 19/10/2026

Reçu en préfecture le 19/10/2026



CREIL'ALPES	REALISE 2024	PREVIS. 2025	REALISE 2025
JOURNEES	19 253	18 050	17 667
Classes de neige	7 237	7 100	6 391
Classes vertes	2 135	1 900	1 951
Colos été	4 158	4 000	3 997
Colos petites vacances	1 232	1 000	630
Groupes enfants été	1 811	1 600	1 503
Groupes enfants petites vacances	2 247	2 100	2 531
Groupes adultes	371	300	470
Hôtes payants	62	50	194

Ecart R 25-R 24	Ecart % R 25/R 24	Ecart R 25-P 24	Ecart % R 25/P 24
-1 586	-8%	-383	-2%
-846	-12%	-709	-10%
-184	-9%	51	3%
-161	-4%	-3	0%
-602	-49%	-370	-37%
-308	-17%	-97	-6%
284	13%	431	21%
99	27%	170	57%
132	213%	144	288%

Publié le	Reçu le
ID : 060-216001743-20261019-26DL_130810-AU	

	CREIL'ALPES	REALISE 2024	PREVIS. 2025	REALISE 2025	Ecart R 24-R 23	Ecart % R 24/R 23	Ecart R 24-P 24	Ecart % R 24/P 24
70	ACCUEILS	1 378 645	1 324 000	1 280 328	-98 317	-7%	-43 672	-3%
70621100	Classes de neige	569 076	565 000	527 642	-41 434	-7%	-37 358	-7%
70621300	Classes vertes	119 858	110 000	103 203	-16 655	-14%	-6 797	-6%
70622100	Colos été	354 785	350 000	350 053	-4 732	-1%	53	0%
70622200	Colos petites vacances	114 052	96 000	60 707	-53 345	-47%	-35 293	-37%
70623100	Groupes enfants été	82 401	75 000	69 420	-12 981	-16%	-5 580	-7%
70623200	Groupes enfants petites vacances	117 172	110 000	142 679	25 507	22%	32 679	30%
70624000	Groupes adultes	17 066	14 000	21 582	4 516	26%	7 582	54%
70627000	Hôtes payants	4 235	4 000	5 042	807	19%	1 042	26%
70	PRODUITS ANNEXES	71 370	66 200	85 793	14 423	20%	19 593	30%
70688000	Autres prestations de services divers	10 640	9 000	12 351	1 711	16%	3 351	37%
70700000	Ventes de marchandises	1 260	1 000	2 136	876	70%	1 136	114%
7081xxxx	Avantages en nature	26 919	28 000	27 093	174	1%	-907	-3%
70832000	Locations locaux	864			-864	-100%		
70835xxx	Location matériel	9 820	9 000	8 260	-1 560	-16%	-740	-8%
70881110	Activités classe neige	6 060	6 000	8 888	2 828	47%	2 888	48%
70881120	Transport classe neige	760	500		-760	-100%	-500	-100%
70881130	Forfaits ski classe neige	4 813	4 000	8 918	4 105	85%	4 918	123%
70881140	Ecole ski classe neige	224	200	1 369	1 145	511%	1 169	585%
70881310	Activités classe verte	8 012	7 000	4 820	-3 192	-40%	-2 180	-31%
70883210	Activités groupe enfants petites vac			8 198	8 198		8 198	
70883220	Transport groupe enfants petites vac			1 735	1 735		1 735	
70888500	Participation forfaitaire aux charges	1 998	1 500	2 025	27	1%	525	35%
74,75,77,78,79	AUTRES PRODUITS	3 000		5 908	2 908	97%	5 908	
75800000	Produits divers de gestion courante			169	169		169	
77100000	Produits exceptionnels			5 739	5 739		5 739	
77700000	Quote-part des subventions d'investissement	249			-249	-100%		
7815xxxx	Reprise sur provision pour risques et charges	2 166			-2 166	-100%		
79100000	Transferts de charges d'exploitation	585			-585	-100%		
	TOTAL PRODUITS	1 453 015	1 390 200	1 372 029	-80 986	-6%	-18 171	-1%
60411	ACTIVITES CLASSES	142 281	144 000	120 227	-22 054	-16%	-23 773	-17%
60411110	Activités classe neige	13 602	15 000	13 143	-459	-3%	-1 857	-12%
60411120	Transport classe neige	16 650	16 500	16 280	-370	-2%	-220	-1%
60411130	Forfaits ski classe neige	45 115	46 000	45 242	127	0%	-758	-2%
60411140	Ecole ski classe neige	48 153	49 000	38 261	-9 892	-21%	-10 739	-22%
60411310	Activités classe verte	18 761	17 500	7 301	-11 460	-61%	-10 199	-58%
60412	ACTIVITES COLOS	63 019	57 700	68 608	5 589	9%	10 908	19%
60412110	Activités colo été	41 561	41 000	55 117	13 556	33%	14 117	34%
60412210	Activités colo petites vacances	11 638	9 000	7 386	-4 252	-37%	-1 614	-18%
60412220	Transport colo petites vacances	1 520	1 300	482	-1 038	-68%	-818	-63%
60412230	Forfaits ski colo petites vacances	6 043	4 500	2 959	-3 084	-51%	-1 541	-34%
60412240	Ecole ski colo petites vacances	2 257	1 900	2 664	407	18%	764	40%
60413	ACTIVITES GROUPE ENFANTS	13 115	12 500	30 132	17 017	130%	17 632	141%
60413210	Activités groupe enfants petites vac	10 990	10 600	26 689	15 699	143%	16 089	152%
60413220	Transport groupe enfants petites vac	2 125	1 900	3 443	1 318	62%	1 543	81%
604	VOYAGES	14 024	15 000	14 025	1	0%	-975	-6%
60451100	Voyages classes	10 360	11 000	10 510	150	1%	-490	-4%
60451200	Convoyage classes	3 664	4 000	3 515	-149	-4%	-485	-12%

605	MATERIEL PEDAGOGIQUE	3 708	4 000	2 180
60510000	Petit matériel pédagogique	3 708	4 000	2 180
6061	FLUIDES	90 137	106 000	97 292
60611000	Eau	10 515	12 000	11 973
60612000	Electricité	18 533	29 000	20 469
60613000	Gaz	61 089	65 000	64 850
606	FOURNITURES	28 983	27 950	26 653
60621000	Carburant	3 580	3 500	3 866
60631000	Produits entretien	12 811	12 000	10 976
60632000	Produits piscine	1 328	1 200	1 747
60634000	Lingerie	1 841	1 000	601
60635000	Vaisselle	1 224	1 250	1 151
60636000	Petit équipement	6 407	7 500	7 372
60640000	Fournitures administrative	947	1 000	874
60660000	Pharmacie	845	500	66
6067	ALIMENTATION	147 149	129 000	136 193
60671000	Alimentation	147 149	129 000	136 193
607	ACHATS MARCHANDISES	320	600	3 952
60700000	Achats de marchandises	320	600	3 952
6132	LOYERS	20 000	20 000	20 000
61320000	Location immobilière	20 000	20 000	20 000
6135	LOCATION DE MATERIEL	14 614	20 200	19 076
61352000	Location matériel et informatique	2 827	3 200	2 669
61353000	Location véhicule	8 067	13 000	12 826
61354000	Location skis/vélos	3 720	4 000	3 581
615	ENTRETIEN	53 182	43 500	44 053
61521000	Entretien locaux	16 368	12 000	11 374
61551000	Entretien matériel	5 926	3 500	8 250
61552000	Entretien véhicule	14 418	7 000	7 223
61561000	Contrat entretien et maintenance	15 371	19 000	16 762
61562000	Maintenance informatique	1 099	2 000	444
616	ASSURANCES	13 297	13 200	29 267
61612000	Assurances multirisque immob. et mob.	4 102	4 200	4 676
61613000	Assurances véhicules	1 152	2 000	20 098
61614000	Assurances centres-voyages-scolaires	8 043	7 000	4 493
618	SERVICES DIVERS	760		1 173
61810000	Documentation et abonnement	760		
61860000	Formation			1 173
62	AUTRES SERVICES EXTERIEURS	22 346	29 861	22 481
62220000	Commissions sur ventes	13 924	20 000	14 612
62511000	Déplacement personnel pour réunion	1 509	1 500	3 532
62512000	Déplacement personnel pour embaucher	999	1 500	898
62560000	Missions	705	1 000	1 078
62610000	Affranchissement	565	500	296
62620000	Téléphone - Internet	4 281	4 511	745
62780000	Frais bancaires	108	150	55
62810000	Cotisations diverses	255	700	1 265
63	IMPOTS ET TAXES	31 827	38 392	26 927
631xxxxx	Taxes sur rémunérations*	26 919	35 392	25 378
63750000	Agefiph	4 908	3 000	1 549
64	CHARGES DE PERSONNEL	540 588	554 473	506 038
641xxxxx	Rémunérations du personnel*	426 484	418 804	399 638
645xxxxx	Charges de sécurité sociale et de prév.*	106 281	129 770	100 408
647xxxxx	Autres charges sociales*	6 605	5 899	5 992
648xxxxx	Autres charges de personnel*	1 218		
65,66,67	AUTRES CHARGES	5		5 088
65800000	Charges diverses de gestion courante	5		5 088
681	DOTATIONS AUX AMORT. ET AUX PROV.	4 548	7 000	9 249
68110000	Dotations aux amortissements sur immo.	4 548	2 000	2 174
6815xxxx	Dotations aux prov. pour risques et charges		5 000	7 075
655	FRAIS DE GESTION	174 001	166 824	163 935
65500000	Frais de gestion	174 001	166 824	163 935
	TOTAL CHARGES	1 377 904	1 390 200	1 346 549
	RESULTAT	75 111		25 480

Envoyé en préfecture le 19/10/2026			
Reçu en préfecture le 19/10/2026			
Publié le			
ID : 060-216001743-20261019-26DL_130810-AU			
3 761	6%	-150	0%
-2 330	-8%	-1 297	-5%
286	8%	366	10%
-1 835	-14%	-1 024	-9%
419	32%	547	46%
-1 240	-67%	-399	-40%
-73	-6%	-99	-8%
965	15%	-128	-2%
-73	-8%	-126	-13%
-779	-92%	-434	-87%
-10 956	-7%	7 193	6%
-10 956	-7%	7 193	6%
3 632	1135%	3 352	559%
3 632	1135%	3 352	559%
4 462	31%	-1 124	-6%
-158	-6%	-531	-17%
4 759	59%	-174	-1%
-139	-4%	-419	-10%
-9 129	-17%	553	1%
-4 994	-31%	-626	-5%
2 324	39%	4 750	136%
-7 195	-50%	223	3%
1 391	9%	-2 238	-12%
-655	-60%	-1 556	-78%
15 970	120%	16 067	122%
574	14%	476	11%
18 946	1645%	18 098	905%
-3 550	-44%	-2 507	-36%
413	54%	1 173	
-760	-100%		
1 173		1 173	
135	1%	-7 380	-25%
688	5%	-5 388	-27%
2 023	134%	2 032	135%
-101	-10%	-602	-40%
373	53%	78	8%
-269	-48%	-204	-41%
-3 536	-83%	-3 766	-83%
-53	-49%	-95	-63%
1 010	396%	565	81%
-4 900	-15%	-11 465	-30%
-1 541	-6%	-10 014	-28%
-3 359	-68%	-1 451	-48%
-34 550	-6%	-48 435	-9%
-26 846	-6%	-19 166	-5%
-5 873	-6%	-29 362	-23%
-613	-9%	93	2%
-1 218	-100%		
5 083	101660%	5 088	
5 083	101660%	5 088	
4 701	103%	2 249	32%
-2 374	-52%	174	9%
7 075		2 075	42%
-10 066	-6%	-2 889	-2%
-10 066	-6%	-2 889	-2%
-31 355	-2%	-43 651	-3%
-49 631	-66%	25 480	

Commentaires des comptes 2025

L'année 2025 est marquée par une baisse importante de l'activité qui se traduit par une baisse de journées de 8%, soit -1586 journées. Cette baisse concerne pratiquement tous les types d'accueils et notamment les classes de neige (-846 journées dont -658 de la Ville de Creil). Le total des journées réalisées en 2025 (17 667) est cependant proche de celui prévu au budget prévisionnel (18 050).

Les recettes et les dépenses ont été un peu réduites en conséquence, ce qui permet au centre de Creil alpes de présenter un excédent pour l'année 2025 de 25 480€.

Recettes :

Le total des recettes est un peu inférieur aux prévisions mais finalement cela correspond à une année normale après avoir connu deux années exceptionnelles de très forte activité.

On peut noter une baisse des séjours colo hiver compensée par une hausse des séjours en pension complète hiver.

On retrouve en recette le remboursement du dégât des eaux de 2024 pour 5739 €.

Pour information, les réductions tarifaires accordées à la Ville de Creil dans le cadre de la DSP représentent un total d'environ 73 000€ pour l'année 2025.

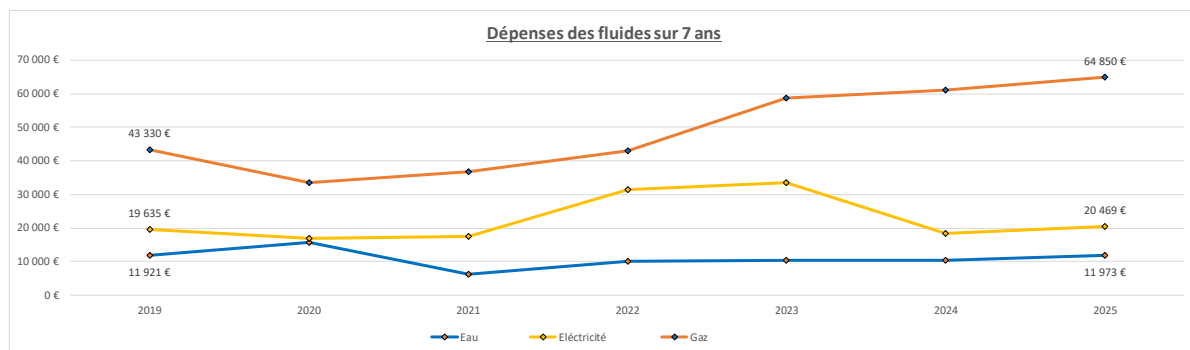
Dépenses :

Les dépenses ont globalement bien été maîtrisées.

Les lignes qui nécessitent un commentaire sont les suivantes :

- Les lignes d'activités dépendent beaucoup du nombre d'enfants accueillis et des contenus des séjours.
- Fluides : on constate une hausse de l'eau due à une hausse de la consommation. Mais également une hausse de l'électricité et du gaz suite à la hausse de tarif malgré une consommation stable.
- Alimentation : ce poste est stable même s'il est un peu supérieur à la norme prévue.
- Entretien : après avoir connu une forte hausse en 2024, on note en 2025 un retour à la normale sur ce poste. On remarque tout de même d'importantes dépenses sur le matériel de cuisine (plonge, variocook, four...).
- Assurance : cette ligne est très élevée car il y a eu un rattrapage de l'assurance des motos sur 2 ans, plus l'année en cours.
- Personnel : les frais de personnel ont bien été contenus et ajustés en fonction de l'activité.

Dépenses des fluides



Année	2019		2020		2021		2022		2023		2024		2025	
Journées réalisées	18 262		11 446		6 225		18 219		20 684		19 253		17 667	
Dépense	Totale	/J	Totale	/J	Totale	/J	Totale	/J	Totale	/J	Totale	/J	Totale	/J
Eau	11 921 €	0,65€/j	15 855 €	1,39€/j	6 109 €	0,98€/j	10 012 €	0,55€/j	10 517 €	0,51€/j	10 515 €	0,55€/j	11 973 €	0,68€/j
Électricité	19 635 €	1,08€/j	16 952 €	1,48€/j	17 405 €	2,80€/j	31 447 €	1,73€/j	33 407 €	1,62€/j	18 533 €	0,96€/j	20 469 €	1,16€/j
Gaz	43 330 €	2,37€/j	33 436 €	2,92€/j	36 832 €	5,92€/j	42 988 €	2,36€/j	58 837 €	2,84€/j	61 089 €	3,17€/j	64 850 €	3,67€/j
Total	74 886 €	4,10€/j	66 243 €	5,79€/j	60 346 €	9,69€/j	84 447 €	4,64€/j	102 761 €	4,97€/j	90 137 €	4,68€/j	97 292 €	5,51€/j
Consommation	Totale	/J	Totale	/J	Totale	/J	Totale	/J	Totale	/J	Totale	/J	Totale	/J
Eau	3 185	0,17m3/j	5 241	0,46m3/j	1 795	0,29m3/j	2 965	0,16m3/j	2 994	0,14m3/j	2 837	0,15m3/j	3 238	0,18m3/j
Électricité	133 080	7,29kWh/j	101 290	8,85kWh/j	96 812	15,55kWh/j	128 724	7,07kWh/j	117 350	5,67kWh/j	99 387	5,16kWh/j	98 073	5,55kWh/j
Gaz	698 242	38,23kWh/j	476 661	41,64kWh/j	543 179	87,26kWh/j	551 020	30,24kWh/j	617 564	29,86kWh/j	568 416	29,52kWh/j	574 704	32,53kWh/j
Coût fluide	Unitaire		Unitaire		Unitaire		Unitaire		Unitaire		Unitaire		Unitaire	
Eau	€/m3	3,74€/m3	3,03€/m3		3,40€/m3		3,38€/m3		3,51€/m3		3,71€/m3		3,7€/m3	
Électricité	€/kWh	0,15€/kWh	0,17€/kWh		0,18€/kWh		0,24€/kWh		0,28€/kWh		0,19€/kWh		0,21€/kWh	
Gaz	€/kWh	0,06€/kWh	0,07€/kWh		0,07€/kWh		0,08€/kWh		0,10€/kWh		0,110€/kWh		0,110€/kWh	

Dépenses :

Globalement, les coûts par journée des années 2020 et 2021 sont faussés par les fermetures liées au Covid. Après une baisse en 2024, les dépenses de fluides repartent à la hausse en 2025, malgré une baisse d’activité.

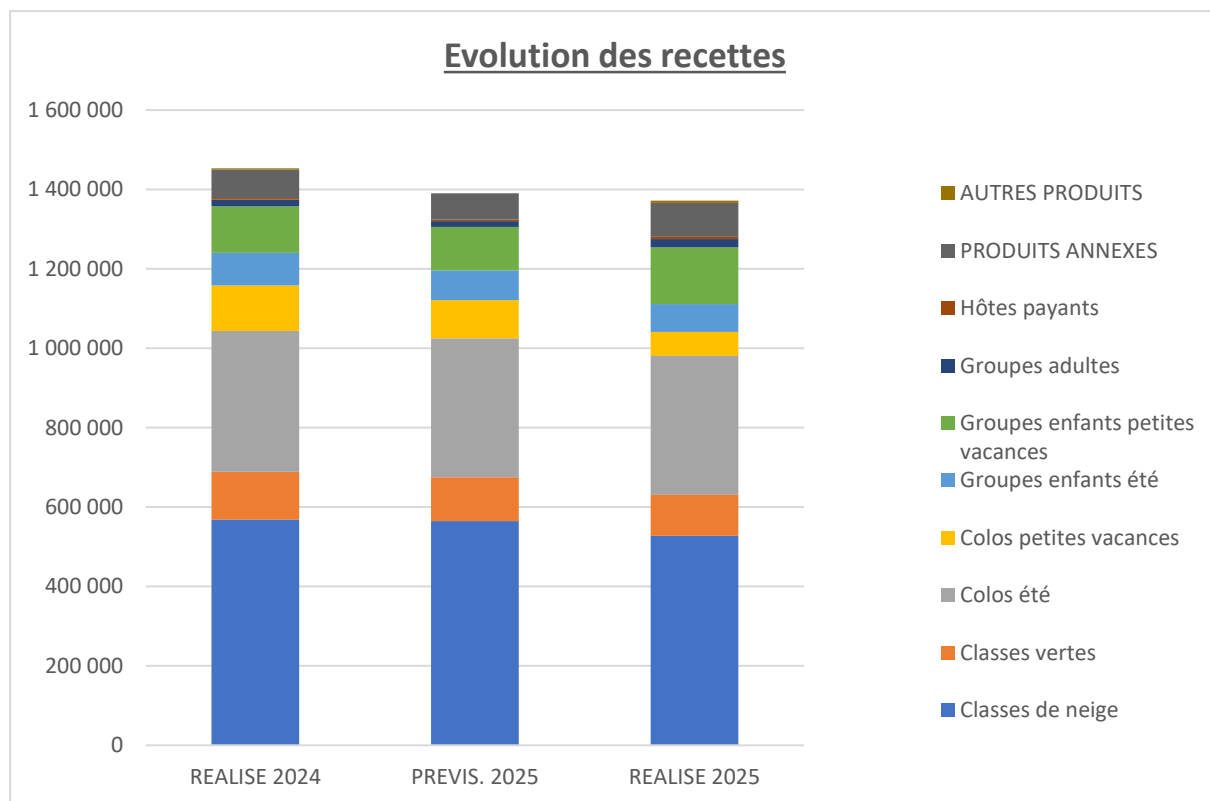
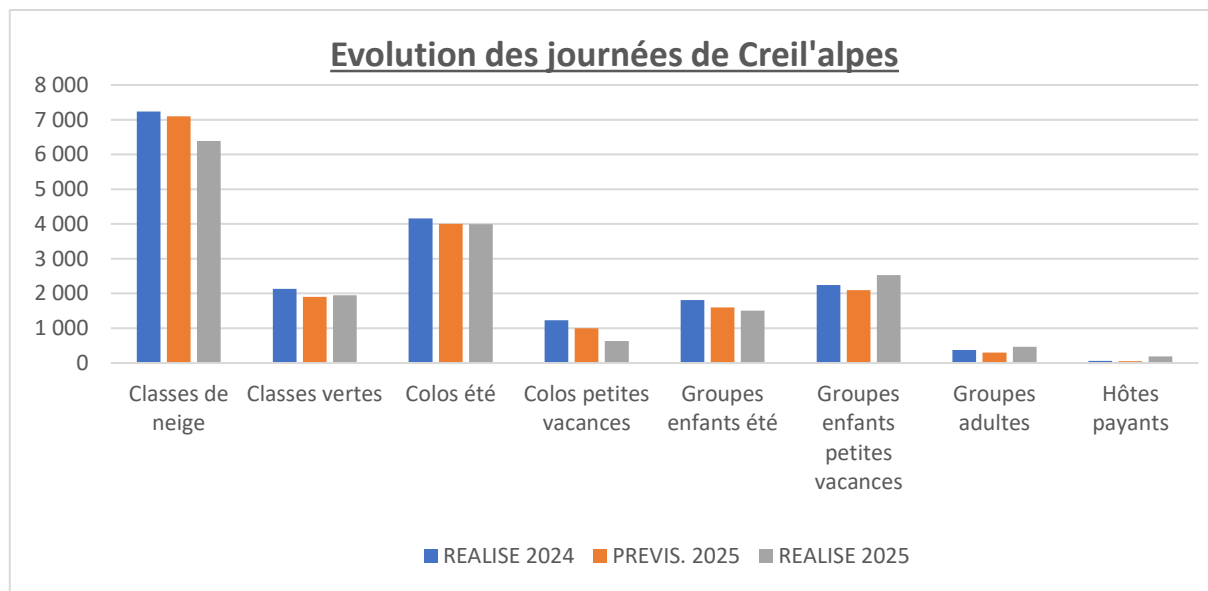
Consommation :

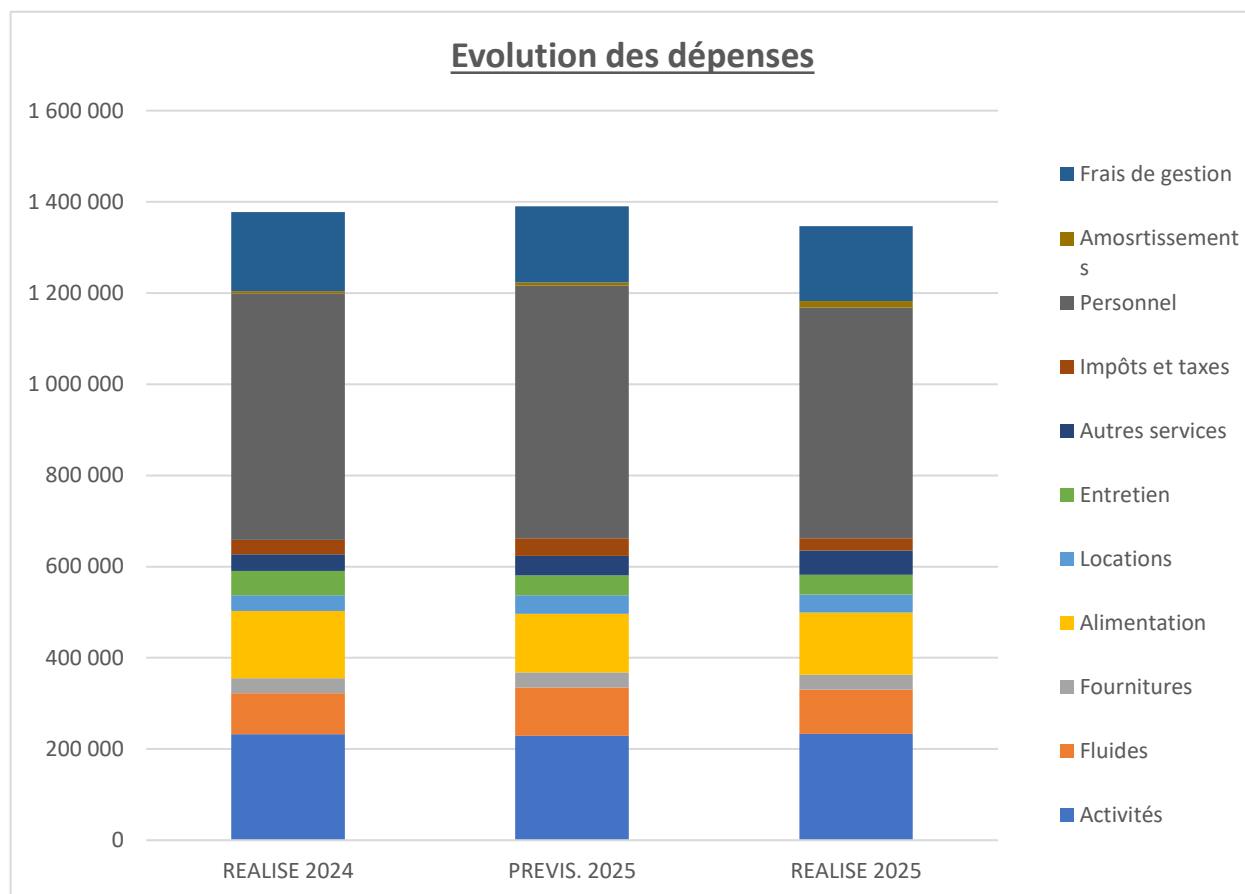
La consommation d’eau augmente globalement de 14% alors que les consommations d’électricité et de gaz sont stables.

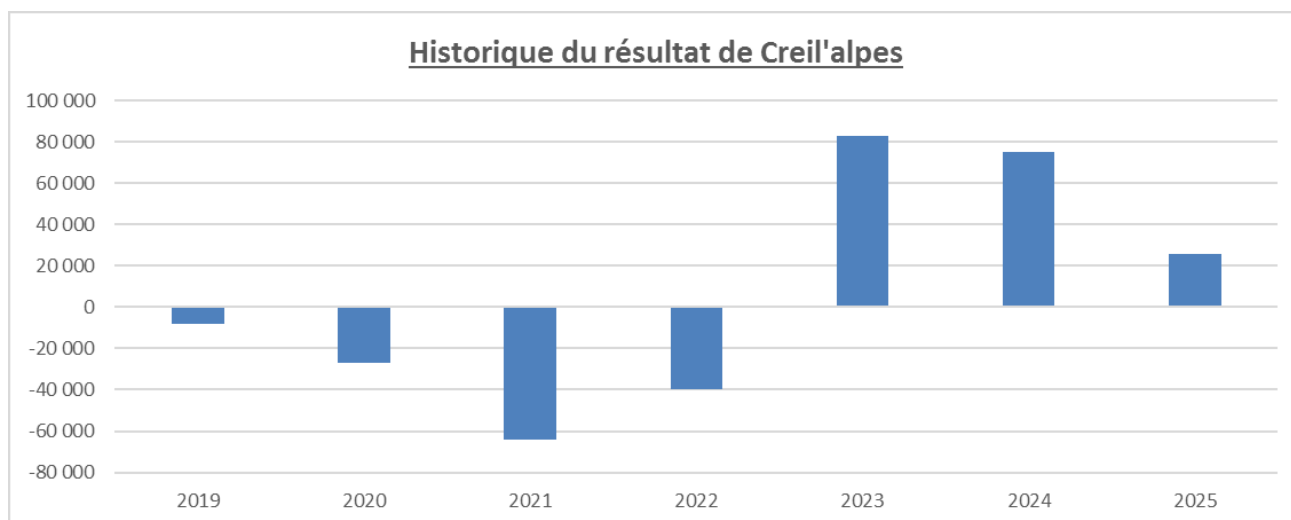
Coût des fluides :

Les coûts unitaires de l’eau et du gaz sont stables par contre celui de l’électricité augmente sensiblement. En effet, le contrat d’électricité arrivant à terme le 31 octobre 2025, nous avons dû en négocier un nouveau. Les tarifs obtenus sont supérieurs de 16% par rapport aux précédents. Cela devrait donc engendrer une hausse importante sur une année pleine en 2026.

Quelques graphiques :

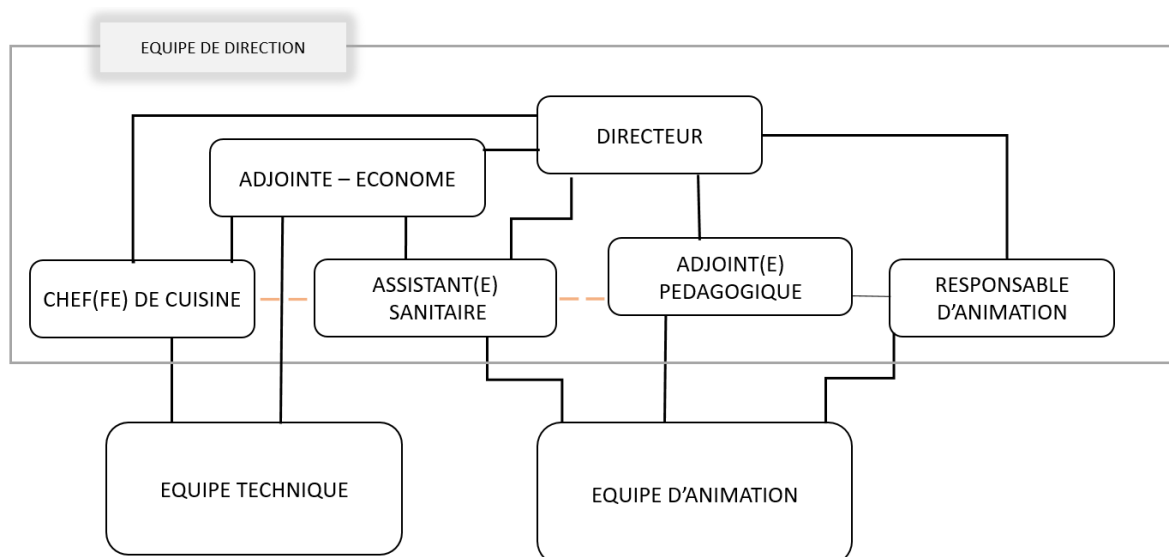






2. Personnel et formation

Organigramme du centre



CREIL ALPES ETP	2025										Envoyé en préfecture le 19/10/2026				TOTAL ETP (en mois)	TOTAL ETP
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL	CDI		
Direction/Admin.	2	2	2	2	2	2	2	3	1	1	2	2	23	0	23	1,9
Entretien	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	3	7	10	0,8
Cuisine	3	3	3	1	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Service/Ménage	7	8	8	4	1	4	8	8	0	1	1	1	51	0	51	4,3
Animateur	12	5	10	6	1	2	3	6	0	0	1	2	47	-1	46	3,9
Animateur	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0
Indemnisés	0	0	0	0	0	1	0	8	12	0	0	0	22	0	22	1,9
TOTAL	23	18	23	14	6	12	16	28	13	2	4	5	164	6	170	14,2

Contrats

Contrats d'engagement éducatif (C.E.E)	51 au total	1 départ avant la fin contrat
Contrats à durée déterminée (CDD)	62 contrats	8 départs avant la fin contrat
Avenants de contrats (prolongations)	8 avenants de contrats	
Contrats à durée indéterminée (CDI)	Un Directeur Une personne pour l'entretien technique (50%)	

Formation

- Aucune formation n'a été réalisée en 2025, hormis les formations obligatoires en lien avec la sécurité incendie.

III. BILAN TECHNIQUE

1. Incidents / accidents et sinistres

Envoyé en préfecture le 19/10/2026

Reçu en préfecture le 19/10/2026

Publié le



ID : 060-216001743-20261019-26DL_130810-AU

a) Bâtiment

Comme tous les ans, l'entretien courant du centre a été régulièrement réalisé par les équipes. Cet entretien porte essentiellement sur les changements d'ampoules, le débouchage de WC, le déblocage de chasses d'eau, la réparation de portes, de chaises, de lits ou de volets.

b) Publics

Nombre d'enfants accueillis : 2200 environ

➔ Nombre de déclarations d'accident pour trauma, coup, blessure : 15

Ce dernier chiffre ne prend pas en compte les déclarations pour les enfants des séjours de vacances en pension complète qui restent sous la responsabilité de l'organisateur du séjour.

On ne pointe aucun accident en lien avec des éléments de sécurité du centre.

2. Travaux et installations sur la structure

La mairie de Creil

SUIVI TRAVAUX - MAIRIE DE CREIL	ETAT	Observations
3 BAIES VITREES chalet du personnel → Société alti bois : 22 010,66€	Réalisé voir photos annexes	
REFECTION DU BLOC SANITAIRE 1ER ETAGE (toilettes et douches) → Société INSIMO COOP : 54 321,30€ carrelage, électricité, plomberie...	Réalisé voir photos annexes	
REFECTION DU BLOC SANITAIRE (toilettes et douches) → Société SANITEC : 10 105,56€ cloisons douches et toilettes	Réalisé voir photos annexes	
REFECTION DU BLOC SANITAIRE (toilettes et douches) → Service technique FOL : 2 905,00 € Pose des cloisons fournis par sanitec	Réalisé voir photos annexes	
ASSAINISSEMENT → Société Véolia demande de mise en conformité (documents transmis aux services technique de la mairie de Creil)	non réalisé	
REFECTION DU BLOC SANITAIRE 2EME ETAGE → Société CONSTRUCTALPES : 60 783,97€ carrelage, électricité, plomberie...	Prévu en 2026	
REFECTION DU BLOC SANITAIRE 2EME ETAGE (toilettes et douches) → Service technique FOL : 2 905,00 € Pose des cloisons fournis par sanitec	Prévu en 2026	
VELUX des chalets 1 et 3 du personnel → Société ALTIBOIS : devis à 5 640,28€	Prévu en 2026	
ORGANIGRAMME DES CLES → Société BEAURAIN : devis à 3456,00€ en 2022	non prévu	devis à refaire
CLOTÛRE PISCINE → Société VAUTHAY : devis à 16 941,60€ en 2023	non prévu	refaire le devis et changer de société

Après quelques années d'échanges entre la FOL74 et la Ville de Creil, l'année 2025 a vu se concrétiser la rénovation des sanitaires collectifs. La première tranche a été réalisée à l'automne 2025, la seconde le sera à l'automne 2026.

La prochaine réflexion collective devrait se porter sur les travaux nécessaires au niveau des chalets de logements du personnel et de la toiture vieillissante du centre Creilalpes.

La FOL 74

SUIVI TRAVAUX / MOBILIER - FOL 74	ETAT	Observations
MISE EN SECURITE DU TROTTOIR → société ESPACE CREATION NATURE : 3 420,00€ Troittoir retiré au niveau du terrain de basket (dangereux)	Réalisé voir photos annexes	
SOUCHES D'ARBRE MORTES → société ESPACE CREATION NATURE : 1 080,00€ 8 souches mortes retirées du terrain	Réalisé voir photos annexes	
CHANGEMENT SECHE LINGE → société ALPES TECHNIC : 5 238,30€	Réalisé voir photos annexes	
REFECTION PORTES DES TOILETTES ACCUEIL → équipe Creil'alpes (bénévolat) peinture	Réalisé voir photos annexes	
REFECTION RADIATEURS COULOIR équipe Creil'alpes (bénévolat) → 3 radiateurs repeints	Réalisé voir photos annexes	
Douches piscines ?	à prévoir	
Fibre	à prévoir	

La commission de sécurité

CONSIGNES COMMISSION DE SECURITE NOUVELLES PRESCRIPTIONS

Rendre accessible en permanence les portes d'intercommunication situées entre chaque salle ayant un effectif supérieur à 19 personnes

Maintenir déverrouillées, pendant la présence du public, les différentes sorties de l'établissement afin de garantir une évacuation rapide et sûre du public : installer notamment un bouton moleté sur les issues de secours non équipées

Poursuivre les actions de formation du personnel concernant les conditions d'exploitation de l'équipement d'alarme incendie et s'assurer en particulier que le personnel puisse exploiter immédiatement l'alarme restreinte (reconnaissance du signal d'alarme, consigne de levée de doute et l'évacuation) et faire des rappels réguliers auprès du personnel saisonnier notamment

Ajouter la détection automatique incendie dans le local de stockage de la lingerie

Lever les observations mentionnées dans le rapport de vérification des robinets d'incendie armés (RIA)

Effectuer les exercices réglementaires d'évacuation (un par groupe) et consigner les observations tirées sur le registre de sécurité

3. Liste de répartition des biens en la mairie de Creil et la FOL

VILLE DE CREIL Centre de Vacances Creil'Alpes

ANNEE 2024

<u>BUREAU ENTREE</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
bureau	2	
armoire	1	
meuble bas	3	
chaise bureau	1	
fauteuil	2	
tableau blanc		2
étagères murales angle		1
MATERIEL	Mairie de Creil	UFOVAL
photocopieur sous contrat		1
téléphone		2
ordinateur fixe + portable		2
Armoire électrique		1
imprimante		2
<u>ENTREE ACCUEIL</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
banquette double		2
banquette simple		4
chaise		2
table basse		2
vaisselier	1	
meuble bas		1
meuble angle	1	
bancs en bois	3	

VILLE DE CREIL
 Centre de Vacances Creil'Alpes

ANNEE 2024

<u>SALLE DU BAR</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
banquette	15	
table basse rectangulaire	2	
table octogonale maternelle		
chaise plastique orange et verte		30
chaises en bois	16	
table		4
meuble bas crayon		1
armoire crayon		1
meuble bas blanc	1	
grande table maison	1	
MATERIEL	Mairie de Creil	UFOVAL
bouilloire		1
machine à café		1
réfrigérateur		2
<u>SALLE TELEVISION</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
meuble à livre		2
banquette	6	
banquette double rouge		2
bancs en bois	3	
table basse	3	
MATERIEL	Mairie de Creil	UFOVAL
Billard		1
baby foot		3

VILLE DE CREIL
 Centre de Vacances Creil'Alpes

ANNEE 2024

<u>INFIRMERIE</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
lit	1	
bureau	2	
fauteuil	1	1
banquette bleu	1	
table basse	1	
armoire bleu	1	
chaises	2	
armoire beige	1	
armoire à médicament	1	
MATERIEL	Mairie de Creil	UFOVAL
bibliothèque		1
matelas		1
oreiller		1
couette		1
housse de couette		1
<u>CHAMBRES INFIRMERIE</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
lits simples	2	
tables	2	
chaises	7	
lits superposés	3	
table de nuit	2	
bureau	2	
armoire	2	
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
matelas	8	
oreiller	8	
couettes	8	

VILLE DE CREIL
 Centre de Vacances Creil'Alpes

ANNEE 2024

<u>SALLE A MANGER</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
tables de 2	6	
tables de 4	36	
chaises	176	
paravent	2	
bahut + étagère	1	
vaisselier	1	
desserte	1	
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
Fontaine à eau	1	
Réfrigérateur	1	
Machine à café	1	
<u>SALLE DE CLASSE</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
tables	80	
chaises	160	
bureaux instit	6	
chaises bureau	6	
MATERIEL	Mairie de Creil	UFOVAL
paravent	4	2
cloison en bois	2	
mobilier gant		10+1

VILLE DE CREIL
 Centre de Vacances Creil'Alpes

ANNEE 2024

<u>CHAMBRES</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
<u>1er étage</u>		
lit simple	88	
tables	20	
chaises	20	
armoire simple bleue	16	
tables de nuit	4	
<u>2ième étage</u>		
lit simple	88	
tables	20	
chaises	20	
armoire simple bleue	16	
tables de nuit	4	
MATERIEL	Mairie de Creil	UFOVAL
<u>1er étage</u>		
matelas	88	
oreillers	88	
couettes	88	
housses de matelas	88	
<u>2ième étage</u>		
matelas	88	
oreillers	88	
couettes	88	
housses de matelas	88	

VILLE DE CREIL
 Centre de Vacances Creil'Alpes

ANNEE 2024

<u>VESTIAIRE</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
plaque chauffante	1	
chauffage soufflant		1
bancs		4
<u>RESERVE</u>		
MATERIEL	Mairie de Creil	UFOVAL
ski de fond		x
ski de piste		x
bâtons		x
chaussures de ski de fond		x
chaussures de ski de piste		x
matériel pédagogique		x
<u>BUREAU DE DIRECTION</u>		
MOBILIER	Mairie de Creil	UFOVAL
bureaux	2	
téléphone		2
chaise		2
bureau pour ordinateur		1
meuble bas	4	2
caissons dossier	2	
fauteuils	2	
MATERIEL	Mairie de Creil	UFOVAL
ordinateur		2
imprimante		1

IV. BILAN DEVELOPPEMENT DURABLE :

La démarche suivie au sein du centre, est la sensibilisation des différents publics sur la consommation des énergies (eau, électricité...). Nous favorisons la réparation à l'achat qui aura un bénéfice sur deux aspects : l'économie et la durabilité. Les objets, ou les éléments de la structure ont une durée vie que nous essayons de prolonger un maximum en les réparant tout en gardant leur fonctionnalité optimale. C'est pour cela qu'il est important aussi de sélectionner les bons produits, qui sont parfois plus onéreux, mais qui s'inscrivent dans une démarche économique et durable, car ils se détérioreront moins vite.

Des réflexions sont en cours au niveau de l'alimentation, par rapport à la lutte contre le gaspillage alimentaire, mais aussi aux emballages. Nous favorisons le fait maison, notamment pour les gâteaux à manger sur place ou à emporter pour les pique-niques.

Nous réfléchissons aux quantités de chaque ingrédient chaque jour, afin de s'adapter au nombre de personnes, de l'âge du public accueilli...

A l'avenir, nous souhaitons installer un compost pour réduire la quantité de déchets alimentaires.

Au cours des dernières années, lorsque les luminaires sont défectueux, nous les remplaçons par du LED. Ce système permet de réduire drastiquement la consommation d'électricité.

La vétusté de certaines parties du centre engendre beaucoup de pertes d'énergie comme les robinets, les douches, systèmes de lumières....

En plus de cela, nous estimons qu'aujourd'hui la plus grande perte d'énergie est au niveau de la qualité de l'isolation (voir bilan énergétique Creil'Alpes).



V. ANNEXES



Commission Consultative Départementale
pour la Sécurité et l'Accessibilité

Commission de l'Arrondissement de BONNEVILLE
pour la sécurité contre les risques
d'incendie et de panique dans les établissements
recevant du public

Sous Préfecture de Bonneville

122, rue du Pont – BP 138
74 130 Bonneville

N° de visite : 107 707

N° prévention : 14 017

PROCES VERBAL DE VISITE D'UN ETABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC

jeudi 4 décembre 2025

En application des articles R143-41 et R143-42 du Code de la Construction et de l'Habitation et de l'article 49 du décret n°95-260 du 8 Mars 1995 modifié, la commission de l'arrondissement de Bonneville s'est réunie pour statuer sur la visite périodique du lundi 24 novembre 2025 de l'établissement recevant du public suivant :

Etablissement : CREIL/ALPES
4, chemin de Creil
74300 ARACHES

Propriétaire : Ville de Creil
Hôtel de ville
60100 CREIL

Exploitant : UFOVAL 74
3, avenue de la Plaine
74000 ANNECY

La visite de ce jour a lieu dans le cadre réglementaire des visites périodiques des Etablissements Recevant du Public. Le responsable de l'établissement indique qu'il n'a pas réalisé de travaux significatifs visant à modifier les installations techniques ou dispositions constructives depuis la dernière visite de la commission de sécurité. Il précise que la surveillance est assurée en période nocturne par au moins une personne formée à l'utilisation des moyens de secours et au fonctionnement du système de sécurité incendie notamment. Un tableau de report d'exploitation est présent dans la chambre de l'assistante sanitaire de la zone infirmerie et dans une chambre 101 du R+1 de la zone hébergement. Au regard de la vétusté du réseau d'eau RIA, une réflexion est en cours sur la maintenance et la réparation de celui-ci ou de la suppression des 5 robinets incendie armés répartis dans l'établissement. En cas de suppression, une demande doit être formulée (auprès de l'autorité de police) pour avis de la sous-commission départementale ERP/IGH.

1 - COMPOSITION DU GROUPE DE VISITE

1.1 - MEMBRES PRESENTS

Mr Alain CARON - Adjoint au Maire - ARACHES
Cne Rodolphe GESSAT - Préventionniste - SDIS 74 - CLUSES

1.2 - ASSISTAIENT EGALEMENT

Mr Xavier SIMOES - Directeur - ARACHES
Mr Eric RIVOIRE - Agent d'entretien - ARACHES
Mr Jérôme BOISSY - DGA - ARACHES

2 - REGLEMENTATION APPLICABLE

Type R - Arrêté du 4 juin 1982 modifié, portant approbation des dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les Etablissements Recevant du Public.

Code de la Construction et de l'Habitation, Livre 1, Titre 4, articles R. 143-1 à R. 143-47.

Arrêté du 25 juin 1980 modifié, portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les Etablissements Recevant du Public.

3 - CLASSEMENT EN TYPE - CLASSEMENT EN CATEGORIE

3.1 - CLASSEMENT EN TYPE

L'établissement est classé dans le type R et comprend des activités de type N et O.

3.2 - CLASSEMENT EN CATEGORIE

Conformément aux dispositions particulières afférentes à ce type d'établissement, l'effectif à prendre en compte pour le classement est celui déclaré par le chef d'établissement, augmenté de celui du personnel.

Effectif public : 150. Effectif personnel : 45. Effectif classement : 195.

L'établissement est donc classé en 4ème catégorie.

4 - PRESCRIPTIONS

4.1 - PRESCRIPTIONS NOUVELLES

- CONSTRUCTION

- 1 - Rendre accessibles, en permanence, les portes d'intercommunication situées entre chaque salle ayant un effectif supérieur à 19 personnes. (Art. CO 38)
- 2 - Maintenir déverrouillées, pendant la présence du public, les différentes sorties de l'établissement afin de garantir une évacuation rapide et sûre du public : installer notamment un bouton moleté sur les issues de secours non-équipées (Art. CO 35 ; CO 45 et CO 46)

- MOYENS DE SECOURS

- 3 - Poursuivre les actions de formation du personnel concernant les conditions d'exploitation de l'équipement d'alarme incendie, en particulier s'assurer que le personnel puisse exploiter immédiatement l'alarme restreinte (reconnaissance du signal d'alarme, consignes de levée de doute et d'évacuation) et faire de rappels réguliers auprès de vos personnels saisonniers notamment. (Art. MS 67)
- 4 - Ajouter la détection automatique incendie dans le local de stockage de la lingerie. (Art. R 31)
- 5 - Lever les observations mentionnés dans le rapport de vérification des Robinets d'Incendie Armés (RIA). (Art. MS 14 & MS 73)
- 6 - Effectuer les exercices réglementaires d'évacuation (un par groupe) et consigner les observations tirées sur le registre de sécurité. (Art. MS 51 & Art. R 33)

5 - AVIS et OBSERVATIONS DE LA COMMISSION

Des essais des installations et équipements techniques concourant à la sécurité du public ont été réalisés par la commission lors de la visite :

Issues de secours : satisfaisant (voir prescription).

Système de sécurité incendie : satisfaisant. Déclenchement sur détection automatique d'incendie dans la circulation R+1, au niveau de la chambre I01. Temporisation de 3 minutes).

Système d'alerte (téléphone) : GSM établissement

La commission de sécurité rappelle à l'exploitant :

- la conduite à tenir en cas de feux de friteuse : coupure des énergies, utilisation des moyens de secours adaptés (fermeture du couvercle, couverture anti-feu, proscrire strictement l'emploi de l'eau comme moyen d'extinction, ...). Une formation préalable à tout événement de ce type est largement recommandée.

- la nécessité de l'entretien des sèche-linges : nettoyage des filtres à chaque utilisation.

Un AVIS FAVORABLE à la poursuite de l'activité de l'établissement est émis. Les prescriptions énoncées ci-dessus devront être respectées.

NOTA :

La liste des prescriptions édictées ci-dessus n'est pas exhaustive. Elle ne dispense pas les constructeurs, les propriétaires et les exploitants du respect de l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ce type d'établissement (R 143-3 du CCH).

6 - RAPPELS REGLEMENTAIRES

Tous travaux, soumis ou non à permis de construire, ne peuvent être exécutés qu'après autorisation du maire donnée après avis de la commission de sécurité compétente. Il en est de même pour toute création, tout aménagement, ou toute modification des établissements (Art. R143-22 du CCH).

Conformément aux dispositions de l'article R143-34 et les articles L.12238 et L143-2 du Code de la Construction et de l'Habitation, les constructeurs, les installateurs et les exploitants sont tenus, chacun pour ce qui le concerne, de s'assurer que les installations ou équipements sont établis, maintenus et entretenus en conformité.

Le contrôle exercé par l'Administration ou les Commissions de Sécurité ne les dégage pas des responsabilités qui leur incombent personnellement.

Le Président de la Commission,

Pour le Sous-Préfet
La Secrétaire Générale,

Isabelle ANTHONIOZ

Préfecture de la Haute-Savoie
 Rapport d'inspection N°25-095473
 Inspection du secteur de la restauration collective
 (SSA)



Date de l'inspection : 24/07/2025

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP de la Haute-Savoie
Adresse 9, rue Blaise Pascal
 BP82
 74603 SEYNOD CEDEX
email ddpp@haute-savoie.gouv.fr
Inspecteur(s) BOUGET Catherine

Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination FEDERATION OEUVRES LAIQUES HAUTE SAVOIE
Enseigne établissement/Dénomination CREIL'ALPES (CENTRE DE VACANCES)
N° SIRET / N° NUMAGRIT 77565450200118
Adresse postale 4 CHE DE CREIL
 CENTRE VACANCES CREIL ALPES
 74300 ARACHES LA FRASSE
Interlocuteur(s) Hanot Clemence
 Simoes Monsieur

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
Identifiant de l'unité d'activité
Site d'intervention Restauration collective-CREIL'ALPES (CENTRE DE VACANCES)
Méthode Grille : Inspection du secteur de la restauration collective (SSA), Version 2
Référence(s) réglementaire(s) Vademecum : Vademecum Restauration Collective, Version 1
 Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 5
 REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des
 REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
 REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
 REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

RÈGLEMENT (CE) N° 2074/2005 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels

RÈGLEMENT (UE) 2017/625 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 mars 2017

Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006

Informations complémentaires :

Référence des instruments de mesure	thermomètre testo 112 n°8
-------------------------------------	---------------------------

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
	<i>Etablissement recevant des colonies de vacances et assurant les repas du midi et du soir, en moyenne 170 repas/jour. La production est quotidienne. L'établissement est déclaré auprès des services de la DDPP 74.</i>	
B	Locaux et équipements	A - Conforme
	<i>Cf items B01 à B05.</i>	
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
	<i>Locaux composés d'une zone réception matières premières avec un local économat, des chambres froides de stockage, les vestiaires du personnel, la légumerie puis la zone chaude qui donne sur le comptoir de la salle de restaurant. Le local préparations froides est séparé.</i>	
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
	<i>Les équipements inspectés sont adaptés aux opérations de nettoyage et désinfection et sont aptes au contact alimentaire.</i>	
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
	<i>La lutte contre les nuisibles est assurée par une société de prestation de service Ecolab. Présentation des dernières attestations de passage du 3/4/25 et 2/7/25. Absence de traces de nuisibles</i>	
B04	Maintenance des locaux et équipements	A - Conforme
	<i>La cellule de refroidissement rapide est en panne. Il m'est indiqué que le nouveau mode de fonctionnement qui en résulte est la liaison chaude. Si des restes de repas sont présents, ils sont donnés au personnel.</i> <i>CONFORME: Locaux et équipements en bon état d'entretien.</i>	
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	A - Conforme
	<i>Présence d'un plan de nettoyage et de désinfection. Réalisation d'un autocontrôle de surface permettant de valider l'efficacité des opérations du nettoyage et désinfection : résultat du 13/5/25 satisfaisant. Locaux et équipements visuellement propres</i>	
C	Maîtrise de la chaîne de production	C - Non conformité moyenne
	<i>Cf items ci-dessous</i>	
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	B - Non conformité mineure
	<i>L'analyse des dangers n'est pas formalisée par écrit dans sa totalité, notamment absence d'une procédure de réalisation des plats témoins et de gestion des opérations de refroidissement rapide. Cependant des documents d'enregistrements des surveillances quotidiennes sont en place. (contrôle à réception, surveillance des températures des meubles froids, plan de nettoyage et de désinfection, ...).</i>	
C02	Identification des points déterminants	A - Conforme
	<i>L'identification des points déterminants correspond aux étapes communément choisies par la filière : réception des matières premières, stockage, refroidissement, maintien en</i>	

température.

C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
Les matières premières observées lors de l'inspection sont propres à la consommation humaine (date limite de consommation DLC, date de durabilité minimale DDM,...) Les contrôles à réception (températures produits, intégrité des emballages, éléments de traçabilité) sont réalisés et enregistrés		
C04	Mesures de maîtrise de la production	C - Non conformité moyenne
Absence de surveillance de la bonne maîtrise des opérations de refroidissement rapide et de rééthermie des préparations culinaires élaborées à l'avance. En effet les couples temps et températures de ces étapes, lorsqu'elles sont réalisées, ne sont pas contrôlés et enregistrés sur document.		
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	C - Non conformité moyenne
Dans la réserve sèche et la chambre froide négative, des produits sont stockés à même le sol. Les frigos situés dans la salle près du réfectoire étaient à des températures bien supérieures à celles écrites sur les relevés. Les carottes rapées qui y sont stockées ont une température à coeur de 12,5°C. Le directeur m'indique que ces frigos ont du mal à remonter en température après ouverture des portes. Dans un frigo de la réserve, un plat étiqueté comme étant fabriqué le 22/7/25, a été stocké au froid. Le mode de refroidissement n'est pas notifié, ni le mode de surveillance de la bonne maîtrise de cette opération. Conforme: Surveillance journalière de la température des enceintes de froid (contrôle et enregistrement).		
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
Les conditionnements et les emballages utilisés sont aptes au contact alimentaire.		
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	B - Non conformité mineure
Certains fromages et des préparations ne sont pas étiquetés. Conforme: La décontamination des fruits/légumes est effectuée. La gestion des huiles de friture fait l'objet d'une surveillance Le professionnel déclare qu'il n'y a eu aucun résultat non-conforme et qu'il a présenté tous les résultats d'analyses qui ont été effectuées. Aucun produit à DLC (date limite de consommation) dépassée n'est observé lors du contrôle.		
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
Etablissement sur réseau d'eau publique.		
C06	Conformité des produits finis	C - Non conformité moyenne
Lors de l'inspection, les plats témoins du 19/07/2025 au 23/07/2025 ont été vérifiés. Les plats témoins ne sont pas prélevés systématiquement et sont en quantité insuffisante: merguez= 29g, concombre=50g, steak= 85g, ratatouille=76 g De plus, les plats témoin du lundi et du mardi ont été inversés Le lundi, il manque un prélèvement de la croziflette Le vendredi, il manque un prélèvement de pomme de terre vapeur Le samedi, il manque un prélèvement de légumes Le dimanche, il manque le prélèvement des plats du soir Réalisation d'analyses bactériologiques sur les préparations culinaires servies : - résultats satisfaisants pour les analyses du: - 13/5/25 sur des carottes rapées et poulet à l'ancienne ; - 17/3/25 carottes, chou fleur et curry, semoule ; - résultats non satisfaisants pour l'analyse du 9/1/25, toast tomate, ail, persil : présence B. Cereus =1500/g et ratio flore totale/ flore lactique =4900.		

C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme
	<i>La liste des pensionnaires allergiques est communiquée par écrit à la cuisine en début de séjour. De plus, les allergènes sont identifiés sur les fiches techniques produit.</i>	
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
	<i>Cf items ci-dessous</i>	
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
	<i>La traçabilité des matières premières utilisées est enregistrée par le biais de photos: identification et n°lot (durée de conservation des étiquetages satisfaisante).</i>	
D02	Réactivité	A - Conforme
	<i>Lors de résultats d'analyses non conformes, mise en place des actions correctives;</i>	
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
	<i>Cf items ci-dessous</i>	
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
	<i>Les huiles usagées sont collectées par TriAlp La gestion des déchets au sein des locaux de production inspectés est adaptée à la production.</i>	
E02	Gestion des sous-produits animaux	A - Conforme
	<i>L'activité de l'établissement inspecté ne génère pas de sous produits animaux.</i>	
F	Gestion du personnel	A - Conforme
	<i>Cf items ci-dessous</i>	
F01	Hygiène et équipements du personnel	B - Non conformité mineure
	<i>Les sèche-mains du vestiaire femme ne sont pas approvisionnés en papier. Les vestiaires sont très encombrés: des chaussures et un short traînent dans le vestiaire femme, du matériel pour les sorties est stocké chez les hommes.</i> CONFORME : L'organisation du vestiaire est adaptée à l'établissement et les toilettes sont équipées d'un lave-mains à commande hygiénique. Les lave-mains sont présents en quantité suffisante, conformes aux normes d'hygiène et disposés judicieusement dans les locaux inspectés. Les tenues professionnelles sont visuellement propres, complètes et adaptées, et stockées séparément des tenues personnelles.	
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme
	<i>Les attestations de formation dans le domaine des bonnes pratiques d'hygiène du directeur et de l'économe ont pu être présentées lors de l'inspection. Il m'est indiqué que le reste du personnel est formé par ces 2 personnes au gré des besoins.</i>	

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques acceptable

Signature

Inspecteur(s) BOUGET Catherine



Le 06/08/2025

- Absence de maîtrise des températures des produits élaborés : refroidissement non maîtrisé : non-conformité au point 6, chapitre IX et au point 2.d) du chapitre I de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 ;
- Locaux encombrés, stockage au sol dans les réserves sèches et réfrigérées empêchant un nettoyage adéquat (Règlement (CE) n°852/2004 annexe II, chapitres I, II et V) ;
- Gestion insuffisante des plats témoins : non-conformité à l'arrêté du 21 décembre 2009.

La maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est évaluée comme « ACCEPTABLE » et ce courrier vaut avertissement . Il vous appartient de mettre en place les actions correctives nécessaires à une mise en conformité au titre de la réglementation sus-visée, à savoir :

- réaliser un rangement des locaux de stockage afin de faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection ;
- mettre en œuvre des moyens permettant la conservation des aliments aux températures réglementaires;
- maîtriser la température des denrées depuis l'arrivée des matières premières à réception jusqu'à la remise des produits finis aux consommateurs ;
- mettre en place un contrôle du refroidissement des préparations culinaires élaborées à l'avance afin d'apporter la preuve de la maîtrise de ce procédé (température ambiante tolérée jusqu'à +63 °C à cœur puis stockage en chambre froide à l'abri des contaminations). Pour rappel, le refroidissement rapide doit permettre d'abaisser la température des plats cuisinés destinés à être réfrigérés, de minimum +63 °C à maximum +10 °C en moins de deux heures ;
- s'assurer de la bonne réalisation et gestion des plats témoins (échantillons représentatifs des repas consommés pesant entre 80 et 100 grammes, identifiés et conservés 5 jours après le dernier jour de consommation) ;

Le non-respect de ces dispositions peut entraîner l'application des mesures de police administratives (mise en demeure au titre de l'article L.233-1 du Code rural et de la pêche maritime, suspension de l'agrément sanitaire au titre de l'article L.233-2 du Code rural et de la pêche maritime, fermeture administrative au titre du L.233-1 du Code rural et de la pêche maritime) et/ou de sanctions pénales (contraventions pouvant atteindre 1500 € par infraction).

Lors d'un contrôle ultérieur, tout constat d'un manquement de même nature fera l'objet de la stricte application de ces dispositions.

Enfin, je vous informe que conformément au décret n° 2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée de un an. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites, avec rappel du N° du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier, et de l'adresse complète de l'établissement. A l'expiration de ce délai, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement « **SATISFAISANT** » sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (<https://dgal.opendatasoft.com/pages/alimconfiance>) et sur l'application mobile « Alim'confiance ». Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint. Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations. **Attention** : L'application Alim'Confiance étant en maintenance pour une durée de 3 à 6 mois, l'accès au site internet ne sera potentiellement pas possible avant octobre 2025.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer, Monsieur,
l'expression de ma considération distinguée.

Pour le directeur départemental
et par délégation,
l'adjointe à la chef de service



Sandrine GALLAND-MEUNIER

