Réunion du Comité de direction du jeudi 04 septembre 2025

Présents (visio) : Jean-Christophe DUPUIS, Éric HALLOT, Nadège CHAZEAU, Barbara DHUIT, Fabien TREMBLAY, Pascal OHEIX, Julien SARACINO

Absents excusés : Jean-Marie BLANGERO, Olivier LANCELOT, Michel SUSINI, Leslie QUASH, Benito SERRANO

Ordre du jour :

- Point travaux Padel et divers travaux
- Bilan sportif de la saison
- Inauguration padel
- Restauration

Pouvoirs de Michel SUSINI et Olivier LANCELOT donnés à Fabien TREMBLAY
Pouvoirs de Benito SERRANO et Leslie QUASH donnés à Barbara DHUIT

1. Point travaux Padel et divers travaux

- Travaux Padel

Il reste quelques finitions : mettre une protection sur le poteau de filet et les encadrements des portes de sorties. Il faudrait tailler un buisson dans lequel beaucoup de balles finissent quand elles sortent d'un terrain et sont difficilement récupérables.

Les travaux de remplacement de l'éclairage sur les 2 terrains existants ont été réalisés. Les 2 moquettes des anciens terrains sont en cours (elles seront récupérées pour aménager provisoirement devant l'entrée des 2 nouveaux terrains). Sur l'esplanade, au niveau des nouveaux terrains, aucune installation n'a été prévue.

Le Comité demande à Julien de demander un devis pour aménager *a minima* cette zone le temps d'avoir des crédits suffisants pour réaliser des aménagements plus durables.

- Travaux divers

Il faut changer le compteur d'eau par la régie municipale des eaux (payant) pour pouvoir réaliser les travaux d'arrosage (devis reçu de 16 000 €) des 3 terres battues. Une meilleure implantation est prévue avec 4 points d'arrosage au lieu de 3 afin d'avoir un arrosage uniforme. Le système permet une programmation automatique et à distance sur mesure.

La question est posée d'une éventuelle intervention du club pour enlever la fissure du terrain n°5. Ce terrain, ainsi que les terrains 4 et 6 ont été re-surfacés récemment (en 2021…). La discussion s'élargie autour du re-surfaçage des terrains 1, 2, 3 et Michelis (qui ont été faits en 2008) et le terrain du mur/mini-tennis. Julien propose de matérialiser, pour le sol du mur, 4 terrains de pickleball (qui ont quasiment les mêmes dimensions que les terrains de mini tennis et des filets similaires).

Il faut prévoir un coût d'environ 10k€ pour re-surfacer terrain entier (amortissement comptable prévu tous les 15 ans) et uniquement 2-3k€ pour une réparation d'une fissure avec une bande.

Le Comité demande à Julien de chiffrer le re-surfaçage des terrains 1,2,3 + Michelis + mur et de tenter d'obtenir de bonnes conditions pour uniquement boucher la fissure du 5 (en mettant une bande). Il lui est également demandé de se renseigner auprès de la FFT s'il existe des subventions pour la création des terrains de Pickleball.

2. Bilan sportif de la saison

Julien fait le bilan de l'année :

C'est une très bonne année sportive qui se termine avec 782 licenciés sur la saison 2024-25 (record du club !) ; augmentation de licences pour le padel (30), l'école de tennis (20) et des enfants en stage (20).

Il y a eu de très bons stages tout l'été avec 9 semaines complètes ; superbe période estivale également pour le passage tennis (34k€ sur l'année !) et pour le passage padel (15k€ au mois d'août).

Le lancement de l'école de tennis 2025-2026 est aussi très bon avec beaucoup de créneaux déjà complets et des listes d'élèves en attente. L'école de padel a également reçu beaucoup de demandes.

La rentrée sportive se déroulera le lundi 15 septembre2025.

Le week-end du 6-7 septembre se tiendra 2 tournois de padel et un tournoi 4ème série en TMC (tous complets). Le week-end prochain (13-14 septembre) il y a un tournoi Galaxy, également complet

Julien fait un point sur l'équipe :

Nicolas DELFORGES est remplacé par Léonan TOGNONI. Un nouveau CQP vient renforcer l'équipe. Victoria, nouvelle arrivée, remplace Léonan TOGNONI en contrat d'apprentissage.

Il reste un problème pour le remplacement de l'agent d'entretien (Badi qui est parti sur sa proposition dans le cadre d'une rupture conventionnelle depuis le 30 août). Julien doit mener des entretiens.

Nadège demande si des mesures sont prévues pour la protection des salariés profs dans le cas de canicule ?

Le Comité demande à Julien d'étudier les possibilités d'ombrage sur certains terrains et de faire chiffrer les dispositifs envisageables pour les présenter lors d'une prochaine réunion.

3. Point financier 2024-2025

Pascal indique que la situation, très provisoire à fin août 2025, tend vers un résultat bénéficiaire envisageable d'environ 6k€ intégrant désormais une charge de 25k€ de provisions pour l'entretien des infrastructures à assumer par l'association. Il reste le solde des moquettes à payer sur 2025/2026.

4. Inauguration des 2 nouveaux terrains de padel

La manifestation officielle se déroulera le samedi 27 septembre 2025 à partir de 17h00.

Plus tôt dans l'après-midi (14h30 à 16h30), il est proposé d'inviter tous les enfants des écoles de Mouans-Sartoux (primaires et collèges) à une découverte du padel ainsi que tous les enfants de l'école de tennis. Evènement qui se déroulera en présence de Monsieur le Maire, d'élus, de partenaires du club (Ligue, FFT, …) et de présidents de clubs voisins.

Il faut préparer le timing du programme de la journée et tenter d'obtenir à l'avance la confirmation des présences ou pas des invités afin d'organiser la séquence sur les terrains, puis les discours et le coupé de ruban, jusqu'à l'apéritif offert par le club à calibrer.

Un diner est également prévu pour les membres du Comité.

5. Restauration du club

Jean-Christophe rappelle l'historique des relations pour cette 2ème année d'activité concernant l'application de la convention qui est en cours entre Kevin NELSON-POLY et l'association.

Si l'activité de restauration proprement dite a connu une réussite incontestable, tant en termes d'accueil de la clientèle que de qualité des repas servis, de nombreux dysfonctionnements ont été constatés, concernant notamment le non-respect des horaires d'ouverture, des retards ou absences lors de rencontres sportives ou animations organisées par le club. Les règles de la vie associative auxquelles nous restons très attachés en ont souffert.

Jean-Christophe indique que Kevin a rédigé, au début de cet été, des nouvelles propositions (cf. document du 18 juin 2025 en pièce jointe du présent compte-rendu) à la convention existante qui ne sont pas compatibles en l'état pour le bon fonctionnement de l'association tout au long de l'année.

Une discussion s'engage au sein du Comité de Direction. Après le recueil des avis de tous les participants, Jean-Christophe propose de passer au vote concernant le renouvellement ou pas de la convention actuelle avec le restaurateur.

À l'unanimité des membres présents ou représentés du Comité de Direction, la décision est prise de ne pas renouveler la convention actuelle avec Kevin à l'issue de la période en cours, soit le 31 octobre 2025.

Il est précisé qu'un courrier LR/AR va être envoyé rapidement par le TCMS pour informer formellement Kevin de cette décision.

6. Point divers :

Nadège et Eric informent le Comité de leur avancement concernant la création d'un dossier de présentation du TCMS qui sera destiné à l'attention des partenaires en vue de l'obtention de futurs partenariats. Ce dossier sera présenté lors d'une prochaine réunion du Comité.

Un dernier échange est réalisé concernant le meilleur canal de diffusion à utiliser pour diffuser les informations du club aux adhérents et aux personnes extérieures qui seraient intéressées par le l'environnement du club (réseau social, mail, newsletter) ainsi que la fréquence et le continu des messages à envoyer.

Il faudra trouver un bon équilibre pour viser régulièrement le maximum de personnes cibles tout en veillant à ne pas surcharger les tâches administratives du club. Sujet qui reste en réflexion.

Mouans-Sartoux, le 5 septembre 2025

Le Secrétaire



Fabien TREMBLAY

De : kevin Nelson <knp06@hotmail.com>
Envoyé : mercredi 18 juin 2025 23:40
À : julien saracino <juliensaracino@hotmail.fr>; hallot.eric@orange.fr <hallot.eric@orange.fr>; Jean Christophe DUPUIS <jean-christophe.dupuis@allianz.fr>
Objet : Convention petit breaker pour l'année 2025-2026

Bonjour à tous,

J'espère que vous allez bien.

Comme convenu, vous trouverez en pièce jointe la convention initiale signée ensemble et annotée de mes commentaires (en jaune) en vu de la nouvelle année à venir.

Vous comprendrez que mes remarques sont le fruit de quasi deux ans d'occupation et d'observation me permettant aujourd'hui de connaître la demande ainsi que les habitudes de la clientèle du club et de ses adhérents.

Ainsi, mes propositions ont pour objet d'assurer le meilleur service dans des conditions optimales mais en veillant à préserver la pérennité du P'tit Breaker. Les horaires d'ouverture définis dans cette convention conditionnent la gestion de la masse salariale et donc la viabilité économique du restaurant. Le but n'étant pas de fermer le restaurant plus souvent mais bien d'ouvrir sur les créneaux les plus dynamiques. Vous noterez que les changements proposés dans la convention n'impliquent pas une diminution du nombre d'heures d'ouverture, bien au contraire.

Mon objectif est donc de trouver le meilleur équilibre permettant à mon activité de perdurer dans les années à venir, ce qui est mon souhait le plus profond. Je suis très heureux de travailler quotidiennement à vos côtés et souhaite que cela continue autant que possible !

Par ailleurs, j'ai déjà entamé des démarches pour embaucher des apprentis et ainsi appréhender au mieux l'année prochaine.

Comme vous le savez également, je me prépare à accueillir un heureux événement et ma situation familiale m'oblige à trouver la meilleure organisation, étant intimement persuadé que l'équilibre entre la vie personnelle et professionnelle est la clef d'une activité qui perdure dans le temps.

Je reste disponible pour échanger ensemble et répondre à vos potentielles observations.

Je vous remercie par avance pour votre compréhension et votre retour.

CONVENTION D'OCCUPATION DE L'ESPACE DE RESTAURATION DU

TENNIS-CLUBDEMOUANS-SARTOUX

Entre les soussignés :

Le Tennis-Club de MOUANS-SARTOUX, association régie par la loi du 1e' juillet 1901, ayant son siège 578 Chemin de la Chapelle à MOUANS-SARTOUX (06371), représentée par son président en exercice, Monsieur Jean-Christophe **DUPUIS,** ci-après dénommé le TCî•tS,

et

monsieur Kevin NELSON-POLY, entrepreneur individuel immatriculé sous le numéro SIRET 980 859 276 au Registre du Commerce et des Sociétés de Cannes et domicilié 5 Vieux Chemin de Mougins au CANNET (06110), ci-après dénommé l'Occupant,

il a été exposé et convenu ce qui suit :

PREAbgBULE

Le TCMS est une association sportive régie par la loi du 1er juillet 1901, créée le 5 juin 1980 et comptant à ce jour 709 licenciés.

Aux termes d'une convention en date du 1e' juillet 2011, le TCNS bénéficie de la mise à disposition par la commune de MOUANS-SARTOUX d'installations sportives et de bâtiments annexes et notamment d'un espace de restauration afin de permettre aux membres de l'association de bénéficier d'un environnement adapté à leurs attentes et à leur activité sportive.

Il est précisé dans ce document que l'espace de restauration est mis en place dans le cadre d'une convention entre le TCMS et un restaurateur choisi avec l'accord de la commune.

L'objet de la présente convention est donc de définir les engagements que prennent respectivement le TCMS et l'Occupant.

Au préalable, Il convient de préciser qu'aux termes d'une délibération de son conseil municipal en date du 15 juin 2021, la commune de MOUANS-SARTOUX, qui œuvre au quotidien pour offrir aux associations sportives des conditions optimales pour la pratique de leur discipline, a voté le financement de travaux importants de rénovation, d'agrandissement et de remise aux normes du club-house et de l'espace de restauration.

C'est ainsi que le TCMS bénéficie depuis septembre 2022, après plusieurs mois de travaux, d'un nouveau club-house entièrement repensé et agrandi sous l'égide des services techniques de la ville.

Le TCMS a de son côté engagé des frais importants pour réaménager entièrement la cuisine et la salle de restaurant (piano de cuisson, lave-vaisselle, congélateur, armoire réfrigérée, tables, chaises, vaisselle, four à convection, machine à glaçons, table de préparation...).

Ce nouvel espace est devenu un lieu de vie dans lequel les adhérents, les salariés et les visiteurs ont plaisir à se retrouver dans un climat de convivialité que cultive l'équipe dirigeante du club et auquel l'Occupant devra apporter une contribution déterminante.

Il est enfin précisé que le TCMS étant une association régie par les termes de la loi du \eF juillet 1901, il n'a nulle vocation à poursuivre un but lucratif ni à avoir en aucune manière une « clientèle » et entend se défendre de tout acte de concurrence vis-à-vis des établissements de restauration avoisinants ainsi que d'exercer toute activité à caractère commercial.

K P

1. OB3ET DE LA CONVENTION :

Par les présentes, le TCNIS met à la disposition de l'Occupant l'espace de restauration dont l'occupation lui a été confiée par convention conclue le 1er juillet 2011 avec la commune de NOUANS-SARTOUX, celle-ci étant expressément jointe en annexe.

L'objet de la présente convention est donc de définir les engagements que prennent respectivement le TCMS et l'Occupant.

L'Occupant déclare avoir une parfaite connaissance tant des locaux mis à sa disposition que des contraintes administratives qui leur sont propres, s'agissant d'un bâtiment appartenant à la commune de MOUANS-SARTOUX.

Il déclare en conséquence prendre ces locaux dans l'état où ils se trouvent lors de l'entrée en jouissance et sans pouvoir exercer aucun recours contre le TCMS ou la commune de MOUANS-SARTOUX pour vice de construction, insalubrité, humidité, infiltrations ou autres dégradations.

2. DUREE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour une durée d'un an à compter de sa signature et pourra être résiliée avant ce terme par lettre recommandée avec accusé de réception en respectant un préavis d'un mois.

Elle pourra être renouvelée avec l'accord de la commune de MOUANS-SARTOUX.

Il est également précisé que la convention liant le TCNIS à la commune de MOUANS-SARTOUX étant conclue à titre précaire et étant donc révocable à tout moment pour des motifs d'intérêt général, il en est de même pour la présente convention.

Sa prise d'effet s'effectuera au plus tard le jour de la remise de clés des locaux à l'Occupant.

Les autres cas de résiliation sont mentionnés aux articles 13.1 et 13.2 qui suivent.

3. CARACTERE PERSONNEL DE LA CONVENTION :

La présente convention est consentie en fonction de la personne de l'Occupant.

Elle lui est donc personnelle et ne peut faire l'objet par celui-ci d'une mise à disposition, qu'elle qu'en soit la forme, à titre gratuit ou onéreux, au profit d'un tiers.

L'Occupant exercera sous sa pleine et entière responsabilité, sans discontinuité et à ses risques et périls.

Il assumera seul la gestion de son personnel, son embauche et son licenciement, même employé exclusivement dans les locaux faisant l'objet de la présente convention, sans que le TCMS puisse être inquiété de ce chef.

Par ailleurs, toutes les obligations et charges relevant de la convention conclue entre le TCMS et la commune de I1OUANS-SARTOUX seront de plein droit opposables à l'Occupant, lequel ne pourra se prévaloir auprès de celle-ci d'aucun droit.

4. DESIGNATION DES LOCAUX ET DES MATERIEL îls À DISPOSITION

Le TCMS met à disposition de l'Occupant les biens immobiliers dont l'occupation lui a été concédée par convention conclue avec la commune de NOUANS-SARTOUX et consistant en un espace à destination de restauration comprenant une salle de restaurant, une cuisine et une terrasse.

Le TCMS met également à disposition de l'Occupant un espace lui permettant d'entreposer et de stocker les marchandises nécessaires à son activité de restauration ainsi que l'ensemble du mobilier, du matériel et des équipements désignés dans l'annexe jointe à la présente convention.

SCD

KNP

Deux états des lieux et du matériel mis à disposition seront établis contradictoirement, l'un au jour de l'entrée en vigueur de la présente convention, l'autre dans le mois suivant la libération des lieux par l'Occupant.

En fin d'occupation et sauf accord exprès du TCMS, l'Occupant fera enlever à ses frais l'ensemble des installations qu'il aura éventuellement mises en place.

Les locaux et matériels mis à sa disposition devront être restitués en bon état d'entretien. Si tel n'était pas le cas, le TCNIS pourra réclamer soit des travaux de remise en état de tout ou partie des locaux ou des matériels aux frais de l'Occupant, soit une indemnité pécuniaire représentative de leur coût.

5. CONDITIONS GENERALES D'EXPLOITATION :

Le TCMS met l'espace de restauration à la disposition de l'Occupant à titre gratuit sous réserve des obligations mentionnées à l'article 6.5 qui suit.

Celui-ci s'engage à respecter rigoureusement les obligations mises à sa charge tant par les lois et règlements applicables aux activités qu'il exerce que par les clauses de la présente convention.

L'Occupant maintiendra en parfait état de propreté tant la zone et les abords où est situé l'espace de restauration que le local lui-même.

La propreté des locaux devra faire l'objet d'une attention particulière, notamment lors des manifestations organisées par le TCMS au profit de ses membres ou de ses partenaires.

L'Occupant s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Santé Publique et des textes subséquents et à disposer en permanence de toutes les autorisations administratives, permis d'exploitation, licences et autres documents nécessaires à l'exercice de son activité sous peine d'entraîner la résiliation de plein droit de la présente convention.

L'utilisation de barbecues et grils extérieurs est strictement subordonnée à la possession d'un contrat d'assurance couvrant tous dommages pouvant en résulter et sous réserve des arrêtés municipaux ou préfectoraux pouvant les interdire.

L'Occupant s'interdit par ailleurs de détenir aucune matière dangereuse ou insalubre et d'une manière générale tout ce qui pourrait mettre en péril la sécurité des locaux mis à sa disposition.

Il ne pourra en aucun cas mettre l'enseigne de son activité dans l'enceinte du club.

Le TCf•JS pourra effectuer ou faire effectuer tout contrôle à l'effet de vérifier les conditions d'occupation ou d'utilisation des locaux.

6. CONDITIONS SPECIFIQUES D'EXPLOITATION

6.1 Le public accueilli :

La fréquentation des lieux est par essence réservée aux membres du TCMS, à leur famille et à leurs invités ainsi qu'à ses partenaires, publics ou privés.

Toutefois, à titre de tolérance, l'Occupant pourra accueillir, sous sa propre responsabilité, tous clients non membres du TCMS sans toutefois causer une quelconque gêne à ces derniers, lesquels resteront toujours prioritaires pour toute manifestation organisée par le TCMS.

6.2 Les attentes en matière de restauration :

L'Occupant devra organiser une activité de restauration en rapport avec l'activité sportive du TCMS et s'engage notamment à répondre aux attentes suivantes :

- Étendue **du service** : l'activité de restauration consistera en un service de 6 déjeuners minimum par semaine, un service bar et de vente de boissons chaudes et de boissons non alcoolisées telles que prévues aux dispositions du 1°) de l'article L 3321-1 du Code de la Santé Publique, et de vente d'en-cas pendant les horaires d'ouverture du club-house.

KNP

- Denrées : **les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas et des collations sportives devront être de qualité saine et l'Occupant devra être en mesure de justifier à tout moment de leur provenance et de leur fraîcheur.**

- Démarche qualité : **l'Occupant aura l'entière responsabilité de la qualité de ses prestations et de l'application des normes en vigueur en matière d'hygiène alimentaire et de la conformité à la règlementation des espaces qu'il utilise.**

- Personnel : **l'Occupant mettra en place, sous son entière responsabilité, le personnel suffisant et qualifié pour assurer le bon fonctionnement du service d'accueil et de restauration. Il s'engagera notamment à appliquer les textes légaux et règlementaires en vigueur concernant le droit du travail, celui de la Sécurité Sociale ainsi que les obligations fiscales auxquelles il est soumis. Il s'engagera également à ce que le service soit effectué avec courtoisie, ponctualité et dans le respect des règles de propreté corporelle et vestimentaire.**

- Prix pratiqués : **après concertation avec le TCMS, l'Occupant développera sa propre politique de prix dans le cadre d'une prestation de qualité au meilleur coût et d'une gestion saine de son exploitation.**

6.3 Les jours et horaires d'ouverture :

L'Occupant devra ouvrir l'espace de restauration selon les dispositions suivantes :

- **en période scolaire (heures d'hiver) : les mardis, jeudis et vendredis de 9 H à 14 H et de 15 H 30 à 18 H 30, les mercredis de 9 H à 18 H 30, les samedis de 9 H à I7 H et les dimanches de 9 H à 14 H,**

- Pour répondre à la demande de toute la clientèle et notamment des vétérans, je propose de supprimer le principe de coupure ne permettant pas d'assurer un service du midi complet car nous servons jusqu'à 14h30 et les clients peuvent rester au-delà pour terminer leur déjeuner. Je propose donc des horaires continus de 9h à 18h du mardi au samedi inclus. Cela représente donc 1h supplémentaire d'ouverture par jour par rapport à la convention initiale. J'aurai néanmoins besoin de terminer à 17h soit le mardi soit le jeudi afin d'aller chercher mon fils à la crèche.

- Pour le dimanche nous avons convenu d'un commun accord d'ouvrir les dimanches uniquement en cas d'événements type tournois etc.. Le restaurant sera donc fermé les dimanches hors événements.

- **Pour conclure, le nombre d'heures d'ouverture par semaine est de 45h du mardi au samedi contre 47h du mardi au dimanche dans la convention initiale. Ce nombre d'heure tient compte de la fermeture le dimanche mais ne tient pas compte des dimanches qui seront ouverts pour assurer les événements organisés par le club. Le restaurant affichera donc un nombre d'heures d'ouverture bien plus élevé que celui de la convention initiale. Par ailleurs, depuis presque deux ans, les dimanches de tournoi, le restaurant est ouvert sur la journée complète jusqu'à 18h en moyenne et non-14h comme souhaité ci-dessus. (A noter, qu'en 2025 il y'a eu environ une vingtaine d'évènements organisés les dimanches ou les lundis sollicitant l'ouverture du restaurant soit environ 180 heures de plus que dans la convention initiale)**

- **en période scolaire (heures d'été) : les mardis, jeudis et vendredis de 9 H à 14 H et de 17 H à 20 H 30, les mercredis de 9 H à 20 H 30, les samedis de 9 H à 18 H et les dimanches de 9 H à 14 H,**

- La période d'été est trop longue à mon sens, pourrions-nous la raccourcir. Il n'y a pas de demande en soirée du 1er avril au 26 octobre. Nous avons pu observer que la demande en soirée démarre en début mai et se termine à fin septembre. Je dois embaucher une personne supplémentaire pour assurer ces horaires du soir et donc ne peut me le permettre dans des périodes très creuses. Cela n'étant pas viable économiquement, je propose donc de passer la période d'été du 1er mai au 30 septembre.

- Je propose également de supprimer le principe de coupure en période d'été avec des horaires continus de mercredi à vendredi de 9h à 20h30. Je maintiens 9h – 18h le mardi et le samedi, j'ouvre donc 3h de plus le jeudi et le vendredi n'effectuant pas de coupure entre 14h et 17h.

- Pour les dimanches, je propose d'ouvrir pour assurer tous les événements organisés par le club mais de fermer hors événements. Comme évoqué ensemble, je n'ai pas de chef cuisinier le dimanche, il m'est donc difficile d'ouvrir. Pour le faire, je devrai me faire remplacer en salle et faire également remplacer mon cuisinier. Bien qu'il s'agisse d'un argument personnel, ma nouvelle vie de famille m'oblige à me libérer à minima un jour dans le week-end.

- **Pour conclure, le nombre d'heures d'ouverture par semaine est de 53h du mardi au samedi contre 51h du mardi au dimanche dans la convention initiale. Ce nombre d'heure tient compte de la fermeture le dimanche mais ne tient pas compte des dimanches qui seront ouverts pour assurer les événements organisés par le club. Le restaurant affichera donc un nombre d'heures d'ouverture bien plus élevé que celui de la convention initiale. Par ailleurs, depuis presque deux ans, les dimanches de tournoi, le restaurant est ouvert sur la journée complète jusqu'à 18h en moyenne et non-14h comme souhaité ci-dessus. (A noter, qu'en 2025 il y'a eu environ une vingtaine d'évènements organisés les dimanches ou les lundis sollicitant l'ouverture du restaurant soit environ 180 heures de plus que dans la convention initiale)**

KNP

- **en période de vacances scolaires : du lundi au vendredi de 9 H à 14 H et de 16 H 30 à 18 H 30 et les samedis de 9 H à 14 H,**

- Je propose de supprimer également le principe de coupure et donc d'assurer l'ouverture de 9h à 18h du lundi au vendredi et 9h à 15 h le samedi. **Cela fait donc 51h d'ouverture par semaine contre 40h souhaitées dans la convention initiale.**

- **les mois de juillet et d'août : du lundi au vendredi de 9 H à 14 H et de 16 H 30 à 21 H ainsi que les samedis de 9 H à 14 H.**

- Je propose de supprimer la coupure et d'assurer des horaires continus en juillet et août allant de 9h à 18h du mardi au samedi **ce qui fait un nombre total de 54h d'ouverture par semaine contre 53h souhaitées.** Je comprends que vous souhaitez une ouverture le soir, néanmoins je n'ai eu que très peu de clients le soir en mai et juin (entre 0 et 5 clients) et doute donc qu'il y'ait plus de fréquentation en période de vacances d'été.

L'Occupant bénéficiera d'une journée de fermeture hebdomadaire qui a été fixée d'un commun accord avec le TCNIS au lundi en période scolaire et au dimanche en périodes de vacances scolaires.

La période de fermeture annuelle sera définie d'un commun accord avec le TCMS et suivant les besoins de l'activité de celui-ci.

6.4 Les évènements sportifs, festifs et animations :

Le TCMS organise des évènements tout au long de la saison sportive.

A partir du calendrier et de la nature de ces évènements qui lui seront communiqués au moins 15 jours à l'avance, l'Occupant proposera un choix de produits adaptés à chaque situation tels que par exemple :

- service à table,
- buffet,
- cocktail,
- pique-nique,
- sandwichs,
- retransmission télévisée d'évènements sportifs importants.

Afin de maintenir la tradition de convivialité du TCMS, l'Occupant sera encouragé à organiser lui -même des soirées à thème ou des animations susceptibles de favoriser les contacts entre ses membres. Il prendra alors en charge l'élaboration des supports de communication et la gestion de la décoration éventuelle des locaux ainsi que de la mise en ambiance.

6.5 Les œntreparties financières :

En contrepartie de la gratuité de la mise à sa disposition de l'espace de restauration telle que précisée à l'article 5 qui précède ainsi que des investissements consentis par le TCt4S pour l'aménagement de ces locaux l'Occupant s'engage à faire bénéficier le TCMS d'une remise de 10 % sur l'ensemble des factures qui lui seront

présentées, notamment dans le cadre des divers évènements définis à l'article 6.4 ci-dessus ainsi qu'à l'occasion des stages organisés au profit des élèves de l'école de tennis.

Le TCMS considérant par ailleurs qu'il n'est pas dans sa vocation de s'enrichir ni de s'appauvrir du fait de l'exploitation de l'espace de restauration, l'Occupant devra lui verser chaque année une somme permettant d'alimenter les dotations aux amortissements et correspondant strictement à la dépréciation du mobilier, de la vaisselle et des équipements divers mis à sa disposition dont le TCMS a fait ou fera l'acquisition pendant toute la durée de la présente convention.

La durée d'amortissement est fixée à 6 ans et la somme correspondant à l'amortissement annuel fera l'objet d'un règlement par l'Occupant étalé sur les 12 mois de chaque exercice comptable, soit du 1^ septembre au 31 août de l'année suivante.

6.6 La communication :

Tout affichage dans l'espace de restauration, à l'initiative du TCMS ou de l'Occupant, devra faire l'objet d'une concertation préalable entre les parties.

6.7 La tranquillité et l'hygiène :

L'Occupant veillera à ce que la tranquillité de l'espace de restauration, du club-house et des voisins ne soit gên4e d'aucune manière par le fait de son activité, son fait personnel ou le fait de ses employés ou des gens à son service et se soumettra aux règles d'usage, pour le bon ordre, la propreté ou le service.

Il veillera à ce que personne ne fume au sein de l'espace de restauration et engagera sa responsabilité en cas de non observation de la règle portant interdiction de fumer dans un lieu ouvert au public.

Il devra également assurer le nettoyage et l'entretien de l'espace de restauration ainsi que de la terrasse et des escaliers contigüs à celui-ci.

Enfin, il lui appartiendra d'évacuer régulièrement l'ensemble des déchets et des encombrants produits par son activité dans les espaces réservés à cet effet et dans le strict respect des règles de tri sélectif en vigueur dans la commune :

- ordures ménagères dans les poubelles avec le couvercle vert,

- emballages dans les poubelles avec le couvercle jaune,

- bouteilles, bocaux et pots en verre dans les conteneurs mis à disposition sur la voie publique,

- encombrants dans la déchèterie appropriée.

7. ENTRETIEN ET REPARATIONS :

L'Occupant sera tenu d'effectuer pendant toute la durée de la convention, sans délai et à ses frais, les travaux d'entretien, le nettoyage et plus généralement toute réfection ou réparation qui s'avèrerait nécessaire dans les locaux mis à sa disposition.

Il devra notamment veiller à l'entretien courant des ferrures, portes, fenêtres, devantures, vitrines, volets, installations électriques, robinetterie, appareils sanita ires, de chauffage, de gaz et canalisations, ces travaux d'entretien étant à sa charge et relevant de sa responsabilité.

Il devra rendre les revêtements de sol en état normal d'entretien.

Il prendra toutes précautions utiles pour éviter le gel de tous les appareils, conduits et canalisations.

Il supportera les frais de réparation des dégâts de toute sorte causés par l'inobservation des conditions ci-dessus ainsi que tous excédents de consommation et toutes les réparations nécessaires lui seront imputées.

Seules les grosses réparations relatives au clos et au couvert demeureront à la charge du propriétaire des locaux.

K P

En cas de retard par l'Occupant pour exécuter ses obligations, le TCMS pourra les faire réaliser, après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception restée en tout ou partie sans effet, lesdites réparations étant alors réalisées aux frais, risques et périls exclusifs de l'Occupant.

L'Occupant devra informer par écrit et sans retard le TCMS des réparations à effectuer dans les locaux qui lui sont confiés dont il serait à même de constater la nécessité, sous peine d'être tenu responsable de toute aggravation résultant de son silence.

L'Occupant ne pourra prétendre à aucune indemnité dans le cas de travaux de réparation, travaux d'intérêt public ou autres réalisés par le TCMS ou la commune de MOUANS-SARTOUX, qu'elle qu'en soit la durée, le TCMS s'engageant toutefois, s'ils relèvent de sa responsabilité, à les exécuter avec diligence et en concertation avec l'Occupant sauf en cas d'urgence.

L'Occupant ne pourra prétendre à aucune indemnité dans le cas où le TCMS serait tenu de fermer les installations suite à une décision de la commune de MOUANS-SARTOUX.

8. TRAVAUX D'AMELZORATION :

Tous embellissements, améliorations et installations qui seraient faits par l'Occupant dans les locaux occupés, y compris tous appareils placés par lui pour l'usage desdits locaux (à l'exception cependant des appareils mobiles et de ceux simplement vissés) et d'une manière générale toutes installations à demeure faites par l'Occupant, resteront à la fin de la présente convention la propriété du TCMS, sans aucune indemnité quelconque.

Le TCMS pourra toujours exiger la remise des lieux dans leur état primitif aux frais exclusifs de l'Occupant.

La présente clause s'appliquera même aux travaux autorisés par le TCMS.

L'Occupant ne pourra plus supprimer les travaux ainsi exécutés, même au cours des présentes, sans le consentement du TCMS, lesdits travaux se trouvant incorporés à l'immeuble du fait de leur exécution et l'Occupant perdant tous droits de propriété à leur égard.

9. CHARGES :

L'Occupant prendra en charge le paiement de tous les impôts, taxes et redevances se rapportant aux locaux qu'il exploitera ainsi que ceux se rapportant à l'exercice de son activité professionnelle.

Il devra notamment prendre à sa charge la taxe d'enlèvement des ordures ménagères ainsi que toutes contributions, taxes municipales ou autres susceptibles d'être générées par son activité.

Il acquittera également les frais éventuellement engagés pour le nettoyage des locaux mis à sa disposition.

L'Occupant s'engage également à fournir au TCMS :

- dès la signature des présentes, tout document, autorisation, agrément ou licence lui autorisant l'exercice de son activité,

- chaque année, son bilan, les justificatifs attestant qu'il est à jour de ses déclarations et paiements de cotisations sociales ainsi que les attestations d'assurance visées à l'article 10.2 des présentes.

10. RESPONSABILITES ET ASSURANCES :

10.1 Responsabilités :

L'Occupant répondra de toutes les conséquences dommageables, de quelque nature qu'elles soient, résultant de l'exploitation des locaux mis à sa disposition.

Il sera notamment responsable :

- des dommages de toute nature qui pourraient être causés de son fait ou de celui de ses préposés,

JCD

KNP

- des conséquences des dommages d'empoisonnement ou d'intoxication causés par la consommation d'aliments ou de boissons servis aux consommateurs,

- des dégâts dus aux locaux et aux matériels qui lui appartiennent ou qui sont mis à sa disposition et dont il a la garde.

Le TCMS ne garantit pas l'Occupant et par conséquent décline toute responsabilité dans les cas suivants :

- en cas de vol ou autres faits délictueux et plus généralement de troubles occasionnés par des tiers par voie de fait,

- dans le cas où les locaux seraient inondés ou envahis par les eaux pluviales ou autres, fuites d'eau, écoulements par chêneaux ou parties vitrées.

L'Occupant devra faire son affaire personnelle des cas visés ci-dessus et plus généralement de tous autres cas fortuits, sauf à exercer un recours contre qui de droit en dehors du TCMS et de la commune de MOUANS-SARTOUX.

10. 2 Assurances :

L'Occupant devra justifier chaque année de la souscription de contrats d'assurance garantissant :

- sa responsabilité civile professionnelle couvrant les risques liés à son activité et les dommages qui pourraient en découler,

- les risques d'intoxication alimentaire générés par son activité,

- les dommages par incendie, explosion, dégât des eaux, vol, bris de glaces subis par les locaux et le matériel mis à sa disposition ou lui appartenant, avec renonciation à recours contre le TCMS et la commune de MOUANS-SARTOUX.

Les attestations d'assurance justifiant de la souscription de ces garanties devront être produites avant la signature de la présente convention ainsi qu'une copie des contrats d'assurance.

L'Occupant devra acquitter régulièrement à leur échéance les cotisations afférentes aux contrats d'assurance et présentera à toute réquisition du TCMS les justificatifs y afférents.

11. ELECTION DE DOMICILE :

Pour l'exécution de la présente convention, le TCMS fait élection de domicile à son siège et l'Occupant à son domicile tels que mentionnés en tête des présentes.

12. LITIGES :

En cas de litige né de l'interprétation, de l'inexécution ou de la rupture de la présente convention, il est convenu qu'avant d'exercer un recours contentieux les parties s'obligeront à rechercher sérieusement une solution amiable dans un délai raisonnable qu'elles auront préalablement fixé et qui ne pourra pas avoir pour effet de priver l'une ou l'autre des parties de l'exercice des voies de recours juridictionnels.

13. RESILIATION DE LA CONVENTION :

13.1 Résiliation pour non-respect par les parties de leurs obligations :

La présente convention peut être résiliée à tout moment en cas de non-respect par l'une des parties des lois et règlements ou de l'une quelconque des obligations contenues dans la présente convention après mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception et restée sans effet dans un délai d'un mois.

13.2 Résiliation de plein droit :

La présente convention cessera de plein droit et sans préavis dans le cas où le TCMS perdrait la jouissance des droits qui lui sont attribués en application de la convention de mise à disposition conclue avec la commune de MOUANS-SARTOUX.

En cas de résiliation, quelle qu'en soit la cause, l'Occupant devra laisser visiter les lieux par toute personne munie d'une autorisation du TCMS aux heures normales d'ouverture du restaurant et après prise de rendez-vous 48 heures à l'avance.

En fin de convention ou en cas de résiliation, l'Occupant sera tenu d'évacuer les locaux mis à disposition sans délai à compter de la date d'effet de la résiliation ou du terme de la convention. A défaut, il sera appliqué à l'Occupant une pénalité de 200 C par jour de retard dans la libération des locaux.

14. REQUISITION DES LOCAUX PAR LA COMMUNE DE PIOUANS-SARTOUX

La commune de MOUANS-SARTOUX pourra exceptionnellement utiliser les locaux mis à disposition de l'Occupant pour l'accueil de réceptions qu'elle organisera, après avoir obtenu l'autorisation des responsables du TCMS et après en avoir préalablement informé l'Occupant au moins quinze jours à l'avance.

Fait à MOUANS-SARTOUX en 3 exemplaires le 1er novembre 2023

Le TCMS	L'Occupant
3ean-Christophe DUPUIS	Kevin NELSON-POLY

EH 01.11.2023

Document validé par le Comité de direction du 10 octobre 2023

ANNEXE 1 A LA CONVENTION D'OCCUPATION DE L'ESPACE DE RESTAURATION

DU TENNIS-CLUB DE SOUANS-SARTOUX

Liste du mobilier, du matériel et des équipements mis à disposition de l'Occupant

Conformément à l'article 4 de la convention, le TCMS met à disposition de l'Occupant l'ensemble du mobilier, du matériel et des équipements nominativement désignés dans les tableaux ci-dessous.

L'Occupant s'engage, en application de l'article 6.5 de la convention, à verser chaque année au TCMS une somme permettant d'alimenter les dotations aux amortissements et correspondant strictement à la dépréciation du mobilier, du matériel et des équipements divers ainsi mis à sa disposition et dont le TCMS a fait l'acquisition depuis les mois de septembre 2022 et octobre 2023 ainsi que pendant toute la durée de la présente convention.

Liste des acquisitions faites en septembre 2022

Électroménager cuisine FOURNIRESTO	
Plano de cuisson gaz 4 feux série 700 - Lave-vaisselle professionnel 50x50 - Congélateur inox à portes coulissantes vitrées 400 L - Armoire réfrigérée 600 L positive blanche	
Tablæet ha »	
SJÄLLAND table + 2 chaises extérieures 71 x 71 x 73	**534,00 €**
SJÄLLAND 6 plateaux 67 x 67 brun clair	**360,00 €**
SJÄLLAND 20 chaises extérieures avec accoudoirs gris clair/brun clair	**1600,00 €**
SJÄLLAND 2 plateaux extérieurs 156 x 90 gris clair	**260,00 €**
SJÄLLAND 2 plateaux tables extérieures 85 x 72 brun clair	**198,00 €**
STEFAN 26 chaises brun noir	**909,74 €**
EKEDALEN 4 tables extérieures 120/180 x 80 en chêne	**916,00 €**
EKEDALEN 5 tables extérieures 80/120 x 70 en chêne	**895,00 C**
FÄRGKLAR 2 services 24 pièces rose clair	**90,00 €**
FÄRGKLAR 3 services 24 pièces turquoise clair	**135,00 €**
VÖRDA 1 couteau 3 pièces	**24,99 €**
ARV 8RÖLLOP 2 plats de présentation à couvercle 29 cm	**39,98 G**
JUSTERA 8 ménagères 24 pièces en acier inoxydable	**199,92 €**
STORSINT 30 verres 37 cl	**49,95 €**
STORSINT 30 verres à vin 49 cl transparents	**64,95 €**
IVRIG 20 verres 45 cl gris	**49,95 €**
IVRIG 20 verres 45 cl turquoise	**49,95 €**
FÄRGKLAR 2 services 24 pièces gris foncé	**90,00 €**
FÄRGKLAR 3 services 24 pièces brillant turquoise foncé	**135,00£**
BLANDA MATT 8 saladiers 28 bambou	**159,92 C**
GOTTFINNANDE 40 soucoupes 12 cm en verre transparent	**39,60 €**
GOTTFINNANDE 40 tasses expresso 8 cl en verre transparent	**39,60 €**
IKEA 365 10 carafes et bouchon 1l en verre transparent et liège	**49,90 €**

Jc—

Ustensiles Cuisine	
RINNIG 7 lavettes 25 x 25 vert	10,43 €
KNÖCKLA 2 poubelles à pied SO l gris foncé	79,98€
SNITTA 28 couteaux 22 cm noir	34,93 €
RINk!G 8 torchons 45 x 60 blanc / gris foncé à motifs	7,98 €
LÄM"LIG 1 planche ù découper 46 x 53 en bambou	15,99 €
IKEï. 365 1 couteau de cuisine 20 cm en acier inoxydable	19,99 €

Étagères	
VÄRGE 2 étagères murales 50 x 140 en bouleau	139,98 €
Total général	12 65S,98 £

Liste des acquisitions faites en octobre 2023

Électroménager cuisine SODIMATS	
Four à convection 4 niveaux - Machine à glaçons - Table de préparation 5 bacs	
Total général	3508,26 €

Fait à NIOUANS-SARTOUX le l^e^ novembre 2023

Le TCMS	L'Occupant
3ean-Christophe DUPUIS	Kevin NELSON-POLY

ANNEXE 1 A LA CONVENTION D'OCCUPATION DE L'ESPACE DE RESTAURATION

DU TENNIS-CLUB DE MOUAus-SARToux

Liste du mobilier, du matériel et des équipements mis à disposition de l'Occupant

Conformément à l'article 4 de la convention, le TCMS met à disposition de l'Occupant l'ensemble du mobilier, du matériel et des équipements nominativement désignés dans les tableaux ci-dessous.

L'Occupant s'engage, en application de l'article 6.5 de la convention, à verser chaque année au TCMS une somme permettant d'alimenter les dotations aux amortissements et correspondant strictement à la dépréciation du mobilier, du matériel et des équipements divers ainsi mis à sa disposition et dont le TCMS a fait l'acquisition depuis les mois de septembre 2022 et octobre 2023 ainsi que pendant toute la durée de la présente convention.

Liste des acquisitions faites en septembre 2022

Électroménager cuisine FOURNIRESTO	
Piano de cuisson gaz 4 feux série 700 - Lave-vaisselle professionnel 50 x 50 - Congélateur inox à portes coulissantes vitrées 400 L - Armoire réfrigérée 600 L positive blanche	
	5 455,2
Ta ët Ôt0î¥eS	
SJÄLLAND table + 2 chaises extérieures 71 x 71 x 73	534,00 €
SJÄLLAND 6 plateaux 67 x 67 brun clair	360,00 €
SJÄLLAND 20 chaises extérieures avec accoudoirs gris clair/brun clair	1 600,00 €
SJÄLLAND 2 plateaux extérieurs 156 x 90 gris clair	260,00 C
SJÄLLAND 2 plateaux tables extérieures 85 x 72 brun clair	198,00 €
STEFAN 26 chaises brun noir	909,74 €
EKEDALEN 4 tables extérieures 120/180 x 80 en chêne	916,00 €
EKEDALEN 5 tables extérieures 80/120 x 70 en chêne	895,00 €
FÄRGKLAR 2 services 24 pièces rose clair	90,00 €
FÄRGKLAR 3 services 24 pièces turquoise clair	135,00 €
DA 1 couteau 3 pièces	24,99 €
ARV BRÖLLOP 2 plats de présentation à couvercle 29 cm	39,98 €
JUSTERA 8 ménagères 24 pièces en acier inoxydable	199,92 €
STORSINT 30 verres 37 cl	49,95 €
STORSINT 30 verres à vin 49 cl transparents	64,95 €
IVRIG 20 yerres 45 cl gris	49,95 C
IVRIG 20 verres 45 cl turquoise	49,95 €
FÄRGKLAR 2 services 24 pièces gris foncé	90,00 €
FÄRGKLAR 3 services 24 pièces brillant turquoise foncé	135,00 €
BLANDA MATT 8 saladiers 28 bambou	159,92 €
GOTTFINNANDE 40 soucoupes 12 cm en verre transparent	39,60 €
GO FINNANDE 40 tasses expresso 8 cl en verre transparent	39,60 €
IKEA 365 10 carafes et bouchon 1 l en verre transparent et liège	49,90 €
Sous-total	1 218,71 €

Ustensiles Cuisine	
RINNIG 7 lavettes 25 x 25 vert	**10,43 €**
KNÖCKLA 2 poubelles à pied 50 l gris foncé	**79,98 €**
SNITTA 28 couteaux 22 cm noir	**34,93 €**
RI^ïk!G P torchons 45 x 60 blanc / gris foncé à motifs	**7,98 €**
LÄ?v'"LIE 1 planche a découper 46 x 53 en bambou	**15,99 €**
IKEA 365 1 couteau de cuisine 20 cm en acier inoxydable	**19,99 €**
Sous-total	169,3
Étagères	
VÄRDE 2 étagères murales 50 x 140 en bouleau	**139,98 €**
Total général	**12 655,98 €**

Liste des acquisitions faites en octobre 2023

Électroménager cuisine SODIMATS	
Four à convection 4 niveaux - Machine à glaçons - Table de préparation 5 bacs	
Total général	**,"t@**

Fr:'t OÜAk S-SARTO LX le l^e' novembre 2023

Le TCi'ñS

Jeen-Chrïstcphe DUPUIS

L'Occupant

Kevin NELSON-POLY