

Epicerie & Cie : 2018-2021



Table des matières

I.	Bilan moral.....	2
A.	Côté épicerie.....	2
1.	2018.....	2
2.	2019.....	2
3.	2020.....	2
4.	Synthèse des 3 années	3
B.	Côté animations	3
1.	2018.....	3
2.	2019.....	3
3.	2020.....	4
4.	Synthèse des 3 années	6
II.	Bilan financier.....	6
A.	2018.....	6
B.	2019.....	7
C.	2020.....	7
D.	Synthèse des 3 années	7
III.	Conclusion et perspectives.....	8
IV.	ANNEXES.....	9

Epicerie & Cie Bilan 2018 - 2021

L'épicerie arrive au terme de son premier bail de 3 ans avec la Mairie de St Colomban des Villards. Depuis le 2 mai 2018 et jusqu'au 30 avril 2020, l'association travaille d'une part pour que les habitants et les personnes de passage trouvent dans l'épicerie du village des produits de qualité et d'autre part pour créer et maintenir un lien social dans la Vallée des Villards.

De 2 adhérents à la création de l'association début 2018, nous sommes passés à 35 fin 2018, puis 70 en 2019 et 99 adhérents en 2020.

Nous profitons de cette échéance pour faire le bilan moral et financier de ces 3 années ainsi que les perspectives pour l'avenir de l'épicerie.

I. BILAN MORAL

A. Côté épicerie

1. 2018

L'année 2018 a permis la mise en place des liens avec les producteurs (fromages de vaches et de chèvres, vins, jus de fruits, confitures, tisanes, bières, légumes, miel...) et artisans locaux (S. Cartier Lange, B. Wyns, C. Reffet ...) *Listes des producteurs en annexe.*

De la petite restauration salée et sucrée a été réalisée tous les jours en saison et occasionnellement hors saison et sur commande (sur place, à emporter et pour des événements spécifiques).

L'installation d'une terrasse sur le parking durant les 3 mois d'été (demande et autorisation municipale) permet de boire un café tout en profitant du soleil.

2. 2019

En 2019, nous avons rencontré et travaillé avec de nouveaux producteurs : Guillaume Martin Cocher pour le miel et Adrien Maurino pour le lait.

Nous avons cuisiné des repas pour le stage de yoga organisé par Claire Martin Cocher, du vendredi 10 mai 18h au dimanche 12 mai 17h 30 et les desserts pour le buffet des vœux du maire.

A leur demande, nous avons réalisé les colis de Noël pour les 2 mairies avec des produits locaux.

En lien avec M. Roemer alors gestionnaire des gîtes de la Perrière, des repas à thème ont été réalisés en soirée, en février et en saison estivale.

Durant les vacances de février, nous avons proposé des goûters à thème, les mardis, mercredis et vendredis de 16h à 18h (entre 2 et 6 personnes par goûter)

Nous avons développé les partenariats avec d'autres acteurs locaux, le dimanche 23 juin Epicerie et Cie a fêté ses 1 an (une trentaine de personnes) et à cette occasion a proposé un repas pizza en partenariat avec Éric Pommier de Récré à Piz, idem le dimanche 29 septembre (une vingtaine de personnes) pour fêter l'arrivée de l'automne.

Et le vendredi 10 juillet, J. Rostaing cuisine bénévolement une matouille à emporter (grand succès)

3. 2020

En mars, lors du confinement, l'Épicerie a choisi de rester ouverte et de proposer d'aller faire les courses des habitants qui le souhaitaient 2 fois par semaine (mardi Inter et Vendredi Biocoop) en facturant 10% pour le service aux adhérents et 15% aux autres clients. L'épicerie a reçu les remerciements de J. Dupenloup, maire de St Alban, pour son rôle durant ce premier confinement. En proposant de faire les courses des personnes qui ne souhaitaient pas descendre dans la vallée, l'épicerie leur a permis de se protéger.

Epicerie & Cie Bilan 2018 - 2021

Suite à des demandes pour des légumes, des paniers sont proposés du 15 juin au 15 octobre avec les jardins de l'ESAT de St Rémy de Maurienne. Les paniers de légumes (jusqu'à 12 certaines semaines d'été) sont vendus à prix coutant (10€) et proposés quasi comme un service (2€ par panier sont demandés aux personnes qui ne souhaitent pas aller chercher les paniers de légumes pour tous, une fois par mois).

Pour les fruits, l'approvisionnement se fait chez Serge Gaudin de Coise présents sur le marché de St Jean et cela a permis d'avoir des fruits de qualité durant tout l'été.

Pour la viande, des caissettes de bœufs de Nicolas Rostaing de Valloire peuvent être commandées et réceptionnées à l'Epicerie.

Durant les vacances de février, nous avons organisé une soirée Tartiflette en partenariat avec Récré A Piz et le premier atelier de confections de sushis s'est déroulé le 25 février (6 participants)

Le dimanche 28 juin, un repas pizza a été proposé en partenariat avec Éric Pommier de 'Récré à Piz' pour fêter l'arrivée de l'été.

En juillet, nous avons réalisé des repas et des pique-niques pour les 3 jours de randonnée sur le thème des plantes médicinales avec le Chaudron Magique.

4. Synthèse des 3 années

Durant ces 3 années, l'Epicerie a réussi à mettre en place des circuits courts avec les producteurs, actuellement, nous travaillons avec 23 producteurs de Maurienne et de Belledonne. [Listes des producteurs en annexe.](#)

Nous faisons ponctuellement des partenariats avec les acteurs économiques locaux et régionaux (Muriel Roemer, Récré à Piz, Claire Martin Cocher, Le Chaudron magique...)

L'installation par la Mairie, à notre demande, d'une cuisine dans l'Epicerie apporte toute satisfaction pour le confort et la qualité de travail et pour les clients qui apprécient la cuisine et ses parfums en direct. Globalement, la vente à emporter d'en cas salés et sucrés est satisfaisante principalement en saison touristique.

Nous pensons avoir démontré qu'il est possible de faire exister une épicerie dans la Vallée des Villards non seulement pour les périodes d'été et d'hiver mais également pour l'ensemble de l'année.

Toutefois, bien que le confinement nous ait amené de nouveaux clients qui pour certains le sont restés au-delà du mois de mai, nous peinons à convaincre de nouveaux clients. Nous envisageons de faire un questionnaire à l'attention de tous les habitants pour connaître leurs besoins et leurs envies en matière d'épicerie.

B. Côté animations

1. 2018

En 2018, côté animation, des ateliers réguliers se sont déroulés hors saison touristique tels les ateliers informatiques et tricot, d'autres ateliers en lien avec l'activité touristique ont été mis en place (après-midi jeux, soirée contes, marché de Noël...)

2. 2019

L'année 2019 a permis à l'association de remplir pleinement le rôle qui lui tient à cœur qui est de maintenir le lien social dans la Vallée des Villards, de permettre aux habitants de se rencontrer autour d'activités et de projets communs. Ces moments se déroulent en général hors saison touristique.

a) *Soirées*

Les veillées Philo ont rassemblé entre 5 et 15 personnes par veillées et ont permis d'échanger à partir de lectures, d'un film ou d'une représentation théâtrale, sur des thèmes variés tels que :

Epicerie & Cie Bilan 2018 - 2021

Comment former notre esprit critique ? Dans quel monde voulons-nous vivre ? Le cinéma nous rend-il meilleur ? La violence en politique : Explicable ? Injustifiable ? Le travail en souffrance ...

Toujours en soirée, nous avons projeté un film asiatique en première partie de soirée suivi d'un repas thaïlandais (17 personnes).

C'est le mercredi 11 décembre de 10h à midi qu'a eu lieu le premier café des Villards puis tous les premiers mercredis du mois. A la demande des Petits Frères des Pauvres et en lien avec le Centre Social Declicc, Epicerie et Cie accueille autour d'un café toutes les personnes souhaitant partager un moment les unes avec les autres.

Au printemps, Josette Rostaing a proposé une cueillette de plantes et fleurs comestibles suivi d'un repas partagé comprenant les cueillettes cuisinées. (6 personnes)

b) Atelier

Toujours en 2019, divers ateliers sont mis en place ou se poursuivent depuis 2018.

Tous les mardis de janvier, mars, mai, juin, septembre et octobre, des ateliers tricot avec Christine Reffet (entre 3 et 6 personnes par séance) se sont déroulés à l'Epicerie, de même que des cours d'initiation ou remise à niveau en anglais toujours avec Christine Reffet (professeur diplômée).

Des ateliers informatiques, tous les lundis de janvier et des Ateliers couture les lundis après-midi d'automne (5 personnes par atelier)

c) Animations et ateliers en lien avec l'activité touristique

En lien avec l'activité touristique, d'autres activités ont été organisées en 2019 :

En février, la première soirée en partenariat avec l'Office du Tourisme Espace Glandon et Zen O Sybelles ... (8 personnes) : « *Balade aux lampions et soupe chez Epicerie & Cie* ».

Toujours durant les vacances de février, des ateliers créatifs enfants (7-11 ans) ont été proposés à l'Epicerie, chaque enfant repartira avec son objet créé. (Entre 2 et 6 participants par ateliers).

En juillet, projection d'un Bollywood ! Chennai Express (30 personnes) et en août un documentaire Le Thé ou l'Électricité (30 personnes également). Ces 2 séances ont permis d'échanger, de partager un repas ou un thé entre locaux et touristes. Ces deux soirées étaient très réussies et en appellent d'autres !

Toujours durant l'été, un atelier peinture : Premiers pas vers l'abstraction ... a été proposé par Bernadette Tronel-Peyroz et Epicerie & Cie (6 stagiaires)

Une exposition et une vente de livres sur le thème du Pastoralisme du 26 juillet au 4 août en partenariat avec Des Livres et Vous a connu un beau succès et a été le début d'un partenariat avec Chiara de la librairie Des livres et vous.

En association avec la Fine Equipe, en vue de préparer le marché de Noël et de créer des décorations sur le thème de Noël avec des matériaux naturels de récupération cueillis ou ramassés dans la nature (bois, branchages, pommes de pins ...), deux ateliers créatifs ont été proposés durant les vacances de la Toussaint : (entre 5 et 10 personnes)

Le marché de Noël les 14-15 décembre et 21-22 décembre a également été apprécié grâce à des artisans, artistes, bricoleurs et producteurs d'Ici et d'Ailleurs.

3. 2020

2020 voit le début de l'aventure « Si les Villards m'étaient contés »

Lors d'un café des Villards, l'idée a germé de faire parler les gens de leur vie aux Villards.

Epicerie & Cie Bilan 2018 - 2021

Ce type de projet peut-être soutenu par la Conférence des financeurs avec : le Département de la Savoie, l'ARS, la CPAM, la CARSAT, l'Agirc-Arrco, l'ANAH, la Mutualité française, la MSA, la Sécurité sociale pour les indépendants et les collectivités territoriales volontaires. En janvier 2020, le projet « Si les Villards m'étaient contés » est né et une demande de subvention a été présentée au Département, dans le but de lutter contre l'isolement et de favoriser le lien social des seniors. La demande de subvention a été acceptée.

Il s'agit de favoriser les actions intergénérationnelles, la promotion du dialogue et la solidarité entre les générations par des actions collectives facilitant l'intégration de chacun.

Après la période du confinement, les ateliers du vendredi se sont déroulés de mi-mai à fin juillet pour proposer la journée du 6 août.

Pour rappel, cette journée a permis d'assister à plusieurs représentations en différents endroits :

A l'Epicerie, expositions de photos de classe des écoles de la Vallée des Villards ainsi que de photos et de panneaux sur 3 anciennes épiceries des Villards.

Projection d'un film super 8 dans le Fournil sur l'avalanche de 1981.

A partir de 19h, repas, échanges autour de la journée.

Au hameau du Châtelet, Sur la maison Monique et Gilbert Pautasso, une présentation de l'évolution de la population du Châtelet par maison de 1940 à nos jours.

Au Hameau du Martinan, dans l'atelier de Danièle Nicol, récit, lecture et discussion à partir d'un échange épistolaire, par Danièle Nicol (2 représentations de 45mn). Une femme enceinte puis mère aux Villards durant la guerre de 14-18

Au hameau du Chef-Lieu, devant la maison Martin Cocher, récit sur les déplacements dans les Villards via le Courrier (bus quotidien aller-retour entre la Vallée et la plaine jusqu'aux années 60) par Martine Paret-Dauphin Ferroud (2 représentations de 45mn)

En plein air, parcours de santé sous le plan d'eau, contes à faire peur, par Hélène Phung, conteuse aux Arts du Récit en Isère. Entre les 2 "Villards" circulaient autrefois des histoires de fayas et autres diableries (3 tours de contes de 45mn)

Reprise des ateliers en automne avec des nouveaux thèmes:

- Partenariat avec l'école des Villards sur les écoles d'autrefois et sur l'enfance de 2 Villariches, filles de gardiens de barrages hydrauliques.
- -La station de ski, son aménagement, ses acteurs, l'Auberge du Coin.
- -Quitter son pays, l'exode, l'émigration ...
- -Les colporteurs des Alpes.

Durant les vacances de février, 3 soirées ou après-midi jeux (dont une annulée faute de participants) sont proposés et l'exposition Zen de linogravures Hélène Phung se déroule du 18 janvier au 29 février.

Concernant les ateliers, 2 ateliers de confections d'épouvantails ont trouvé leur public. Les épouvantails seront installés dans des jardins de la Vallée durant l'été afin d'organiser un parcours épouvantails pour les enfants avec cadeau de l'épicerie pour 10 épouvantails trouvés et photographiés.

Aucune animation n'a été possible de mars à mai pour cause de confinement.

Deux stages ont été organisés durant l'été, en juillet, stage de linogravure les 15 et 16 juillet (6 participants) et en août, peinture abstraite et musique les 18 et 19 août (6 participants).

Une nouvelle exposition de linogravures d'Hélène Phung du 14 juillet au 7 août « Encrages ».

Encore durant les vacances d'été, participation de l'Epicerie au marché du dimanche matin (Chef-Lieu) initié par l'Office du Tourisme et tenue d'un stand de produits locaux et livres pour le spectacle Andiamo initié par l'Espace Malraux de Chambéry.

Epicerie & Cie Bilan 2018 - 2021

A l'automne 2020, nous avons organisé gratuitement avec Vibert Formation, une information pour maintenir son autonomie et se préserver des chutes. Les participants étaient très satisfaits de cette journée.

Et toujours, l'accueil du café des Villards tous les premiers mercredis du mois (sauf durant les 2 confinements).

4. Synthèse des 3 années

Dès notre installation, nous avons souhaité favoriser le lien social et travailler avec les habitants et les autres associations. La configuration des locaux grâce à l'ancien fournil nous a permis d'organiser ateliers et soirées dans ce lieu. La mairie nous a suivis dans cette idée en prenant en charge des travaux. Bien que le vieux matériel de boulangerie n'ait pu être évacué, une cloison a été montée pour le « cacher », la porte d'entrée a été changée, des radiateurs ont été installés, la mairie a également payé la peinture que nous avons faites.

Nous avons pu utiliser cette salle en 2019, mais les travaux ne sont pas terminés à ce jour et le confinement ne nous a pas permis de faire beaucoup d'activités en 2020.

Durant ces 3 années, nous avons constaté que les différentes animations répondent à une attente des habitants et des touristes, nous avons reçu de beaux messages de satisfaction et de remerciements. Nous avons tenté de proposer des activités qui intéressent les 2 populations et permettent des rencontres. Les ateliers de fabrication des épouvantails et leur installation dans les jardins en été, en est une belle illustration. Toutes ces animations relayées par La Maurienne et le Petit Villarin ont attirées des spectateurs jusque « dans la Vallée du bas » !

Les partenariats développés avec La Fine Equipe, l'Office du Tourisme, des membres des Amis Des Villards et de la Maison du Patrimoine ont permis un travail en collaboration très agréable et enrichissant.

Il faut toutefois noter le faible impact économique de ces activités (animations, ateliers ...) mais leur fort impact chronophage, c'est beaucoup d'énergie et de temps. Si le but est atteint et le plaisir partagé, nous espérons bien toucher de nouvelles personnes qui n'ont pas encore eu le temps ou pas trouvé l'intérêt de venir à l'Epicerie. Pour cela, toutes les bonnes volontés sont bienvenues pour proposer des animations.

II. BILAN FINANCIER

A. 2018

Durant l'année 2018, l'association n'a osé payer que peu de périodes salariées (2879€ en salaires et charges sur l'année 2018), F.Ruzzin, J.Lièvre et I.Doudaine ont été bénévoles le reste du temps.

Des bénévoles de la vallée ont assuré une permanence durant 15 jours en novembre et l'épicerie a fermé durant les 15 autres jours de novembre.

Toutefois, un résultat de 9533€ est dégagé, cette somme sera réinvestie sur 2019 en augmentant les périodes salariées, en provision pour l'achat d'une voiture, pour la poursuite de l'aménagement de la cuisine, l'aménagement du fournil en salle d'activités et la constitution d'un fond de trésorerie.

Pas de TVA sur 2018, l'association est en franchise en base de TVA, son chiffre d'affaires (74 193€) ne dépassant pas 82800€.

L'équilibre de l'association est fragile, l'activité ne permet pas de faire vivre un salarié à plein temps. Les apports en matériel et en travaux effectués par la mairie ainsi qu'un emprunt de 10 000 € (mensualités de remboursement en cours), ont permis au projet de démarrer. A la demande de l'association, la mairie a accepté de laisser le loyer à 60€ par mois pour une année supplémentaire (au lieu de 300€). L'année 2019 va permettre de vérifier la viabilité du projet.

Epicerie & Cie Bilan 2018 - 2021

B. 2019

Concernant l'année 2019, grâce au résultat de 2018 et à l'activité 2019, l'association a payé 10,5 mois de salaire équivalent SMIC. F.Ruzzin, J.Lièvre et I.Doudaine ont été bénévoles le reste du temps. Le chiffre d'affaire 2019 (142 751€) en augmentation sur 2018 a fait passer l'association en paiement de TVA à compter d'août 2019 (1200€). L'exercice 2019 est à nouveau bénéficiaire (23 853€).

L'épicerie a fermé durant le mois d'avril 2019.

Des bénévoles de la vallée ont assuré une permanence durant 15 jours en novembre et l'épicerie a fermé durant les 15 autres jours de novembre.

C. 2020

Le bénéfice réalisé en 2019 a permis d'acheter une voiture (une Citroën Berlingo en mai 2020, 9000€) d'assurer la continuité des salaires, soient 24 mois au SMIC pour F.Ruzzin (10 mois), J.Lièvre (11 mois), I.Doudaine (2 mois) et C.Martin-Cocher (1 mois) les autres périodes de travail pour F.Ruzzin, J.Lièvre, I.Doudaine ont été travaillées à titre bénévole.

D. Synthèse des 3 années

Ces 3 années ont permis de se faire une idée concernant la viabilité et la pérennité de l'Epicerie.

Nous constatons que pour faire un travail correct à la fois sur le plan de l'épicerie et pour les animations, il est nécessaire d'être 2 voire 2,5 pour les périodes touristiques et que l'épicerie ne dégage pas suffisamment de bénéfices pour payer ces salaires.

Les 24 mois payés en 2020 n'ont pu l'être que grâce aux bénéfices dégagés les 2 années précédentes avec très peu de salaires payés [voir le graphique en annexe](#)

Les périodes de bénévolat sont importantes pour le bon fonctionnement de l'épicerie et un service rendu correct. Si l'on considère qu'une année de travail représente 1607h de travail et que les horaires d'ouverture de l'épicerie sur une année représentent 2271h sans compter l'approvisionnement de l'épicerie, la cuisine, les tâches administratives, celles qui concernent les animations et la nécessité d'être 2 à l'épicerie durant 1050h (saison touristique) !

De plus, la situation géographique et économique de la Vallée ne permet pas de trouver une autre source de revenus durant les périodes creuses.

L'achat d'une voiture génère des frais importants à prendre en compte pour les années à venir (2000€ en amortissement+1440€ en essence+1000€ pour l'entretien de la voiture+1200 en assurance)

La situation géographique de la Vallée n'a pas permis à l'association de se faire livrer par ses fournisseurs (sauf exceptions avec le Pain des Alpes, les tommes de La Sabaudia et la bière des Sources de la Vanoise), c'est un coût important en temps de travail et en frais de voiture.

A noter également le coût important de l'électricité (2342€) dû en partie à un matériel ancien et une isolation thermique déficiente des locaux.

Même si nous comprenons que les 2 confinements successifs n'ont pas permis à la mairie et aux entreprises de travailler dans de bonnes conditions, nous espérons que les aménagements demandés et promis par la mairie durant la campagne électorale se réaliseront en ce début d'année 2021.

Pour rappel et afin de fonctionner dans les meilleures conditions de sécurité et de confort, l'Epicerie a besoin d'un changement de la serrure défectueuse du local de vente, de la pose d'un interrupteur dans le garage pour actionner la lumière au niveau de l'escalier entre le fournil et le garage, de la pose d'un bardage OSB sur les carreaux céramique de la cloison entre le laboratoire et le garage et sous les fenêtres, du déplacement du chauffe-eau situé dans le laboratoire-fournil pour le rapprocher du point

d'eau cuisine et pour compléter l'aménagement du laboratoire-fournil en salle d'activité, de la pose d'une lumière "sortie de secours" au niveau de la porte de sortie du laboratoire-fournil.

III. CONCLUSION ET PERSPECTIVES

L'association Epicerie&Cie remercie toutes celles et ceux qui se sont investis bénévolement dans l'Epicerie pendant ces 3 années, en assurant des permanences, en faisant des trajets pour l'approvisionnement, en animant des activités, en participant à ces mêmes activités, en prêtant du matériel, en se présentant au Conseil d'Administration, en adhérant.

L'association remercie la Mairie de Saint Colomban d'avoir permis le démarrage de cette « aventure » et d'avoir accepté de maintenir le loyer à un prix raisonnable.

L'association remercie la Mairie de St Alban pour son soutien.

Nous avons besoin que les habitants et les mairies continuent à s'investir dans l'épicerie pour la soutenir et montrer l'importance du maintien de ce commerce de proximité.

Nous nous sentons prêts pour poursuivre l'aventure, même si les conditions financières ne nous permettent pas de salarier correctement les personnes qui travaillent dans l'épicerie.

Nous allons travailler à un questionnaire nous permettant de mieux répondre aux attentes des habitants, pour cela nous avons besoin de bénévoles pour créer l'enquête, la distribuer et récupérer les réponses.

Nous souhaitons poursuivre la réflexion sur la possibilité pour l'épicerie de faire les repas de la cantine de l'école des Villards, nous allons reprendre contact avec les 2 mairies pour voir la faisabilité de ce projet.

Nous souhaitons, à terme, faire évoluer la forme juridique de l'association vers une SCOP.

IV. ANNEXES

ANNEXE 1 : Producteurs

Nom	Produit	Lieu	Année		
			2018	2019	2020
Au pain des alpes	Boulangerie	St Michel de Mne	X	X	X
Coop laitière la Chambre	Fromages	La Chambre	X	X	X
Ferme de la Fournache	Légumes	St Jean de Mne	X	X	X
GAEC Verollet-Communal	Jus de fruits, confitures	Villard-Léger	X	X	X
La chèvrerie du Champlan	Fromages de chèvre	Albiez	X	X	X
La Clef des Champs	Vins, jus de raisin	St Pierre de Soucy	X	X	X
La Pasta	Pâtes	St Jean de Mne	X	X	X
La Sabaudia	Tomme de Savoie, Charcuterie, Raclette	Valloire	X	X	X
Maurienne viande	Charcuterie	Hermillon	X	X	X
Miellerie des Arves	Miel	St Jean d'Arves	X	X	X
Pain de Belledonne	Boulangerie	La Rochette	X	X	X
Pain de Jean	Boulangerie	St Julien Montdenis	X	X	X
Saveurs de nos fermes	Fruits, légumes	Albertville	X	X	X
Bee's Happy	Miel	St Colomban		X	X
Boucherie Mestre	Charcuterie	La Chambre		X	X
Editions Boule de neige	Livres	Chambéry		X	X
ESAT Maurienne	Légumes	St Rémy de Mne		X	X
La cime du Sambuis	Lait frais	St Colomban		X	X
Les jardins de St Julien	Légumes	St Julien Montdenis		X	X
Librairie des Livres et vous	Livres	St Jean de Mne		X	X
Tartine et chocolat	Chocolats	Les Chavannes		X	X
Tisanes de Montgoutoux	Tisanes	St Pierre d'Alleverd		X	X
Les ruchers de Comberousse	Miel	St Colomban			X

Epicerie & Cie Bilan 2018 - 2021

ANNEXE 2 : Résultats comparés 2018, 2019, 2020

	2018	Δ 2019-2018	2019	Δ 2020-2019	2020
CA	74 193,00 €	28%	142 751,00 €	24%	176 472,00 €
Salaires	2 850,00 €	321%	17 996,00 €	135%	42 240,00 €
Résultat	9 533,00 €	67%	23 853,00 €	-127%	-6 537,00 €

Nota : l'exercice 2018 ne comptait que 8 mois. Le calcul des variations est pondéré,

