

# Bienvenue au RESCAM

Restaurant Inter Administratif  
de Mâcon



## LIVRET D'ACCUEIL

Découvrir qui nous sommes, comment adhérer, où déjeuner, qui contacter et comment profiter du RESCAM.

**Une pause gourmande, responsable et conviviale,  
au cœur de la Cité Administrative de Mâcon.**

« Une cuisine saine et sincère » • « Votre fidélité, c'est notre récompense »

**AGRIA signifie**

**Association de Gestion du Restaurant  
Inter Administratif**

**Depuis 1975**

Le RESCAM accueille les agents des administrations et structures partenaires.

Sa mission : proposer une restauration collective de qualité, accessible et agréable.

**Aujourd'hui**

Un lieu moderne, lumineux et convivial, pensé pour une vraie pause déjeuner.

# Une histoire qui évolue

## Un restaurant qui accompagne les usages

Depuis sa création, le RESCAM s'adapte aux besoins des agents, aux attentes de qualité et aux évolutions de la restauration collective.

1975

Accueil des agents  
au RESCAM

1993

Première  
restructuration

01/01/2022

Passage en  
gestion directe

2023–2024

Restructuration  
globale

## 2023–2024 : une nouvelle étape

La restructuration globale a permis de renforcer la qualité d'accueil, la fluidité du service, les espaces de convivialité et l'image du restaurant.

**Bien plus qu'un self : un lieu de vie au quotidien.**

## AGRIA de Mâcon – Le RESCAM



Association loi 1901 de droit privé  
Gestion du Restaurant Inter Administratif de  
Mâcon

Une structure associative locale au service des agents et  
des structures partenaires.

**Présidente**

**Valérie  
REDON**

**Vice-président**

**Guillaume  
VERNET**

**Trésorière**

**Anne  
COSTAZ**



**UNAGRIA**  
UNION NATIONALE DES ASSOCIATIONS DE GESTION  
DES RESTAURANTS INTER-ADMINISTRATIFS ET ADMINISTRATIFS

## UNAGRIA

Union Nationale des Associations de Gestion des  
Restaurants Inter-Administratifs et Administratifs.

Elle accompagne les structures adhérentes sur les enjeux de  
gestion, de modernisation, de restauration sociale et de  
représentation nationale.

**Valérie REDON est Présidente de l'AGRIA de Mâcon – Le RESCAM  
et Présidente de l'UNAGRIA.**

**Un ancrage local fort, avec une voix Nationale  
pour la restauration inter-administrative.**

# Fiche de renseignements

## AGRIA de Mâcon « Le RESCAM »

Association de gestion du Restaurant Inter Administratif • Association loi 1901 de droit privé

### Identité

Statut : Association  
SIRET : 311 642 243 000 19  
Effectif : 8 à 10 salariés

### Adresse

Cité Administrative  
24 boulevard Henri Dunant  
71025 Mâcon

## Vos interlocuteurs

### Présidence

**Valérie REDON**

rescam-presidence@orange.fr  
06 72 13 26 94

### Direction & restauration

**Christophe DAMBRINE**

rescam-direction@orange.fr  
rescam-restauration@orange.fr  
06 51 80 08 43 • 09 77 69 36 40

### Secrétariat & comptabilité

**Patricia CHARLOT**

rescam-secretariat@orange.fr  
rescam-comptabilite@orange.fr  
03 85 38 36 40

**Une structure associative au service des agents et des structures partenaires.**

# L'équipe du RESCAM

## **Des professionnels de la restauration à votre service**

Au quotidien, l'équipe vous accueille, prépare les repas, assure la distribution, la cafétéria, la vente à emporter, l'entretien des espaces et le bon déroulement du service.

## **Une équipe engagée**

**Karine • Christelle • Laurence • Yannick  
Baptiste • Benjamin • Florian • David**

Et bientôt, l'équipe va encore s'agrandir pour accompagner le développement du restaurant.

## **Leur mission**

Vous proposer chaque jour une restauration de qualité, dans un cadre convivial, fluide et attentif aux besoins des convives.

## Le Coin des Grillades

Entrées  
Plats chauds  
Desserts

Même famille de produits.

## Le Marché du Jour

Un autre parcours.

Même logique :  
fluidifier le service.

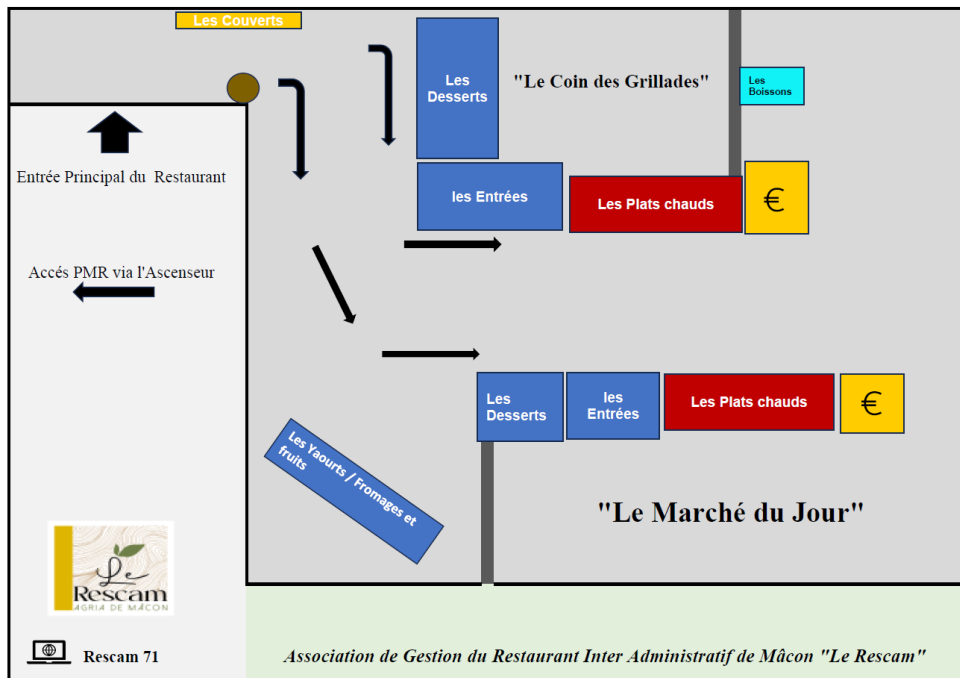
## Le principe est simple

Répartir les flux • Réduire l'attente • Améliorer le confort

## Conseils de fréquentation

Pour une pause plus fluide, privilégiez :

- avant 11h45
- ou après 12h50



## À retenir

Le plan aide à visualiser les flux et les zones de distribution.

Les deux parcours permettent de mieux répartir l'affluence selon l'heure d'arrivée.

**Cafétéria**

**10h15 → 15h15**

**Restaurant**

**11h30 → 13h30**

**Vente à emporter**

**10h15 → 15h15**

Horaires susceptibles d'évoluer pendant les vacances scolaires.



# Combien ça coûte de manger au RESCAM ?

Quelques exemples de tarifs pratiqués au quotidien au RESCAM.

## Repères au self

### Entrées

**0,60 € à  
2,10 €**  
selon proposition

### Plats

**5,70 € à  
6,90 €**  
plats du jour

### Fromages / laitages

**0,60 € à  
2,10 €**  
Ferme des Iris, fromages

La tarification des plats comprend la garniture, les sauces et les condiments à discrétion.

## Plats repères

Constant quotidien : steak haché VBF 150 g ou jambon grillé **5,70 €**

Plat végétarien : proposé 1 à 3 fois / semaine **souvent 6,00 €**

ÉcoFlash / anti-gaspillage : selon le plat proposé **4,50 € à 5,70 €**

## Boissons du quotidien

### Boissons chaudes

**0,30 € à 1,20 €**

Café à 0,30 €  
Folliet sélection Paul Bocuse

### Boissons froides

**1,20 € à 1,50 €**

eaux, pétillante,  
softs 33 cl / Coca

Tarifs indicatifs, susceptibles d'évoluer selon les menus et les produits proposés.

# Cafétéria & vente à emporter

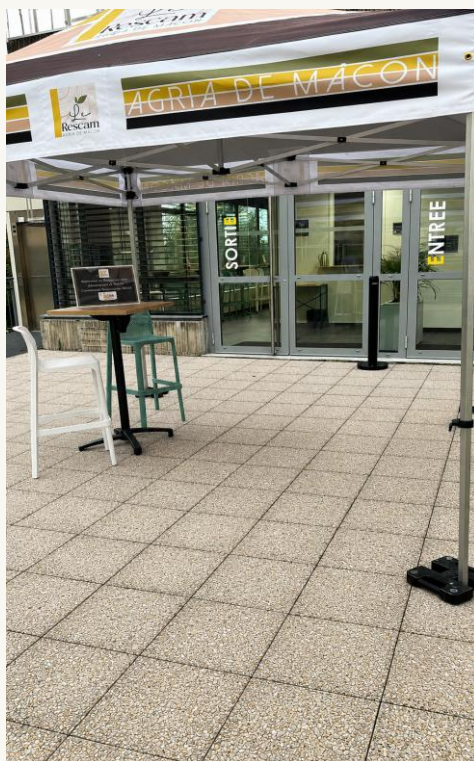


## À retrouver à la cafétéria

Wraps poulet ou végétariens  
Sandwichs & pains bagnats  
Grandes salades  
Plats chauds et menu du jour à emporter  
Boissons fraîches & chaudes

**Pensez à apporter vos contenants propres, fermables et adaptés.**

## Terrasse & espaces détente



### **La terrasse**

La terrasse est réservée aux usagers de la cafétéria.

Les plateaux repas du self n'y sont pas autorisés afin de préserver le confort, la sécurité et l'organisation des espaces.

Un espace extérieur utile pour une pause plus conviviale, dans le respect du fonctionnement du restaurant.

**Merci pour votre compréhension.**

## Votre badge

Badge magnétique, nominatif et monétaire.

Après validation de l'adhésion, vous recevez un courriel confirmant son activation.

Le badge est remis lors du premier passage en caisse.

## À savoir

Cotisation annuelle : 4,50 €.

Recharge possible :

- en caisse
- à la cafétéria
- via Pop&Pay sécurisé

Perte de badge : demande par courriel ; remplacement facturé.

- 1** Téléchargez ou demandez le formulaire d'adhésion.
- 2** Faites-le compléter et valider selon les règles de votre administration ou structure.
- 3** Transmettez-le par courriel à :  
**rescam-secretariat@orange.fr**
- 4** Les demandes sont traitées du lundi au vendredi avant 11h00.

**Astuce : anticipez votre adhésion pour fluidifier votre premier passage.**

# Une cuisine saine et sincère



## Notre engagement

Une cuisine simple, généreuse et authentique, élaborée avec des produits frais, de saison et majoritairement issus de producteurs locaux.

Chaque jour, l'équipe cuisine avec attention, dans le respect des produits et des convives.

**Une cuisine saine et sincère**

# Saveurs du quotidien



## Une cuisine saine et sincère

Des entrées fraîches, des assiettes dressées avec soin, des desserts simples et gourmands : chaque jour, l'équipe valorise les produits, la saisonnalité et le plaisir d'une vraie pause déjeuner.

**Votre fidélité, c'est notre récompense**

## Des partenaires locaux et régionaux

Comptoir Charollais – La Clayette

Volailles Mairet – Simard

La Maison du Fromage – Mâcon

Jardins des Belles Roches – Saint-Martin-Belle-Roche

Boulangerie du Creux – Replonges

Ferme des Iris – Bâgé-Dommartin

Nos viandes et volailles sont 100 % françaises.

Nos poissons sont majoritairement issus d'un approvisionnement labellisé MSC.

Nous privilégions les produits frais, les circuits courts et les approvisionnements responsables.

**Une cuisine collective peut aussi être locale, qualitative et engagée.**



## Prestations annexes

Le RESCAM propose aussi des prestations pour les réunions, formations et moments de convivialité :

L'Instant Café • Formules pique-nique • Sucré / salé à partager  
Planches du vendredi • Buffets & réceptions • Espace réceptif sur réservation

**Votre fidélité, c'est notre récompense**

# Réceptions & réservations



## Le vendredi, c'est permis !

Planches Fromagère, Charcutière ou Mixte, proposées le vendredi et sur réservation.

Une formule conviviale à partager, autour de produits sélectionnés.

## Pour réserver

[rescam-secretariat@orange.fr](mailto:rescam-secretariat@orange.fr) • [rescam-restauration@orange.fr](mailto:rescam-restauration@orange.fr)  
Chef gérant / restauration : 03 85 38 36 40

# Réceptif & moments conviviaux



Un lieu de restauration... et de rencontre.

## Lutte contre le gaspillage

Chaque jour, l'équipe de l'AGRIA collecte environ 12 litres d'eau restés dans les carafes.

Ce constat rappelle l'importance des gestes simples au quotidien.

## Éco-gestes RESCAM

- apporter ses contenants
- éviter les déchets inutiles
  - limiter le gaspillage
  - respecter les espaces
- privilégier les bons créneaux

## Qui fait quoi ?

### Présidence

Valérie Redon  
rescam-presidence@orange.fr  
06 72 13 26 94

### Direction & restauration

Christophe Dambrine  
rescam-direction@orange.fr  
rescam-restauration@orange.fr  
06 51 80 08 43 • 09 77 69 36 40

### Secrétariat & comptabilité

Patricia Charlot  
rescam-secretariat@orange.fr  
rescam-comptabilite@orange.fr  
03 85 38 36 40

**Adresse : 24 boulevard Henri Dunant, 71000 Mâcon**



## RESCAM71

### Facebook : AGRIA de Mâcon – Le RESCAM

Menus • Horaires • Actualités • Formulaires • Communications importantes

**Toute l'équipe vous souhaite la bienvenue... et un très bon appétit !**



Suivre, comprendre et agir pour réduire les déchets du quotidien.

## Chiffres clés 2025

58 575 couverts • 247 jours ouverts • 237 convives / jour

### Déchets observés

- denrées non servies
- restes d'assiettes
- pain jeté
- déchets de préparation
- recyclable

### Actions concrètes

- ajustement des productions
- travail sur les portions
- sensibilisation des convives
- contenants réutilisables
- réduction progressive

## Objectif

Moins gaspiller, mieux valoriser, et faire de chaque convive un acteur des bons gestes.

## Pourquoi cette télédéclaration ?

Chaque année, le RESCAM déclare ses données d'achats et ses démarches qualité sur la plateforme gouvernementale « Ma Cantine », dans le cadre de la loi EGalim.

## Qu'est-ce que « Ma Cantine » ?

C'est la plateforme publique qui accompagne les restaurants collectifs dans leur transition alimentaire.

Elle rend visibles :

- les achats Bio
- les produits durables
- la diversification alimentaire
- la réduction du plastique
- l'information des convives

## Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

RIA DE MACON LE RESCAM

📍 Mâcon  
 🍽️ 237 couverts  
 🏢 Administration  
 🏠 Gestion directe

### Qualité de la nourriture en 2025



En 2024, nos produits étaient à 9 % bio et 10 % durables et de qualité (hors bio).

### Nos succès

- 🌱 Cette cantine est en conformité avec le volet diversification des sources de protéines et menu végétarien.
- 👤 Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
- ♻️ La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.



### Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.  
[ma-cantine.agriculture.gouv.fr](http://ma-cantine.agriculture.gouv.fr)

**Affichage convives 2025 : 5 % Bio • 17 % durables et qualité hors Bio • 237 couverts / jour**

**Le RESCAM n'est pas un restaurant classique.  
C'est un Restaurant Inter Administratif à vocation sociale.**

## **Sa mission**

Permettre aux agents publics et aux personnels des structures associées de bénéficier chaque jour :

- d'une restauration équilibrée ;
- d'un tarif accessible ;
- d'un lieu convivial ;
- d'un service collectif de qualité.

## **Le saviez-vous ?**

Le premier Restaurant Inter Administratif a vu le jour à Vesoul en 1948.

Le RESCAM poursuit cette mission de restauration sociale au service du territoire.

# Comprendre votre ticket de caisse

Exemple avec PIM et participation employeur.

## TICKET EXEMPLE

Désignation	Pts	Prix
Entrée	6	1,80 €
Dos de cabillaud & légumes	21	6,30 €
Dessert du jour	7	2,10 €
<b>Total plateau</b>	<b>34</b>	<b>10,20 €</b>
<b>Admission</b>		<b>+ 3,60 €</b>
Participation aux frais de personnel technique		
<b>Aides / financement</b>		
PIM		- 1,62 €
Participation employeur		- 5,64 €

**Reste à charge : 6,54 €**

Exemple pédagogique : les aides varient selon votre situation et votre administration.

# Exemple de ticket de caisse

Exemple avec une participation employeur de 5,90 €.

## TICKET EXEMPLE

Désignation	Pts	Prix
Mijoté de porc au curry et ses légumes	20	6,00 €
Compote de pomme	2	0,60 €
<b>Total plateau</b>	<b>22</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Admission</b>		<b>+ 3,60 €</b>
Participation aux frais de personnel technique		
<b>Aides / financement</b>		
Participation employeur		- 5,90 €

**Montant payé : 4,30 €**

Exemple pédagogique : l'admission reste ajoutée au plateau avant déduction des aides.

# Ticket avec titre-restaurant

Adhérent relevant d'une structure ou administration assimilée conventionnée bénéficiant de titres-restaurant.

## TICKET EXEMPLE

Désignation	Pts	Prix
Constant steak haché 150 g (VBF viande limousine) et légumes	19	5,70 €
Yaourt de La Ferme des Iris	2	0,60 €
<b>Total plateau</b>	<b>21</b>	<b>6,30 €</b>
<b>Admission</b>		<b>+ 5,10 €</b>
Participation aux frais de personnel technique		
<b>Aides / financement</b>		
Montant débité du badge		11,40 €
Part employeur 60 %		6,84 €
Part adhérent 40 %		4,56 €

**Coût réel adhérent : 4,56 €**

Exemple basé sur un crédit titre-restaurant de 25,00 € financé à 60 % par l'employeur.