

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.

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-secretaire@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.

Comment fonctionne le restaurant ?

Le Coin des Grillades

Entrées

Plats chauds

Desserts

Même famille de produits.

Le Marché du Jour

Un autre parcours.

Même logique :
fluidifier le service.

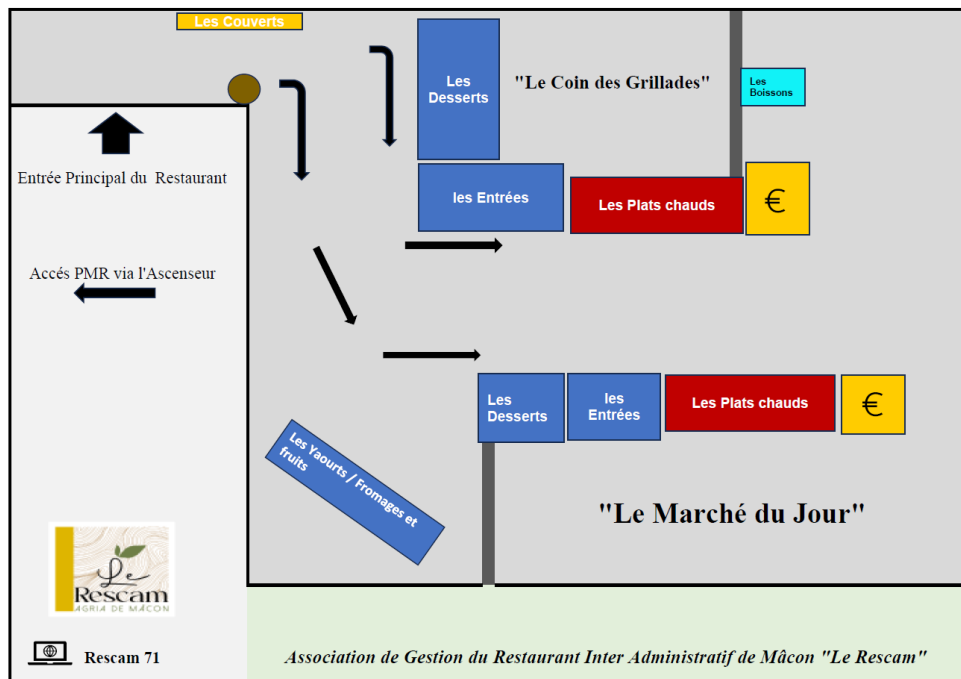
Le principe est simple

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/Desserts

0,30 € à

2,10 €

selon proposition

Plats

5,40 € à

6,90 €

plats du jour

Fromages / laitages

0,30 € 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

5,40 €

Plat végétarien : proposé 1 à 3 fois / semaine

souvent 6,00 €

ÉcoFlash / anti-gaspillage : selon le plat proposé

4,20 € à 5,70 €

Boissons du quotidien

Boissons chaudes

0,30 € à 1,20 €

Café à 0,30 €
Folliet sélection Paul Bocuse

Boissons froides

0,90 € 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

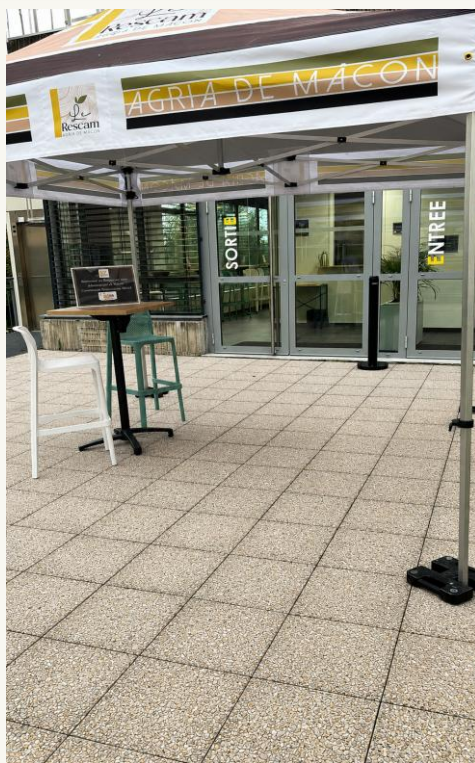


À retrouver à la cafétéria

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.

Allergènes : information et vigilance

Où trouver l'information ?

- au restaurant
- dans les vitrines
- sur rescam71.fr
- auprès de l'équipe le jour du service

En cas d'allergie ou d'intolérance

Il est vivement recommandé de solliciter l'équipe avant tout choix.

Les menus sont prévisionnels et peuvent évoluer selon les livraisons, les substitutions de produits ou les contraintes de production.

Information importante – responsabilité

Le personnel du RESCAM est composé de professionnels de la restauration collective. Il n'est ni médecin, ni allergologue, ni diététicien, ni nutritionniste et ne peut établir aucun diagnostic, prescrire un régime ou garantir la compatibilité médicale d'un repas.

Malgré la vigilance apportée aux préparations, l'AGRIA de Mâcon ne peut garantir l'absence totale de traces d'allergènes ou de contaminations croisées dans une cuisine utilisant des locaux, matériels et équipements communs.

Le RESCAM accueille un public adulte, autonome et averti. Il appartient à chaque adhérent de consulter les informations disponibles, de questionner l'équipe en cas de doute et de prendre les précautions adaptées à sa situation personnelle, en lien avec les recommandations de son professionnel de santé.

Informez clairement • Répondre dans la limite des informations disponibles

Votre adhésion au RESCAM

L'adhésion est formalisée par un formulaire dûment complété et validé selon les règles de votre administration ou structure.

Formulaire d'adhésion

À compléter et transmettre à :

rescam-secretariat@orange.fr

Le formulaire comprend notamment la déclaration suivante :
« Je déclare avoir pris connaissance du règlement intérieur, disponible sur le site internet Rescam71. »

Règlement intérieur

Document officiel adopté par le Conseil d'Administration de l'AGRIA.

Il précise les conditions d'adhésion, d'utilisation du badge, de fonctionnement du restaurant et les droits et obligations des adhérents.

Il n'est pas modifié par le présent livret.

Documents disponibles

- sur le site www.rescam71.fr
- au secrétariat
- sur simple demande auprès de l'équipe

Le présent livret informe les adhérents ; il ne se substitue ni aux statuts, ni au règlement intérieur, seuls documents de référence.

Une cuisine traditionnelle en restauration collective

Le Restaurant Interadministratif de Mâcon « Le RESCAM », géré par l'AGRIA de Mâcon, association de droit privé régie par la loi du 1er juillet 1901, assure une mission de restauration collective en proposant une cuisine traditionnelle, élaborée dans le respect de la réglementation sanitaire en vigueur, des approvisionnements disponibles, de la saisonnalité des produits et des capacités de production de l'établissement.

Des menus prévisionnels

Les menus sont généralement diffusés à Semaine – 1 afin d'organiser les achats et la production. Ils peuvent évoluer en fonction des livraisons, des ruptures, de la fréquentation, des moyens humains ou de toute contrainte liée au bon fonctionnement du service.

Végétarien, végétan et sans allergène : trois notions différentes

L'offre végétarienne relève d'une démarche volontaire de diversification adaptée à notre organisation. Un plat végétarien ou végétal n'est pas nécessairement exempt d'allergènes. Le « sans allergène » relève d'une problématique médicale individualisée.

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



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 • rescam-restauration@orange.fr
Chef gérant / restauration : 03 85 38 36 40

Réceptif & moments conviviaux



Un cadre adapté aux temps collectifs

Réunions, repas d'équipe, formations ou moments de convivialité : le RESCAM peut accompagner les besoins des administrations et structures associées, sur réservation et selon les possibilités du service.

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 !**

Une restauration collective engagée, plus durable et plus qualitative.

Achats responsables

Valeur totale des achats
alimentaires :
320 839,90 € HT

Produits Bio :
14 730,17 € HT

Qualité & EGalim

Achats SIQO :
9 745,25 € HT

Autres achats EGalim :
43 536,58 € HT

Origine & filières

Viandes et volailles origine
France :
69 535,02 € HT

Poissons EGalim :
15 218,00 € HT

Diversification

Menus végétariens proposés
plus d'une fois par semaine.

Plan de diversification
des sources de protéines.

**58 755 repas servis • 237 repas / jour • Communication durable :
affichage, site internet et Facebook**

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 :

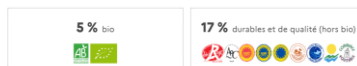
- les achats Bio
- les produits durables
- la diversification alimentaire
- la réduction du plastique
- l'information des convives

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

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

Le RESCAM : restaurant à vocation sociale

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 €
Total plateau	34	10,20 €
Admission		+ 3,60 €
Participation aux frais de personnel technique		
Aides / financement		
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 €
Total plateau	22	6,60 €
Admission		+ 3,60 €
Participation aux frais de personnel technique		
Aides / financement		
Participation employeur		- 5,90 €

Montant payé : 4,30 €

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

Comprendre votre ticket de caisse

**Panier fraîcheur à 4,00 € + soft 1,20 € + yaourt 0,60 €,
avec participation de 5,64 €.**

TICKET EXEMPLE

Désignation	Pts	Prix
Panier fraîcheur 1 sandwich + collations	—	4,00 €
Soft 33 cl	4	1,20 €
Yaourt Ferme des Iris	2	0,60 €
Total panier	—	5,80 €
Admission		+ 3,60 €
Participation aux frais de personnel technique		
Aides / financement		
Participation employeur		- 5,64 €

Reste à charge : 3,76 €

Exemple : le soft et le yaourt sont ajoutés avant déduction de la participation.

Comprendre votre ticket de caisse

Double fraîcheur : 2 sandwiches au choix à 7,00 €, avec eau minérale et deux aides.

TICKET EXEMPLE

Désignation	Pts	Prix
Double fraîcheur 2 sandwiches au choix	—	7,00 €
Eau minérale	3	0,90 €
Total panier	—	7,90 €
Admission		+ 3,60 €
Participation aux frais de personnel technique		
Aides / financement		
PIM		- 1,62 €
Participation complémentaire		- 5,90 €

Reste à charge : 3,98 €

Exemple pédagogique : le double fraîcheur correspond à 2 sandwiches au choix.

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 €
Total plateau	21	6,30 €
Admission		+ 5,10 €
Participation aux frais de personnel technique		
Aides / financement		
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.

Tarifs anti-gaspillage

Tous les jours, selon les stocks disponibles, nous vous proposons des offres anti-gaspi.

OFFRES ANTI-GASPI

Désignation	Prix habituel	Prix anti-gaspi
Plat anti-gaspi selon les stocks disponibles	—	4,20 € 4,50 € 4,80 €
Panier fraîcheur anti-gaspi	4,00 €	3,20 €
Double fraîcheur anti-gaspi	7,00 €	6,00 €

À retenir

- Plats anti-gaspi selon les stocks disponibles : 4,20 €, 4,50 € ou 4,80 €.
- Panier fraîcheur : 3,20 € au lieu de 4,00 €.
- Double fraîcheur : 6,00 € au lieu de 7,00 €.

Offres en quantités limitées

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



ANNEXE AU LIVRET D'ACCUEIL

AGRIA de Mâcon « Le RESCAM »

Formulaire de demande d'adhésion

Document visuel intégré au livret pour faciliter la compréhension et l'utilisation par les adhérents.

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



FORMULAIRE DE DEMANDE D'ADHÉSION

AGRIA de Mâcon « Le RESCAM »

Restaurant Inter Administratif de Mâcon • Association loi 1901 de droit privé

Document à compléter intégralement et à faire valider obligatoirement par votre Direction ou son représentant, selon les conditions définies par votre administration ou structure.

1. Transmission de la demande

Ce formulaire est à transmettre par courrier électronique pour devenir adhérent à l'Association de Gestion du Restaurant Inter Administratif (AGRIA) de Mâcon « Le RESCAM ».

Adresse obligatoire : rescam-secretariat@orange.fr

Dépôt possible au secrétariat à partir de 9h45, au R-1, accès boulevard Henri-Dunant, escalier face à la DDT, porte à droite.

Copie à adresser à sgc-action-sociale@saone-et-loire.gouv.fr uniquement pour les structures et administrations relevant du périmètre du SGCD 71.

2. Traitement de la demande et badge

Les demandes d'adhésion sont traitées du lundi au vendredi **avant 11h00**.

Pour les nouveaux adhérents, un badge magnétique nominatif et monétaire sera affecté, sans durée de validité et sous certaines conditions.

Vous recevrez un message électronique vous informant de l'activation du badge. Le badge sera remis lors du premier passage en caisse.

3. Cotisation, recharge et restitution

Lors du premier passage de l'année en caisse, la cotisation annuelle est prélevée automatiquement.

Cotisation à ce jour : 4,50 €.

L'adhérent doit veiller à ce que son badge dispose toujours d'un solde positif. Recharge par carte bancaire au self, à la cafétéria ou en ligne via Pop&Pay sécurisé sur rescam71.fr.

En cas de restitution du badge, par exemple lors d'une mutation, il est possible, sous certaines conditions, de demander le remboursement du solde restant.

4. Rappels importants

Si la cotisation n'est pas à jour durant deux années consécutives, le badge peut être bloqué et le solde perdu, conformément au règlement intérieur de l'AGRIA.

En cas de perte du badge, une nouvelle demande doit être formulée par courriel. Le remplacement est facturé selon le tarif en vigueur.

Merci d'anticiper votre adhésion afin de fluidifier votre premier passage au restaurant.



FORMULAIRE DE DEMANDE D'ADHÉSION

AGRIA de Mâcon « Le RESCAM »

Restaurant Inter Administratif de Mâcon • Association loi 1901 de droit privé

RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR

Date de la demande		Coût annuel	4,50 € par an - renouvellement automatique
NOM		PRÉNOM	
Administration / Structure		Ministère	
Service / Pôle			
Adresse électronique			
Il s'agit	☐ D'UNE PREMIÈRE ADHÉSION ☐ D'UN RENOUELEMENT ☐ REMPLACEMENT DE BADGE		
Contrat à durée déterminée	Date de début du contrat : _____ Date de fin du contrat : _____		

AIDES / PARTICIPATIONS

Prime Interministérielle (PIM) - oui si indice majoré inférieur ou égal à 539 ; non si indice majoré supérieur à 539 :

☐ OUI ☐ NON

Participation complémentaire octroyée : ☐ OUI ☐ NON

** Concerne uniquement les structures bénéficiant de la PIM ou de participations complémentaires, hors titres-restaurant. Pour tout renseignement, contacter le service de l'Action Sociale de votre administration ou structure.*

COMMUNICATION & DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

Souhaitez-vous recevoir les menus ? ☐ OUI ☐ NON

Je déclare avoir pris connaissance du règlement intérieur, disponible sur le site internet rescam71.fr. ☐ OUI ☐ NON

SIGNATURES ET VALIDATION

Demandeur

Date : _____

Direction / représentant de l'administration ou de la structure

Date : _____

Nom / qualité : _____



ANNEXE AU LIVRET D'ACCUEIL

AGRIA de Mâcon « Le RESCAM »

Règlement intérieur

Document de référence présenté en visuel, dans la continuité de la charte graphique du livret d'accueil.

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



RÈGLEMENT INTÉRIEUR

AGRIA de Mâcon « Le RESCAM »

Association de Gestion du Restaurant Inter Administratif

Document de référence de l'AGRIA de Mâcon « Le RESCAM »

Règlement intérieur - mise en page harmonisée avec le livret d'accueil



Fonctionnement de l'association

Articles 1 à 12



Restaurant administratif

Articles 13 à 16



Discipline générale

Articles 17 à 23

Association de Gestion du Restaurant Inter Administratif (AGRIA) de Mâcon « Le RESCAM »

Modification du règlement intérieur du 13 janvier 2026

24 boulevard Henri-Dunant - 71025 Mâcon Cedex - Tél. : 03 85 38 36 40 - Email : rescam-direction@orange.fr

Organisation du document

3 parties : fonctionnement de l'association, restaurant administratif, discipline générale.

Contenu conservé

Articles 1 à 23 repris et présentés avec une mise en page plus lisible.

Document à conserver - disponible auprès du RESCAM et sur les supports de communication de l'association.

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

I - DU FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

Article 1

L'association a son siège à la Cité Administrative, 24 Boulevard Henri Dunant à Mâcon. Les Assemblées générales et les séances du Conseil d'Administration ont lieu dans les locaux prévus à cet effet par le Comité de Gestion de la Cité. Le Bureau du RESCAM se réunit dans le local aménagé à cet effet au rez-de-chaussée du restaurant.

Article 2

L'Association administre les locaux mis à sa disposition conformément à la Convention « RESCAM-Administrations Associées » du 27 décembre 1989, qui résulte de la circulaire du 17 mars 1986 de la Fonction Publique.

Article 3

Le but principal de l'Association défini à l'article 1er de ses statuts ne peut être exercé que dans l'enceinte de la Cité Administrative. Toute activité non prévue ou prévisible aux statuts de l'Association doit être examinée et acceptée par le Conseil d'Administration (utilisation extraordinaire du restaurant, etc...).

Article 4

Les ressources de l'association se composent :

- Des cotisations de ses membres,
- Des subventions et des participations qui lui sont allouées par les Administrations associées, en application de la convention,
- Du revenu de ses biens,
- Des sommes perçues en contrepartie des prestations fournies par l'Association, de toutes autre ressource prévue par le présent règlement.

Article 5

L'adhésion à l'Association est authentifiée par la délivrance d'un badge contre paiement d'une cotisation dont le prix est fixé par le Conseil d'Administration.

Les conjoints d'adhérent peuvent obtenir un badge contre paiement d'un droit d'entrée dont le prix est fixé par le Conseil d'Administration, sans toutefois avoir la qualité d'adhérent.

Les agents des Administrations associées exerçants temporairement pour une période qui n'excède pas un mois (auxiliaires, vacataires) sont dispensés du paiement du droit d'adhésion.

La formalité d'adhésion ou du droit d'entrée est renouvelée tous les ans, moyennant une cotisation dont le montant est fixé par le Conseil d'Administration.

En cas de perte du badge de paiement, il est procédé à son renouvellement à la demande de l'adhérent qui devra acquitter une contribution dont le montant est fixé par le Conseil d'Administration. Cette somme est remboursée en cas de restitution ultérieure du badge primitif, dans un délai d'un mois.

Article 6

La qualité de membre de l'Association se perd par :

- a) La démission, la restitution du badge de paiement, ou le non renouvellement de la cotisation annuelle ;
- b) La radiation prononcée par le Conseil d'Administration pour compte débiteur ou pour motif grave, l'intéressé ayant été invité à se présenter devant le Bureau pour fournir des explications.

Article 7

En cas de démission, ou de non renouvellement de cotisation, les sommes créditées sur le compte de l'adhérent sont remboursées, contre restitution du badge.

Le remboursement ne pourra être effectué au-delà du 31 décembre N+2 du non renouvellement.

Les sommes restantes seront réputées acquises à l'association

Article 8

Les élections au Conseil d'Administration ont lieu lors de l'Assemblée Générale Annuelle, ou à l'Assemblée Générale extraordinaire. Chaque Administration associée à la Convention du 27 décembre 1989 est représentée au Conseil d'Administration par au moins un membre titulaire.

Article 9

Le (a) président (e) ou, par délégation, tout autre membre du Bureau représente l'Association autant que nécessaire dans toute activité prévue aux statuts.

Article 10

Il est tenu registre des délibérations du Conseil d'Administration à la diligence du Secrétaire ou des secrétaires adjoints. Chaque année, la composition du Bureau, après son élection par le Conseil, est porté à la connaissance de M. le Préfet de Saône et Loire.

Article 11

Le Trésorier assure lui-même ou par comptables dûment mandatés la tenue des registres retraçant les comptes de l'Association, à savoir un registre journal et un grand livre. Il prend toutes dispositions utiles pour la préparation du compte de résultat et du projet de budget à soumettre au Conseil d'Administration.

Les comptes sont soumis à l'examen de la Commission de Surveillance prévue au chapitre VI des statuts ;

Article 12

Le recrutement, le classement, le licenciement (et toutes questions afférentes à l'emploi) du personnel que l'Association serait dans l'obligation de recruter pour permettre son fonctionnement ordinaire seront étudié par le Bureau et soumis au Conseil d'Administration.

II - DU RESTAURANT ADMINISTRATIF

Article 13

La solution à mettre en œuvre, gestion directe ou indirecte, est décidée par l'Assemblée Générale sur rapport du Conseil d'Administration.

Article 14

Dans le cas de gestion indirecte, le contrat dont la durée est limitée dans le temps, devra faire ressortir les droits et devoirs respectifs des contractants.

Article 15

Dans l'un ou l'autre cas, le Trésorier gère selon les directives du Conseil d'Administration les modalités d'approvisionnement des comptes badges, les modalités de recouvrement des cotisations et autres recettes accessoires, à l'exception des participations et subventions dont la perception est régie par la convention, et qui sont administrées par le Bureau.

Article 16

Les tarifs unitaires des prestations servies à la clientèle sont fixés chaque année par le Conseil d'Administration selon l'échelle de valeurs indiquée ci-après dans l'ordre croissant :

- a) Adhérent subventionné,
- b) Adhérent non subventionné,
- c) Conjoint et enfant d'adhérent,
- d) Visiteur.

III - DE LA DISCIPLINE GÉNÉRALE

Article 17

L'Association est composée de membres librement adhérents qui s'engagent à se conduire comme d'honnêtes gens et en personnes prudentes et raisonnables au sens du Code Civil.

Article 18

Chaque titulaire de badge, veillera à l'approvisionnement de son compte RESCAM. Sauf circonstance dûment motivée, l'approvisionnement du compte sera effectué par chèque, carte bancaire.

Toute personne titulaire de badge dont le compte RESCAM aura été approvisionné au moyen d'un titre de paiement rejeté se verra refuser l'accès au restaurant sur décision du Bureau en attendant la régularisation de son compte.

Article 19

Aucun aliment provenant de l'extérieur ne pourra être consommé au sein du restaurant.

Article 20

Les prestations de l'espace Cafétéria ne donnent pas accès aux tables de la salle du restaurant et de la Terrasse

Article 21

Tout manquement grave au règlement interne du restaurant (fraude, chahut, bris, divers...) entraînera ipso facto l'exclusion de l'Association et le retrait de la carte d'adhérent.

Article 22

Le Bureau statue sur toutes les questions non prévues au présent règlement intérieur et soumet ses décisions à l'approbation du plus proche Conseil d'Administration. Celui-ci décide à la majorité des membres présents. (Le Président ou le Président de séance ayant voix prépondérante en cas d'égalité des voix) de la suite à donner le cas échéant, aux divergences constatées. L'appel à une Assemblée Générale extraordinaire peut alors être envisagé.

Article 23

Le règlement intérieur est établi par le Bureau qui le fait alors approuver par le Conseil d'Administration.

Association de Gestion du Restaurant Inter Administratif (AGRIA) de Mâcon « Le RESCAM »

MODIFICATION DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR - Du 13 janvier 2026

Coordonnées

24 boulevard Henri-Dunant
71025 Mâcon Cedex

03 85 38 36 40

Contact

rescam-direction@orange.fr

www.rescam71.fr