

CONSEIL GENERAL DE TARN-ET-GARONNE

—

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DE L'ASSEMBLEE

2^{ème} RÉUNION DE 2013

Séance du 20 février 2013

CG 13/2^{ème}/III-07

L'an deux mille treize, le 20 février, les membres du Conseil Général légalement convoqués se sont réunis à l'Hôtel du Département sous la présidence de M. Jean-Michel BAYLET, Président du Conseil Général. Après avoir constaté le quorum légal, l'Assemblée départementale peut valablement délibérer.

Présents ou ayant donné procuration de vote : Mme Sardeing-Rodriguez, MM. Albert, Astoul, Astruc, Aurientis, Baylet, Bésiers, Cambon, Capayrou, Dagen, Deprince, Descazeaux, Empociello, Garrigues Francis, Garrigues Roland, Gonzalez, Guillamat, Hébral, Lacombe, Lavabre, Marty Michel, Marty Patrick, Massip, Mouchard, Quéreilhac, Raynal, Roger, Roset, Tabarly et Viguié.

CENTRE UNIVERSITAIRE DE TARN-ET-GARONNE

RESTAURANT UNIVERSITAIRE

CREATION D'UN BUDGET ANNEXE, D'UNE REGIE DE RECETTES et D'UN CONSEIL DE GESTION

Dans le Cadre du 3^{ème} Contrat de plan « Université 3^{ème} Millénaire » Volet Enseignement Supérieur, un restaurant universitaire, s'intégrant dans l'aménagement progressif du site universitaire, a été réalisé par le biais de co-financements Etat, Région et Département. Il est devenu, dès sa mise en service, en 2008, un des vecteurs essentiels de la vie sur le site en renforçant l'identité étudiante sur le territoire.

Poursuivant son partenariat avec les Universités, le Conseil Général de Tarn-et-Garonne a accepté les décisions du Rectorat et du CROUS d'une gestion de cette structure confiée à l'Institut Universitaire de Formation des Maîtres, gestionnaire historique de la restauration sur le site.

Au vu des importants investissements consentis et des efforts engagés par notre assemblée pour le fonctionnement de cette restauration dont nous assurons

aujourd'hui 80 % du coût, il a été demandé que **le principe d'un service continu au profit de l'ensemble des usagers** soit assuré, conformément à l'esprit initial de son partenariat.

Aussi, souhaitant d'une part, rationaliser les contributions actuelles, préserver d'autre part les intérêts des usagers en améliorant le service rendu et concilier enfin l'implication de ses institutions dans la promotion et le développement du centre universitaire et de l'Enseignement Supérieur sur son territoire, il a été proposé à l'Université de Toulouse 2 Le Mirail, gestionnaire actuel, que le Conseil Général de Tarn-et-Garonne assure la gestion directe de ce restaurant.

La convention consacrant le transfert du Restaurant Universitaire au Département est en cours de rédaction et sa signature sera prévue à une prochaine commission permanente.

Il importe toutefois, d'ores et déjà, d'organiser les modalités de fonctionnement de ce restaurant universitaire. Cette organisation prévoirait :

L'établissement d'un budget annexe permettant une gestion financière autonome et une connaissance du fonctionnement financier spécifique au restaurant, ainsi que des résultats d'exploitation produits par les activités qu'il poursuit.

La création d'une régie de recettes nécessaire à l'activité de ventes de repas.

La création d'un Conseil de Gestion, organe à caractère consultatif, développant une mission de suivi de la gestion et des orientations du restaurant universitaire.

I – ETABLISSEMENT D'UN BUDGET ANNEXE

Au-delà des motifs à caractère général justifiant de l'établissement d'un budget annexe, cette nouvelle organisation financière s'avère nécessaire, du fait de la pluralité des sources de financement et de l'intérêt qui s'attache à mieux cerner, parmi ces ressources celles ressortissant du champ d'application de la Taxe à la Valeur Ajoutée, à laquelle le budget devra être assujéti.

Ce budget annexe, alimenté par une dotation du Conseil Général couvrant les charges de fonctionnement et d'investissement, par les participations réclamées aux tiers et par les recettes du service de vente de repas, sera conforme aux règles édictées par la norme comptable M52 et soumis à l'avis du Conseil de Gestion.

Ce budget serait créé au 1^{er} mars 2013 ; il sera présenté à votre examen au cours d'une de nos prochaines séances.

Dès 2014, il sera présenté à l'examen de l'Assemblée Départementale en même temps que le Budget Primitif de l'année considérée.

II – CREATION D'UNE REGIE DE RECETTES

Une régie de recettes sera nécessaire pour vendre et encaisser les prestations de restauration.

III – CREATION DU CONSEIL DE GESTION

Ce Conseil de Gestion du Restaurant Universitaire aurait une mission d'orientation, de suivi administratif et financier et de proposition pour garantir les conditions matérielles nécessaires à un accueil et à une production de repas de qualité.

Ce Conseil serait composé de 9 membres dont 5 membres de l'Assemblée Départementale et 4 personnalités qualifiées. Sa composition vous sera soumise lors d'une de nos prochaines séances.

Je vous demanderais de bien vouloir délibérer sur le rapport présenté.

Vu le rapport de Monsieur le Président,

Vu l'avis de la commission éducation, sport, culture et transports,

Vu l'avis de la commission des finances,

Après en avoir délibéré,

LE CONSEIL GENERAL

Décide :

l'établissement d'un budget annexe du Restaurant Universitaire au 1^{er} mars 2013 ;

Précise que ce budget sera présenté pour examen lors d'une prochaine réunion :

l'assujettissement de ce budget annexe à la Taxe à la Valeur Ajoutée ;

la création d'une régie de recettes pour vendre et encaisser les prestations de restauration ;

la création d'un Conseil de Gestion du Restaurant Universitaire dont la composition, à savoir 5 membres de l'Assemblée et 4 personnalités qualifiées, sera soumise lors d'une prochaine réunion ;

- Donne délégation à la Commission Permanente pour signer toutes conventions utiles à ces créations.

Adopté à l'unanimité.

Le Président,