



L'EXISTANT :

En 2003 et 2004, les financements du XI^e Contrat de Plan État/Région ont permis de restructurer le restaurant universitaire du Tertre construit en 1963 sur un campus fréquenté notamment par les étudiants des secteurs Lettres, Droit, Sciences Économiques et Sports de l'Université de Nantes, de l'École Centrale et de l'ESC.

Sur l'année universitaire 2004/2005, ce restaurant a servi plus de 300 000 repas.

L'offre de restauration CROUS est complétée sur le campus par :

- un second restaurant : le Rubis qui a servi 60 000 repas en 2004/2005
- trois cafétérias qui fonctionnent au sein des UFR de Lettres et de Droit et du Pôle Étudiant

L'ensemble de ces structures mobilise 69 agents (5 fonctionnaires et 64 contractuels de droit public payés sur le budget du CROUS).

Compte tenu de l'évolution des effectifs étudiants et des modifications de comportement des étudiants qui ne fréquentent plus les restaurants universitaires le soir (- 12.05 % sur la restauration du soir entre 2003 et 2004), le CROUS a l'ambition de maintenir le nombre de repas qu'il sert le midi.

LES OBJECTIFS :

- ✘ améliorer le confort des étudiants en réduisant ou plus exactement en « éclatant » les files d'attente.
- ✘ diversifier l'offre dans le respect du prix du repas complet arrêté au niveau national (prix du ticket)
- ✘ mettre l'établissement aux normes actuelles : sécurité incendie, hygiène alimentaire, accessibilité handicapés
- ✘ améliorer les conditions de travail des personnels (changement des matériels vétustes)

SOLUTIONS RETENUES :

Au rez-de-chaussée :

- ✘ maintien du bar et de la sandwicherie existants (pour limiter le coût des transformations)
- ✘ création d'un stand kebab-frites à la place d'une formule en perte de vitesse
- ✘ réinstallation de la salle des personnels dont la surface a été doublée.

A l'étage : remplacement des trois selfs linéaires par cinq îlots thématiques (Pizza-Pâtes, Cuisine traditionnelle, Cuisine du Monde, Grill, Poisson). Chaque îlot permet à l'étudiant de composer un repas complet, avec entrée et dessert (food-court)