

**DÉLIBÉRATION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU CROUS DE PARIS
RELATIVE À L'ÉLARGISSEMENT DE LA POLITIQUE DE SUBVENTIONNEMENT
DE LA RESTAURATION DES PERSONNELS DES ÉTABLISSEMENTS
D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR AUX STRUCTURES DE RESTAURATION RAPIDE**

Délibération n°CA-20260710-4.4 du vendredi 10 juillet 2026

- VU** Le code de l'éducation, notamment ses articles L.822-1 et suivants et R.822-1 et suivants
- VU** L'article 261, 4-4° du code général des impôts
- VU** L'arrêté rectoral du 12 juin 2026 relatif à la composition du Conseil d'administration du Crous de Paris
- VU** Le règlement intérieur du Conseil d'administration du Crous de Paris adopté le 12 mars 2024

Après avoir entendu l'exposé des motifs présenté par la directrice adjointe du Crous de Paris et en avoir délibéré, le Conseil d'administration approuve l'élargissement de la politique de subventionnement de la restauration des personnels des établissements d'enseignement supérieur aux structures de restauration rapide.

La présentation des modalités de l'élargissement est annexée à la délibération.

Nombre de votants présents	17
Nombre de procurations	7
Contre	0
Abstentions	0
Pour	24
Nombre total de voix exprimées	24

Fait à Paris, le vendredi 10 juillet 2026

La rectrice de la région académique d'Île-de-France,
Rectrice de l'académie de Paris,
Chancelière des universités de Paris et d'Île-de-France,
Président du conseil d'administration du Crous de Paris,



Julie BENETTI

ÉLARGISSEMENT DE LA POLITIQUE DE SUBVENTIONNEMENT DE LA RESTAURATION DES PERSONNELS DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR À LA RESTAURATION RAPIDE

Point 4.4 du conseil d'administration du Crous de Paris du vendredi 10 juillet 2026

Préambule

Dans le cadre de sa mission de service public, le Crous a pour priorité l'accompagnement de la vie étudiante, notamment par l'accès à une restauration de qualité à un tarif social pour les étudiants. Les structures de restauration des Crous ont vocation à contribuer également à la **restauration des personnels de l'enseignement supérieur**, notamment par le biais de **dispositifs conventionnels et de subventionnement**, dans une logique d'amélioration des conditions de travail et de la qualité de vie des agents.

Pour s'adapter à la dispersion géographique des différents campus parisiens, une partie de la restauration universitaire est assurée au Crous de Paris par des **structures de type cafétéria**. Celles-ci proposent des offres variées de sandwiches, salades, pasta Crous, snacking salé et sucrés, boissons chaudes et fraîches. Le Crous apporte la même exigence sur le niveau qualitatif des produits cuisinés en cafétéria qu'en restaurant universitaire, avec des produits labellisés et une partie de l'offre faite maison.

Mise en place de la formule déjeuner en cafétéria et VLS

Avec l'ouverture de nouveaux campus comme le site de Porte de La Chapelle, équipés d'une cafétéria comme seule structure de restauration, se pose la question de l'accès des personnels à des repas subventionnés.

Certains établissements universitaires ont déjà expérimenté, en conventionnant avec le Crous de Paris, de subventionner en partie des repas en cafétéria pour leurs personnels. Cette pratique très minoritaire n'était applicable que sur la cafétéria désignée par ladite convention.

Le Crous propose donc d'élargir sa politique de subventionnement des repas des personnels de l'enseignement supérieur, déjà opérationnelle dans les restaurants universitaires, aux repas pris en cafétérias et VLS. Cet élargissement se ferait par le biais d'une formule déjeuner disponible dans l'ensemble des cafétérias et VLS du Crous de Paris, ouvrant droit à subventionnement spécifique à définir par l'établissement employeur pour ses personnels.

Cette mesure vise à offrir davantage de souplesse aux personnels de l'enseignement supérieur dans leur modalité de prise de repas, les cafétérias étant présentes sur de nombreux sites universitaires dans Paris et avec des horaires d'ouverture plus étendus que ceux des restaurants universitaires et administratifs.

La mise en place opérationnelle du subventionnement se fera par la voie d'avenants aux conventions bilatérales entre le Crous de Paris et chaque établissement souhaitant en faire bénéficier ses personnels.

Principe

Cette formule, proposée au tarif plein de **8€ HT¹** (part agent + part établissement) est composée :

- d'un **plat principal** d'une valeur maximale à la carte de 4,20€ (à choisir dans la gamme sandwiches, salades, plats divers, paninis, quiches) ;
- et de **deux autres périphériques** qui peuvent être :
 - un **dessert** d'une valeur maximale à la carte de 2,20€ (à choisir dans la gamme desserts, pâtisseries, biscuits, confiseries) ;
 - une **boisson** d'une valeur maximale à la carte de 2,00€ (à choisir dans la gamme eaux, sodas, jus).

Objet de la délibération

Il est proposé aux administrateurs d'approuver l'élargissement de la politique de subventionnement de la restauration des personnels des établissements d'enseignement supérieur à la restauration rapide selon les modalités décrites.

¹ En application de l'article 261, 4-4° du Code général des impôts, la restauration universitaire peut être exonérée de TVA lorsqu'elle bénéficie aux personnels, dès lors qu'elle est regardée comme une prestation étroitement liée au service public d'enseignement.