



Fédération des Associations  
Générales Étudiantes

fédéralisme • formation • jeunesse • **représentation** • international • innovation sociale

# CONTRIBUTION

Un nouveau jour, pour une  
restauration étudiante sociale et  
écologique

Conseil d'administration de la FAGE - Janvier 2023



79 rue perier - 92120  
Montrouge



+33 1 40 33 70 70  
contact@fage.org



[www.fage.org](http://www.fage.org)

Organisation étudiante représentative membre du CNESER et du CNOUS  
Association agréée de jeunesse et d'éducation populaire, membre de l'ESU et du CNAJEP



# INTRODUCTION

Créée dans les années 1920 par les assemblées générales étudiantes, la restauration universitaire est aujourd'hui un des services fondamentaux du CROUS. En 1955, toujours via une initiative étudiante, le réseau des œuvres naît à son tour, et propose ainsi en 2023 plus de 750 points de vente<sup>1</sup> sur le territoire français. Aujourd'hui, la restauration étudiante doit faire face à de multiples enjeux.

Selon l'OVE, 26% des étudiantEs estiment ne pas avoir les ressources nécessaires pour couvrir leurs besoins mensuels<sup>2</sup>. Pour cause, l'alimentation est à ce jour le deuxième poste de dépense des étudiantEs juste derrière le logement<sup>3</sup>. L'accès à une alimentation équilibrée et complète a donc un coût encore beaucoup trop important pour les étudiantEs. De ce fait, les restaurants universitaires (RU) et la tarification sociale sont devenus de véritables remparts à la précarité étudiante. La tarification des tickets RU repose sur une prise en charge du coût total repartie entre les CROUS et l'étudiantE.

Depuis 2019, unE étudiantE paie 3,30€ alors que le coût de production du repas est de 8€. Cependant, l'inflation que nous connaissons actuellement entraîne un potentiel excès de coût initial pour les CROUS. Les données de l'Inspection Générale des Finances, l'inflation sur les produits alimentaires atteignait 10% en septembre 2022, avec une projection à 12% pour décembre 2022. «*Nous subissons deux surcoûts : celui de l'énergie – parce qu'évidemment nos structures de restauration en sont consommatrices et dans nos résidences – et celui lié à l'augmentation des prix des denrées.*»<sup>4</sup> - Dominique Marchand, présidente du CNOUS.

ImpactéEs par la crise de la COVID-19, le dispositif de tarification sociale à 1€ a été mis en place pour l'ensemble du public étudiant, pour ensuite n'être accordé qu'aux étudiantEs boursierEs ou en situation de précarité avérée à partir de la rentrée 2021. Les CROUS prennent donc à leur charge 7€ sur les 8€ du coût initial, ce déficit étant compensé de manière complémentaire par un versement de subvention pour charge de service public (SPCSP) de l'État. Cette mesure a entraîné une hausse de la fréquentation des restaurants universitaires : «Entre +20 % en septembre en moyenne nationale et jusqu'à +40 % selon les sites» - Dominique Marchand.

Pour assurer un dispositif social de qualité, les CROUS ont aujourd'hui besoin d'un soutien réel de la part du gouvernement. Du fait d'un manque d'investissement public, nous retrouvons sur l'ensemble du territoire un réseau des œuvres en incapacité de répondre à ses missions ainsi qu'à la demande des étudiantEs, que ce soit en termes de moyens humains ou bien de moyens financiers.

1 <https://www.etudiant.gouv.fr/fr/carte-pour-trouver-les-resto-u-235>

2 Repères 2020 ; Observatoire de la Vie Etudiante ; 2020 ; [https://www.ove-national.education.fr/wp-content/uploads/2021/01/Brochure\\_Reperes\\_2020-janvier-2022.pdf](https://www.ove-national.education.fr/wp-content/uploads/2021/01/Brochure_Reperes_2020-janvier-2022.pdf)

3 Repères Conditions de vie, Observatoire de la Vie Etudiante ; 2020 ; [https://www.ove-national.education.fr/wp-content/uploads/2021/01/Brochure\\_Reperes\\_2020-janvier-2022.pdf](https://www.ove-national.education.fr/wp-content/uploads/2021/01/Brochure_Reperes_2020-janvier-2022.pdf)

4 Interview pour AEF : Inflation, recrutement, fréquentation : une rentrée des Crous «extrêmement complexe» en matière de restauration (D. Marchand)



INTRODUCTION	2
I. Une offre publique présente, mais à perfectionner	4
A) Ressources humaines : Une revalorisation pour un fonctionnement efficient	4
B) De 3,30€ à 1€ : le ticket RU face à l'urgence sociale étudiante	5
C) Le menu à points : un obstacle dans l'accès équitable à la restauration	7
D) Des solutions alternatives à développer	9
1. L'accès à la restauration par la restauration mobile : une piste à encadrer afin d'en garantir les bonnes pratiques	9
2. Restaurants modulaires : vecteurs d'appropriation des espaces par les étudiantEs	11
II. La coordination territoriale : un enjeu à saisir	13
A) Un travail de collaboration entre les établissements d'enseignement et les CROUS	13
B) Accroître l'offre pour chaque étudiantE	15
1. Conventions et constructions : des solutions pour de meilleurs recours aux services de restauration	15
2. Ouvertures de fin de journée : enjeu de lutte contre la précarité	17
III. Une restauration durable et locale : enjeu d'avenir	18
A. Loi Egalim, levier d'une restauration écologique	18
B. La lutte contre le gaspillage alimentaire	20
C. La loi AGECE, levier pour d'une restauration écologique	21
IV. Une restauration accessible et vectrice d'émancipation	22
A) Un accès pour toutes et tous	22
1. L'accès pour les étudiantEs en situation de handicap	22
2. Vers un accès aux RU pour les doctorantEs	23
B) Promouvoir le "bien manger"	25
C) Des commissions Menus pour répondre aux enjeux	26
CONCLUSION	28
LEXIQUE	29



## I. Une offre publique présente, mais à perfectionner

### *A/Ressources humaines : Une revalorisation pour un fonctionnement efficient*

La question des ressources humaines doit être réfléchiée pour assurer un service de qualité. Le manque de personnel dans les équipes de restauration ne peut actuellement pas permettre aux services des CROUS de fonctionner efficacement.

Cette situation découle de deux phénomènes :

D'un côté, un taux de remplissage des plafonds d'ETPT des CROUS inférieur à 100%, particulièrement dans les services de restauration. Cela est notamment dû à un manque d'attractivité et de valorisation des offres d'emplois en restauration dans le réseau des œuvres.

De l'autre, des plafonds d'ETPT accordés bien trop faibles pour que les CROUS puissent gérer de la meilleure manière l'ensemble des missions du réseau. Ces ETPT sont donc quasiment utilisés dans leur intégralité, comme avec le CROUS de Versailles qui, dans son dernier budget rectificatif de 2022, affichait un plafond de 771 ETPT accordés pour 716,58 ETPT utilisés.

La FAGE demande donc qu'il y ait un travail de **revalorisation permettant de développer l'attractivité des offres d'emplois des services de restauration CROUS** afin que ceux-ci parviennent à utiliser l'entièreté des plafonds ETPT accordés au réseau des œuvres.

Malheureusement, la capacité des CROUS à ouvrir des postes est restreinte en raison des plafonds d'ETPT bien trop bas. **Nous demandons donc que le Ministère du budget réévalue à la hausse les plafonds d'ETPT accordés au réseau**, afin que celui-ci puisse enfin bénéficier de la main d'œuvre nécessaire au bon fonctionnement des CROUS.

De surcroît, au sein des plafonds d'ETPT sont également comptabilisés les emplois étudiants qui ne représentent pas un temps plein dans les services de restauration. Le fait de compter les emplois étudiants dans les plafonds d'ETPT n'aide en rien le CROUS dans son bon fonctionnement et ne fait que surcharger les équipes des services de restauration. Ces offres d'emplois étudiants ne doivent normalement que suppléer et faciliter les équipes des services de restauration dans leurs tâches. À ce jour, le rattachement des jobs étudiants au plafond d'ETPT des CROUS admet pourtant une instabilité des horaires de travail et par extension de la paie de chaque étudiantE. De manière complémentaire aux mesures précédentes, nous demandons donc la sortie **des emplois étudiants du système d'ETPT sous plafond**.



## EN BREF, la FAGE demande :

- Une revalorisation des emplois afin de développer l'attractivité des offres d'emplois des services de restauration CROUS
- La réévaluation à la hausse des plafonds d'ETPT accordés au réseau des œuvres par le Ministère du budget
- La sortie des emplois étudiants des plafonds d'ETPT des CROUS

### *B/De 3,30€ à 1€ : le ticket RU face à l'urgence sociale étudiante*

Le ticket RU a beaucoup évolué depuis son apparition. Dès le début de la restauration universitaire par les CROUS dans les années 50, le ticket RU à plusieurs vertus, que sont :

Répondre à un besoin de restauration étudiante à tarification sociale ;

Se composer d'un plat chaud et au moins deux périphériques (un périphérique étant une entrée ou un dessert) ;

Permettre de fournir un repas équilibré, de bonne qualité nutritive et alimentaire.

Le prix du ticket RU est fixé nationalement chaque année par le ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation après vote du conseil d'administration du Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires.

2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
2,75€	2,80€	2,85€	2,90€	3,00€	3,05€	3,10€	3,15€	3,20€	3,25€	3,25€	3,25€	3,25€	3,30€

*Évolution annuelle de la part payée par les étudiantEs<sup>5</sup>*

Depuis 2019 le prix du ticket RU est stable à 3,30€, et la FAGE défendra toujours une tarification sociale afin de conserver une restauration accessible et de qualité pour un maximum d'étudiantEs.

Les contextes de crise sanitaire puis d'inflation ont amplifié le caractère indispensable des CROUS. Par ailleurs, ces temps difficiles ont mis en lumière la précarité étudiante, lui donnant une visibilité médiatique sans précédent.

Mise en place en 2020 des suites du contexte de crise sanitaire, la tarification à 1€ s'est révélée être un dispositif adapté voire indispensable pour une grande partie du public étudiantin, en témoigne le



succès de la mesure. Victime de ce succès, le dispositif a très vite montré certaines limites, corolaires du sous-investissement dans le réseau des œuvres.

Le ticket RU à 1€, on le sait, peut mettre les CROUS en péril de par l'inadéquation entre la demande croissante et l'offre qui plafonne, faute de moyens notamment humains et logistiques. Cette mesure n'est toutefois pas incompatible avec la pérennité des CROUS, sous certaines conditions. Elle nécessite en effet un aménagement des infrastructures des CROUS et un investissement pour travaux de charges publiques. Ces travaux permettront d'augmenter les capacités de restauration en places assises ainsi que l'adaptation aux nouvelles lois en vigueur qui exigent une évolution, notamment la loi AGEF.

La politique d'approvisionnement des services de restauration est aujourd'hui vétuste et se doit d'être révisée pour nourrir dignement la population étudiante grandissante. Nous l'avons dit, le système de marchés et son ouverture doit être une priorité en cette rentrée, pour un élargissement intelligent, pérenne et responsable du ticket RU à 1€ pour toutes et tous.

C'est actuellement l'État qui prend en charge la différence avec le prix coûtant du ticket. Il est évident que cette mesure mise en place par le gouvernement doit continuer d'être financée par ce dernier. De plus, le remboursement en fin d'année doit rester la règle, les centres n'étant pas en capacité d'absorber un tel coût. **Ainsi, un projet de financement du réseau des œuvres doit être établi au plus vite par le gouvernement pour financer viablement ce ticket à 1€.**

Par ailleurs contrairement à ce qui a pu être constaté dans certains CROUS noyés dans la mise en place de ce dispositif, ni la qualité et ni la quantité du repas étudiant ne doivent être impactées par cette mesure.

Enfin, **nous demandons une révision du plan de communication sur l'accès au DSE et à la tarification sociale**, afin que chacunE soit informéE en amont de son entrée dans l'enseignement

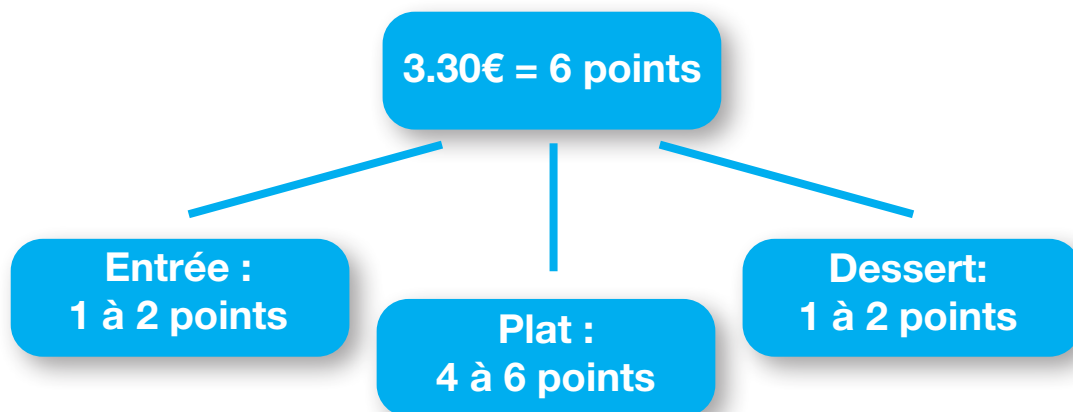


## EN BREF, la FAGE demande :

- L'ouverture du ticket RU à 1€ pour toutes et tous pour répondre à l'urgence sociale
- Les moyens humains, logistiques et financiers nécessaires au déploiement de la mesure
- Informer les étudiantEs et néo-bachelierEs sur les modalités d'élargissement du ticket RU 1€ à toutEs

supérieur sur les droits d'accès à la tarification sociale et sur les démarches de souscription du DSE. Cela nécessite notamment **une campagne de communication de proximité auprès du public lycéen.**

## *C/Le menu à points : un obstacle dans l'accès équitable à la restauration*



Depuis la rentrée universitaire de septembre 2018, certains restaurants universitaires utilisent le menu à point permettant à chacun et chacune d'adapter son plateau en fonction de ses envies, dans une limite de points pouvant varier selon les CROUS (en moyenne entre 4 et 8 points).

Ainsi, un repas à tarification sociale peut valoir X points, mais les étudiantEs peuvent décider de prendre ce qu'ils souhaitent et de payer les points supplémentaires dont le montant peut varier.

Sur le principe, les services du CROUS trouvent cette solution miraculeuse car permettant une meilleure lisibilité du parcours de restauration pour les étudiantEs et facilitant le passage en caisse. Dans la réalité, plusieurs éléments rendent ce système délétère pour la restauration.

Ces points peuvent tout d'abord être utilisés différemment selon les CROUS, et un point n'a pas la même valeur selon les territoires. En effet, le point supplémentaire n'est pas cadré nationalement car le système de RU à point ne dépend pas de la politique du CNOUS mais de la politique inhérente aux CROUS, qui sont donc libre d'en fixer le prix.

Certains décident de diviser le prix du ticket par 6 pour déterminer le prix d'un point (soit 0.55€/point, généralement arrondi à 0,60€) ou de fixer arbitrairement un prix (0,70€ ; 0,80€ etc.). Cet élément constitue un réel problème car on comprend rapidement que le prix du point ne dépend pas forcément du plat que l'on choisit mais d'une variable fixée arbitrairement.



Ce système limite totalement les possibilités et ne respecte pas le principe du ticket RU. En effet, les 6 points peuvent être consommés directement par l'achat d'un plat, ne permettant pas d'accéder à une entrée ou un dessert.

Quelques exemples :

- UnE étudiantE désire prendre une entrée à 1 point, un plat à 5 points et un dessert à 1 point, ce qui dépasse le quota de points. Considérant le point supplémentaire à 0,60€ son repas lui coûtera donc  $3,30€ + 0,60€ = 3,90€$
- UnE étudiantE désire prendre une entrée à 2 points, un plat à 4 points et un dessert à 2 points, ce qui dépasse le quota de points. Considérant le point supplémentaire à 0,60€ son repas lui coûtera donc  $3,30€ + 1,20€ = 4,50€$
- Etc.

Ainsi les possibilités sont multiples mais créent un réel **biais sur la complétude des repas servis**. Une entrée, un plat ou un dessert à points bas seront de **moins bonne qualité, soit nutritive soit alimentaire ou les deux**, ce qui ne respecte pas le principe du repas de bonne qualité à tarification sociale. On observe également des assiettes de tailles variables, valant un nombre de points différent.

Les CROUS mettant en place les formules à point créent ainsi une **offre différenciée**. Cette offre baisse la qualité du menu tout en créant une offre supplémentaire plus chère, sans pour autant avoir une grande différence de prix d'achat, puisque les prix d'achat sont limités dans les CROUS et que les coûts d'achat de masse permettent également de réduire les prix.

L'utilisation de ces méthodes creuse de nombreuses inégalités :

- Elle met en avant les inégalités sociales entre étudiantEs : les plus aisés pourront se permettre de composer des plateaux de "meilleure qualité".
- Elle fait perdre au CROUS la notion de tarification sociale : les restaurants universitaires ont été créés dans l'objectif de proposer un repas à prix social pour toutes et tous. La possibilité de dépasser ces limites met en péril le système des CROUS en les éloignant de leur essence.
- Elle oblige les étudiantEs à faire des choix plus importants sur les options de repas : ainsi, ce n'est plus une entrée accompagnée d'un dessert ou d'un produit laitier, mais parfois simplement une entrée si elle est dans une catégorie supérieure.
- Les éluEs étudiantEs ne peuvent plus réguler la qualité de la restauration : à la rentrée 2022, il a été observé une diminution du nombre de points dans les CROUS, pour les mêmes valeurs que l'année passée, sans consultation des représentantEs. Par ailleurs, le prix du point peut être augmenté par les CROUS eux-mêmes et créé un fort risque de dérives.



### FOCUS - Point fidélisation IZLY



Avec l'apparition du système de paiement Izly, la consommation et la rapidité de service dans les CROUS ont été modifiées. En 2018, les CROUS ont lancé la fidélisation par Izly, permettant d'obtenir différents avantages au sein des lieux de restauration du CROUS mais aussi des services annexes. Il existe cependant une limite à cette fidélisation : elle est très inégale sur le territoire. D'un CROUS à un autre, la comptabilisation des points de fidélité, les offres proposées ou encore le tarif des avantages n'est pas le même.

C'est pourquoi la **FAGE revendique une uniformisation et une généralisation du système de fidélité, notamment au niveau de la comptabilisation des points ainsi que des paliers d'obtention d'avantages**. Les avantages en question seront laissés au libre choix des CROUS, en coordination avec les éluEs étudiantEs, afin de leur permettre de promouvoir les initiatives locales. **Les offres proposées doivent au minimum permettre un accès à la culture favorisé, avec notamment la promotion du « pass culture »**. La mission culturelle du CROUS pourra ainsi être revalorisée et mise en avant.



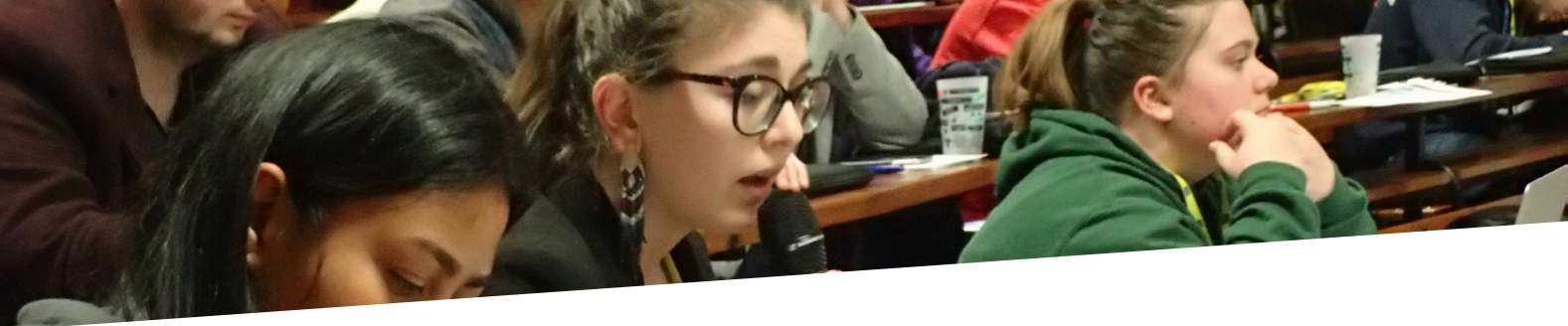
### EN BREF, la FAGE demande :

- La suppression du système de menu à point et l'harmonisation du fonctionnement dans l'ensemble des CROUS pour supprimer les inégalités financières et fonctionnelles.
- Une uniformisation et une généralisation du système de fidélité, notamment au niveau de la comptabilisation des points ainsi que des paliers d'obtention d'avantages

#### *D/Des solutions alternatives à développer*

*1/L'accès à la restauration par la restauration mobile : une piste à encadrer afin d'en garantir les bonnes pratiques*

Si elles ne viennent pas à évoluer, les modalités actuelles de restauration au sein des CROUS ne peuvent plus suffire à répondre aux besoins et aux habitudes de restauration de la population étudiante. Face à la hausse du nombre d'étudiantEs, le réseau des œuvres a choisi de diversifier ses modes de services de restauration avec l'apparition de cafétérias avec restauration sur place ou en version à emporter avec les "CROUS'Market". L'apparition de ces dispositifs est supposée permettre un accès plus fluide à une restauration à tarification sociale, et diffuser les flux habituellement concentrés sur les restaurants universitaires traditionnels.



Cependant, plusieurs limites sont visibles. Avant tout, une formule dans une cafétéria n'équivaut que rarement à un repas en restaurant universitaire, qualitativement comme quantitativement.

Par ailleurs, le plus faible choix et les formules de restauration moins conséquentes entraînent souvent un coût du repas plus cher pour ces options de moins bonne qualité : les options sont souvent plus de l'ordre de la restauration rapide que des repas complets.

**Les options de "Food truck", de vente à emporter et les cafétérias sont donc à surveiller, et se doivent de proposer des menus plus équilibrés et accessibles au prix classique du ticket RU.**

Il est important de rappeler que ces dispositifs doivent rester des solutions d'appuis et non de remplacement des restaurants universitaires.

Actuellement, et malgré de nombreuses pistes d'améliorations possibles, les RU sont en effet les seuls espaces de restauration CROUS en capacité de proposer des formules de restauration complètes et adaptées aux besoins de chacunE.

Pour répondre à cette problématique d'accès à la restauration, certains CROUS mettent en place un service de commande des repas en ligne, à retirer ensuite sur les créneaux d'ouverture des points de restauration des CROUS. Cette solution permet aux étudiantEs de limiter les temps d'attente et donc de se restaurer rapidement.

La restauration dites innovante doit se faire partout : rendre accessible les services de restauration à toutes et tous est et doit rester la priorité du CROUS. Pour cela, des territoires testent des méthodes comme les services de livraison dans les campus délocalisés, ou encore des distributeurs de repas à tarif social. Plusieurs problèmes se posent dans la gestion des sites internet, dans l'accès à des distributeurs pouvant différencier le tarif à 1€ et 3,30€, ... **Il est donc essentiel que le CNOUS accompagne les structures en recensant les bonnes pratiques et en les mettant à disposition des CROUS.**



## EN BREF, la FAGE demande :

- Le suivi et l'amélioration continue des dispositifs expérimentaux de restauration innovants, des offres proposées et de leur tarification
- Le développement d'un guide des bonnes pratiques de la restauration innovante et des solutions expérimentées pour permettre l'accès à la restauration pour toutes et tous

## 2/Restaurants modulaires : vecteurs d'appropriation des espaces par les étudiantEs

Sur une journée universitaire classique, les locaux ne sont utilisés que 6 heures par jour en moyenne. **Ce constat est assez attristant quand ces lieux à fort potentiels pourraient, avec une réflexion nouvelle sur leur fonctionnement et leur utilisation, devenir un atout favorisant les conditions d'études et le bien-être étudiant.** Ils pourraient aussi animer la vie de campus et lutter contre l'isolement social, particulièrement mis en lumière et exacerbé à la suite de la crise sanitaire.

**La FAGE demande que l'espace des restaurants universitaire soit optimisé en les transformant en espaces modulables.** Ces formats rempliraient à la fois la mission de restauration, mais se transformeraient à d'autres moments de la journée en espaces de révision et de coworking, ou le soir en lieux d'accueil des temps d'animations de vie de campus.

Ces animations qui permettraient de lutter contre l'isolement social pourront être organisées par des associations ou un public tiers, mais également se traduire par des soirées thématiques avec des menus spécifiques par exemple. **Un travail conjoint pourra débuter entre le réseau des œuvres, les universités et autres établissements de l'ESR ainsi que les collectivités locales** pour permettre à ces lieux d'être ouverts à tout public étudiant ou bien extérieur pour favoriser une mixité sociale.



### Focus : Un espace à l'Université de Caen-Normandie sur le Campus 1

Pour 2023, un espace conçu par l'Université de Caen-Normandie, le CROUS de Normandie et la Ville de Caen va être construit et sera accessible à un très large public, étudiant ou non. Cet espace sera composé d'un centre de santé universitaire géré par le service de santé étudiant (SSE) et d'une cafétéria CROUS réhabilitée comprenant une zone pouvant servir d'espace de travail et de coworking. À cela s'ajoutera un tiers lieu d'espaces permettant de l'animation, tels que des espaces de cuisines collectives pour des ateliers.

Plus qu'un espace de restauration, le CROUS propose ainsi un espace multi-services, répondant aux problématiques de la vie étudiante ainsi qu'aux enjeux d'animation et de cohésion sociale qui peuvent manquer sur les sites étudiants.



## EN BREF, la FAGE demande :

- Une réflexion sur l'avenir des restaurants universitaires, afin de développer une transition vers une forme de restaurants universitaires modulables
- Le développement d'activités sociales et culturelles au sein de ces espaces, afin de favoriser entre autres la lutte contre l'isolement, la mixité sociale et l'accès à la culture



## FOCUS – Initiatives étudiantes

Les associations étudiantes mettent en place de nombreuses initiatives visant à lutter contre la précarité alimentaire afin de permettre aux étudiantEs de se nourrir à bas coût.

La première initiative notable est celle des AGORAé qui sont les épiceries sociales et solidaires du réseau de la FAGE. Elles offrent des espaces permettant aux étudiantEs de bénéficier de produits à bas coût mais aussi d'un accompagnement pour ceux en faisant la demande. Cependant leurs actions ne doivent pas se limiter à cela. Ces épiceries sont en effet pensées comme des lieux de vie et d'éducation populaire. Il est ainsi nécessaire que les CROUS, universités et pouvoirs publics permettent aux AGORAé de se développer en leur permettant par exemple d'initier les étudiantEs aux pratiques de la cuisine responsable, avec une gestion des déchets et la réutilisation de parties d'aliments considérées comme non réutilisables.

**Les liens entre les CROUS et les AGORAé doivent être par ailleurs renforcés et leur coopération repensée.** Cela notamment au niveau de la restauration, en permettant aux AGORAé d'être un organisme de collecte de denrées du CROUS arrivant à péremption, afin d'en faire bénéficier les étudiantEs les plus précaires. La FAGE souhaite que cette volonté émane tant de nos associations étudiantes que des structures que sont les CROUS, eux-mêmes pilotés par le CNOUS, afin que ces dispositifs s'étendent sur chaque territoire comportant une AGORAé.

Par ailleurs, nombre d'associations étudiantes mettent en place des initiatives de restauration étudiante. Cette pratique, qui fait écho à l'origine associative du réseau des œuvres, permet aux étudiantEs de se restaurer à une tarification fortement avantageuse. Elle garantit également un espace de mixité permettant la création et la conservation du lien social sur les campus, puisqu'il apparaît que ces cafétérias permettent en effet de lutter contre l'isolement étudiant et contre la précarité. Ces initiatives ne sont pas concurrentes au réseau des œuvres, mais en sont plutôt complémentaires. **La FAGE soutient et aide au développement des initiatives de cafétérias associatives lorsqu'elles peuvent être menées sur un territoire.**

**La FAGE défend par conséquent leur mise en place dans les universités, en priorité auprès d'autres acteurs souhaitant proposer ce type de service.** C'est en alliant expertise du monde étudiant par le biais des associations étudiantes, et historique de travail du CROUS en termes de restauration que les offres doivent se développer, et qu'une réelle coopération entre les associations étudiantes et les CROUS se mettent en place, afin que chacun puisse proposer les services les plus adaptés aux besoins des étudiantEs.

## II. La coordination territoriale : un enjeu à saisir

### *A/Un travail de collaboration entre les établissements d'enseignement et les CROUS*

Périodes principales d'accueil des étudiantEs dans les restaurants universitaires, les pauses méridiennes connaissent aujourd'hui de nombreux dysfonctionnements organisationnels qui ne sont que le symptôme d'une collaboration défailante entre les CROUS et les établissements d'enseignement. Le manque de cohérence et de concertations sur les emplois du temps provoque souvent des pics de fréquentation et une répartition inégale des effectifs sur le temps du midi.

Ainsi, de manière générale, l'amplitude horaire des restaurants universitaires est de 2h30 (11H30 à 14H00), intervalle de temps durant lequel on estime qu'il devrait y avoir 3 rotations de services afin d'avoir une rotation idéale. De ce fait, un espace de restauration disposant de 300 places assises devrait pouvoir accueillir 900 personnes durant sa période d'ouverture, ce qui correspond, en théorie, au nombre moyen d'étudiantEs mangeant sur site chaque jour. Un RU est donc pensé pour accueillir un certain nombre d'étudiantEs en un nombre de rotations déterminé et compris dans une amplitude horaire contrainte. **Ces éléments devraient donc être systématiquement collectés et analysés de manière conjointe par les établissements et les CROUS, dans l'objectif de proposer une restauration adaptée aux besoins et aux contraintes de chacunE.**

Plus largement, cette problématique des rythmes étudiants pose cependant quelques questions, alors qu'encore aujourd'hui de nombreux et nombreuses étudiantEs ne sont pas en capacité de se restaurer par manque de temps. **Le rapport d'activité 2021 du CNOUS indique effectivement que les emplois du temps apparaissent encore comme une contrainte, notamment sur la pause méridienne durant laquelle "42% des étudiantEs ont moins de 45 minutes, temps de trajet compris, pour déjeuner"**<sup>6</sup>. Des créneaux de 45 minutes qui sont effectivement bien insuffisants, quand **50% des étudiantEs considèrent également que le temps d'attente auprès des restaurants universitaires était trop important**<sup>7</sup>.

Une première piste permettant de renforcer la coordination territoriale entre les CROUS et les actrices de l'enseignement supérieur serait **d'investir les schémas directeurs de la vie étudiante des questions de restauration universitaire**. Ces coordinations territoriales sont essentielles pour identifier au plus juste les problématiques rencontrées par le public étudiant et les actrices territoriales, et en dégager des solutions adaptées.

Sur le court terme, **le développement de ces dialogues doit notamment permettre d'obtenir les emplois du temps des divers établissements de l'ESR**. Cette solution permettrait aux centres régionaux d'acquérir une meilleure visibilité sur leurs différents sites étudiants, et aux établissements **d'échelonner les sorties de cours** sur un minimum de trois horaires, ou du moins selon les besoins réels des CROUS, garantissant une meilleure anticipation des flux étudiants et par conséquent une

6 Rapport d'activité 2021 ; Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires ; 2022 ; <https://www.etudiant.gouv.fr/sites/default/files/2022-07/202207122-annexe-rapport-d-activit-2021-6526.pdf>

7 <https://www.etudiant.gouv.fr/sites/default/files/2022-08/rapport-d-activit-2021-6559.pdf>



amélioration des temps d'attente sur les sites de restauration. Dans le même temps, ces solutions permettraient de limiter à la fois le gaspillage alimentaire dû aux surproductions ou, a contrario, les pénuries en cours de service.

Afin de permettre à chacunE d'accéder de manière optimale aux services de restauration, il faut également envisager **d'élargir les amplitudes horaires des ouvertures méridiennes, actuellement inadéquates voire insuffisantes des RU** compte tenu de la présence étudiante sur les sites. Au-delà d'une adaptation des emplois du temps, cet élargissement des plages d'ouverture des RU permettra d'étaler au maximum les flux. Par ailleurs, ce travail doit toujours être mené en concertation avec les établissements d'enseignement supérieur afin de répondre correctement aux besoins de la communauté étudiante.

Enfin, et plus globalement encore, les établissements ne doivent pas négliger le temps nécessaire à l'alimentation. Il est évident que des créneaux de 45 minutes ou moins, temps de trajet compris, ne peuvent pas permettre aux étudiantEs de bénéficier d'une restauration de qualité. Pour celles et ceux n'ayant pas la possibilité de ramener leurs propres repas, ces rythmes imposés ne laissent que deux options : se tourner vers des alternatives de restauration rapide, souvent moins saines et plus chères que les services des CROUS, ou la privation complète d'un repas de la journée. Ne serait-ce que pour des enjeux de santé publique, aucune de ces options n'est souhaitable.

Afin de répondre à cette problématique plus globale, la FAGE demande donc **la mise en place un cadrage national sur la pause méridienne** permettant, à l'instar des collèges avec le décret n° 2016-1063 du 3 août 2016<sup>8</sup> relatif à l'organisation de la journée scolaire au collège, de garantir une pause **d'une heure minimum. Ce cadrage devra être secondé de la mise en place systématique, par le biais d'un décret, d'une charte sur le rythme étudiant comme évoqué dans le projet Thélème<sup>9</sup>. Ce décret concernerait l'ensemble des établissements de l'enseignement supérieur**, et permettrait d'aborder dans leur ensemble les différents temps composant la vie étudiante, dont les temps de restauration.

Parallèlement, une **commission annuelle** doit être réunie en fin d'année universitaire dans le but de dresser un bilan du bon déroulement de cette charte. Cette commission peut être créée ou liée à une autre selon les dispositifs existants des territoires, et devra réunir le CROUS ainsi que les établissements de l'ESR environnant, indépendamment de leurs capacités d'accueil ou de leur statut. Devront notamment y être abordés la satisfaction des étudiantEs vis-à-vis de l'accès à la restauration, ainsi que le suivi de la bonne application du cadrage national mentionné précédemment.

Finalement, ces mesures doivent permettre de répondre aux problématiques de coordination entre les CROUS et les établissements d'enseignement supérieur provoquant des situations particulièrement délétères pour les étudiantEs.

8 <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000032967294#:~:text=D%C3%A9cret%20n%C2%B02016%2D1063,journ%C3%A9e%20scolaire%20au%20coll%C3%A8ge%20%2D%20L%C3%A9gifrance>

9 Thélème est un projet de l'université d'Angers et de l'université du Mans, dans le cadre de l'Appel à Projet Nouveaux Coursus à l'Université du troisième Programme d'investissements d'avenir (PIA3).



## EN BREF, la FAGE demande :

- L'établissement d'une coordination territoriale entre le réseau des œuvres et les divers établissements de l'ESR à travers les schémas directeurs de la vie étudiante
- Le développement d'un dialogue entre les CROUS et les établissements d'enseignement supérieur permettant, sur le court terme, d'obtenir les emplois du temps
- L'échelonnement des sorties de cours sur trois horaires ou leur adaptation selon les estimations des CROUS
- L'élargissement des amplitudes horaires méridiennes, actuellement inadéquates voire insuffisantes des RU
- La mise en place un cadrage national sur la pause méridienne permettant de garantir une pause d'une heure minimum
- La rédaction d'une charte sur le rythme étudiant comportant une section dédiée aux temps de restauration, et un suivi de celle-ci par une commission annuelle

### *B/Accroître l'offre pour chaque étudiantE*

#### *1/Conventionnements et constructions : des solutions pour de meilleurs recours aux services de restauration*

On relève une disparité d'accès à la restauration du réseau des œuvres, notamment entre les pôles universitaires des territoires délocalisés des académies. Force est de constater que nous faisons donc face à un service public en difficulté pour garantir le principe d'égalité d'accès à ces dispositifs. **La FAGE demande qu'un travail soit réalisé afin de garantir un accès équitable aux services de restauration de chaque centre régional** entre les sites universitaires délocalisés et les principaux pôles universitaires. Ceci s'accompagnera de **plans de construction de services de restauration universitaire sous la forme de restaurants universitaires ou cafétérias sur les sites de formation délocalisés**. Il est également crucial que l'ensemble des cafétérias ou autres formes de structures de restauration dépendantes des CROUS proposent un repas complet au tarif national du ticket RU. La FAGE demande donc **un encadrement concernant la mise en place de formules de restauration au même prix que le ticket RU dans l'ensemble des services de restauration des CROUS**, tout en proposant une variété de produits pouvant convenir à l'ensemble des régimes alimentaires des étudiantEs.

Néanmoins, certains établissements d'enseignements se situent en périphérie de toutes infrastructures du CROUS, se retrouvant donc parfois sans option à la tarification du ticket RU. Ces établissements regroupent souvent un faible effectif d'élèves, ne garantissant donc pas la pérennité d'infrastructures du CROUS qui risqueraient d'être sous-fréquentées. Il est cependant du devoir des CROUS d'apporter des



solutions de restauration à proposant la même tarification à toutes et tous. Dans son enquête parue en 2022, l'UNAEE (Union Nationale des Associations des Etudiants en Ergothérapie), affirmait que 59,4% des étudiantEs en ergothérapie, dont beaucoup étudiant hors des pôles universitaires n'avaient accès à aucun service du CROUS. Ce problème est évidemment commun à d'autres établissements tels que les IFSI ou IFMK. Dans ces cas, les conventionnements avec des infrastructures déjà existantes à proximité sont des plus adaptés.

**La FAGE demande que tous les sites délocalisés ne bénéficiant pas d'espaces de restauration du CROUS mettent en place des conventionnements pour étendre l'accès à une restauration à tarification sociale à tous et toutes.** Ces conventionnements peuvent être convenus avec des sites de restauration publics comme privés, d'entreprises, de lycée ou encore de centres hospitaliers. Cela permettra d'étendre les services du réseau des œuvres à l'ensemble des étudiantEs sans que la situation territoriale de leur lieu d'enseignement ou de stage n'impacte leur réussite académique.



## FOCUS - Exemple de conventionnement type

Une convention a été passée entre le CROUS Rennes-Bretagne et le restaurant du lycée Auguste Pavie de Guingamp afin de faire bénéficier de la tarification sociale à 1€ ou simplement du ticket RU à 3,30€ aux bénéficiaires de l'Institut national de l'Education Artistique et Culturelle de Guingamp.

Dans ce système de conventionnement, le CROUS Rennes-Bretagne s'engageait à verser 0,65€ pour tout repas servi à unE étudiantE, ce à quoi s'ajoutait une indemnité complémentaire de 2,30€ pour tout repas servi à 1€.

À l'année, les versements de ces subventions s'effectuaient en 2 fois : en mars pour les premiers mois, puis en septembre pour le reste de l'année.

Retrouver [la convention d'agrément actée par le CA le 14 septembre 2021](#)

Les stagiaires en santé, comme nombre d'étudiantEs éloignéEs des sites de restaurations universitaires, doivent se nourrir par leurs propres moyens, sur des sites de restaurations adaptés à un public n'ayant aucunement le même niveau de vie et de revenu (exemple : site de restauration au sein des hôpitaux). L'accès aux services des CROUS est un levier essentiel pour améliorer leur situation financière de ces étudiantEs. Face à ce constat, **la FAGE demande la mise en place de conventionnements entre les CROUS et les centres hospitaliers, notamment lorsqu'ils sont universitaires (CHU).** Ces conventionnements permettront aux milliers de stagiaires en études de santé d'accéder à la tarification du ticket RU comme tous et toutes.

Concernant les étudiantEs en stage sur des sites éloignés des lieux de restauration, une solution reste à trouver afin de permettre une restauration à tarification sociale et la plus équilibrée possible. Il pourrait être envisagé sur le même modèle, c'est-à-dire des conventionnements avec des cantines collectives publiques.





## EN BREF, la FAGE demande :

- La garantie d'un accès équitable aux services de restauration de chaque centre régional, par le biais de plans de construction de services de restauration universitaire sous la forme de restaurants universitaires ou cafétérias sur les sites de formation délocalisés
- Un encadrement concernant la mise en place de formules de restauration au même prix que le ticket RU dans l'ensemble des services de restauration des CROUS, tout en proposant une variété de produits pour convenir à l'ensemble des régimes alimentaires des étudiantEs
- Le développement de conventionnements pour étendre l'accès à une restauration à tarification sociale pour les sites de formation délocalisés ne pouvant bénéficier d'espaces de restauration CROUS (IFSI, IFMK, lycées accueillant des BTS, etc.)
- La mise en place de conventionnements entre les CROUS et les centres hospitaliers (CH), notamment lorsqu'ils sont universitaires (CHU)

### *2/Ouvertures de fin de journée : enjeu de lutte contre la précarité*

Le constat d'une inadéquation entre les rythmes étudiants et les horaires d'ouvertures méridiennes des RU a déjà pu être soulevé. Au-delà du besoin d'adaptabilité et de coordination des RU et établissements de l'enseignement supérieur sur ces horaires, il convient également d'entamer une réflexion plus poussée sur l'ensemble des créneaux d'ouverture des sites de restauration universitaire. En effet, la vie des étudiantEs ne peut pas être considérée uniquement sur les horaires d'enseignement. Comme l'a visibilisée le plan «Bibliothèques ouvertes +» lancé en 2016 visant à soutenir de nouvelles extensions d'horaires des bibliothèques universitaires, la présence des étudiantEs sur les campus ou à leur proximité s'étant sur des horaires bien plus larges.

Afin de proposer une réelle adéquation avec les rythmes de vie étudiante, certains restaurants universitaires ou cafétérias ouvrent déjà leurs portes sur des horaires de nocturnes. Ces pratiques restent cependant encore trop marginales. Parce que les contraintes financières des repas ne s'arrêtent en effet pas à la frontière des créneaux d'enseignement, **la FAGE demande, dans un objectif d'accès à une alimentation saine et variée pour toutes et tous, d'élargir les horaires d'ouverture des CROUS en soirée.** Garantir des repas équilibrés et à tarification sociale permet en effet de limiter les risques de repas sur le pouce, de "malbouffe" ou les sauts de repas par manque de temps ou de ressources financières.

Afin de permettre une adaptation aux besoins réels des étudiantEs quant aux horaires d'ouverture et d'orienter le réseau des œuvres dans la prise des mesures efficaces, il est essentiel que des données évaluant les besoins des étudiantEs soient fournies. Pour ce fait, **la FAGE demande l'inclusion d'une section dédiée à la restauration nocturne dans l'enquête de satisfaction du CNOUS.**



## EN BREF, la FAGE demande :

- L'ouverture plus large et plus régulière des RU et cafétérias le soir afin de s'adapter globalement au rythme de vie d'unE étudiantE
- L'inclusion d'une section dédiée à la restauration nocturne dans l'enquête nationale de satisfaction du CNOUS afin d'évaluer les besoins des étudiantEs

### III. Une restauration durable et locale : enjeu d'avenir

#### *A/Loi Egalim, levier d'une restauration écologique*

A l'instar de la loi AGECE, la loi EGalim aura un impact considérable sur les commandes et les modes de production des sites, ainsi que sur les modes de consommation des usagers et usagères. L'objectif de la Loi EGalim est de proposer des repas de meilleure qualité, avec des produits locaux issus de l'agriculture biologique. Il est donc nécessaire que les produits proposés dans les restaurants universitaires soient contrôlés et respectent des cahiers des charges des plus stricts. Les denrées bénéficiant de signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) rentrant dans une visée de valorisation des circuits courts ou encore des labels AB et Eurofeuille doivent devenir la norme, afin de garantir une qualité constante et supérieure répondant à des cahiers des charges précis et reconnus.

L'ambition des 20% de produits biologiques est la mesure la plus engageante pour le réseau des œuvres, l'accès au marché biologique représentant un poste de dépense important. Selon une étude réalisée par **Linéaire**<sup>10</sup>, les produits issus d'une agriculture biologique sont 75% plus chers que les produits issus d'une agriculture conventionnelle. Les CROUS doivent donc être accompagnés dans l'achat de ces produits plus onéreux. Si lors du vote du dernier budget rectificatif du CNOUS de 2022 une aide de 2 millions d'euros a été apportée à la structure afin de compenser l'augmentation du prix des denrées et d'avancer vers les objectifs de la loi EGalim, cette aide, bien que précieuse, est très insuffisante et ne permet pas aux CROUS de faire un pas assez important vers une meilleure restauration.

**La FAGE demande que les CROUS soient suffisamment financés pour répondre aux objectifs de la loi EGalim et ainsi respecter le cadre légal**, tout en garantissant un accès à une restauration de qualité et plus responsable.

Toutefois, si la majeure partie des sites de restauration du réseau des œuvres n'ont toujours pas

10 Linéaire, "Le bio, en réalité 75% plus cher" : <https://www.lineaires.com/les-produits/le-bio-en-realite-75-pluscher?sso=1588761764>

atteint les objectifs de la Loi EGalim, cela n'est pas uniquement dû au manque de financement. En effet, le rapport coût/denrée entre un repas carné et un repas végétarien ou végétalien est en faveur du repas végétarien ou végétalien. De plus, alors que le réseau des œuvres pointe une prise de risque dans l'augmentation du taux de production de repas végétariens ou végétaliens, la réponse de la communauté étudiante va totalement à l'encontre de cette vision. La problématique première réside donc dans le manque d'implication des CROUS dans la mise en place de mesures adaptées.

Afin de respecter le cadre légal et de réduire drastiquement les émissions de gaz à effet de serre des sites de restauration, et considérant que la production de repas carné représente près d'un quart des émissions d'un CROUS<sup>1</sup>, **la FAGE demande que l'ensemble des sites de restauration universitaire augmentent leur taux de production de repas végétariens et végétaliens, pour atteindre les 50% de repas végétariens d'ici septembre 2023.**

Enfin, les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés afin d'articuler les enjeux sociaux, environnementaux, économiques ou de santé, en faisant de l'alimentation un levier de transformation des pratiques et des systèmes alimentaires.

L'instauration en 2014 de ces PAT dans la *Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF)* démontre que l'alimentation est un enjeu de développement territorial. En effet, les objectifs des PAT sont multiples. Le premier vise à créer une synergie entre les producteurRICEs, transformateurRICEs, les distributeurRICEs, les collectivités territoriales et les consommateurRICEs en vue de développer l'agriculture et la qualité de l'alimentation. Mais un des enjeux est également de lutter activement contre le gaspillage et la précarité alimentaire. Ainsi, il semble nécessaire d'y inclure largement les CROUS, afin de répondre à ces enjeux auprès du public étudiant. Plus concrètement, favoriser l'implication des CROUS au sein des PAT permettrait la mise en place d'une stratégie territoriale de l'ensemble des sites de restauration afin d'atteindre cet objectif de 50% de produits de qualité et durable dont au moins 20% de produits biologiques, mais aussi de repenser la végétalisation des menus au sein de ces sites.

Ainsi, **la FAGE demande que les CROUS se rapprochent des projets alimentaires territoriaux** afin de structurer localement les réponses aux enjeux. Cette dynamique permettrait d'inclure les CROUS dans des projets innovants permettant la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation.



## EN BREF, la FAGE demande :

- Un financement adapté des CROUS leur permettant de répondre aux objectifs de la loi EGalim et ainsi respecter le cadre légal
- L'augmentation des taux de production de repas végétariens et végétaliens, pour atteindre les 50% de repas végétariens dans l'ensemble des sites de restauration universitaire d'ici septembre 2023
- Le rapprochement des CROUS avec les projets alimentaires territoriaux.



## *B/La lutte contre le gaspillage alimentaire*

Tous ces changements ne sauraient être fondamentaux sans une réelle prise de conscience de l'impact écologique des structures de restauration. En 2018 en France, ce sont plus de 10 millions de tonnes de déchets alimentaires qui ont été jetées (Le Monde, 7 juin 2018). L'un des aliments les plus gâchés au sein des CROUS est le pain. Le CROUS de Toulouse-Occitanie a réalisé un sondage, en avril 2014, auprès d'un millier d'étudiants fréquentant le RU de l'Université Jean-Jaurès. Résultat : plus de la moitié des interrogéEs ont déclaré laisser du pain sur leur plateau, et 40% de ceux ayant assuré en prendre systématiquement ont dit ne pas le terminer. Il est inacceptable de poursuivre ce mode de consommation et de production avec les enjeux climatiques qui sont les nôtres. Le CROUS est un acteur indispensable de la vie étudiante, et par sa portée académique, **il se doit également de sensibiliser l'ensemble de la population estudiantine à ces enjeux en proposant des alternatives durables à la portée de tous et toutes.** En ce sens, les CROUS doivent **permettre aux étudiantEs de mesurer leur impact environnemental et les accompagner vers un éventuel changement de conduites alimentaires plus saines et respectueuses de l'environnement.** Il est également nécessaire que les CROUS s'entourent d'acteurs et actrices expertEs afin de **mettre en place des campagnes de sensibilisation au gaspillage alimentaire mais aussi limiter les pertes.**

Au-delà d'un objectif de sensibilisation, le réseau des œuvres doit intégralement repenser les façons de travailler tout au long de la chaîne de restauration :

- Durant la phase de distribution, les services du CROUS se doivent de **mettre en place des menus/plats avec différentes tailles comme il peut exister dans certaines entreprises de restauration.** De cette façon, **chaque étudiantE aura la possibilité d'opter pour un plat, ou un menu, qui correspond à ses besoins et ainsi limiter le gaspillage alimentaire.** En parallèle des restaurants universitaires, il est essentiel de repenser les distributeurs automatiques et services de restauration à emporter du CROUS afin de revoir les différents emballages utilisés dans ces distributeurs et limiter leur utilisation, permettant une réduction de l'empreinte carbone ;
- En aval de la chaîne de restauration, il est nécessaire d'avoir **une mise en place systématique de poubelles avec tri des déchets dans les structures de restauration universitaire** et de sensibiliser les étudiantEs et services du CROUS aux nouveaux gestes de tri afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire dans les structures du CROUS mais aussi dans les autres structures de restauration préparant des plats, **la FAGE demande la mise en place de réductions sur les invendus à partir d'une certaine heure au sein des services de restauration CROUS.** Cette vente permettra aux étudiantEs en situation de précarité d'accéder à une alimentation à tarif social, tout en ayant permettant une revalorisation de l'aliment et en évitant qu'il soit jeté.



## EN BREF, la FAGE demande :

- La sensibilisation du public étudiant aux enjeux environnementaux via la possibilité d'une mesure de son impact environnemental et la mise en place de campagnes dédiées
- La mise en place de menus/plats de différentes tailles afin de permettre aux étudiantEs d'opter pour celui qui leur correspond et limiter le gaspillage
- La mise en place systématique de poubelles de tri des déchets dans les structures de restauration universitaire
- La mise en place de réductions sur les invendus à partir d'une certaine heure au sein de services de restauration CROUS

### *C/La loi AGECE, levier pour d'une restauration écologique*

Depuis le 1er janvier 2023, l'ensemble des sites de restauration collective et des distributeurs automatiques doivent désormais s'adapter aux normes mises en place par la loi Anti-gaspillage pour une Économie Circulaire (loi AGECE). Cette loi vise à introduire plusieurs objectifs sur différentes échelles de temporalité, afin de réduire toujours plus la consommation de plastique et de vaisselle à usage unique. La mise en place de ces normes au sein des cafétérias, des restaurants universitaires et des distributeurs automatiques admet un certain nombre de problématiques logistiques qui viendront contraindre le public étudiant.

**Afin d'accompagner au mieux les changements de comportements, la FAGE demande à ce que le réseau des œuvres mette à disposition de chaque étudiantE un kit de restauration comprenant un set de couverts ainsi qu'une gourde adaptée aux fontaines à eau et un mug permettant la fin des gobelets réutilisables.** L'objectif est en effet de favoriser la transition des modes de consommation étudiants tout en évitant des mesures qui tendraient à précariser les étudiantEs. **Une distribution de ces kits aurait lieu sur différents moments de l'année** afin de correspondre avec l'arrivée de nouveaux publics étudiants : la période de la rentrée universitaire qui s'étend de fin août jusqu'au mois d'octobre, et le retour des vacances de Noël de début janvier à février. Bien sûr, ces périodes devront également s'adapter au contexte territorial. Ces distributions pourront se faire soit par un travail collaboratif avec les universités soit par les CROUS eux-mêmes lors des rencontres de rentrées.

Enfin, l'ensemble des sites de restauration devront aussi repenser leurs aménagements et leurs installations afin de pouvoir pallier l'ensemble des contraintes de la loi AGECE. Ces nouvelles réglementations devront être accompagnées financièrement par l'État, sans quoi beaucoup de sites de restauration accuseront des dépenses et pertes trop importantes qui ne pourront être absorbées par les budgets déjà déficitaires des CROUS.

**La FAGE demande à ce que le gouvernement finance de façon satisfaisante ses propres dispositifs, autant sur le plan technique que logistique, afin que les CROUS puissent être des établissements plus éco-responsables** et puissent s'adapter de manière conforme à l'urgence climatique actuelle.



## EN BREF, la FAGE demande :

- La mise à disposition d'un kit de restauration pour chaque étudiantE
- Le financement adéquat par le gouvernement de ses propres dispositifs, autant sur le plan technique que logistique, afin que les CROUS puissent être des établissements plus écoresponsables et puissent s'adapter de manière conforme à l'urgence climatique

### IV. Une restauration accessible et vectrice d'émancipation

#### *A/Un accès pour toutes et tous*

##### *1/L'accès pour les étudiantEs en situation de handicap*

La problématique d'accès aux services de restauration du réseau des œuvres est dupliquée pour les étudiantEs en situation de handicap. À la rentrée 2021, le ministère de l'Enseignement Supérieur de la Recherche et de l'Innovation comptabilisait au sein de l'ESR près de 51 000 étudiantEs en situation de handicap, soit près de 2% du public étudiantin<sup>12</sup>. Ce sont donc autant d'étudiantEs ne pouvant accéder correctement à l'ensemble des services proposés par le réseau des œuvres. Ceci crée une réelle inégalité d'accès à la restauration sociale proposée.

Le 6 octobre 2022, le CNOUS présentait à son Conseil d'Administration une cartographie des logements adaptés<sup>13</sup>, désormais en ligne. Celle-ci permet aux étudiantEs en situation de handicap de visualiser où trouver un logement adapté à leurs besoins, preuve d'une volonté de se saisir du sujet. Toutefois, l'accessibilité aux services de restauration pour l'ensemble des personnes en situation de handicap reste aujourd'hui loin d'être atteinte.

Les restaurants universitaires (RU) peuvent représenter une source d'anxiété pour les étudiantEs en situation de handicap. Tout au long du cheminement vers le RU, de l'entrée jusqu'à la sortie, très peu d'aménagements sont disponibles. Il est donc urgent de revoir l'accessibilité des sites de restauration afin qu'ils correspondent aux besoins de l'ensemble des usagerEs.

Tout établissement recevant du public se doit d'appliquer le cadre légal d'adaptation de leurs infrastructures aux personnes en situation de handicap. Les normes d'accessibilité doivent ainsi

<sup>12</sup> [https://publicationEnseignementsuprecherche.gouv.fr/eesr/FR/T243/les\\_etudiants\\_en\\_situation\\_de\\_handicap\\_dans\\_l\\_enseignement\\_supérieur/](https://publicationEnseignementsuprecherche.gouv.fr/eesr/FR/T243/les_etudiants_en_situation_de_handicap_dans_l_enseignement_supérieur/)

<sup>13</sup> <https://www.etudiant.gouv.fr/fr/etudiants-en-situation-de-handicap-votre-vie-de-campus-1321#carte>

permettre de circuler en toute autonomie, d'accéder aux équipements, d'utiliser les équipements et les prestations, mais aussi de communiquer et de pouvoir se repérer. En d'autres termes, les conditions d'usage et d'accès doivent permettre une qualité d'usage équivalente aux personnes qui ne se trouvent pas en situation de handicap. Cet accès englobe ainsi tous les types de handicap : moteur, auditif, visuel ou mental. Nous sommes aujourd'hui loin du compte : de nombreux sites ne sont pas réhabilités<sup>14</sup> et ne sont donc pas accessibles à chacunE. **Ainsi, la FAGE demande à ce que les restaurants universitaires soient réhabilités et mis aux normes afin qu'ils soient accessibles à toutes et tous. Cela nécessite une prise en compte des différentes situations de handicap, de la manière la plus exhaustive possible.**

L'accès à la restauration universitaire à tarification sociale n'est pas exclusivement dépendant de l'accès au bâti. Au-delà de ça, d'autres problématiques apparaissent pour les personnes en situation de handicap, tant sur le plan de l'accès physique qu'à l'information (numérique, en présentiel). Accessible en début 2023, le nouveau site Internet des CROUS devra être à la hauteur de ces enjeux et s'adapter à l'ensemble des handicaps afin que chacunE puisse bénéficier d'un accès direct et facilité à l'information. **La FAGE veillera à ce que les informations soient doublées (information numérique et présentiel) et accessibles pour toutes et tous**, que cela soit pour les menus, les directions, les contacts, etc.

Par ailleurs, l'accessibilité pour l'ensemble des personnes en situation de handicap demande une réelle réflexion. En effet, les restaurants universitaires peuvent représenter une source d'anxiété pour les étudiantEs concernéEs. Il reste encore un chantier important pour garantir un service de restauration adapté à tous et toutes. Un exemple d'adaptation de ces espaces de restauration serait l'instauration de "Quiet hours". Ce modèle est déjà appliqué dans certains supermarchés, et pourrait permettre aux personnes photosensibles, atteintes d'hyperacousie ou encore d'autisme par exemple, de se restaurer dans une atmosphère apaisante. Pour favoriser l'accès des sites de restauration à l'ensemble des usagers et usagères en situation de handicap, **nous demandons à ce que des dispositifs comme les "Quiet hours" soient développés au sein de l'ensemble des sites de restaurations et des tiers-lieux du CROUS.**

*[Pour aller plus loin : Contribution Handicap, FAGE - Janvier 2023]*

## *2/Vers un accès aux RU pour les doctorantEs*

Nous relevons que le public doctorant rencontre également des problématiques d'accès à la tarification sociale, ainsi qu'aux différents services du réseau des œuvres. Le public doctorant constitue en effet un public avec des besoins spécifiques et des statuts bien différents en fonction des missions et des contrats de recherche signés. Bien qu'éligibles à une bourse de recherche pouvant prendre différentes formes, 26%<sup>15</sup> des doctorantEs ne peuvent pas subvenir à leurs besoins malgré cette aide et sont amenéEs à devoir travailler en parallèle de leurs cursus. Par ailleurs, 34% des doctorantEs déclarent ne recevoir aucune aide sociale<sup>16</sup>. Il est donc primordial de pouvoir accompagner ce public en mettant à leur disposition l'ensemble des services CROUS disponibles. **Selon l'enquête "Conditions de recherche et de vie de la population doctorante" de la FAGE, seulement 45% des doctorantEs**

14 Loi n° 2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées ; <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000809647>

15 Enquête doctorat FAGE - 2022

16 Enquête doctorat FAGE - 2022



avaient accès au ticket RU à tarification sociale<sup>17</sup>. L'alimentation étant un des premiers postes de dépense d'unE jeune, il paraît inconcevable que ce public, tout autant touché par la précarité, ne puisse accéder à une tarification sociale lui permettant de se restaurer.

**La FAGE demande un élargissement de l'accès au dispositif de tarification sociale aux doctorantEs non financéEs sur l'ensemble des sites de restauration des CROUS.**

17 Dossier de presse - Enquête 3ème cycle ; FAGE - Fédération des Associations Générales Etudiantes ; 2022 ; [https://fage.org/news/actualites-fage-federations/2022-09-20,DP\\_Enquete\\_doctorat\\_2022.htm](https://fage.org/news/actualites-fage-federations/2022-09-20,DP_Enquete_doctorat_2022.htm)



## EN BREF, la FAGE demande :

Une meilleure communication afin de favoriser l'accès à la tarification sociale via :

- Une révision du plan de communication sur l'accès au DSE et à la tarification sociale, afin que chacunE soit informéE en amont de son entrée dans l'enseignement supérieur sur les droits d'accès à la tarification sociale et sur les démarches de souscription au DSE, et notamment une campagne de communication de proximité auprès du public lycéen afin que chacunE puisse entamer ses démarches au plus tôt.
- La mise en place d'un guichet unique regroupant l'ensemble des aides destinées au public étudiant.

Une restauration accessible aux PSH via :

- La réhabilitation de l'ensemble du bâti du réseau des œuvres afin de correspondre au cadre légal et idéalement au-delà concernant l'accueil des personnes en situation de handicap dans les établissements recevant du public.
- Le développement de dispositifs tels que les "*Quiet hours*" au sein de l'ensemble des sites de restauration universitaire et des tiers-lieux, afin de correspondre aux besoins de l'ensemble des usagers et usagères.
- La conformité des sites Internet des CROUS à tous les types de handicap selon les critères d'accessibilité de l'Etat, permettant une information accessible à touTEs les étudiantEs en situation de handicap.

Une restauration accessible aux doctorantEs via :

- Un élargissement de l'accès au dispositif de tarification sociale aux doctorantEs non financéEs



## *B/Promouvoir le “bien manger”*

Depuis 2011, le ministère de la Santé et Santé Publique France ont développé le programme « Manger Bouger »<sup>18</sup>, créé pour favoriser la pratique sportive à tout âge et à tout moment de la journée. Ce programme propose également de changer ses habitudes alimentaires afin de réduire les facteurs de risque liés à la mortalité cardiovasculaire, cancer ou encore pour lutter contre l'obésité. Il s'inscrit dans le Plan National de Nutrition Santé (PNNS) initié en 2001<sup>19</sup>, reconduit en 2006-2010<sup>20</sup>, en 2011-2015<sup>21</sup> puis avec le 4ème PNNS pour 2019-2023<sup>22</sup>, afin de permettre une large information aux populations via des spots publicitaires ou la promotion de ce programme dans divers espaces de santé.

Entre autres, les repas élaborés au sein des espaces de restauration collective sont établis en coordination avec une équipe de diététicienNEs afin de permettre une qualité nutritive suffisante des repas servis, répondant à la fois aux enjeux économiques liés aux contraintes du ticket RU et aux enjeux de santé des populations. De plus, les politiques publiques en matière de restauration collective vont dans le sens d'une amélioration de la qualité alimentaire et nutritive des repas servis, avec notamment la diversification des protéines, un contrôle plus strict des aliments et le renforcement de la législation sur l'utilisation de pesticides ou de phytomédicaments. **Il est nécessaire que ces diététicienNEs puissent travailler en accord avec les éluEs étudiantEs pour permettre une sensibilisation aux bonnes pratiques au travers de campagnes d'information et de communication en lien avec les CROUS.**

La qualité alimentaire et nutritive dans les espaces de restauration collectifs est un objectif clair et affiché du Gouvernement dans la loi dite « EGalim »<sup>23</sup>. Ainsi, il est nécessaire de travailler avec l'ensemble des pouvoirs publics et des structures privées pour permettre une qualité alimentaire et nutritive correcte au sein des espaces de restauration quels qu'ils soient, afin d'améliorer considérablement la qualité de vie des usagerEs.

Le bien-être étudiant est une priorité du réseau des œuvres. Depuis février 2019, les parlementaires ont voté l'apparition du nutri-score sur les produits en grande surface. Ce score reflète la qualité nutritive et l'innocuité des aliments sur la santé, par une échelle associant lettre et couleur afin de permettre une meilleure visibilité pour le.a consommateurICE et obtenir une information fiable sur le produit acheté puis consommé. La FAGE demande **l'affichage du nutri-score de chaque produit dans l'ensemble des cafétérias et des restaurants universitaires**. Le nutri-score étant un réel outil visant à améliorer la consommation alimentaire, il est important de veiller à ce que ce dernier soit correctement institué afin d'accompagner au mieux les étudiantEs. La mise en place de ce nutri-score, permettra aussi d'aider les étudiantEs ayant un régime spécifique de s'alimenter correctement dans les structures de restauration des CROUS.

18 <http://www.mangerbouger.fr/PNNS/>

19 Programme National Nutrition Santé, 2001, <https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/1n1.pdf>

20 Programme National Nutrition Santé, 2006, <https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/plan.pdf>

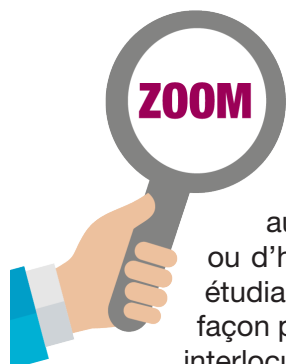
21 Programme National Nutrition Santé, 2011, [https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS\\_2011-2015.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS_2011-2015.pdf)

22 Programme National Nutrition Santé, 2019, [https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4\\_2019-2023.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf)

23 <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id>



## FOCUS - BIEN DANS TON ASSIETTE



Partant des constats concernant la “malbouffe” et la précarité alimentaire que connaît le public étudiant, la FAGE a lancé en 2010 le projet “Bien dans ton assiette”. Alors que près de la moitié des étudiantEs aujourd’hui déclarent sauter au moins un repas dans la semaine en raison notamment du manque de temps ou d’horaires irréguliers, il était primordial de créer un projet pouvant accompagner les étudiantEs (OVE, 2018). De plus la restauration rapide type “fast food” est consommée de façon particulièrement fréquente chez les étudiantEs. Le rôle des associations étudiantes, interlocutrices privilégiées, est donc majeur pour sensibiliser les étudiantEs à l’importance d’une bonne alimentation sur la santé.

Le projet “Bien dans ton assiette<sup>24</sup>” a donc pour but de sensibiliser les étudiantEs à l’équilibre alimentaire, par l’intervention de professionnelLEs de santé pour les conseiller sur les bonnes pratiques, par le biais d’actions ludiques et pédagogiques de prévention par les pairs. Une boîte à outils composée notamment de 7 fiches pédagogiques et d’un kit de mobilisation est à disposition des associatifVES qui souhaitent mettre en place ces actions de sensibilisation.

*Pour plus d’informations, rendez-vous sur le site de la FAGE ([www.fage.org](http://www.fage.org)).*

### *C/Des commissions Menus pour répondre aux enjeux*

La loi EGalim<sup>25</sup>, promulguée le 2 octobre 2018, donne un cadre à l’ensemble des sites de restauration collective en impulsant une dynamique de respect de l’environnement.

Les sites de restauration du réseau des œuvres sont directement impactés par cette loi et se doivent de l’appliquer depuis le 1er janvier 2022. Pour le réseau des œuvres, cela signifie une production de menus comprenant au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.

Bien qu’ambitieuse et dans l’intérêt du réseau comme de son public, l’application de cette loi n’est pour le moment pas effective. De nombreux sites de restauration universitaire sont encore bien loin de pouvoir présenter des menus entrant dans ce cadrage légal.

Pour s’assurer de l’effectivité de cette réglementation, **la FAGE demande la mise en place de commissions Menus**, permettant à l’ensemble des directeurICEs d’unités de gestion de constituer et d’avoir une visibilité sur l’ensemble des menus et des commandes, en fonction des critères qui leur sont spécifiques. Ainsi, ces commissions pourraient assurer un regard sur l’ensemble des menus, à

24 <https://www.fage.org/innovation-sociale/campagnes-prevention/bien-dans-ton-assiette/>

25 Loi pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

une temporalité donnée et de façon responsable.

Ces commissions Menus doivent être cadrées afin d'assurer leur utilité.

Pour cela :

- La commission Menus se réunira au moins 1 fois par trimestre, sa collaboration avec la commission Transition Ecologique et les différentes commissions de marché devra être réelle.
- Elle convoquera toutes les personnes qualifiées et expertes notamment sur les aspects nutritifs et diététiques des menus, unE représentantE de la direction générale, des directeurs ou directrices d'unité de gestion, un maximum de coordinateurs ou coordinatrices de site de restauration, la Vice-Présidence Étudiante, des éluEs étudiantEs, ainsi que des représentantEs de la direction de la Vie étudiante de chaque établissement lié.
- Elle décidera des différentes politiques de restauration : végétalisation massive, recours aux différents labels, diversité de offres et formules de restauration, etc.
- Elle représentera un temps démocratique à part entière, et devra donc adopter ses positions à l'issue d'un vote à la majorité.



## EN BREF, la FAGE demande :

- La mise en place des commissions Menus, clé pour l'application de la réglementation
- Le recrutement par le réseau des œuvres d'une personne en charge des sites de restauration. Celle-ci aura pour missions principales la gestion des flux, des commandes, l'animation et la tenue des commissions Menus, ainsi que l'amélioration pérenne des sites de restauration universitaire.



# CONCLUSION

Les CROUS sont aujourd'hui à l'aube d'une modification systémique de leur service de restauration, notamment au travers d'une dimension de transition écologique et sociale, alors même que la loi AGEF rentre en vigueur. Les CROUS se doivent alors de repenser et responsabiliser leurs services en adaptant leurs espaces aux publics étudiants et à leurs spécificités, mais surtout en accompagnant de nouveaux modes de consommation chez ses usagerEs. Répondant à des enjeux financiers, environnementaux et surtout de santé, les CROUS se doivent d'être exemplaires sur cette prise en compte des profils étudiants dans toute leur diversité et leurs contraintes.

Parce que les étudiantEs ne doivent pas souffrir mais bénéficier des évolutions du réseau des œuvres, celui-ci se doit de les préserver de toutes mesures précarisantes. C'est pourquoi nous veillerons à ce que les CROUS ne soient pas contraints de répercuter ces mesures sur les publics étudiants, en rappelant à l'État que c'est bien à lui de soutenir, notamment financièrement, ses services publics.

Par ailleurs, le réseau des œuvres pourra-t-il seulement se saisir réellement de l'obligation qu'il a à s'adapter aux nouvelles lois pour devenir un réseau d'avenir ? C'est en effet l'occasion pour les CROUS d'anticiper l'amélioration de ses services et sa capacité à accueillir toujours plus d'étudiantEs, alors que l'ensemble des projections disponibles indiquent une augmentation de la population étudiante plus ou moins constante entre 2017 et 2027<sup>26</sup>.

Désormais, une question majeure se pose pour le réseau des œuvres : Les crises et inflations s'enchaînant, comment l'État va-t-il conserver son rôle de rempart contre la précarité étudiante ? Le repas à 1€, nous l'avons constaté, est avant tout une solution palliative, et ne peut être viable que si l'investissement et les infrastructures permettent aux CROUS d'assumer une telle mesure.

Pour construire les CROUS de demain nous devons travailler dès aujourd'hui. Les solutions sont nombreuses et le réseau des œuvres s'est montré capable de remplir ses missions et de se réinventer. Il incombe désormais à l'État de faire preuve, dès maintenant, d'un engagement sincère auprès de ses services publics, pour les étudiantEs d'aujourd'hui et les générations à venir.

# LEXIQUE

AB – Label Agriculture Biologique

AGEC – loi de 2020, Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire

CDD – Contrat à Durée Déterminée

CDI – Contrat à Durée Indéterminée

CHU – Centre Hospitalier Universitaire

CNOUS – Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires

CROUS – Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires

CVEC – Contribution de Vie Étudiante et de Campus

DSE – Dossier Social Etudiant

EGalim – loi de 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable

ESR – Enseignement Supérieur et de la Recherche

ETPT - Équivalent Temps Plein annuel Travaillé

Eurofeuille – Label de l'agriculture biologique européen

FAGE - Fédération des Associations Générales Étudiantes

FNEK - Fédération Nationale des ÉtudiantEs en Kinésithérapie

FNESI - Fédération Nationale des ÉtudiantEs en Soins Infirmiers

IFMK – Institut de Formation en Masso-Kinésithérapie

IFSI – Institut de Formation en Soins Infirmiers

MESR - Ministère de l'Enseignement et de la Recherche

PAT – Projet Alimentaire Territorial

PSH – Personne en Situation de Handicap

RU – Restaurant Universitaire

SSE – Service de Santé Etudiant

SIQO – Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

SPCSP – Subventions Pour Charges de Service Public

UNAEE – Union Nationale des ÉtudiantEs en Ergothérapie



## Un nouveau jour, pour une restauration étudiante sociale et écologique

### Qu'est ce que la FAGE ?

La Fédération des associations générales étudiantes - FAGE - est la première organisation étudiante de France. Fondée en 1989, elle assure son fonctionnement sur la démocratie participative et regroupe près de 2000 associations et syndicats, soit environ 300 000 étudiants.

La FAGE a pour but de garantir l'égalité des chances de réussite dans le système éducatif. C'est pourquoi elle agit pour l'amélioration constante des conditions de vie et d'études des jeunes en déployant des activités dans le champ de la représentation et de la défense des droits. En gérant des services et des œuvres répondant aux besoins sociaux, elle est également actrice de l'innovation sociale.

La FAGE est reconnue organisation étudiante représentative par le Ministère en charge de l'enseignement supérieur. Indépendante des partis, des syndicats de salariés et des mutuelles étudiantes, elle base ses actions sur une démarche militante, humaniste et pragmatique. Partie prenante de l'économie sociale et solidaire, elle est par ailleurs agréée jeunesse et éducation populaire par le ministère en charge de la jeunesse.

#### Un réseau national

**33** fédérations de villes

**24** fédérations nationales de filière

**5** fédérations affiliées

**2000** associations étudiantes

**300 000 étudiantEs**

adhérents à une  
association membre  
de la FAGE

#### **Etienne Matignon**

Président de la FAGE

**06 86 63 41 44**

[etienne.matignon@fage.org](mailto:etienne.matignon@fage.org)

#### **Apolline Dumar**

Vice-présidente en charge des

Affaires sociales

**06 32 64 96 50**

[apolline.dumar@fage.org](mailto:apolline.dumar@fage.org)

**Equipe Nationale CNOUS de la FAGE**

[cnous@fage.org](mailto:cnous@fage.org)