

international jeunesse

(représentation fédéralisme innovation sociale formation

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montrouge, le 2 juin 2021

Un ticket restaurant aux prémices de la déliquescence de la restauration à tarification sociale

Ce mercredi 2 juin 2021 est étudiée en commission au Sénat une proposition de loi déposée le 3 mars 2021 ayant pour finalité la **création d'un ticket restaurant**. Si l'objectif est initialement de permettre de pallier certaines lacunes inhérentes à l'offre de restauration et vis—à—vis des centres universitaires délocalisés, **il n'en demeure pas moins que sa mise en place serait à la fois inefficace mais aurait également des conséquences nocives sur de nombreux aspects.**

La disparition d'une restauration durable, équilibrée et sociale due au ticket restaurant

Depuis l'instauration de la loi EGalim du 30 octobre 2018, la restauration collective est en proie à des changements profonds permettant de prendre en compte les enjeux contemporains inhérents à la transition écologique. Le réseau des œuvres étant concerné, l'abandon du plastique, l'impulsion de repas végétariens, l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique ou la lutte contre le gaspillage alimentaire sont autant d'éléments déployés par ce dernier et contrastent avec les pratiques des commerces de proximités considérés par le ticket restaurant qui ne prennent pas en compte des enjeux pourtant si essentiels.

Au—delà de l'impact écologique très conséquent, c'est également la question de la qualité nutritionnelle qui est au cœur des débats. Si les organisations étudiantes représentatives siégeant au CNOUS s'attèlent à impulser des dynamiques conciliant à la fois qualité et tarification sociale, il est évident que ce ticket restaurant ne pourra pas répondre à la problématique de la « malbouffe », véritable fléau chez les jeunes, tout simplement parce qu'il n'est pas possible pour des restaurateur-ice-s de proposer un repas complet et équilibré aux montants prévus par ce dispositif.

La perte des services complémentaires prenant place dans les CROUS

Bien plus que d'être des lieux de restauration à tarification sociale, il s'agit de réels lieux de vie où les étudiant·e·s peuvent initier des activités culturelles, des moments d'échanges et de cohésion, ainsi que de débats et réflexions notamment autour de thématiques sociales et sociétales. Ce sont également des lieux où sont permis des campagnes de prévention, de réduction des risques, ou plus largement d'information sur les aides à destination des jeunes.

Le dispositif de ticket restaurant étudiant ferait perdre à ces lieux de restauration cette mission de cohésion, de prévention, d'information et d'émancipation primordiale dans la vie étudiante.

Il est aujourd'hui plus que nécessaire de s'atteler au développement d'une offre de restauration en cohérence avec les disparités territoriales et de permettre une évolution des pratiques permettant de tendre vers un modèle durable, respectueux de l'environnement et social comme celui des CROUS.

contacts presse

Cécile Thevenet

Attachée de presse de la FAGE

06 75 33 79 30

cecile.thevenet@fage.org