



formation  
international  
prévention  
**représentation**  
solidarité  
citoyenneté  
jeunesse

**Passons à table !**



CONTRIBUTION  
SUR LA **RESTAURATION  
ÉTUDIANTE**

+ d'infos sur

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

La restauration universitaire est un service fondamental dans la vie quotidienne des étudiants. Créée dans les années 20 par des fédérations d'étudiants à destination des étudiants pour répondre à un besoin de l'époque, leur rôle a évolué au fil des ans et leur nombre s'est multiplié dans les années 80 afin de faire face à la massification de l'enseignement supérieur. Petit à petit leur fréquentation a diminué en raison de leur manque de modernisation et de leur décalage de plus en plus important face aux nouveaux modes de restauration des étudiants.

Aujourd'hui, malgré les efforts effectués par les CROUS pour que les RU répondent au mieux aux besoins de leurs populations un certain décalage persiste et les restaurants universitaires n'arrivent pas à retrouver leur fréquentation d'entant. Malgré cela la FAGE considère que les restaurants universitaires apportent une excellente réponse aux besoins de restauration des étudiants, leur permettant d'accéder à un repas équilibré pour un tarif social.

Afin de promouvoir ce type de restauration et d'en faire évoluer l'image, la FAGE propose un certain nombre de changements par le biais de cette contribution pour permettre de rendre plus attractifs les RU.

### ***Amélioration des flux d'étudiants dans la restauration universitaire :***

Actuellement l'une des problématiques principales des restaurants universitaires réside dans les délais d'attente avant l'accès aux chaînes de restauration. Ce délai peut par moment décourager les étudiants de se rendre dans les restaurants universitaires, les obligeant à se rabattre sur de la restauration rapide peu équilibrée et beaucoup plus onéreuse.

La raison de ce flux d'étudiant non absorbé par les RU est liée au manque de concertation entre les universités et les CROUS sur le temps de pause des étudiants. En effet une grande majorité des cours se terminent à midi et reprennent à 14H ce qui libère sur un instant T une grande majorité des étudiants d'un campus.

Afin de remédier à cette problématique la FAGE plaide pour la mise en place au sein des universités de « bureaux du temps » qui permettraient de réguler les horaires sur le campus. C'est ainsi que l'on pourrait voir la mise en place de trois plages horaires se finissant à 11H30, 12H15 et 13H permettant de répartir la sortie et le repas des étudiants sur le campus et dans les restaurants universitaires. Ce dispositif permettrait ainsi de mieux absorber les flux étudiants et permettant un meilleur accès à la restauration universitaire des étudiants.

### ***Vers des restaurants universitaires multimodaux.***

Actuellement les restaurants universitaires disposent de grandes salles de restauration qui sont uniquement utilisées le temps d'un repas. Il est important de repenser l'utilisation de ces grands espaces afin qu'ils deviennent multimodaux et qu'ils puissent être utilisés à d'autres fins que celles de la restauration. C'est ainsi que ces grands espaces pourraient être utilisés lors de certaines plages horaires comme des salles d'études à destination des étudiants des campus. Les associations étudiantes pourraient également trouver une grande utilité dans ces espaces qu'elles pourraient utiliser soit pour des répétitions (orchestres universitaires, groupe de théâtre...), soit pour des réunions d'information ou des assemblées générales d'associations qui ont beaucoup de mal à trouver des locaux. On sait trop combien ce genre de salles manque sur les campus et pénalise le bon fonctionnement de la vie étudiante. La transformation de ces espaces de restauration qui sont habituellement utilisés 6 heures par jour permettrait de répondre à un besoin et permettrait aussi de donner une autre image à ces lieux de restauration. Ainsi un autre public fréquenterait les lieux ce qui pourrait augmenter la fréquentation de la restauration universitaire.

### ***Elargissement des horaires d'ouverture.***

L'élargissement des horaires d'ouverture est un point important de la restauration universitaire.

À l'heure actuelle une grande partie des restaurants universitaires sont fermés le soir ou ont des horaires d'ouverture très réduits. La justification donnée est que les étudiants fréquentent peu les restaurants universitaires le soir. Même si ce constat est avéré actuellement il faut se poser la bonne question à savoir si les plages d'ouverture ou la qualité d'accueil le soir répondent aux besoins des étudiants. En effet depuis la réforme L.M.D. les horaires des cours sont très variables et les journées ne finissent plus à 18H comme cela fut le cas par le passé, mais peuvent s'étendre jusqu'à 21H. Ainsi si les restaurants universitaires ferment leurs portes dès 20H une bonne partie des étudiants n'ont plus la possibilité de se restaurer.

De plus il faut savoir que l'étudiant ne recherche pas le même service en termes de restauration le soir que le midi. Si durant la période de midi l'étudiant recherche une certaine efficacité et la possibilité de manger un repas équilibré rapidement, le soir il est plus détendu et recherche une ambiance conviviale chaleureuse et un endroit où il va pouvoir se retrouver avec des amis. En somme il est plus à la recherche d'un endroit social que d'un lieu de restauration pur. De ce fait il est important de modifier l'offre du restaurant universitaire le soir. Ceci commence par

l'élargissement des horaires d'ouvertures du restaurant : pour répondre au mieux aux besoins des étudiants ce dernier doit offrir un service de 18H à 21H et une fermeture aux alentours de 22H.

Enfin il est important de mettre en place une ambiance particulière le soir mais ceci nous le verrons dans l'item sur l'animation des restaurants universitaire.

### ***L'animation dans les restaurants universitaires***

L'animation d'un restaurant universitaire doit être fondamentale. Bien évidemment lorsqu'on parle d'animation, on considère plutôt sur la période du repas du soir. En effet lors de ce repas l'étudiant attend autre chose qu'uniquement se nourrir dans un restaurant universitaire. L'étudiant est moins stressé et recherche plutôt un lieu qui combine une restauration de qualité et un environnement social attrayant.

C'est ainsi que la mise en place d'animations à destination des étudiants peut améliorer l'image du RU et attirer un nouveau public.

Ces animations peuvent être de plusieurs types :

- Cela peut concerner dans un premier temps la restauration. En effet, la création de menus à thème mettant en avant un pays ou une région, le tout accompagné d'une mise dans l'ambiance, peut attirer un public ayant à cœur de vouloir découvrir de nouvelles cultures.

- D'autres animations peuvent être organisées par l'intermédiaire d'associations, qu'elles soient notamment de théâtre ou de musique, afin de donner une vie particulière au restaurant le temps d'une soirée. Le but étant de transformer le temps d'une soirée le RU en brasserie leur offrant une identité particulière se détachant de leur côté self. L'intérêt est vraiment d'attirer de nouveaux publics et ne pas avoir uniquement la fonction unique et exclusive de restauration.

### ***Vers un nouvel équilibre alimentaire***

A l'heure d'aujourd'hui les restaurants universitaires pêchent par la répétitivité des produits servis. Il est important que la restauration universitaire permette aussi à l'étudiant de s'ouvrir vers un autre style de cuisine mais surtout vers d'autres types de produits. Ainsi l'intégration

petit à petit de produits issus de l'agriculture biologique permettrait de faire découvrir ce genre de produits à l'étudiant et changerait le quotidien du restaurant.

De plus la mise en place de repas conçus par des diététiciens pourrait donner un rôle supplémentaire aux restaurants universitaires en terme d'équilibre alimentaire et d'éducation à la santé alimentaire.

Ceci passe par la mise en place de formations spécifiques pour les équipes de restauration afin qu'elles soient sensibilisées et formées aux problématiques d'équilibre alimentaire. Ces formations doivent être mises en place et pilotées au niveau national par le CNOUS. Elles doivent aussi permettre une formation continue des équipes de restauration pour permettre une mise à niveau continue et une amélioration continue de la restauration.

## **Problématique du financement de la restauration universitaire**

### *a) Le prix du ticket RU*

La FAGE se positionne bien évidemment contre l'augmentation récurrente du prix du ticket RU. Etant néanmoins consciente de la hausse du coût des matières premières, ainsi que de celui de la masse salariale la FAGE propose une solution alternative.

Faisant le constat que le nombre de repas servi par an dans les CROUS avoisine les 20 par étudiant en moyenne, et que le chiffre d'affaire des CROUS est directement lié à celui de la restauration et donc de la fréquentation des RU ainsi que du prix du repas, nous pensons qu'un nouveau système plus attractif est nécessaire.

Nous proposons donc un système de forfait / d'abonnement, avec pour but de fidéliser les étudiants consommateurs et de baisser le prix du repas sans que cela ne mette en danger les CROUS.

### *Exemple de l'abonnement par semaine :*

L'étudiant se présente en début de semaine à l'accueil de son RU, choisit de prendre un abonnement pour la semaine.

Il bénéficie de 5 repas pour la modique somme de 11,40 € (2,28€ le repas en moyenne) au lieu de 14,25€ soit un repas gratuit, les 5 repas étant à prendre dans la semaine.

*Exemple de l'abonnement par mois :*

L'étudiant se présente en début de mois à l'accueil de son RU, choisit de prendre un abonnement pour le mois.

Il bénéficie de 20 repas pour la modique somme de 42€ (2,10€ le repas en moyenne) au lieu de 57€ soit un peu plus de 5 repas gratuits, les 20 repas étant à prendre dans le mois.

Ce dispositif incite les étudiants à manger au CROUS, il inclut donc une augmentation du flux tous les midis, une meilleure rentabilisation du matériel et une régularité dans le travail des personnels et ainsi des économies pour les CROUS qui permettent d'effectuer cette baisse tarifaire sur les repas.

Ces calculs ne prennent pas en compte les économies éventuelles réalisées par le CROUS qui permettent d'effectuer cette baisse des tarifs, un audit serait donc nécessaire afin de connaître exactement la baisse applicable sur ces abonnements sans faire perdre d'argent aux CROUS.

*b) La part de l'Etat dans le financement :*

L'autre point concerne bien évidemment le réengagement de l'Etat dans la restauration universitaire. Au début du financement par l'Etat il était convenu que la part du repas était partagée également entre le prix versé par l'étudiant par l'intermédiaire du ticket RU et que l'autre moitié était financée par l'Etat. Depuis de nombreuses années la parité n'est plus de mise et l'Etat ne finance plus suffisamment la restauration universitaire.

Il est important de retrouver cette parité et d'avoir un réengagement de l'Etat afin de permettre un meilleur subventionnement des RU qui permettra d'obtenir une meilleure qualité dans les services fournis.

**Accès d'un autre public que les étudiants à la restauration universitaire**

Les restaurants universitaires sont de grosses structures permettant de servir des repas de masse à un prix social. Nous avons vu que la fréquentation des RU n'est pas optimale et que ces derniers sont très loin d'être saturés. Afin d'utiliser cette structure au maximum, il peut être intéressant de l'ouvrir à un autre public non étudiant que sont les jeunes entre 18 et 25 ans. La base tarifaire pourrait être différente de celle des étudiants sans atteindre pour autant

le tarif de passager et le complément pourrait être pris en charge par l'Etat via un dispositif relatif aux conditions financières des jeunes de cette tranche d'âge. Ce dispositif permettrait d'offrir à des jeunes non étudiants un repas équilibré à un tarif social et permettrait par là même d'augmenter la fréquentation des restaurants universitaires et de ce fait leur chiffre d'affaire.



CONTRIBUTION  
SUR LA RESTAURATION  
ÉTUDIANTE

5 rue Frédéric Lemaître - 75020 Paris  
Tél. +33 1 40 33 70 70 - Fax +33 1 40 33 70 71

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

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