

Les Entretiens de Sceaux # 11

Session du vendredi 6 juin 2025

« Le mangeur étudiant »

Compte-rendu

Philippe Laurent, maire de Sceaux, et **Virginie Demulier**, directrice de l'IUT de Sceaux de l'Université Paris-Saclay ouvrent ensemble cette 11^e session des Entretiens de Sceaux. Ils le rappellent tous deux, l'alimentation est une question importante pour les étudiants, mais aussi pour la collectivité dans laquelle ils évoluent. C'est d'abord un enjeu social et économique : avec le logement, l'alimentation représente un poste de dépenses important. Outre l'accès à l'alimentation, l'éducation au « bien manger » est aussi une question de santé publique. Pour un nombre croissant d'étudiants, le rapport à l'alimentation est un engagement envers la planète. Enfin, l'alimentation étudiante est également une question urbaine : à défaut d'une restauration adaptée, l'environnement des campus est impacté par le développement d'une offre de fast-food. L'Université s'est saisie de cette question et engage une série d'initiatives : partenariat avec le CROUS, projet de l'association solidaire Cop1, réflexion sur la pause méridienne dans le cadre de l'élaboration du schéma directeur de la vie étudiante, mobilisation de la contribution de vie étudiante et de campus (CVEC) pour l'aménagement d'espaces adaptés, etc. Philippe Laurent et Virginie Demulier se réjouissent de pouvoir, avec ces Entretiens, débattre ensemble de cette question, au carrefour des campus et des villes.

François Rio rappelle aussi que ce débat fait écho à une actualité importante : l'examen en commission parlementaire d'une proposition pour étendre le « repas à 1 euro » à tous les étudiants, y compris non boursiers, ou encore l'établissement des modalités de mise en œuvre de la loi du 13 avril 2023 visant à favoriser l'accès de tous les étudiants à une offre de restauration à tarif modéré, dite « loi Lévi ».

Précarité alimentaire

Feres Belghith, directeur de l'Observatoire national de la vie étudiante, propose un état des lieux. Quelques chiffres permettent d'appréhender le rapport des étudiants avec leur alimentation, le budget, les pratiques et aussi les difficultés auxquelles est confrontée une part d'entre eux.

De façon stable et structurelle, entre 15% et 25% des étudiants sont en situation de vulnérabilité économique, avec des populations plus à risque : les étudiants étrangers, ceux de plus de 26 ans, ceux issus de CSP populaires et ceux qui sont décohabitants.

En moyenne, les étudiants dépensent 168€ par mois pour leur alimentation. Cela représente 18 % de leurs dépenses mensuelles. Pour ceux qui fréquentent la restauration universitaire (2/3 des étudiants, régulièrement ou de temps en temps), la dépense moyenne mensuelle est de 50€.

Seule la moitié des étudiants déclarent être satisfaits de leur alimentation, en quantité et en variété.

13% des étudiants déclarent ne pas avoir assez à manger et parmi ces derniers, près d'1 étudiant sur 3 déclare avoir besoin d'une aide alimentaire. 8 % des étudiants déclarent sauter souvent des repas pour raisons financières.

Les étudiants étrangers sont particulièrement concernés : 16 % sautent souvent des repas pour des raisons financières, 26 % ont bénéficié de l'aide alimentaire et 32 % n'y ont pas eu recours mais en auraient eu besoin.

Marie Quinot, directrice Université, Santé, Recherche de la CIVIS (intercommunalité autour de Saint-Pierre à la Réunion) ajoute – et cette réflexion est corroborée par Feres Belghith avec les données de l'enquête de l'Observatoire – que les étudiants des DROM COM sont confrontés à des difficultés économiques particulières, notamment pour leur alimentation. Léo Leroux, coordinateur régional pour l'association Cop1 rebondit : dans leurs interventions dans les DROM COM, ils sont confrontés à une telle précarité alimentaire qu'est renvoyé très loin l'accès à une alimentation « durable ». « C'est un objectif inatteignable » aujourd'hui.

Hamadou Mbodj, chef de service à la Région Ile-de-France, demande si un lien est constaté entre précarité alimentaire et abandon d'études. Feres Belghith n'a pas connaissance d'une telle donnée, mais se souvient d'avoir vu des travaux établissant un rapport entre alimentation et réussite éducative. Il veut souligner l'enjeu primordial de l'accès de tous les étudiants à l'alimentation.

Naëlle Lefevre Rizzo, directrice du développement associatif du RESES, Réseau Étudiant pour une Société Écologique et Solidaire, rappelle les objectifs de ce réseau : 100% des étudiants et des campus formés et engagés sur les enjeux de transition et de solidarité.

Le RESES fédère environ 170 associations étudiante et s'attache à faciliter et catalyser les initiatives et les projets étudiants, avec 3 missions :

- mettre en réseau les actions, au travers notamment la coordination de la « semaine étudiante de la réduction des déchets » et des « semaines étudiantes de l'écologie et de la solidarité » ;

- « encapaciter » le monde étudiant sur les enjeux de transition, avec la production de guides ou de fiches pratiques ;
- porter un plaidoyer, au sein de diverses instances comme par exemple le Conseil national de l'Alimentation.

Tous les 3 ans, une large consultation est menée auprès des étudiants. Plusieurs questions portent sur l'alimentation étudiante. Aussi, Naëlle Lefevre Rizzo indique que 31% des sondés estiment que les points de restauration de leur établissement prennent en compte les enjeux de transition et de solidarité. Les étudiants ont été interrogés sur leurs priorités : priorité 1 (54% des sondés), l'accès à des produits locaux et de saison ; priorité 2, la réduction des déchets ; priorité 3, l'accès à une alimentation bio et équitable.

Corinne de Berny (Institut Paris-Région), à partir des résultats 2023 d'un baromètre tenu par l'agence d'urbanisme, ajoute que le principal frein pour l'accès des jeunes franciliens à une alimentation durable, est financier.

Un secteur d'activité important et en transformation

Plus globalement, les retours de ces consultations ont conduit à en faire de l'alimentation étudiante une thématique fil rouge du projet associatif du RESES. Aussi, comme le rappelle **Naëlle Lefevre Rizzo**, le conseil d'administration du RESES a inscrit dans ses priorités d'action, la garantie d'accès à l'alimentation durable sur les campus.

Dans cet objectif, en 2021/2022, le RESES a animé une « commission alimentation » pour porter des propositions auprès du CROUS de Paris. En 2023 il a lancé une « convention citoyenne étudiante de l'alimentation durable » : 40 étudiants et étudiantes, représentatifs de la population estudiantine, ont suivi 6 mois de formation pour élaborer ensemble 12 propositions portées lors des élections européennes 2024. En 2024, deux conventions locales ont été lancées également, selon le même modèle, en Ile-de-France et en région lyonnaise.

Dominique Francon, sous-directeur du CNOUS, conseiller en charge de la restauration, rappelle les grands chiffres d'activité des CROUS dans le domaine de la restauration : 950 « points de vente » sur le territoire, gérés par les CROUS, mais aussi environ 200 structures agréées, avec lequel les CROUS conventionnent et développent un partenariat ; 180 000 places en restaurants universitaires, où ont été délivrés en 2023 40 millions de repas ; mais aussi une offre de restauration rapide, avec 30 millions de « tickets de caisse » par an. Des expérimentations sont aussi conduites pour envisager un déploiement de dispositifs « click and collect » sur des micro sites comprenant peu d'étudiants. Par ailleurs, les CROUS assurent aussi une offre de restauration pour les personnels administratifs des établissements, ainsi qu'une activité « événementiel et traiteur ». Ces activités mobilisent 7000 agents.

Le repas en restaurant universitaire coûte 8,5€. Il est facturé 3,3€ ou 1€ aux étudiants les plus précaires et boursiers (55% des repas). A côté de cette aide

indirecte, les CROUS peuvent aussi mobiliser des aides directes aux étudiants en difficulté, soit sous forme de versement d'argent soit en rechargeant la carte d'accès au restaurant universitaire.

Depuis la période Covid, Dominique Francon constate 3 évolutions.

- Une forte hausse de l'activité, chaque année.
- Une inversion des courbes entre restauration rapide (la cafétéria) et restauration assise (le restaurant universitaire). Si la première, auparavant, grignotait petit à petit des parts de marché au détriment des « resto u », depuis 3 ans le phénomène s'est inversé. La fonction de socialisation des resto u apparaît clairement : 85% des convives viennent en groupe.
- Une explosion de la consommation des plats végétariens. 14 à 15% des étudiants se déclarent végétariens. Le CROUS propose aujourd'hui, dans son offre, environ 25 à 26% de plats végétariens. L'objectif est de passer à 30% en 2027 et 50% en 2030.

Deux problématiques relatives à l'accessibilité de l'offre de restauration restent fortes. Elles sont liées à la couverture géographique, tout d'abord. En lien avec l'élaboration de la loi dite Lévi, un travail a été mené pour cartographier les points de restauration en rapport avec les localisations des étudiants. Les « zones blanches » sont notamment situées en région parisienne. Deux réponses sont travaillées : la création de nouveaux points de restauration et l'établissement de cartes prépayées permettant aux étudiants, sur le modèle des tickets restaurants délivrés aux salariés, d'accéder à l'offre alimentaire hors CROUS. Un autre enjeu est celui de l'accessibilité de l'offre CROUS. Les restaurants universitaires fonctionnent de l'ordre de 6 mois par an et Dominique Francon évoque une image : « les flux entrants aux resto u sont comme les péages de l'autoroute A7 les WE d'été ». A défaut d'une organisation adaptée de la pause méridienne, le dispositif peut très vite se retrouver saturé. 50% des critiques des étudiants envers les resto u visent les temps d'attente. De fait, seuls 20% des étudiants disposent de plus d'1 heure pour la pause méridienne. 10% ont moins de 15 minutes.

Questionné par Léo Leroux, Dominique Francon reconnaît que la question de l'ouverture de certains resto u le soir fait aussi partie de ces questions qui ont repris de l'acuité depuis la période covid. De fait, Léo Leroux constate que les cantines solidaires déployées par l'association Cop1 ouvertes le soir sont occupées jusqu'à leur fermeture et répondent à un besoin de rencontres et de liens sociaux. Les CROUS reconsidèrent également les politiques d'ouverture ou de fermeture de leurs restaurants universitaires le soir. Dans les années 2000, à la fois une très faible fréquentation et des contraintes RH avaient conduit à l'abandon de cette offre. Constat est fait aujourd'hui que les restaurants ouverts le soir – restaurants de centre-ville plutôt que de campus - ont une activité significative. Ils répondent effectivement à un besoin social fort. Le soir, 80% des convives sont éligibles au repas à 1€.

Au sujet des questions posées par la mise en œuvre de la loi dite Lévi, **Yacine Benasaïd**, directeur de cabinet au Crous de Versailles, évoque une problématique

particulière, présente notamment dans le Département des Hauts-de-Seine : couvrir aussi les besoins des étudiants inscrits dans les établissements privés d'enseignement supérieur, dont les localisations évoluent. En tant qu'établissement public administratif chargé d'une mission universelle de service public, il faut pouvoir répondre à ces situations.

Dominique Francon conclut son intervention en évoquant 3 chantiers actuels :

- la mise en oeuvre de la loi dite Lévi ;
- celle également de la loi AGECE (loi de 2020, Anti-gaspillage pour une économie circulaire) qui prévoit la sortie du plastique et la mise en place de contenants réutilisables, générant des difficultés techniques et des surcoûts financiers importants ;
- la poursuite de l'objectif de végétalisation des repas, impliquant notamment des programmes de formation des agents pour sortir d'une culture de la conception et de la fabrication de repas construite autour d'un plat carné.

Ces chantiers renvoient, selon Dominique Francon, à un enjeu plus global : sensibiliser et former les étudiants à une bonne alimentation. Il donne une indication, issue des statistiques du Ministère de la Santé : le coût de la malbouffe en France représente une charge de 80 à 90 milliards d'euros par an.

Par ailleurs, dans une organisation décentralisée comme les CROUS, les liens avec les territoires et les initiatives communes qui peuvent émerger au local, sont un vecteur important d'expérimentation et d'innovation.

Allier solidarités et alimentation durable

L'association Cop1 Solidarités étudiantes – 4000 étudiants bénévoles, 10 salariés, 24 antennes sur tout le territoire national – apporte le témoignage à la fois des grandes difficultés auxquelles sont confrontés de nombreux étudiants mais aussi des démarches d'engagements, de solidarités et de projets communs qui les animent.

Léo Leroux, coordinateur francilien, partage 2 statistiques issues de l'enquête annuelle effectuée par Cop1 avec le concours de l'Ifop : la moitié des étudiants inscrits dans les dispositifs d'aide de l'association se disent « isolés ». Les 2/3 craignent de tomber dans une précarité structurelle. Par ailleurs, il relaie le constat déjà formulé à propos des étudiants étrangers. Ils représentent les 2/3 des bénéficiaires des dispositifs d'aide de l'association. Leur précarité est accrue, loin de leurs éventuels soutiens familiaux mais aussi parce qu'ils ne relèvent pas, bien souvent, des mécanismes de solidarités mis en place en France.

Aussi, comme l'indique Léo Leroux, Cop1, en complémentarité et en relais des actions mises en oeuvre par les acteurs institutionnels, comme par exemple les CROUS, développe divers projets de solidarité, où les étudiants sont eux-mêmes engagés. L'objectif est aussi de les rendre acteurs des transitions sociales et environnementales.

Joséphine Renaud-Eller présente les actions mises en oeuvre à l'antenne Cop1 de Sceaux, dont elle est codirectrice. Depuis 1 an, une épicerie solidaire propose des

paniers de course hebdomadaires 100% gratuits, avec des produits alimentaires et des produits hygiéniques. Ils visent aussi à contribuer à la lutte contre la précarité menstruelle. Par ailleurs, les étudiants peuvent trouver à l'antenne une écoute, un accompagnement social et culturel. Il contribue ainsi à les aider à sortir de leur isolement.

Le partenariat avec la Ville de Sceaux, qui soutient financièrement le dispositif, a permis d'intégrer dans ce panier des fruits et légumes frais et de saison, produits aux potagers de Marcoussis en Ile-de-France.

L'objectif de Cop1, comme le précise **Léo Leroux**, est d'allier enjeux de solidarité avec ceux d'une alimentation durable. Si l'association est née sur le modèle classique d'une banque d'aide alimentaire, elle cherche désormais à orienter ses concours sur des produits responsables, frais et en circuits courts. Ils impliquent un soutien financier de la part des collectivités publiques, car les coûts demeurent considérables.

Le récent programme Fest1, ateliers de cuisines partagés mis en œuvre sur certains sites, comme les cantines solidaires gérées par Cop1 ou bientôt à Sceaux, permet de pousser encore plus loin ces actions dans le domaine de la sensibilisation et des cultures de l'alimentation durable, ouvertes sur le monde pour être aussi plus inclusifs pour les étudiants étrangers.

Naëlle Lefevre Rizzo indique aussi que ces enjeux sont l'occasion ou l'opportunité d'actions partenariales, territoire/université/associations étudiantes. Elle cite la démarche mise en œuvre à Orsay, avec l'Université Paris-Saclay, l'association Clématis Orsay et les Alchimistes, un partenaire du territoire pour la valorisation de biodéchets. Elle a permis d'injecter les restes des repas dans un circuit de valorisation de la matière organique, réemployée dans les jardins du campus.

Joséphine Renaud-Eller présente un autre exemple de partenariat fécond, celui qui est développé à Sceaux, avec la collectivité comme avec certains commerçants, pour récupérer des produits non consommés ou des invendus à date de péremption proche, afin de lutter contre le gaspillage et de contribuer aux actions de solidarités.

Christophe Hue mentionne les partenariats conduits sur l'Agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines, avec les établissements, les associations étudiantes mais aussi des entreprises, via leurs politiques RSE (responsabilité sociale des entreprises) pour concourir aux solidarités dans l'alimentation des étudiants.

François Loscheider, en synthèse des débats, souligne à quel point les interventions et les échanges ont montré que ce sujet, l'alimentation des étudiants, était et devait être plus encore, un sujet du partenariat entre villes et universités. Pour un domaine représentant, globalement, 30% de l'impact environnemental des activités humaines, il est assurément un levier pour construire des « campus

durables ». Les témoignages ont montré que, ne pas s'en saisir, posait des problèmes sociaux et urbains lourds. La période covid, qui peut sembler loin, a laissé dans ce domaine des traces profondes. Elle a mis en lumière les situations de précarité étudiante, notamment des étudiants étrangers. Elle a certainement enclenché ou accentué des infléchissements dans certaines pratiques notamment celle du repas. Les opérateurs, comme les CROUS, sont engagés dans des évolutions importantes. L'engagement étudiant représente un moteur supplémentaire.

Jean-Philippe Allardi, Premier adjoint au Maire de Sceaux, en conclusion des Entretiens, salue également cet engagement comme la place des étudiants et de leurs organisations au sein des débats : ils donnent une richesse supplémentaire aux échanges. Dans la relation Ville – Université, les étudiants et les associations étudiantes ont vocation à jouer un rôle important. Jean-Philippe Allardi souligne un second point : la question du temps, temps des activités universitaires, temps des étudiants, temps de la ville. Evoquée au travers de l'exemple de la pause méridienne, cette question devra être approfondie lors de prochains entretiens.