

Restauration universitaire

Publié le 27 septembre 2026, Mis à jour le 28 septembre 2026

Le réseau des Crous propose une restauration accessible à tous les étudiants : des repas équilibrés, cuisinés sur place par des chefs, à tarif social. En 2025, près de 48 millions de repas ont été servis dans 966 points de vente répartis sur l'ensemble du territoire, dont plus de 23 millions à 1 euros.

47 951 785

repas servis (restauration agréée comprise) 23 934 560

repas servis à 1 euros 966

points de vente sur le territoire 1 619 394

convives étudiants 8 sur 10

étudiants recommandent la restauration Crous

QUALITÉ DU REPAS

UNE POLITIQUE D'ACHAT AXÉE SUR LA

En 2025, les Crous ont servi plus de 44 millions de repas cuisinés sur l'ensemble du territoire. L'engagement est constant : proposer une alimentation saine, équilibrée et durable, cuisinée « maison » par les chefs Crous. Chaque jour, les personnels de restauration préparent des plats à partir de produits de saison, de recettes adaptées et en prenant en compte la diversification des protéines.

En 2025, grâce au soutien de l'État, **34 % des achats alimentaires intègrent des produits EGAlim** (+ 8 points en seulement un an), dont une part croissante issue de l'agriculture biologique ou des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Grâce aux crédits du Fonds vert européen, le réseau a pu investir un million d'euros dans le porc Bleu Blanc Coeur et Label Rouge, un million d'euros dans le boeuf bio, et un million d'euros dans le beurre et le fromage frais bio et labellisé.

Un partenariat avec l'INRAE pour une restauration durable

Ce partenariat entre l'INRAE et le Crous est né d'une conviction partagée : les enjeux de durabilité de l'alimentation nécessitent d'articuler production de connaissances scientifiques et réalités de terrain. La restauration Crous constitue un espace particulièrement intéressant pour comprendre, expérimenter et accompagner les transitions alimentaires. La collaboration vise à mieux comprendre les conditions d'une diversification accrue des protéines, à en évaluer les effets, à anticiper leurs implications sur les approvisionnements et à accompagner des choix alimentaires plus durables chez les étudiants.

Un soutien à l'agriculture française

En orientant ses achats vers des filières de qualité, le réseau des Crous soutient directement l'agriculture française. En 2025, **88 % des achats nationaux du réseau sont français**. Avec plusieurs millions d'euros d'achats chaque année, il constitue un débouché structurant pour de nombreux producteurs. Au-delà des produits

Restauration universitaire

Publié le 27 septembre 2026, Mis à jour le 28 septembre 2026

commandés par la Centrale d'achat nationale, chaque Crous peut également assurer ses propres achats sur certains périmètres, notamment sur les fruits et légumes frais, afin de favoriser les circuits courts et de renforcer l'ancrage local.

DE PLUS EN PLUS D'ÉTUDIANTS MANGENT CROUS

En 2025, la fréquentation des restaurants universitaires progresse : 1 619 394 convives étudiants (+ 85 318 par rapport à 2024). Le réseau a servi 47 951 785 repas au total, dont 23 934 560 repas à 1 euro. Les résultats de satisfaction atteignent de nouveaux sommets : 8 étudiants sur 10 recommandent la restauration Crous, avec une note moyenne de 6,8/10.

Des repas diversifiés

Le réseau propose une offre variée adaptée aux habitudes alimentaires des étudiants. En 2025, la composition des repas reflète une diversification croissante des protéines : 52 % des repas incluent de la viande, 31 % sont végétariens et 16 % à base de poisson. 3 étudiants sur 4 disposent de moins d'une heure de pause méridienne, ce qui oriente le réseau vers des services rapides et efficaces.

Une satisfaction en hausse

L'enquête annuelle de satisfaction réalisée en novembre 2025 auprès de 58 502 répondants confirme la progression : 8 étudiants sur 10 recommandent la restauration Crous, la note moyenne attribuée est de 6,8/10 (+ 0,6 point par rapport à 2024), 3 étudiants sur 4 sont satisfaits de la qualité des repas et 93 % des étudiants sont satisfaits du professionnalisme des agents des Crous.

Des finances maîtrisées

La restauration universitaire représente 579 Meuros de dépenses de fonctionnement (+ 2,6 % par rapport à 2024) pour 210 Meuros de recettes (+ 0,5 %). Cette dynamique financière traduit l'effort continu du réseau pour maintenir un repas accessible à 1 euro pour les étudiants boursiers, tout en garantissant la qualité et la durabilité de l'offre alimentaire.

LA CENTRALE D'ACHAT DU CNOUS€: UN LEVIER DE QUALITÉ ET D'EFFICACITÉ ÉCONOMIQUE

Avec plusieurs centaines de millions d'euros d'achats alimentaires chaque année, les Crous s'appuient sur une centrale d'achats structurée pour optimiser leurs approvisionnements. Son rôle : mutualiser les besoins de

Restauration universitaire

Publié le 27 septembre 2026, Mis à jour le 28 septembre 2026

l'ensemble des points de restauration du réseau et générer des économies d'échelle significatives tout en garantissant la qualité.

Grâce à la massification des achats, le réseau des Crous réalise des gains observés pouvant atteindre 10 à 15 % sur certaines familles de produits. Une fois les marchés en place, les établissements commandent directement auprès des fournisseurs référencés. Le suivi est continu : volumes consommés, respect des engagements, évolution des prix. Ces données alimentent les outils de pilotage qui permettent d'ajuster les marchés et d'optimiser les achats en permanence.

34 %

des achats alimentaires issus de produits EGAlim 88 %

des achats nationaux du réseau sont français 6,8/10

note moyenne de satisfaction attribuée par les étudiants 93 %

des étudiants satisfaits du professionnalisme des agents

Données mises à jour en 2025. Sources : Cnous, réseau des 26 Crous. Enquête annuelle de satisfaction réalisée en novembre 2025 (58 502 répondants).