RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Enquêtes restauration 2025

Publié le 2 février 2026, Mis à jour le 4 février 2026

Enquête restauration 2025 Publié le 2 février 2026 Mis à jour le 4 février 2026

Télécharger le PDF



L'enquête restauration 2025 a été envoyée entre le 05 novembre 2025 et le 30 novembre 2025 aux ayants droit qui ont activé un compte Izly au cours de l'année universitaire ou ayant utilisé ce service au moins une fois depuis la rentrée.

58 592 personnes ont répondu à cette enquête en 2025, soit une participation en hausse par rapport à l'année précédente.

Le panel des répondants est composé majoritairement d'étudiants :

- **85 %** sont étudiants
- **53,8 %** sont boursiers
- **21,7 %** sont également résidents en logement Crous

PART DES ÉTUDIANTS BOURSIERS

Une majorité des étudiants ayant répondu à cette enquête sont **boursiers** (**53,8 %**), contre **46,2 %** de non-boursiers.

Enquêtes restauration 2025

Publié le 2 février 2026, Mis à jour le 4 février 2026

Les étudiants boursiers ont la particularité de pouvoir bénéficier du **repas à 1 euros**, contre **3,30 euros** pour les autres étudiants.

Par ailleurs, les étudiants non-boursiers rencontrant des difficultés financières peuvent également solliciter, auprès de leur Crous, l'accès au **tarif social à 1 euros**, afin de garantir à tous une offre de restauration accessible.

QUEL LIEU DE RESTAURATION FRÉQUENTEZ-VOUS ?

Les **58 592 personnes** ayant répondu à l'enquête fréquentent en grande majorité les **restaurants universitaires** (**76,2 %**) ainsi que les **cafétérias** (**19,5 %**).

Une part très minoritaire des répondants déclare ne pas manger au Crous (**1,9 %**), ou fréquenter d'autres formats comme le libre-service (**1,8 %**) ou les food trucks (**0,5 %**).

FRÉQUENCE MOYENNE

Les usagers interrogés fréquentent majoritairement les offres de restauration du Crous **plusieurs fois par semaine** (**53,2 %**), voire **tous les jours** (**31,9 %**).

Une part plus réduite s'y rend **une fois par semaine** (**9,5 %**) ou **moins souvent** (**5,4 %**).

RÉSULTATS

Voici les principaux résultats de l'enquête de satisfaction sur la restauration Crous.

NOTE GLOBALE DE SATISFACTION

Les répondants ont attribué une note moyenne de satisfaction de **6,8/10**, soit une augmentation de **0,6 point** par rapport à l'année précédente.

RECOMMANDERIEZ-VOUS NOS RESTAURANTS ?

81,4 % des répondants, soit une large majorité, plébiscitent et recommandent les restaurants universitaires du

Crous.

Seuls **18,6 %** déclarent ne pas les recommander.

CRITÈRES IMPORTANTS

Parmi les principaux critères de choix de la restauration universitaire, le **prix des repas** arrive en première position (**64,7 %**).

Il est suivi par la possibilité de **manger sain et équilibré** (**55,3 %**) ainsi que par la **proximité avec le lieu d'études** (**46,3 %**).

D'autres critères sont également jugés importants, tels que **l'hygiène et la propreté** (**39,2 %**), **la variété des produits** (**33,9 %**) et la **qualité du service** (**22,9 %**)

MOTIFS DE RECOMMANDATION

La raison principale invoquée pour recommander les structures de restauration du Crous est d'ordre **financier** : **59,6 %** des répondants estiment que « ce n'est pas cher ».

La deuxième raison exprimée est la **proximité avec le lieu d'étude** (**43,8 %**).

Enfin, la troisième motivation concerne la possibilité de **manger équilibré** (**31,5 %**).

D'autres éléments sont également cités, comme le fait que « c'est bon » (**16,7 %**) ou encore l'amabilité du personnel (**16,1 %**).

CONTRAINTES ALIMENTAIRES

Malgré une large majorité de répondants ne déclarant **aucune contrainte alimentaire particulière** (**73,3 %**), **13,6 %** indiquent être **végétariens**.

Par ailleurs, **7 %** suivent un régime spécifique, **4,8 %** déclarent des allergies alimentaires, et **1,3 %** se définissent comme végétaliens.

LE BIO EST-IL UN CRITÈRE IMPORTANT ?

Enquêtes restauration 2025

Publié le 2 février 2026, Mis à jour le 4 février 2026

Les répondants sont partagés sur l'importance du bio dans leurs choix alimentaires : **49,9 %** estiment que le bio est un critère important, contre **50,1 %** qui répondent que ce n'est pas le cas.

Ces résultats montrent néanmoins l'intérêt croissant des étudiants pour une alimentation plus durable. C'est pourquoi le Crous poursuit son engagement en faveur de produits issus de l'agriculture biologique, notamment à travers une offre de produits bio comme le café ou les laitages.

LE SAVIEZ VOUS ?

Ce graphique met en évidence une **méconnaissance importante** des usagers concernant les engagements du Crous en faveur d'une restauration plus responsable et durable.

En effet, une large majorité des répondants déclare ne pas savoir, par exemple :
- que le café servi est **bio et équitable** (**78,1 %** ne le savaient pas),
- que le beurre provient de **Charentes-Poitou** (**94,8 %**),
- que le camembert est certifié **HVE** (**91,2 %**),
- ou encore que le quinoa provient d'**Anjou** (**94,7 %**).

Ces résultats montrent que les actions menées pour proposer aux étudiants une alimentation de qualité, faite maison et issue d'une agriculture respectueuse de l'environnement, restent encore insuffisamment connues.

Ainsi, depuis 2017, les Crous sont adhérents au programme **Bleu-Blanc-Coeur**, et depuis la rentrée universitaire 2021, le réseau a rejoint l'opération **Mon Restau Responsable®**, portée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co.