

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024

La restauration  
[Télécharger le PDF](#)

Publié le 19 juillet 2024

Mis à jour le 31 juillet 2024



## 2023, UNE ANNÉE RECORD MARQUÉE PAR UNE HAUSSE MASSIVE DE LA FRÉQUENTATION

L'activité de restauration des Crous a été confrontée à plusieurs évolutions majeures, dans le prolongement de celles connues en 2022. La hausse massive de la fréquentation des restaurants universitaires s'est poursuivie en 2023, qui devient une année record pour l'activité du réseau des Crous.

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024

Cette augmentation de l'activité démontre une nouvelle fois l'attractivité des repas servis dans nos structures dans un contexte économique particulièrement tendu pour les étudiants.

Ainsi, sur les seules structures Crous, plus de 40 millions de repas sociaux étudiants ont été servis, à 1 euros ou 3,30 euros contre 35 millions en 2022, soit une hausse de 15 % en un an seulement. Cette hausse concerne tous les types de repas servis par le réseau des Crous, sur les 5 millions de repas servis en plus cette année, 3 millions étaient des repas à 1 euros, 2 millions à des repas à 3,30 euros.

- le nombre de repas boursiers à 1 euros a progressé de 17,5 % avec près de 22 millions de repas, 3 millions de repas à 1 euros de plus qu'en 2022.
- Le nombre de repas boursiers augmente de 11,1 %. Le nombre de repas non boursiers précaires est lui multiplié par plus de 2 avec près de 2 millions de repas servis, grâce à une démarche simplifiée permettant aux étudiants d'en bénéficier au début de l'année universitaire.
- Signe de l'attractivité du repas à tarif social à 3,30 euros, le nombre de repas servis à ce tarif progresse de 11,9 % en un an, passant de 16 à 18 millions de repas.

Au total, en 2023, en incluant la restauration agréée et les conventions outre-mer (Polynésie française et Nouvelle-Calédonie), ce sont plus de 23,3 millions de repas à 1 euros qui ont été servis, représentant une dépense directe de l'ordre de 53,6 Meuros.

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024



### NOMBRE DE REPAS SERVIS DE 2021 À 2023 PAR TYPOLOGIE DE REPAS

Au total, en 2023, en incluant la restauration agréée et les conventions outre-mer (Polynésie française et Nouvelle-Calédonie), ce sont plus de 23,3 millions de repas à 1 euro qui ont été servis, représentant une dépense directe de l'ordre de 53,6 Meuros.

### LES CROUS MOBILISÉS POUR OFFRIR AUX ÉTUDIANTS DES REPAS À TARIFS SOCIAUX SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE

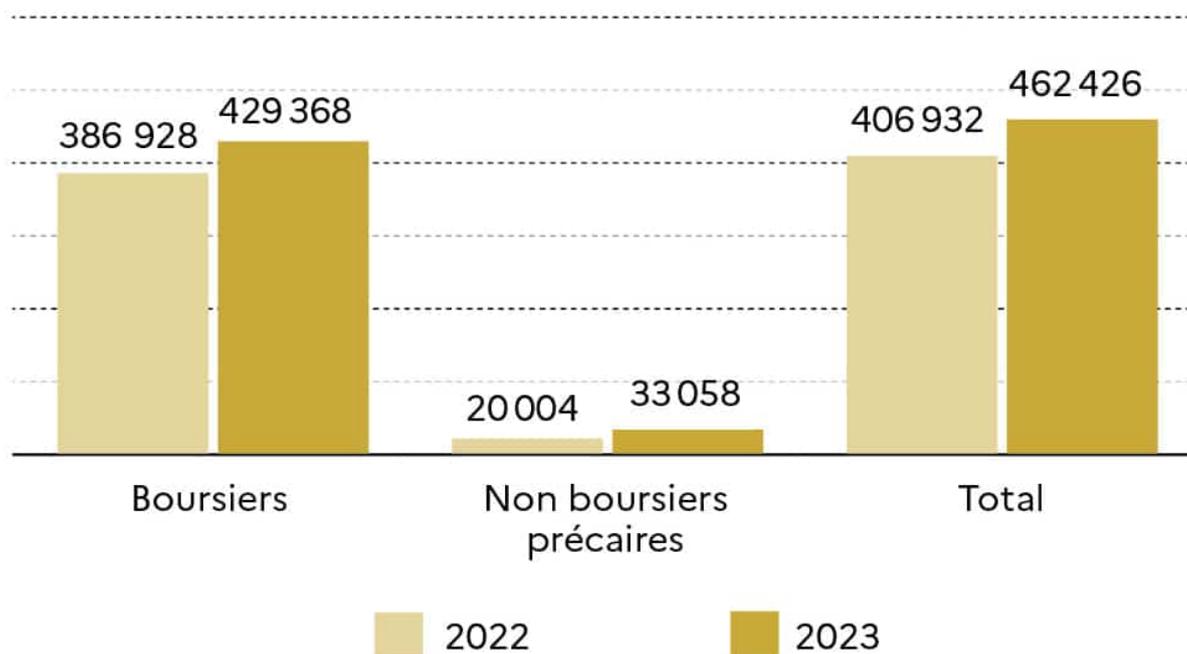
Dans le cadre de l'application de la loi du 13 avril 2023 (dite loi Lévi), visant à favoriser l'accès de tous les étudiants à une offre de restauration à tarif modéré, le réseau renforce sa politique d'agrément près des campus ne disposant pas de structure de restauration Crous, permettant à une structure hors du réseau Crous (lycée, centre hospitalier) de proposer un repas à tarif Crous à un étudiant, contre une subvention du Crous. Ainsi en

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024

2023, de nouvelles conventions ont été signées avec 7 structures de restauration pour permettre aux étudiants de bénéficier d'un repas complet à tarif social de 3,30 euros et de 1 euros pour les étudiants boursiers ou précaires. Et une quarantaine de nouveaux agréments devraient aboutir pour la rentrée 2024-2025.

Le réseau des Crous a ainsi servi des repas à 1 euros à 429 368 boursiers au moins une fois depuis la rentrée de l'année universitaire 2023-2024. Là encore, ce chiffre est plus important qu'à la rentrée 2022-2023 (386 928 boursiers bénéficiaires du repas à 1 euros alors) du fait de l'attractivité renforcée de la restauration des Crous et des effets de l'ouverture de nouvelles structures.



C'est ce bilan satisfaisant qui a notamment conduit le gouvernement à annoncer, en juillet 2023, la prolongation du repas à 1 euros pour l'année universitaire 2023-2024.

L'activité de restauration administrative a également connu une forte croissance, environ 13%, retrouvant quasiment son volume de 2019 malgré le développement du télétravail.

Cette hausse générale de l'activité est cependant intervenue dans un contexte toujours difficile pour le réseau des Crous qui a pu bénéficier de nombreuses compensations de l'état.

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024

- Des difficultés de recrutement toujours prégnantes comme dans tout le secteur de l'hôtellerie/restauration, en particulier sur les métiers les plus qualifiés. C'est donc grâce à la mobilisation exceptionnelle des agents du réseau que les Crous ont pu répondre à cette hausse exceptionnelle de la fréquentation des structures de restauration,
- Un contexte inflationniste encore important, surtout constaté au premier trimestre 2023.
- Un coût des denrées alimentaires maintenu à un niveau très élevé tout au long de l'année 2023, dans un contexte où le prix du repas vendu aux étudiants demeurait stable. à cette hausse, se sont ajoutées les hausses liées aux obligations législatives et réglementaires (enjeux de la loi Egalim en particulier) et les hausses plus générales des prix (fluides notamment). Ainsi, les dépenses de denrées alimentaires ont augmenté de 28,7 Meuros, passant de 109,8 Meuros en 2022 à 138,5 Meuros. Mais le total des surcoûts alimentaires a été limité à 13,7 Meuros grâce au soutien de l'état.
- Des ruptures d'approvisionnement, certes moins fréquentes qu'en 2022, mais très pénalisantes en matière d'organisation de la production (mauvaises récoltes, grippe aviaire...).
- Les difficultés relatives à l'approvisionnement en énergie ont également eu un impact sur l'activité du Crous et du réseau des Crous.

Pour soutenir financièrement le réseau des Crous dans ce contexte inédit, un soutien exceptionnel complémentaire de l'État à hauteur de 30 Meuros a été alloué au réseau en cours d'exécution 2023 visant à tenir compte des surcoûts fluides (15 Meuros) et denrées (15 Meuros).

## RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE DE SATISFACTION

L'enquête annuelle de satisfaction s'est déroulée en novembre 2023, recueillant plus de 67 000 réponses exploitables. La note moyenne attribuée par les étudiants a progressé de 0,1 point à 6,2/10.

Les critères de choix du restaurant universitaire demeurent le prix, la possibilité d'y trouver des repas sains et équilibrés ainsi que la proximité du lieu d'études. Les emplois du temps apparaissent toujours comme une contrainte, notamment la pause méridienne, car 39,4 % des étudiants ont moins de 45 minutes pour déjeuner. Parmi les évolutions notables, 32,4 % des consommateurs déclarent fréquenter le restaurant universitaire tous les jours, soit 1,2 % de plus qu'en 2022 et 52,1 % plusieurs fois par semaine.

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024



© Crous de Limoges - DR - 2023

**CRITÈRES DE CHOIX DU RESTAURANT UNIVERSITAIRE**





RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024

66%  
le prix  
des repas



54,1%  
repas sains  
et équilibrés



48,5%  
la proximité avec  
leurs lieux d'études



39,4% des étudiants ont  
moins de 45 minutes, temps de  
trajet compris, pour déjeuner.

### MOTIFS DE SATISFACTION CONCERNANT LA QUALITÉ DE SERVICE



88,8%  
apprécient  
l'accueil

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024



76,3% sont  
satisfaits ou très satisfaits  
des horaires d'ouverture



81,5%  
des répondants  
apprécient les prix



32,4% des consommateurs  
déclarent fréquenter le restaurant  
universitaire tous les jours.



70,8% des étudiants  
recommandent  
les restaurants gérés  
par les Crous!

**L'IMAGE DE LA RESTAURATION UNIVERSITAIRE RESTE BONNE.**

Pour 68,2% des répondants elle est bon marché, conviviale (23,8%). Les appréciations des étudiants sont très

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024

positives en ce qui concerne les horaires d'ouverture, des prix et de l'accueil. Les critères d'insatisfaction sont principalement, le temps d'attente (60,6% de peu/pas satisfaits, du choix (44,4%).

### **LA RESTAURATION UNIVERSITAIRE : QUELLE CONCURRENCE ?**

De très loin, il s'agit du domicile pour 50,6% des étudiants (en baisse de 1,1%), suivi de l'apport de son propre repas (43,5%). Viennent ensuite la restauration rapide (snack, boulangeries...), les fast-foods ainsi que la grande distribution (GMS).

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024



Crous de Bourgogne Franche - Comté © Étudiants du Master Création numérique 2022-2023, Université de Bourgogne **LES ACHATS**

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024

Après une année 2022 marquée par le renouvellement de la quasi-totalité des marchés alimentaires portés par la centrale d'achats du réseau, l'exercice 2023 a porté principalement sur le lancement de marchés de services et fournitures multi activités :

- Petit matériel d'hôtellerie/restauration (ustensile de cuisine, vaisselle...)
- Réfrigérateurs pour les logements étudiants
- Analyses microbiologiques en restaurants et en résidences
- Prestation d'intérim (quel que soit le secteur d'activité)

### LES RÉSULTATS DE GESTION

Le chiffre d'affaires 2023 de la restauration s'établit à 186,8 Meuros, ce qui représente une progression de 18,8 Meuros par rapport à 2022 (soit + 11,2 %). Comme l'année dernière, cette progression massive de l'activité, a certes induit une hausse des dépenses de fonctionnement portant essentiellement sur le coût des denrées et des fluides, nécessaires à la production des repas, accentuée par les effets de la loi ÉGALIM et des surcoûts tant sur les achats de produits alimentaires que de fluides induit par le contexte international, pour un montant d'environ 40 Meuros. De même, les dépenses de personnel ont augmenté de 17,8 Meuros, soit une progression totale, toutes charges confondues, de 62,7 Meuros (+13,2 %), supérieure en pourcentage à la progression des recettes qui s'élèvent en 2023 à 189,5 Meuros (169,9 Meuros en 2022, soit +11,6 %).

Ces évolutions conduisent à une faible dégradation du taux de couverture 2023 de 0,6 point par rapport à 2022 soit 35,2 % contre 35,8 % en 2022.

Cependant, l'activité de restauration des Crous, par nature déficitaire, demeure structurellement à un niveau inférieur à celui connu avant la crise sanitaire, en lien avec les mesures tarifaires adoptées (repas à 1 euros boursiers mais aussi gel du tarif social depuis 2018) qui limitent la hausse des recettes alors que les dépenses évoluent.

### NOUVELLES RÉALISATIONS

De nouvelles constructions emblématiques des savoirs faire des Crous en matière de maîtrise d'ouvrage ont été livrées en 2023 comme :

#### CROUS DE BORDEAUX ? AQUITAINE

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024

### ?€LE SIRTAKI

Les travaux de rénovation du Crous Cafet' le Sirtaki ont permis d'augmenter la capacité d'accueil du restaurant qui passe de 220 à 340 places, ainsi que la capacité de service, en dédoublant les caisses pour réduire le temps d'attente. Les travaux ont permis de mettre la structure aux normes en matière d'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite et de mettre les cuisines aux normes d'hygiène et de sécurité. Un local pour le tri des déchets (bio et non bio) a été créé, le mobilier extérieur a été renouvelé et l'aspect extérieur et le confort intérieur du bâtiment ont été améliorés.

### **CROUS DE CLERMONT ? AUVERGNE**

### ? LE SAXO

Situé sur le Campus des Cézeaux, le Saxo a bénéficié d'une réhabilitation complète avec création d'un étage et propose ainsi 2 espaces de restauration :

- Une Cafétéria (avec pôle grillades / crêpes)
- Un Crous & go' (Libre-service de 70 m<sup>2</sup>)

La création d'un étage a permis d'augmenter les capacités d'accueil. Le nombre de places intérieures est passé ainsi de 210 places avant travaux, à 242 places après réhabilitation. Les objectifs étaient de moderniser et d'améliorer le confort en salle, de créer un étage dans la salle de restaurant et un espace terrasse devant le bâtiment, d'aménager la zone de self et du libre-service (Crous & go') avec un point chaud en back-office et une zone crêperie, de mettre aux normes Personnes à Mobilité Réduite, et de restructurer la zone de production en veillant à améliorer les conditions de travail des personnels.

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024



Cafétéria Le Saxo, Crous de Clermont - Auvergne © Élodie Dubec - 2024

**CROUS DE LYON**

### ? RU PUVIS DE CHAVANNES

Inauguré en septembre, le Restaurant Universitaire Puvis de Chavannes, construit en 1972, a fait l'objet d'une réhabilitation lourde et d'une extension du bâtiment, ajoutant environ 1 000 m<sup>2</sup> de surface supplémentaire. Il propose aux étudiants une offre de repas complet qui s'ajoute aux 4 cafétérias déjà présentes sur le site.

Le restaurant peut servir jusqu'à 1 600 repas par jour et les espaces de restauration peuvent accueillir 770 personnes simultanément.

Les aménagements intérieurs sont conçus pour offrir une expérience de pause méridienne agréable, avec différentes hauteurs d'assises et des espaces pour tous les besoins, qu'il s'agisse de déjeuner rapidement, en groupe ou en prenant son temps.



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024





**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024

< Restaurant Puvis de Chavannes, Crous de Lyon © Stephane Audras - 2023

**CROUS DE**

**POITIERS**

### ? (S)PACE' CHAMPLAIN

L'(S)pace' Champlain a rouvert ses portes à Poitiers après 18 mois de travaux. Ce bâtiment se démarque par son côté extrêmement pratique pour les étudiants, mais également parce qu'il est un pionnier en matière de transition écologique. Son côté novateur et le dépassement de ses objectifs ont permis au projet d'être récompensé d'une médaille d'or de la commission d'évaluation « Bâtiments durables Nouvelle Aquitaine ».

En plus des deux espaces de restauration situés à l'étage, le bâtiment regroupe au rez-de-chaussée un guichet unique social, le service de la vie étudiante, un guichet Izly et un espace détente.

La rénovation énergétique de l'(S)pace Champlain a été réalisée en collaboration avec plusieurs intervenants. Le projet repose sur trois axes principaux : des systèmes d'isolation et de ventilation innovants grâce notamment à l'utilisation de la paille hachée, la réutilisation des matériaux et la préservation de la biodiversité.

## La restauration

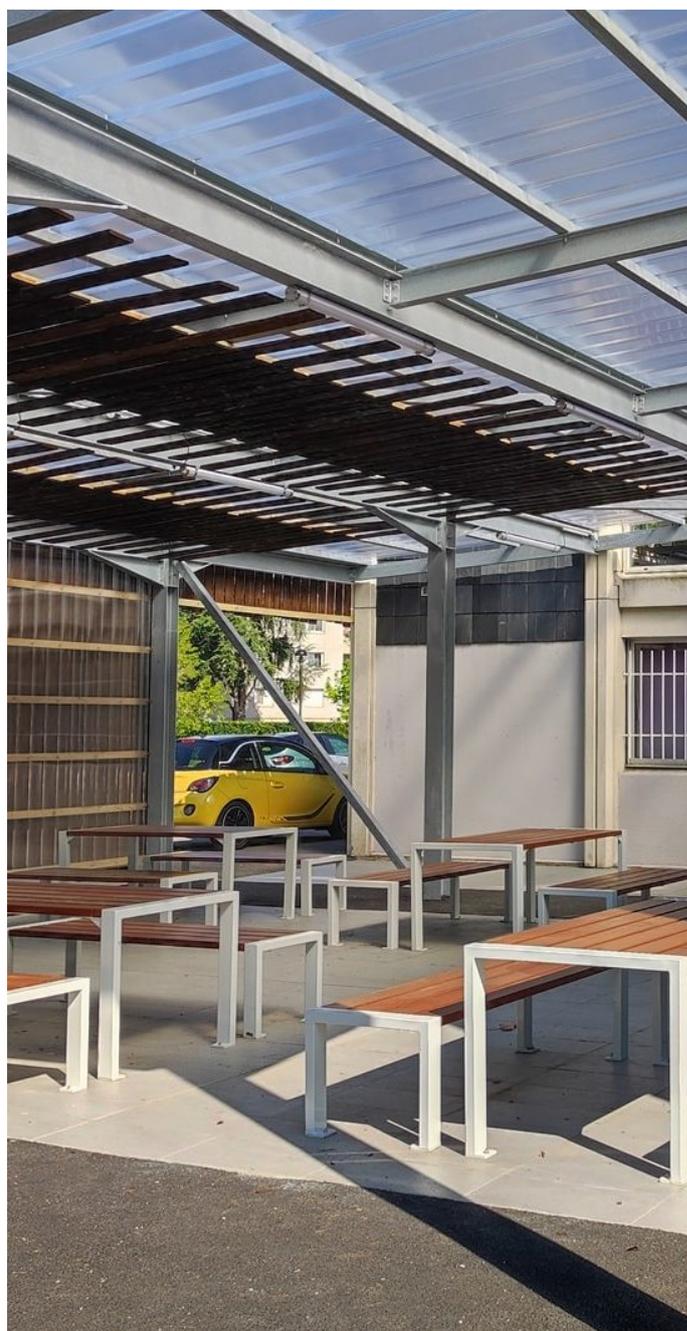
Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024



(S)pace' Champlain © Crous de Poitiers 2023

## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024



© Crous de Toulouse - Occitanie

**CROUS DE**

**TOULOUSE ? OCCITANIE**

**? RU DE TARBES**



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



## La restauration

Publié le 19 juillet 2024, Mis à jour le 31 juillet 2024

Réouvert à la rentrée 2023, le restaurant a fait l'objet d'une vaste optimisation énergétique. Toute l'isolation thermique a été refaite pour atteindre un haut niveau de performance. Une pergola bioclimatique a été installée au-dessus de la terrasse de la Cafet' ; courant 2024, une dernière tranche de travaux sera consacrée au remplacement des menuiseries par des triples vitrages.