La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025

2024, ENCORE UNE HAUSSE DE L'ACTIVITÉ DU RÉSEAU DES CROUS

Dans la continuité des années précédentes, 2024 a connu une nouvelle hausse de la fréquentation, quoiqu'inférieure à celles des années 2022 et 2023. Ainsi, toutes structures confondues (gérées et agrées), ce sont 46,7 millions de repas à 1euros et 3,30 euros qui ont été servis à des étudiants, soit une augmentation de 8,2 % (+ 3,539 millions par rapport à 2023).

Cette hausse concerne tous les types de repas : les 3,54 millions de repas servis en plus se répartissent entre les repas à 1 euros pour 53,4 % (53,6 % en 2023) et les repas à 3,30 euros pour 46,6 % (46,3 % en 2023).
- Le nombre de repas à 1 euros augmente de 7,7 % avec près de 25 millions de repas, soit 1,78 million de repas de plus qu'en 2023 ;
- Le nombre de repas à tarif social à 3,30 euros progresse de 8,8 % avec près de 22 millions de repas, soit 1,76 million de repas de plus qu'en 2023.

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025



Crous des Antilles et de la Guyane © Lucille Barnouin - 2024

Les structures gérées

Le nombre de repas sociaux à 1 euros et 3,30 euros servis par le réseau des Crous en 2024 s'élève à 43,52 millions, soit une augmentation de 8,1 % (+ 3,24 millions de repas) par rapport à 2023.

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025

La hausse se répartit uniformément entre les repas à 1 euros pour 54,2 % (54,5 % en 2023) et les repas à 3,30 euros pour 45,8 % (45,5 % en 2023).
- Le nombre total de repas à 1 euros augmente de 7,4 % avec plus de 24 millions de repas, soit 1,62 million de repas de plus qu'en 2023. Le nombre de repas boursiers augmente de 7,4 % (+ 1,47 million) ; celui des non boursiers précaires de 7,8 % (+ 0,16 million);
- Le nombre de repas à tarif social à 3,30 euros progresse lui de 8,8 % en un an (+ 1,63 million).

La restauration agréée

Le nombre de repas servis dans les restaurants agréés s'établit en 2024 à 3,10 millions, soit une augmentation de 12,6 % (+ 0,35 millions de repas) par rapport à 2023.
- Le nombre total de repas à 1 euros augmente de 15,4 % (+ 0,17 millions de repas) ;
- Le nombre de repas à tarif social à 3,30 euros progresse lui de 10,6 % en un an (+ 0,17 millions de repas) ;
- Le nombre de structures agréées a notablement augmenté en 2024 : cf infra loi Lévi.

Année20232024 Repas 1 eurosRepas 3,30 eurosTotalRepas 1 eurosRepas 3,30 eurosTotal Structure Crous21 971 16818 306 31240 277 48023 595 09919 925 13843 520 237 Restauration agrée1 127 8011 625 9432 753 7441 301 9941 798 2883 100 282 Outre-mer*72 35464 796137 15056 33530 80387 138 Total23 171 32319 997 05143 168 37424 953 42821 754 22946 707 657

Les repas à 1euros

Le nombre d'étudiants uniques bénéficiaires du repas à 1 euros s'établit à 669 670 (toutes structures confondues) en 2024, soit une hausse de 5,3 % (+ 33 851 bénéficiaires) par rapport à 2023.
- S'agissant des étudiants boursiers, la hausse atteint 5,5 % (+ 32 069 bénéficiaires) ; le réseau des Crous a servi des repas à 1 euros à 438 298 boursiers au moins une fois depuis la rentrée de l'année universitaire 2024-2025, soit 61,5 % des étudiants boursiers ;
- Concernant les étudiants non boursiers en situation de précarité, la hausse s'établit à 3,5 % (+ 1 782 bénéficiaires).

La mise en oeuvre de la loi Lévi

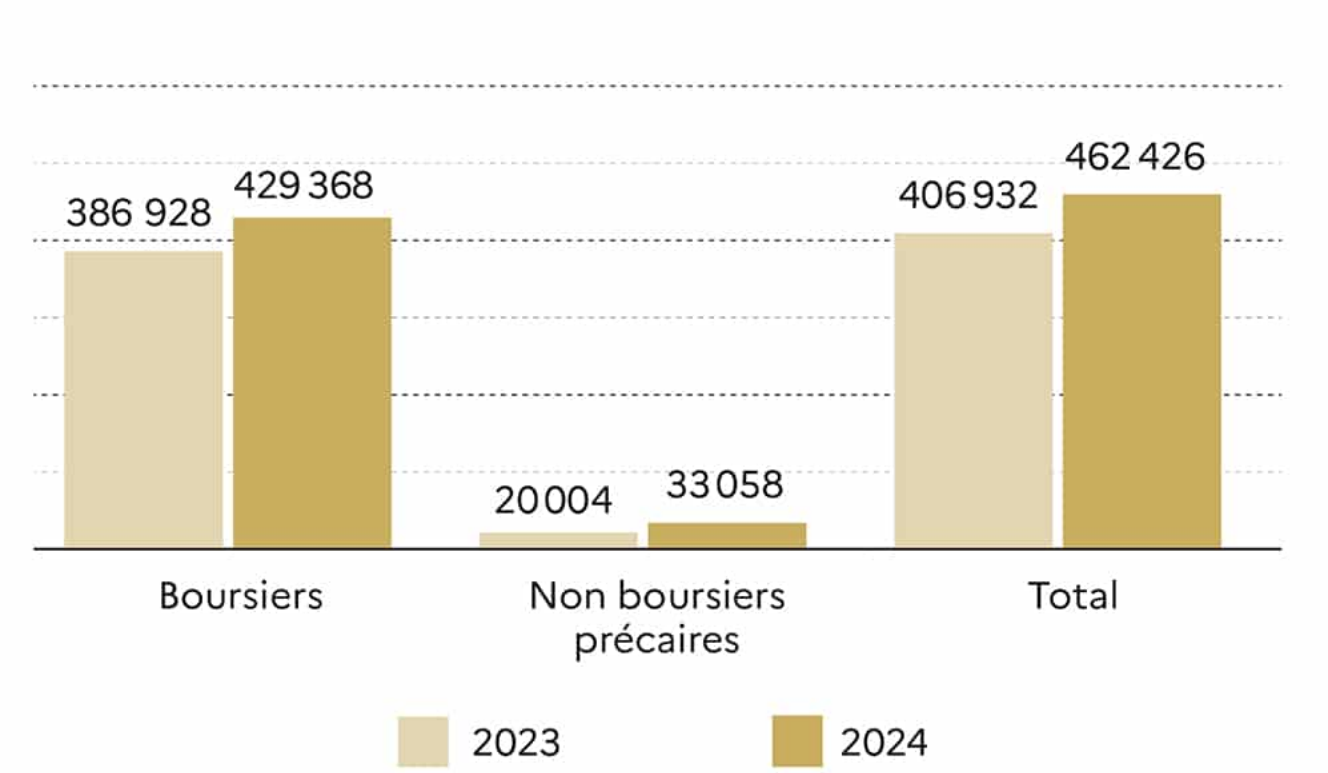
Dans le cadre de l'application de la loi du 13 avril 2023, le réseau s'est fortement mobilisé, sous l'égide du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, afin d'établir une cartographie des « zones blanches?», territoires dépourvus d'offre de restauration qu'elle soit gérée ou agréée.

Ces données ont permis aux recteurs de lister les établissements, donc les étudiants, éligibles à ce dispositif.

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025

Nombre d'étudiants uniques bénéficiaires du repas à 1?euros (réseau des Crous uniquement



Concrètement, deux axes ont été développés :

- Le développement et le renforcement de la politique d'agrément permettant de mieux mailler le territoire. Ainsi le nombre de restaurants agréés a augmenté de 38 nouvelles structures, passant de 173 en 2023 à 211 en 2024 ;
- La mise en place de l'aide à la restauration étudiante en zone blanche (CARE), qui est une carte dématérialisée prépayée utilisable dans les commerces d'alimentation (dispositif opérationnel depuis février 2025).

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025



LES ACHATS

Grace en particulier au Fonds Vert de l'état (FVE) la montée en gamme de nos achats alimentaires se poursuit afin d'atteindre l'objectif de la loi Egalim de 50 % de produits de qualité dont 20 % de bio.

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025

Marchés de fourniture de denrées alimentaires fraîches (18 marchés)

Le renouvellement des marchés de denrées alimentaires fraîches a couvert un large spectre de produits au bénéfice des adhérents de la Centrale d'achats (viandes, beurre, oeufs, fromage, charcuterie, etc.). Tous marchés confondus, le volume d'achat annuel attendu est de 34 Meuros HT. Ces relances ont permis de poursuivre la montée en gamme de nos achats alimentaires. Ainsi le niveau marché BOF propose des fromages frais 100 % bio et tout le beurre est AOC/AOP. De même, la viande de porc frais est en totalité Label Rouge.

Marchés de fourniture de denrées alimentaires surgelées (9 marchés)

Les marchés de fourniture de denrées alimentaires surgelées visent à poursuivre l'approvisionnement des adhérents de la Centrale en produits divers tels qu'en légumes, pâtisseries salées ou sucrées ou encore en viandes et poissons surgelés. Le volume prévisionnel annuel des achats associés à ces marchés est de 41 Meuros HT. Concernant le marché de viande de boeuf surgelé, là aussi, une montée en gamme est effective avec le passage de toutes les viandes hachées (égrené, boulettes, steaks hachés) en bio.

LES RÉSULTATS DE GESTION

Les recettes propres de la restauration en 2024 s'élèvent à 208,76 Meuros, soit une hausse de 10,1 % (+ 19,21 Meuros) par rapport à 2023. Les dépenses de la restauration s'élèvent à 563,73 Meuros, soit une hausse de 4,8 % (+ 25,89 Meuros) par rapport à 2023.

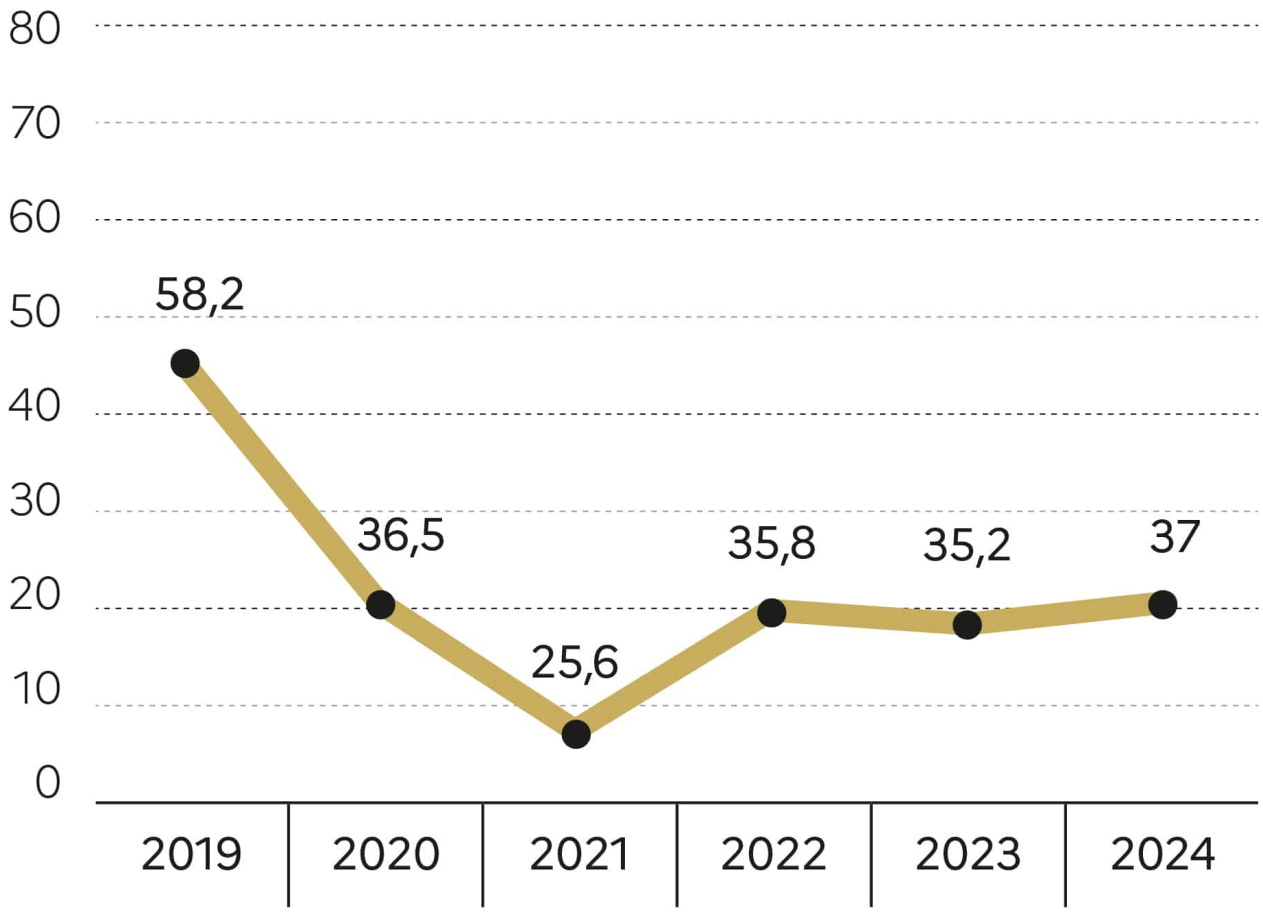
- Les dépenses de masse salariale s'élèvent à 320,13 Meuros, soit une progression de 4,7 % (+ 14,46 Meuros) par rapport à 2023.
- Les dépenses de fonctionnement s'élèvent à 243,60 Meuros, soit une hausse de 4,9 % (+ 14,44 Meuros). Les denrées alimentaires représentent le premier poste des dépenses avec 59,6 % du fait combiné de la progression de l'activité, des effets de la loi Egalim et de l'impact de l'inflation. Grace au Fonds Vert de l'Etat et à la mobilisation des Crous autour de leurs marchés alimentaires locaux (fruits et légumes, boulangerie etc.), la montée en gamme Egalim est significative et devrait se poursuivre en 2025, soutenue par les nouveaux marchés nationaux de viande fraiche. Enfin, en matière de transition écologique, notons que la cible de 30 % de taux de prise de repas « végétariens » est en bonne voie, la moyenne nationale s'établissant sur la période septembre/décembre 2024 à 28 % et qu'au cumul annuel 5 Crous dépassent déjà la cible. Si les dépenses de fluides baissent, comme en hébergement, en lien avec l'effet prix des marchés de la DAE, les dépenses d'entretien augmentent pour leur part, notamment car les structures de restauration sont fortement sollicitées en termes de fréquentation.

Il en résulte un taux de couverture 2024 de 37 %, en progression de 1,8 point par rapport à l'exercice 2023.

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025

Évolution du taux de couverture de la restauration (en %)



RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE DE SATISFACTION

L'enquête restauration, réalisée entre novembre et décembre 2024, s'est déroulée dans un contexte toujours marqué par une forte hausse de la fréquentation des structures de restauration des Crous. Fait notable, le taux de répondants est inférieur de 2,25 points à celui de 2023, diminution visible et probablement en partie liée aux nombreuses communications que les étudiants reçoivent par mail durant cette période. Le nombre de répondants, supérieur à 50 000, demeure néanmoins très élevé rendant les résultats de cette enquête annuelle particulièrement robustes.

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025



Restaurant Le Cadran Solaire - Crous de Grenoble - Alpes © Christophe Levet

CRITÈRES DE CHOIX DU RESTAURANT UNIVERSITAIRE

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025

64.1%

le prix
des repas

55%

repas sains
et équilibrés

47.8%

la proximité avec
leurs lieux d'études

MOTIFS DE SATISFACTION CONCERNANT LA QUALITÉ DE SERVICE

89%

apprécient l'amabilité et le
professionnalisme
des agents

80.7%

apprécient les prix

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025



80,9%
sont satisfaits
du confort dans
nos structures



71,7% des étudiants
recommandent
les restaurants gérés
par les Crous!

En dépit d'une intensification continue de l'activité (l'enquête est réalisée dans la période de l'année où la fréquentation atteint son pic), la qualité du service ressentie par les étudiants se maintient au niveau de celle de 2023. Si les temps d'attente sont toujours sources de mécontentement, l'enquête souligne une amélioration notable sur ce critère (+ 3,3 points de satisfaits et très satisfaits par rapport à 2023). En revanche, malgré des efforts très significatifs de la part des Crous en matière de qualité de l'offre (durable, diversifiée et végétalisée), l'appréciation ressentie demeure mitigée, avec 38,5 % des sondés jugeant négativement les repas et 29,7 % estimant les choix inadaptés à leurs attentes.

En instaurant un cadre partagé avec les équipes métiers et en développant l'information des convives, le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable dans tous les restaurants des Crous devrait renforcer la dynamique d'amélioration de la qualité des repas servis et permettre une meilleure prise en compte du bien-être des convives.

La restauration universitaire, quelle concurrence ?

La restauration universitaire est en concurrence avec le repas pris à domicile qui reste la première alternative (54,9 %), suivie de l'apport de son propre repas (41,8 %). Viennent ensuite la restauration rapide (snack, boulangeries etc.), les fast-foods et la grande distribution (GMS).

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025



Salon Campus Cook © Nanda Gonzague - 2024

CAMPUS COOK

La troisième édition de ce salon dédié à la restauration universitaire s'est déroulée à Montpellier au mois de mai 2024, permettant à plus de 1 300 agents d'échanger expérience et bonnes pratiques. Une centaine d'exposants fournisseurs partenaires des Crous dans le champ de la restauration ont pu présenter leurs innovations en

matière de produits et services, que ce soit dans le domaine de l'alimentation, des équipements ou des solutions informatiques. Parallèlement un programme de conférences et tables rondes s'est tenu avec pour thème la transition écologique :

- Changement climatique et impacts sur les approvisionnements
- Offre végétarienne, freins et leviers
- Qu'est-ce qu'une alimentation durable ?
- Egalim et surcoûts, quelles solutions ?

Enfin, un concours de pâtisserie a permis de récompenser Jean-Jacques Nany, chef au Crous de la Réunion et de Mayotte.

RÉHABILITATIONS ET NOUVELLES RÉALISATIONS

Crous de Clermont ? Auvergne ? Crous & Go' Le kap

Pour accompagner l'ouverture du Learning Centre de l'Université Clermont Auvergne dans le quartier Kessler, le Crous Clermont Auvergne a ouvert un Crous & go' (libre-service) dès la rentrée 2024. Espace de restauration et de détente, le Crous & Go' propose une offre de restauration diversifiée, avec une large plage d'ouverture de 8 h à 18 h, et des espaces conviviaux avec :

? Une salle intérieure de 97 places assises
? Une terrasse extérieure

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025



Crous & Go' Le Kap - Crous de Clermont - Auvergne © Élodie Dubec - 2024

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025



Restaurant Le Cadran

Solaire - Crous de Grenoble - Alpes © Christophe Levet

Crous de Grenoble ? Alpes ? Le » Cadran Solaire » à la Tronche

Le Cadran Solaire est un bâtiment mixte, qui comprend une résidence universitaire de 120 places ainsi qu'un

restaurant universitaire et une cafeteria.

Le restaurant universitaire, situé au rez-de-chaussée et au 1er étage du bâtiment de la résidence, a une capacité d'accueil en salle de 180 places. La cafétéria quant à elle est située à l'entrée sur site, dans une ancienne guérite entièrement réhabilitée. Le restaurant, associé à la cafétéria, peuvent servir chaque midi plus de 450 repas.
Le projet de sa conception à sa réalisation porte de fortes ambitions environnementales. Le Crous a souhaité engager le projet dans une démarche de certification NF Habitat Haute Qualité Environnementale.

Le bâtiment a été construit sur l'ancien site du Centre de Recherche des Santés des Armées (CRSSA) qui a fait l'objet en amont d'une déconstruction minutieuse pour permettre le réemploi des matériaux et équipements du bâtiment.

Crous Lorraine ? Resto U' Cours Léopold à Nancy

Le programme de travaux de réhabilitation du restaurant Cours Léopold, inauguré en septembre, s'est organisé autour de deux objectifs : permettre au plus grand nombre d'étudiants de s'alimenter correctement et améliorer les conditions de travail des agents.

La modernisation et la diversification de l'offre de restauration qui remplace la chaîne de distribution classique par une offre thématique organisée en 4 ilots a pour effet d'augmenter le taux de rotation de plus de 33 % tout en réduisant les temps d'attente des étudiants notamment en fin de service.

La réhabilitation porte également la volonté de créer de nouvelles ambiances chaleureuses dans les salles de restauration situées à l'étage ainsi que dans le hall d'accueil, d'offrir un espace connecté de détente et d'accueil et de rendre facilement accessible l'ensemble de tous les locaux à tous nos publics.

Cette rénovation permet d'améliorer la performance énergétique du bâtiment avec un objectif d'économie d'énergie d'environ de 18 % grâce au remplacement des menuiseries extérieures dans le cadre du plan de résilience énergétique.

La restauration

Publié le 28 août 2025, Mis à jour le 28 août 2025



Restaurant Cours Léopold, Crous Lorraine © Théo Caillet - 2024