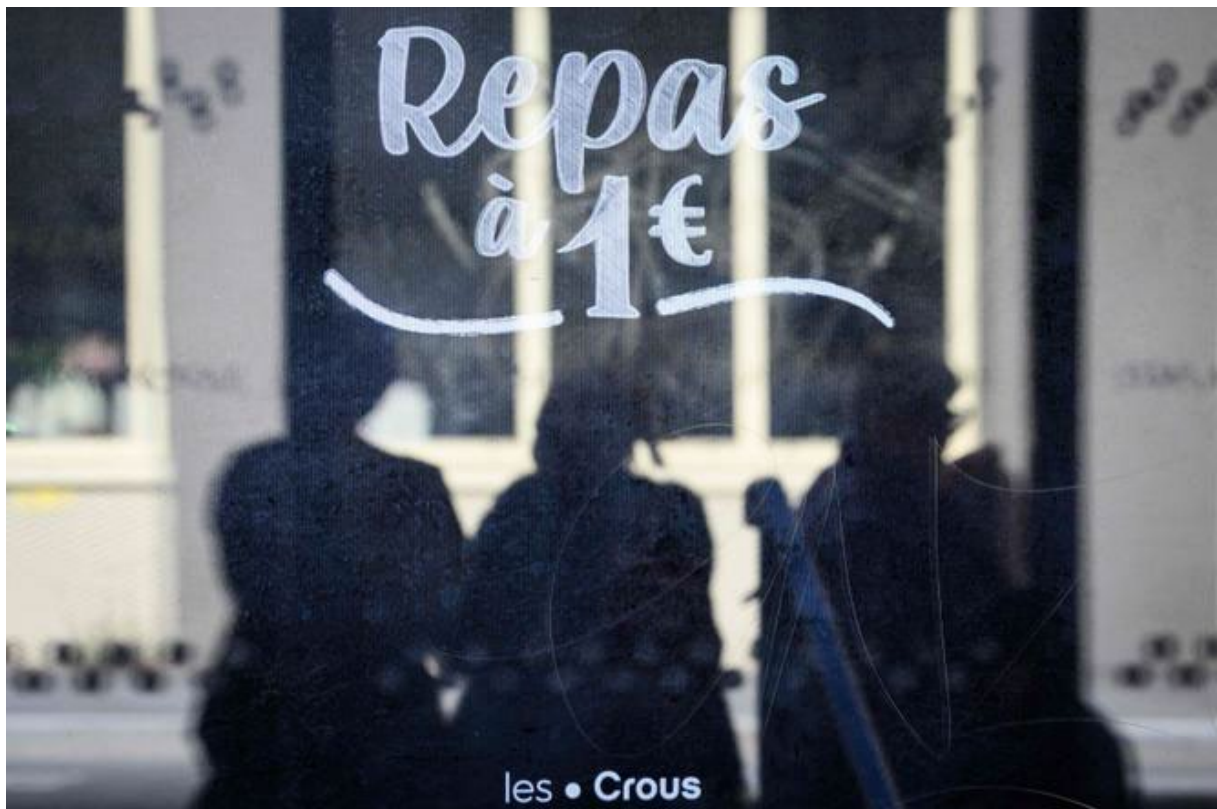


Repas à 1 euro pour tous les étudiants : face à l'afflux, les capacités d'accueil des restaurants universitaires vont être limitées

Alors que le nombre de repas servis a augmenté de 48 % par rapport à la rentrée 2025, la présidente du réseau des œuvres universitaires et scolaires sonne l'alerte, dans un courrier adressé aux directeurs de Crous le 24 septembre.



Au Resto U du Crous de l'université de Rennes, le 22 septembre 2026. LOIC VENANCE/AFP

Trois semaines après la rentrée, le repas à 1 euro pour tous les étudiants crée le chaos au sein des restaurants universitaires, dont la plupart sont saturés. Dans une lettre adressée aux directeurs de centres régionaux des œuvres universitaires et scolaires (Crous) le 24 septembre, dévoilée par *Ouest-France* et que *Le Monde* s'est procurée, la présidente du réseau, Bénédicte Durand sonne l'alarme. Elle veut « *fixer clairement les limites* », face à une situation « *inédite* ».

« *L'affichage des capacités de service à l'entrée des restaurants et sur les supports numériques* » des Crous sera désormais obligatoire, annonce Bénédicte Durand, alors que la capacité maximale d'un grand nombre de points de restauration a été atteinte, au regard des jauges de chaque site qui lui ont été communiquées le 23 septembre.

La veille, plusieurs organisations syndicales, dont la CGT, la CFDT et le Snasub-FSU, avaient appelé à une grève générale dans les Crous pour protester contre les conditions de travail qu'engendre cette mesure, qui trouve son origine dans l'accord passé entre le Parti socialiste et le premier ministre, Sébastien Lecornu, pour que soit voté le projet de loi de finances 2026.

Depuis la généralisation du repas à 1 euro à l'ensemble des étudiants au mois de mai, le réseau fait face à une augmentation sans précédent de la fréquentation, avec 48 % de repas supplémentaires (+ 1,3 million de repas) servis depuis la rentrée par rapport à celle de 2025. *« Cette évolution met certaines de nos organisations, de nos équipements et surtout certaines de nos équipes sous une forte tension »*, s'inquiète la présidente du Centre national des œuvres universitaires et scolaires (Cnous) dans sa lettre.

« C'est impossible d'espérer manger en une heure pour pouvoir être en cours à l'heure », témoigne Rose, qui n'a pas souhaité donner son nom de famille. L'étudiante en master de sciences spatiales a renoncé à prendre sa place dans la queue du restaurant de la Halle aux farines, dans le 13e arrondissement de Paris, qui court sur plus de cinquante mètres. *« Le principe est super et il ne faut pas en vouloir aux étudiants qui profitent de cette mesure, même sans être boursiers. Mais la mise en application n'a clairement pas suivi »*, juge-t-elle.

Martin, étudiant en licence de lettres et arts, qui n'a pas non plus souhaité donner son nom de famille, patiente depuis une vingtaine de minutes dans la file. A ses yeux, la mesure *« sert un peu à faire illusion auprès des étudiants sur leurs conditions de vie »*. *« Finalement, qu'est-ce que ça veut dire un repas à un euro, si c'est juste des conditions de travail plus compliquées pour les gens qui bossent à l'intérieur et pour nous, plus d'attente parce qu'il n'y a pas de moyens pour mettre des tables en plus ? »*, interroge-t-il.

Pour accompagner cette mise en œuvre, le réseau des Crous a bénéficié de 50 millions d'euros supplémentaires en 2026 afin de compenser le passage de la tarification de 3,30 à 1 euro, de recruter 204 personnes supplémentaires et d'investir, en urgence, dans des équipements de production et de stockage. Dans le cadre du projet de loi de finances pour 2027, une enveloppe de 143 millions d'euros supplémentaires a été inscrite.

La priorité, selon la présidente du Cnous, est de *« garantir la sécurité et le bien-être des équipes comme des étudiants »*. *« Il ne doit être demandé à aucune équipe de poursuivre l'activité au-delà de ce qu'elle peut assurer en sécurité »*, énonce Bénédicte Durand, invitant à *« la régulation par un ralentissement des flux ou une interruption provisoire ou anticipée du service »*.

Les boursiers pénalisés

A partir du mois de mai, un diagnostic a été dressé pour évaluer les besoins matériels de chaque site. A Amiens, le directeur du Crous, Laurent Potié, a obtenu la création d'une ligne de distribution des plats et d'une étuve supplémentaire, ainsi que de nouvelles vitrines. *« On a changé le système de plonge avec des machines plus efficaces pour que les personnels soient moins sollicités »*, a-t-il expliqué lors d'une conférence de presse le 24 septembre.

Quelque vingt personnes ont été recrutées et ont rejoint l'équipe qui compte 260 employés au total. *« Nous avons des tensions sur les campus d'Amiens-centre et Amiens-sud mais aussi à Compiègne. On travaille à un étalement des services sur la pause méridienne, mais quand on a un amphithéâtre de 600 étudiants qui arrive, les temps d'attente augmentent forcément »*, a-t-il relevé.

« On a enregistré 2 000 passages contre 800 à 1 000 à la même période l'année dernière, et le pire, c'est que la rentrée n'est pas finie car il y a encore des étudiants en stage qui ne sont pas arrivés », calcule de son côté Agathe (le prénom a été modifié pour préserver son anonymat), cheffe de cuisine dans un restaurant universitaire en Ile-de-France. Deux recrues supplémentaires sont venues renforcer les effectifs qui restent en deçà des besoins. En cuisine le matin, Agathe gère ensuite la caisse du service de vente à emporter, le midi. *« Dès lundi, nous avons trois personnels absents et aujourd'hui, il y en avait encore deux »*, relate-t-elle. *« A midi, normalement, je dois faire les commandes et je suis dans mon bureau mais là je ne peux plus. Je reste donc plus tard le soir. »*

La cheffe de cuisine a pu obtenir deux nouveaux chariots roulants de chauffe-assiette et une sauteuse munie de deux bacs de 50 litres. « *Pour nourrir 700 personnes, ça fait une cinquantaine de kilos de pâtes qui s'ajoutent à une soixantaine de kilos de légumes, détaille-t-elle. Vous imaginez combien de fois il faut remettre, vider, et remettre encore des aliments dans la sauteuse !* »

Dans ce restaurant, la place manque cruellement sans qu'il soit possible de réaménager l'espace. Les plateaux sont stockés dans les couloirs avant d'être mis en salle et les assiettes sont dans la chambre froide. Des verrines et des ramequins sont rangés dans le frigo.

Les étudiants boursiers, « *qui sont ceux qui ont le plus besoin du repas à 1 euro* », sont pénalisés par sa généralisation, selon Agathe. Le vendredi, ils pouvaient récupérer six repas – les deux de la journée et les quatre du week-end. Désormais, il y a restriction : les repas du week-end ne sont plus prévus et les étudiants doivent repasser au Crous le soir pour emporter le dîner. « *Souvent, ils y renoncent car ils sont encore en cours ou alors au travail, car ils ont tous un job pour pouvoir payer leur loyer* », pointe-t-elle.

Soazig Le Nevé