

panorapresse.ouest-france.fr

Université. Avec le repas à 1 €, le restaurant universitaire prépare une rentrée plus généreuse en étudiants

4-5 minutes

Avec le repas à 1 €, le restaurant universitaire prépare une rentrée plus généreuse en étudiants

Le repas à 1 € pour tous les étudiants, entré en vigueur au début du mois de mai, a eu un effet immédiat sur le campus d'Alençon-Damigny. Le restaurant universitaire se prépare à accueillir bien plus de jeunes à la rentrée.

Le repas à 1 € dans les restaurants universitaires (RU) ne concerne plus seulement les étudiants boursiers.

La mesure, destinée à lutter contre la précarité étudiante, a été généralisée à l'ensemble des inscrits en études supérieures. Ce « **tarif social** » est officiellement entré en vigueur lundi 4 mai.

Sur le campus d'[Alençon](#)/Damigny, qui draine jusqu'à 1 300 étudiants sur l'année, la satisfaction est au rendez-vous.

30 € d'économies par mois

Russel, qui termine une deuxième année d'études à [Alençon](#), a fait le calcul : « **À la fin du mois, cela fera près de 30 € d'économies.** »

Pour Zoéline et ses amies, étudiantes à l'école de kinésithérapie, ce passage de 3,30 € à 1 € le déjeuner permet de mettre de côté une somme non négligeable « **car on mange au restaurant universitaire tous les midis** ».

Pour ces jeunes qui retournent régulièrement auprès de leurs parents ou de leurs amis le week-end, ces dizaines d'euros tombent à pic. « **Avec la hausse du prix du carburant, l'argent économisé bascule dans le réservoir de la voiture** », signale [Louise](#), elle aussi future kiné.

Même constat pour les étudiants internationaux (hors UE) qui, s'ils peuvent bénéficier du repas à 1 €, pourraient bientôt être confrontés à une hausse des frais d'inscription et, pour les étrangers non-boursiers, à une suppression des Aides personnelles au logement ([APL](#)).

Et depuis la réforme, les étudiants se voient désormais dans l'impossibilité de payer un repas pour un autre étudiant dans le besoin. « **La règle, c'est un repas par personne le midi et le soir** », confirme Clément Rousselin, animateur socioculturel au Crous d'[Alençon](#), l'établissement qui gère notamment le restaurant universitaire.

Il faut aussi s'adapter en cuisine

Mais le repas à 1 € a aussi des répercussions en coulisses : le restaurant universitaire doit faire face à un afflux important d'étudiants.

En effet, malgré la fin de l'année synonyme de départs en stage pour beaucoup d'étudiants, l'établissement fait encore le plein. Inhabituel à cette période de l'année. « **Lundi 18 mai, on attendait 350 personnes. Nous en avons reçu 500** », rapporte Clément Rousselin. « **À la même date, l'an dernier, nous avons 280 étudiants** », renchérit Christelle Lescaffette, la directrice du RU d'[Alençon](#)/Damigny, qui s'attend à voir une affluence plus importante sur la durée.

Pour elle, le tout est de réorganiser la production des repas, en optimisant la faisabilité technique : anticiper les stocks, la capacité de vaisselle et le matériel utilisé. « **Il faut à la fois concilier les requêtes des cuisiniers, les objectifs nutritionnels, les conditions des fournisseurs et le budget** », planifie la directrice.

Préparer l'afflux de la rentrée

L'équipe du restaurant universitaire profite donc de cette fin d'année scolaire pour anticiper. « **Car l'incertitude, c'est la rentrée prochaine** », souligne Clément Rousselin, alors que l'ensemble des étudiants d'[Alençon](#), soit environ 2 500 jeunes, peuvent prétendre manger au RU.

Un plan alimentaire, qui doit assurer l'équilibre nutritionnel des repas tout en optimisant la gestion des ressources humaines et matérielles, est ainsi restructuré pour six semaines types. « **C'est un test** », précise Clément Rousselin. Pour optimiser l'utilisation des fours par exemple, les pizzas ont, pour le moment, disparu des menus.

Pas moins qualitatif

Christelle Lescaffette tient cependant à rassurer : « **tout réside dans l'anticipation, l'investissement matériel et l'effectif** ». La Région a d'ailleurs ouvert un nouveau poste à [Alençon](#) (une douzaine au total dans toute la [Normandie](#)), et la livraison d'un second four mixte est prévue.

Et dans les assiettes ? La direction est catégorique : aucune baisse de qualité nutritionnelle n'est à craindre. « **Nous devons toujours répondre aux mêmes normes fixées par la loi Egalim. Il est essentiel de préserver la qualité avec du fait maison et des produits labellisés.** »

Naomi THOMAS

