



Source : extrait de <https://lareclame.fr/hope-paris-linkee-entraide-etudiante-jailadalle-precarite-298760>

REGARD SUR LA PRECARITE ALIMENTAIRE DES ETUDIANTS DU SECTEUR D'AMIENS

PARTIE 1 : RAPPORT SOUS-NUTRITION

Groupe de Travail Alimentation saine et durable
Conseil de Développement Durable du Grand Amiénois

Janvier 2026



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



SOMMAIRE

Remarques préliminaires	p 4
Remerciements	p 4
Introduction	p 5
1. Etat des lieux de la sous-nutrition d'une partie de la population étudiante	p 6
1.1. Niveau de la précarité alimentaire	p 6
1.2. Parmi les principales causes de la sous-nutrition	p 8
1.2.1. Depuis 2015, un affaiblissement des ressources de la population étudiante	p 8
1.2.2. Une gestion budgétaire plus orientée vers le plaisir que vers l'équilibre	p 13
1.2.3. Certains emplois du temps universitaires mal organisés	p 14
1.2.4. Influences médiatiques aboutissant à la sous-nutrition d'étudiant-e-s	p 15
1.2.5. Le stress parfois comme coupe-faim involontaire	p 16
1.2.6. Les lieux et contextes de prise des repas	p 17
1.3. Identification et retours d'acteurs impliqués dans l'encadrement des étudiants dans leurs études ou leur alimentation	p 18
1.3.1. Le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Sociales (CROUS) de Picardie	p 18
1.3.2. L'Association pour la Formation Professionnelle des Adultes (AFPA) d'Amiens	p 19
1.3.3. Les centres de formation supérieure PROMEO et UniLaSalle-Amiens	p 20
1.3.4. Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) d'Amiens Métropole	p 20
1.3.5. L'AGORAE	p 21
1.3.6. L'Ile aux Fruits	p 23
1.3.7. Les Robines des bennes	p 24
2. Les conséquences de la sous-nutrition	p 26
2.1. Sur le plan physiologique et de la santé	p 26
Sur le court terme	p 26
Sur un plus long terme	p 26
2.2. Sur le plan social	p 27
2.3. Sur la qualité du travail	p 27
3. Propositions pour l'amélioration de la situation	p 29
3.1. Surveiller et détecter	p 29
3.2. (S') Organiser autrement	p 31
3.3. Agir et innover	p 32
3.3.1. Rectifier l'environnement de l'offre et des modes d'alimentation / snacking sur chaque site	p 32
3.3.2. (S') Autoriser pour faciliter et innover	p 32
CONCLUSION	p 35
Annexes	p 36
Table des illustrations	p 54



REMARQUES PRELIMINAIRES

Le thème d'étude choisi par les membres de ce Groupe de Travail s'est révélé être d'une telle ampleur qu'il est devenu progressivement nécessaire de distinguer **2 aspects différents mais complémentaires de la précarité alimentaire des étudiants** :

- d'une part la question quantitative, ou sous-nutrition, liée en partie à la faiblesse du pouvoir d'achat, mais aussi à bien d'autres facteurs... ;
- et d'autre part la question de la malnutrition, question qui n'exclut pas dans le même temps la difficulté financière d'étudiants à pouvoir se nourrir suffisamment.

L'actualité juridique de début 2025 d'une proposition de loi ramenant tous les repas pris en Restaurant Universitaire à 1 € aurait peut-être permis de mettre un terme à la problématique quantitative de la précarité alimentaire des étudiants.

Cependant, comme cette initiative n'était pas la première de la part des députés (cf. déjà en 2022) ; le vote à l'unanimité des députés en janvier 2025 pour l'unification des tarifs des repas en RU n'a pas été validé avant l'adoption du budget 2026 de l'Etat tout début février... 2026 (cf. passage par le 49.3).

En l'absence d'une avancée significative et concrète de l'application de la loi de 2025, les membres du GT Alimentation saine et durable ont décidé de poursuivre leur étude du phénomène de précarité quantitative ; mais d'en faire un premier rapport, distinct de celui qui portera séparément sur la malnutrition d'une partie de la population étudiante.

Les images et documents graphiques insérés dans les pages de ce rapport ont pour simple vocation d'illustrer les propos développés. Ce rapport n'a pas de finalité mercantile, ni pour but de faire de publicité pour n'importe quel organisme public ou privé que ce soit.

REMERCIEMENTS

Les membres du Groupe de Travail Alimentation saine et durable tiennent à nouveau à remercier pour leur présence et leur participation enrichissante aux échanges et débats au cours de ces réunions :

- Anne BERNARD, Chargée des relations jeunes – entreprises, PROMEO Picardie
- Florian BERTRAND, Vice-Président de la FAEP en charge de l'Agoraé
- Louise BOYARD, fondatrice et Présidente des Robines des Bennes
- Alexandre CABRAL, Directeur de l'Île Aux Fruits
- Rémy CAVENG, sociologue, Professeur de sociologie - UPJV
- Marie DUHAYON, Chargée d'études ADUGA
- Jérôme FORTIN, Directeur d'UniLaSalle – Amiens
- Marion FRANQUET, Animatrice du Projet Alimentaire Territorial - Amiens Métropole
- Emilie GODEFROY, Directrice de l'AFPA - Amiens
- Marie LASSEZ, stagiaire ADUGA
- Laurent POTIE, Directeur du CROUS Picardie

Les éclairages apportés par les intervenants ont permis aux membres du Groupe de Travail de prendre conscience de certaines situations insatisfaisantes, et de formuler des propositions d'actions auprès des élus du Pôle Métropolitain et des intercommunalités du Grand Amiénois.

Les remerciements sont également adressés aux relectrices et relecteurs du présent rapport, lorsqu'il n'était encore qu'une ébauche, pour les propositions, conseils judicieux et remarques apportés lors de la rédaction et la mise en forme du document.



INTRODUCTION

Réunis pour la première fois le 12 juin 2024, les membres du Groupe de Travail Alimentation saine et durable ont profité de leur première séance de travail pour balayer le spectre de l'accès à l'alimentation saine et à l'alimentation durable sur le territoire du Pôle Métropolitain pour ses habitants.

Les réflexions et remarques ont porté sur le recul de l'offre en épicerie biologique, les circuits courts ; mais aussi le paradoxe entre le gaspillage alimentaire d'une part et les problématiques de sous-nutrition et de malnutrition d'autre part.

La faiblesse des revenus de certaines catégories de la population locale est une raison majeure dans le phénomène de sous-nutrition ; et pourtant, ce n'est pas la seule raison... Le présent rapport s'y penchera de façon approfondie.

De plus, le problème de la sous-nutrition d'une personne n'empêche pas celui, transversal, de sa malnutrition potentielle.

Cela a amené à la réflexion collective du groupe que l'éducation qualitative à l'alimentation est un point indispensable sur lequel sensibiliser et faire intervenir les décideurs locaux.

Et pour que les efforts de sensibilisation puissent générer des résultats positifs sur la longue durée, il est nécessaire de choisir un public, pour cette étude, qui ait une capacité d'acceptation supérieure.

C'est pourquoi, la première étude du Groupe de Travail Alimentation saine et durable porte sur la précarité alimentaire des étudiants.

Les conclusions des rencontres et témoignages des intervenants externes, sollicités dans le cadre de cette étude, ont effectivement confirmé le besoin de distinguer d'un côté le problème de la précarité quantitative (c'est-à-dire de sous-nutrition) au sein de la population étudiante locale ; et d'un autre côté le besoin de prendre en charge la question de la malnutrition observée dans une partie conséquente de la population étudiante.

Il a été souligné le fait que travailler sur la population étudiante revient à parier sur le bénéfice d'une éducation sur le long terme, car par mimétisme, leurs futurs enfants pourront reproduire, au moins partiellement, le comportement alimentaire (amélioré ou corrigé) de leurs parents... Ce second sujet fait l'objet d'un autre rapport final.

Ce rapport final s'attache aux causes et aux effets de la sous-nutrition d'une partie de la population étudiante. Il apporte enfin les propositions émises par les membres du Groupe de Travail pour remédier, à l'échelle locale, autant que ce peut à cette situation d'inconfort, de déstabilisation sociale et de risque pour la santé d'une partie de la jeune génération de notre société du Grand Amiénois.



1. Etat des lieux de la sous-nutrition d'une partie de la population étudiante

1.1. Niveau de la précarité alimentaire étudiante à travers plusieurs enquêtes depuis 2019

La deuxième enquête sur les conditions de vie des étudiants (ECVE)¹, menée en 2019, avait permis de récupérer, auprès des étudiants d'Amiens, près de 4 000 questionnaires, renseignés plus ou moins complètement selon les thématiques (2900 répondus entièrement, par une très grande majorité d'étudiants de l'université).

Parmi les enseignements tirés de cette enquête de 2019, qui concerne ici la prise des repas de midi :

- Les restaurants universitaires (RU) sont davantage fréquentés par les hommes (46 % de l'ensemble des hommes) que par les femmes (27 % des femmes déclarent déjeuner au RU),
- Les « première année » vont moins au RU que les promotions supérieures,
- 10 % des étudiants déjeunent chaque jour au CROUS, contre 44 % plus ou moins régulièrement,
- 52 % déclarent ne jamais déjeuner en fast food le midi... (majoritairement des femmes)
- Transversalement, les étudiants de certaines formations universitaires sont moins enclins à se rendre au RU, pour des raisons entre autres de temps disponible, d'éloignement (ex : STAPS, médecine, pharmacie...)
- Globalement, les façons de déjeuner sont relativement changeantes ; une minorité d'étudiants déjeune toujours de la même façon chaque jour (que ce soit au CROUS, fast food, repas emporté...), ce qui est plutôt un point positif
- Les étudiants de l'université ont davantage accès aux services du CROUS : proximité et communication supérieures à celles pour les étudiants ou apprenants dans d'autres structures de formation.

Parmi les insatisfactions relevées dans cette enquête sur la précarité alimentaire, 14 % des réponses évoquaient une quantité insuffisante des aliments sur plateaux. Ce qui est plutôt peu, et aurait tendance à confirmer que le dosage des portions au RU est relativement convenable.

¹ Etude menée par l'ADUGA pour le compte d'Amiens Métropole. Conclusions et enseignements tirés en lien avec Rémy Caveng, sociologue, professeur de sociologie et chercheur à l'UPJV.



Concernant le rythme de privation de repas :

- 1/3 des repas sautés correspondaient à 1 déjeuner au cours de la semaine précédente
- ¼ étaient des repas du soir
- 1/3 des sondés avaient réduit leurs portions alimentaires sur la semaine précédente
- 70 % des étudiants avaient le sentiment de réaliser des privations sur leur alimentation
- 20 % augmentaient leur budget alimentation au détriment des loisirs
- mais dans le même temps 30 % réduisaient leur budget alimentation au profit des loisirs.

Il est à noter que cette enquête date... véritablement (c'était il y a presque 7 ans), et que c'était avant la période déstructurante de confinement à répétition du Covid 19.

**

Une autre enquête, menée en France en 2023 pour le compte de l'Observatoire (national) de la vie étudiante, a révélé que 9 % des étudiants interrogés ont déclaré avoir eu recours à une aide solidaire alimentaire.

Plus précisément, ¼ des étudiants étrangers font partie de ceux qui ont eu recours à une aide solidaire à l'alimentation.

Enfin, 17 % des étudiants interrogés n'ont pas bénéficié d'une aide solidaire, mais en auraient eu quand même besoin.

(source : article science direct en annexe)

**

L'enquête sur les conditions de la vie étudiante amiénoise menée en 2024-2025 ne s'est pas appesantie sur la question alimentaire. Cependant, des témoignages apportent à nouveau le constat de la précarité économique, voire alimentaire d'étudiants amiénois.

Enquête
ECVE₃

Verbatims

« Je suis obligée de dépasser le nombre d'heure maximale légal de travail lors de mes périodes de stages. Je ne suis sans aucun doute pas la seule étudiante dans cette situation et cela n'est absolument pas normale. J'ai l'impression que nous sommes obligés de choisir entre une qualité de vie minimale (repas tout les jours, appartement décent, possibilité de régler les factures d'énergie) et notre scolarité. Les difficultés financières remettent tout mon parcours scolaire et mes projets en doute. »

« Je trouve qu'il y a un vrai fossé entre les aides accordées, par l'état et la vie étudiante, manger, payer un loyer, payer les charges, les loisirs, les cours. Si on n'a pas d'aide de notre famille, ou une alternance, on n'est pas en capacité d'avoir une vie correcte. J'ai des amis qui vivent dans des 9 m carré, ou d'autres qui sautent des repas par contrainte financière. »



Enquête
ECVE3

Verbatims

« J'ai l'impression de me plaindre alors que je suis logé et nourri par ma mère. Même si elle reste enseignante en primaire dans le public et qu'elle ne gagne pas beaucoup d'argent, je ne meurs pas de faim. Cependant je n'ai pas le luxe d'aller à des concerts, spectacles ou quelque sortie divertissante. J'ai du choisir une formation dans la région amiénoise pour ne pas à avoir à payer un logement, je sais très bien que si je n'avais pas accès au repas à 1€, je ne pourrai pas manger le midi, je vais bientôt commencer un job, pour gagner de l'argent mais exclusivement le mettre de côté pour après ma licence. Je sais pertinemment que je ne me ferai pas de petits plaisirs avec mes salaires. Je me sens aussi très anxieux à l'idée de passer Noël sans pouvoir faire de cadeaux. Ce sont pleins de petites choses, car je ne vis pas dans la précarité, mais toutes ces choses accumulées commencent vraiment à me peser de plus en plus... »

1.2. Parmi les principales causes de la sous-nutrition

1.2.1. Depuis 2015, un affaiblissement des ressources de la population étudiante

Le statut des nouveaux étudiants coïncide souvent avec un sentiment d'un bond en avant dans leur autonomie vis-à-vis de leur cercle redevable familial. Cette autonomie est ressentie par les jeunes comme une liberté nouvelle d'action et comme la fin d'une obligation (toute relative cependant...) de rendre des comptes. Mais elle peut surtout être la mise en place ou l'augmentation (selon les cas individuellement) de leur précarité économique.

Une des incidences directes de cette précarité économique conduit à l'insécurité alimentaire pouvant aller jusqu'à un niveau préoccupant (source : article sciences direct, id).

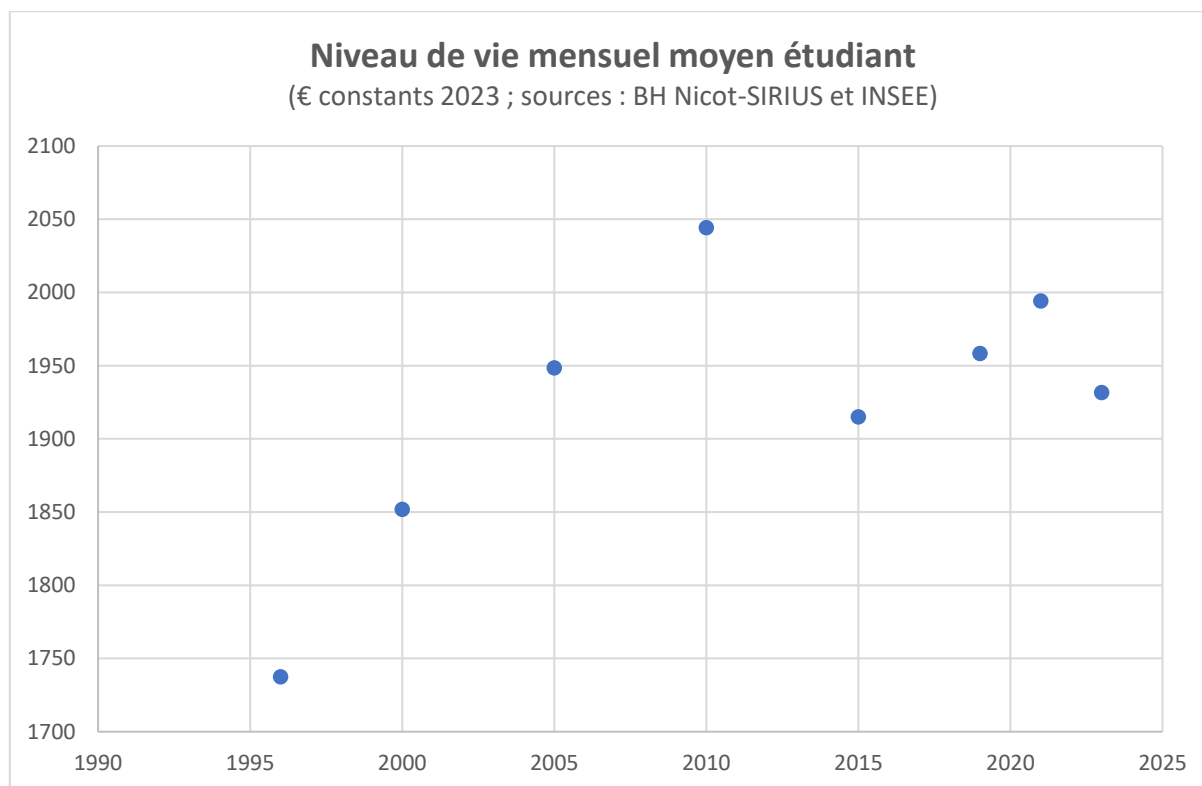
La crise sanitaire de 2020 a fait mettre en lumière par les médias cette situation préoccupante, sujet dont se sont emparés ensuite les pouvoirs politiques nationaux.

Par conséquent, le premier point à aborder pour l'identification des causes de la précarité alimentaire des étudiants est lié à l'insécurité alimentaire² d'une partie de la population étudiante.

En France, 13 %³ des étudiants sont reconnus en insécurité économique (et donc alimentaire) selon l'étude Repères sur les conditions de vie 2023 de l'Observatoire national de la Vie Etudiante (OVE).

² Celle-ci peut être aussi cause de la dégradation de la qualité alimentaire de l'alimentation (source sciences direct)

³ Dont 10% des étudiants ponctuellement et 3 % régulièrement.

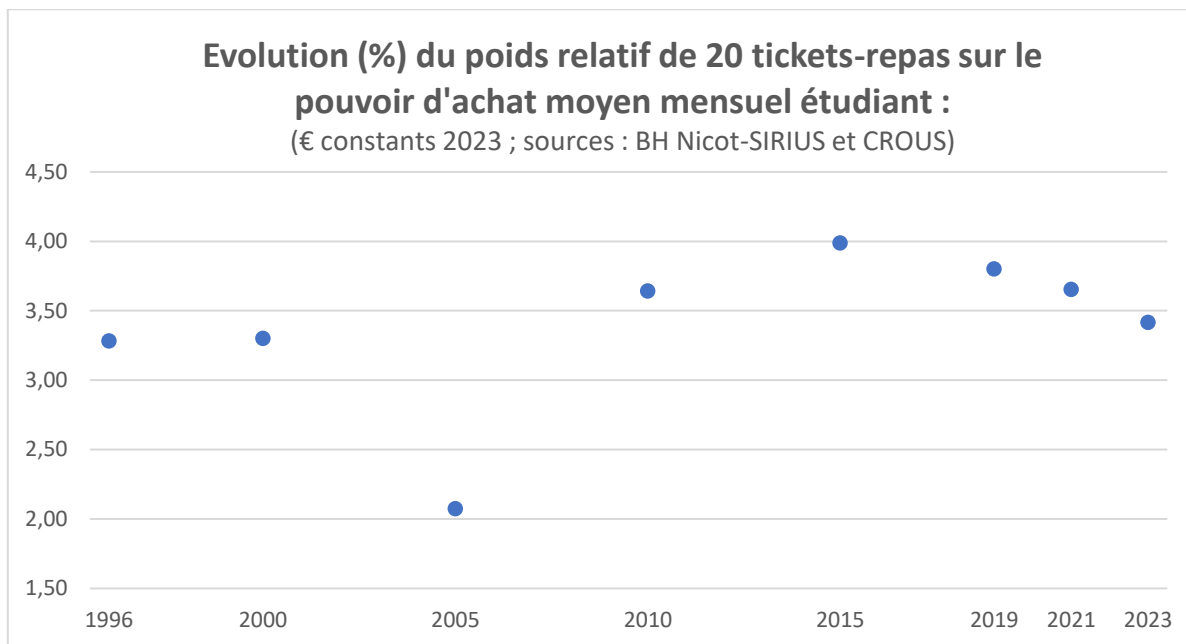


Le graphique ci-dessus présente l'évolution du niveau de ressources mensuel moyen des étudiants entre 1996 et 2023 (moyenne nationale ; en € constants 2023) :

- progression linéaire du niveau de revenus jusqu'à la fin des années 2000
- puis diminution significative : en 2015, le revenu moyen étudiant était redevenu plus ou moins identique à celui du début des années 2000
- de 2015 à 2021, reprise de la progression, linéaire à nouveau mais moins rapide, des revenus
- et enfin à partir de 2022, une nouvelle tendance baissière : en 2023, le niveau moyen des revenus retourne au niveau des revenus de 2018 ou de 2004... !

(Les chiffres ne sont pas encore disponibles pour 2024 et 2025.)

A partir de 2010, l'évolution du niveau de ressources moyen des étudiants est plus chaotique, et a connu 2 tendances baissières sur 15 ans. Le renvoi du niveau moyen de 2023 à celui - quasi équivalent – de 2004 doit interpeler car il s'agit bien là d'un recul de l'intégration économique des étudiants (en moyenne) parmi l'ensemble de la société. Il paraît donc logique que les priorités quotidiennes des étudiants aient été modifiées, dans un contexte d'augmentation des natures ou postes de dépenses supplémentaires (voir plus bas). L'alimentation, dans ce contexte, a fini par devenir une variable d'ajustement budgétaire.



A partir des informations du premier graphique, le second ci-dessus montre l'évolution moyenne nationale (en %) du pouvoir d'achat mensuel représenté par 20 tickets-repas au Restaurant Universitaire (cf 5 repas par semaine X 4 semaines) par rapport au revenu moyen des étudiants, de 1996 à 2023⁴. (Le prix unitaire du ticket de RU de 1996 à 2023 est détaillé en annexe.)

- Jusqu'au tournant des années 2000, la part de pouvoir d'achat de 20 tickets-repas était stabilisé autour de 3,30 % du revenu moyen des étudiants.
- En 2005, la part des 20 tickets de RU ne représentait plus que 2,1 % du revenu étudiant moyen. Mais paradoxalement, l'augmentation du coût du ticket-repas restait bien inférieure à l'augmentation du coût de la vie ; ce qui signifie qu'un repas devenait moins cher financièrement en 2005 qu'en 2000 par exemple ; et que le pouvoir d'achat étudiant était davantage préservé sur la ligne budgétaire « Alimentation au RU ».
- En revanche, les augmentations tarifaires des tickets-repas jusque dans le milieu des années 2010 ont davantage rattrapé l'inflation des prix, et ont donc davantage pesé sur le niveau des revenus des étudiants, et donc sur leur pouvoir d'achat :
 - Autour de 2015, le coût des 20 tickets-repas atteint un sommet dans la part du pouvoir d'achat étudiant : 3,99 %. On constate donc qu'à ce moment (et par la suite), le fait de devoir se nourrir pèse davantage financièrement sur le budget des jeunes.

20 repas au RU pesaient pour 2 % du budget mensuel moyen étudiant en 2005, contre 4 % en 2015 !

⁴ Toutes les données ont été retraitées pour être converties en € constants (valeur 1 pour 2023) pour tenir compte de l'inflation.

Les données 2024 ne sont pas encore disponibles.



- Même si la tendance du poids relatif des 20 repas est à la baisse après 2015 et jusqu'à ce jour, le poids financier de l'alimentation (en tickets-repas) reste supérieur au niveau des années 1990 et 2000. Se nourrir, même en se rendant au RU, coûte proportionnellement plus cher dorénavant.

En conclusion, 2 enseignements :

1. Tout d'abord, il ne faut pas raisonner selon la valeur faciale du ticket-repas universitaire. C'est son poids relatif dans le budget mensuel moyen qui est le véritable indicateur de la pression financière de l'alimentation des étudiants.
2. Depuis le milieu des années 2010 et jusqu'à ce jour, **la part des revenus des étudiants consacrée à l'alimentation** (au RU ; mais aussi en dehors des solutions du CROUS) **est supérieure à celle des décennies antérieures**. Toutefois, depuis 2019, la pression financière de la restauration au RU tend à se réduire ; et pourrait revenir imminemment au niveau des années 1990 et 2000.

**

Nombre de repas servis par les CROUS en 2021 (année civile ; source : les.CROUS.fr)

Total repas à 1€	19 664 425
Nombre de repas à 3,30€	7 448 874
Nombre total de repas	27 113 299

Il est à noter d'emblée que le nombre de 27,1 M de repas servis en 2021 doit être comparé au nombre total d'étudiants universitaires : 1 657 000 étudiants à la rentrée universitaire 2021 (source : ministère de l'enseignement supérieur). Cela signifie qu'en moyenne, chaque étudiant n'a consommé qu'entre 16 et 17 repas au RU sur l'année... !

Bien évidemment, ce n'est qu'une moyenne, mais elle fait toutefois sentir que même en corrigeant les écarts de ce ratio (cf. tous les étudiants ne sont pas à l'Université, ni en cours à temps complet 5 j/semaine), le nombre de repas pris annuellement par les étudiants reste très en deçà de ce qu'il pourrait être.

Sur une base théorique de 25 semaines d'études par an, cela peut représenter jusqu'à 125 repas par étudiant le midi sur l'année. La réalité est que les repas pris en RU ne correspondent ici qu'à environ 13,3 % du potentiel de repas à servir.

La question est alors : où sont pris les autres repas... s'ils sont tous réellement pris ? Le contexte sanitaire de 2021 et des cours en distanciel apporte une réponse partielle sur le faible nombre de repas pris en 2021 dans les établissements du CROUS.

Le tableau ci-dessus apporte par ailleurs l'information que la très grande majorité des repas servis : 72,5 % (nationalement) par les CROUS sont des repas très aidés. Ces repas sont accessibles à ce tarif pour les étudiants boursiers.



En juin 2019, le coût du ticket de RU est passé à 3,30 € ; il restera à ce prix jusqu'en avril 2026 (puis reviendra à 1 €). Cependant, compte tenu de l'inflation des dernières années (Covid, guerre en Ukraine, crise énergétique), le poids (ou pouvoir d'achat) relatif du ticket restaurant s'est renforcé au bénéfice des étudiants ; car dans le même temps, le coût de fabrication d'un repas est passé d'un peu plus de 7 € en 2021 à plus près de 10 € dorénavant. Ce pouvoir d'achat sera sensiblement renforcé avec le futur tarif du ticket au RU prochainement... !

**

Le budget des étudiants compte plus de natures de dépenses nécessaires (pour certains postes de dépenses) ou tendancielle (pour d'autres types de dépenses) qu'auparavant. En effet, sont devenues aujourd'hui indispensables les frais de :

- Informatique
- Mobilité (abonnement de transport en commun, ou frais de véhicule personnel parfois rendus nécessaires par un stage, une activité salariée ou l'alternance des apprentis)
- abonnement internet
- abonnement smartphone ;

ce à quoi il faut parfois aussi ajouter des frais d'abonnements : Netflix, etc...

La croissance moyenne du niveau de revenus des étudiants n'augmente pas à la vitesse des nouvelles natures de dépenses auxquelles ils doivent ici faire face. Par conséquent, ces dépenses supplémentaires viennent grever la part de leurs ressources qui aurait pu servir, et notamment pour leur alimentation.

La situation de déséquilibre financier a semblé s'amplifier au fil des années, à tel point qu'en 2022, les députés ont voté, à l'unanimité, une proposition de loi visant la réduction universelle du ticket-repas universitaire à 1 €.

Toutefois, cette loi n'avait pas été suivie d'effet, car cette décision généreuse ne tenait pas compte des orientations de l'Etat (qui par ailleurs finance déjà, à travers les CROUS, les repas pris par tous les étudiants en RU). Le changement de tarif adoptée pour mai 2026 aura, en parallèle du renforcement du pouvoir d'achat des étudiants universitaires (mais pas les autres étudiants), de grosses incidences sur l'organisation matérielle liée à un afflux attendu plus important d'étudiants mais aussi sur le budget des CROUS (de l'ordre de 50 M€ de budget en moins... pour plus de repas à distribuer par la suite).

**

Il est souligné en parallèle que les cursus dispensés dans certains centres de formation professionnelle (dont la formation continue qualifiante) peuvent être de courte durée (ex : quelques mois à l'AFPA), et que le public bénéficiaire est un public spécifique, assez souvent composé de personnes de cultures différentes (jusqu'à l'échelle internationale).

Ces changements ou variations de cultures peuvent tout à fait avoir des incidences sur les habitudes de consommation et de nutrition au moment du passage par le centre de formation. Plusieurs facteurs peuvent expliquer des comportements alimentaires défectueux, même en milieu encadré :

- les conditions économiques : certains étudiants n'ont pas les moyens financiers de s'alimenter à chaque repas, et sautent régulièrement un ou plusieurs repas par semaine
- les mauvaises habitudes alimentaires, en lien avec une mauvaise éducation alimentaire auparavant...

A noter que la faiblesse du pouvoir d'achat, pour un grand nombre de foyers, est un facteur limitant et ségrégatif, qui conduit aussi à la facilité et au plus simple qui se trouve, dans ce cas, être assez souvent à la fois le plus rassasiant et le moins équilibré, mais pas forcément le moins cher en réalité.

Ce point se réfère davantage à l'aspect qualitatif de l'alimentation des étudiants, et sera traité dans le rapport suivant.



<https://kennycaldieraro.fr/assets/prototypes/monfrigoide/>



Source : ssvp.fr/nos-actions/aide-alimentaire-aux-etudiants

1.2.2. Une gestion budgétaire plus orientée vers le plaisir que vers l'équilibre

L'INSEE avait mené une enquête, en 2011, sur les dépenses des étudiants⁵. Il s'est avéré qu'en moyenne, sur la part « Alimentation » de leur budget, la moitié est consacrée à l'alimentation hors domicile.

Même si cela inclut majoritairement les repas pris au Restaurant Universitaire (18 %), il n'en demeure pas moins que la part budgétaire liée aux cafés, bars, restaurations rapides suit de près (17 %), puis les restaurants classiques (9 %). Il y a donc une « déperdition budgétaire » importante dans les moments et lieux commerciaux de convivialité (qui peuvent se comprendre par ailleurs... Mais encore faut-il « avoir les moyens de sa politique »...).

A noter également qu'assez régulièrement, une croyance subsiste parmi une partie de la population étudiante que les lieux de restauration rapide sont systématiquement moins chers que les solutions de restauration alternative (RU, repas cuisiné et emporté...), en raison du côté rassasiant et nourriture plaisir.

Toutefois, les classes d'âges fréquentant davantage ces types de restauration sont les plus jeunes (lycéens et jeunes étudiants); et progressivement avec l'âge, on observe une diminution plus ou moins linéaire de la fréquentation de ces établissements (source science direct). En lien avec un vécu plus long et instructif... ? et une maturité supérieure... ?

⁵ Enquête Budget des familles, INSEE 2011.



1.2.3. Certains emplois du temps universitaires mal organisés

Le Centre Universitaire de Recherche sur l'Action Publique et le Politique (CURAPP), laboratoire de sociologie universitaire de l'UPJV, et dans lequel intervient particulièrement M. Rémy CAVENG, a réalisé sur l'année universitaire 2023-2024 une enquête sur la précarité alimentaire des étudiants à l'UPJV.

Cette étude a porté sur 2 lieux universitaires : le campus Amiens Sud, et la Citadelle.

Les résultats ont amené aux enseignements suivants :

Le constat du problème de la pause méridienne est manifeste sur les deux sites universitaires :

1. Les emplois du temps des promotions et des filières d'un même site sont trop analogues pour ce qui concerne les horaires et le temps de la pause déjeuner :
 - beaucoup de cours se terminent vers 11h30 ou 12h00
 - La sortie de tous ces étudiants sur un laps de temps trop court génère un engorgement préjudiciable à l'entrée des points de restauration (RU, cafétérias).
 - Si l'on rajoute le fait que certains des cours suivants peuvent reprendre très tôt (13h00, 13h30...), cela réduit d'autant le temps utile et la possibilité de faire une pause suffisante et se restaurer dans un RU qui est surchargé de consommateurs.

Les solutions alternatives actuelles, et plus encore pour les étudiants qui sont sur le site Citadelle, sont soit de se rendre (à pied) au RU suivant : le RU Veillère, mais distant d'environ 15 minutes (X 2 trajets) ; soit de prendre son repas à emporter à la cafétéria.

La faiblesse de la durée de la pause méridienne entre la fin des cours du matin et la reprise très rapide avant même l'après-midi, ou encore la congestion des RU sur le créneau 12h00 à 13h30 conduisent certains étudiants à se résoudre tout simplement à sauter le repas⁶.

2. Les restaurants universitaires ne sont pas tous ouverts le soir⁷, et aucun le week-end. L'accès aux repas pour certains étudiants reste alors problématique lorsque le RU est fermé ; ou lorsque les étudiants sont dans un logement éloigné des RU ouverts le soir en semaine. Cela pose ici notamment la question de la mobilité individuelle et la disponibilité du réseau de transport public. Mais cela pose aussi un changement d'organisation pour le CROUS pour répondre à sa mission sur des créneaux plus élargis.

⁶ Dans certains cas, des étudiants, prévoyants, achètent un sandwich en début de matinée pour être sûrs de pouvoir déjeuner le midi malgré des horaires à rallonge des cours de la matinée et la courte durée de la pause méridienne. Mais ce sandwich, acheté par anticipation de plusieurs heures, reste durant toute la matinée dans le sac à dos ; ce qui rompt la chaîne sanitaire du froid, et peut augmenter les risques d'intoxication en fonction des produits frais qu'il contient.

⁷ Uniquement les RU de St Leu et Le Bailly (campus Amiens Sud) ; de 18h30 à 20h15.

1.2.4. Influences médiatiques aboutissant à la sous-nutrition d'étudiant-e-s

De nouvelles tendances de fond viennent complexifier plus encore la situation de l'alimentation des jeunes : l'image renvoyée de soi via la recherche d'une minceur avérée.

Les images fournies par les médias de mannequins maigres, voire anorexiques (pour la cause du mannequinat et de ses tendances drastiques) continuent encore d'influer les personnes les plus manipulables ou n'ayant pas suffisamment de recul pour le profit de leur propre organisme.



https://www.lemonde.fr/pixels/article/2025/06/12/skinnytok-pourquoi-les-incitations-a-la-maigreur-sur-tiktok-ne-disparaissent-pas-en-supprimant-un-hashtag_6612502_4408996.html

Par ailleurs, les interruptions et affichages publicitaires dédiés aux jeunes consommatrices, liées à leur présence dans les applications des smartphones, mais aussi sur certains créneaux horaires de nombreuses chaînes (de télévision, de plateformes, etc...), influent également sur la consommation ou le comportement alimentaire d'une partie véritable des « followers ».

Ce terme de followers introduit parfaitement le côté passif du « scroller » et plus encore de la « scrolleuse⁸ », au lieu d'exercer une analyse critique de ce que ces jeunes suiveurs et suiveuses voient et absorbent sans se poser véritablement de question⁹.

Toutefois, la problématique publicitaire conduit davantage à des comportements de malnutrition.

⁸ Néologisme anglo-saxon pour désigner les personnes qui font défiler frénétiquement les « informations » sur l'écran de leur smartphone.

La jeune population féminine est plus encline à tenir compte des tendances, avis et influences des réseaux sociaux.

⁹ Le culte de la minceur et l'obsession des calories font des ravages, particulièrement chez les étudiantes. L'anorexie mentale et les pratiques restrictives touchent en effet en priorité les adolescentes de 12 à 20 ans.

1.2.5. Le stress parfois comme coupe-faim involontaire

(à partir des sources : [The Conversation](#) ; <https://dotmap-school.fr/comportement-alimentaire-etudiants> et [aprifel.com](#))

Chez les étudiants, les sources de stress sont multiples :

- changement psychosociaux,
- contraintes financières,
- charge de travail,
- désir de réussir,
- peur d'échouer,
- pression publique :
 - nouvelles relations sociales,
 - compétition avec les pairs,
 - éloignement du milieu familial,
 - conflits entre étudiants
 - harcèlement
 - omniprésence des réseaux sociaux au sein de la communauté universitaire¹⁰
- rythme intense :
 - cours
 - stages
 - examens
 - mobilité urbaine en cas d'éloignement entre le logement et le lieu de cours
 - organisation au quotidien
 - éventuellement un travail rémunéré à côté.

Ces charges entraînent du stress en quantité et en intensité variable selon les individus, leur caractère, leur force mentale ou encore leur habitude d'exposition à l'adversité de la vie quotidienne. Toutefois, le stress n'est pas sans conséquence sur les habitudes alimentaires.

Les liens entre le stress et la prise alimentaire ne sont pas simples : l'exposition au stress influence l'alimentation de 2 manières contradictoires :

- pour certains, elle réduit l'appétit et provoque une perte de poids
- pour d'autres – la plupart – elle a l'effet inverse : on mange plus et on grossit.

A noter que vivre chez ses parents durant ses études est associé à de meilleures habitudes alimentaires (quantitativement et qualitativement). En outre, selon son pays et/ou sa culture, on n'est pas sensible aux mêmes sources ou aux mêmes niveaux de stress.

L'Indice de Masse Corporelle est aussi un facteur important. Ainsi, l'effet de la pression sur le gain ou la perte de poids est fonction de l'IMC de base. Chez les gens plus gros, elle peut avoir pour effet une prise de poids, à l'inverse des plus minces...



<https://www.sudouest.fr/sante/destination-sante/etudiants-comment-gerer-le-stress-16723086.php>

1.2.6. Les lieux et contextes de prise des repas

(à partir des sources : [The Conversation](#) ; <https://dotmap-school.fr/comportement-alimentaire-etudiants> et [aprifel.com](#))

Manger seul ou manger en présence de ses amis n'apportent pas les mêmes plaisirs ni - surtout - la même envie de se nourrir ; et peuvent avoir des incidences différentes.

Le comportement naturel, pour ce qui concerne notamment notre culture plutôt d'origine latine, est de rechercher la convivialité avec - ou pour - des moments de consommations alimentaires (repas, pot en soirée ou à la fin des cours...).

A contrario, la solitude ne donne alors pas autant de source de joie partagée et d'appétence.

L'envie de s'alimenter (oui/non), d'une façon quantitativement raisonnable (oui/non), et de façon équilibrée (oui/non) va dépendre de l'humeur liée au contexte du moment, du lieu, et de l'entourage pour prendre le repas.

Quand la chambre universitaire paraît un peu triste, silencieuse et avec une impression d'«être coupé-e du monde», l'envie de se restaurer peut être moindre, ou l'attraction de la *junk food* peut être parfois irrésistible.

En effet, qu'ils ou elles soient en lycée, à l'université ou dans une grande école, nombre d'étudiant-e-s se sentent souvent isolé-e-s au moment de manger, surtout le soir (et le week-end pour certains). Les repas passés en famille leur manquent, créant par conséquent des troubles de l'appétit.

Les étudiants vivant seuls déséquilibrent leur santé nutritionnelle en :

- grignotant et/ou sautant des repas
- mangeant devant les écrans
- cuisinant rarement, et choisissant des repas préparés (de qualité industrielle à bas coût)
- consacrant peu de temps à la prise de repas.

Il faut néanmoins souligner que les sorties entre amis entraînent jusqu'à de grosses variations financières, de volume de nourriture, et de qualité nutritionnelle. Les plats et boissons plébiscités par les jeunes en groupe sont :

- les junk et fast-foods (formules burgers, kebabs, pizzas, etc...)
- les sodas et alcools¹¹.



<https://www.elle.fr/Societe/News/Bientot-une-restauration-a-tarif-moderé-pour-tous-les-etudiants-4121569>

¹¹ La question d'éventuelles addictions n'est pas prise en compte dans le cadre de cette étude.



1.3. Identification et retours d'acteurs impliqués dans l'encadrement des étudiants dans leurs études ou leur alimentation

Plusieurs réunions du Groupe de Travail Alimentation saine et durable ont été consacrées à l'écoute d'organismes impliqués d'une façon directe ou indirecte dans l'alimentation des étudiants.

1.3.1. Le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Sociales (CROUS) de Picardie

L'entretien avec M. Laurent POTIE, Directeur du CROUS de Picardie, a permis de prendre connaissance des actions suivantes.

Sur la partie restauration¹², une vigilance est apportée spécialement sur la quantité et la qualité des plats servis en Restaurant Universitaire :

- 3 choix de types de protéines (viande, poisson, végétale) sont disponibles
- 2 choix de légumes (hors féculents)

ainsi qu'une adaptabilité du CROUS pour servir des repas ou des formules plus « nomades » (formules sandwiches ou salades à emporter) en fonction des contraintes d'emploi du temps des étudiants, et selon les infrastructures disponibles site par site.

3 Restaurants Universitaires et une cafétéria sont répartis sur Amiens (secteurs St Leu, Veillère, Campus (Le Bailly) et Citadelle). Cela garantit à celles et ceux qui le veulent (ou peuvent) d'accéder à des menus chauds, équilibrés et à bon prix.

Il est également possible d'acheter des box repas le midi pour les consommer ultérieurement (soir ou week-end sous réserve que les étudiants aient une solution de conservation au frais). Deux RU : St Leu et le Bailly (campus sud) servent également des repas le soir en semaine.

**

Différentes formules (restauration classique, cafétéria) co-existent en effet pour tenter de faire face à des afflux de consommateurs sur un court laps de temps. Néanmoins, M. Potié reconnaît qu'une meilleure désynchronisation des horaires de cours en fin de matinée entre les UFR d'un même site pourrait réduire l'engorgement au RU ou à la cafétéria.

De même, un temps de pause méridienne plus long pourrait compenser la distance parfois plus grande à parcourir depuis les sites de certaines formations vers le RU qui ne serait pas à proximité immédiate.

Reste à savoir dans quelle mesure les RU et cafétérias peuvent, de leur côté, élargir leurs horaires d'accueil...

**

¹² Partie accompagnement / aide sociale : Dans les situations d'urgence, le CROUS peut aussi attribuer au cas par cas des aides financières, pour soutenir les étudiants en situation difficile.

Le CROUS compte 6 assistantes sociales, qui peuvent instruire un dossier de demande d'aide d'urgence pour les étudiants concernés.



Une grande vigilance est consacrée, par le CROUS, à la qualité des aménagements, la convivialité des RU et cafétérias où convergent les consommateurs, souvent en groupe.

Il a été souligné que les jeunes aiment en effet se retrouver à table, et qu'il existe une culture de la convivialité autour du repas, et que précisément les tarifs des tickets de RU ne dissuadent pas d'en profiter...

Même si le constat actuel est que de plus en plus d'étudiants déjeunent seuls ; juste accompagnés de leur smartphone, voire d'un casque sur les oreilles, outils qui accentuent l'isolement.

**

Concernant la tarification, le ticket au tarif normal est de 3,30 €. Ce tarif est ramené à 1 € par repas pour les boursiers.

Le coût réel d'un repas au CROUS revient cependant à 8 à 10 € (env ¼ à 1/3 correspond au prix des denrées, le reste étant les charges fixes : coût des fluides (eau, électricité, gaz, chauffage), entretien des bâtiments, salaires, etc...).

(Le Conseil Régional avait disposé d'une aide de 100 € par étudiant détecté en situation difficile par le CROUS (ce qui représentait ainsi 100 repas au tarif boursier...). Mais cette disposition a été supprimée à l'automne 2025.)

L'université ne peut pas intervenir directement sur l'alimentation des étudiants ; c'est effectivement le rôle du CROUS. En revanche, l'UPJV intervient dans le financement du fonctionnement de l'association AGORAE (voir plus bas) qui, elle, organise une épicerie solidaire et des ateliers de cuisine.

**

1.3.2. L'Association pour la Formation Professionnelle des Adultes (AFPA) d'Amiens

C'est un organisme de formation qui prend en charge, en moyenne par période de formation, environ 80 adultes, en formation initiale ou en reconversion.

Le centre est installé sur l'Espace Industriel Nord d'Amiens. Il présente donc la particularité d'être très éloigné du centre-ville (env 6 km). Cela implique une logistique de restauration et d'hôtellerie suffisante pour compenser l'éloignement géographique des surfaces commerciales ou du centre-ville et la disparité de l'offre de transports en commun (selon les horaires et les jours pour la desserte par Amétis de la zone industrielle).

Pourtant, Mme GODEFROY, Directrice de ce centre de formation, a constaté avec son équipe enseignante que de moins en moins d'apprenants se tournaient vers l'offre de restauration dispensée sur le site (au total, quotidiennement, seulement une cinquantaine de repas étaient servis, personnel de l'AFPA compris). La déperdition quantitative des personnes en formation à l'occasion des repas est considérable. Les raisons sont de natures variées.

Une partie du public apprenant ne se restaure pas le midi par manque de moyens financiers. Pourtant, le prix de la restauration proposée n'est pas excessif (plat à moins de 5 €) et tient compte de la précarité socio-économique des apprenants de l'AFPA. Un travail doit être alors mené, en lien avec les partenaires sociaux, pour traiter une demande d'aide financière qui est croissante, y compris parmi les non-boursiers.



Dans le cas des plus jeunes et des moins mobiles présents à l'AFPA, la problématique de leur déplacements (cf. disponibilité des moyens de transports urbains) peut être un motif supplémentaire pour se recentrer sur la « fast food » de proximité en se faisant livrer ce qui est facilement disponible sur les quartiers d'Amiens Nord.

Une réflexion a été engagée pour mettre en place une épicerie solidaire directement au sein de l'AFPA et pour créer un jardin potager solidaire.

**

1.3.3. Les centres de formation supérieure PROMEO et UniLaSalle-Amiens

Les directions de PROMEO et d'UniLaSalle-Amiens ont souligné que leurs structures disposent de restauration sur place, et que les tarifs appliqués ne sont pas dissuasifs pour les élèves et apprentis.

En effet, par exemple, grâce à une contribution de l'opérateur de compétence (OPCO) auquel PROMEO est affilié, ses repas sont généralement autour de 2,5 à 3 €.

Par ailleurs, il a été souligné qu'une partie des apprentis habite encore chez leurs parents, ce qui réduit encore d'autant les frais à la charge des apprentis (et contribue à la poursuite d'un encadrement du comportement alimentaire par le cercle familial).

Enfin, en cas de difficulté, au cas par cas, il existe une possibilité d'aide sociale d'urgence¹³ (PROMEO). Cependant, sur les années antérieures, il n'y a pas eu de demande déposée en ce sens.

**

1.3.4. Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) d'Amiens Métropole

Le concept de Projet Alimentaire Territorial est né en 2014, de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt.

Le PAT vise à fédérer les différents acteurs du territoire autour de la question de l'alimentation, prenant en compte également les dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé du territoire.

Il s'agit d'une politique transversale de territoire, systémique d'amont en aval : productions agricoles, transformation, distribution, préparation, nutrition – santé - équilibre, agro-écologie, foncier, qualité des sols, emplois, lutte contre le gaspillage, gestion et préservation des ressources, etc...

Chaque PAT s'appuie initialement sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet, dans le cadre d'une démarche ascendante.

Il peut jouer un rôle capital pour accélérer la transition agricole et alimentaire sur le territoire, en rapprochant les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales¹⁴ et les consommateurs, et permettre notamment de développer des relations entre territoires urbains et ruraux.

¹³ Les alternants recevant un salaire, cela leur ouvre éventuellement le droit de recourir également au CCAS en cas de besoin ; mais par conséquent pas au CROUS.

¹⁴ Le porteur de projet d'un PAT est nécessairement une structure publique ; mais peut être de nature variable pourvu qu'elle soit locale : intercommunalité, Parc Naturel Régional, etc...



Le PAT d'Amiens Métropole a démarré en 2018. Fin 2024, il a été labellisé de niveau 2, c'est-à-dire opérationnel, pour une durée de 5 ans, avec à la clé, la possibilité de disposer de crédits d'Etat pour le financement de postes d'animateurs du PAT.

Mais le contexte budgétaire de l'Etat depuis 2025 est devenu plutôt compliqué...

Compte tenu de l'existence antérieure d'un protocole cadre sur l'agriculture périurbaine entre Amiens Métropole et la Chambre d'Agriculture de la Somme, le PAT est porté conjointement par ces 2 entités (cofinancement à 2/3 par Amiens Métropole et 1/3 par la compagnie consulaire).

Le PAT d'Amiens Métropole a développé son plan d'actions autour de 3 enjeux :

1. la consommation vertueuse pour la santé d'une alimentation qualitative et de proximité (5 axes de travail sur l'alimentation et les comportements)
2. une production agricole locale nourricière et vertueuse pour l'environnement (5 axes de travail sur la filière agricole)
3. la promotion d'une production de proximité (3 axes de communication et de promotion).

Depuis fin 2024, il est entré dans la phase de réalisation des projets issus des 3 enjeux et de leurs 13 axes de travail, dont :

- la promotion de l'alimentation locale, de qualité et durable auprès du grand public, et du PAT,
- le développement de l'alimentation vertueuse dans la restauration collective et commerciale,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- **l'accès à l'alimentation vertueuse auprès des publics sensibles, dont les étudiants.**

**

1.3.5 L'AGORAE

Cette association est portée par la FAEP (Fédération des Associations Etudiantes de Picardie ; intégrée à la Fédération des Associations Générales Etudiantes (FAGE)).

L'Agoraé est une épicerie solidaire gérée par et pour les étudiants.

Pour se faire connaître, l'association (15 bénévoles + 3 services civiques) réalise des passages en amphis en début d'année universitaire, communique sur les réseaux sociaux (env 4500 followers sur instagram), et fait sa propre publicité lors des distributions. Elle s'organise autour de plusieurs actions.

Jugée en pleine explosion, la précarité étudiante devient de plus en plus préoccupante. Par manque de moyens, certains étudiants et étudiantes limitent leurs dépenses alimentaires voire se privent de repas (en moyenne 3 par semaine, selon la FAGE).



Pour cela, l'association propose une épicerie solidaire sédentaire à Amiens (ouverte 6 j/7, de 12 à 18h), à laquelle tous les étudiants bénéficiaires de la région picarde peuvent accéder.

Environ 750 bénéficiaires actifs par mois pour des produits alimentaires de 1^{ère} nécessité, y compris en produits frais, et des produits d'hygiène.

L'aide de l'Agoraé se calcule selon le niveau du reste à vivre des étudiants (plafond d'éligibilité : reste à vivre autour de 200 €).



<https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/distribution-alimentaire-gratuite-pour-les-etudiants-de-bordeaux-j-ai-plus-d-argent-c-est-mon-seul-moyen-de-manger-5450656>

Et pour renforcer son action sur le territoire en entier, un projet d'AGORATruck – un camion épicerie solidaire Mobile – a été conçu pour sillonner aller à la rencontre des étudiants et étudiantes bénéficiaires plus éloignés d'Amiens.

L'Agoraé organise ponctuellement des distributions gratuites de paniers (alimentation et produits d'hygiène) : 750 lots qui représentent une valeur unitaire d'environ 17,70 €.

Evolution récente du nombre de bénéficiaires de l'AGORAE :

- De septembre 2024 à juin 2025, le nombre de bénéficiaires est passé de 400 à 750
- autant d'Hommes que de Femmes
- Majoritairement de 18 à 25 ans, mais avec une représentation avérée aussi des > 25 ans (pourtant âge auquel d'une façon ou d'une autre, en principe, un-e étudiant-e doit parvenir à dégager un minimum de revenus de son travail, de ses études-recherche).
- Les bénéficiaires sont localisés sur le bassin amiénois ; ce qui pose des soucis pour l'association qui est basée rue des Franc Mûriers : d'une part elle peine à toucher les étudiants du site du campus Sud d'Amiens, et d'autre part elle ne touche pas convenablement ailleurs en région (d'où le projet d'AgoraTruck).
- L'association est organisée et calibrée pour réaliser une aide / un accompagnement d'environ 500 personnes ; mais elle aide en réalité déjà moitié plus que son seuil limite de compétence... !

Comment cette aide est-elle perçue par les étudiants ? à la fois sur le principe de l'aide et sur le volume de fruits et légumes fourni (permettant de s'alimenter sur 1 à presque 2 semaines), cela ne pose pas de souci pour les bénéficiaires.

A noter que l'association ne dispose pas de réfrigérateurs en nombre ou en volume de stockage suffisant ; ce qui oriente sa façon de sélectionner les produits alimentaires frais.

Auparavant, l'Agoraé travaillait avec un des hortillons amiénois ; cependant, l'approvisionnement n'était pas toujours très régulier. Il a fallu à l'association trouver un autre système de fourniture qui lui convienne mieux : les services de l'Ile aux Fruits.



Un travail a donc été engagé avec l'Île aux Fruits pour l'obtention de paniers de fruits et légumes frais à 2 € (un panier est suffisamment garni pour durer de 1 à presque 2 semaines). Les paniers sont distribués le mercredi, selon les commandes reçues à l'association en fin de semaine précédente. Ce sont en moyenne 50 paniers qui sont distribués chaque semaine.

Pour obtenir un panier de provisions à ce prix, l'Agoraé compte sur des participations financières d'Amiens Métropole, de la Région des Hauts-de-France, de l'Université (25 k € /semestre), du CROUS ; mais aussi de l'Île aux Fruits elle-même (à hauteur de 8 € /panier ; et qui propose par ailleurs des ateliers et des recettes pour cuisiner les produits - bio - du panier ; voir ci-après).

Par ailleurs, l'association se fait aussi livrer par Leclerc et la Banque Alimentaire.

Enfin, l'association répond à des appels à projets pour obtenir des financements complémentaires.

**

1.3.6. L'Île aux Fruits

Micro-ferme maraîchère bio, en statut associatif, dont le directeur est Alexandre Cabral, l'Île aux Fruits a été créée en 2016 sur l'île S^{te} Aragonne. Elle y dispose d'un terrain d'environ 1 ha, et compte 2 salariés (le ratio dans l'agriculture conventionnelle est de l'ordre d'1 emploi pour 60 ha). L'association ambitionne de parvenir à l'autonomie alimentaire en cultivant rationnellement sur de petites surfaces.

Elle anime également une ferme pédagogique pour toucher un public plus précaire, faire un transfert de valeurs sur une bonne nutrition, et que l'approvisionnement soit local. Cette entité de l'association est animée par 2 bénévoles.

L'association a fait le constat de la précarité alimentaire des étudiants, notamment depuis le Covid. A la question de la précarité s'ajoute celle de la qualité de l'alimentation et de la proximité entre le bassin de production et le bassin de consommation.

Pour répondre aux besoins grandissants du public étudiant, L'Île aux Fruits a décidé d'augmenter le volume de production de légumes pour les paniers des étudiants.

Mais la question est de savoir si cette augmentation correspond à une satisfaction de l'amélioration de la qualité des produits frais qu'ils consomment ? ou en raison de l'augmentation de la précarité des consommateurs étudiants... ?

A noter par ailleurs que certains cas de figure conduisent l'Île aux Fruits à devenir concurrente d'actions (par ex du CCAS) dans le cadre d'appels à projets de l'Etat. D'où un problème de pilotage ou de gouvernance locale dans ces contextes d'AAP pour maintenir une cohésion entre les acteurs intervenants.

De son côté la Direction Régionale de l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt a changé de méthodologie de coopération : elle finance dorénavant les têtes de réseaux des Projets Alimentaires Territoriaux, en l'occurrence Amiens Métropole sur la zone de chalandise de l'Île aux Fruits.

L'association souhaite que des épiceries sociales soient présentes dans toutes les structures d'accompagnement social, tout en admettant que le paysage des intervenants sociaux devient



très compliqué. Si beaucoup de nouvelles structures se créent, c'est du fait que les précarités sont en augmentation au sein de la société.

Ce constat est confirmé par les Robines des Benches qui appelle à une meilleure convergence des énergies, à sortir des silos individualisés des associations. Pour gagner en efficacité, il est nécessaire d'avoir un bon ensemblier.

A noter enfin que le Covid est un gros marqueur social, économique et financier ; mais qu'il est relayé depuis par la guerre en Ukraine, et la crise énergétique qu'elle a provoquée : elles entraînent des fortes évolutions des prix d'achat par les consommateurs. Pour ne pas trop subir de baisse de volume d'achat de produits frais et donc de Chiffre d'Affaires, l'Île aux Fruits a dû réduire ses marges ; alors que dans le même temps la structure veille à continuer de ne pas dépendre de subventions publiques.

**

1.3.7. Les Robines des benches

L'association - amiénoise - Les Robines des benches, fondée en 2019 par Louise Boyard, s'était tout d'abord spécialisée dans la récupération de produits alimentaires à date très courte ou périmés ; quitte à récupérer des produits mal équilibrés nutritionnellement. Là, l'objectif était de réduire le gaspillage au sens de l'empreinte environnementale – consommations d'eau, d'énergie, etc...

Au démarrage, il s'agissait ainsi de revaloriser des denrées jetées par la GMS. Puis des conventions de partenariat ont été établies avec des boulangeries, des épiceries, des grandes surfaces alimentaires. En 2024, l'association a distribué localement 44 t de nourriture qui auraient pu partir en destruction.

Aujourd'hui, l'association s'oriente davantage vers le glanage de produits plus sains mais impossibles à commercialiser (cf trop petits ou trop gros, abimés, « moches », restés dans le champ, etc...).

Le travail de glanage dans les champs en lien avec les producteurs permet de récupérer des légumes plus variés et de saison (pommes de terre, carottes, asperges...). Il arrive que des champs de potirons ne soient pas du tout récoltés (en fonction des débouchés qui sont très saisonniers ici) ; l'association trouve dans ces champs une source d'alimentation qui n'allait pas être valorisée. Le glanage a permis de remettre en route une réflexion, qui a abouti à un changement de vision de la part de ceux qui le réalisent (et qui finissent aussi par y trouver du plaisir) et de ceux qui l'autorisent sur leurs terres.

L'association a en parallèle mis en place le concept de frigo partagé, dont le principe est que les personnes qui savent qu'elles ne vont pas consommer tels aliments avant leur péremption (par exemple avant de partir en vacances), peuvent les déposer dans un frigo rendu accessible à tous ; et où les personnes qui sont dans le besoin peuvent venir se servir directement.

Ce modèle a été dupliqué sur une dizaine d'autres sites avec des associations d'Amiens Métropole.

**

L'association organise des temps conviviaux ouverts à tous les publics, où elle offre aux participants des smoothies à partir des fruits et/ou légumes qu'elle récupère. Les personnes qui y viennent sont sensibilisées aux problématiques de gaspillage alimentaire et de précarité



alimentaire ; et ces personnes ne sont pas jugées sur le fait d'appartenir à l'une ou l'autre des catégories (donneurs potentiels, ou bénéficiaires).

Les bénéficiaires des actions des Robines des Benne ne font pas l'objet d'analyse d'éligibilité au regard de critères socio-économiques. Ce sont ainsi sur l'agglomération d'Amiens de l'ordre de 10 000 bénéficiaires en 2024 (soit environ 3100 adhérents, essentiellement des familles), jeunes, aînés, sédentarisés ou SDF... Sous réserve d'une faible cotisation (2 € par adhérent par an), les produits proposés sont gratuits.

Le temps de la crise du Covid a augmenté l'activité de l'association. Et actuellement, elle est en croissance très forte, notamment liée au fait que des entreprises font du mécénat par des dons de produits ; mais aussi en aidant à la gestion organisationnelle des stocks.

Selon la présidente de l'association, 2 axes de travail sont à investir :

1. Créer le lien entre tous les acteurs concernés, et générer des coopérations ou des complémentarités au lieu de concurrences au cas par cas
2. Aider à apprendre à faire bien et par soi-même (la cuisine s'entend).

Le concept des Robines des Benne existe dans d'autres régions, mais c'est à Amiens que le concept de ce type de ressourcerie est le plus large.

Au-delà des actions sur le plan alimentaire, l'association intervient aussi dans le domaine vestimentaire (les animations de leur « freeperie » nécessitent 70 bénévoles en 2 jours... !).

Pour se faire connaître, l'association mise sur les réseaux sociaux, internet, le bouche à oreille et des évènements grand public. Des partenariats sont établis avec des CCAS (Amiens, Longueau...); et des collaborations avec des associations sociales, des IME...

Les relations avec la Banque Alimentaire ne sont pas régulières : l'association récupère ponctuellement les surstocks de la Banque alimentaire. Et il lui revient donc la responsabilité de les redistribuer...



2. Les conséquences de la sous-nutrition

(sources : Ameli.fr, Capretraite, <https://santecheznous.com/condition/getcondition/troubles-de-l'alimentation> ; <https://www.planetesante.ch/Magazine/Alimentation-et-nutrition/Regimes2/Les-effets-de-la-privation-alimentaire> ; mgen.fr)

2.1. Sur le plan physiologique et de la santé

Les conséquences de la sous-nutrition sur l'organisme se font vite ressentir :

Sur le court terme

- sensation de faim et de soif
- hypoglycémie
- vertiges et sensations de faiblesse
- déshydratation
- troubles de la concentration et de la mémoire
- irritabilité.

Ces conséquences peuvent se résorber rapidement en cas de reprise rapide d'une alimentation mieux assurée quantitativement (et qualitativement).

Sur un plus long terme

- carences en fibres, protéines, vitamines et sels minéraux
- perte de poids
- fatigue prononcée
- crampes, fourmillements
- déclenchements de fringales incontrôlables
- étourdissements
- plus grande sensibilité au froid et au bruit
- baisse de la pression artérielle
- ralentissement des réflexes
- ralentissement de la cicatrisation
- perturbations hormonales et dérèglement du cycle menstruel
- baisse des performances physiques et intellectuelles
- troubles du sommeil
- maux de tête
- manque de motivation
- dessèchement, affinement et moindre élasticité de la peau, moindre solidité et chute des cheveux, ongles fragiles et striés
- troubles digestifs (diarrhée, ballonnements, nausées, constipation)
- affaiblissement du système immunitaire
- maladies bénignes plus fréquentes et plus longues à guérir
- amaigrissement ou, inversement, obésité (la sous-nutrition pouvant être une cause de nutrition déséquilibrée aboutissant à la prise de poids excessive).

La sous-nutrition qui s'inscrit sur la longue durée peut conduire à des pathologies cardiovasculaires, au diabète, l'hypertension ou l'obésité.

Le facteur stress peut être un accélérateur des symptômes listés (sans être exhaustifs pour autant) de défaillances, malaises et dégradation de l'état physiologique des étudiants concernés.

2.2. Sur le plan social

Outre la dégradation et l'affaiblissement du corps, la sous-nutrition a une incidence psychosociale déstructurante.

A commencer par prendre conscience du fait qu'une mauvaise nutrition a un impact négatif sur les zones cérébrales qui ont une fonction importante dans le développement de comportements sociaux positifs :

- tendance dépressive
- anxiété
- hypocondrie
- sautes d'humeur, irritabilité
- repli sur soi, y compris en raison de l'abaissement de la performance académique
- difficultés de compréhension, de concentration et de mémoire
- plus grande sensibilité au bruit.

Ces symptômes physiologiques ou psychiques entraînent des conséquences immédiates dans le relationnel, et la conservation des relations avec les autres étudiants, les amis, la famille, etc...

2.3. Sur la qualité du travail



<https://lareclame.fr/hope-paris-linkee-entraide-etudiante-jailadalle-precarite-298760>



« *Ventre creux n'a pas d'oreille !* »

Ce dicton prend ici tout son sens puisqu'il s'agit de la population apprenante, celle qui a besoin d'énergie, de vigueur et de concentration pour :

1. écouter
2. comprendre
3. apprendre
4. retenir
5. et appliquer à bon escient.

En effet, la sous-alimentation que subit une partie de la population étudiante peut conduire à :

1. l'augmentation pendant le temps de travail de la distraction tournée vers la faim et les idées d'alimentation de plaisir (!)
2. la baisse de la concentration
3. la baisse de la capacité de production
4. le manque de motivation
5. la baisse des performances intellectuelles (mémoire, compréhension et synthétisation)
6. par conséquent la baisse du niveau de résultats aux examens, qui peuvent, selon les modalités de validation de chaque établissement d'enseignement, conduire à l'échec au passage en année supérieure.

Les conséquences de ces effets sont à la fois le repli sur soi pour ne plus affronter les autres de la promo au regard de ses résultats en deçà de ce qu'ils devraient être, donc un isolement qui renforce encore le sentiment d'impuissance à mener ses études ; et un risque de décrochage.



3. Propositions pour l'amélioration de la situation

3.1. Surveiller et détecter

6 causes de la sous-nutrition ont été mis en exergue dans ce rapport :

- Manque de ressources financières
- Mauvaise gestion des priorités financières
- Inadéquation des horaires de tous les cours d'un même site par rapport aux capacités d'accueil des RU et cafétérias
- Influence nocive de réseaux sociaux sur des personnes plus fragiles
- Influence des lieux et mode de prise des repas
- Facteur aggravant du stress.

La dégradation des résultats aux partiels peut être un révélateur de problèmes personnels (au-delà de la complexification des sujets au fil de l'avancée dans l'année ou le cycle d'étude).

Un temps d'échange entre l'étudiant et une personne habilitée de l'encadrement, convenu de gré à gré (et non pas par convocation affichée... !) peut être l'occasion de confirmer le problème de sous-alimentation (sinon d'autres) et de voir comment y remédier.

Cependant, il appartient aux encadrements de scolarité supérieure et d'accompagnement social de hiérarchiser au cas par cas ces facteurs et de trouver ensemble des réponses potentielles adaptées.

A noter que ce qui est valable à un temps donné sur un site n'est pas forcément valable au même moment sur un autre site ; et à plus forte raison d'une année ou d'un trimestre à l'autre.

**

La loi visant à unifier le tarif des repas étudiants à 1 € a été votée par l'Assemblée Nationale en janvier 2025. Elle n'est toujours pas à ce jour suivie d'effet décisionnel et applicatif.

Le tarif à 1 € par repas s'applique déjà aux boursiers ; donc pour eux, cela ne changera pas la situation. S'ils sont déjà en précarité économique, la généralisation du ticket-repas à 1 € n'améliorera pas leur situation.

En revanche, il a été évoqué dans l'enquête de l'Observatoire de la Vie Etudiante de 2023 (cf. début du 1^{er} chapitre) que 17 % des étudiants interrogés n'ont pas sollicité d'aide alors qu'ils en avaient besoin ; et non pas qu'ils en étaient administrativement éligibles...

Il y a ici un travail que les encadrements d'études et d'accompagnement social doivent engager pour détecter les étudiants qui forment ces 17 % d'invisibles ou silencieux¹⁵ qui ont aussi besoin d'aide.

¹⁵ Ne pas perdre de vue que les apprentis, du fait qu'ils touchent **une quote-part de SMIC** (en général), les exclut des aides sociales du CROUS. **La précarité économique est une réalité aussi dans l'alternance... !**



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois

Il semble que, pour eux, même s'ils ne peuvent pas bénéficier de bourses pour leurs études, ils pourraient quand même bénéficier des repas à 1 € ; sans même attendre que la loi soit hypothétiquement mise en application.

Les membres du Groupe de Travail estiment que les écoles supérieures locales, l'Université, le CROUS, le Conseil Régional, Amiens et Amiens Métropole, ainsi que le CCAS peuvent s'organiser et conventionner pour assurer des repas à 1 € à ces « 17 % d'étudiants invisibles » des structures et acteurs sociaux, afin qu'ils bénéficient de 7¹⁷, 10 ou 14¹⁶ repas à 1 € sur chaque semaine.

▶ TU AS MOINS DE 25 ANS

▶ TU ES BOURSIER

▶ TU VIS DE FAÇON AUTONOME

UNE AIDE ALIMENTAIRE DE 60€/MOIS

POUR LES ÉTUDIANTS POST-BAC

DÉPOSE TON DOSSIER AU CCAS

Renseignements au 03 44 72 68 57

Ville de Pont-Sainte-Maxence

<https://www.facebook.com/villepontsaintemaxence/photospour-lutter-contre-la-precarite-alimentaire-chez-les-jeunes>

Pour aller plus loin, à l'instar de ce qui se fait déjà dans d'autres universités, pour redonner un peu plus de chances à tous en période d'examens (partiels, examens de fin d'année ; cf chapitre 2.3. ci-avant), passer tous les repas à 1 € ou gratuits sur une période de x semaines avant et pendant les examens.

Précarité alimentaire des étudiants, une semaine de repas gratuits pendant la période des partiels à Marseille

<https://www.facebook.com/laprovence/posts/les-repas-gratuits-sont-offerts-%C3%A0-tous-les-%C3%A9tudiants-boursiers-ou-non-jusquau-ve/1127749626062867/>

¹⁶ Sous réserve d'ouverture de RU en fin de semaine ; voir paragraphe suivant.



Pour ce qui concerne enfin la question de la gestion du stress, l'accompagnement se fait via des ateliers de relaxation qui potentiellement existent déjà ; ou sous la forme d'un guide thématique édité par l'UPJV.

Outre une préconisation à consolider de la pratique du sport, une plus ample communication et accessibilité permanente à ces outils pourrait aider les étudiants en situation de stress (pour leurs études, les partiels et les résultats ; ou pour d'autres raisons plus personnelles) à gérer leurs émotions en temps réel, et faire baisser l'état de stress au profit d'une meilleure qualité de travail et de vie.

Il est également proposé que ces publications identifient en annuaire les acteurs locaux rencontrés dans le cadre du présent rapport et qui ne figurent pas encore dans l'annuaire local des structures d'accompagnement social.

3.2. (S') Organiser autrement

Le service des bibliothèques universitaires a élargi progressivement les horaires et jours d'ouverture des BU pour mieux répondre aux besoins et attentes des étudiants. Sur ce principe, le CROUS peut engager une démarche analogue qui permette un accès plus large aux RU et cafétérias répartis entre les sites universitaires.

Différentes formules : restauration classique en RU, et cafétéria co-existent pour tenter de faire face aux afflux de consommateurs sur un court laps de temps.

Néanmoins, une autre synchronisation des horaires de cours en fin de matinée entre les UFR d'un même site pourrait réduire l'engorgement aux points de restauration.

De même, et plus particulièrement pour le site Citadelle, un temps de pause méridienne plus long pourrait compenser la distance parfois plus grande à parcourir depuis les sites de certaines formations vers le RU qui ne serait pas à proximité immédiate.

Enfin, les restaurants universitaires n'étant pas tous ouverts le soir, ni le week-end, l'accès aux repas préparés et qualitatifs reste problématique pour certains étudiants. Autant il existe une solution a minima pour les soirs ; autant il serait intéressant d'étudier une telle plage d'ouverture sur le temps du week-end (midi et soir ou uniquement le midi).

La question se pose de la même manière pour chaque période de pont, de congés scolaire (et à voir également comment envisager et jauger pour la période estivale).

Concernant le RU Le Bailly, l'ouverture en week-end de cet équipement pourrait toucher à la fois les étudiants sédentaires de l'IUT et de STAPS ; mais aussi les étudiants de médecine qui sont d'astreinte au CHU.

Or, on sait que l'alimentation, même celle des professionnels de santé, n'est pas la plus équilibrée ou exemplaire (source MGEN.fr). C'est pourquoi une offre de proximité, dont la qualité et le service sont garantis, serait bénéfique pour les étudiants résidant sur ce secteur de l'agglomération sur tout ou partie du temps du week-end.



3.3. Agir et innover

3.3.1. Rectifier l'environnement de l'offre et des modes d'alimentation / snacking sur chaque site

L'INSEE avait indiqué dans son enquête de 2011, qu'en moyenne, sur la part Alimentation de leur budget, la moitié est consacrée à l'alimentation hors domicile :

- majoritairement les repas pris au Restaurant Universitaire (18 %),
- cafés, bars, restaurations rapides (17 %),
- puis les restaurants classiques (9 %).

La déperdition budgétaire est notable dans les moments et lieux commerciaux de convivialité.

Chaque site nécessite de faire procéder à un inventaire des solutions de restauration rapide et de snacking déjà en place ; que ce soit au sein de l'établissement de formation, mais aussi, par la présence de fast-foods implantés à proximité.

Cet état des lieux permettra de quantifier toutes les sources de dispersion alimentaire qui peuvent distraire les étudiants de l'accès aux repas de qualité et à moindre prix.

Puis mettre en place des solutions correctives : par exemple des distributeurs de fruits de saison à faible tarif peuvent répondre au double besoin d'une alimentation à coût accessible et de bonne qualité nutritionnelle.

Les appareils automatiques en ce sens existent déjà, ils peuvent remplacer avantageusement les distributeurs de confiseries qui pourraient être déjà en place.

Ou conserver les 2 types d'aliments, mais en pratiquant des tarifs élevés pour les sucreries et produits gras, de façon à compenser le faible tarif des fruits de saison proposés en alternative.

De façon plus générale, l'analyse de l'offre d'alimentation disponible dans et autour de chaque site, et la proposition d'équipements à contenus plus vertueux, entrent dans une démarche de maîtrise des endroits de convivialité sur les sites de formation ; pour ne pas laisser la part belle aux offres mercantiles déséquilibrées et faussement économiques.

3.3.2. (S') Autoriser pour faciliter et innover

Sur la base de pouvoir acheter au RU des repas à l'avance pour le soir ou le lendemain, donner la **possibilité d'emporter les restes du midi du restaurant ou de la cafétéria qui n'ouvre pas le soir**, pour mieux manger le soir (et par la même occasion limiter le gaspillage) peut facilement se mettre en place, dès lors que l'étudiant a apporté une boîte étanche / hermétique pour le faire.

**

Développer l'utilisation des espaces verts pour **planter des arbres, buissons et plantes à productions comestibles** – en remplacement de plantes qui ne sont que décoratives – apporte une source gratuite de production alimentaire accessible à tous. Cela a déjà été réalisé sur plusieurs routes pénétrantes d'Amiens Métropole (sur les communes de Dury et Camon par exemple).



Toutefois, le lieu d'implantation de ces plantes nourricières doit faire l'objet d'une réflexion avérée, afin que les consommateurs ne se sentent pas regardés et jugés sur le fait d'aller cueillir pour se nourrir ; et qu'ils gardent ainsi toute leur dignité.

L'UPJV a déjà mis en place ce projet de « campus comestible » sur le campus Sud. Il serait donc intéressant dorénavant de voir à l'adapter au mieux sur d'autres sites, celui de la Citadelle tout particulièrement.

**

Le public très précaire et le public étudiant se ressemblent par les faits de ne pas cuisiner (beaucoup) et de ne pas vraiment bien connaître les produits locaux.

Il a été abordé dans ce rapport que le CROUS et divers organismes de solidarité proposent des ateliers et cours de cuisine pour démystifier et bien préparer des ingrédients mal connus ou mal aimés. Et ces ateliers connaissent un véritable succès auprès des publics bénéficiaires / volontaires.

Les animations de type ateliers culinaires ont également d'autres vertus de :

- ✓ cohésion sociale entre étudiants, et surtout pour ceux qui sont d'origine extérieure à la région amiénoise
- ✓ convivialité
- ✓ mais aussi, selon l'organisation et le fonctionnement, **l'occasion de pouvoir prendre un repas partagé, et à un moindre coût que s'il était pris isolément.**

Les membres du Groupe de Travail encouragent le développement ou le renforcement des ces ateliers d'animation dont la portée est très bénéfique à la fois individuellement et collectivement ; notamment dans tous les foyers et en centre de formation avec hébergement.

**

Les écoles et centres de formation, y compris l'Université (via le CROUS), ont un rôle de diffusion de l'information. Ils peuvent soutenir la mise en place d'autres canaux d'accès à l'alimentation à prix aidé :

- L'épicerie solidaire Agoraé gagnerait en efficacité à bénéficier d'un part d'un accueil pour une antenne ou une permanence (cf AgoraTruck) sur le site du campus Sud ; et d'autre part d'être soutenue (encadrement, logistique) pour mener des campagnes d'achats groupés permettant de réduire les tarifs unitaires
- La mise en place de frigos partagés, à l'instar de ce que l'association Robines des Bennes a mis en place de son côté, pourrait renforcer la solidarité entre étudiants, et pourquoi pas jusqu'à aller aux voisinages des sites de formation avec les restaurateurs (secteurs cathédrale, St Leu, etc...) qui pourraient aussi garnir ces frigos avec leurs invendus des services précédents. Le tout est de le leur faire savoir...

**



La mise en place d'une convention citoyenne étudiante¹⁷ (CCE) est un dispositif délibératif innovant, co-conçu par des étudiant-e-s et des enseignant-e-s-chercheur-euse-s spécialistes de participation citoyenne et de démocratie délibérative.

La CCE est un processus pédagogique, scientifique et transformatif, organisé à l'échelle de l'université, autour d'un thème défini lié aux enjeux environnementaux et sociaux contemporains. Pendant la CCE, un socle de connaissances ainsi qu'un cadre de discussion entre étudiant-e-s et d'échanges avec des scientifiques et des partenaires, permettent aux participant-e-s de contribuer à la transformation de leur université et des territoires qui l'environnent. Pendant deux mois, émergent des propositions d'action.

(Source IEP Fontainebleau)

Ex : CCE Sorbonne Paris Nord : <https://www.univ-spn.fr/convention-citoyenne-etudiante/>

Les membres du Groupe de Travail encouragent les établissements (universitaires, mais pas exclusivement...) qui ne se seraient pas encore engagés dans une démarche de CCE d'intégrer les questions de précarité économique et précarité alimentaire d'étudiants à ce projet d'établissement.

**

Le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche a fait ajouter en mars 2025 au programme d'études pour tous les étudiants de 1^{er} cycle des cours de sensibilisation à l'environnement.

L'approche relative à l'alimentation concerne pour le moment l'impact environnemental de la consommation : bilan carbone, production de déchets d'emballage, impact de l'alimentation très carnée, etc...

Cependant, pour ce qui concerne l'équilibre alimentaire, il serait judicieux d'aller plus loin dans les autres conséquences de l'alimentation, qui portent notamment sur la santé des étudiants : la santé physique mais aussi mentale, les incidences sociales et les performances académiques.

Les interventions seraient à organiser par les personnes que les étudiants sont censés écouter avec attention lors de leur présence sur leur site de formation. En lien donc avec leurs professeurs et intervenants, organiser les communications du Service de Santé Universitaire (pour l'UPJV, et les services ou intervenants analogues pour les autres centres de formation supérieure) pour faire passer les messages de bon sens du comportement alimentaire, et d'apprendre à avoir un esprit critique et constructif vis-à-vis des réseaux sociaux.

¹⁷ A l'image de la convention citoyenne pour le climat.



CONCLUSION

La question de l'alimentation des étudiants est déjà véritablement prise au sérieux, à la fois par les établissements d'enseignement, le CROUS et l'université ; mais aussi par les pouvoirs publics (Etat et collectivités locales).

Outre la question économique, qui va jusqu'à l'obligation de sauter des repas de la semaine (midi ou autre) par manque de moyens financiers pour certains étudiants, les points de vigilance et axes d'amélioration proposés par les membres du Groupe de Travail Alimentation saine et durable du CDD pour les intervenants impliqués sont autour de :

- la détection et la vigilance sur les raisons des (mauvais) résultats aux partiels et examens ou la dégradation des résultats des étudiants au fil du temps ; l'évaluation du niveau de stress des étudiants
- la révision de l'organisation côté centres de formation : horaires des formations par rapport aux plages horaires de repas ; et étudier positivement les possibilités d'élargir les créneaux d'ouverture des RU aux moments plus critiques : week-ends, vacances, ponts...
- la réduction provisoire du tarif du ticket restaurant (universitaire) en période de révision et d'examen ; effort financier à répartir avec les collectivités publiques concernées (y compris le Conseil Régional)
- la facilitation de l'accès à des produits de saison en accès favorisé : distributeurs de fruits, campus comestibles, frigo solidaires, achats groupés, etc...
- l'organisation et le renforcement des animations, cours et ateliers de cuisine
- la sensibilisation à l'alimentation quantitativement et qualitativement équilibrée, et à développer un esprit critique vis-à-vis des messages des influenceurs des réseaux sociaux.

Même si l'exercice réalisé par le Groupe de travail Alimentation saine et durable sur cette thématique de l'alimentation des étudiants a consisté à séparer, pour analyses, les 2 problématiques de sous-alimentation et de malnutrition en 2 rapports distincts, il a été bien compris également qu'il y a de nombreuses passerelles entre ces thématiques ; et que l'un ou l'autre des rapports produits pris en compte sans l'autre reviendrait à se couper d'un aspect primordial pour l'amélioration durable de l'alimentation étudiante qui sera ensuite celle des jeunes parents.



ANNEXES

Annexe 1 : Tableau chronologique de l'évolution des prix des tickets-repas de 1996 à 2023

Année	Niveau de vie moyen étudiant (€ constants)	Coût du ticket-repas (€ courants)	Coût du ticket-repas (€ constants)	Part du pouvoir d'achat pour 20 tickets par mois(%)
1996	1738	2,09	2,85	3,28
2000	1852	2,33	3,06	3,30
2005	1948	2,7	2,02	2,07
2010	2044	3	3,72	3,64
2015	1915	3,25	3,82	3,99
2019	1958	3,3	3,72	3,80
2021	1994	3,3	3,64	3,65
2023	1932	3,3	3,30	3,42

Annexe 2 : Annuaire des organismes de solidarité

AGORAÉ : 11 rue des Francs Mûriers 80000 Amiens
vscagorae@faep.fr

CROIX-ROUGE FRANÇAISE : Avenue du Général Foy 80000 Amiens
Tél : 03 22 33 38 90

SECOURS POPULAIRE DE LA SOMME : 43 place Vogel 80000 Amiens
Tél : 03 22 33 38 90 contact@spf80.org

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE : 1 bis place Léon Gontier 80000 Amiens
Tél : 03 22 97 40 40

LES RESTOS DU CŒUR : 23 Rue Vascosan 80000 Amiens
Tél : 03 22 72 02 03

SECOURS CATHOLIQUE : 1 rue Jules Lardière 80000 Amiens
Tél : 07 57 48 65 21

ROBIN-E-S DES BENNES : 30 square Friant-Les 4 chênes 80000 Amiens
lesrobinesdesbennes@gmail.com

L'ÎLE AUX FRUITS : 325 rue de Verdun 80000 Amiens
contact@ile-aux-fruits.fr

CROUS PICARDIE : 25 rue St Leu 80000 Amiens
Tél : 03 22 71 24 00

Annexe 3 : Article Science Direct : p 37 et suivantes

Annexe 4 : Article Le Monde : [https://www.lemonde.fr/pixels/article/2025/06/12/skinnytok-pourquoi-les-
incitations-a-la-maigreur-sur-tiktok-ne-disparaitront-pas-en-supprimant-un-
hashtag_6612502_4408996.html](https://www.lemonde.fr/pixels/article/2025/06/12/skinnytok-pourquoi-les-incitations-a-la-maigreur-sur-tiktok-ne-disparaitront-pas-en-supprimant-un-hashtag_6612502_4408996.html) - p 51 et suivantes

Annexe 5 : Article France 3 France Inter suppression de l'aide au repas du Conseil Régional – p 54

Annexe 6 : Article Sélecta – Aprifel – p 56



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois



<https://france3-regions.franceinfo.fr/hauts-de-france/somme/amiens/le-dispositif-regional-des-100-repas-gratuits-pour-les-etudiants-boursiers-disparait-subitement-au-profit-d-une-aide-plus-complexe-a-obtenir-3217274.html#:~:text=Ce%20dispositif%20avait%20%C3%A9t%C3%A9%20mis,de%20repas%20%C3%A0%201%20%E2%82%AC.>

[L'aide régionale "100 repas gratuits" pour les étudiants boursiers disparaît subitement, au profit du fonds régional social d'urgence.](#) • © FTV

Écrit par [Noëlie Mésange](#)

Publié le 15/09/2025 à 18h14

Temps de lecture : 6 mins

France 3 [Hauts-de-France](#)



Alors que la Faep (Fédération d'Associations Étudiantes Picardes) a lancé un message d'alerte sur la précarité étudiante, en cette rentrée, la région Hauts-de-France a mis fin au dispositif : 100 repas gratuits pour les étudiantes et étudiants les plus précaires.

Cent repas gratuits crédités directement sur une carte de paiement, voici l'aide dont ne bénéficient plus les étudiants picards en cette rentrée 2025-2026. Ce dispositif avait été mis en œuvre par la région Hauts-de-France en 2020, durant la crise du Covid. *"Cette mesure transitoire visait à répondre à une urgence à un moment où l'État n'avait pas encore déployé son dispositif national de repas à 1 €. Aujourd'hui, ce dispositif national est pleinement opérationnel et durable"*, se justifie le conseil régional dans un communiqué de presse.

Après inscription au Crous, les étudiants boursiers les plus précaires (échelons 3 à 7) profitaient de ces repas offerts, crédités sur leur carte Izly. Une mesure efficace et automatique qui représentait un soutien concret face à la précarité alimentaire. Cette aide permettait aux plus démunis de bénéficier d'un minimum de repas gratuits dans l'année, sans démarches excessives. *"La région a stoppé cette aide pendant l'été sans aucune communication. Ce sont des étudiants qui nous ont alertés, alors qu'ils se renseignaient auprès du guichet du Crous"*, déplore Tristan Paruch, porte-parole de la Coordination syndicale - Union étudiante Picardie.

Selon les chiffres du Crous d'Amiens, en 2024, sur les 30 000 étudiants de l'académie, 6 800 jeunes pouvaient prétendre à ce dispositif régional. Pourtant, seulement un peu plus de 2 200 étudiants en avaient fait la demande l'an passé. Un constat sur lequel s'est aussi appuyé le conseil régional pour arrêter le versement de cette allocation. Mais Tristan Paruch réfute cet argument : *"Quand il y a des aides, il faut déjà aller les chercher. Il y a très peu de communication à ce sujet de la part des administrations, des collectivités et même du Crous. Malheureusement, tous les étudiants n'étaient pas au courant de ce dispositif. Mais tous ceux qui l'ont demandé, l'ont obtenu."*

Le FRSU prend le relais du dispositif disparu



Selon la région, cette aide a été remplacée par le fonds régional social d'urgence, déjà existant : *"Le budget auparavant consacré à l'aide à la restauration a été redéployé vers le FRSU, véritable filet de sécurité pour les étudiants"*, assure le communiqué de la région.

Ce dispositif prévoit une allocation financière personnalisée pour les étudiants en difficulté. Mais les démarches administratives sont plus complexes, car le dossier de demande doit être évalué et étudié par une commission d'aide spécifique auquel la Région participe. *"Alors qu'avant, les modalités étaient claires et fixes, désormais le traitement va se faire au cas par cas. De plus, les critères pour obtenir le FRSU sont flous et les dossiers plus contraignants. Avec ce système, on ajoute un tri de plus sur la précarité des étudiants. Les jeunes devront justifier de leur pauvreté, alors que c'est déjà dur de vivre dans ses conditions"*, s'indigne Tristan Paruch.

À lire aussi : ["Travailler, c'est obligatoire pour survivre" : l'inflation pousse de plus en plus d'étudiants dans la précarité](#)

Cette substitution est également décriée par les élu-es écologistes au conseil régional des Hauts-de-France. Dans un communiqué de presse daté du 12 septembre, ils dénoncent : *"À ceux qui justifient cette décision par la compensation qu'offrirait le FRSU, rappelons que le budget 2025 réduit également de 480 000 € les crédits de ce fonds, soit une baisse de 21 %. Cela confirme nos craintes : la Région a choisi de reculer sur la solidarité étudiante."*

Des chiffres que réfute le service communication du conseil régional : *"Doté de 1,4 million d'euros pour l'année universitaire en cours, ce fonds est accessible aux étudiants confrontés à des difficultés de différentes natures : logement, financement, frais d'études, scolarité, vie quotidienne, relations familiales, Santé. L'année précédente, le FRSU était de 1,2 million d'euros ; et de 800 000 € en 2023-2024."*

Ces dossiers plus complexes vont venir surcharger l'administration du Crous déjà saturée. C'est inévitable que cela engendrera une diminution des aides.

Tristan Paruch

Porte-parole de la Coordination syndicale - Union étudiante Picardie.

L'administration du Crous est chargée de collecter les dossiers de demande d'aides du fonds régional social d'urgence. Pour en bénéficier, les étudiants devront correspondre aux critères suivants : être boursier et inscrit dans un établissement d'enseignement supérieur, public ou privé ; être en grande difficulté sociale et avoir moins de 35 ans. L'allocation sera versée par virement sur le compte du demandeur. *"Ces dossiers plus complexes vont venir surcharger l'administration du Crous déjà saturée. C'est inévitable que cela engendrera une diminution des aides"*, regrette Tristan Paruch. Un argument conforté par les élu-es écologistes : *"Ce dispositif simple et concret est désormais remplacé par un parcours bureaucratique (...) destiné à décourager plutôt qu'à soutenir, et qui transforme un droit en un parcours d'obstacles."*

La disparition du dispositif des cent repas gratuits intervient dans un contexte de précarité étudiante inquiétante. Début septembre, la Faep a réclamé une réaction urgente des politiques publiques. *"Cette rentrée 2025 révèle une réalité insoutenable : les étudiants et étudiantes du territoire picard paient un prix exorbitant pour simplement avoir le droit d'étudier. 2 987 € c'est le montant des frais de rentrée pour nos étudiants.es cette année ! Une augmentation de près de 100 € par rapport à l'an dernier,"* a alerté Florian Bertrand, le président de la Faep, sur les réseaux sociaux.



Distributeur automatique Sélecta – une collaboration Sélecta Interfel

<https://www.interfel.com/projet/distributeur-automatique-selecta-une-collaboration-selecta-interfel/>

Ce projet voulait proposer des produits sains accessibles dans des gares parisiennes via des distributeurs automatiques tels que nous les connaissons, et ainsi élargir l'offre de produits sains et équilibrés dans les gares, métros, hôpitaux, universités... et les entreprises (qui représentent 80% des distributeurs automatiques) ...

17 mai 2023

Contexte/Problématique

En 2008, Interfel propose de mettre un place des distributeurs de fruits dans les lycées agricoles, or l'article 30 de la loi de santé publique du 9 août 2004 prévoit que, depuis le 1er septembre 2005, « les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires payants et accessibles aux élèves sont interdits dans les établissements scolaires ». De plus ce projet n'était pas rentable. Alors nous pouvons supposer que les freins financiers et législatifs ont lancé l'idée d'un distributeur automatique de fruits dans les espaces publics deux ans plus tard grâce au leader européen de distributeur automatique Selecta.

En 2010, le choix de Sélecta et Interfel est de promouvoir des filières agricoles en installant des distributeurs de fruits et légumes dans des gares parisiennes. Le slogan retenu pour l'inauguration des distributeurs automatiques tests en gare de Lyon est : « La gourmandise autrement ». Ainsi contribuer à une alimentation équilibrée même sous forme de snacking dans les gares. Les gares parisiennes et métros parisiens sont des lieux où Selecta a déjà le monopole des distributeurs automatiques, de plus ce sont des lieux à fort trafic utilisés par une large partie de la population d'Ile-de-France, la SNCF et la RATP sont deux partenaires de Sélecta (A noter que depuis janvier 2020 l'opérateur italien IVS a le monopole sur les espaces de la RATP).

Public/Cible

Le projet était à l'initiative de la NAVSA afin d'introduire une nouvelle offre, porté par Interfel qui avait déjà essayé de mettre en place des distributeurs en 2008 et financé par Selecta. Il cible des consommateurs urbains ouverts à un mode de consommation moderne et nomade mais intéressés par une alimentation saine et équilibrée.

Objectif poursuivi

L'objectif était de proposer des produits sains accessibles dans les gares parisiennes via des distributeurs automatiques tels que nous les connaissons, ainsi élargir l'offre de produits sains et **équilibrés** dans les gares, métros, hôpitaux, universités... et les entreprises (qui représentent 80% des distributeurs automatiques) sensibles à cette démarche.

Ce projet avait pour but de se développer dans les gares parisiennes, premièrement en gare de Lyon et en gare Montparnasse puis étendre cela au niveau national.



Descriptif du projet

Sélecta propose différents produits pour les distributeurs qui seront implantés en gare : céréales, fruits et légumes frais et transformés, de l'eau et du lait. Les assortiments prévus pour des distributeurs tests en gare de Lyon sont :

- 2 pommes brutes emballées (par Verqer Blottière)
- Raisin noir, prune, framboise, ananas (par Perle du Sud)
- Produits de 4ème gamme (par ID Fruits et par Fermes à Jules)
- Mélange de fruits en coupelle
- Baby carotte, radis, tomates
- Produits moelleux avec le pruneau, fruits mixés (par Nichel et Aujustin)
- Compotes (par Jorg)
- Smoothies et gaspacho (par Coven Garden & nu)
- Pur jus (par Evernat)

Les distributeurs étaient de couleur vert-pomme, afin de ne pas les confondre avec les distributeurs classiques de Sélecta de couleur rouge, un visuel est disponible en annexe.

En octobre 2010 commence le test des distributeurs automatiques en gare de Lyon (aucun document retrouvé concernant ce test, seul le compte rendu de la réunion de mi—septembre avec Sélecta prévoyait l'inauguration 15 jours plus tard) et l'inauguration était prévue par le Ministre.

Le mois suivant, selon des articles de presse dont un publié par terre-net. Une dizaine de distributeurs vert pomme testés en gare de Lyon. Ils proposaient des sachets de fruits épluchés et prédécoupés, de légumes prêts—à-consommer, de jus de fruits sans sucre. Aucun visuel sur des articles de presse.

Sélecta finance la totalité du projet, aucun chiffre sur le budget de ce projet n'a été trouvé, mais en 2010 c'est 150 000 clients en Europe et 255 000 000€ de chiffre d'affaires pour cette **entreprise**.

Observation

Les distributeurs ont été inaugurés par le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation. La couleur verte du distributeur ne pouvait qu'attiser l'attention du voyageur généralement habitué au rouge et des produits transformés dont la valeur nutritionnelle est peu équilibrée. Ils ont été mis en place dans 7 gares franciliennes : St Lazare, Chessy—Marne la Vallée, Paris Est, Gare du Nord, Roissy TGV, Montparnasse et Gare de Lyon et proposaient une offre « bien—être et Santé » de décembre 2016 à janvier 2017. Cette offre éphémère proposait des produits comme des biscuits « bio » sans additif ni huile de palme de Bjorg, des biscuits « diététiques » riches en céréales et sans gluten de Gerblé, des fruits frais variés au format facile à emporter de Fru&Tube et d'autres (article du 9 décembre 2016 : www.objets-trouves-sncf.com)... Le frein majeur était la logistique. Les distributeurs étaient approvisionnés une seule fois par jour et étaient vides après 30 minutes de service.



Aujourd'hui, Sélecta propose une nouvelle machine ainsi qu'une nouvelle gamme de produits frais et sains. Dans cette gamme nous pouvons trouver des fruits frais, des salades, des jus de fruits, des smoothies. La nouvelle machine doit donc être réapprovisionnée tous les jours.



Pour aller plus loin :

En 2019, au Gymnase de Morges en Suisse, les élèves peuvent consommer des pommes dans un distributeur Sélecta installé par l'Union Fruitière Lémanique (article publié en Février 2019 sur www.lacote.ch).

En 2012 et 2013 au Lycée François Premier à Fontainebleau en Seine-et-Marne, il y avait une offre de pommes dans les distributeurs automatiques destinée aux lycéens.
Au Japon, les distributeurs automatiques sont implantés depuis 1930 et touchent tous les domaines.



Dans la culture japonaise [...] le distributeur automatique s'est donc fortement développé dans ce pays où les individus travaillent beaucoup et n'ont pas le temps d'aller faire leurs courses ou d'autres achats en magasin. Ils permettent également de pouvoir vendre dans un petit espace. En revanche, les fruits et légumes frais vendus dans les distributeurs automatiques sont souvent



bien plus chers qu'en magasin.

En Espagne on trouve le concept très innovant des tubes de fruits et légumes ; Fru&Tube s'adapte parfaitement aux distributeurs automatiques, devenant ainsi la collation la plus saine proposée dans ce secteur. Pour créer et favoriser l'habitude de manger des fruits et légumes au quotidien, il est nécessaire de faciliter leur consommation, et ces machines que nous pouvons trouver partout sont le meilleur moyen de rapprocher les fruits et légumes des consommateurs. Selon eux, ° créer une habitude est compliqué, mais il ne le sera pas lorsque nos générations futures grandiront en voyant ces produits sur des machines et dans la vie quotidienne des adultes °, en effet ° les organisations comme les hôpitaux, les administrations publiques, les entreprises et les universités doivent miser sur ces machines car la performance et la santé sont liées à la consommation régulière de fruits et légumes.

Nous fournissons la solution. La seule chose pour que cela s'améliore reste la conscience collective °.



GRAND AMIÉNOIS
LE PÔLE MÉTROPOLITAIN



Conseil de Développement Durable en Commun
Grand Amiénois

Ces tubes se vendent aussi dans des stations—services car ils correspondent aux dimensions des poses gobelets dans nos voitures, ils sont aussi pensé pour convenir à la respiration des fruits et légumes en permettant une bonne conservation de ces derniers. (www.fruitube.es)



Gare d'Ermont Eaubonne dans le Val d'Oise (source: boutiques-de-mon-village.com)

En septembre 2020, un distributeur de fruits et légumes a été installé dans le centre du village Le gué-de-longroi, en région Centre Val de Loire, dans une boutique qui lui est dédiée. C'est grâce à la collaboration entre le fondateur de Boutique de mon village et de la collectivité territoriale que les habitants du village peuvent bénéficier d'un service comme celui-ci. Il s'agit d'un projet pilote. Mais c'est en 2021 que l'entreprise Boutique de mon village installe son premier distributeur de fruits et légumes dans une gare après un accord avec la SNCF. En effet, le volet urbain de ce concept, consiste à installer des distributeurs plus petits dédiés aux producteurs dans les ruralités et proche des gares. L'idée consistant à créer un lien direct entre la ruralité et l'urbain en permettant aux producteurs des territoires ruraux de proposer leurs produits en circuit-court aux consommateurs urbaine offrant ainsi des produits frais locaux, de qualité et traçables aux populations urbaines.

L'initiative est très appréciée en période de couvre-feu, les actifs urbaine peuvent acheter leurs produits frais et locaux pendant leur trajet travail—domicile et cela toute la semaine.



Table des illustrations

Les illustrations (photos et autres) reprises dans ce rapport ont pour but d'illustrer des situations et cas de figure liés à la problématique de la sous-alimentation d'une partie de la population étudiante du secteur d'Amiens.

Toutefois, selon les disponibilités, certaines illustrations proviennent de sources et de lieux extérieurs au territoire du Grand Amiénois.

L'ensemble de ces illustrations est à visée informative, et n'a aucun objectif commercial.

Page de couverture : <https://lareclame.fr/hope-paris-linkee-entraide-etudiante-jailadalle-precarite-298760>

pp 7&8 : extraits de la première restitution de l'Enquête sur les Conditions de Vie des Etudiants 2024 – Aduga

Pp 9 & 10 : tableaux CDD, à partir des informations compilées auprès du laboratoire SIRIUS et BH Nicot, INSEE et du CROUS

p 11 : tableau : données CROUS

p 13 : sources :

à gauche : <https://kennycaldieraro.fr/assets/prototypes/monfrigovide/>

à droite : ssvp.fr/nos-actions/aide-alimentaire-aux-etudiants

p 15 : source : https://www.lemonde.fr/pixels/article/2025/06/12/skinnytok-pourquoi-les-incitations-a-la-maigreur-sur-tiktok-ne-disparaitront-pas-en-supprimant-un-hashtag_6612502_4408996.html

p 16 : source : <https://www.sudouest.fr/sante/destination-sante/etudiants-comment-gerer-le-stress-16723086.php>

p 17 : source : <https://www.elle.fr/Societe/News/Bientot-une-restauration-a-tarif-moderé-pour-tous-les-etudiants-4121569>

p 22 : source : <https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/distribution-alimentaire-gratuite-pour-les-etudiants-de-bordeaux-j-ai-plus-d-argent-c-est-mon-seul-moyen-de-manger-5450656>

p 27 : source : <https://lareclame.fr/hope-paris-linkee-entraide-etudiante-jailadalle-precarite-298760>

p 30 : source : <https://www.facebook.com/villepontsaintemaxence/photospour-lutter-contre-la-precarite-alimentaire-chez-les-jeunes>

p 30 : source : <https://www.facebook.com/laprovence/posts/les-repas-gratuits-sont-offerts-%C3%A0-tous-les-%C3%A9tudiants-boursiers-ou-non-jusquau-ve/1127749626062867/>