



Des jeunes qui mangent bien ?

Pistes pour une alimentation durable sur nos campus



Déclic est une association qui élabore des propositions de politiques publiques concrètes pour accélérer la transition sociale-écologique. Créée au sein de Sciences Po, son objectif est d'influencer les décisions politiques de demain et d'inscrire ses propositions dans la loi.

Le **Réseau Étudiant pour une Société Écologique et Solidaire (RESES)** est un réseau national composé de 160 associations étudiantes qui mènent des projets liés aux enjeux écologiques et solidaires tels que l'alimentation, la biodiversité, le climat, les déchets, etc.

Sillage est le mouvement des jeunes pour l'agroécologie et l'alimentation durable. Il travaille à la promotion de systèmes alimentaires plus justes et durables auprès des jeunes, et porte leur voix sur ces sujets.



Rédaction par Celeste Macilwaine, Charlie Brocard, Coline Fesnin, Coralie Rasoahaingo, Lina Boumediene, Louise Skrzypczak, Romane Messac et Shana Camillo.

Avec la participation de Alice Ricq, Basile Verdeau, Claire Bailly, Elsa Touzard, Lauryn Bouilly, Lucile Artigny et Marion Bessol.

Sommaire

Introduction	p. 4
Améliorer l'approvisionnement des campus	p. 6
Former à la transition alimentaire	p. 8
Transformer les cuisines des restaurants universitaires	p. 10
Développer une offre alimentaire durable dans les Restaurants Universitaires et accessible à tous.tes	p. 12
Tendre vers une démocratie alimentaire	p. 14
Tableau récapitulatif	p. 16
Bibliographie	p. 17
Contacts	p. 18

Introduction

En 2022, les restaurants universitaires (RU) des Centres Régionaux des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS) ont servi plus de 27,6 millions de repas.¹ Au même titre que l'ensemble des lieux de restauration collective, les restaurants universitaires des CROUS sont tenus par la loi EGalim depuis janvier 2022 de proposer des repas intégrant des ingrédients de qualité et issus de l'agriculture biologique. La loi Climat et Résilience prévoit quant à elle une option végétarienne quotidienne dès janvier 2023. Cependant, les étudiant.e.s estiment que peu d'établissements atteignent ces objectifs², ce que corroborent les chiffres du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.³ Ce livret présente des propositions de solutions, réparties en 5 thématiques, pour accélérer la transition alimentaire sur les campus.

Nous retenons ici la définition de l'alimentation durable proposée par l'ADEME : *“L'ensemble des pratiques alimentaires visant à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire”*.

Les résultats de la Consultation Nationale Étudiante de 2020⁴ témoignent de la volonté des étudiant.e.s à tendre vers une alimentation plus responsable, aux externalités sociales, environnementales et sanitaires négatives limitées.⁵ Néanmoins, le poids des habitudes, la méconnaissance des enjeux, mais aussi le manque de ressources économiques suffisantes sont autant d'obstacles qui freinent le changement. De plus, le modèle agroalimentaire dominant ne correspond pas aux besoins nutritionnels de la population, ni aux enjeux écologiques. La consommation d'aliments d'origine animale par les étudiant.es est par exemple, trop importante.⁶ La surconsommation de ces denrées (notamment viande rouge ou ultra-transformée) est jugée néfaste pour leur santé selon les autorités scientifiques,⁷ tandis que la production de produits animaux est reconnue comme le premier contributeur de l'impact écologique de l'agriculture en France⁸ (et ce alors que les protéines végétales ont des impacts bien inférieurs pour l'ensemble des critères considérés). En outre, les étudiant.es surconsomment des aliments transformés issus de grosses industries agroalimentaires, au détriment de l'environnement et des petit.e.s producteur.rice.s pratiquant l'agroécologie. À l'aune de ces informations, le désir des étudiant.e.s de tendre vers une alimentation durable et saine doit être pris en compte.

Cependant, malgré la volonté des étudiant.e.s, iels rencontrent une série d'obstacles, dont le prix des produits alimentaires.¹⁰ Ainsi, la crise de la COVID-19 a exacerbé et rendu visible la situation de précarité alimentaire à laquelle nombre d'étudiant.e.s font face : à la rentrée 2020-2021, 79% des étudiant.e.s ayant recouru à une aide alimentaire en ont bénéficié pour la première fois.¹¹ La situation n'a guère évolué depuis, sous l'effet de l'envolée des prix des denrées alimentaires depuis le début de l'année 2022.

En parallèle, les restaurants universitaires, très fréquentés des étudiant.e.s, ont un rôle majeur à jouer dans la transition alimentaire et dans l'accès à l'alimentation pour tou.te.s. La restauration collective est par ailleurs un levier important de la transformation de nos systèmes agroalimentaires. Du fait du nombre de repas servis chaque jour,¹² elle est en mesure de promouvoir une production alimentaire plus durable et locale, tout en jouant un rôle social clé. En effet, la restauration collective publique est un lieu central de socialisation, notamment pour les enfants ou jeunes adultes. Elle contribue ainsi à normaliser certaines pratiques alimentaires et permet aux étudiant.e.s de s'extraire des habitudes façonnées dans l'enceinte familiale, tout en remplissant un objectif d'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous les publics. Ce rôle que joue la restauration collective peut également être encore plus déterminant à l'un des moments charnières de la vie qu'est le passage à la vie adulte, corrélé à une autonomie alimentaire plus forte et une ouverture à faire évoluer son régime alimentaire. La restauration collective universitaire doit donc faire l'objet d'une attention particulière.

Sources :

1. BESCOND Johan. Les Crous constatent « une fréquentation historique » dans les restaurants universitaires. Ouest France. 2022.
2. En 2022, en France, les étudiants ont encore faim. Let's food et le RESES. 2022.
3. Mieux manger de la crèche à l'EHPAD. Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, plateforme Ma Cantine [en ligne].
4. 94% des étudiant.e.s. Consultation Nationale Etudiante. RESES. 2020.
5. "Le coût annuel réel de l'alimentation a été estimé à environ 7 000 milliards de dollars [...] pour les coûts environnementaux, 11 000 milliards [...] pour les coûts pour la vie humaine et 1 000 milliards [...] pour les coûts économiques." Hendriks et al. True Cost and True Price of Food. UNFSS. 2021.
6. "En 2016, les 18-24 ans sont les plus grands consommateurs de produits carnés [...] à la fois en quantité et en nombre de prises sur une semaine avec une part de produits transformés significativement plus importante que dans le reste de la population". TAVOULARIS Gabriel et SAUVAGE Éléna. Les nouvelles générations transforment la consommation de viande.CREDOC. 2018.
7. Viandes rouges, viandes transformées et cancers: point sur la nouvelle classification du CIRC. ANSES. 2015.
8. BARBIER Carine et al. L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France - de la production à la consommation. IDDRI. 2019.
9. L'élevage est l'un des principaux responsables du réchauffement climatique. Assiettes Végétales [en ligne]. 2018.
10. Pour 70% des étudiant.e.s, le prix est le premier obstacle dans leur politique d'achat responsable. Consultation Nationale Etudiante. RESES. 2020.
11. Enquête sur les étudiantes et étudiants bénéficiaires de colis alimentaires. Co'p1 - Solidarités Étudiante. 2021.
12. 4 milliards par an. La restauration collective à caractère social. Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire. 2014.

Améliorer l'approvisionnement des campus

Pour aligner les dépenses publiques avec les objectifs environnementaux

Pourquoi ?

Une meilleure offre alimentaire dans les campus n'est possible que si des engagements sont pris pour améliorer la qualité de l'approvisionnement des établissements de restauration. Néanmoins, les logiques d'achat actuelles ne sont pas assez ambitieuses d'un point de vue environnemental, voire contradictoires au développement d'une restauration écologique.

En sus du sujet des moyens financiers, la transition vers un approvisionnement durable des campus est contrainte par trois types d'obstacles : connaissance, infrastructure, et fonctionnement de la commande publique. Ainsi, l'approvisionnement en produits frais est rendu difficile par le manque d'espace (de stockage, de transformation) et de formation du personnel¹. Les principes imposés à la commande publique, fondés sur la primauté du critère prix d'un côté et la libre-concurrence entre les acteurs du marché de l'autre, freinent le développement d'une politique d'achat locale et plus responsable. Ensuite, la grande majorité des commandes (80% environ) est gérée via la centrale d'achats du Centre National des Oeuvres Universitaires et Scolaires (CNOUS). Certes, cela permet des économies d'échelles en achetant de gros volumes, mais cela signifie aussi que les Centres Régionaux ont une autonomie restreinte en matière d'achats locaux, et que seuls de gros industriels sont en mesure de répondre aux commandes (quid des acteurs de plus petite taille, essentiels pour la vie économique de leur territoire ?). Enfin, les achats se tournent majoritairement vers des produits ultra-transformés lorsqu'il s'agit de produits végétariens, ce qui n'est pas idéal d'un point de vue sanitaire ou environnemental².

Des solutions existent, mais toutes ne sont pas mobilisées à leur plein potentiel. Par exemple, les acheteurs au sein des structures CROUS et CNOUS peuvent exiger un label de la part du fournisseur sous certaines conditions (transparence, lien avec le marché, accessibilité du label...). La commande publique peut servir l'objectif d'approvisionnement durable, notamment depuis l'entrée en vigueur de la mesure de la loi EGalim visant 50% d'approvisionnement durable dont 20% issus de l'agriculture biologique. La loi Climat et Résilience quant à elle, affirme les vertus d'un approvisionnement local en incitant la création de lien entre la restauration collective et les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)³: les établissements ont l'obligation d'informer leurs usagers quant à la part de leurs achats issus de ces dits PAT. On peut cependant déplorer la domination du critère prix dans les achats, le manque d'information des CROUS quant à l'impact de leur activité restauration, l'absence d'objectif en termes de protéines végétales dans les approvisionnements, ou encore le manque de transparence au sujet des efforts entrepris pour rendre les approvisionnements plus écologiques. Il s'agit ainsi de répondre à ces différents enjeux, par une augmentation des moyens, des connaissances, de la transparence, au service d'une nouvelle ambition pour la politique d'achats de la restauration collective universitaire.

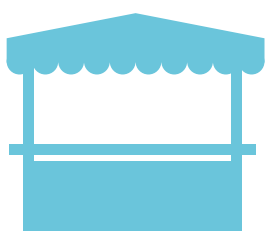
Comment ?

- **En réalisant une étude d'impact écologique de l'activité restauration des CROUS pour identifier les pistes d'action prioritaires.** La législation actuelle⁴ n'oblige pas les CROUS à réaliser un bilan carbone sur leur activité de restauration, ce qui est un frein à la mise en place d'une stratégie de réduction des impacts environnementaux. Ce bilan d'impact devra être rendu public et être réalisé pour chacun des vingt-sept établissements CROUS régionaux.



- **En accompagnant la réalisation d'une feuille de route « restauration écologique » à 5 ans.** Cette feuille de route devra être réalisée au niveau de chaque Centre Régional, mais aussi articulée à la stratégie du Centre National, sur la base de l'évaluation d'empreinte écologique. Elle devra comporter des objectifs chiffrés et des indicateurs de suivi permettant une évaluation ex-post.

- **En rendant obligatoire la réalisation d'un diagnostic alimentaire territorial pour identifier dans chaque région les sources d'approvisionnement durables et locales.** Les CROUS pourront alors s'insérer pleinement dans les stratégies territoriales pour l'alimentation durable, notamment les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).



- **En modifiant le fonctionnement des marchés publics de manière à favoriser les productions locales et durables.** Il s'agira par exemple d'adapter les critères d'éligibilité des marchés publics (eg. exiger des fruits cueillis "à maturité", ou produits "en extérieur") ; de tenir compte du coût complet des produits (incluant les externalités environnementales) dans l'évaluation des offres ; ou d'adopter les grandes lignes des menus en année N-1 et développer la contractualisation avec des fermes locales.

Sources :

1. Modes de cuisson : il faut du bon matériel... mais pas seulement. Un plus bio. 2017.
2. "[L']analyse de près de 800 menus végétariens [...] montre que la proportion de produits industriels est en moyenne plus élevée dans les établissements qui proposent quotidiennement un menu végétarien [...] et qu'elle peut atteindre jusqu'à 84 % dans certaines cantines." Menu végétarien à la cantine : Les recettes pour gérer les effets indésirables. UFC-Que Choisir. 2022.
3. Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ? Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [en ligne]. 2022.
4. Comment établir le bilan carbone d'une entreprise ? Ministère de l'économie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique. 2022.

Former à la transition alimentaire

Pour intégrer les enjeux écologiques dans les décisions à toutes les échelles

Pourquoi ?

Il est urgent que les citoyen.ne.s soient formé.e.s à la transition écologique et alimentaire. En effet, pour passer à l'action il est nécessaire d'éveiller les consciences et de comprendre les ordres de grandeur de la crise environnementale et les conséquences de notre alimentation. La formation à la transition alimentaire doit être intégrée à toutes les échelles de décision. Les étudiant.e.s doivent comprendre l'impact de leur alimentation sur l'environnement, en étant formé.e.s de manière complète et transversale à la transition écologique, afin de pouvoir choisir les options avec l'impact carbone le plus faible. De plus, les cuisinier.e.s doivent apprendre pourquoi et comment cuisiner de manière plus écoresponsable pour proposer des plats en accord avec les volontés des étudiant.e.s. Enfin, les décideur.euse.s doivent s'imprégner de ces enjeux environnementaux et sociétaux, afin d'initier des politiques pour la transition écologique telles que la mise en place de repas végétariens dans chaque cantine comme il a été décidé en Allemagne dans plusieurs villes dont Berlin depuis 2006 par exemple.¹ Changer notre façon de concevoir l'alimentation est un enjeu prioritaire pour initier des changements de pratiques impactants.

Comment ?

- **En organisant une formation obligatoire de plus de 50 heures pour tou.te.s les décideur.se.s gouvernementaux et du Parlement à la transition écologique et alimentaire.** A l'image des formations organisées par le collectif Pour un Réveil Écologique² et le GIEC³, cette formation sera composée d'une introduction générale comprenant notamment la Fresque du Climat et l'Atelier 2 tonnes. Cette introduction sera ensuite complétée par des ateliers de mise en pratique, de rencontres terrain et de modules approfondis sur des thèmes spécifiques comme la Fresque de l'Alimentation, en fonction des compétences et spécialités de chaque dirigeant.e.s. Les décideur.se.s formé.e.s devront pouvoir mettre en application leurs connaissances dans le cadre de leur fonction.





- **En rendant obligatoire la formation aux méthodes de cuisines écologiques pour le personnel des restaurants universitaires.** Celle-ci comprendra une partie théorique présentant les conséquences du système alimentaire dominant sur l'environnement. Ensuite, une partie sur les pratiques vertueuses abordera la transformation de produits bruts, la préparation de recettes végétariennes équilibrées ou encore la recherche des produits locaux, comme le propose par exemple l'association Assiettes Végétales. Cette formation devra être gratuite.

- **En faisant de la transition écologique une matière validante obligatoire pour tou.te.s les étudiant.e.s du supérieur.** Cette formation aux enjeux systémiques de la transition écologique reprendra les recommandations des Rapports Jouzel, en y intégrant un volet alimentation. Cette formation donnera aux étudiant.e.s les clés pour comprendre et initier des changements individuels et sociétaux. Des crédits ECTS seront alloués à cette matière.



Sources :

1. BONNEBAS Violette. En Allemagne, la viande s'efface des cantines sans protestations. Reporterre. 2022.
2. Pour un Réveil Écologique. C'est historique : nous avons formé 27% des députés aux enjeux environnementaux. LinkedIn [en ligne]. 2022.
3. DUPIN Marie. Dans la peau de l'info de Valérie Masson-Delmotte, la nouvelle "coach" du gouvernement sur les questions climatiques. Franceinfo. 2022.

Transformer les cuisines des restaurants universitaires

Pour faciliter la transition écologique des pratiques

Pourquoi ?

Les restaurants universitaires ont un rôle majeur à jouer dans l'alimentation des étudiant.e.s. En effet, en 2016, 43 % des étudiant.e.s déjeunaient au CROUS de façon régulière¹. Bien que la loi EGAlim contraint les CROUS à augmenter la part de repas végétariens et comportant des produits de qualité, les étudiant.e.s demandent des engagements plus conséquents : augmentation de l'offre de repas végétariens et végétaliens, des produits locaux, non-transformés et issus d'une agriculture agroécologique.

Cependant, les restaurants universitaires rencontrent de nombreux freins au sein même de leurs cuisines, qui viennent mettre en péril leur mise en œuvre de la transition alimentaire. D'abord, les personnels de cuisine manquent de formations et d'informations nécessaires pour cuisiner des repas de qualité et pour rechercher les nouveaux produits de qualité nécessaires à leurs conceptions. De plus, les cuisines ne sont pas toujours équipées ni adaptées à la préparation de repas à base de produits bruts qui peuvent nécessiter de nouveaux outils et espaces par rapport à l'organisation actuelle des cuisines fondée sur le recours aux produits transformés². Par ailleurs, le métier de cuisinier en restauration collective a évolué pour intégrer un nombre toujours croissant de tâches administratives (gestion des commandes, procédures d'hygiène, de traçabilité via PMS et HACCP³, de suivi des plan alimentaires, des ratios EGAlim, ou encore des marchés publics).

Alors que les équipes en cuisine sont de plus en plus souvent en sous-effectif, les arbitrages entre gestion administrative et temps de préparation culinaire se font souvent au détriment de ce dernier. Or, les exigences posées par la transition alimentaire ne vont que croître, sous la pression de la demande étudiante et sociétale. Ainsi, les pratiques de cuisine responsables doivent être instaurées pour permettre aux restaurants universitaires de préparer des repas faits maison, sains et de qualité, tout en suivant leurs engagements.

Comment ?

- **En allégeant les procédures administratives qui empiètent sur le travail de cuisine des personnels.** La cuisine et la recherche de produits doivent être placées au centre de l'activité des personnels de cuisine. Favoriser la transition alimentaire passe par allègement des processus administratifs qui ne sont pas le cœur de métier des cuisinier.e.s, la formation de ces dernier.e.s au suivi administratif et l'équipement en outil de gestion informatique simples⁴ pour rendre la gestion plus rapide, et optimiser les dépenses, ciblées vers plus de produits de qualité.



- **En équipant les cuisines des restaurants universitaires avec des outils nécessaires à la préparation de repas plus durables.** En effet, les cuisines des restaurants universitaires ne sont pas toujours adaptées à la transformation de denrées alimentaires brutes. Celle-ci est pourtant bénéfique pour l'environnement, la solidarité avec les petit.e.s producteur.trice.s et pour la santé des consommateur.trice.s, contrairement aux produits transformés industriels. Cependant, ces produits nécessitent parfois de nouveaux équipements. En évaluant les besoins des cuisines puis en les équipant à cet effet, il sera plus aisé pour les personnels de cuisiner des aliments de meilleure qualité⁵. De plus, développer des services mutualisables entre restaurants universitaires tels que des légumeries, ou encourager la mise à disposition des cuisines à des tiers pendant les périodes de fermeture du CROUS (eg. week-end, vacances d'été) serait une façon d'alléger les dépenses liées aux équipements.

Sources :

1. Enquête nationale conditions de vie des étudiant.e.s 2016 : la restauration étudiante. Observatoire National de la Vie Étudiante. 2017.
2. Les cantines s'engagent : Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable. ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Effet2Levier, Maiom. 2021.
3. Hygiène alimentaire - Le plan de maîtrise sanitaire : les prérequis et l'HACCP. Ministère de l'économie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique [en ligne].
4. Favoriser une Restauration Collective de Proximité et de Qualité. Préfecture de la région Rhône-Alpes. 2011.
5. Quels besoins d'investissement en restauration collective pour engager la transition agricole et alimentaire dans les territoires ? Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme. 2018.

Développer une offre alimentaire durable dans les restaurants universitaires et accessible à toutes et tous

Pour inciter les étudiant.e.s à mieux consommer

Pourquoi ?

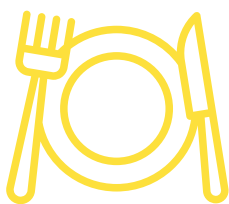
De nombreuses enquêtes et retours d'étudiant.e.s témoignent des difficultés que peuvent rencontrer les CROUS : peu d'alternatives végétariennes, réduction des portions,¹ produits sur-emballés, manque de transparence etc. La mise en œuvre de mesures permettant aux CROUS de faire leur transition implique une augmentation des coûts alors même que le déficit de la restauration universitaire a augmenté de 7% entre 2015 et 2018.² Ce déficit explique les difficultés que rencontrent les CROUS à proposer une offre alimentaire respectant les législations actuelles. La mise en œuvre du repas à 1 euro³ témoigne du rôle central des CROUS dans la lutte contre la précarité alimentaire étudiante puisque l'offre de la restauration universitaire doit être adaptée à la situation économique des étudiant.e.s. Néanmoins, au-delà du strict accès à l'alimentation, la lutte contre la précarité alimentaire doit être pensée au prisme de l'alimentation durable. C'est pourquoi, développer des incitations symboliques et financières à destination des étudiant.e.s permettrait aux CROUS de jouer leur rôle dans la transition alimentaire et aux étudiant.e.s de faire leur propre transition.

Comment ?

- **En rendant les offres (repas, encas, ...) des CROUS plus transparentes sur leur provenance, leur composition et leur impact écologique.** Apporter plus de transparence et d'informations sur les plats proposés au CROUS a de nombreux avantages. Cela permet notamment d'attirer plus d'étudiant.e.s réfractaires à se restaurer dans les restaurants universitaires du fait du manque de transparence. Par ailleurs, nous encourageons la création d'un système de labellisation de l'empreinte carbone des plats qui permettrait aux étudiant.e.s d'avoir pleinement conscience de l'impact de leur alimentation et de les inciter à consommer de manière plus durable.



- **En visant l'option végétarienne quotidienne, et en instaurant un quota minimum de 12 repas végétariens par tranche de 20 repas.** Les CROUS doivent présenter un plan de diversification des sources de protéines depuis la Loi Egalim, plans qui devraient être rendus publics et faire l'objet d'un suivi (par exemple sur une plateforme en ligne), afin de correspondre notamment aux attentes des étudiant.e.s. Pour amortir le coût du changement, une aide de l'Etat pour l'atteinte de ces objectifs pourra être mise en place.



- **En s'assurant que tous les points de vente et de restauration universitaire proposent des alternatives durables et accessibles à tou.te.s.** Le succès (32 millions de repas servis depuis 2020) du repas à 1 euro pour tou.te.s les étudiant.e.s durant la crise sanitaire⁴ témoigne de la nécessité de proposer des repas accessibles et durables notamment dans les cafétérias et les foodtrucks.

- **En augmentant les financements du CNOUS et en séparant les budgets logement et restauration** pour permettre aux CROUS d'atteindre a minima les objectifs de la loi EGalim et de la loi Climat & Résilience. Des objectifs assez ambitieux ont déjà été fixés par les dernières législations. Cependant, ces objectifs ne peuvent être atteints si les budgets des CROUS connaissent une baisse croissante.



- **En généralisant des mécanismes existants incitant les étudiant.e.s à consommer de manière durable notamment par le biais du système de paiement à points.** En effet, certains CROUS valorisent les plats végétariens en leur attribuant moins de points (et donc un coût moindre) que les plats carnés. Ces solutions incitatives sont peu contraignantes à mettre en place au sein d'un restaurant universitaire et engendrent peu de coûts supplémentaires pour le restaurant.

Sources :

1. Vers la fin des restaurants universitaires ? Streetpress. 2022.
2. Mission Flash sur le Financement des CROUS. Commission des Affaires culturelles et de l'Éducation de l'Assemblée Nationale. 2020.
3. Étudiants : qui peut bénéficier du repas à 1 € dans les restos U ? Service-public.fr [en ligne]. 2022.

4. « Protéger le pouvoir d'achat des Français : un engagement du Gouvernement ». Dossier de presse accompagnant la présentation du projet de loi portant mesures d'urgence pour la protection du pouvoir d'achat. 7 juillet 2022.

Instaurer une démocratie alimentaire

Pour rendre l'alimentation durable accessible à tous.te.s

Pourquoi ?

De plus en plus d'étudiant.e.s ont recours à l'aide alimentaire.¹ En effet, cette dernière est en France, le moyen principal de lutte contre la précarité alimentaire inscrit dans la loi,² et celle-ci est majoritairement déléguée, ou « sous-traitée », au secteur caritatif. Cette politique repose sur les dispositifs de lutte contre le gaspillage, et notamment la défiscalisation des dons des acteurs économiques (surtout des grandes et moyennes surfaces) qui valorisent ainsi les surplus et invendus alimentaires à des associations habilitées à les distribuer. Ce système ne permet pas un accès à une alimentation saine et durable puisqu'aucun critère concernant la qualité des produits n'est imposé, qu'il n'atteint pas tous.te.s les étudiant.e.s qui pourraient en avoir besoin et qu'il peut affecter la dignité des usagers. Il est donc nécessaire de mettre en place une vraie politique de sécurité alimentaire pour toutes et tous, qui participe à la transition vers l'alimentation durable.

La démocratie alimentaire peut être définie comme les « actions permettant à tous les habitant.e.s de reprendre la main sur leur alimentation pour avoir accès à une alimentation décente, abordable et bénéfique pour la santé, produite, transformée et distribuée dans des conditions en lesquelles ils peuvent avoir confiance, tout en garantissant leur participation et leur pouvoir d'agir ».³ Cette démocratie alimentaire « existe lorsque tous les individus ont un accès (économique, physique, social) égalitaire à une alimentation durable de manière coordonnée et pérenne ».⁴

Comment ?

- **En inscrivant le droit à une alimentation saine et durable dans la Constitution.** Assurer une alimentation durable et de qualité pour tou.te.s passe par une protection constitutionnelle de ce droit, aujourd'hui inexistante en France.⁵ Signataire du Pacte International relatifs aux Droits Économiques, Sociaux et Culturels (le « PIDESC ») de l'ONU qui protège le droit à l'alimentation,⁶ la France n'a pourtant ratifié le Protocole facultatif qu'en 2014,⁷ et n'a jamais consacré ce droit. La reconnaissance dans la Constitution française du droit à l'alimentation saine et durable est un préalable indispensable à la mise en place d'une politique nationale ambitieuse de sécurité alimentaire. Elle sera la justification indiscutable pour la mise en place d'actions en faveur du droit à l'alimentation, comme le système de sécurité sociale de l'alimentation ou un revenu universel pour tou.te.s les étudiant.e.s.





- **En subventionnant les expérimentations de sécurité sociale de l'alimentation sur les campus étudiants** : la sécurité sociale de l'alimentation, imaginée par le Collectif SSA (Sécurité Sociale de l'Alimentation), vise à « *mettre en place des caisses démocratiques locales [...] en charge de « conventionner » certains produits alimentaires. Les différentes étapes de production de ces aliments seraient régies par des cahiers des charges décidés collégialement, et un budget spécifique serait alloué à chaque citoyen.ne [étudiant.e.s] pour y accéder* ».⁸ Ce système, mis en place à l'échelle des campus universitaires, permettrait d'assurer un accès plus durable et digne à des aliments de qualité pour chaque étudiant.e (sans conditions de ressources). Des expérimentations sont déjà menées sur certains campus (Université de Lyon ou de Bordeaux Montaigne), sur la base de monnaies locales, afin de tester la faisabilité et les effets d'un système de sécurité sociale de l'alimentation pour améliorer la sécurité alimentaire des étudiant.e.s. Apporter un soutien financier étatique permettrait d'inciter les campus universitaires à mettre en place de telles expérimentations et de s'assurer de retours d'expériences sur une tranche de la population fragile pour envisager, ensuite, une généralisation du dispositif.

- **En mettant en place un revenu universel pour tou.te.s les jeunes** : un revenu minimal pour tou.te.s les jeunes pourrait être une solution alternative pour assurer un budget minimal alloué à l'alimentation. Cette mesure, qui a déjà été promue par certains partis politiques lors des dernières campagnes présidentielles de 2017 et 2022 (PS,⁹ LFI,¹⁰ NPA,¹¹ PCF¹²), ne vise pas exclusivement les dépenses alimentaires, mais un budget étudiant dans son ensemble. Pour assurer un droit universel à l'alimentation, ce revenu minimum devrait être accessible à tou.te.s les étudiant.e.s et ne devrait pas se substituer aux bourses qui sont reçues par les étudiant.e.s les plus précaires.¹³



Sources :

1. Selon la Banque alimentaire, un quart des personnes accompagnées ont moins de 25 ans. France Info. 2022.
2. Code de l'action sociale et des familles, art. L. 266-1 et L. 266-2.
3. Paturel, D., Ndiaye, P. Le droit à l'alimentation durable en démocratie. Rhizome, Presses de Rhizome, n°82. 2022.
4. Caillavet, F., Darmin, N., Dubois, C., Gomy, C., Kabeche, D., Paturel, D., Perignon, M. Vers une sécurité alimentaire durable : enjeux, initiatives et principes directeurs. Terra Nova. 2021.
5. FAO, Le droit à l'alimentation autour du globe : France.
6. « *Le droit de toute personne à un niveau de vie suffisant pour elle-même et sa famille, y compris une nourriture [...] suffisant[e]* ». Article 11§2 du PIDESC. 1996.
7. Cette ratification permet aux individus de saisir le CODESC en cas de violation, par leur État, de leurs droits, notamment le droit à l'alimentation. Même si certains États reconnaissent les décisions du CODESC comme contraignantes, ce n'est pas

- le cas en France. Les juridictions peuvent prendre en considération ces décisions mais ne leur donnent pas d'effet contraignant.
8. Les Greniers de l'Abondance. Une sécurité sociale alimentaire pour assurer notre résilience face aux défaillances du système actuel [en ligne]. 2020.
 9. Un revenu universel d'existence pour les adultes entre 18 ans et l'âge de la retraite de 600€ par mois.
 10. Une garantie d'autonomie, remplaçant les bourses, pour les jeunes de 18 à 25 ans, de 1063€ par mois.
 11. Un pré-salaire d'autonomie pour les jeunes de 18 à 25 ans sans emploi, de 75% du SMIC.
 12. Un revenu fixe pour les étudiant.e.s sans condition de 850€ par mois minimum.
 13. Au Danemark par exemple, tous.les les étudiant.es perçoivent une indemnité mensuelle, quels que soient les revenus de leurs parents, sous deux conditions : ne plus vivre chez ses parents et travailler au moins 10h par semaine.

Récapitulatif des propositions

Améliorer l'approvisionnement des campus

- En réalisant une étude d'impact écologique de l'activité restauration des CROUS pour identifier les pistes d'action prioritaires.
- En accompagnant la réalisation d'une feuille de route « restauration écologique » à 5 ans.
- En rendant obligatoire la réalisation d'un diagnostic alimentaire territorial pour identifier dans chaque région les sources d'approvisionnement durables et locales.
- En modifiant le fonctionnement des marchés publics pour favoriser les productions locales et durables.

Former à la transition alimentaire

- En organisant une formation obligatoire d'environ 50 heures pour tou.te.s les décideur.se.s au sein du gouvernement et du Parlement à la transition écologique et alimentaire.
- En rendant obligatoire la formation à la cuisine durable pour le personnel des RU.
- En faisant de la transition écologique une matière validante obligatoire pour tou.te.s les étudiant.e.s.

Transformer les cuisines des restaurants universitaires

- En allégeant les procédures administratives qui empiètent sur le travail de cuisine des personnels.
- En équipant les cuisines des RU avec des outils nécessaires à la préparation de repas plus durables.

Développer une offre alimentaire durable et accessible à tous.tes

- En augmentant les financements du CNOUS et en séparant les budgets logement et restauration.
- En s'assurant que tous les points de vente et de RU proposent des alternatives durables et accessibles.
- En généralisant des mécanismes existants incitant les étudiant.es à consommer de manière durable.
- En rendant les offres (repas, encas, ...) des CROUS plus transparentes sur leur provenance, leur composition et leur impact écologique.
- En visant l'option végétarienne quotidienne, et en instaurant un quota minimum de 12 repas végétariens par tranche de 20 repas.

Tendre vers une démocratie alimentaire

- En inscrivant le droit à une alimentation saine et durable dans la Constitution.
- En subventionnant les expérimentations de sécurité sociale de l'alimentation sur les campus étudiants.
- En mettant en place un revenu universel pour tou.te.s les jeunes.

Bibliographie

Alphandéry, A., Picard, D. 2020. Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou.te.s à une alimentation de qualité. Le Labo ESS.

Anses. 2021. Rapport d'appui scientifique et technique relatif aux fréquences alimentaires recommandées en restauration scolaire dans le cadre de l'expérimentation du menu végétarien.

CNA. 2022. Prévenir Et Lutter Contre La Précarité Alimentaire. CNA.

Collectif SSA. Le socle commun de la Sécurité sociale de l'alimentation. SSA.

Darmon, N., Poisot, R., Vieux, F. 2022. Davantage de repas végétariens à la cantine pour concilier qualité nutritionnelle et protection de l'environnement. So What ? Chaire Unesco Alimentation du Monde.

Diarra, A. 2022. Droit à l'alimentation. Notre Affaire à tous.

Dulac, T. 2021. Impact des aliments ultra-transformés : l'environnement ne leur dit pas merci. Le Bulletin des communes.

Gouvernement, Conseil National de la Restauration Collective. 2021. Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines. Cadre général.

Jouzel, J., Abadi, L. 2022. Sensibiliser et former aux enjeux de la Transition écologique et du développement durable dans l'enseignement supérieur. Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

Let's food et le RESES. En 2022, en France, les étudiants ont encore faim. 2022. Let's food et le RESES.

Linkee. 2022. Précarités étudiantes : deux ans après, rien n'a changé. Linkee.

Ramel, M., Boissonnat Pemsy, H., Sibué de Caigny, D., Zimmer, M.-F. 2014. Se nourrir lorsque l'on est pauvre : analyse et ressenti de personnes en situation de précarité. ATD QUART MONDE.

REFEDD. 2020. Consultation Nationale Etudiante.

Unef. 2022. Enquête sur le coût de la vie étudiante. Unef.

Contacts

David Glotin, coordinateur plaidoyer de Déclic

declic.scpo@gmail.com | 06 47 24 86 18

Lola Domergue, responsable plaidoyer du RESES

plaidoyer@le-reses.org | 06 65 75 44 50

Charlie Brocard, référent plaidoyer de Sillage

sillage.mouvement@gmail.com | 07 80 08 69 41



Déclic Solutions

Réseau Étudiant pour une Société Écologique et Solidaire
- 50 rue des Tournelles, c/o MIE, 75003 Paris

Mouvement Sillage
- 50 rue des Tournelles, c/o MIE, 75003 Paris

declic-solutions.org

le-reses.org

sillage