



Le Restau U se dévergonde

Plus vraiment adapté au rythme, aux besoins des étudiants, le Restau U traverse quelques difficultés mais trouve des solutions, Olivier Schram, directeur associé de PH Partners, fait le point sur les attentes de cette génération, née entre 1980 et 2000.

Presque tous les nutritionnistes le disent, pour bien manger, une pause de 20 minutes minimum est indispensable. Souvent par manque de temps, avec des cours qui se chevauchent et des emplois du temps de ministre et parce que les mentalités ont évolué, le snacking à l'heure des box et du tout à emporter est devenu roi de la pause méridienne. Olivier Schram explique « Les étudiants veulent qu'on leur simplifie la vie : moins de temps à la caisse, et plus pour consommer et échanger avec leurs camarades. Ils veulent aussi des horaires adaptés, le créneau 11h30-13h30 ne correspond plus à leurs attentes ou même à leurs emplois du temps. »

Moins d'une heure pour manger

L'amphi se vide, et c'est une marée de jeunes affamés qui converge vers les quelques restaurants, saturés aux heures de pointe. Quand un étudiant a moins d'une heure pour manger, attendre parfois 30 minutes est impossible Olivier Schram constate « il y a moins de monde dans la restauration traditionnelle, mais par contre, les Crous ont fait des efforts en développant des formules alternatives ou des concepts de restauration rapide. En quelques années, la fréquentation s'est inversée en passant de 60% en Restau U et 40% de cafétérias, à 40% et 60%. »

Imiter la restauration rapide

Ces concepts de restauration plus rapides demandent moins d'investissement, les étudiants ne mangent pas toujours sur place. Les Crous qui ont mis en place des pizzas, pâtes et sandwichs à emporter se félicitent, autant que les étudiants qui dépensent moins cher que dans les fast-

foods où le panier moyen tourne autour de 5 euros. Généralement, ces derniers s'organisent autour d'un thème ou d'un produit, ce qui plaît aux étudiants, qui peuvent varier les plaisirs. « Nous sommes gagnants de faire un peu la même chose, avec un positionnement marketing qui répond aux attentes des jeunes. C'est la classe d'âge la plus avide de repas déstructurés, en terme de plats et d'horaires. Mais il ne faut pas sacrifier non plus la qualité » insiste le directeur associé de PH Partners.

Variété et multifonction

« Même pour cette restauration sans concurrence, la variété est indispensable. S'il n'y a qu'une offre unique, les jeunes peuvent se débrouiller au supermarché pour faire leur propre sandwich. Le rôle de la restauration universitaire est d'apporter une solution adaptée aux horaires et aux envies de ces jeunes. » Olivier Schram recommande d'installer une ambiance « cool et connectée, » un lieu multifonctions avec des écrans, des bornes pour recharger les Smartphones, un accès à internet pour télécharger un cours ou se brancher sur un réseau social.

Paiement TGV

Et concernant l'attente? A la caisse, grâce au paiement par carte, le Crous a estimé être passé de trois à six convives par minute. Olivier Schram pense « optimiser le moyen de paiement est un élément capital. Avec la dématérialisation de ticket U dans des cartes, on a révolutionné la vie des Restau U. Avec un encaissement le plus rapide possible, on fluidifie les flux d'accès. Quand le paiement par Smartphones sera fiable, il y aura un grand bouleversement ! » ●

Ils veulent aussi des horaires adaptés, le créneau 11h30-13h30 ne correspond plus à leurs attentes ou même à leurs emplois du temps



Les appréciations du jury

Étudiants étrangers :

ISIDORE, BURKINA FASO : l'avantage du Restau U, c'est le prix et il n'est pas loin de l'école. En général, les plats sont bons, tu as un plat complet, entrée et dessert pour 3,10€. Les menus changent souvent.

KATIA, RESTAU USSIE : le personnel est agréable, ils savent que nous sommes étrangers nous sommes servis avec le sourire. C'est moins cher qu'un sandwich et le seul point négatif, c'est qu'ils ferment l'été !

Étudiants lillois :

STÉPHANIE : la qualité des plats dépend des Crous. En plus à Lyon et Paris, les horaires n'étaient pas super cools : par exemple le Restau U ferme à 13h20 alors qu'on finissait à 13h15. Par contre, ils n'ont jamais lésiné sur la quantité, mais ça reste un peu gras selon moi.

LAURIE : je n'y vais pas tous les jours, j'essaie de changer du fast-food et éviter les frites, pizzas et sandwichs. Au niveau diététique, on a au moins du choix dans les entrées et desserts. Je n'ai jamais vu d'animations sur ce thème par contre.

Personnels administratifs :

GWENAËLLE : on vient manger au Restau U car c'est notre « cantine », et le seul moyen d'avoir une restauration à moindre coût. On paye un peu plus cher que les étudiants, mais les prix restent raisonnables. La fac ferme l'été et nous nous retrouvons sans rien pendant les vacances.

VINCENT : il existe un Restau U plus près de notre lieu de travail, mais on fait l'effort d'aller à celui du centre-ville, la cuisine est meilleure et on sent que c'est le cuisinier qui prépare les plats.