



La Convention Citoyenne Étudiante de l'Université Sorbonne Paris Nord : un dispositif pédagogique participatif pour repenser l'alimentation étudiante

Hajar El Karmouni, Université Gustave Eiffel, EIVP, Institut de Recherche en Gestion
Alice Bellicha, Université Sorbonne Paris Nord, Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN),
Centre de Recherche en Épidémiologie et Statistiques (CRESS)

8 juillet 2025

Enquête sur l'insécurité alimentaire

N = 5068
UNIVERSITÉ
SORBONNE
PARIS NORD



60 %



27 % en 1^{ère} année

44 % en 2^{ème} ou 3^{ème} année

29 % en 4^{ème} année ou plus



25 % ont obtenu
leur bac à l'étranger



21 % déclarent des difficultés financières sévères
(≥4 sur une échelle de 1 à 5)



21 % déclarent une situation
de décrochage scolaire

Après redressement

11 %

ont déclaré une insécurité alimentaire **quantitative**

ont déclaré une insécurité alimentaire **qualitative**

35 %

Enquête sur la qualité nutritionnelle

N = 426

UNIVERSITÉ
SORBONNE
PARIS NORD
COCO^{NUT}



55 %



30 % en 1^{ère} année
47 % en 2^{ème} ou 3^{ème} année
23 % en 4^{ème} année ou plus



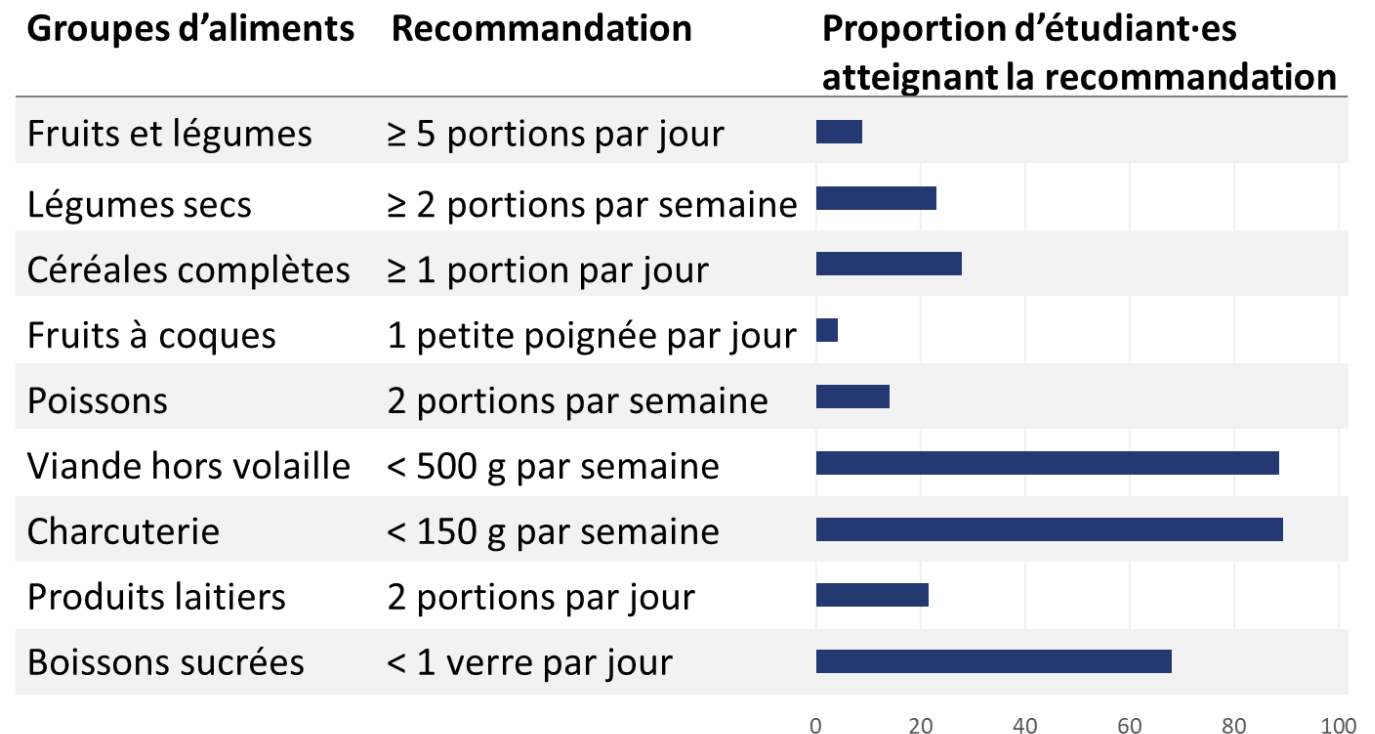
23 % STAPS
37 % en Sciences
17 % en Droit, Economie, Gestion
12 % en Santé
11 % Lettres et Sc. Humaines



41 % statut boursier
44 % pauvreté en conditions de vie
61 % sécurité alimentaire
28 % faible sécurité alimentaire
12 % très faible sécurité alimentaire
12 % recours à l'aide alimentaire



27 % consomment < 1 portion / j
de fruits et légumes



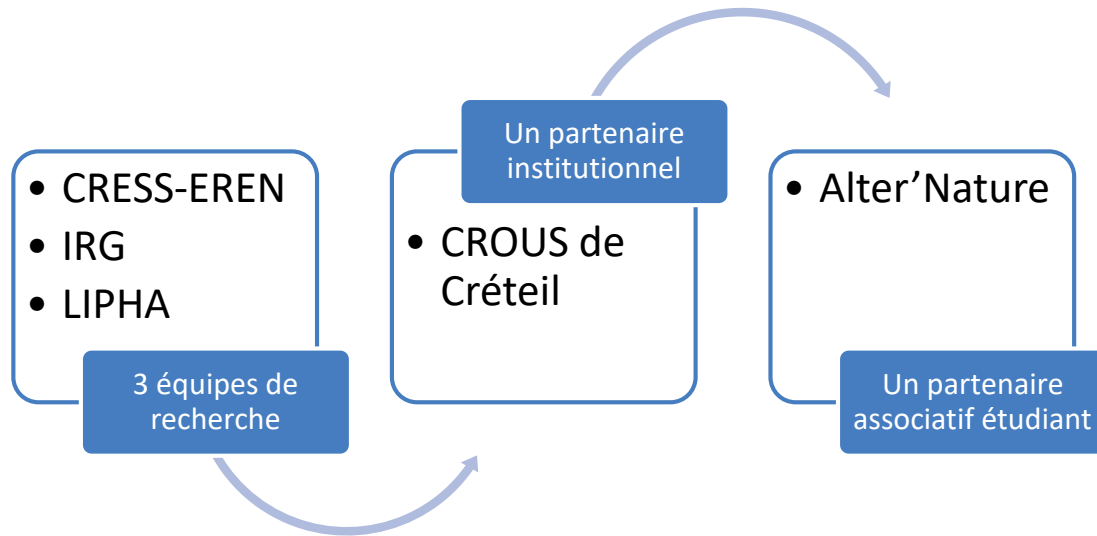
Projet de recherche DACCORD

Une question de recherche centrale

Dans quelle mesure une démarche délibérative sur le modèle de la CCE permet-elle l'appropriation des enjeux de santé, sociétaux et environnementaux de l'alimentation par la communauté étudiante et universitaire?



SAPS-RA-AI EDITION 2023



- 1) Évaluer la transférabilité de la CCE
- 2) Évaluer l'impact de la CCE sur les étudiant·es



INSTITUT
D'ÉTUDES POLITIQUES
DE FONTAINEBLEAU



LABORATOIRE INTERDISCIPLINAIRE
D'ÉTUDE DU POLITIQUE HANNAH ARENDT
Sous la co-tutelle de :
UNIVERSITÉ GUSTAVE EIFFEL
UPEC - UNIVERSITÉ PARIS-EST CRÉTEIL



INSTITUT DE RECHERCHE EN GESTION
Sous la co-tutelle de :
UNIVERSITÉ PARIS-EST CRÉTEIL
UNIVERSITÉ GUSTAVE EIFFEL



Le dispositif de CCE

Objectif : définir une série de mesures permettant d'améliorer l'accès de la communauté étudiante SPN à une alimentation satisfaisante, favorable à la santé et durable, ainsi qu'à la pratique régulière d'activité physique

Réunion de 3 communautés



DVU – DF – DAPS – SSE –
Bibliothèque Edgar Morin
EREN – IRIS

Sélection des étudiant·es en deux temps

Le volontariat

Le tirage au sort

3 jours en novembre 2024

- J1 : identification des problèmes, formation
- J2 : délibérations entre étudiant·es
- J3 : co-construction avec des personnes-ressources, vote
- Janvier : rédaction du rapport final

Processus de sélection et participation

140 étudiant·es ayant exprimé leur intérêt



95 étudiant·es tirés au sort
(par tirages successifs)



35 étudiant·es ayant accepté
de participer



27 étudiant·es ayant participé à la CCE



Taux de participation J1 : **96 %**

Taux de participation J2 : **96 %**

Taux de participation J3 : **93 %**

Caractéristiques des participantes et participants de la CCE (caractéristiques de la communauté étudiante Sorbonne Paris Nord)



Femmes : **48 %** (60 %)
Hommes : **52 %** (40 %)



Villetaneuse : **63 %** (58 %)
Bobigny : **33 %** (35 %)
Saint-Denis : **4 %** (7 %)



Licence : **52 %** (74 %)
Master : **44 %** (24 %)
Doctorat : **4 %** (2 %)



Sciences Humaines et Sociales : **56 %** (36 %)
Santé, Médecine, Biologie Humaine : **30 %** (33 %)
Sciences de l'Ingénieur : **11 %** (12 %)
Institut Universitaire de Technologie : **7 %** (19 %)



Caractéristiques des participant·es CCE vs. maxi-public

- Enquête pré-CCE (N= 26)
- Enquête OFEVE auprès du maxi-public (N= 723)

1 CCE


6 témoins
     

Critères d'appariement : genre, niveau d'étude, discipline, statut boursier

	Etudiants CCE 	Maxi-public 	P-value
Score de connaissance sur l'impact environnemental de l'alimentation* ¹	10 (7 ; 12)	7 (3 ; 10)	0,048
Sentiment d'être informé·e sur les enjeux liés à l'alimentation ²	3 (3 ; 4)	3 (2 ; 4)	0,4
Sentiment d'être à l'aise pour participer à des discussions collectives ²	4 (4 ; 5)	3 (2 ; 4)	<0,0001
Participation à des conversations politiques hors ligne - Jamais	70 (49 %)	1 (4 %)	<0,0001
A contacté un responsable politique ou un élu étudiant	5 (21 %)	4 (3 %)	0,003
A voté lors d'une des dernières élections (étudiantes, nationales...)	20 (83 %)	90 (63 %)	0,2
A participé à une innovation démocratique délibérative (autre que CCE)	4 (17 %)	2 (1 %)	0,004
Membre d'une organisation du secteur bénévole/ONG	11 (46 %)	14 (10 %)	<0,0001
Degré de confiance dans l'institution universitaire en général ³	7 (6 ; 8)	7 (5 ; 8)	0,4

Médiane (P25-P75) ou N (%)

¹ Score sur 16 points, Hartmann 2021, Appetite. ² Echelle de 1 à 5. ³ Echelle de 0 à 10.

Les propositions

➔ 31 propositions formulées



Analyse des propositions

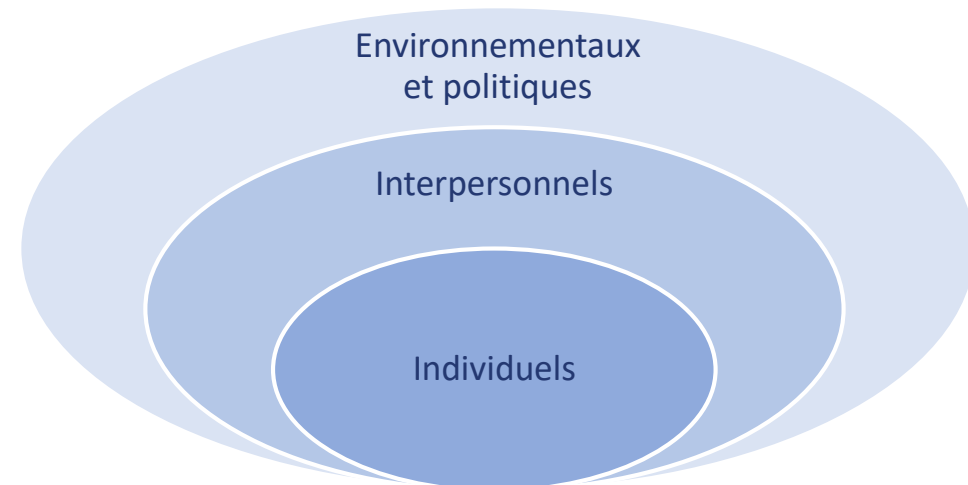
Selon la définition de la durabilité alimentaire

FAO and WHO. Sustainable healthy diets: Guiding principles. Rome, Italy ; 2019

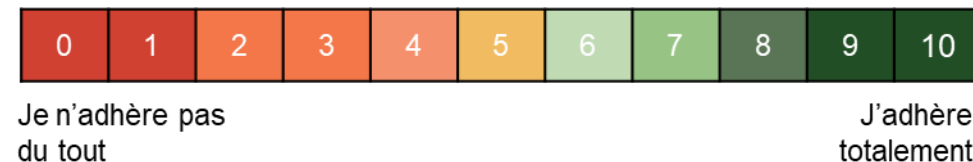


Selon la classification des déterminants de l'alimentation

Stok et al. The DONE framework: Creation, evaluation, and updating of an interdisciplinary, dynamic framework 2.0 of determinants of nutrition and eating. PLoS One 2017



Selon l'adhésion des étudiant·es de la CCE





Accompagnement des étudiant·e

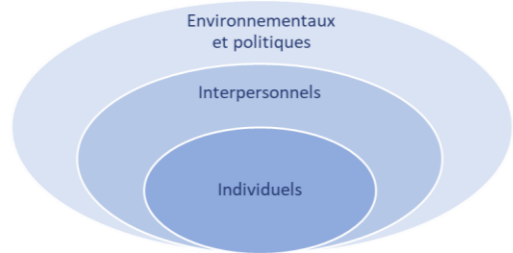
Dimension socio-économique

Dimension nutrition-santé

Dimension environnementale

Dimension socio-culturelle

1. Vendre à bas prix les aliments non consommés dans les points de vente du Crous
2. Réactualiser les critères d'éligibilité de la bourse étudiante
3. Mettre en place un cahier des charges strict pour les logements Crous pour que chaque étudiant·e ait accès à une cuisine fonctionnelle
4. Organiser une meilleure gestion des flux sur les lieux de restauration afin de réduire le temps d'attente
5. Étendre les plages d'ouverture des restaurants du Crous afin de permettre aux étudiant·es d'y prendre leur dîner
6. Augmenter et diversifier l'offre de fruits et légumes dans les cafétérias et distributeurs automatiques
7. Apposer le Nutri-Score dans les points de vente du Crous sur les produits provenant de prestataires externes
8. Instaurer un système de consigne pour les repas Crous à emporter et informer davantage sur le dispositif des plats à emporter
9. Sensibiliser les étudiant·es, et le personnel universitaire au gaspillage alimentaire à travers une campagne de communication dédiée
10. **Reformuler le menu à 1 € ou 3,30 € du Crous pour rendre obligatoire l'achat d'au moins une portion de fruits ou de légumes**
11. Apposer le Nutri-Score dans les points de vente du Crous sur les produits cuisinés par le Crous
12. Permettre aux étudiant·es de choisir la portion et le type d'aliments servis
13. **Faire appel à la fondation SPN pour organiser une collecte de fonds destinée à fournir des chèques alimentaires aux étudiant·es vulnérables**
14. Proposer des snacks sains tout au long de la journée
15. Proposer davantage de plats fait maison à partir de produits locaux et de saison
16. Créer un guide numérique offrant des recettes de cuisine et des fiches pratiques pour faire les courses
17. Aménager des espaces de restauration qui soient accessibles aux étudiantes et étudiants n'ayant pas acheté leur repas au Crous
18. Mettre en place un programme de sensibilisation et de formation pour apprendre à mieux gérer son quotidien
19. **Contribuer à favoriser le circuit-court en mettant en relation les étudiantes, étudiants et les productrices, producteurs locaux**
20. Proposer quotidiennement un plat 100 % végétal dans les restaurants et cafétérias du Crous en élargissant l'offre d'alternatives végétales
21. **Réaménager les emplois du temps pour allonger la durée de la pause déjeuner**
22. Créer un « Congé santé mentale », 1 jour par mois hors dates de partiel, donnant lieu à un suivi psychologique
23. Créer des formations et des ateliers de sensibilisation pour tous·tes les étudiant·es de manière récurrente afin d'augmenter la visibilité des dispositifs déjà existants
24. Communiquer sur l'origine géographique des produits mais aussi du circuit (court, long)
25. Mettre en place, une fois par mois, des ateliers de cuisine accessibles à l'ensemble des étudiant·es
26. Créer un poste de « Référent·e Santé Mentale »
27. Mettre à disposition des produits avec un Nutri-Score A à C pour tous les plats principaux et de A à D pour les desserts en minimisant la quantité des D
28. Créer un espace et des moments de convivialité
29. Créer une campagne de sensibilisation aux normes sociales alimentaires et corporelles
30. Diffuser une documentation sur l'alimentation, comprenant un questionnaire et un guide personnalisé avec menus adaptés à la semaine
31. Instaurer un jour sans produits carnés par semaine dans le restaurant universitaire



Échelle environnementale et politique

1. Vendre à bas prix les aliments non consommés dans les points de vente du Crous
2. Réactualiser les critères d'éligibilité de la bourse étudiante
3. Mettre en place un cahier des charges strict pour les logements Crous pour que chaque étudiant·e ait accès à une cuisine fonctionnelle
4. Organiser une meilleure gestion des flux sur les lieux de restauration afin de réduire le temps d'attente
5. Étendre les plages d'ouverture des restaurants du Crous afin de permettre aux étudiant·es d'y prendre leur dîner
6. Augmenter et diversifier l'offre de fruits et légumes dans les cafétérias et distributeurs automatiques
7. Apposer le Nutri-Score dans les points de vente du Crous sur les produits provenant de prestataires externes
8. Instaurer un système de consigne pour les repas Crous à emporter et informer davantage sur le dispositif des plats à emporter
9. Sensibiliser les étudiant·es, et le personnel universitaire au gaspillage alimentaire à travers une campagne de communication dédiée
10. Reformuler le menu à 1 € ou 3,30 € du Crous pour rendre obligatoire l'achat d'au moins une portion de fruits ou de légumes
11. Apposer le Nutri-Score dans les points de vente du Crous sur les produits cuisinés par le Crous
12. Permettre aux étudiant·es de choisir la portion et le type d'aliments servis
13. Faire appel à la fondation SPN pour organiser une collecte de fonds destinée à fournir des chèques alimentaires aux étudiant·es vulnérables
14. Proposer des snacks sains tout au long de la journée
15. Proposer davantage de plats fait maison à partir de produits locaux et de saison
16. Créer un guide numérique offrant des recettes de cuisine et des fiches pratiques pour faire les courses
17. Aménager des espaces de restauration qui soient accessibles aux étudiantes et étudiants n'ayant pas acheté leur repas au Crous
18. Mettre en place un programme de sensibilisation et de formation pour apprendre à mieux gérer son quotidien
19. Contribuer à favoriser le circuit-court en mettant en relation les étudiantes, étudiants et les productrices, producteurs locaux
20. Proposer quotidiennement un plat 100 % végétal dans les restaurants et cafétérias du Crous en élargissant l'offre d'alternatives végétales
21. Réaménager les emplois du temps pour allonger la durée de la pause déjeuner
22. Créer un « Congé santé mentale », 1 jour par mois hors dates de partiel, donnant lieu à un suivi psychologique
23. Créer des formations et des ateliers de sensibilisation pour tous·tes les étudiant·es de manière récurrente afin d'augmenter la visibilité des dispositifs déjà existants
24. Communiquer sur l'origine géographique des produits mais aussi du circuit (court, long)
25. Mettre en place, une fois par mois, des ateliers de cuisine accessibles à l'ensemble des étudiant·es
26. Créer un poste de « Référent·e Santé Mentale »
27. Mettre à disposition des produits avec un Nutri-Score A à C pour tous les plats principaux et de A à D pour les desserts en minimisant la quantité des D
28. Créer un espace et des moments de convivialité
29. Créer une campagne de sensibilisation aux normes sociales alimentaires et corporelles
30. Diffuser une documentation sur l'alimentation, comprenant un questionnaire et un guide personnalisé avec menus adaptés à la semaine
31. Instaurer un jour sans produits carnés par semaine dans le restaurant universitaire

Conclusion

Bien que les propositions formulées par les étudiant·es ciblent toutes les dimensions de la durabilité alimentaire et toutes les catégories de déterminants de l'alimentation, les propositions les plus fortement soutenues sont celles :

- Améliorant l'accès économique à l'alimentation
- Ciblant les déterminants environnementaux et politiques