



HAL
open science

Étude sur la satisfaction de l'instauration du menu à points au RU Gémini du Futuroscope

Maugan de Murcia, David Traparic, Ludovic Planchon, Ferdinand Équilbey

► **To cite this version:**

Maugan de Murcia, David Traparic, Ludovic Planchon, Ferdinand Équilbey. Étude sur la satisfaction de l'instauration du menu à points au RU Gémini du Futuroscope. Xlim UMR CNRS 7252. 2024. hal-04833729

HAL Id: hal-04833729

<https://hal.science/hal-04833729v1>

Submitted on 12 Dec 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Public Domain

Étude sur la satisfaction de l’instauration du menu à points au RU Gémini du Futuroscope

Maugan De Murcia

Ferdinand Equilbey

Ludovic Planchon

David Traparic

Résumé—L’idée de cette étude a émergé suite à un échange avec le directeur du Restaurant Universitaire (RU) à propos de l’instauration du menu à points dans son établissement. Les affirmations du directeur nous apparaissant fausses et sans aucun fondement malgré sa conviction forte, cette étude constitue notre réponse à cet échange. Reposant sur une démarche scientifique, cette dernière s’appuie sur les données réelles, provenant directement des étudiants concernés.

Mots-clés—Restaurant Universitaire, Menu à points, Futuroscope, Satisfaction.

I. INTRODUCTION

Dans un contexte où le coût de la vie n’a cessé d’augmenter avec une inflation évaluée à 5,2 % pour l’année 2023 [1], et toujours à 1,9 % en glissement annuel pour août 2024 [2] selon l’Institut National de la Statistique et des Études Économiques (INSEE). Les personnes les plus précaires, telles que les étudiants, sont donc les premières impactées par cette hausse générale des prix, affectant leur pouvoir d’achat déjà grandement limités. En effet, la Fédération des Associations Générales Étudiantes (FAGE) évalue le coût moyen de la rentrée universitaire à 3 157 € pour un étudiant non boursier en métropole, prenant pour cela en compte les frais de vie courante ainsi que les frais spécifiques à l’université. Ces derniers observent une hausse de 2,9 % des frais d’inscription, de même que de 3,0 % pour la Contribution de Vie Étudiante et de Campus (CVEC), ainsi que de 2,5 % pour le logement par rapport à la rentrée précédente [3]. Alors que certains étudiants éprouvent une grande difficulté financière pour mener convenablement leurs études, rappelons que les députés du camp présidentiel à l’assemblée nationale ont pourtant unanimement rejeté la proposition de loi visant à généraliser le repas des étudiants à 1 € en février 2023 [4]. Ce tarif étant déjà en vigueur pour les étudiants boursiers et en situation de précarité, le prix d’un repas pour les étudiants non boursiers est fixé à 3,30 € depuis 2019 [5], représentant un coût mensuel de 66 €.

En cette rentrée universitaire 2024-2025, le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS) de Poitiers a décidé d’instaurer le menu à points dans trois de ses Restaurants Universitaires (RU) situés à Niort, Châtellerauld et au Futuroscope [6], déjà adopté dans d’autres villes comme Paris [7], Lyon [8] ou Grenoble [9]. Avec ce système, un total de 6 points est attribué à un repas à 3,30 €. L’étudiant peut alors composer son menu en choisissant entre diverses propositions d’entrées, de plats et de desserts, dont le nombre de points

associés varie selon les options. De même, ce système autorise les dépassements de points pour composer son repas selon ses envies. L’objectif affiché avec cette réforme est d’offrir une plus grande flexibilité dans le choix du repas des étudiants, sans être restreint à la formule classique d’une entrée, d’un plat et d’un dessert.

À cette occasion, une équipe de France 3 s’est déplacée, le jeudi 6 septembre, pour effectuer un reportage sur l’instauration du menu à point au sein du RU Gemini du Futuroscope. De cette enquête, deux articles de presse sont parus le lendemain sur les sites de France Info [10] et du Parisien [11]. Les journalistes ayant recueilli les témoignages d’étudiants et interrogé le directeur de l’établissement, Frédéric Storz, promouvant ce nouveau système, ces articles reflètent des points de vue divergeants. Quand certains étudiants regrettent le système précédent de la formule classique d’un repas, le directeur assure que ce changement leur est profitable. Mais, les arguments avancés par Frédéric Storz apparaissent très surprenants, voire totalement déconcertants pour un directeur de restaurant universitaire. Un premier, pour illustrer la plus grande liberté de choix, évoque la possibilité pour l’étudiant de composer son repas avec 6 entrées : « *Avec six points, l’étudiant peut prendre six entrées, s’il veut* » [10]. En promouvant un tel repas, le directeur ne montre guère d’intérêt pour l’alimentation équilibrée et saine des étudiants, le choix d’un menu uniquement composé d’entrées ne s’inscrivant pas dans les recommandations de l’Organisation Mondiale de la Santé (OMS) quant aux besoins nutritionnels d’un adulte [12]. Ce dernier affirme également que cette liberté de choix dans la composition de son repas n’est pas incompatible avec le budget des étudiants : « *Ça permet une grande liberté pour l’étudiant de composer son repas comme il le souhaite en respectant son budget* » [10], exposant ici son désintérêt ou son ignorance quant au fait que 20 % des étudiants ne mangent pas à leur faim, et que les étudiants sautent en moyenne plus de 3 repas par semaine faute de budget suffisant [3]. En ces conditions, tous les étudiants ne peuvent donc se permettre le luxe d’un plaisir dans le choix de leur repas. Toutefois, cette réalité de la précarité étudiante ne semble point affecter Frédéric Storz, déclarant que si un étudiant « *veut se faire plaisir et qu’il a envie de viande rouge, il se fait plaisir et s’il n’a pas les moyens ou s’il n’a pas envie, il peut prendre des crudités ou un plat végétarien* » [10]. Ces propos, empreints d’un profond mépris envers les végétariens, révèlent bien le fait que ces plats plus raffinés, comme ceux composés de viande

rouge, sont à destination des étudiants ayant le budget pour, les autres devant se contenter de « crudités » et d'un « plat végétarien » présentés ici comme un choix de second rang. Rappelons que le régime végétarien est essentiellement motivé par des considérations éthiques, en refusant l'indifférence à la souffrance animale, mais aussi écologiques, en raison de l'impact de l'élevage sur l'environnement, voire financières, le prix de la viande étant de moins en moins accessible. De plus, selon une étude menée par le CROUS de Nantes auprès de 1 321 étudiants en 2023, 32% d'entre eux déclarent avoir retiré la viande de leur alimentation, tandis que 39 % des autres songent à en réduire leur consommation [13].

Ce même jour, après témoignage auprès des journalistes, occasion nous a été donnée d'échanger avec Frédéric Storz sur la mise en place du menu à points, ce dernier nous affirmant avec certitude que ce changement de système répondait à une demande des étudiants tout en leur étant profitable, sans toutefois fournir de source précise pour appuyer ses propos. doutant du fondement de ses allégations, l'idée d'un sondage directement réalisé auprès des usagers du RU est alors apparue nécessaire afin d'en vérifier la véracité. Ainsi, le sondage réalisé dans cette étude vise à répondre à deux questions :

- 1) Le changement de système répond-il à une demande formulée par les étudiants ?
- 2) Le nouveau menu à points est-il bénéfique pour les étudiants ?

II. PRÉSENTATION DU MENU À POINTS

Avec l'instauration du menu à points, l'objectif affiché par le CROUS de Poitiers est « d'apporter une grande flexibilité dans le choix offert pour composer votre menu comme vous le souhaitez et varier le repas avec la souplesse du Menu à Points » [6]. Pour ce faire, à chaque proposition d'entrée, de plat ou de dessert est associée un nombre de points, variant entre 1-2 points pour une entrée, un dessert ou un produit laitier, et entre 4-6 points pour un plat (Fig. 1). Le nombre de points étant censé refléter le degré de raffinement des offres, les produits directement préparés en cuisine présentent généralement un nombre de points plus élevé. Ainsi, l'étudiant peut donc composer son menu à sa guise selon ses envies, le nombre minimum de points étant de 6 pour un repas à 3,30 €, mais sans toutefois y être plafonné. Lorsque le nombre de points dépasse les 6 forfaitaires, un supplément de 0.55 € par point est alors appliqué à l'addition finale au passage en caisse pour les étudiants, s'élevant à 0,80 € pour les personnes non étudiantes. Ainsi, en conservant un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, le prix du repas varie donc de 3,30 € à 5,50 €, en choisissant respectivement les propositions présentant le nombre de points minimum et maximum, soit un coût pouvant excéder de 67 % du prix de base de 3,30 €. Autre constat, pour un plateau repas équivalent, le prix de ce dernier peut désormais revenir plus cher à l'étudiant que l'année précédente, alors même que le menu en lui-même reste inchangé. Cet aspect préjudiciable à l'égard de l'étudiant est volontairement tu par la direction

des CROUS, préférant plutôt insister sur le caractère supposé bénéfique de ce système.



FIGURE 1: Affiche promotionnelle du menu à points visible au RU Gémini [6]

Par un discours faisant l'éloge du menu à points, habilement construit autour de techniques publicitaires visant à tromper les étudiants [14], la direction du CROUS de Poitiers vise donc à légitimer ce nouveau système. La communication publicitaire accompagnant ce changement de système, à travers des affiches colorées (Fig. 1), de t-shirts floqués, de serviettes imprimées ou encore de stylos personnalisés, vise à inculquer l'idée d'une « grande flexibilité » tout en « souplesse » dans le choix de son repas. Ces prétendus avantages, donnant le sentiment d'une liberté totale, permettent donc de justifier l'augmentation du prix des repas, en proposant désormais une « offre plus large, élaborée et diversifiée » avec de « petits plats "maison" » [6]. Cependant, cette constatation n'est pas unique au CROUS de Poitiers, le menu à points s'étant progressivement généralisé ces dernières années à d'autres CROUS, comme évoqué précédemment, en employant des arguments similaires pour justifier ce changement, preuve que ceux-ci proviennent d'une pensée plus globale. Ainsi, le menu à points promet donc une plus grande liberté de choix pour les étudiants dans la composition de leur repas, mais cette liberté de façade s'avère en réalité illusoire, sauf pour les étudiants disposant du budget suffisant. Dans les faits, un étudiant ne

pouvant se permettre un dépassement de forfait, se voit donc contraint de sélectionner son menu parmi les choix dont le nombre de points est le moins important, sans quoi le prix sera plus élevé. Pour un nombre équivalent d'entrées, de plats et de desserts par rapport au système précédent, la moitié d'entre eux environ présente désormais un coût plus important, réduisant donc considérablement l'offre réelle de choix. Dès lors, les plats les plus élaborés ne sont pas accessibles à tous, accroissant donc les inégalités entre les étudiants. L'illusion du choix [15], biais cognitif bien connu des publicitaires, consiste à donner l'impression au consommateur qu'il est maître de ses décisions, lui faisant alors croire qu'il possède un contrôle plus important dans ses choix qu'il en possède réellement. L'objectif étant de l'inciter à sélectionner une option qu'il lui est souvent défavorable, mais plus profitable au vendeur. De la même manière qu'avec le menu à points, l'étudiant se voit donc proposer une offre plus variée pour son repas, tout en étant contraint de choisir l'option la moins onéreuse en points. Un autre exemple concret est donné avec l'option d'un dessert fait maison d'une valeur de 1 point. Le menu à points se voulant plus permissif, un étudiant peut donc, s'il le souhaite, choisir de prendre deux de ces desserts pour un total de 2 points. Toutefois, cette possibilité a rapidement été défendue, avec l'explication que ces derniers n'ont pas été préparés en nombre suffisant pour l'ensemble des étudiants. Ainsi, la liberté de choix, même avec un budget suffisant, a donc ses propres limites. Un autre aspect du menu à points posant question réside dans l'attribution des points à chacune des propositions. L'absence de communication auprès des étudiants et le manque total de transparence dans la répartition des points renforcent le sentiment que ce système a pour vocation première de réaliser des économies au détriment des étudiants, masquée par son caractère prétendu plus permissif.

III. SONDAGE AUPRÈS DES USAGERS

Ce sondage adressé à l'ensemble des usagers du RU, pas uniquement aux étudiants, vise à vérifier les dires du directeur en respectant deux règles principales : le questionnaire doit impérativement préserver l'anonymat des participants, et être rapide pour ne pas empiéter sur le temps de pause des interrogés. Pour ce faire, le questionnaire se compose de deux parties distinctes : la première est destinée à l'ensemble des participants, tandis que la seconde s'adresse uniquement aux personnes ayant connu le système précédent. Avec des questions communes, le but est d'évaluer le ressenti de chacun sur le menu à points. En posant des questions spécifiquement aux personnes ayant connu le fonctionnement du RU avant changement, l'objectif est de recueillir leurs comparaisons personnelles. Les réponses ont été recueillies auprès de 92 personnes le vendredi 6 septembre 2024 entre 12h20 et 13h30. Avec une estimation de 300 repas servis ce jour-là, l'échantillon des personnes sondées est donc représentatif de l'ensemble des usagers du restaurant universitaire. Ainsi, le questionnaire se compose de 6 questions communes et de 4 questions spécifiques. Pour les questions fermées, les réponses possibles sont : Oui, Non ou Ne se prononce pas. Pour

les questions spécifiques cherchant à évaluer le ressenti de l'interrogé, l'échelle de LIKERT [16] à cinq points est adoptée. Généralement utilisée en psychologie pour évaluer les opinions d'un individu, les réponses possibles sont : Tout à fait d'accord, D'accord, Ni d'accord ni en désaccord, Pas d'accord, Pas du tout d'accord.

A. Questions communes

La 6 questions communes du sondage, systématiquement posées à l'ensemble des personnes interrogées, sont listées ci-dessous :

- *Qui êtes-vous ?*
- *Êtes-vous satisfait du nouveau système de points ?*
- *Combien de points valait votre dernier repas ?*
- *Vous êtes-vous déjà restreint dans le choix de votre repas pour limiter votre nombre de points ?*
- *Avez-vous déjà payé un supplément de points pour votre repas ?*
- *Avez-vous connu le précédent système de repas (avant la rentrée 2024) ?*

Avec ces questions communes, l'objectif est d'identifier le statut de la personne interrogée ainsi que son niveau de satisfaction à vis-à-vis du menu à points. De même, ces dernières visent à déterminer si la plus grande liberté de choix est partagée de tous.

B. Questions spécifiques

Les questions spécifiques sont exclusivement réservées aux individus ayant connu le précédent système de repas, soit ceux dont la réponse est "Oui" à la dernière question commune. Au nombre de 4, les questions spécifiques sont :

- *Avez-vous spécifiquement formulé une demande pour une modification du système précédent ?*
- *Avez-vous le sentiment de payer plus cher un repas équivalent depuis l'introduction du système de points ?*
- *Avez-vous le sentiment que la qualité des repas ait été améliorée avec le système de points ?*
- *Reviendriez-vous au système précédent si vous en aviez le choix ?*

Les réponses obtenues visent à recueillir l'avis des usagers sur l'instauration du menu à points. Avec leur connaissance du système précédent servant de référence, ces personnes sont alors en mesure de réaliser une comparaison directe avec le menu à points.

C. Résultats

Les résultats du sondage sont présentés question par question, sous la forme de graphiques circulaires pour une meilleure visualisation et interprétation.

Questions communes

— Qui êtes-vous ?

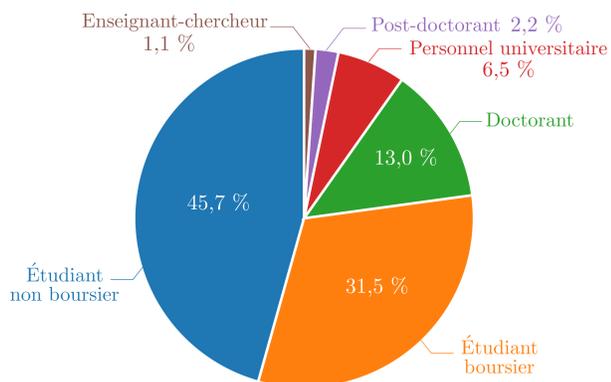


FIGURE 2: Population des personnes interrogées

Sur l'ensemble des 92 personnes interrogées, **90,2 %** d'entre elles sont étudiantes (Fig. 2), avec **42** étudiants non boursiers, **29** étudiants boursiers et **12** doctorants. Les autres, non étudiants, étant principalement du personnel universitaire.

— Êtes-vous satisfait du nouveau système de points ?

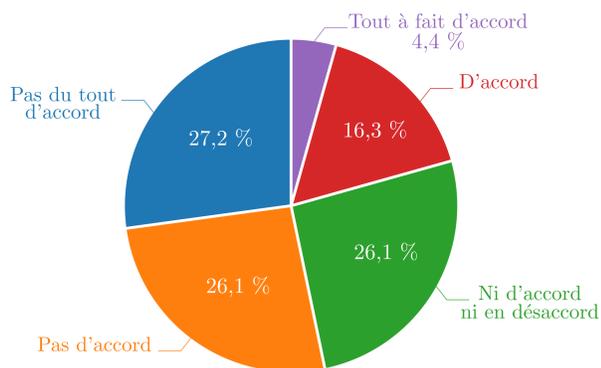


FIGURE 3: Satisfaction des personnes interrogées

Plus d'**1** personne interrogée sur **2** se déclare non satisfaite du menu à points (exactement **53,3 %**) (Fig. 3), quand environ **1** personne sur **4** ne présente aucune opinion, le reste étant satisfait, soit **20,7 %** des individus.

— Combien de points valait votre dernier repas ?

Plus de **90 %** des personnes interrogées ont opté pour un menu à **6 points** pour leur dernier repas, montrant donc que la plupart des personnes choisissent leur menu en fonction du nombre de points, et non des différentes propositions. Chez les étudiants non boursiers, ce taux atteint même **95,2 %**, quand il s'élève à **89,7 %** chez les étudiants boursiers.

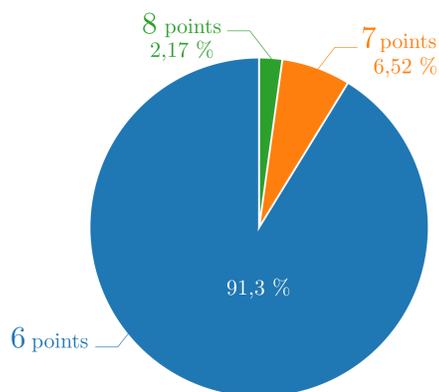


FIGURE 4: Nombre de points du dernier repas des personnes interrogées

— Vous êtes-vous déjà restreint dans le choix de votre repas pour limiter votre nombre de points ?

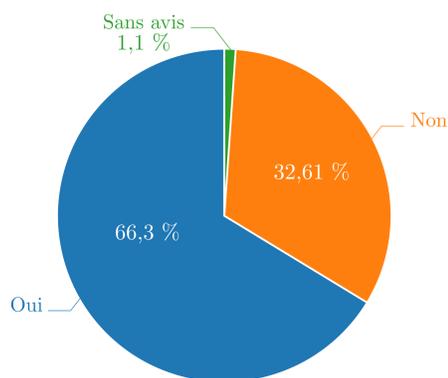


FIGURE 5: Sentiment de restriction des personnes interrogées

Près de **2/3** des personnes sondées affirment s'être déjà restreintes dans le choix de leur menu pour limiter le nombre de points (Fig. 5), contrastant donc avec l'offre présentée comme plus permissive. Dans le détail, **75,9 %** des étudiants boursiers et **61,9 %** des non boursiers déclarent s'être déjà restreints dans la sélection de leur repas.

— Avez-vous déjà payé un supplément de points pour votre repas ?

Seul **37 %** des personnes interrogées reconnaissent avoir déjà payé un supplément de points pour leurs repas (Fig. 6), quand **71,4 %** des étudiants non boursiers et **62,1 %** des boursiers affirment n'avoir jamais payé de suppléments. Ce résultat montre donc que la majorité des étudiants ne profite pas des offres de repas les plus élaborées pour ne dépasser les 6 points règlementaires, ou alors au prix d'une entrée ou d'un dessert.

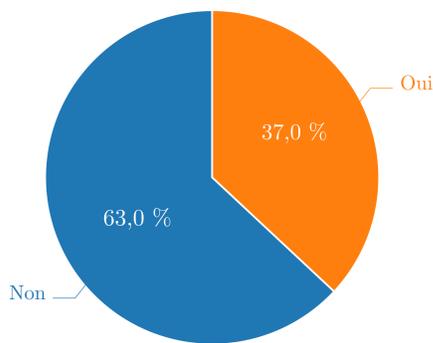


FIGURE 6: Paiement de suppléments par les personnes interrogées

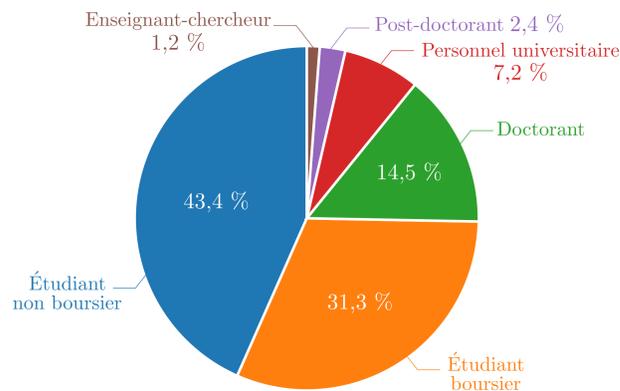


FIGURE 8: Population des personnes interrogées ayant connu le précédent système

— Avez-vous connu le précédent système de repas (avant la rentrée 2024) ?

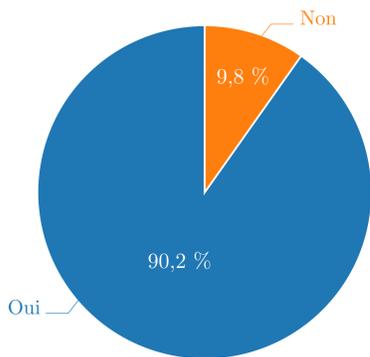


FIGURE 7: Personnes interrogées ayant connu le précédent système

Sur l'ensemble des participants, seul **9,8 %** des personnes n'ont pas connu le précédent système de repas (Fig. 7), ces dernières étant de nouveaux étudiants effectuant leur rentrée sur le campus du Futuroscope. Les autres, représentant plus de **90 %** des participants, déclarent avoir eu connaissance du restaurant universitaire avant l'instauration du menu à points.

Questions spécifiques

Des 92 personnes interrogées, seul **83** d'entre elles avaient déjà mangé au restaurant universitaire avant la mise en place du menu à points. En retirant les **9** nouveaux étudiants de l'étude, la répartition de la population est donc relativement peu affectée, restant similaire à la population totale avec désormais **89,2 %** d'étudiants, pour un même nombre de personnes non étudiantes (Fig. 8).

— Avez-vous spécifiquement formulé une demande pour une modification du système précédent ?

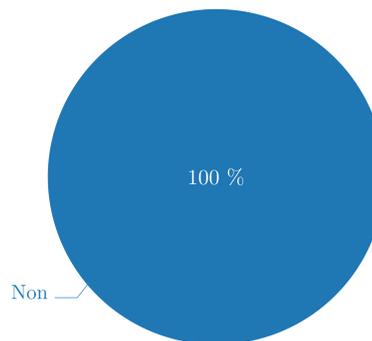


FIGURE 9: Personnes interrogées ayant formulé une demande de changement

Aucune des personnes interrogées, étudiantes ou non, déclarent avoir spécifiquement formulé une demande pour réformer ou remplacer le précédent système de repas (Fig. 9), contredisant donc les affirmations du directeur. Si tant est qu'une volonté de changement ait été formulée, cette dernière n'est absolument pas partagée par la majorité des usagers.

— Avez-vous le sentiment de payer plus cher un repas équivalent depuis l'introduction du système de points ?

Avec le menu à points, quand **61,4 %** des personnes sondées ont le sentiment de payer un coût plus important pour un repas équivalent à celui du précédent système, tandis que seulement **24,1 %** des interrogés ne constatent aucune hausse des prix. Cette hausse du coût d'un repas, bien qu'indirecte puisque le prix d'un repas reste équivalent, est tout de même partagée par plus de la majorité des usagers, la quantité de nourriture étant alors réduite par l'attribution du nombre de points à chaque offre.

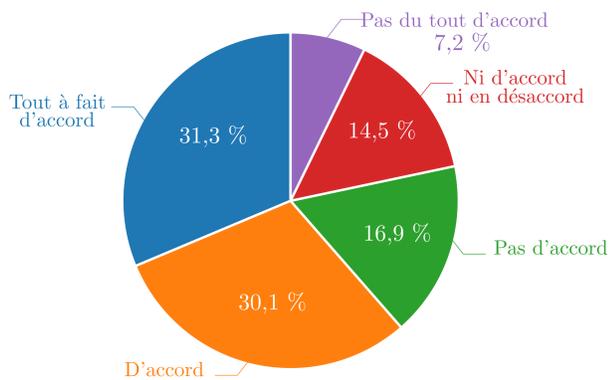


FIGURE 10: Personnes interrogées ayant le sentiment de payer plus cher un repas équivalent

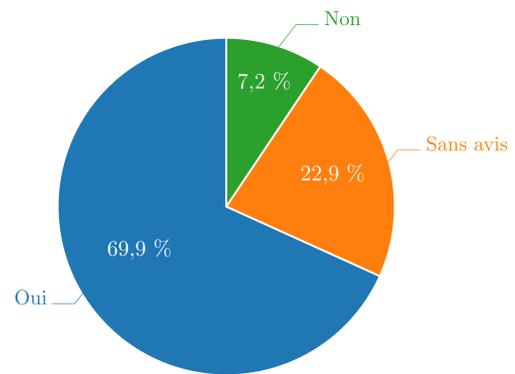


FIGURE 12: Personnes interrogées souhaitant revenir au système précédent

— Avez-vous le sentiment que la qualité des repas ait été améliorée avec le système de points ?

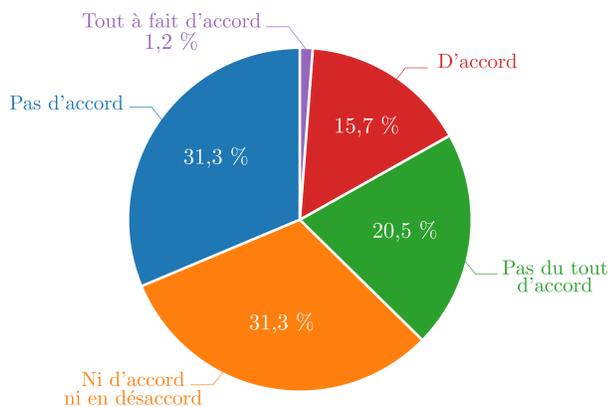


FIGURE 11: Personnes interrogées ayant le sentiment d'une amélioration de qualité

Plus d'1 personne sur 2 ne constate aucune amélioration dans la qualité des repas, quand **31,3 %** des participants n'observent aucune changement et seulement **16,9 %** reconnaissent un progrès dans la qualité de repas. Si certains plats proposés sont plus élaborés, par la qualité des produits ou leurs préparation en cuisine, avec leurs coûts plus élevés seule une minorité peut véritablement en profiter.

— Reviendriez-vous au système précédent si vous en aviez le choix ?

Près de **70 %** des personnes interrogées souhaitent rétablir le système de repas précédent, quand seulement **7,2 %** d'entre elles veulent conserver le menu à points.

CONCLUSION

Intervenant deux semaines après l'inauguration du menu à points au restaurant universitaire Gémini du Futuroscope, ce sondage montre clairement que ce changement de système n'est majoritairement pas bien accueilli par les étudiants, et plus largement, par l'ensemble des usagers. Alors que le menu à points promet une plus grande souplesse ainsi qu'une plus grande offre de choix, les résultats de cette étude montrent qu'1 personne sur 2 n'en est pas satisfaite, avec 2 personnes sur 3 déclarant s'être déjà restreintes dans son choix de menu pour limiter le nombre de points. De même, parmi les personnes sondées ayant connu le précédent système, aucune n'a spécifiquement formulé une demande de changement, ces dernières en étant même plutôt satisfaites puisque près de 70 % d'entre elles souhaitent revenir au système précédent. Avec plus de 60 % des interrogés présentant désormais le sentiment de payer un repas équivalent plus cher, sans que la qualité des repas ait été jugée améliorée d'après la moitié des sondés, le menu à points ne tient donc visiblement pas ses promesses. Les résultats de ce sondage démontrent que les raisons avancées par Frédéric Storz pour justifier l'instauration du menu à points, à savoir qu'il répondait à une demande d'étudiants tout en leur étant plus profitable, s'avèrent complètement fausses. Si avec le menu à points l'offre de repas est effectivement plus variée, en proposant différentes options d'entrées, plats et desserts, le choix dans la composition de son repas n'est en revanche pas plus large qu'auparavant pour un coût équivalent. Cette nuance, aussi subtile soit-elle, fait néanmoins toute la différence dans la sélection d'un repas, l'étudiant étant souvent contraint de se restreindre sous peine de dépasser les 6 points forfaitaires. D'apparence bénéfique pour les étudiants en offrant un plus grand choix dans leur repas, le menu à points ne fait en réalité qu'accroître les inégalités entre eux, chacun n'ayant la possibilité de payer un repas plus cher, notamment ceux se trouvant en situation de précarité. La véritable raison de la mise en place du menu à points, au-delà des motivations affichées, semble alors être économique, le coût des matières premières ayant augmenté en raison de

l'inflation, ce système permet donc de compenser une partie des coûts en générant une recette plus importante grâce aux suppléments. Alors que le menu à points fait actuellement l'objet d'une expérimentation annuelle, les résultats de cette étude montrent que ce système ne fait pas l'unanimité parmi les étudiants, tout en étant très loin de tenir ses promesses. Ce constat ne peut être ignoré et exige donc des changements drastiques pour rétablir la pleine satisfaction des étudiants, si tant est que cette volonté existe. Ni le temps, ni les efforts publicitaires suffiront à faire accepter ce changement auprès des étudiants.

RÉFÉRENCES

- [1] INSEE, "En 2023, léger ralentissement des prix à la consommation en moyenne annuelle", Informations rapides, no. 7, 12 janvier 2024.
- [2] INSEE, "En août 2024, les prix à la consommation augmentent de 1.9 % sur un an", Informations rapides, no. 215, 30 août 2024.
- [3] FAGE, "22e indicateur du coût de la rentrée", dossier de presse, 2024.
- [4] Assemblée nationale, "Scrutin public n°931 sur l'ensemble de la proposition de loi visant à assurer un repas à un euro pour tous les étudiants (première lecture)", Analyse du scrutin n°931, [en ligne] https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/16/scrutins/931_09/02/24.
- [5] FAGE, "L'indicateur du coût de la rentrée étudiante", dossier de presse, 2019.
- [6] CROUS Poitiers, "Le "Menu à points", plus de souplesse & plus de choix", [en ligne] <https://www.crous-poitiers.fr/se-restaurer/quest-ce-que-quon-mange/varier-son-repas-avec-la-souplesse-du-menu-a-points/>, 18/06/2024.
- [7] CROUS Paris, "Notre offre de restauration", [en ligne] <https://www.crous-paris.fr/se-restaurer/notre-offre-de-restauration/>, 30/08/24.
- [8] CROUS Lyon, "Manger au restaurant universitaire du Crous de Lyon", [en ligne] <https://www.crous-lyon.fr/se-restaurer/quest-ce-que-quon-mange/manger-au-restaurant-universitaire-du-crous-de-lyon/>, 14/12/22.
- [9] CROUS Grenoble, "Payer son repas", [en ligne] <https://www.crous-grenoble.fr/se-restaurer/payer-son-repas/>, 15/01/24.
- [10] X. Méric et M.-N. Missud, "Ça permet une grande liberté pour composer le repas" : le menu à points arrive dans plusieurs restaurants universitaires du CROUS de Poitiers", franceinfo nouvelle-aquitaine, <https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/vienne/poitiers/ca-permet-une-grande-liberte-pour-composer-son-repas-le-menu-a-points-arrive-dans-plusieurs-restaurants-universitaires-du-crous-de-poitiers-3027440.html>, 06/08/24.
- [11] F. Paillot, "À Poitiers, le menu à points dans les restos U ne fait pas l'unanimité chez les étudiants, Le Parisien, [en ligne] <https://www.leparisien.fr/vienne-86/a-poitiers-le-menu-a-points-dans-les-restos-u-ne-fait-pas-lunanimite-chez-les-etudiants-EBYCSTE5O5HZJKXE4NMVZTKR3U.php>, 06/09/24.
- [12] OMS, "Alimentation saine", [en ligne] <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>, 23/10/18.
- [13] CROUS Nantes, "Résultats de l'enquête - "Manger végétarien en restauration universitaire"", [en ligne] <https://www.crous-nantes.fr/2023/04/28/resultats-de-lenquete-manger-vegetarien-en-restauration-universitaire/>, 30/05/24.
- [14] V. Danciu, "Manipulative marketing : persuasion and manipulation of the consumer through advertising", Theoretical and Applied Economics, vol. 21, no. 2, pp 19-34.
- [15] S. S. Iyenger and M. R. Lepper, "When choice is demotivating : Can one desire too much of a good thing?", Journal of personality and social psychology, vol. 79, no. 6, pp. 995, 2000.
- [16] R. Likert, "A technique for the measurement of attitudes", Archives of psychology, 1932.