ALIMENTATION, PRECARITE ET REUSSITE ACADEMIQUE : LE RESTAURANT UNIVERSITAIRE A L'EPREUVE DE LA REALITE ESTUDIANTINE A L'UNIVERSITE DE NDJAMENA

SEURGONDA PATEDJORE SOUDY Jonas
Enseignant à l'Université de N'Djaména, Tchad
foovourne@yahoo.fr
BRAHIM HAMID ADOUM TOM
Université de N'Djaména, Tchad.
adoumtomb@gmail.com

Résumé

La question de l'alimentation des étudiants constitue un angle insuffisamment exploré dans la recherche sur la réussite académique en Afrique subsaharienne. Pourtant, un étudiant qui n'a pas mangé, qui saute des repas faute de ressources, ou qui consomme une alimentation inadéquate sur le plan nutritionnel, ne peut pas se concentrer, mémoriser et produire un travail intellectuel de qualité. À l'Université de N'Djaména (UNDJ), qui accueille 31 568 étudiants en 2023-2024 dans un contexte de ressources familiales souvent très limitées, le restaurant universitaire joue un rôle qui dépasse la simple restauration collective. Il est, pour de nombreux étudiants, la seule garantie d'un repas équilibré dans la journée. Cet article, fondé sur une revue critique narrative de la littérature scientifique disponible et des données institutionnelles vérifiables, adopte le plan IMRAD pour examiner dans quelle mesure l'accès à un restaurant universitaire fonctionnel et de qualité constitue un facteur de rendement académique, et quelles alternatives permettent de pallier son absence ou son insuffisance. Les résultats établissent que l'insécurité alimentaire est documentée comme un frein majeur à la réussite académique dans de nombreux contextes universitaires africains et internationaux, que le restaurant universitaire de l'UNDJ souffre de dysfonctionnements récurrents documentés, et que les alternatives informelles auxquelles recourent les étudiants tchadiens

sont insuffisantes au regard des enjeux nutritionnels en cause. L'analyse et la discussion plaident pour une politique universitaire explicite de sécurité alimentaire étudiante à l'UNDJ, articulée au PRODEST et aux priorités de développement de l'enseignement supérieur tchadien.

Mots-clés : *restaurant universitaire ; précarité alimentaire ; réussite académique et bien-être étudiant ; UNDJ-Tchad ; conditions d'études.*

Abstract

The question of student nutrition remains an underexplored dimension of academic success research in sub-Saharan Africa. Yet a student who has not eaten, who skips meals due to lack of resources, or who consumes nutritionally inadequate food cannot concentrate, memorise, or produce quality intellectual work. At the University of N'Djamena (UNDJ), which welcomes 31,568 students in 2023-2024 in a context of often very limited family resources, the university restaurant plays a role that goes beyond simple collective catering. For many students, it represents the only guarantee of a balanced meal during the day. This article, based on a critical narrative review of available scientific literature and verifiable institutional data, adopts the IMRAD framework to examine to what extent access to a functional and quality university restaurant constitutes a factor of academic performance, and what alternatives can compensate for its absence or insufficiency. The results establish that food insecurity is documented as a major obstacle to academic success in many African and international university contexts, that the UNDJ university restaurant suffers from recurring documented dysfunctions, and that the informal alternatives used by Chadian students are insufficient given the nutritional stakes involved. The analysis and discussion advocate for an explicit university policy on student food security at the UNDJ, articulated with PRODEST and the development priorities of Chadian higher education.

Keywords: *university restaurant; food insecurity; academic performance and student well-being; UNDJ-Chad; study conditions;.*

Introduction

Il y a quelque chose d'étrange dans la façon dont la recherche sur la réussite académique a longtemps ignoré une réalité aussi élémentaire que l'alimentation. On a étudié les méthodes d'enseignement, les stratégies d'apprentissage, les ressources pédagogiques, les effets de taille de classe, la motivation des étudiants et mille autres variables. On a rarement posé, avec la rigueur qu'elle mérite, la question qui précède toutes les autres : l'étudiant a-t-il mangé ? Pas du tout ? Un repas insuffisant qui ne couvre pas ses besoins nutritionnels de base ? Ou un repas équilibré qui lui permet de mobiliser ses ressources cognitives pleinement ? Cette question, apparemment triviale, conditionne pourtant tout le reste.

À l'Université de N'Djaména (UNDJ), elle se pose avec une urgence particulière. L'UNDJ accueille 31 568 étudiants en 2023-2024 (CAMES, 2024), dans un pays classé 190ème sur 191 selon l'Indice de développement humain du PNUD (2022). Un nombre significatif de ces étudiants viennent de provinces éloignées, vivent seuls dans des conditions matérielles précaires, sans revenus propres et avec un soutien familial souvent limité. Pour beaucoup d'entre eux, le restaurant universitaire n'est pas un service parmi d'autres : c'est le seul endroit où ils peuvent espérer un repas régulier à un tarif accessible. Quand ce restaurant fonctionne mal, quand sa qualité est contestée ou son accès limité, c'est directement la capacité de travail intellectuel de ces étudiants qui est en cause.

En octobre 2019, les étudiants de l'UNDJ ont saccagé le restaurant universitaire et provoqué sa fermeture temporaire, après avoir surpris le personnel en train de

mélanger les restes du repas de la veille avec la préparation du jour, et d'utiliser du lait mélangé à de la farine (Journal Le Pays Tchad, 2019 ; AMDB, 2019). Cet épisode, qui a fait la une de la presse tchadienne, n'est pas un incident isolé : il révèle une réalité plus profonde et plus structurelle, celle d'un service de restauration universitaire insuffisamment supervisé, insuffisamment financé et insuffisamment intégré dans les politiques de réussite académique de l'université.

La problématique de cet article peut être formulée ainsi : dans quelle mesure l'accès à un restaurant universitaire fonctionnel et de qualité constitue-t-il un facteur de rendement académique à l'UNDJ, et quelles alternatives permettent de pallier son absence ou son insuffisance pour les étudiants qui n'y ont pas accès ou qui n'y font plus confiance ? Cette question appelle une réponse à la fois empirique (que disent les données sur la relation alimentation-performance académique ?) et politique (que fait et que devrait faire l'UNDJ pour garantir la sécurité alimentaire de ses étudiants ?).

Pour y répondre, cet article adopte le plan IMRAD (Introduction, Méthodologie, Résultats, Analyse et Discussion) et mobilise une revue critique narrative de la littérature scientifique disponible sur l'alimentation étudiante et la réussite académique, en croisant les données internationales et africaines disponibles avec les informations vérifiables sur la situation de l'UNDJ. L'article s'organise comme suit : après cette introduction, une section méthodologique précise la démarche retenue ; une section de résultats présente les données disponibles en trois dimensions (le restaurant universitaire de l'UNDJ,

la relation alimentation-rendement académique documentée dans la littérature, et les alternatives identifiées) ; une section d'analyse et de discussion interprète ces résultats et formule des recommandations ; une conclusion synthétise les principaux enseignements.

I. Contexte : l'étudiant tchadien et la question alimentaire

I.1. Le profil socioéconomique de l'étudiant de l'UNDJ

L'Université de N'Djaména est l'institution qui accueille le plus grand nombre d'étudiants au Tchad. En 2023-2024, ses 31 568 inscrits dont 8 555 filles représentent la moitié environ de l'effectif national de l'enseignement supérieur tchadien (CAMES, 2024). Ce chiffre dit peu sur les conditions de vie réelles de ces étudiants. Pour comprendre la portée de la question alimentaire, il faut avoir en tête quelques données de contexte.

Le Tchad se classe 190ème sur 191 pays selon l'Indice de développement humain du PNUD (2022), avec un score de 0,394. Cette position dit, concrètement, que la très grande majorité des familles tchadiennes vit avec des ressources extrêmement limitées. Les étudiants de l'UNDJ sont les enfants de ces familles : ils arrivent à l'université sans capital financier propre, avec un soutien familial souvent symbolique, et sans les filets de sécurité sociale (aides au logement, bourses systématiques, accès à la santé) que certains systèmes universitaires offrent à leurs étudiants. Le taux de pauvreté des apprentissages au Tchad, estimé à 94 % par la Banque mondiale (2022), signifie que la plupart

de ces étudiants ont traversé un système éducatif défaillant avant d'arriver à l'université.

Dans ce contexte, la question du repas quotidien n'est pas anecdotique. Un étudiant qui vient de Sarh, d'Abéché ou de Moundou pour étudier à N'Djaména et qui vit dans une chambre partagée avec d'autres étudiants, sans cuisine digne de ce nom, sans les revenus nécessaires pour fréquenter les restaurants de la ville, est un étudiant dont la sécurité alimentaire dépend directement de ce que l'université peut lui offrir. Cette réalité n'est pas théorique : elle est quotidienne, et elle conditionne directement les conditions dans lesquelles ces étudiants peuvent (ou ne peuvent pas) étudier.

I.2. Le restaurant universitaire de l'UNDJ : entre nécessité et dysfonctionnements

Le restaurant universitaire de l'UNDJ est l'un des rares services sociaux que l'institution propose à ses étudiants. Sa mission est fondamentale : offrir un repas quotidien à un tarif accessible à des étudiants dont la majorité ne dispose pas des ressources nécessaires pour se nourrir correctement par leurs propres moyens. Cette mission, quand elle est remplie correctement, a des effets directs sur la capacité des étudiants à être présents en cours, à se concentrer, à mémoriser et à produire un travail intellectuel de qualité.

En octobre 2019, cependant, des étudiants de l'UNDJ ont signalé au coordonnateur de leur association qu'ils avaient surpris le personnel du restaurant en train de mélanger des restes du repas de la veille avec la préparation du jour, et du lait mélangé à de la farine. Le coordonnateur a déclaré :

« Nous ne voulons pas des repas qui peuvent nous rendre malades. Les femmes préparent, puis mélangent avec le reste du repas de la veille pour donner aux étudiants » (Journal Le Pays Tchad, 2019). La réaction des étudiants, qui ont saccagé le restaurant et provoqué sa fermeture immédiate, illustre le niveau de frustration accumulé face à des conditions de restauration jugées inacceptables.

Le prestataire de restauration a contesté les accusations d'aliments périmés, mais a reconnu qu'un travail de vérification s'imposait auprès de ses fournisseurs : « En tant que prestataire, nous ferons le mieux que possible pour satisfaire les étudiants » (AMDB, 2019). Cette formulation vague révèle l'absence de mécanismes de contrôle qualité robustes dans la gestion de ce service. Quand le seul engagement qu'un prestataire peut prendre face à une crise de confiance est de « faire le mieux possible », c'est que les standards de qualité et les procédures de contrôle ne sont pas formalisés de façon suffisamment contraignante.

Ces dysfonctionnements ne sont pas une surprise dans le contexte de l'enseignement supérieur tchadien. L'UNDJ fonctionne dans des conditions de sous-financement chronique, avec un ratio d'un enseignant pour cinquante-deux étudiants (CAMES, 2024) et des infrastructures souvent insuffisantes. Le restaurant universitaire, comme les autres services de soutien aux étudiants, pâtit de cette situation globale. Il est confié à des prestataires externes dont la sélection, la supervision et l'évaluation ne semblent pas faire l'objet de procédures suffisamment rigoureuses. Et il fonctionne sans cadre réglementaire clair qui

définirait les normes de qualité minimum auxquelles les étudiants sont en droit de s'attendre.

II. Méthodologie

II.1. Nature et justification de l'approche

Cet article s'appuie sur une revue critique narrative de la littérature scientifique disponible sur la relation entre alimentation, insécurité alimentaire et rendement académique dans les contextes universitaires africains et internationaux. Cette approche, définie par Torraco (2005) et Grant et Booth (2009), est adaptée à un objet d'étude qui exige d'articuler des données quantitatives (statistiques d'insécurité alimentaire, mesures de performance académique) avec des analyses qualitatives (conditions de vie étudiante, fonctionnement des restaurants universitaires, stratégies adaptatives des étudiants). Elle permet d'intégrer des corpus disciplinaires hétérogènes (sciences de l'éducation, nutrition, santé publique, économie du développement) que les revues spécialisées traitent habituellement de façon séparée.

II.2. Sources et constitution du corpus

Le corpus a été constitué à partir de plusieurs catégories de sources complémentaires. Les données sur le restaurant universitaire de l'UNDJ proviennent des sources journalistiques disponibles sur l'incident de 2019 (Journal Le Pays Tchad, 2019 ; AMDB, 2019) et des données institutionnelles sur l'UNDJ publiées par le CAMES (2024), le site officiel de l'université et les analyses de N'Djaména Hebdo (2022). La littérature scientifique sur l'insécurité

alimentaire étudiante et ses effets sur la performance académique a été identifiée à partir de PubMed, Google Scholar et Springer Nature, en ciblant les publications parues entre 2015 et 2025. Les données sur l'inflation alimentaire et la précarité étudiante en Afrique proviennent des analyses de L'Étudiant Africain (2026) et des rapports de la FAO. Les positions défendant l'efficacité des restaurants universitaires subventionnés ont été intégrées en proportion équivalente aux positions critiques.

II.3. Limites

La principale limite de cet article tient à l'absence de données empiriques primaires spécifiquement consacrées à l'impact du restaurant universitaire de l'UNDJ sur le rendement académique de ses usagers. Aucune étude de ce type n'est indexée dans les bases de données consultées. Cette lacune est elle-même un résultat significatif : elle signale que la question de la sécurité alimentaire étudiante n'a pas encore été traitée comme un objet de recherche académique à l'UNDJ, malgré son évidence pratique. L'article comble cette lacune en mobilisant des données comparatives internationales et africaines, tout en signalant explicitement les extrapolations que cela implique.

III. Résultats

Les résultats sont présentés selon trois dimensions : les données sur l'insécurité alimentaire étudiante et ses effets documentés sur le rendement académique ; l'état du restaurant universitaire de l'UNDJ tel que les sources disponibles le permettent d'établir ; et les alternatives alimentaires auxquelles les étudiants tchadiens ont recours en l'absence d'un service de restauration universitaire satisfaisant.

III.1. Insécurité alimentaire étudiante et rendement académique : ce que la littérature établit

La recherche internationale sur l'insécurité alimentaire étudiante a connu un développement remarquable au cours des dix dernières années. Une méta-analyse incluant 51 études, citée par l'American Federation of Teachers (2023), a établi qu'en moyenne 41 % des étudiants universitaires dans le monde connaissent un certain niveau d'insécurité alimentaire. En Australie, des données collectées entre 2022 et 2024 montrent que le taux d'insécurité alimentaire sévère est passé de 17 % à 29 % en deux ans, et le taux d'insécurité totale de 42 % à 53 % (Wagner et al., 2024). Ces données, même si elles concernent des contextes économiques a priori plus favorables que celui du Tchad, indiquent l'ampleur systémique du phénomène.

Pour l'Afrique, les données disponibles convergent vers un tableau préoccupant. Une étude conduite en Afrique du Sud en 2020 par Wagner et al. (2024), publiée dans Frontiers in Psychiatry, a établi un lien significatif entre l'insécurité alimentaire, la détresse psychologique et le risque d'abandon des études universitaires pendant la pandémie de

COVID-19. Cette étude, fondée sur un questionnaire administré à des étudiants de première année de l'Université du Witwatersrand, est particulièrement pertinente pour notre propos parce qu'elle documente, dans un contexte africain, exactement le mécanisme que nous cherchons à analyser à l'UNDJ : la chaîne causale qui relie la précarité alimentaire, la détresse psychologique et la dégradation de la performance académique.

En Somalie (Somaliland), une étude transversale conduite entre décembre 2021 et mars 2022 auprès de 630 adolescents scolarisés a établi que l'insécurité alimentaire des ménages est significativement associée à une baisse des performances académiques, mesurée par les notes obtenues aux examens (Household Food Insecurity and Academic Performance, PubMed, 2024). Les auteurs concluent que l'insécurité alimentaire affecte la capacité d'apprentissage des élèves en compromettant leur capacité de concentration, leur assiduité et leur bien-être général.

La recherche sur le Bangladesh, publiée dans le cadre d'une étude de 2024 à 2025 à l'Université des sciences et technologies de Noakhali, a montré que l'insécurité alimentaire affecte 65,5 % des étudiants et est significativement associée à une détresse psychologique (dépression, anxiété, stress) qui à son tour compromet les performances académiques (ResearchGate, 2019, mis à jour 2024). Ces résultats sont cohérents avec un ensemble de travaux qui documentent la relation entre alimentation, santé mentale et performance cognitive.

Les mécanismes biologiques et cognitifs sous-jacents à cette relation sont bien établis dans la littérature en neurosciences et en nutrition. Un régime alimentaire

insuffisant ou déséquilibré compromet les fonctions exécutives du cerveau : la mémoire de travail, la concentration soutenue, la flexibilité cognitive et la vitesse de traitement de l'information. Ces fonctions sont précisément celles que la réussite académique mobilise le plus intensément. Un étudiant qui suit un cours le ventre vide, ou qui mange mal depuis plusieurs jours, présente une disponibilité cognitive significativement réduite par rapport à ses capacités potentielles. Ce n'est pas une question de volonté ni de motivation : c'est une réalité physiologique documentée.

L'Étudiant Africain (2026), dans une analyse de l'impact de l'inflation alimentaire sur les étudiants africains, formule ce constat de façon directe : les étudiants expérimentent la hausse des prix du panier alimentaire parfois au prix de leur santé et de leurs performances académiques. L'analyse ajoute que dans plusieurs zones d'Afrique de l'Ouest, l'inflation des produits alimentaires constitue la principale composante de la hausse générale des prix à la consommation, ce qui rend la situation des étudiants sans revenus propres particulièrement vulnérable.

III.2. Le restaurant universitaire de l'UNDJ : fonctionnement, qualité et confiance étudiante

Les données disponibles sur le restaurant universitaire de l'UNDJ sont fragmentaires et proviennent principalement de sources journalistiques, en l'absence d'études académiques ou de rapports institutionnels publiés sur ce service. Cela dit, les éléments disponibles permettent de dessiner une image cohérente.

L'incident de 2019 est le plus documenté. Les étudiants ont surpris le personnel en train de mélanger les restes du repas de la veille avec la préparation du jour. Le coordonnateur des étudiants a déclaré : « Même le lait était mélangé à la farine. Elles ont avoué qu'elles ne peuvent pas jeter le repas sur instruction de leur patron » (Journal Le Pays Tchad, 2019). Cette pratique, qui vise à réduire les coûts de production du prestataire au détriment de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments, révèle une gestion orientée vers la réduction des coûts plutôt que vers la satisfaction des besoins nutritionnels des étudiants. Le saccage du restaurant et sa fermeture immédiate qui s'en est suivi attestent du niveau de mécontentement et de la gravité de la situation telle qu'elle était vécue par les usagers.

Ce type de dysfonctionnement n'est pas propre à l'UNDJ. Dans de nombreuses universités africaines, les restaurants universitaires souffrent de problèmes similaires : sous-financement chronique, externalisation à des prestataires peu contrôlés, absence de normes sanitaires formalisées et de mécanismes de contrôle qualité. La restauration collective universitaire en Algérie, analysée dans Nutrition Clinique et Métabolisme (2017), souligne les déséquilibres nutritionnels récurrents dans les repas servis aux étudiants, avec une surreprésentation des sucres et des graisses au détriment des protéines et des micronutriments essentiels. Si le contexte algérien est différent du contexte tchadien, la problématique structurelle est comparable : la restauration universitaire est souvent le maillon faible des services de vie étudiante dans les universités africaines.

Les données sur l'UNDJ montrent par ailleurs que le campus principal de N'Djaména et le campus de Toukra (inauguré en 2011) accueillent des effectifs pour lesquels ils n'ont pas été conçus (UNDJ, 2024). Cette pression démographique affecte directement les infrastructures de restauration : un restaurant conçu pour accueillir un certain nombre de couverts par jour ne peut pas fonctionner dans des conditions normales quand l'effectif de l'université a été multiplié par onze en trente ans sans investissements proportionnels dans les services sociaux.

III.3. Les alternatives alimentaires des étudiants de l'UNDJ : un portrait documenté

En l'absence d'un restaurant universitaire fonctionnant de façon satisfaisante et continue, les étudiants de l'UNDJ recourent à plusieurs alternatives pour assurer leur alimentation quotidienne. Ces alternatives sont documentées par l'observation et par des témoignages journalistiques, en l'absence d'études statistiques systématiques sur les pratiques alimentaires des étudiants tchadiens.

La première alternative est la restauration de rue. N'Djaména, comme toutes les grandes villes africaines, dispose d'un réseau dense de vendeurs de rue et de petits restaurants informels qui proposent des repas à des prix modiques. Ces établissements sont accessibles financièrement pour les étudiants qui ont un minimum de ressources, mais leur qualité nutritionnelle et sanitaire est variable et souvent insuffisante. Les repas proposés sont généralement riches en glucides (riz, mil, sorgho) et pauvres en protéines de qualité et en légumes frais.

Consommés de façon répétée et exclusive, ils peuvent conduire à des carences nutritionnelles qui affectent directement les capacités cognitives.

La deuxième alternative est la solidarité informelle. Des étudiants partageant les mêmes conditions de vie pratiquent une solidarité alimentaire informelle : mise en commun de provisions, repas pris en commun, partage des frais de cuisine dans les logements collectifs. Cette solidarité est précieuse et témoigne de la capacité des étudiants tchadiens à s'organiser collectivement face à la précarité. Mais elle ne garantit ni la régularité des repas ni leur qualité nutritionnelle, et elle peut créer des tensions dans des groupes où les ressources individuelles sont très inégales.

La troisième alternative est le saut de repas. Des étudiants, faute de ressources, sautent délibérément des repas pour réduire leurs dépenses alimentaires. Cette pratique, documentée dans de nombreux contextes de précarité étudiante africaine et internationale, est la plus préjudiciable sur le plan académique. Un étudiant qui ne déjeune pas, ou qui ne dîne pas, présente une capacité de concentration significativement réduite le lendemain matin, au moment précisément où les cours ont lieu. Le cercle vicieux est documenté : la précarité alimentaire réduit la performance académique, qui réduit les chances d'obtenir des bourses ou des emplois étudiants, qui aggravent la précarité alimentaire.

La quatrième alternative, disponible pour une minorité d'étudiants, est le soutien familial en nature. Des familles qui en ont les moyens envoient régulièrement à leurs enfants étudiants des vivres (mil, sorgho, huile,

légumineuses) qui leur permettent de cuisiner dans leurs logements. Ce soutien est précieux mais discontinu, inégalement réparti selon les familles et soumis aux aléas de la situation économique des familles, elles-mêmes souvent précaires.

IV. Analyse et discussion

Les résultats présentés dans la section précédente appellent une interprétation qui en dégage la signification pour les politiques de l'UNDJ et pour le développement de l'enseignement supérieur tchadien.

IV.1. La faim comme obstacle pédagogique : implications pour l'UNDJ

La démonstration que la littérature internationale fait du lien entre insécurité alimentaire et dégradation de la performance académique est suffisamment robuste pour qu'on puisse l'appliquer au contexte de l'UNDJ sans faire de contresens. Les mécanismes physiologiques (déficit d'énergie disponible pour le cerveau, perturbation des fonctions exécutives) et psychologiques (stress lié à la précarité, préoccupations qui détournent les ressources attentionnelles de la tâche académique) qui relient alimentation et performance ne sont pas des particularités culturelles : ils opèrent de façon similaire chez des étudiants australiens, bangladais, sud-africains ou tchadiens.

Ce que la situation de l'UNDJ y ajoute, c'est un contexte de précarité structurelle plus intense que dans la plupart des contextes documentés dans la littérature. Un étudiant

australien en situation d'insécurité alimentaire sévère dispose encore, dans la grande majorité des cas, de filets de sécurité sociale (allocations, banques alimentaires, services d'aide sociale universitaires) qui limitent la profondeur de sa précarité. Un étudiant de l'UNDJ dans une situation comparable n'a souvent aucun de ces filets. Ce vide institutionnel signifie que la même intensité de précarité alimentaire produit des effets académiques plus sévères à N'Djaména qu'en Australie ou en France, parce qu'il n'y a rien pour l'atténuer.

L'incident de 2019 au restaurant universitaire de l'UNDJ révèle une dimension supplémentaire du problème : même quand le restaurant fonctionne, sa qualité peut être insuffisante pour garantir un apport nutritionnel adéquat. Un repas qui mélange les restes de la veille avec la préparation du jour n'est pas seulement un repas potentiellement dangereux sur le plan sanitaire : c'est un repas dont la valeur nutritionnelle est diminuée et dont la consommation peut elle-même produire des effets négatifs sur la santé des étudiants (troubles digestifs, intoxications légères) qui à leur tour affectent la présence et la performance académiques.

IV.2. Justice sociale et équité dans l'accès à la restauration universitaire

La question du restaurant universitaire est aussi une question de justice sociale. Dans un système où certains étudiants peuvent se nourrir correctement grâce aux ressources de leur famille, et où d'autres dépendent entièrement des services que l'université leur propose, l'absence ou la mauvaise qualité de ces services crée une

inégalité de conditions d'apprentissage qui ne dépend pas des capacités intellectuelles des étudiants mais de leurs ressources matérielles. Cette inégalité est contraire à l'idéal méritocratique que l'université est censée incarner.

L'Étudiant Africain (2026) formule ce principe de façon directe : « Les étudiants bien nourris sont des penseurs plus forts, des citoyens plus capables et des talents pleinement réalisés. Leur offrir de quoi manger décemment, ce n'est pas de la charité : c'est un investissement dans l'avenir du continent. » Cette formulation, qui peut sembler rhétorique, repose sur une réalité économique documentée : les investissements dans la nutrition étudiante ont des rendements économiques mesurables, parce qu'ils augmentent les taux d'achèvement des études, la qualité des diplômés et leur productivité ultérieure sur le marché du travail.

Dans le contexte tchadien, où le taux de chômage des jeunes diplômés dépasse 60 % (Africa24, 2024) et où l'inadéquation entre les formations et le marché du travail est identifiée comme l'un des principaux enjeux de l'enseignement supérieur, on pourrait être tenté de hiérarchiser les priorités et de considérer que l'amélioration de la restauration universitaire est un objectif secondaire par rapport à des réformes curriculaires ou pédagogiques plus ambitieuses. Cette logique est erronée : les réformes curriculaires les mieux conçues n'auront aucun effet sur des étudiants qui ne peuvent pas se concentrer parce qu'ils ont faim.

IV.3. Ce que font d'autres universités africaines : leçons pour l'UNDJ

D'autres universités africaines ont développé des approches intéressantes pour répondre à la précarité alimentaire étudiante, dont certaines pourraient inspirer l'UNDJ. Ces approches ne sont pas nécessairement coûteuses ni complexes à mettre en œuvre : certaines relèvent d'une meilleure organisation des ressources existantes.

La tarification différenciée est la mesure la plus couramment mise en œuvre dans les systèmes universitaires qui prennent la précarité étudiante au sérieux. Elle consiste à proposer un tarif réduit pour les étudiants boursiers ou en situation de précarité documentée, financé par une subvention institutionnelle. En France, ce système, géré par les CROUS, propose depuis plusieurs années des repas à 1 euro pour les étudiants boursiers et les étudiants en situation de précarité (Campus Matin, 2023). Ce système, qui coûte à l'État environ 500 millions d'euros par an pour l'ensemble des établissements français, n'est pas directement transposable au Tchad. Mais son principe (subventionner la restauration universitaire pour les étudiants les plus vulnérables) peut l'être, à une échelle et avec des moyens adaptés au contexte tchadien.

Les jardins potagers universitaires sont une autre approche développée dans plusieurs universités africaines pour améliorer la qualité nutritionnelle de la restauration à coût limité. L'idée est simple : associer des étudiants à la production d'une partie des légumes consommés au restaurant universitaire, ce qui réduit les coûts

d'approvisionnement, améliore la fraîcheur et la qualité nutritionnelle des aliments, et crée des activités pratiques qui peuvent s'inscrire dans les cursus de certaines filières (agronomie, nutrition, gestion). Cette approche, documentée dans des universités du Kenya et du Ghana, est particulièrement pertinente pour l'UNDJ dont le campus de Toukra dispose d'espaces potentiellement utilisables à cette fin.

Les banques alimentaires et les épiceries solidaires ont également été développées dans certains contextes universitaires africains, en partenariat avec des ONG et des associations étudiantes. Ces dispositifs permettent aux étudiants en situation de précarité aiguë d'accéder à des vivres de base (céréales, légumineuses, huile) à titre gratuit ou à prix très réduit, en dehors des horaires du restaurant universitaire. Ils ne remplacent pas un service de restauration de qualité, mais ils constituent un filet de sécurité supplémentaire pour les situations les plus critiques.

IV.4. Recommandations pour une politique alimentaire universitaire à l'UNDJ

L'analyse conduite dans les sections précédentes converge vers quatre recommandations principales pour une politique alimentaire universitaire à l'UNDJ, calibrées en fonction des ressources disponibles et des priorités institutionnelles actuelles.

La première recommandation est la mise en place d'un cahier des charges contraignant pour le prestataire de restauration, intégrant des normes sanitaires minimales, des obligations de qualité nutritionnelle (équilibre glucides-

protéines-lipides-micronutriments), des procédures de contrôle qualité régulières et des sanctions contractuelles en cas de non-conformité. Ce cahier des charges doit être co-élaboré avec des nutritionnistes et des représentants des étudiants, et son application doit être supervisée par une commission de contrôle permanente incluant des représentants de l'administration, des étudiants et, si possible, un expert en nutrition. Sans ce cadre réglementaire formalisé, les dysfonctionnements documentés en 2019 sont susceptibles de se reproduire.

La deuxième recommandation est la création d'un système de tarification différenciée, qui propose un tarif subventionné pour les étudiants boursiers et les étudiants en situation de précarité documentée. Ce système peut être financé par une contribution institutionnelle, par des partenariats avec des entreprises locales dans le cadre de leur responsabilité sociale, et par des fonds de solidarité alimentés par les cotisations volontaires des étudiants qui en ont les moyens. La mise en oeuvre d'un tel système suppose un travail d'identification et de suivi des étudiants les plus vulnérables, qui peut s'appuyer sur les services sociaux universitaires ou sur les associations étudiantes.

La troisième recommandation est l'intégration de la question alimentaire dans le cadre du PRODEST. Le Projet de développement de l'enseignement supérieur au Tchad, financé par la Banque islamique de développement à hauteur de 64,3 millions d'euros et lancé en décembre 2024 (Agence Ecofin, 2024), offre une opportunité rare d'investir dans les conditions de vie étudiante en même temps que dans les infrastructures et les formations. Un volet spécifique consacré à la restauration universitaire,

incluant la rénovation ou la construction de nouvelles infrastructures de restauration sur les campus de N'Djaména et de Toukra, et la formation du personnel de restauration aux normes nutritionnelles et sanitaires, serait cohérent avec les objectifs déclarés du projet et renforcerait significativement son impact sur la réussite académique des étudiants.

La quatrième recommandation est la conduite d'une étude empirique sur les pratiques alimentaires des étudiants de l'UNDJ et leurs effets sur les résultats académiques. Cette étude, qui pourrait être menée par des chercheurs de la Faculté des sciences de la santé et de la Faculté des lettres, langues et sciences humaines en partenariat avec des institutions spécialisées comme l'IRD ou l'OMS, comblerait le vide documentaire que nous avons signalé dans notre section méthodologique. Ses résultats alimenteraient directement les politiques institutionnelles et donneraient à l'UNDJ une base empirique solide pour plaider auprès des bailleurs de fonds en faveur d'investissements dans la restauration et la vie sociale étudiante.

Conclusion

La question posée en ouverture de cet article (le restaurant universitaire apporte-t-il vraiment un plus dans le rendement et la réussite académique ?) appelait une réponse double, et c'est une réponse double que la revue de littérature et l'analyse des données disponibles sur l'UNDJ nous permettent de formuler.

La première réponse est oui, sans ambiguïté : l'accès à un restaurant universitaire fonctionnel, proposant des repas

réguliers, équilibrés sur le plan nutritionnel et accessibles financièrement, constitue un facteur de rendement académique documenté. La littérature internationale sur l'insécurité alimentaire étudiante établit de façon convergente que les étudiants qui mangent correctement se concentrent mieux, mémorisent mieux, sont plus présents en cours et obtiennent de meilleurs résultats académiques que leurs pairs en situation d'insécurité alimentaire. Ces résultats, documentés en Afrique du Sud, en Somalie, au Bangladesh, en Australie et dans de nombreux autres contextes, reposent sur des mécanismes physiologiques et psychologiques qui ne sont pas culture-spécifiques. Ils s'appliquent aux étudiants de l'UNDJ autant qu'à ceux de l'Université du Witwatersrand ou de l'Université de Sydney. La seconde réponse est que le restaurant universitaire de l'UNDJ, tel qu'il fonctionne actuellement, ne remplit pas de façon satisfaisante cette fonction. Les dysfonctionnements documentés en 2019 (mélange de restes de la veille avec la préparation du jour, contrôle qualité insuffisant, prestataire insuffisamment supervisé) révèlent un service en dessous des standards minimaux que les étudiants sont en droit d'attendre. Et les alternatives auxquelles les étudiants recourent (restauration de rue de qualité nutritionnelle insuffisante, solidarité informelle, saut de repas) ne compensent pas adéquatement les lacunes du service institutionnel.

La question que cet article pose en filigrane est donc moins une question de restauration que de philosophie institutionnelle. Une université qui se définit, comme le fait l'UNDJ (2024), comme « le principal levier de développement du Tchad grâce à l'enseignement, à la

recherche et à l'innovation », doit se donner les moyens de créer les conditions dans lesquelles ses étudiants peuvent effectivement apprendre. Ces conditions incluent, au premier chef, la garantie qu'ils ne viendront pas en cours le ventre vide. La réussite académique n'est pas qu'une affaire de méthodes pédagogiques et de qualité des enseignants : elle est aussi une affaire de conditions de vie. Et les conditions de vie des étudiants de l'UNDJ méritent une attention institutionnelle bien plus soutenue que celle qu'elles reçoivent aujourd'hui.

Les limites de cet article définissent un agenda de recherche clair. Une étude de terrain sur les pratiques alimentaires des étudiants de l'UNDJ, leurs perceptions du restaurant universitaire et les effets mesurables de l'insécurité alimentaire sur leurs résultats académiques est urgente et indispensable. Elle fournirait la base empirique dont les politiques institutionnelles ont besoin pour aller au-delà des déclarations de principes et prendre des décisions fondées sur des données locales. Produire cette connaissance est une contribution que les chercheurs tchadiens peuvent faire à leur propre institution, et c'est une invitation que nous formulons ici explicitement.

Références bibliographiques

Agence Ecofin, 2024. *Le Tchad lance le PRODEST pour optimiser l'enseignement supérieur*. Ecofin-Tchad.

Africa24, 2024. *Tchad : le taux de chômage des jeunes diplômés sans emploi estimé à plus de 60 % en 2023*. Africa24 TV.

AMDB, 2019. *Le restaurant universitaire de N'Djaména utilise des produits périmés ?*

American Federation of Teachers, 2023. *Food insecurity among college and university students*. AE Winter 2023-2024.

Banque mondiale, 2022. *Taux de pauvreté des apprentissages au Tchad*. Banque mondiale.

CAMES, 2024. *À la découverte de nos IESR : Université de N'Djaména*. CAMES

Delpeuch Francis, Bricas Nicolas, & Maire Bernard, 2006. Alimentation et nutrition en Afrique subsaharienne : les recherches entre problèmes persistants et changements majeurs. In Gros F. (dir.),

Sciences et pays en développement : Afrique subsaharienne francophone (pp. 151-165). EDP Sciences.

Grant Maria & Booth Andrew, 2009. A typology of reviews: An analysis of 14 review types and associated methodologies. Health Information & Libraries Journal, 26(2), 91-108.

Journal Le Pays Tchad, 2019 (octobre). *Le restaurant universitaire de N'Djaména utilise des produits périmés ?*

L'Étudiant Africain, 2026 (janvier). *L'inflation alimentaire : quand les étudiants sautent des repas.*

N'Djaména Hebdo, 2022 (avril). *50 ans de l'Université de N'Djaména.*

PNUD, 2022. *Rapport sur le développement humain 2021-2022*. Programme des Nations Unies pour le développement.

Restauration collective et alimentation durant la vie étudiante, 2024 (décembre). *Rapport du Conseil de la famille*. HCFEA.

Torraco, 2005. *Writing integrative literature reviews: Guidelines and examples*. Torraco RJ

Université de N'Djaména, 2024. Présidence — Message du Président.

Wikipedia, 2024. Université de N'Djaména.