

Le 3 juin 2021

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Les Restos U' de Nantes et Saint-Nazaire s'engagent dans la démarche Mon Restau Responsable®

Alors que la loi Agriculture et Alimentation, dite loi "EGALIM", fixe un objectif de 50% d'alimentation de qualité, dont 20% de produits bio, en restauration collective, les 7 Restos U'\* de Nantes et Saint-Nazaire s'engagent pour une alimentation plus durable, en rejoignant le système participatif de garantie Mon Restau Responsable® créé par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'co.

Le vendredi 4 juin à 11h00, à l'occasion d'une séance d'engagement virtuelle, les 7 Restos U' de Nantes et Saint-Nazaire présenteront aux convives et partenaires leurs engagements pour les 2 prochaines années, en matière d'assiette responsable, d'éco-gestes, de bien-être et d'engagement sociétal et territorial.



#### Une méthode originale pour entrer dans une démarche de progrès

Mon Restau Responsable® est une garantie participative dédiée à la restauration collective. Pas de note, de label ou de classement, Mon Restau Responsable® propose une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués.

Tout commence par une séance publique à l'occasion de laquelle l'établissement présente ses engagements face à ses parties prenantes : convives, producteurs, distributeurs, associations, élus, etc.

Par la suite, le restaurant organise tous les deux ans une séance de garantie, au cours de laquelle il fait valider par ses parties prenantes le respect des engagements pris et il en présente de nouveaux. C'est bien le public, et non pas la FNH ou Restau'co, qui est garant du respect des engagements !

#### Les engagements Mon Restau Responsable® 2021-2023 des Restos U' de Nantes et Saint-Nazaire :

##### Assiette responsable :

- Proposer une offre végétarienne plus diversifiée (entrées, plats et desserts) ;
- Proposer quotidiennement un produit Bleu-Blanc-Cœur et un produit lacté bio ;

- Augmenter la part des produits de qualité et durables (dont les produits biologiques).

#### **Eco-gestes :**

- Quantifier les déchets issus du gaspillage alimentaire et sensibiliser les convives sur ce sujet ;
- Augmenter la part de produits d'entretien éco-responsables ;
- Améliorer les solutions d'évacuation et d'installation liées au tri des déchets.

#### **Bien-être :**

- Questionner les étudiants sur leur degré de satisfaction.

#### **Engagement sociétal et territorial :**

- Communiquer aux usagers et partenaires les engagements pris dans le cadre de la garantie Mon Restau Responsable ;
- Fédérer les équipes autour de la garantie Mon Restau Responsable.

#### **Un projet pour une alimentation saine et durable**

*« Le Crous de Nantes Pays de la Loire est mobilisé depuis plusieurs années dans une démarche de qualité de service à l'étudiant, aussi bien en termes de rénovation structurelle, par la modernisation ou la construction de nouveaux lieux de restauration, qu'en offre de restauration, avec notamment l'utilisation de produits Bleu-Blanc-Cœur et une offre végétarienne quotidienne. Après le Resto U' Ambroise Croizat à Angers en 2018, le Crous de Nantes Pays de la Loire, par l'intermédiaire des Restos U' de Nantes et Saint-Nazaire, est très heureux de s'inscrire durablement dans cet engagement auprès de la Fondation pour la Nature et l'Homme et du réseau Restau'Co, qui valorise notre travail en matière de développement durable en restauration collective et met en exergue la qualité du travail réalisé par l'ensemble de nos équipes de restauration. »* témoigne Corinne Vadé, Directrice générale du Crous de Nantes Pays de la Loire.

*Pour Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'co, « Mon Restau Responsable est perçu par les restaurants de collectivité comme une véritable méthode de changement pour atteindre voire dépasser les objectifs de la loi alimentation. L'atout de cette démarche est de remettre le repas au centre d'un projet collectif, d'un projet de territoire avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et élus locaux. »*

*Pour Nicolas Hulot, président d'honneur de la Fondation Nicolas Hulot, « La diversité des acteurs qui s'engagent prouve que les dynamiques de territoire existent. Elles ont simplement besoin d'être mieux outillées pour se développer, c'est ce que permet la garantie Mon Restau Responsable. »*

\* Nantes : Restos U' Tertre, Lombarderie, Ricordeau, Chantrerie, Oniris Chantrerie et Fleuriaye.  
Saint-Nazaire : Resto U' Heinlex

---

#### **A propos du Crous de Nantes Pays de la Loire :**

*Le Crous de Nantes-Pays de la Loire est un établissement public national à caractère administratif, placé sous la tutelle du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.*

*Au service de 139 605 étudiants et des établissements d'enseignement supérieur de l'académie de Nantes, le Crous est présent dans les 6 agglomérations où sont inscrits 95% des étudiants de la région : Nantes, Angers, Le Mans, Laval, La Roche-sur-Yon et Saint-Nazaire.*

#### **CONTACT PRESSE**

Alexandre Héliçon / 06 89 36 29 85 / [responsable.communication@crous-nantes.fr](mailto:responsable.communication@crous-nantes.fr)