

# Dossier de presse

Inauguration de la Cafet' Inspirations - Nantes  
Mercredi 1er mars 2023

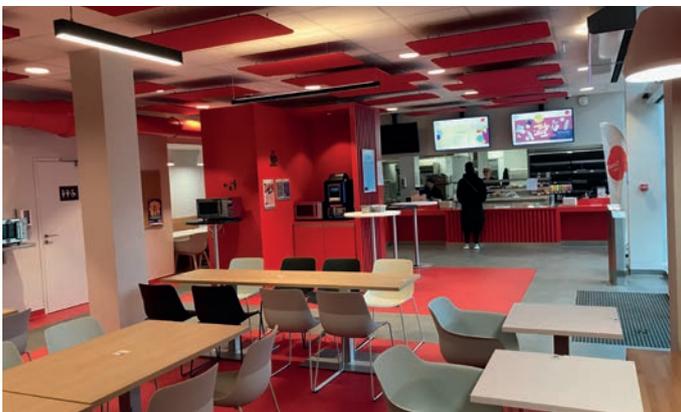
## La Cafet' Inspirations

La nouvelle Cafet' Inspirations a ouvert ses portes le mardi 1er mars 2022 au cœur du campus de la création à Nantes.



Avec ce nouveau lieu de la restauration, le Crous de Nantes Pays de la Loire dynamise son offre de service aux étudiants et illustre sa volonté de proposer une restauration de qualité et de proximité.

Le Crous s'inscrit dans la continuité des projets engagés depuis plusieurs années en matière de restauration (nouvelles Cafets', nouveaux produits...) et met en lumière la diversité de son offre quotidienne, la modernité de ses lieux de restauration, le savoir-faire de ses chefs et de ses équipes.



Située à l'angle du boulevard de la Prairie au Duc et de la rue Léon Durocher, la Cafet' Inspirations est ouverte du lundi au jeudi de 9h00 à 18h30 et le vendredi de 9h00 à 17h30. L'espace dédié au public, d'une surface de 209 m<sup>2</sup>, offre 120 places assises, et peut accueillir jusqu'à 750 passages quotidiens. Equipée en Wifi gratuit, les étudiants peuvent également profiter de ce nouveau lieu de vie étudiante pour travailler ou se détendre entre les cours.

**Un lieu idéal et chaleureux accessible à tous les étudiants des établissements d'enseignement supérieur du campus :** Audencia Sciences Com, Ecole de Design, Pôle universitaire interdisciplinaire des cultures numériques de Nantes Université, Beaux-Arts Nantes Saint-Nazaire, Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Nantes, ESMA et Ciné-créatis.

Tous les jours des prestations variées à consommer sur place ou à emporter sont proposées (plats cuisinés "maison", sandwiches, salades, paninis, pasta box, quiches, burgers, pizzas, viennoiseries, pâtisseries, desserts, boissons chaudes ou froides) et des menus complets à 3,30 € et 1 € pour les étudiants boursiers (tarif 2022-2023).

Une offre complète et idéale pour un petit déjeuner plein d'énergie, une pause gourmande entre les cours ou un déjeuner complet et équilibré.

**Depuis son ouverture, la Cafet' a connu près de 50 000 passages, dont 15 000 repas à 1 €.**



## Le montage financier de l'opération

Financiers	Montant
Crous	400 000 €
Ville de Nantes	250 000 €
Etat - CPER	200 000 €
Conseil régional des Pays de la Loire	150 000 €
<b>Total</b>	<b>1 000 000 €</b>



La Maîtrise d'ouvrage de l'opération a été assurée par le Crous de Nantes Pays de la Loire, la maîtrise d'œuvre par le groupement I2D Conseils associé au bureau d'études cuisine Process Cuisine.

I2D Conseils s'est également associé à l'Atelier Camille Vannier - Architecte pour l'aménagement et la décoration intérieure de la Cafet' Inspirations.

## La restauration universitaire en Pays de la Loire

Le Crous de Nantes Pays de la Loire propose un large choix de prestations pour déjeuner attablé, sur le pouce ou profiter d'une pause gourmande entre les cours et à proximité des lieux d'étude. Le plateau repas au Resto' U, les prestations à la carte et les menus complets à consommer sur place ou à emporter en Cafet' et Crous(S)pace', permettent aux étudiants de déguster leurs repas selon leurs envies.

Les lieux de restauration implantés au cœur de l'ensemble des Campus de Nantes, Angers, Le Mans, Laval, La Roche-sur-Yon et Saint-Nazaire accueillent les étudiants toute la journée pour un repas complet, varié et équilibré (entrée + plat + dessert) pour seulement 3,30 € et 1 € pour les étudiants boursiers ou en difficulté financière avérée.



### Le savoir-faire du Crous

Quotidiennement ce sont 12 Chefs de cuisine et leurs équipes de professionnels de la restauration qui s'emploient à préparer des repas complets, variés et équilibrés (entrée + plat + dessert) en Resto U' et une offre à la carte ou menus complets dans les autres lieux de restauration (sandwiches, salades, plats cuisinés Maison, pâtes, paninis, burgers...)

Les productions s'attachent à suivre au plus près les évolutions de consommations et de tendances alimentaires des consommateurs étudiants, tout en respectant les incitations réglementaires du Programme National Nutrition Santé.



A travers la centrale d'achats nationale des Crous, des engagements forts ont été pris afin d'augmenter et améliorer la qualité des produits proposés et servis dans les lieux de restauration du Crous, avec notamment :

- **Des produits issus de la filière Bleu-Blanc-Cœur**  
Les équipes de restauration cuisinent exclusivement avec des œufs, des cuisses de poulet, de la dinde et du porc issus de la filière Bleu-Blanc-Cœur qui privilégie une agriculture au service de la santé et de l'environnement.
- **Des produits bio et français**  
Dans les cuisines, l'ensemble des plats à base de lait (entrées, plats, desserts) sont uniquement préparés avec du lait Bio et Français.
- **Une offre végétarienne quotidienne**  
L'ensemble des lieux de restauration du Crous de Nantes Pays de la Loire proposent quotidiennement des plats 100% végétariens. Une offre qui fournit tous les nutriments nécessaires pour être en bonne santé et qui permet de consommer différemment.
- **De la viande bovine 100% française**  
Soucieux de la qualité de nos produits, les équipes du Crous cuisinent exclusivement de la viande bovine 100% française.
- **Des fruits et légumes frais tous les jours**  
Tous les matins, les équipes du Crous épluchent et découpent légumes et fruits des prestations proposées aussi bien en Resto U' qu'en Cafet'.
- **De nouvelles offres toute l'année**  
Des offres événementielles sont proposées tous les mois en Cafet', permettant aux étudiants de découvrir et de déguster de nouveaux produits, de nouvelles saveurs ou de profiter d'offres promotionnelles.

### Les points de restauration

En 2022, le Crous de Nantes Pays de la Loire a servi plus de 2 579 378 repas\* à 3,30 € et 1 276 808 repas à 1 €, soit un total de 3 856 186 repas dans ses 56 points de restauration.



\*Y compris les prestations exceptionnelles

## Les écoGESTES en restauration

Engagé dans la démarche Mon Restau Responsable® depuis plusieurs années, le Crous de Nantes Pays de la Loire a décidé de renforcer son action pour réduire plus encore les déchets. Des actions innovantes ont ainsi été lancées dès la rentrée 2022.

### Des kits persos

Dans un souci écologique et économique, les kits jetables (couverts en bois, gobelets...) et sacs krafts ne sont plus distribués en Cafet' depuis la rentrée. Les étudiants sont invités à apporter leurs propres mugs, couverts et sacs réutilisables.

Pour ceux qui le souhaitent, des produits innovants, de qualité et durables sont également disponibles à l'achat à prix coutant dans l'ensemble des Cafets' :

- La Georgette en inox et son étui : 6,72 €
- La Georgette biosourcée : 0,18 €
- Le sac cabas : 0,48 €
- La gourde végétale : 7,08 €
- Le thermos en inox Bodum : 10,20 €
- Le mug isotherme : 6,00 €

Cette opération doit permettre au Crous de Nantes Pays de la Loire de réduire ses déchets d'environ 1,5 tonne par an.



### De nouvelles recettes

Pour toujours mieux respecter la saisonnalité des produits, le Crous de Nantes Pays de la Loire a fait évoluer ses recettes. Dans les sandwiches, par exemple, les tomates fraîches ont laissé la place aux tomates confites. Deux recettes de bowls, dont une veggie, ont également fait leur apparition dans la carte des prestations proposées en Cafet'.

### Le bon plan Anti-gaspi

Des sandwiches, salades ou viennoiseries à moitié prix ! C'est le bon plan proposé depuis la rentrée dans les Cafets' du Crous de Nantes Pays de la Loire, sur tous les produits à consommer avant la fin de la journée. Cette offre est proposée sur les produits (hors menus), 30 minutes avant la fermeture de la Cafet' et dans la limite des stocks disponibles.

### Des actions de sensibilisation

Afin de renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire dont la démarche a été engagée l'année dernière par des actions de pesée des déchets, mais aussi d'éclairer sur la nutrition et le mieux-manger, des actions de sensibilisation ont été menées toute l'année auprès des étudiants et des personnels, en partenariat avec les associations Solidarifood, Du Pain Sur La Planche et les services de santé universitaire.



## Contact presse

Alexandre Héligon  
02 40 37 13 21 - 06 89 36 29 85  
responsable.communication@crous-nantes.fr