

Le 22 juin 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Crous de Nantes Pays de la Loire s'engage dans une alimentation saine et durable avec Mon Restau Responsable®

Avec plus de 3,8 milliards de repas servis par an, la restauration collective est à la croisée des enjeux écologiques et sociaux. Le Crous de Nantes Pays de la Loire a choisi de s'appuyer sur la démarche Mon Restau Responsable® — garantie participative créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co — pour proposer à ses convives une alimentation saine et durable. A la suite d'une présentation de la restauration universitaire proposée par le Crous à l'échelle du territoire régional, le mercredi 21 juin à 14h00, le Crous de Nantes Pays de la Loire a présenté publiquement ses engagements concernant le bien-être de ses convives, la qualité et l'origine des produits, la réduction du gaspillage ou encore les économies d'eau et d'énergie.

Une démarche participative : L'originalité de Mon Restau Responsable®



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 qui vise à impulser une démarche de progrès sur la durée. Son atout est de fédérer les équipes et d'impliquer les différents acteurs concernés autour d'un objectif commun : l'amélioration continue.

Tout commence par une analyse de la situation actuelle du restaurant, grâce à la réalisation d'un questionnaire d'auto-évaluation. Ensuite, l'équipe du restaurant définit les engagements qu'elle souhaite prendre pour progresser, puis elle les présente lors d'une séance publique aux convives, fournisseurs, associations et élus locaux, etc.

Tous les deux ans, lors d'une nouvelle séance publique, le restaurant expose ses actions mises en œuvre et fait valider le respect des engagements pris. Ce rendez-vous est également l'occasion de présenter de nouveaux engagements, pour continuer à progresser les deux années suivantes. C'est bien le public qui est garant du respect des engagements et donc le pilier de cette démarche participative !

« Mon Restau Responsable est perçu par les restaurants collectifs 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 rassembleur, d'un projet de territoire avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et élus locaux. »

Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'co

« Nous agissons depuis plus de 15 ans aux côtés des acteurs de la restauration collective, persuadés qu'elle est le bon levier pour offrir à toutes et tous la chance d'accéder à une alimentation saine et durable. Si la volonté ne manque pas, les restaurants collectifs sont au carrefour de nombreuses contraintes qui entravent encore leurs changements de pratiques. Nous avons travaillé avec eux pour élaborer la méthode Mon Restau Responsable®, efficace car adaptée à leurs besoins. Nous sommes aussi là pour agir auprès des pouvoirs publics afin de leur offrir les moyens financiers nécessaires pour que cette alimentation saine et durable, devienne la norme dans tous les établissements. »

Stéphanie Clément-Grandcourt, directrice de la FNH

Le bilan des engagements 2021-2023 du Crous en Loire Atlantique

En 2021, les 8 Restos U' de Loire Atlantique, 7 à Nantes et 1 à Saint-Nazaire, s'étaient engagés dans la garantie Mon Restau Responsable® pour 2 ans, avec les engagements suivants :

Bien-être :

- Questionner les étudiants sur leur degré de satisfaction.
 - Une grande enquête nationale est menée chaque année au sein de chaque Crous afin de mesurer la satisfaction des usagers. Le Crous s'appuie sur les résultats pour trouver des pistes et axes d'amélioration continues.
 - En partenariat avec les associations étudiantes Anophèle, GREEN et Petits Pieds Nantais, le Crous a diffusé du 16 janvier au 10 mars 2023 sur le périmètre nantais une grande enquête de satisfaction sur l'offre végétarienne proposée quotidiennement au sein de l'ensemble des lieux de restauration du Crous (Resto U', Cafet' et Crous(S)pace').

Assiette responsable :

- Proposer une offre végétarienne plus diversifiée (entrées, plats et desserts) ;
 - L'offre végétarienne servie dans les structures de restauration du Crous a pris de l'envergure depuis 2 ans. Les équipes continuent à faire évoluer leurs recettes afin de satisfaire un public plus nombreux et demandeur de produits végétariens.
- Proposer quotidiennement un produit Bleu-Blanc-Cœur et un produit lacté bio ;
 - Un Plan alimentaire régional est proposé aux Chefs, incluant ces produits sous labels
- Augmenter la part des produits de qualité et durables (dont les produits biologiques).
 - Grâce à ce plan alimentaire et aux efforts de chacun la proportion de produits sous labels (y compris Bio) a augmenté, passant de 23% en 2021 à 28% en 2023.

Eco-gestes :

- Quantifier les déchets issus du gaspillage alimentaire et sensibiliser les convives sur ce sujet ;

- Depuis 2 ans un plan de pesée du gaspillage alimentaire a été mis en place sur l'ensemble des RU de la région avec des résultats très encourageants (moyenne de 26g de déchet/assiette)
- Augmenter la part de produits d'entretien éco-responsables ;
 - Nous sommes passés de 49% d'utilisation de produits écolabels en 2021 à 59% en 2023.
- Améliorer les solutions d'évacuation et d'installation liées au tri des déchets.
 - Tous nos Restos U' sont équipés de solutions de tri sélectif des déchets en salle. Des filières de compostage ou de méthanisation sont utilisées localement ou régionalement pour les biodéchets. En Cafet' l'objectif a été de mettre en place un meilleur système de tri et d'améliorer la qualité du tri sélectif.

Engagement sociétal et territorial :

- Communiquer aux usagers et partenaires les engagements pris dans le cadre de la garantie Mon Restau Responsable® ;
 - Des mesures de communication auprès de nos usagers ont été mis en place à travers les réseaux et écrans dynamiques.
- Fédérer les équipes autour de la garantie Mon Restau Responsable®.
 - Une gouvernance MRR est installée depuis 2021 au sein du Crous et des réunions par unité de gestion sont organisées pour sensibiliser les équipes à la démarche.

Les engagements du Crous 2023-2025 en Pays de la Loire

Lors de la séance d'engagement du mercredi 21 juin, le Crous de Nantes Pays de la Loire a décidé d'engager l'ensemble des Restos U' des Pays de la Loire dans la démarche, soit 15 Restos U' implantés à Angers (3), Nantes (7), Laval (1), Le Mans (2), La Roche-sur-Yon (1) et Saint-Nazaire (1).

Ces 15 Restos U' ont pris les engagements suivants pour les 2 prochaines années universitaires :

Bien-être des convives :

- Sensibiliser les étudiants au bien manger

Assiette responsable :

- Stabiliser les 30% de produits de qualité et durables dont 10% bio
- Augmenter l'offre végétarienne et atteindre *un taux de prise* régional de 20%

Eco-gestes :

- Maintenir les pesées du gaspillage alimentaire chaque année sur l'ensemble des sites
- Sensibiliser aux écogestes (gaspillage alimentaire, tri des biodéchets et emballages, alimentation durable...)
- Mettre en place un suivi des consommations d'énergie des sites de restauration

Engagement social et territorial :

- Accueillir et accompagner des apprentis, des stagiaires et des TIG
- Continuer à communiquer aux usagers et partenaires *les résultats des engagements* pris et fédérer les équipes du Crous autour de la garantie Mon Restau Responsable®

« 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 labélisés (Bleu-Blanc-Cœur, Bio...) et une offre végétarienne quotidienne.

Après les Restos U' de Loire Atlantique en 2021, le Crous de Nantes Pays de la Loire, par l'intermédiaire des 15 Restos U' du territoire régional, 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. »

Hervé Amiard, Directeur général du Crous de Nantes Pays de la Loire

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 et de la Recherche.

Il offre aux étudiants un accompagnement social global et gère les aides financières, annuelles ou ponctuelles, accordées aux étudiants. Le Crous met à disposition des étudiants plus de 8 836 logements dans 43 Cités U' et Résidences U' en Pays de la Loire. En outre, le Crous se mobilise pour offrir une restauration de qualité et à petit prix à tous les étudiants avec ses lieux de restauration. Le Crous accompagne également les initiatives étudiantes, propose une action culturelle exigeante et mène une politique volontariste pour dynamiser et animer les lieux de vie étudiante.

Au service de 151 057 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.

www.crous-nantes.fr

Contacts presse :

Crous de Nantes Pays de la Loire : Alexandre Héligon / 06 89 36 29 85 / alexandre.heligon@crous-nantes.fr