

Le 5 octobre 2023

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Une semaine pour faire voyager les étudiants avec des plats végétariens

Pas besoin de prendre l'avion pour faire le tour de la planète ! Du 9 au 13 octobre, des centaines d'étudiants des Pays de la Loire découvriront des saveurs des quatre coins du monde. Les 15 Restos U' du Crous de Nantes Pays de la Loire, en partenariat avec l'association Assiettes Végétales, proposeront chaque jour un plat principal végétarien inspiré d'une culture différente, permettant ainsi de faire visiter de nouveaux horizons culinaires à leurs convives : Inde, Amérique, Méditerranée, Asie et Afrique. Des plats bons au goût, bons pour la planète et bons pour la santé.



#### Diviser par 4 les émissions de gaz à effet de serre

Diversifier les sources de protéines en augmentant la part de plats végétariens est l'un des moyens les plus efficaces de lutter contre le changement climatique. En effet, [les plats végétariens émettent entre 2 et 14 fois moins de gaz à effet de serre que les plats carnés ou à base de poisson](#). Mais comment les introduire ?

Assiettes Végétales s'associe à des collèges, lycées, restaurants universitaires, d'entreprise et hospitaliers dans toute la France pour promouvoir les saveurs végétariennes sous l'angle du voyage et de la découverte culinaire avec sa Semaine nationale "Tour du monde". L'association met à disposition un ensemble de recettes comme la paëlla aux fèves, le tajine aux abricots pois chiches et amandes et son boulghour orange-cannelle, le ragoût éthiopien misir wot, les fajitas de haricots rouges et sauce tex-mex ou le wok de légumes aux edamame et sésame.

## Innover pour transformer les menus

En organisant une Semaine "Tour du monde", le Crous de Nantes Pays de la Loire met en œuvre une solution concrète pour transformer ses menus et intégrer de nouveaux plats à son répertoire.

*« Engagé depuis plusieurs années dans la garantie Mon Restau Responsable®, qui inclut le développement de notre offre végétarienne, cette semaine "Tour du monde" renforce une nouvelle fois notre action pour une restauration toujours plus responsable. Depuis la rentrée, l'ensemble de nos lieux de restauration propose notamment de nouvelles recettes végétariennes permettant de diversifier l'offre et de mieux assurer sa disponibilité sur l'ensemble du service. Deux plats végétariens sont également proposés tous les mardis et jeudis dans nos 15 Restos U'.*

*Pour accompagner cette évolution, des actions de formation à destination des équipes du Crous seront également mises en place tout au long de l'année afin de renforcer leurs connaissances et compétences en matière de cuisine végétarienne. »* précise Hervé Amiard, Directeur général du Crous de Nantes Pays de la Loire

*« Assiettes Végétales est fière de collaborer avec des équipes qui ont envie d'innover en cuisine pour amener intelligemment leurs convives à végétaliser leur alimentation »* commente Keyvan Mostafavi, chargé de mission pour l'association. *« Cette semaine prouve par l'exemple la grande richesse des saveurs végétales. »*

**Le Crous de Nantes Pays de la Loire rejoint la liste sans cesse croissante d'établissements ou collectivités qui font évoluer leurs menus pour répondre à l'urgence climatique et environnementale ainsi qu'aux nouvelles attentes des convives.**

---

### **A propos de l'association Assiettes végétales :**

Depuis 2018, l'association à but non lucratif [Assiettes Végétales](#) œuvre avec la restauration collective pour effectuer la transition vers une alimentation plus végétale. Pour cela, elle accompagne les professionnels dans la mise en œuvre d'un choix végétarien ou végétal, éco-responsable, attrayant et bon pour la santé de toutes et tous. L'association est soutenue par Valérie Masson Delmotte, climatologue et co-présidente au GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat).

### **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.

---

### **Contacts presse :**

Assiettes végétales : Keyvan Mostafavi / 06 21 23 19 25 / [k.mostafavi@assiettesvegetales.org](mailto:k.mostafavi@assiettesvegetales.org)

Crous de Nantes Pays de la Loire : Alexandre Héligon / 06 89 36 29 85 / [responsable.communicaton@crous-nantes.fr](mailto:responsable.communicaton@crous-nantes.fr)