

Le mercredi 4 juin 2025

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Restauration saine et durable :**

**Le Crous de Nantes Pays de la Loire s'engage avec Mon Restau Responsable®**



Ce mercredi 4 juin 2025, le Crous de Nantes Pays de la Loire a pris un engagement pour les deux années à venir : améliorer la qualité des repas préparés et servis dans l'ensemble des restaurants universitaires de la région, avec pour objectif de proposer une cuisine encore plus savoureuse et respectueuse de l'environnement.

Avec Mon Restau Responsable®, garantie créée par le réseau Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme, les 15 Restos U' du Crous poursuivent leur démarche de progrès pour le bien-être des convives, la qualité des repas, les éco-gestes, le tout en contribuant à l'engagement social et territorial.

## Mon Restau Responsable® : une méthode originale qui fédère déjà 1900 restaurants collectifs en France



Avec plus de 3,8 milliards de repas servis par an, la restauration collective joue un rôle essentiel pour permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation plus saine et durable. Elle joue

également un rôle central pour augmenter la demande de produits de qualité au cœur des territoires et structurer les filières. Mais plus simple à dire qu'à faire !

Repenser la manière de concevoir ses menus, d'acheter des matières premières saines, de qualité et de proximité, de les préparer, de limiter le gaspillage ou encore de valoriser ses déchets ne peut pas se faire en un jour, ni sans un minimum d'aide.

C'est pourquoi la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co ont créé Mon Restau Responsable®, une méthode qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur 4 piliers : bien-être des convives, assiette responsable, éco-gestes et engagement social et territorial. Pour valider les avancées réalisées, pas de note, pas de label, mais une garantie décernée par les différentes parties prenantes du restaurant collectif lors d'une séance publique : usagers, partenaires, fournisseurs, élus, associations locales. Un autre point fort de la démarche : la création d'une véritable dynamique de territoire, en facilitant l'échange avec les restaurants voisins, notamment lors des séances publiques, pour partager les bonnes pratiques mises en place.



**Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'co :**  
*« Mon Restau Responsable® est perçue 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. »*



**Stéphanie Clément-Grandcourt, directrice de la Fondation pour la Nature et l'Homme :**

*« 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. »*

## Les engagements 2025-2027 du Crous de Nantes Pays de la Loire



**En 2024, ce sont près de 4,3 millions de repas qui ont été servis dans les 57 lieux de restauration du Crous de Nantes Pays de la Loire.**

Parmi ses missions d'accompagnement, le Crous soutient les étudiants dans leur quotidien, notamment en proposant une restauration de qualité, accessible et adaptée à leurs besoins. Les Restos U' ne sont pas seulement des lieux de convivialité, mais aussi des espaces conçus pour garantir à chaque étudiant une alimentation équilibrée à tarifs sociaux (3,30 € et 1 € pour les étudiants boursiers ou en difficulté).

**Dans cette logique, le Crous s'engage, pour la seconde fois à l'échelle régionale, dans une démarche d'amélioration continue à innover et à développer ses services pour répondre aux attentes des étudiants, tout en intégrant les enjeux environnementaux et de transition écologique.**

### BIEN-ETRE DES CONVIVES

- Sensibiliser les convives à l'impact environnemental et au bénéfice santé d'une alimentation plus durable au sein des espaces de restauration et en hébergement universitaire.
- Apporter une attention particulière à l'expression du besoin par le convive (quantité et choix) lors du service.

### ASSIETTE RESPONSABLE

- Atteindre un taux de prise moyen de l'offre végétarienne à 40% sur la Région Pays de Loire.
- Atteindre un taux d'utilisation moyen des produits EGALim à 50% sur la Région Pays de Loire.

### ECO-GESTES

- Définir comme donnée quantitative de référence à 40 grammes de restes alimentaires (cuisine et salle) par usager et par repas.
- Maintenir les efforts quant aux actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et

déployer les conventions de dons avec les structures compétentes.

- Sensibiliser les personnels et les usagers aux écogestes liés aux déchets d'emballages et aux biodéchets, ainsi qu'au gaspillage alimentaire.
- Continuer le suivi des consommations d'énergie des sites de restauration et déterminer les leviers de diminution.

### ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL

- Participer au réseau Mon Restau Responsable® à travers des visites techniques ou des rencontres de structures engagées dans la démarche.
- Continuer à porter une attention particulière sur l'accueil et l'accompagnement des apprentis et des stagiaires.
- 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®.

### Nathalie Boursier, Directrice générale du Crous de Nantes Pays de la Loire :

*« En adhérant à la démarche Mon Restau Responsable®, nos restaurants universitaires réaffirment leur engagement en faveur d'une restauration saine et écoresponsable, articulée autour de quatre grands axes. Cela se traduit par une attention accrue à la qualité et à la durabilité des produits, le développement de l'offre végétarienne, et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous sommes fiers de poursuivre l'évolution de notre modèle vers une restauration qui conjugue bien-être des étudiants, pratiques respectueuses de l'environnement et responsabilité sociale, pour un impact durable et positif. »*

## Bilan des engagements 2023-2025 du Crous de Nantes Pays de la Loire

Après le Resto U' Ambroise Croizat à Angers en 2018 et l'ensemble des Restos U' de Loire Atlantique en 2021, le Crous de Nantes Pays de la Loire a décidé en 2023, d'engager pour deux ans et pour la première fois, les 15 Restos U' des Pays de la Loire dans la garantie Mon Restau Responsable®.

### BIEN-ETRE DES CONVIVES

Depuis 2023, des actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire sont proposées aux étudiants par la tenue de stands à l'entrée des Restos U', et sous forme d'ateliers de cuisine en hébergement universitaire.

### ASSIETTE RESPONSABLE

En mai 2025, à l'échelle des Pays de la Loire :

- 1/3 des restaurants universitaires ont atteint l'objectif des 50% de produits de qualité et durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique ;
- 1/3 des étudiants choisissent quotidiennement l'offre végétarienne en restauration universitaire.

### ECO-GESTES

Les pesées du gaspillage alimentaire, ainsi que des interventions ponctuelles des équipes du Crous, d'étudiants dans le cadre de leur cursus,

et des services prévention déchets des collectivités locales, ont été maintenues sur l'ensemble des sites. Ces actions ont permis de limiter la quantité de gaspillage alimentaire produite et encourageant les bonnes pratiques pour le limiter.

Le suivi des consommations d'énergie des sites de restauration est réalisé dans le but d'identifier les leviers possibles de diminution.

### ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL

Afin de faciliter l'accueil et l'accompagnement des apprentis et des stagiaires, des visites des structures sont réalisées par les chefs d'équipe et un livret d'accueil leur est remis.

Les résultats des engagements de la garantie Mon Restau Responsable® sont partagés avec les personnels lors des réunions d'équipe ou simplement affichés dans les locaux. Les indicateurs de suivi Mon Restau Responsable permettent ainsi de fédérer les équipes du Crous autour de la garantie.

---

#### **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 8 997 logements dans 44 Cités U' et Résidences U' en Pays de la Loire. En outre, le Crous se mobilise pour offrir une restauration de qualité et à tarif social 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 des 151 685 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.

---

**Pour plus d'informations, veuillez contacter :**

Alexandre Héligon

06 89 36 29 85

[responsable.communication@crous-nantes.fr](mailto:responsable.communication@crous-nantes.fr)