



Le Bio

dans les restaurants universitaires




Présentation



- Les CROUS : 28 établissements en France
- Missions:
 - Aider les étudiants dans tous les aspects de la vie quotidienne, en favorisant l'amélioration de leurs conditions de vie et de travail
 - Actions diversifiées (bourses, logement, restauration...)
- Restauration universitaire
 - Offre variée et adaptée
 - Public étudiant principalement et enseignant/administratif
 - Classique: RU, RA (repas équilibrés)
 - Rapide: Cafétérias, VAE, libre service, food-truck
 - Traiteur: pause café, buffet, cocktail, repas servis à table



Quelques chiffres

- CA: 170 millions 
- 740 points de restauration (60% RU, 40% Cafétérias) 
- 2,6 millions d'étudiants
- Prix du ticket (plateau repas): 3,25 



Quelques chiffres

- CA: 7 millions 
- 17 Restaurants universitaires et 25 cafétérias 
- 138 750 d'étudiants

Contexte



- Une pause méridienne des étudiants de plus en plus courte
- Une baisse de fréquentation des RU
- Un tarif social (3,25) ne couvrant pas le coût réel d'un repas
- Une contrainte budgétaire fixant un coût denrée à 1,50
- Un nouveau mode de consommation (restauration rapide et nomade, libre-service)
- 44% d'étudiants déclarent avoir un intérêt pour une offre « bio », néanmoins, veulent en priorité (51,4%) un plus grand choix avec un budget autour de 4€



Service restauration

- Menus académiques établis sur 4 semaines (selon GEMRCN) par une Diététicienne
- Produits Bio proposés régulièrement:
 - Yaourt nature
 - Yaourt nature sucré
 - Yaourt aromatisé
 - Fromage blanc nature sucré
- Proportion servi représente: 4%

Menus à thèmes



- En 2016: Menu type Bio proposé un fois par mois (sept-nov.)

Entrées:	Plats:	Desserts:
Salade de lentilles vertes BIO Betteraves cubes bio	Omelette BIO sauce tomate BIO Moules BIO marinières Frites BIO	Yaourt nature/sucré BIO Compote de pomme BIO Tarte aux pommes BIO

- Retour client:
 - Sur 670 couverts
 - Ensemble des produits proposés appréciés
 - Répondant à une attente ciblée



Achats

- Les produits Bio référencés pour tous les Crous
 - Frais: desserts lactés, fromages, lait, omelette, fruits et légumes 4è et 5è G (carottes râpées, betteraves cubes, céleri raves quartier)
 - Surgelés: Bœuf haché et égrené, moules, légumes (courgettes, chou-fleur), tarte aux pommes
 - Epicerie: Féculents (quinoa, lentilles, riz, semoule, fusilli, boulghour) compote pomme, soupe-sauce tomate, thé-tisane
 - **Des prix plus élevés**



Des achats responsables

- **Privilégier les circuits courts**
- **Respecter la saisonnalité**
- **Développer des produits labélisés: MSC, BBC, AOP, ...**
 - **Rapport qualité prix abordable**
 - **Communication aisée**
 - **Approche environnementale et nutritionnelle**

FOCUS QUALITE

Nos produits à valoriser et à faire connaître plus de 4 000 tonnes

les Crous



LE BBC DANS LES CROUS



Pour 400 tonnes de viande de Porc et 4 millions d'œufs de poule

LUTTE CONTRE LE RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE

32 Ha de soja en moins qui équivaut à des hectares de forêt amazonienne défrichés en moins chaque année

159 T de CO² non rejetées dans l'atmosphère

1 325 000 Km de voiture économisés

NUTRITION & SANTE

2 759 Kg d'Oméga 3 en plus dans nos assiettes

1 739 Kg de graisses saturées non produites par les animaux nourris au cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur



BIODIVERSITE

19 Ha de maïs en moins

13 Ha de protéagineux en plus

15 Ha de lin en plus

Conclusion:

- **Coût plus élevé**
- **Contraintes fortes**
- **Quelques initiatives locales:**
 - **A Strasbourg: offre végé-bio: 4,25**
 - **Réflexion à développer : formule bio en libre-service (prix adapté)**

