

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Créteil, le 07/05/2024

Le Crous de Créteil s'engage dans la démarche Mon Restau Responsable

Le Crous de l'académie de Créteil engage l'ensemble de ses restaurants universitaires dans la démarche Mon Restau Responsable afin de garantir une alimentation de qualité, saine et respectueuse de l'environnement à l'ensemble de ses convives.

En prenant part à la démarche, le Crous de Créteil engage tous ses restaurants universitaires à respecter 11 objectifs dans les catégories suivantes : bien-être des convives, assiette responsable, éco-gestes, engagement social et territorial. Les décisions prises qui feront l'objet d'une séance publique d'engagement* le 15 mai 2024 sont les suivants :

- Le Crous de Créteil s'engage à augmenter la part de produits bio et de signes officiels de qualité et d'origine (SIQO) afin de prendre en compte l'aspect environnemental dans ses achats.
- Il s'engage également à élaborer plus de menus et repas fait-maison en tenant compte de la saisonnalité des produits et à travailler à l'augmentation et l'amélioration de son offre végétale. À cette fin, des formations culinaires à base de protéines végétales diversifiées sont proposées à l'ensemble du personnel dans tous les restaurants.
- Le Crous de Créteil s'engage par ailleurs à poursuivre ses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et à présenter la démarche à l'ensemble du personnel. Il s'engage également à informer les convives des pourcentages Egalim dans ses achats.
- Enfin le Crous de Créteil travaille à la diminution de l'usage du plastique dans ses restaurants et à la valorisation des biodéchets.

À l'issue des deux premières années, une évaluation permettra de dresser le bilan des actions entreprises et de dégager de nouvelles pistes d'amélioration.

En participant à la démarche Mon Restau Responsable le Crous de Créteil poursuit son engagement en faveur d'une restauration de qualité et éco-responsable, plus respectueuse de l'environnement, bénéfique pour la santé publique et pour le soutien aux producteurs et industriels du secteur.

À propos de Mon Restau Responsable

Ce label est à l'initiative de la Fondation pour la Nature et pour l'homme. C'est une « garantie participative » dédiée à la restauration collective sans note, sans label et classement. Ainsi Mon Restau Responsable® est une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche d'amélioration continue volontaire de progrès sur la durée. Son atout est de fédérer les équipes et d'impliquer les différents acteurs du territoire concernés et les étudiants et étudiantes autour d'un objectif commun de réduction des impacts carbone de l'activité de la restauration.

En savoir + sur MRR : <https://www.monrestauresponsable.org/>

À propos du Crous de Créteil

Le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires de Créteil (Crous) est l'opérateur de l'État pour la vie étudiante. Établissement public placé sous la tutelle du ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche, il a pour mission de favoriser l'amélioration des conditions de vie et d'études des étudiants de l'académie de Créteil par la gestion d'aides sociales étudiantes, du logement étudiant, de la restauration universitaire, de l'accueil des étudiants internationaux et l'animation de la vie culturelle et de campus.

En savoir + sur le Crous :



Contact presse

Crous de Créteil
Maleka Mayemba
Tél : 01 45 24 17 56 / 06 48 74 63 73
Mél : maleka.mayemba@crous-creteil.fr

Séance publique d'engagement à Mon Restau Responsable
Mercredi 15 mai 2024
A 14h15 à 15h45 au Restaurant Universitaire La Pointe Jaune (Créteil – 94)
Inscription : <https://url-r.fr/aDKrH>