

## Le réseau des Crous reçoit la distinction Ambassadeur Mon Restau Responsable

Publié le 21 juin 2023, Mis à jour le 21 juin 2023  
Catégorie(s) : Se restaurer



Le réseau des Crous a reçu ce matin le titre d'Ambassadeur Mon Restau Responsable, lors du salon Restau'co au Paris Expo.

### **LES CROUS ENGAGÉS POUR UNE ALIMENTATION SAINTE, ÉQUILIBRÉE ET DURABLE**

Nous sommes honorés de recevoir cette récompense, qui témoigne des efforts et engagements pris par les Crous pour proposer aux étudiants des repas sains et responsables. Les Crous participent depuis 2020 au déploiement de Mon Restau Responsable. 145 restaurants universitaires sont à ce jour engagés ou en cours d'engagement.

#### **MON RESTAU RESPONSABLE**

La démarche Mon Restau Responsable repose sur 4 axes d'intervention : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial. Cette méthode permet de penser la restauration collective de façon globale : conception des menus, achats des matières premières saines, limitation et valorisation des déchets etc.

## **Le réseau des Crous reçoit la distinction Ambassadeur Mon Restau Responsable**

Publié le 21 juin 2023, Mis à jour le 21 juin 2023  
Catégorie(s) : Se restaurer

Mon Restau Responsable, créé en 2016 par le Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) accompagne la restauration collective vers les objectifs de la loi EGalim. Son ambition est de créer des ponts entre les différents acteurs de l'alimentation au sein d'un même territoire pour en accélérer la transition.

Au-delà de cette démarche, de nombreuses initiatives sont menées dans les Crous pour répondre à la demande croissante des étudiants de produits bons pour la santé et l'environnement. Vous pourrez retrouver quelques exemples d'initiatives dans la rubrique alimentation durable de l'article « Journée mondiale de l'environnement : les Crous en action »

[En savoir plus sur notre politique de restauration responsable](#)