RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Plus de bio dans les repas servis aux étudiants : une nouvelle avancée pour atteindre les objectifs de la stratégie de transition écologique du réseau

Publié le 4 avril 2024, Mis à jour le 10 avril 2024
Catégorie(s) : Communiqué de presse, Les Crous



Dans le cadre de la présentation du plan de transformation écologique de l'Etat, le jeudi 28 mars, puis de la conférence des solutions organisée ce mardi 2 avril, les ministres de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, Sylvie Retailleau, et de la Transformation et de la Fonction publiques, Stanislas Guérini, ont annoncé un soutien inédit de l'Etat à la stratégie de transition écologique de la restauration du réseau des Crous.

Avec plus de 40 millions de repas sociaux servis en 2023, la restauration des Crous représente un levier majeur de transformation écologique et d'amélioration de la santé des étudiants. Aussi, la restauration des Crous est amenée à jouer un rôle majeur dans le plan de transformation écologique de l'Etat. La stratégie de transition écologique du réseau des Crous, qui prévoit notamment la montée en gamme des achats alimentaires du réseau des Crous et la végétalisation accrue de l'alimentation, participe pleinement de ce plan national qui concerne tous les acteurs publics.

Dans le cadre du Fonds Vert, le réseau des Crous disposera ainsi de moyens supplémentaires dédiés au passage en label rouge ou en bio de produits commandés par les Crous, à hauteur de 3 millions d'euros. Pour les étudiants comme pour les autres convives des restaurants des Crous :

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Plus de bio dans les repas servis aux étudiants : une nouvelle avancée pour atteindre les objectifs de la stratégie de transition écologique du réseau

Publié le 4 avril 2024, Mis à jour le 10 avril 2024
Catégorie(s) : Communiqué de presse, Les Crous

- A compter de la rentrée de septembre 2024, 100 % des fromages frais nature servis seront issus de l'agriculture biologique;
- A compter du début de l'année 2025, 100 % des steaks hachés de boeuf surgelés servis seront issus de l'agriculture biologique et toute la viande de porc frais servie bénéficiera du label rouge.

Ces nouveaux achats compléteront les produits issus de l'agriculture biologique déjà servis quotidiennement aux étudiants prenant leurs repas dans les structures des Crous ou utilisés dans les préparations (yaourts, emmental râpé, lait, crème UHT), ou les produits label rouge utilisés (poulet).

ProduitsQuantitéPassage BIO, HVE et Label rouge**Steak haché surgelé**174 000BIO**Camembert**90 000HVE**Fromage frais individuel**18 120BIO**Fromage frais seau**140 000BIO**Porc frais**289 000Label rouge

LA STRATÉGIE DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE DU RÉSEAU DES CROUS

Pleinement mobilisé dans l'atteinte des objectifs des lois Agec, Egalim et climat et résilience, le réseau des Crous a mis en place une stratégie de transition écologique ambitieuse. Présentée à la rentrée 2023, cette stratégie prévoit une baisse de 4,7 % par an des émissions de GES du réseau des Crous. La restauration constituant le premier secteur d'émission du réseau des Crous, la mobilisation du Fonds Vert au service des achats de denrées alimentaires du réseau constitue une nouvelle étape significative dans l'atteinte des objectifs. Parallèlement, le réseau des Crous est engagé depuis plusieurs années dans la végétalisation accrue de son offre, avec un objectif de taux de prise de repas végétariens de 30 % en 2025 et de 50 % en 2030.

Stratégie de transition écologique du réseau des Crous