RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Campus Cook : la transition écologique au coeur de l'édition 2024

Publié le 30 mai 2024, Mis à jour le 17 septembre 2024
Catégorie(s) : Campus cook, Les Crous, Se restaurer



Ce jeudi 23 mai avait eu lieu la troisième édition du salon Campus Cook. Plus de 200 professionnels?et 1000 agents des Crous ont pu échanger sur les bonnes pratiques et présenter leurs projets innovants.

Cette année le salon Campus Cook avait comme thème la transition écologique. Entre la Loi EGAlim pour une restauration collective de qualité et durable et la publication cette année de la stratégie de transition écologique du réseau?: l'environnement et l'alimentation saine et durable sont des sujets phares de l'avenir de la restauration Crous.

Pour réconcilier social et environnemental, le salon a proposé aux personnels des Crous des conférences sur les enjeux environnementaux, et des tables rondes pour donner la parole à des organisations porteuses de solutions concrètes.

CONFÉRENCES SUR LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Deux conférences sur l'environnement ont été présentées aux participants du salon. La première animée par Bruno Parmentier, auteur, conférencier et consultant, spécialisé dans les questions agricoles et alimentaires, était sur le thème «?Le changement climatique, quels impacts sur vos approvisionnements???»

Campus Cook : la transition écologique au coeur de l'édition 2024

Publié le 30 mai 2024, Mis à jour le 17 septembre 2024
Catégorie(s) : Campus cook, Les Crous, Se restaurer

Bruno Parmentier a présenté, dans une conférence animée et pédagogique, les enjeux environnementaux actuels et futurs liés à l'augmentation de la population (liée aux besoins en nourriture), du réchauffement climatique?et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. «?Les agriculteurs ont un énorme défi à relever?pour nourrir l'ensemble de la population mondiale », a affirmé Bruno Parmentier.

Ces problématiques ont des répercussions sur nos métiers de restauration collective et le réseau des Crous a son rôle à jouer dans le choix des produits et des fournisseurs.

La seconde conférence, « Qu'est-ce qu'une alimentation durable ? » était animée par Gilles Daveau, formateur, auteur et conférencier. L'alimentation durable se définie par quatre dimensions?: santé, environnement, accessibilité et acceptabilité culturelle.

«?C'est un enjeu de changement culturel chez nous tous?», a exprimé Gilles Daveau.

Pour le conférencier, une transition vers une alimentation durable passe par le bien manger, qu'il définit par de bons produits, bien préparés, avec de la diversité et des conditions agréables de repas. Avec ces conditions réunies, une végétalisation des assiettes devient acceptable et désirable.

TABLE RONDE ? ÉCHANGES AVEC LES PARTENAIRES DU RÉSEAU

Afin de donner des réponses concrètes à ces questionnements, deux tables rondes ont été organisées.

La première table ronde « EGALIM et hausse des coûts, comment faire ? » a rassemblé Nathalie Kerhoas, directrice de Bleu Blanc Coeur, Marie-Cécile Rollin, directrice du réseau Restau'co et Olivier Ayçaguer, responsable service économie & compétitivité filière d'INTERFEL.

La loi EGALIM intègre la restauration collective, une première dans les politiques agricoles. Les objectifs de la loi sont ambitieux, et les parties prenantes rencontrent de réelles difficultés pour les réaliser. Ces trois organisations permettent d'accompagner les acteurs de la restauration collective dans les objectifs fixés par la loi.

Restau'co est une démarche sociale et territoriale qui vise à l'évolution des pratiques dans la transparence avec toutes les parties prenantes.

Bleu Blanc Coeur est une démarche collective de qualité qui prend en compte 3 enjeux?: performance nutritionnelle pour la santé, limitation de l'impact environnemental et accessibilité au plus grand nombre. Les produits Bleu Blanc Coeur intègrent les qualifications pour être compris dans les 60% de viande volaille et

Campus Cook : la transition écologique au coeur de l'édition 2024

Publié le 30 mai 2024, Mis à jour le 17 septembre 2024
Catégorie(s) : Campus cook, Les Crous, Se restaurer

poisson durable et de qualité demandée par la loi EGALIM.

INTERFEL est également mobilisé?et propose, par exemple, un livré de recettes végétariennes et de saison, qui permet de faire baisser les coûts et d'acheter des viandes de qualité.

La seconde table était sur la thématique « Offre végétarienne, comment lever les freins dans la restauration universitaire ? » avec la participation de Sophie Nicklaus, directrice de recherches à l'INRAE et Keyvan Mostafavi, Chargé de campagnes et de plaidoyer chez Assiettes Végétales.

L'Inrae a mis en oeuvre une étude dans un restaurant Crous de Dijon, qui a montré que les étudiants sont favorables à l'offre végétarienne. En proposant plus de plats végétariens, le choix pour ces plats augmente aussi, analyse Sophie Nicklaus. De plus, les étudiants interrogés sont 8% à se définir comme végétarien, contre 2% au niveau national.

Augmenter et diversifier les choix semble donc une bonne méthode pour augmenter la prise de plat principal végétarien en restauration collective.

«?Les Crous sont en avance sur les sujets de restauration végétarienne, ils proposent des recettes diverses et de bonne qualité. La quantité d'options végétariennes peut par ailleurs encore être augmentée?», Keyvan Mostafavi