



Rennes, le 18 mars 2021

Christelle Nihouarn
Service Communication & Marketing

Tél. 02.99.84.31.36
Port. 06 80 96 95 81
communication@crous-rennes.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE

Restauration universitaire : des repas à 1€ de qualité et du végétarien pour les étudiants

7 place Hoche
CS 26428
35064 RENNES cedex
www.crous-rennes.fr

Sandwiches, salades veggies, paninis, fish & chips ou hamburger frites, lasagnes et couscous végétariens, colin issu de la pêche durable, café bio et équitable...les équipes du Crous de Bretagne s'efforcent de satisfaire le plus grand nombre avec des produits de qualité et des propositions végétariennes.

Repas à 1€

Depuis septembre les étudiants boursiers peuvent bénéficier d'un repas à 1€ au Crous et depuis le mois de janvier la mesure est étendue aux étudiants non boursiers. Désormais, tous les étudiants peuvent acheter un repas à 1€ (jusqu'à 2 par jour) en vente à emporter dans les Resto'U et Cafet' du Crous. Les lieux et horaires d'ouverture sont disponibles sur le site du Crous : <https://www.crous-rennes.fr/restauration/infos-covid-restauration/>.

Dans le contexte de crise sanitaire, l'enjeu de la restauration étudiante passe par l'aspect financier. Mais la qualité de la prestation reste un souci constant pour les équipes du Crous de Bretagne, tout autant que l'adaptation de l'offre à la demande des étudiants.

Des matières premières de qualité

Les plats proposés au Crous sont cuisinés sur place par les équipes, à partir de matières premières de qualité.

Les yaourts sont désormais bio.

Le café est bio et équitable.

Les poissons cuisinés par les équipes du Crous sont issus de la pêche durable.

Les œufs, la volaille et le porc sont labellisés Bleu Blanc Coeur.

Le pain frais est acheté localement, ainsi que certains fruits et légumes.

Une offre végétarienne maintenue et prochainement élargie

Le Crous réalise régulièrement des enquêtes pour mieux connaître les envies des étudiants en terme de restauration et adapte son offre aux nouveaux usages de consommation.

La tendance végétale est une tendance lourde et le Crous propose depuis des années des plats végétariens en restauration rapide, comme au restaurant universitaire. Par exemple, en mars, les étudiants ont pu acheter en vente à emporter des pâtes au pesto et champignons, des tacos veggies, des panés de blés et autres galettes de pois chiches, des lasagnes végétariennes....

La dernière étude menée en 2020 par le Centre Culinaire Conseil de Rennes pour le Crous de Bretagne confirme la nécessité de proposer une offre toujours plus végétale : 100 % végétarienne pour les uns, mais aussi à tendance flexitarienne pour les autres avec des quantités de protéines animales moins importantes mais de qualité.

En ce début d'année, le Crous s'est à nouveau associé au Centre Culinaire de Rennes pour étoffer la gamme de recettes végétariennes.

Des personnels Crous de tous les sites bretons ont pu participer : chefs, seconds, commis, mais aussi serveurs caissiers en Cafet'. Au total, 30 personnes ont profité de ces journées à orientation végétale.

Une vingtaine de recettes nouvelles, végétariennes ou à tendance flexitarienne viendront s'ajouter aux propositions actuelles : des soupes, des bowls, des tartes healthy, des sandwiches chauds ou des galettes de céréales sont quelques-unes des recettes qui seront bientôt proposées.

Contact Presse :

Christelle Nihouarn

Tél. : 02 99 84 31 36 / 06 80 96 95 81

christelle.nihouarn@crous-rennes.fr