



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rennes, le 13/03/2023

LE CALCULATEUR COOL FOOD PRO PERMET AUX RESTO U' D'ÉVALUER LEURS GAINS ENVIRONNEMENTAUX

Plus de 150 fois le tour de la Terre d'émission carbone évitée, une centaine de piscines olympiques d'eau non consommée : en s'engageant dans le projet Cool Food Pro, le Crous Bretagne a pu valoriser les économies environnementales générées par sa politique de restauration.

Le Crous Bretagne a rejoint le projet Cool Food Pro en fin d'année 2022. Pour valoriser le gain environnemental de ses mesures phares en restauration, le Crous a ainsi pu utiliser le calculateur de gains environnementaux Cool Food Pro. Cette application web a été conçue dans le cadre d'un projet franco-britannique, co-porté en France par le laboratoire de Recherche LEGO de l'UBO, la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère et le laboratoire Labocea.

Depuis septembre 2022, le Crous de Bretagne a mis en place une politique de restauration vertueuse en augmentant le nombre de propositions végétales. 2 plats végétariens sont désormais proposés dans la majorité des Resto U' bretons ainsi qu'une journée 100% végétarienne par semaine. Désormais près de la moitié des repas servis en Resto U' sont végétariens. Parallèlement, les équipes du Crous travaillent à une re-saisonnalisation de l'offre.

« Il était important de pouvoir estimer l'impact favorable sur l'environnement de ces mesures. Cette mise en perspective donne du sens aux efforts accomplis. Elle permet aux étudiants, aux personnels et aux partenaires du Crous Bretagne de mesurer la portée positive des décisions prises en cette rentrée. » indique Yann-Eric Prouteau, Directeur Général du Crous Bretagne.

Cette politique a permis au Crous Bretagne de générer 1100 tonnes d'économies en émissions carbone, soit plus de 150 fois le tour de la Terre.

300 000 m² d'eau ont pu être économisées ce qui représente l'équivalent de 100 piscines olympiques.

Plus de 10 ha de surface de forêts primaires ont été préservées de la déforestation.

La réduction d'achats de la tomate hors saison a permis d'économiser 10T de CO₂e depuis décembre 2022. Cela correspond à plus de 5 tonnes de tomates non consommées en hiver.

Déjà presque 300kg de CO₂e ont également été économisés grâce au passage au chou rouge BIO depuis février 2022.

Le Crous Bretagne a également pour projet de proposer du pain bio et solidaire en Ille-et-Vilaine. Cette transition du pain conventionnel à du pain bio, prévue pour 2024 permettra un gain de 40t de CO² par an. *« Cela paraît presque modeste comparé aux résultats globaux du Crous mais ce changement de pratique va au-delà d'un impact positif sur le climat car il concerne aussi la préservation de la biodiversité ainsi que la qualité de l'eau et du sol. »* déclare Audrey Fontaine, coordinatrice du projet Cool Food Pro à l'UBO.

Contact Presse :

Christelle Nihouarn

Tél : 02 99 84 31 36 / 06 80 96 95 81
Mail : communication@crous-rennes.fr
www.crous-rennes.fr

7 place Hoche
CS26428 – 35064 Rennes Cedex

A propos du Crous de Rennes-Bretagne

Le Crous a pour mission d'améliorer les conditions de vie des étudiants au quotidien. Il offre aux étudiants un accompagnement social global et gère les aides financières, annuelles ou ponctuelles, accordées aux étudiants. Il met à disposition des étudiants plus de 8 500 lits dans de nombreuses villes en Bretagne. Plus de 350 personnels du Crous se mobilisent chaque jour pour offrir une restauration de qualité et à petit prix à tous les étudiants avec leurs structures de restauration. Par ailleurs, avec leurs différents partenaires, le Crous accompagne les initiatives étudiantes, propose une action culturelle exigeante et mène une politique volontariste pour dynamiser et animer les lieux de vie étudiante (chiffres 2021).

A propos de Cool Food Pro

Cool Food Pro, co-financé par l'Interreg France Manche Angleterre, a pour ambition d'élargir ces changements de pratiques pérennes à l'ensemble de la restauration collective publique et privée. Cette évolution vers des pratiques plus durables se fait par différents leviers d'actions complémentaires et permettra également de répondre aux orientations définies dans le Programme National Nutrition Santé 4 (PNNS4) et aux objectifs fixés dans la Loi EGAlim.

Contact Presse : Christelle Nihouarn

Tél : 02 99 84 31 36 / 06 80 96 95 81
Mail : communication@crous-rennes.fr
www.crous-rennes.fr

7 place Hoche
CS26428 – 35064 Rennes Cedex