



Lyon, le 15 Mars 2016

# Nutrition et développement durable : une nouvelle étape pour le Crous de Lyon

**Les Crous s'associent à la filière de nutrition Bleu-Blanc-Cœur. L'objectif de ce partenariat est de servir des aliments de qualité, produits dans le respect de la nature et accessibles à tous.**

Un partenariat entre Les Crous et l'association Bleu-Blanc-Cœur a été signé le mercredi 2 mars, à 11 heures, lors du salon international de l'Agriculture 2016.

Son objectif est d'introduire des produits de la filière Bleu-Blanc-Cœur, de forte qualité nutritionnelle, dans les menus des Restaurants Universitaires des Crous.

La restauration étudiante est l'une des principales missions des Crous : au niveau national, ce sont plus de 60 millions de repas par an, servis dans plus de 700 structures de restauration. Pour le Crous de Lyon, ce sont plus de 4 millions de repas servis dans 35 structures (15 Resto'U et 20 Cafet'U).

Depuis plusieurs années, Les Crous ont adopté une stratégie d'achat alimentaire toujours plus professionnelle. En 2013, le lancement d'un groupement d'achat national a accéléré la mutualisation et l'harmonisation des pratiques et a permis aux Crous une plus grande maîtrise des coûts et un bond dans la qualité des produits proposés.

## Un engagement pour une consommation durable et responsable

Les Crous franchissent aujourd'hui de nouvelles étapes en s'orientant vers une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et qui a des effets bénéfiques sur la santé.

**Le Crous de Lyon a ainsi lancé cette année un marché de fruits et légumes favorisant l'agriculture régionale (55% de produits d'origine française dont 40% de local) et un marché de produits bio avec 95% de produits français référencés.**

**Un pas de plus est fait avec l'engagement des Crous avec le label Bleu-Blanc-Cœur.** Cette coopération s'inscrit dans la continuité de la politique alimentaire menée par Les Crous : bien manger, à prix réduit, tout en préservant l'environnement.

Bleu-Blanc-Cœur organise et promeut des filières de production agricoles qui intègrent des préoccupations nutritionnelles et environnementales pour le consommateur. [www.ouionatousledroitdebienmanger.fr](http://www.ouionatousledroitdebienmanger.fr)

- LOGEMENT
- RESTAURATION
- BOURSES
- ACTION SOCIALE
- EMPLOI
- CULTURE
- INTERNATIONAL

Contact Presse : Aurélie Brousse

Chargée de Communication Crous de Lyon  
communication@crous-lyon.fr // 06.34.01.46.09

[www.crous-lyon.fr](http://www.crous-lyon.fr)



Les points forts de cette coopération s'articulent autour d'indicateurs qui reprennent les trois volets du développement durable :

- ➔ Nutritionnel : quantité supplémentaire d'Omega 3, de graisses saturées, qui sont reconnus bons pour la santé ;
- ➔ Environnemental : quantité de CO2 non émis, importation de soja en moins, etc. ;
- ➔ Social : mesure du coût additionnel de la qualité et de la valeur, ce qui permet à la filière de nutrition de reverser le juste prix aux éleveurs.

**Les Crous proposent désormais aux étudiants des œufs, du porc et de la volaille de la filière Bleu-Blanc-Cœur. Le Crous de Lyon s'est engagé à commander 26 tonnes par an de viandes Bleu-Blanc-Cœur.**



Marie Message, directrice du Crous par intérim, Vincent Labouret, directeur du Crous de Lyon, président du comité de pilotage achat des Crous, et Alexandre Aumis, directeur du Crous de Créteil, porteur juridique des marchés, ont signé le 2 mars 2016, aux côtés de Jean-Pierre Pasquet et Pierre Weill, co-présidents de l'association Bleu-Blanc-Cœur, un partenariat associant Les Crous à la filière de nutrition.

- LOGEMENT
- RESTAURATION
- BOURSES
- ACTION SOCIALE
- EMPLOI
- CULTURE
- INTERNATIONAL

### L'info en plus

**Retrouvez Les Crous et l'association Bleu-Blanc-Cœur au salon Campus Cook, le premier salon national des professionnels de la restauration des étudiants et des jeunes en formation, organisé par Les Crous. Les Crous proposeront un stand, des conférences et tables rondes pour rencontrer leurs partenaires. Ils dévoileront également leurs produits phares de la rentrée.**

**Rendez-vous sur le salon Campus Cook, 19-20 mai 2016, au Centre des Congrès de Nancy, [campuscook-nancy2016@crous-lorraine.fr](mailto:campuscook-nancy2016@crous-lorraine.fr)**

Contact Presse : Aurélie Brousse

Chargée de Communication Crous de Lyon  
[communication@crous-lyon.fr](mailto:communication@crous-lyon.fr) // 06.34.01.46.09

[www.crous-lyon.fr](http://www.crous-lyon.fr)