

communiqué de presse

Alimentation durable : lancement du partenariat et des expérimentations pour une alimentation saine, solidaire et durable.

Bordeaux, le 14 Octobre 2024

Contact Presse :

Blandine Laccassagne

Direction de la communication
Université de Bordeaux
06 46 45 76 56

Pauline Violle

Direction de la communication
Crous de Bordeaux Aquitaine
06 24 06 85 26

La Journée mondiale de l'alimentation est célébrée chaque année le 16 octobre et le thème retenu pour 2024 est « Le droit aux aliments au service d'une vie et d'un avenir meilleurs ».

A cette occasion, l'université de Bordeaux et le Crous de Bordeaux-Aquitaine lancent officiellement leur collaboration autour de l'alimentation durable.

Alimentation : Des enjeux environnementaux ...

L'alimentation représente le 2^e secteur d'émissions de gaz à effet de serre en France avec des impacts majeurs sur la biodiversité, les ressources en eau et la qualité des sols.

... et sociétaux

36% des étudiants déclarent sauter régulièrement un repas par manque d'argent et 49% ont réduit les portions consommées. De plus l'entrée dans la vie étudiante induit des changements de comportements alimentaires propices à la dégradation de l'hygiène de vie.

Un partenariat pour renouveler les approches sur une alimentation durable sur les campus

Le Crous de Bordeaux-Aquitaine est un acteur majeur de la restauration sur les campus avec **20000 repas servis par jour et 40 points de restauration en région Nouvelle-Aquitaine**. De son côté, l'université de Bordeaux, dans le cadre du programme ACT qui a pour ambition de transformer les campus en terrain d'études pour les transitions environnementales et sociétales, a mis en place un « Living Lab » sur la thématique de l'alimentation.

Les deux partenaires ainsi que d'autres établissements d'enseignement supérieurs ont souhaité regrouper leurs forces pour initier un travail collaboratif et transformer les espaces de restauration des campus en « laboratoires vivants » où les étudiants et les enseignants-chercheurs vont mettre en place des expérimentations en lien avec les équipes du Crous.

L'objectif est d'étudier l'offre globale d'alimentation sur les campus et d'identifier les leviers et les actions pour faire évoluer une alimentation équilibrée et durable pour tous.

La première étape de la collaboration portera **sur la végétalisation des repas servis dans les restaurants universitaires**. L'objectif étant d'améliorer le taux de prise de l'offre végétarienne et la satisfaction des usagers mais aussi plus largement de contribuer à la compréhension des comportements alimentaires des étudiants et personnels et les leviers pour sensibiliser et accompagner les usagers vers des comportements alimentaires plus durables.

Quelques exemples d'expérimentations en projet : la mise en place d'outils d'éducation à l'alimentation durable adaptés aux attentes des étudiants dans les restaurants universitaires ou encore visualisation de l'empreinte carbone d'un restaurant universitaire en fonction des choix alimentaires des convives.

La journée du 16 octobre marquera le lancement des expérimentations et sera également l'occasion de diffuser le guide étudiant de l'alimentation durable, réalisé dans le cadre de l'alliance territoriale Agir Ensemble. Cette journée implique les différents acteurs concernés par l'alimentation sur les campus universitaires avec l'organisation d'une soirée à l'(S)pace' Campus du Crous où auront notamment lieu un concours de cuisine pour les étudiants et personnels, une présentation du Living Lab alimentation, ainsi qu'une table ronde scientifique. La veille et le jour même, des animations seront organisées sur le campus par les associations étudiantes.

Le Top Chef de la communauté universitaire

À l'occasion de la Journée mondiale de l'Alimentation, l'université de Bordeaux, le Crous de Bordeaux-Aquitaine et l'association l'Assiette organisent un concours de cuisine pour les personnel et les étudiants. Des équipes, composées chacune de deux étudiants et un personnel, seront supervisées par des chefs du Crous. Le plat de l'équipe gagnante, désigné par un jury gourmand présidé par Tanguy Laviale, chef du restaurant étoilé Ressources à Bordeaux, sera intégré au menu des restaurants universitaires.