



**Crous Bourgogne  
Franche-Comté**

Jonathan NOUVELLON

**Sous-directeur de la  
Communication**

Tel. 03 81 48 46 44

Port. 06 31 16 16 28

communication@crous-bfc.fr

Besançon, le 12 mars 2021

## **Communiqué de presse**

### **Le Crous Bourgogne-Franche-Comté mise sur les protéines vertes pour contrer le changement climatique**

**Trois restaurants universitaires organisent tour à tour des *Semaines vertes dans les assiettes*, en partenariat avec l'association Assiettes Végétales. Le choix d'un menu végétal sera proposé aux étudiants avec deux objectifs : satisfaire la demande et agir pour l'environnement.**



**Assiettes Végétales**

Cyril ERNST

**Chargé de développement**

Port. 06 37 75 15 22

contact@assiettesvegetales.fr

### **Où et quand retrouver les menus végétaux ?**

Nous vous invitons à venir goûter le menu végétal préparé par les chefs du Crous pendant les *Semaines vertes dans les assiettes* qui auront lieu :

- Au Resto U' des Portes du Jura à Montbéliard du 15 au 19 mars 2021
- Au Resto U' Montmuzard à Dijon du 22 au 26 mars 2021
- Au Resto U' Lumière à Besançon du 29 mars au 2 avril 2021

### **Le Crous s'engage pour une alimentation durable**

Depuis 2016, le Crous Bourgogne-Franche-Comté répond à la demande des étudiants en développant des menus végétariens dans ses restaurants universitaires. Il participe aussi à l'opération nationale *Lundis Verts*, en mettant en avant une offre végétarienne tous les lundis.

Proposer un choix de menu à base de protéines végétales permet de réduire considérablement les émissions de gaz à effet de serre et la pression sur les terres, et donc d'apporter une réponse à la crise climatique et environnementale. De plus, un nombre croissant d'étudiants souhaitent avoir accès à une offre alternative.

C'est pourquoi le Crous renforce son engagement à utiliser des protéines vertes et s'associe à l'association Assiettes Végétales pour organiser des *Semaines vertes dans les assiettes*.

### **Des Semaines vertes dans les assiettes**

Tout à tour pendant une semaine, trois Resto U' mettront en avant un choix de menu végétal équilibré, durable et appétissant. Des panneaux informatifs expliqueront cette démarche aux convives.

Les chefs du Crous ont élaboré des recettes spécialement pour l'occasion, telles que des lasagnes aux légumes du soleil ou des desserts faits maison comme une panacotta au lait de coco, façon piña colada.



*Ces Semaines vertes s'inscrivent plus globalement dans notre politique de transition alimentaire et visent à montrer que le repas végétal sait être savoureux tout en étant équilibré. Elles viennent compléter nos Lundis verts et marquent les prémices d'une complémentarité végétale bientôt quotidienne.*

“

Christine Le Noan, directrice générale du Crous Bourgogne-Franche-Comté

*Les Semaines vertes dans les assiettes donnent un coup de projecteur à l'évolution de l'offre du Crous Bourgogne Franche-Comté vers davantage de protéines végétales. Nous sommes ravis que le Crous réponde à la demande croissante des étudiants pour les menus verts et leurs nouvelles saveurs et agisse pour l'avenir de notre planète.*

“

Cyril Ernst, chargé de développement de l'association Assiettes Végétales

### **A propos du Crous Bourgogne-Franche-Comté**

Le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires de Bourgogne-Franche-Comté (Crous) est l'opérateur de l'Etat pour la vie étudiante. Etablissement public placé sous la tutelle du ministère de l'Enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation, il a pour mission de favoriser l'amélioration des conditions de vie des étudiants de la région Bourgogne-Franche-Comté par la gestion d'aides sociales étudiantes, du logement étudiant, de la restauration universitaire, de l'accueil des étudiants internationaux et l'animation de la vie culturelle et sportive.

### **A propos de l'association Assiettes Végétales**

Depuis 2018, l'association à but non lucratif Assiettes Végétales œuvre pour la généralisation de l'accès à une option végétale quotidienne dans les menus de la restauration collective française. Pour cela, ses membres partent à la rencontre des responsables des administrations et restaurants collectifs afin de leur proposer de les accompagner dans la mise en œuvre d'une offre éco-responsable, attrayante et bonne pour la santé de toutes et tous.