

Vendredi 16 septembre 2016

Montpellier SupAgro s'engage à promouvoir une restauration collective responsable et exemplaire sur ses campus

Mardi 20 septembre 2016 à 11h30, Anne-Lucie Wack, directrice générale de Montpellier SupAgro présentera officiellement le **projet « Cantine exemplaire »** à l'occasion de l'inauguration du restaurant-self du campus de La Gaillarde « La Marmite ». Ce projet s'inscrit dans le cadre de la politique nationale de l'alimentation* impulsée en octobre 2014 par le ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll afin de promouvoir l'approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective.

Pour répondre à cet objectif, Montpellier SupAgro a mené en 2015 une enquête auprès des étudiants et des personnels. Les résultats ont mis en évidence de fortes attentes en matière d'origine des produits, de goût et de saveur des plats. Ces considérations ont été consignées dans le cahier des charges élaboré avec l'appui d'un cabinet d'expertise pour le renouvellement du prestataire de service chargé de la restauration sur le campus de La Gaillarde (restaurant self La Marmite, Brasserie l'Etage et cafétéria). Montpellier SupAgro a confié ce nouveau marché à la société Languedoc Restauration à compter du 1^{er} juillet 2016. Le restaurant-self sert en moyenne 700 à 800 repas par jour aux étudiants et personnels du campus auxquels se rajoutent régulièrement des convives qui participent aux colloques et séminaires organisés sur place.

Ce projet est animé par la Chaire Unesco Alimentations du Monde** qui s'appuie sur le groupe de travail « Cantine exemplaire » en lien étroit avec la direction de l'établissement. Il vise à transformer la pause méridienne en un moment de détente conviviale, de plaisir, de partage, de santé et de bien-être pour tous. Dans cette perspective, une démarche éco-responsable est mise en place dans les espaces de restauration collective de Montpellier SupAgro. Des changements importants ont été opérés dès cet été pour améliorer le service dans le restaurant self « La Marmite », notamment :

- ✓ L'approvisionnement en produits locaux au marché gare de Montpellier deux fois par semaine,
- ✓ L'augmentation des produits bio à 20% (légumes, fruits, produits laitiers...),
- ✓ L'élaboration des menus à partir de produits frais cuisinés sur place,
- ✓ La mise en place de bacs de tri sélectif (déchets carnés, organiques et papier) et la suppression des conditionnements jetables afin de tendre vers zéro déchet et zéro emballage,
- ✓ La tarification à la carte basée sur le système du juste poids afin de s'adapter à l'appétit de chacun et de limiter le gaspillage alimentaire,
- ✓ Le maintien d'un menu du jour équilibré et savoureux à petit prix pour tous les étudiants et personnels du campus,
- ✓ Le réaménagement de la terrasse et la rénovation du hall d'accueil du restaurant,
- ✓ L'ouverture de la cafétéria sur une plage horaire plus large avec des nouvelles formules à consommer sur place ou à emporter.

Montpellier SupAgro a pour ambition de faire de cet espace restauration collective, un outil de sensibilisation, d'ouverture et de rayonnement scientifique en créant un « living lab ». Ce laboratoire vivant ouvert aux chercheurs, enseignants et étudiants sera destiné à l'expérimentation, à la formation, à l'information et la sensibilisation sur des programmes de recherche en relation avec l'alimentation. C'est dans ce cadre qu'une animation intitulée « Le blé dur, du grain à moudre pour la recherche », organisée par plusieurs unités de recherche du campus, se tiendra à la marmite le 15 novembre. Cette initiative sera l'occasion de présenter des programmes de recherche menés autour de la transformation de cette céréale et de goûter des produits artisanaux et locaux à partir de blé dur. L'agroalimentaire est une thématique très présente dans l'offre de formation de Montpellier SupAgro (cursus ingénieurs, masters, mastères, doctorats). L'établissement accueillera le 17 novembre un colloque dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire, co-organisé par l'ADEME, la DRAAF et la Chaire UNESCO Alimentations du monde. Cette dernière lancera le 12 octobre son 5^{ème} séminaire sur les enjeux de l'alimentation contemporaine.

* <http://www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation>

** <http://www.chaireunesco-adm.com>

Contact presse : Ghyslaine Besançon - Tél. 04 99 61 27 30 / 06 66 00 05 69