

L'ALIMENTATION DURABLE

Les systèmes alimentaires représentent plus du tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre (FAO, 2021).

Adopter un régime durable — c'est-à-dire riche en végétaux, varié, local, de saison, et limitant les produits ultra-transformés et carnés — pourrait réduire ces émissions tout en diminuant les risques de diabète et autres maladies cardio-vasculaires.

Selon l'ADEME, l'alimentation durable est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Alors que la question de l'alimentation se trouve au cœur des enjeux de santé, d'environnement, de lutte contre les changements climatiques, mais aussi de précarité. Zoom ce mois-ci sur les actions portées par UniLaSalle en matière d'alimentation durable, via l'engagement 5 : s'engager pour nos parties prenantes internes et l'objectif associé : Mieux vivre grâce à une alimentation saine, une attention à la santé, au sport et à la culture.

DANS NOS MURS

ZOOM AMIENS

En octobre 2025, une exposition en faveur de l'alimentation responsable s'est déroulée à UniLaSalle Amiens, entre pédagogie et découverte, l'exposition sur l'alimentation responsable a séduit les étudiants.

« C'est un très bon rappel de cours, mais avec davantage de détails », note Ethann.

Léon, lui, a particulièrement apprécié la section « Le Végétal, c'est pas si mal », qui lui a « donné un nouveau regard sur l'alimentation ».



Ethann et Léon devant l'exposition en faveur d'une alimentation responsable



LE SAVIEZ-VOUS ?

Une ordonnance verte pour les femmes enceintes

En 2022, la Ville de Strasbourg créé l'ordonnance verte qui permet aux femmes enceintes de bénéficier tout au long de leur grossesse d'un panier de légumes bio par semaine et d'ateliers de sensibilisation sur l'alimentation et les perturbateurs endocriniens.

Depuis 2022, c'est 29 000 paniers qui ont pu être distribués !

En savoir plus :
<https://www.strasbourg.eu/-/l-ordonnance-verte-change-les-habitudes>

L'ALIMENTATION DURABLE

LE GRAND ENTRETIEN ZOOM BEAUVAIS

avec

Clément Neveux,

Directeur des Services

Généraux - UniLaSalle Groupe



L'alimentation est une thématique fondamentale au sein d'UniLaSalle, que ce soit à travers les formations académiques proposées ou sa stratégie en faveur d'une transformation écologique et sociétale – Uni4Change. C'est également une question qui se pose chaque jour sur le campus de Beauvais qui bénéficie directement d'un CROUS universitaire sur site, préparant près de 1500 repas en moyenne chaque jour.

Trier et réduire le gaspillage

Depuis plus de six ans, le restaurant universitaire du CROUS pratique un tri sélectif efficace (déchets organiques, recyclables et pain). Grâce à l'association étudiante Solidariterre, des pesées biannuelles mesurent les progrès. L'introduction de demi-portions a presque supprimé le gaspillage de pain,

tandis que la démarche Atypique valorise les fruits et légumes « hors normes ».

Valoriser les biodéchets

Les déchets verts sont directement compostés à la ferme du campus. Depuis janvier 2024, un partenariat avec les Services généraux, le CROUS et ReFood permet aussi la méthanisation des biodéchets post-repas. Ce dispositif, unique dans la région, a nécessité des études pour maîtriser les coûts et respecter les normes sanitaires.

Un service accessible et adapté

Le restaurant reste ouvert toute la semaine, y compris le week-end. L'application Crous&Go (depuis septembre 2025) permet de réserver les repas du soir, limitant le gaspillage et optimisant la production. Deux commissions

— CROUS et Menus — réunissent personnel et associations pour améliorer le service, diversifier les plats et renforcer l'offre végétarienne.

Actions labellisées

Labellisé Mon Restau Responsable et Blanc Bleu Cœur, le CROUS favorise les produits français et bio, conformément à la loi EGalim. Depuis 2025, un partenariat avec la laiterie d'UniLaSalle fournit les yaourts Unique, fabriqués sur le campus. Le Jeudi veggie encourage également une alimentation plus végétale et donc moins carbonée.

Un défi collectif

Avec un budget limité à 2,50 € par repas, l'expérience prouve qu'une alimentation responsable reste possible grâce à la coopération et à la créativité collective.