

## Service à la société UCLouvain

# Restos UCLouvain = 100 % home made, durable, sain, local, à petit prix

### EN BREF :

- Les **restos U** de l'UCLouvain, c'est du **100 % home made**, avec des **produits frais**, de **saison** et **locaux**, en privilégiant les produits **éthique et bio** et le **zéro déchet**
- L'UCLouvain inaugure de **nouvelles cuisines high-tech et durables**, qui permettent de renforcer le zéro déchet et les trajets courts dans la préparation des plats
- L'**objectif** de l'UCLouvain ? Proposer une **alimentation saine** à ses étudiant·es, son personnel ainsi qu'au grand public, à **petits prix**

**INFOS :** Ouvert du **lundi au samedi, midi et soir** - <http://www.uclouvain.be/restosU>

### CONTACT(S) PRESSE :

- Gestion quotidienne : **Garry Van Loo**, directeur des restaurants universitaires de l'UCLouvain : **+32 488 34 77 65**
- Aspect investissement : **Alexia Autenne**, administratrice générale de l'UCLouvain : **0478 49 24 89**
- Aspects étudiant·es (finalité sociale) : **Philippe Hiligsmann**, vice-recteur aux affaires étudiantes de l'UCLouvain : **0477 69 12 23**
- Aspects durables : **Marthe Nyssens**, prorectrice à la transition de l'UCLouvain : **0473 89 39 97**

Le mot-clé qui résume les restaurants universitaires de l'UCLouvain, c'est la **durabilité**.

Pour le grand public, qui dit restaurant d'entreprise, dit souvent nourriture de cantine, fade, pas terrible pour la santé. Tout faux concernant les restaurants universitaires de l'UCLouvain !

Aux **restos U**, tout est **100 % cuisiné sur place**, avec un maximum de **produits frais, de saison et locaux**, en privilégiant le **zéro déchet**, les produits **fair trade et bio** quand c'est possible et avec une attention particulière à diminuer au maximum l'empreinte carbone.

La **spécificité** des cuisines ? La présence d'un **préparateur**, dont le job est de préparer et peser les ingrédients pour **éviter le gaspi** (réduire l'impact environnemental) et être **au plus juste** d'un point de vue **diététique** (avec la spin-off UCLouvain YOUmeal).

Cette durabilité, qui s'inscrit dans le plan transition de l'UCLouvain, intègre toutes les composantes des restos U :

- **Cuisines durables** - les nouvelles cuisines centralisées sont **basse-énergie**. Soit 1 000 m<sup>2</sup> et un **investissement de 4,7 millions d'€**, afin de privilégier le zéro déchet et la récupération d'énergies
  - L'objectif ? Améliorer la productivité de 30 à 40 % (grâce à un circuit de préparation des plats plus court) ; réaliser des économies d'énergies (grâce à du matériel high-tech et intelligent et un **agencement des pièces réduisant les pertes d'énergie**).
  - Tout est cuisiné de manière **centralisée**, à Louvain-la-Neuve, avant d'être dispatché sur les différents sites de l'UCLouvain
  - **1 plateforme d'achat** fournit les restos U pour un **voyage unique journalier** et limiter ainsi les émissions CO<sup>2</sup>.
  - Les **stocks** sont **minimes**, grâce aux prévisions. L'avantage ? Privilégier les **produits ultras frais**.
  - Le plus ? Il s'agit du **1<sup>er</sup> établissement de restauration** en FWB bénéficiant de **distributeurs intégrés** pour les **produits de nettoyage** (zéro déchet), grâce à un

- partenariat avec la société néolouvaniste Realco. L'avantage ? Réduire la consommation d'eau et de produits, pour une gestion plus **écologique** du nettoyage
- **Zéro déchet** : tout est **informatisé** (commandes, préparation des ingrédients, quantités), de sorte d'éviter le gaspillage de nourriture (**rien ne se jette, tout se transforme**) :
    - Des **poubelles intelligentes** équipées d'une balance indiquent la quantité de nourriture jetée. L'idée ? **Conscientiser le-la client-e** à sa consommation alimentaire
  - **Alimentation saine** : tout aux Restos U est **fait maison** (3000 recettes) avec des **aliments frais, de saison et locaux** (si possible issus des fermes de l'UCLouvain).
    - Les restos U privilégient la **cuisson à la vapeur et/ou basse température**. Les mélanges d'ingrédients se font à la minute pour privilégier la fraîcheur des plats.
    - Le **plat du jour est centré sur l'étudiant-e**, afin de délivrer les **apports nutritifs** indispensables au développement du jeune adulte (en période de blocus, les restos U adaptent leurs menus pour un tonus optimal)
    - Large offre de plats **végétariens et vegans**, choix de **légumes** froids, chauds
    - La volonté de l'UCLouvain est aussi d'éduquer au **goût**, via de nouveaux produits (gâteaux de polenta, trio de purée aux différents légumes, quinoa)
  - **Finalité sociale** : l'UCLouvain veut offrir aux étudiant-es une alimentation saine et accessible :
    - Le **plat du jour** est proposé à **3,60 € pour les étudiant-es UCLouvain**. Un tarif imbattable pour une restauration de qualité
    - Le **take away** (via une appli) permet de compléter l'offre, pour des plats à manger chez soi, le soir ou WE, toujours à petits prix.

#### Le saviez-vous ?

- Le **jeudi** est le jour de plus **forte affluence**, grâce... au **burger veggie** !
- Les restos U collaborent avec les **scientifiques** de l'UCLouvain pour améliorer la **qualité nutritionnelle** des plats en fonction de son public cible.
- Le chantier des cuisines a pris du retard parce que les poutres en bois (24 m de long, hors normes) ont été réquisitionnées pour consolider **Notre-Dame de Paris** après l'incendie : le chantier UCLouvain était le seul en cours possédant des poutres d'une longueur suffisante
- En complément de l'offre proposée par les restos U, l'UCLouvain met également à disposition des étudiant-es en difficulté **2 épicerie sociales** (LLN et Woluwe).
- **Tout est fait maison**, des boulettes à la sauce tomate qui les accompagne, de la salade de quinoa à la vinaigrette qui la rehausse, de la mousse au chocolat au crumble citron meringué.

#### Quelques chiffres.

**Restaurants** : 1 cuisine centralisée de **1100 m<sup>2</sup>** et **4 restaurants**, **2 sandwicheries** et **1 service traiteur** - Louvain-la-Neuve : **2 restaurants**, **1 sandwicherie** et **1 service traiteur** ; Woluwe : **1 restaurant** et **1 sandwicherie** ; Mons : **1 restaurant**

**Personnel** : **40** membres du personnel + jobistes et intérimaires

**Prix** : **3,60 €** pour les étudiant-es UCLouvain, **5,75 €** pour le personnel, **7,60 €** pour les extérieurs

**Alimentation** : **3 000** recettes dont **165** recettes de soupe. **40** tonnes de pâtes fraîches (penne) et **15** tonnes de tomates fraîches par an. Entre **1 500 et 2 500** couverts/jour côté restaurants ; jusqu'à **1 200** couverts/ jour (plats ou sandwiches), côté service traiteur

**Durabilité** : **1 %** de perte de nourriture (la moyenne dans la restauration se situe à **10 %**). **1** plateforme d'achat et **80 %** des produits issus de producteur-trices locaux ou Belges

**Investissement** : **4,7** millions d'€ pour la construction des nouvelles cuisines