



À PARTIR DU 14 MARS 2016

Le Crous de Bordeaux-Aquitaine qui compte à son actif déjà 26 restaurants universitaires sur la région, proposera dès le 14 mars 2016 un nouveau service de restauration aux étudiants du campus de Pessac : le foodtruck bio.

Rapide, bon et bio

Conscients que les étudiants souhaitent manger vite, bien et à moindres coûts, en particulier sur la pause du midi, le Crousti'Bio s'inscrit dans cette démarche en proposant deux gammes de produits : des sandwiches type triangle ou pain viennois et des salades composées dont les prix n'excèdent pas celui d'un repas traditionnel au Resto U, soit respectivement 3,20€ et 2,85€. Les produits proposés sont issus de l'agriculture biologique et leurs emballages sont éco-conçus.

Une démarche éco

Le foodtruck Crousti'bio répond à un concept de plus en plus convoité qu'est la street-food et le « snacking ». D'autre part, en proposant des produits bios, il constitue une continuité dans les actions menées par le Crous sur le thème de l'éco-responsabilité : repas 100% végétariens proposés dans certains restaurants universitaires, campagnes d'affichage sur le gaspillage alimentaire et de l'eau, l'instauration depuis de nombreuses années d'un café équitable et d'un thé bio, ou encore l'engagement en terme de réduction des dépenses d'eau et d'énergie sur le campus.

Quelques chiffres



1 français sur 2 consomme régulièrement du bio *



9 français sur 10 pratiquent le snack *



Le snacking concerne la moitié des repas consommés hors domicile *

* Sources : Agence Bio / CSA, Ipsos, agro-media.fr

Contacts presse