La Presse de la Manche dimanche du 4 octobre 2026

Alors que le *Crous* a mis à l'honneur l'alimentation végétale cette semaine

Cherbourg - Une rentrée chargée pour le restaurant universitaire

Le *Crous* de Cherbourg-en-Cotentin a mis à l'honneur l'alimentation végétale cette semaine, du 28 septembre au 2 octobre. Cette initiative fait suite à la Semaine végétale organisée par l'AVF (Association végétarienne de France), Make.org Foundation et Interveg, dans le cadre d'un programme de dix jours pour découvrir et adopter une alimentation plus végétale.

Séduire les étudiants

Mais proposer des repas végétariens n'est pas une nouveauté pour le restaurant universitaire, qui en sert déjà deux par jour. « Ce défi nous permet cependant de tester de nouvelles recettes et de changer les propositions », explique le chef PiPierre Fontaine/p>

Même si près de 30 % des plats proposés aux étudiants du restaurant universitaire sont végétariens, les jeunes ne sont pas spécialement attirés par ces menus. « On fait en sorte que ce style d'alimentation rentre petit à petit dans les mœurs », poursuit le cuisinier.

Pour attirer les étudiants, le *Crous* (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) mise donc sur quelques astuces. « On remplace certains produits comme le jambon avec des produits comme du jambon aux haricots blancs », indique le chef. « Et on fait des plats comme des burritos ou des pizzas végétariennes. »

Et cela semble fonctionner puisque ce jeudi 1er octobre, les étudiants ont choisi en majorité les burritos végétariens.

D'ici 2030, l'objectif pour les restaurants universitaires est de proposer 50 % de menus végétariens, précise Jean-Marc Deschamps, directeur du *Crous* de CherboCherbourg est donc nécessaire qu'on s'adapte et qu'on trouve notre public », souligne-t-il.

La fréquentation en hausse de 20 %

Si le restaurant universitaire de CherbourCherbourg encore trouvé son public pour les offres végétariennes, il a en revanche accueilli davantage de clients depuis la rentrée. Avec la mise en place du repas à 1 €, le restaurant observe ainsi une hausse de la fréquentation. « On a 20 % de demande en plus par rapport à l'année dernière », détaille le directeur du restaurant.

Mais, comme le souligne le chef, cette hausse de fréquentation implique aussi de produire davantage avec le même effectif et le même matériel, « ce qui n'est pas toujours facile quand des membres du personnel sont absents ».

Les cuisiniers doivent donc s'adapter : « On propose moins d'entrées qu'auparavant. L'année dernière, il y en avait huit, maintenant nous en avons plus que six. »

Malgré cette hausse de fréquentation, la salle de restauration n'est pas surchargée, comme cela peut être le cas dans d'autres restaurants universitaires, notamment à Caen. « LorCaen le restaurant universitaire a ouvert en 1995, la population étudiante était plus importante qu'aujourd'hui et était prévue pour cet effectif. On ne se retrouve donc pas saturés », assure Jean-Marc Deschamp.

Louise BOERI