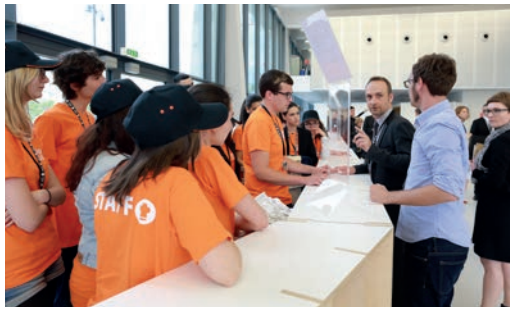




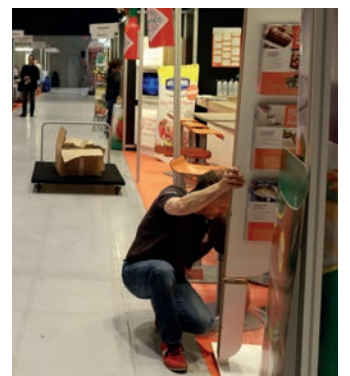
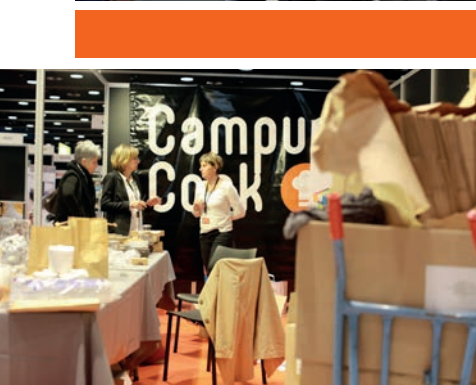
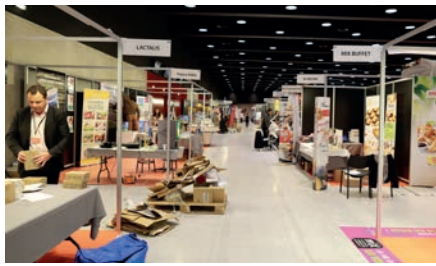
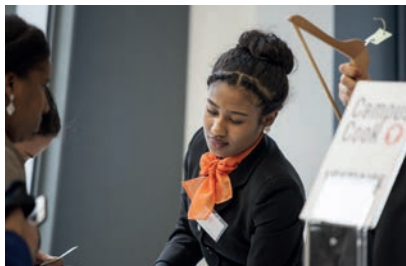
Campus Cook - Nancy 2016

1^{er} salon national des professionnels de la restauration
des étudiants et des jeunes en formation

Instants de vie



**ACCUEIL, INSTALLATION...
LES GRANDS PRÉPARATIFS AVANT
LE GRAND RUSH !**



Vous êtes venus goûter nos produits

Vous êtes venus découvrir nos savoir-faire

Vous êtes venus partager notre expérience

Les Crous, avec plus de 60 millions de repas servis chaque année, s'attachent, dans le cadre des missions de service public qui leur sont confiées, à relever quotidiennement le défi d'un service de restauration collective de grande qualité, adapté aux attentes des étudiants et des personnels de la communauté universitaire, et à moindre coût.

Pour y parvenir, les Crous ont au cours des dernières années diversifié et renouvelé considérablement leur offre, tant en restauration à table qu'en cafétéria ou en prestation traiteur, et développé de nouveaux modes de distribution (libre-service, food trucks). Au cœur de cette dynamique : une politique de professionnalisation et de mutualisation des achats alimentaires responsable et orientée qualité, qui fait la part belle aux produits frais et français et prend en compte les enjeux environnementaux et de développement durable.

Savoir-faire, c'est aussi faire-savoir. C'est pourquoi le réseau des Crous a souhaité organiser Campus Cook, premier salon national des professionnels de la restauration des étudiants et des jeunes en formation pour faire partager son expérience à tous les publics : étudiants, apprentis, collégiens, lycéens bien sûr, mais aussi personnels de la communauté universitaire et professionnels de la restauration et plus largement le grand public.

Les 19 et 20 mai au Centre de Congrès Prouvé de Nancy, sous le marrainage de Françoise Mutel, cheffe étoilée, plus de 60 professionnels spécialistes de la restauration et titulaires de nos marchés nationaux vous ont présenté leur matériel et vous ont fait dégusté les produits que nos personnels utilisent au quotidien dans nos restaurants universitaires.

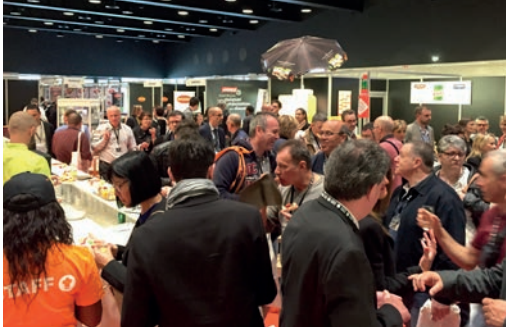
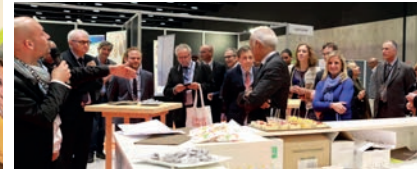
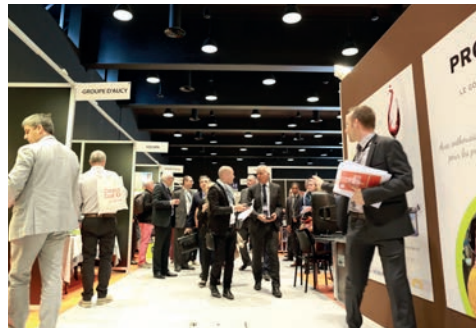
Conférences et tribunes ont réuni experts, professionnels et invités internationaux pour débattre de la politique d'achats et de la qualité des produits, des circuits courts et du développement durable, du bien manger, de l'éducation à l'alimentation et des enjeux de santé publique.

Enfin, nos apprentis ont eu l'occasion de faire valoir leurs talents autour de leur recette originale de hamburger, réalisée en food truck sur le parvis du Centre de Congrès, lors de la finale du concours national de cuisine vendredi 20 mai à 14h.

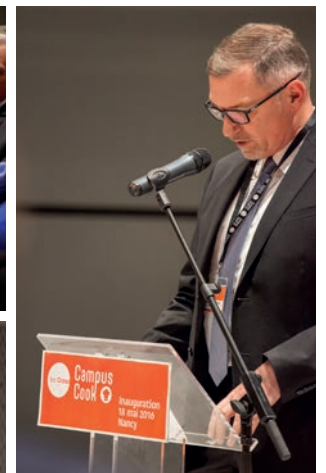
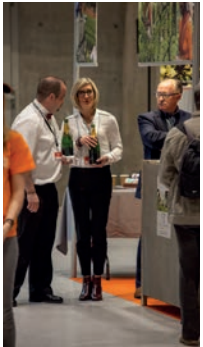
La capacité d'innovation des Crous dans une de leurs principales missions, le savoir-faire de nos professionnels et la qualité de notre offre, c'est cela que nous souhaitons vous faire partager à travers cet événement.

Marie Message

Directrice par intérim du Crous



L'INAUGURATION DÉBUTE : DÉCOUVERTE, ÉCHANGE AVEC LES EXPOSANTS ET DÉGUSTATION AVANT DE DISCOURIR !



Le rendez-vous des savoir-faire et de l'innovation

Une réussite ! La première édition du salon Campus Cook, salon national des professionnels de la restauration des étudiants et des jeunes en formation qui s'est déroulé les 19 et 20 mai 2016 au centre des Congrès Prouvé à Nancy, a été couronnée de succès.

L'objectif du salon Campus Cook, piloté par le Crous Lorraine au nom du réseau des 28 Crous de France, était de présenter la mission restauration, mission de service public, confiée par l'État depuis plusieurs années. Servir plus de 60 millions de repas chaque année, tout en s'adaptant aux attentes des étudiants en termes de goûts et de nouveaux modes de consommation est un défi que relèvent les Crous en conservant l'équilibre qualité et moindre coût.

Afin de prouver le renouvellement et la diversité des offres, les 64 exposants titulaires des marchés nationaux (alimentaire/boissons, institutions, non alimentaire/matériel et services), présents sur le salon, ont ainsi pu faire la démonstration de nouveaux ustensiles et machines permettant d'améliorer le service auprès des étudiants, mais aussi les nouvelles tendances en matière de produits alimentaires.

Les thématiques des tribunes, organisées sur les deux journées, s'inscrivaient dans la dynamique, que s'est imposée le réseau des Crous, de mutualisation des achats en prenant en compte les enjeux environnementaux et ceux du développement durable. Les salles de conférences affichaient complet tant les interventions, de qualité, intéressaient et interpelaient le public qui n'a pas hésité à interagir avec les conférenciers : universitaires, professionnels de la restauration, médecins, homologues européens des Crous et étudiants. La diversité des sujets (politique d'achat, développement durable et approche santé) a permis à ce que chaque communauté présente sur le salon (étudiants, apprentis, mais aussi personnels administratifs et professionnels de la restauration et plus largement le grand public) se sente concernée, afin d'attirer toute l'importance de l'enjeu de la restauration universitaire.

Dans l'optique de mettre en lumière l'adaptation du réseau des Crous aux nouveaux modes de distribution mobile de la restauration étudiante, le salon Campus Cook s'est clôturé avec un concours de burgers en food truck sur le parvis du Centre de Congrès Prouvé. Les recettes proposées par des apprentis de quatre Crous ont prouvé, aux membres du jury, que la restauration rapide était aussi synonyme d'originalité, de qualité et de goût.

Les sourires affichés sur les visages des professionnels, personnels des Crous, étudiants et grand public, tout au long du salon, ont confirmé l'intérêt de la tenue d'une telle rencontre dont les échanges vont permettre de continuer à proposer une restauration de qualité aux étudiants.

Ce document revient sur les moments forts du salon Campus Cook, de l'inauguration en passant par les conférences, les stands des professionnels et le concours de burgers.

Le Crous Lorraine, organisateur du salon national Campus Cook au nom du réseau des Crous, tient à remercier la mobilisation de l'ensemble des personnels des Crous (homologues allemands et italiens également), les exposants et les différents prestataires, les intervenants et experts des tribunes, la venue en nombre du grand public, l'équipe du Centre de Congrès Prouvé de Nancy et l'investissement des membres de l'organisation (personnels et étudiants).

« L'enjeu de ces deux jours et demi, c'est bien de montrer à quel point les Crous ont évolué ; évoluer dans leur appréhension de la restauration de l'étudiant et la restauration du jeune en formation.

Il s'agit de s'adresser en permanence à un public qui évolue, dont les goûts changent, dont les besoins changent, et donc il nous fallait, en tant que restaurateur, nous interroger sur notre façon d'apporter ce service de la restauration qui est en mouvement permanent. »

Jean-Marc Lambert

Directeur du Crous Lorraine, organisateur du salon

Raison(s) de la venue

- 40 %** Employé dans un Crous
- 27 %** Par intérêt pour la restauration universitaire
- 12 %** A été conseillé
- 10 %** Parce qu'il s'agit de la première édition
- 7 %** Par curiosité
- 4 %** Autres



**DÎNERS INAUGURAUX AU RU COURS LÉOPOLD
ET À L'HÔTEL DE VILLE. QUALITÉ, AMBIANCE
ET CONVIVIALITÉ ÉTAIENT AU RENDEZ-VOUS.**



Une marraine étoilée pour porter le salon au firmament

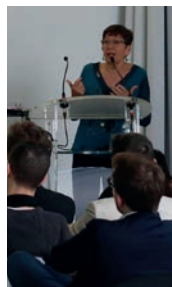
Françoise Mutel, Cheffe étoilée du restaurant « La Maison dans le parc » à Nancy et marraine du salon Campus Cook 2016, nous livre son ressenti.

« J'avais une image de la restauration du Crous qui n'était pas forcément qualitative dans la prestation qu'elle proposait aux étudiants.
La restauration commence par les achats et par le choix des produits. On ne peut pas faire du bon avec du mauvais.

Campus Cook m'a permis de voir la motivation des équipes des Crous qui se mobilisent quotidiennement pour assurer une offre de restauration, qui a bien évolué et qui privilégie désormais la qualité, pour des jeunes qui n'ont pas forcément de gros moyens. C'est formidable. Les étudiants ont de la chance d'avoir la restauration des Crous.

Je suis très sollicitée pour participer à des événements. J'en fais très peu finalement car je privilégie le terrain et mon restaurant.
Campus Cook était un très beau salon. Il valait la peine que je me mobilise et que j'encourage l'initiative. »





CONFÉRENCES ET TRIBUNES : DES SUJETS CRUCIAUX ET VARIÉS, UNE ASSISTANCE INTÉRESSÉE



**Satisfaction concernant
Les tribunes**

23% Très satisfaisant
65% Satisfaisant
11% Peu satisfaisant
1% Insatisfaisant

Trois tribunes qui firent recette

JEUDI 19 MAI – 9H30 > 12H15

TEMPS 1

QUELLE POLITIQUE D'ACHAT POUR QUELS PRODUITS ?

« On est sur des approches qui sont maintenant qualifiées de durables, c'est-à-dire qu'on essaie de fournir aux étudiants des mets de qualité gustativement parlant. En même temps il faut pouvoir garantir que ces aliments sont d'origines contrôlées, si possible sur des circuits courts, sur des origines pourquoi pas bios.

C'est une exigence sociétale parce que l'aliment est le premier vecteur de la santé pour permettre à l'étudiant de rester en bonne santé, en capacité de réussir correctement ses études, pour permettre de consommer des produits goûteux. Il y a une notion de plaisir et une notion de santé. »

Michel Fick

Directeur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'Université de Lorraine

« L'effort permanent, il est sur le sujet des coûts. En revanche, là où nous avons fait un effort tout particulier, c'est sur la qualité »

Jean-Marc Lambert

Directeur du Crous Lorraine, organisateur du salon

« Là, je dirais presque qu'en quelques mois, on a évolué comme on n'avait pas évolué depuis des années. Et là on évolue très très vite, un peu tiré d'ailleurs par les achats alimentaires, parce qu'on achète de nouveaux produits auxquels on n'avait pas accès avant. Et là, avec des achats nationaux, on a fait des économies, et ces économies on les a mises essentiellement dans la qualité. Ça a donné une grande dynamique à nos personnels en restauration. Ils ont eu de la marge pour accéder à d'autres produits et offrir aux étudiants une autre restauration. »

Vincent Labouret

Directeur du Crous de Lyon, Président du comité de pilotage achat du réseau des Crous

JEUDI 19 MAI – 14H15 > 17H

TEMPS 2

DES ACHATS RESPONSABLES FILIÈRES BIO – DÉVELOPPEMENT DURABLE

« La nutrition se fait déjà avant tout par le plaisir de le faire, de le proposer, mais aussi de le vendre et de le promouvoir. »

Éric Lepecheur

Président de Restau'Co

« Je crois qu'aujourd'hui les acheteurs en restauration collective sont sensibilisés à remettre dans leurs politiques d'achats plus de développement durable, plus de produits de meilleure qualité. Donc effectivement c'est un enjeu important et puis ça redonne du sens aux cuisiniers qui le cuisinent de retravailler un produit un peu plus du terroir et de meilleure qualité. »

Anne-Maud Ledru

Coordinatrice développement RHD de l'association Bleu-Blanc-Cœur

VENDREDI 20 MAI – 9H15 > 12H30

TEMPS 3

L'APPROCHE SANTÉ / L'IMPORTANCE DU BIEN MANGER

« Il y a énormément d'efforts qui ont été faits, en tous les cas pour diversifier les concepts et pour que ça colle aux attentes des étudiants. On propose une chaîne de restauration chinoise. On va proposer un foodtruck avec une offre un petit peu plus moderne. »

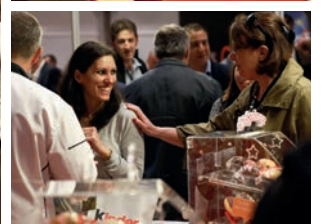
Martine Rosenbacher-Berlemont

Directrice du service universitaire de médecine préventive et de promotion de la santé de l'Université de Lorraine

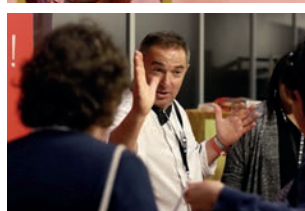
« Pourquoi est-ce qu'on veut manger équilibré ? Pourquoi est-ce qu'on veut avoir du temps pour manger ? C'est aussi pour notre santé et c'est aussi pour le « monde ». Si on mange de la viande locale c'est aussi pour éviter toutes les émissions de CO₂. Donc je pense qu'il faut vraiment remettre la question du sens là-dedans, que les gens se sentent concernés. »

Hannah Maugué

Étudiante élue au conseil d'administration du Crous Lorraine



**EXPOSANTS, VISITEURS, CLIENTS :
DES ÉCHANGES FRUCTUEUX
ET GOURMANDS**



Exposants et acheteurs du réseau : leurs témoignages sont éloquentes !

« Toute l'équipe St-Michel présente sur le stand, Jérôme Leost (pâtissier), Catherine Noiret (Directeur Marketing) & Cédric Decrulle (Chargé d'affaire Nancy) et moi-même avons beaucoup apprécié les échanges avec les directeurs de sites, responsable achats, responsables de cafet's sur leur métier au sein des RU, leur quotidien, leur besoin de produits et de nouveautés.

Beaucoup de partage et d'intérêt sur les stands industriels... Un vrai plaisir de renseigner des professionnels à la recherche d'informations.

Un grand Merci et Bravo à toute l'équipe organisatrice pour ce 1^{er} rendez-vous. »

Anne-Laure Herlem

St-Michel Professionnel

« Ce salon est de notre point de vue un vrai succès.

Nous sommes ravis du nombre de contacts réalisés et de l'accueil de nos gammes de produit.

Particulièrement notre offre végétale cœur de repas qui présente une réelle alternative de consommation, visiblement, très attendues par vos sites. »

Pascal Benard

Triballat FoodService

« Permettez-moi de vous féliciter pour l'organisation générale : timing, affluence, soirée et qualité des contacts ont fait de l'événement une belle réussite ! »

Alexis Levailant

D'aucy FoodServices

« Ce 1^{er} salon aura vraiment été une réussite, avec des échanges très qualitatifs avec les différents intervenants.

Nous avons, à ce jour, recontacté plusieurs des participants pour des projets ou tout simplement des petites formations additionnelles pour optimiser l'utilisation de nos appareils... »

Bertrand Kiehn

Rational France

« L'investissement de tous, le professionnalisme de vos équipes et la bonne humeur de chacun ont conduit à la réussite de cet événement.

De plus, nous avons rencontré des visiteurs intéressés par la présentation de nos gammes et par leurs dégustations.

En un mot : bravo ! »

Éric Hudelle

Soufflet alimentaire

« Le salon était bien organisé. Il constituait une bonne vitrine de l'activité de restauration des Crous, donnant à voir une image moderne et dynamique, une image différente des représentations négatives qui perdurent encore dans le grand public.

Campus nous a permis de voir et tester certains produits que l'on a au marché et que nous ne connaissons que de nom, découvrir de nouvelles marques, et échanger sur des problèmes concrets avec les fournisseurs. »

Séverine Colin

Crous d'Orléans-Tours

« Très impressionnée par l'organisation des équipes des Crous sur place et le nombre d'exposants présents : j'ai trouvé que c'était très réussie. J'ai assisté toute la matinée du jeudi à la table ronde "Quelle politique d'achat ?". J'ai trouvé certaines interventions très intéressantes, notamment les labels et les certifications et l'expérience du Commerce équitable »

Delphine Delorme

Crous de Nantes

« Campus Cook fut une expérience très agréable dans l'ensemble avec des échanges constructifs. Le salon m'a donné la possibilité de montrer à mon équipe les relations avec les fournisseurs et la complexité des marchés (articles, etc.) cela leur a permis de relativiser leurs besoins et d'être plus rationnels »

Patrick Peronnet

Crous de Poitiers

« C'était une bonne expérience, et pour une première, un salon qui a tenu son rang. Après le salon, grâce aux contacts noués sur place, nous avons pu établir des échanges avec certains fournisseurs, en ayant une bonne connaissance des gammes, des produits, et aussi des personnes. »

Philippe Lecoq

Crous de Besançon

Campus Cook en un mot « Innovant »

« Enrichissant »

« Dynamisme »

« Une fierté »



Satisfaction concernant

L'accueil au Centre de Congrès Prouvé

81 % Très satisfaisant

18 % Satisfaisant

1 % Peu satisfaisant

0 % Insatisfaisant

Le lieu du salon

49 % Très satisfaisant

46 % Satisfaisant

3 % Peu satisfaisant

1 % Insatisfaisant

Les exposants

54 % Très satisfaisant

43 % Satisfaisant

1 % Peu satisfaisant

2 % Insatisfaisant

L'organisation générale du salon

66 % Très satisfaisant

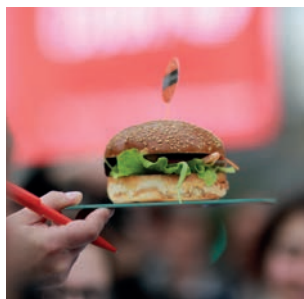
33 % Satisfaisant

1 % Peu satisfaisant

0 % Insatisfaisant



**MEILLEUR BURGER :
UN CONCOURS DE HAUTE VOLÉE,
DES APPRENTIS MÉRITANTS,
UN JURY EXIGEANT**



Concours d'apprentis Campus Cook, le meilleur hamburger était là !

Événement incontournable du salon Campus Cook, « Hamburger Campus Cook » est un concours national de cuisine pour apprentis et étudiants. Les candidats ont testé leur recette « originale » de hamburger dans un food truck, sur le parvis du Centre de Congrès Prouvé le vendredi 20 mai 2016 à 14h.

Les 4 finalistes ont été sélectionnés à l'issue d'une proposition de 2 recettes au choix proposées par une dizaine de candidats, parmi les 5 catégories de burgers (burger indien, made in italy, végétarien, barbecue et original). Ce dernier est la recette sur laquelle les candidats ont été jugés pour la finale.

Ils se sont affrontés pour la finale de ce concours :

- Khadidja Coulibaly, Crous de Versailles
- Marine Andrault, Crous de Poitiers
- Romain Ribet, Crous de Clermont-Ferrand
- Edo Kuzayi, Crous d'Amiens Picardie

Les participants devaient proposer une création originale et inédite alliant à la fois saveurs et gourmandise. Ils se sont pliés à un certain nombre de critères tels que l'originalité, la rapidité, l'esthétique, la nutrition, ou encore le prix de revient.

Le jury était composé de :

- Françoise Mutel, notre marraine cheffe étoilée
- Patrick Vanbremeersch, champion de France de sandwich snack
- William Fougeray, 1^{er} prix Gargantua (concours du meilleur cuisinier de collectivité)
- Dorian Meignien, chef produits et méthode du Cnous
- Christelle Grzyb, chef de cuisine au Crous Lorraine
- Hannah Maugué et Raphaël Schrepel, élus étudiants au Crous Lorraine.

Marine Andrault est la lauréate de ce concours avec son hamburger « Le Boréal ». Elle a remporté 1000 euros et aura l'honneur de voir son hamburger proposé aux menus de nos nombreux points nationaux de restauration mobile à la rentrée 2017.



Satisfaction concernant Le concours d'apprentis

35 % Très satisfaisant
55 % Satisfaisant
7 % Peu satisfaisant
3 % Insatisfaisant

« J'ai un food truck en charge depuis deux ans où j'ai une équipe qui travaille super bien. On essaye toujours d'innover, de trouver des nouvelles recettes. Il faut aimer cuisiner. On aime cuisiner, on fera de bonnes choses, de belles choses. »

Christelle Grzyb

Chef de cuisine au Crous Lorraine



« Beaucoup croient qu'on ouvre des boîtes de conserves, qu'on les met comme ça, et puis on sert... sauf qu'en restauration collective, on travaille le produit. Ça peut être des produits frais, des légumes frais. »

Marine Andrault

**Apprentie de cuisine au Crous de Poitiers,
lauréate du concours « Hamburger Campus Cook »**



32 % Très satisfaisant
62 % Satisfaisant
4 % Peu satisfaisant
2 % Insatisfaisant

factuel.univ-lorraine.fr



Retombées médiatiques, témoignages



« On doit changer et trouver de nouvelles offres pour les étudiants. Je pense que nous pouvons apprendre beaucoup des Crous, et les Crous des Studentenwerke aussi. »

Achim Meyer auf der Heyde

Secrétaire général des Studentenwerke

« Ce type d'événement est vraiment très propice aux échanges, notamment avec les différents protagonistes des autres pays et des autres Crous. C'est très intéressant. Il faut continuer ce travail de sensibilisation et se rapprocher au maximum des étudiants pour pouvoir les sensibiliser à ces questions-là. »

Léo Sanson

Étudiant, responsable associatif

« On fait des choses formidables, on vend des produits de bien meilleure qualité qu'on ne proposait pas avant. »

Vincent Labouret

Directeur du Crous de Lyon, Président du comité de pilotage achat du réseau des Crous

« Aujourd'hui, il faut que ça bouge un peu, et c'est à travers ce genre d'événement qu'on peut faire bouger les choses. »

Raphaël Schrepel

Étudiant élu au conseil d'administration du Crous Lorraine



Catégorie d'appartenance des visiteurs

- 50 % Cadre
- 24 % Employé
- 12 % Étudiant
- 8 % Ouvrier
- 5 % Agriculteur-artisan-commerçant-chef d'entreprise
- 1 % Retraité
- 0 % Lycéen
- 0 % Demandeur d'emploi

Provenance des visiteurs

- 81 villes différentes
- 44 départements différents

Taux de recommandation des visiteurs pour le salon

- 97 % Oui
- 3 % Non



Par quel moyen avez-vous été informé de l'existence de Campus Cook ?

- 23% Newsletters
- 22% Site Internet du Crous Lorraine
- 20% Bouche à oreille
- 11% Site Internet www.campuscook.fr
- 5% Dépliants et flyers
- 4% Affichage publicitaire
- 4% Réseaux sociaux

Campus Cook en chiffres

1774 visiteurs

(nombre d'entrées individuelles), dont

529 personnels des Crous,

195 personnels exposants,

1 050 personnes extérieures (invités, professionnels, grand public, enseignants, élèves, étudiants, ...).

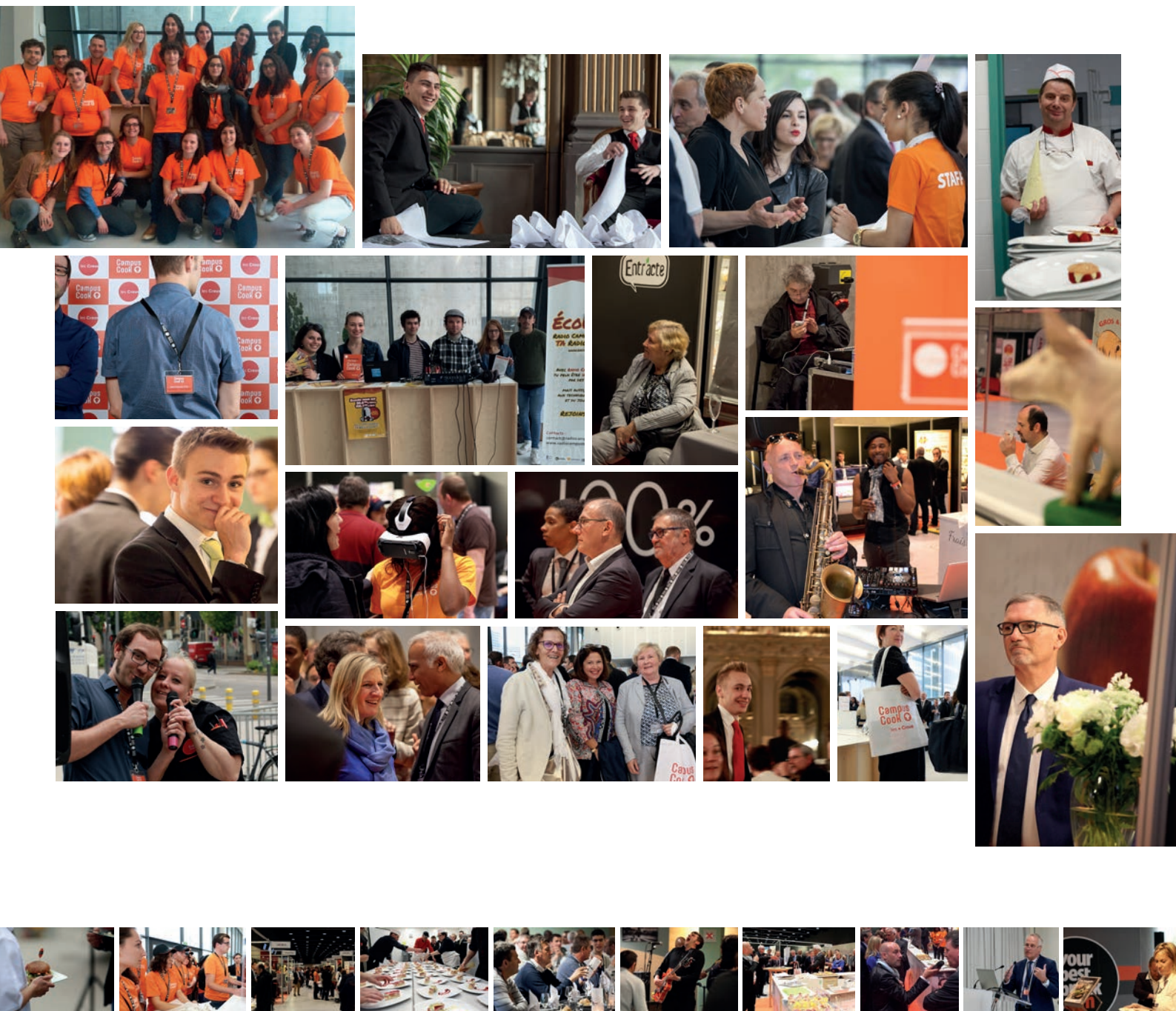
Une moyenne de **106** auditeurs

présents tout au long des conférences et tribunes durant les 3 demi-journées.

Un nombre global de passages de **2 473** visiteurs présents sur la durée du salon.

Les statistiques proviennent d'une enquête réalisée auprès des visiteurs du salon (échantillon de 175 visiteurs soit 9,9% de taux de réponse)

C'est ça aussi Campus Cook !



« Nous pensons qu'il était temps effectivement que nous prenions conscience, à la fois en interne, et dans nos rapports avec nos fournisseurs, nos prestataires, et aussi pour permettre au public, aux étudiants, aux parents d'étudiants, au monde de l'enseignement supérieur, au monde de l'enseignement, de faire un point sur toutes ces évolutions, et puis aussi d'être à l'écoute. »

Jean-Marc Lambert
Directeur du Crous Lorraine, organisateur du salon



Crous Lorraine
Siège régional :
75, rue de Laxou
CS 4211
54042 Nancy Cedex
www.crous-lorraine.fr

Merci !