



DOSSIER DE PRESSE

**INAUGURATION EXTENSION CRONENBOURG
03.12.2014**

COORDONNÉES POUR LA PRESSE

Marie CLAUDEL - Service Communication & Culture
03.88.21.13.01 - marie.claudel@crous.u-strasbg.fr

<http://www.crous-strasbourg.fr>

SOMMAIRE

INTRODUCTION

LA NAISSANCE DU PROJET

Contexte

La nouvelle extension en chiffres

CHIFFRES ET FINANCEMENT

Investissements

Le Contrat Projets Etat-Région (CPER)

ARCHITECTURE ET TRAVAUX

OFFRE ACTUELLE DU RESTO' U ET DU MINI R

Le Resto' U

Le Mini R

HISTORIQUE DU RESTO' U DE CRONENBOURG

Historique

Effectifs et provenances

ANNEXE 1.

Le Crous

INTRODUCTION

ELSA SCHALCK - Conseillère Régionale

RÉMY BERTRAND - Vice-Président du Conseil Général en charge du Pôle Développement des Territoires,

ADA REICHHART - Conseillère Municipale déléguée à la Vie Etudiante,

PHILIPPE ROESCH - Adjoint au Secrétaire Général pour les Affaires Régionales et Européennes,

VALÉRIE TRUGILLO - Secrétaire Générale Adjointe au Rectorat,

ET

CHRISTIAN CHAZAL - Directeur du Crous de Strasbourg,

GUILLAUME HOUZEL - Directeur du Centre National des Oeuvres Universitaires et Scolaires,

PATRICE SOULLIE - Délégué Régional

inaugurent ensemble, le mercredi 3 décembre 2014,
l'Extension du Restaurant Universitaire de Cronenbourg.

LA NAISSANCE DU PROJET

CONTEXTE

Le Crous de Strasbourg gère 6 restaurants universitaires. Ils sont répartis entre le Haut-Rhin (1 à Mulhouse et 1 à Colmar), et le Bas-Rhin (4 à Strasbourg).

Le Restaurant Universitaire de Cronenbourg, situé sur le campus du CNRS voit sa fréquentation augmenter régulièrement. La capacité d'accueil de ses deux salles de restauration est devenue insuffisante.

Le service quotidien fonctionnait sur près de trois rotations, ce qui imposait aux convives de manger rapidement. De plus, les espaces d'attente, de distribution et de retour laverie étaient régulièrement saturés.

L'ouverture de l'extension a permis de désengorger les deux premières salles de 700 places, et de répondre à l'augmentation constante de la fréquentation du Resto' U.

LA NOUVELLE EXTENSION EN CHIFFRE

- ▶ 420 places supplémentaires
- ▶ 728 m² ajoutés pour 3 455m² de surface au total



FINANCEMENT

INVESTISSEMENT

Le montant total du projet est de 2,25M€.

Les collectivités locales participent au financement de ce projet dans le cadre du Contrat Projets Etat-Région alsacien 2007-2013 (CPER) :

- la Région Alsace à hauteur de 0,5 M€
- le Conseil Général du Bas-Rhin à hauteur de 0,5 M€
- la CUS à hauteur de 0,5 M€

Le Crous a investi quant à lui 0,5 M€ sur fonds propres.

Le CNRS a contribué au projet à hauteur de 0,25 M€.

LE CONTRAT PROJETS ETAT-PROJET REGION (2007-2013)

Le CPER, représente un investissement global de 220 M€, dont 90 M€ au titre de la participation de l'Etat.

Le Crous dispose, outre l'extension du restaurant de Cronenbourg, de 2 opérations : la rénovation de la Cité Universitaire Weiss (bâtiment Weiss B) pour 219 chambres, dont l'opération s'est terminée début 2012, et la rénovation de la Cité Universitaire située sur le campus de Mulhouse dont l'opération va commencer en 2015.

Outil de partenariat et pluriannuel, le CPER fédère dans cette même démarche l'Etat, la Région, les Départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin, les villes de Strasbourg, Mulhouse et Colmar, Mulhouse Alsace Agglomération ainsi que la Communauté d'Agglomération de Colmar.

ARCHITECTURE ET TRAVAUX

Les travaux ont débuté en février 2013. Le Restaurant Universitaire a ouvert à la rentrée 2014.

L'architecte Sébastien Muré, appartenant au Cabinet Michel Spitz Architecture, a habillé l'extension d'une façade végétalisée : 400 mètres carrés de surface plantée et 8 500 plants.

Elle favorise la création d'un masque solaire sur la 1ère extension de 2003 et participe ainsi à la réduction des apports solaires dans cette dernière. Cela permet d'améliorer le confort thermique d'été. Ce dernier est également amélioré par l'adjonction d'un système de rafraîchissement des espaces.

Elle présente de nombreux avantages, à la fois par son aspect esthétique avec sa palette de textures et couleurs différentes selon les saisons, l'effet odoriférant par la diffusion d'odeurs naturelles agréables, dépolluant par la bio-épuration végétale et la photosynthèse, mais également par ses avantages environnementaux (absorbant phonique, régulation thermique qui s'inscrit dans une logique bioclimatique qui permet de garder la fraîcheur en été et la chaleur en hiver et de réduction des coûts d'exploitation).

Si le bâtiment de 2003 est lisse et monochrome, la nouvelle extension présente un épiderme rugueux et irrégulier, coloré, vivant.



ARCHITECTURE ET TRAVAUX



L'espace ouvert entre les deux bâtiments, d'une largeur de 4 mètres, présente l'intérêt pour l'extension existante, de conserver les vues et fenêtres des salles, mais également les apports de lumière naturelle. Pour la nouvelle extension, cette faille permet d'apporter des échappées visuelles pour les nouvelles salles et de favoriser l'éclairage naturel pour la façade non ensoleillée, sans générer d'apports solaires en été.

A l'étage sont disposés les deux réfectoires étudiants et personnels, séparés par un volume central recevant les vestiaires du personnel, un local technique et un local de stockage. Des espaces d'attentes sécurisés se trouvent dans les passerelles de liaison entre les deux bâtiments. Au-dessus de ces derniers, en toiture, se trouve un local technique avec les centrales de traitement d'air, de chauffage et de rafraîchissement des deux salles.

Les dégagements sont complétés par deux escaliers de deux unités de passage chacun, débouchant directement à l'extérieur sur la nouvelle terrasse d'été de la cafétéria.

La liaison entre les salles est assurée par quatre passerelles de largeur confortable, qui servent de dégagement et d'espace d'attente sécurisé pour les personnes à mobilité réduite (PMR) en cas d'incendie.

L'extension a permis d'apporter plus de confort aux étudiants et aux personnels lors de leur pause déjeuner. Sensible aux enjeux de développement durable, d'économies d'énergie et de protection de l'environnement, le bâtiment répond aux labels BBC Effinergie et Habitat & Environnement.

OFFRE ACTUELLE

LE RESTO' U

Le restaurant universitaire de Cronenbourg est ouvert toute l'année et propose plusieurs offres aux étudiants et aux personnels du campus.

- Trois selfs avec plat du jour, plat du monde et grillades (côté étudiants et personnels).
- Un service de restauration rapide avec une offre à 3,15 € (entrée/plat ou plat/dessert) qui est servi uniquement dans la nouvelle salle de l'extension.
- Une vente à emporter avec le concept du Mini R.
- Une cafétéria proposant cafés, thés et viennoiseries.

Une salle de 130 m² et une autre de 32 m² pour un service à table type «traiteur» avec 8 menus allant de 17 à 30€.

LE MINI R

Ce point de vente a ouvert le 17 mars dans le hall du restaurant universitaire. Il s'agit d'un concept national. C'est le deuxième en France, après Orléans.

Le Mini R privilégie le temps de manger ensemble et de se rencontrer, au cours d'un repas rapide. Il est fondé sur l'offre de produits frais et le rapport au temps.

Ce concept présente les nouveautés suivantes :

Il dispose d'un espace de cafétéria de 280 m² et 53 places assises, le tout assorti de tenues en cohérence avec l'image de l'espace qui renvoie aux valeurs du Crous : accueil, accompagnement, équité et accessibilité.

Un espace «détente» convivial a également été aménagé avec poufs et tables basses, favorisant la rencontre et le jeu.

OFFRE ACTUELLE

LE MINI R (SUITE)

Enfin, de nouvelles formules ont été mise en place pour les étudiants, avec une offre fraîche et variée.

- La Be Fit à 3,20 € avec un sandwich classique, une eau, un yaourt nature ou 1 fruit
- La Be Hot à 4,50 € avec le sandwich chaud du jour et une boisson
- La Be Free à 5,50 € avec le sandwich du jour (pains spéciaux) ou la salade du jour, un dessert et une boisson

Les deux dernières formules sont subventionnées par le CNRS à hauteur de 0,73 €

En plus des formules, le Mini R offre un choix de sandwiches de 2 € à 3,50 €, des salades composées de 2,40 € à 3 €, des desserts maisons, des pizzas... le tout payable avec la carte Monéo.



HISTORIQUE DU RESTO' U DE CRONENBOURG

Le campus du CNRS de Cronenbourg c'est :
96 000 m² de locaux, 1 500 chercheurs et ingénieurs, 39 unités de recherche.

HISTORIQUE

Le restaurant universitaire de Cronenbourg a ouvert pour la première fois ses portes aux étudiants en avril 1997. Le bâtiment était en préfabriqué et accueillait à l'époque une moyenne de 270 étudiants par jour et ne comptait que 4 personnes en cuisine.

En avril 2003, c'est un nouveau restaurant universitaire qui sort de terre avec 2 salles de restauration indépendantes : une salle «étudiante» de 334 m² totalisant 372 places et une salle «personnels» de 282 m² totalisant 276 places. Étudiants et personnels du CNRS peuvent alors venir s'y restaurer durant toute l'année. Jusqu'à 900 repas étudiants et 600 repas personnels y étaient servis tous les jours.

En septembre 2011, un espace de vente à emporter vient s'implanter dans le hall du Resto' U et propose une gamme de sandwiches et de salades permettant aux étudiants et personnels de pouvoir se restaurer rapidement. Cet espace sera d'ailleurs remplacé en mars 2014 par le concept du Mini R.

C'est en septembre 2014 que l'extension du Resto' U a accueilli ses premiers étudiants et personnels du CNRS. Le nouveau côté étudiants, c'est 230 m² pour 180 places et celui des personnels c'est 250 m² pour 234 places.

Brigitte FOUCHEREAU, directrice du Resto' U de Cronenbourg depuis son ouverture en 1997, est présente à tous les services pour veiller au bon fonctionnement de son établissement.

Sa volonté étant de redonner à la restauration étudiante une image positive et de bonne qualité auprès des usagers. Sa motivation se résume en quelques mots : qualité, variété, diversité et accueil.

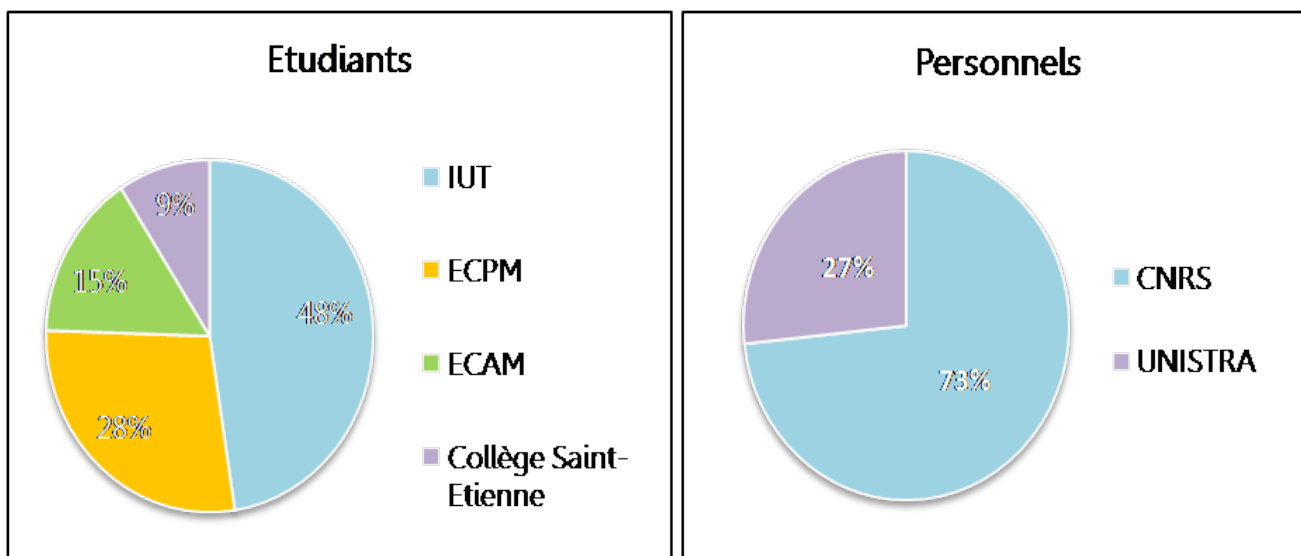
Avec l'aide de toute son équipe de professionnels, de son adjoint M. Gérard PHILIP et du Chef de cuisine M. Olivier MUSARD, c'est un challenge qui ne leur fait pas peur, bien au contraire.

HISTORIQUE DU RESTO' U DE CRONENBOURG

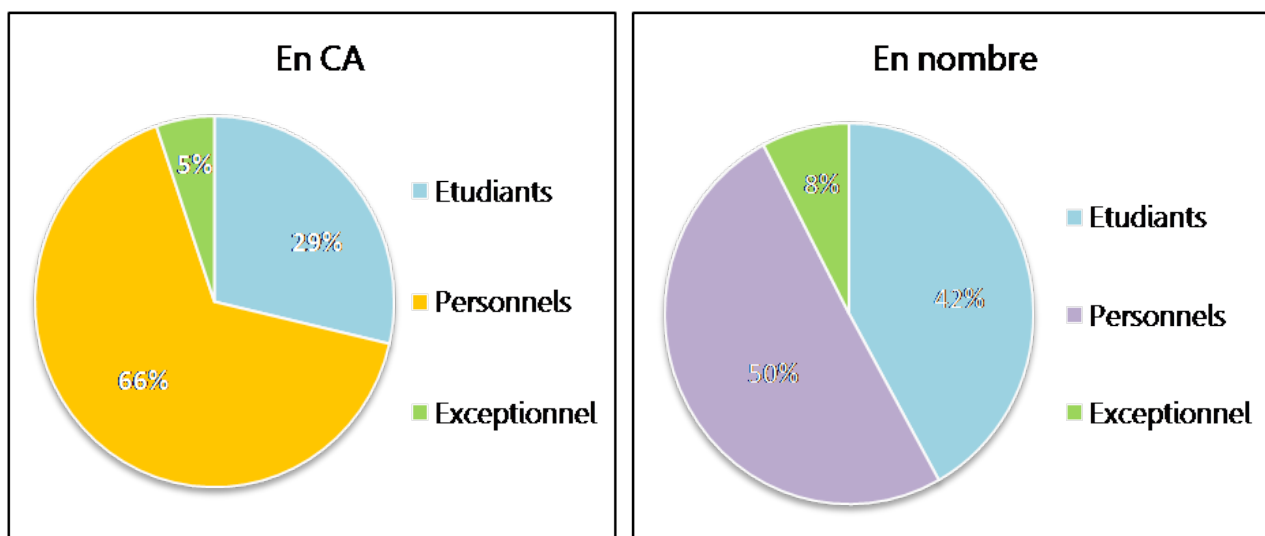
EFFECTIFS ET PROVENANCE

Le restaurant universitaire accueille, en plus des étudiants, tous les personnels présents sur le campus de Cronenbourg.

PRESENCE SUR LE CAMPUS DE CRONENBOURG



LES VENTES DE REPAS



ANNEXE 1.

LE CROUS

Le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (Crous) est un établissement public administratif, placé sous tutelle du Ministère de l'Enseignement et de la Recherche. Le Crous a pour mission de favoriser l'amélioration des conditions de vie et de travail des étudiants ou des élèves des établissements d'enseignement supérieur, publics ou privés.

Le directeur du Crous est chargé de préparer et d'exécuter les délibérations du conseil d'administration et d'assurer le fonctionnement des services.

Le conseil d'administration est présidé par le Recteur d'Académie, Chancelier des Universités. La vice présidence est assurée par un élu étudiant. Le Conseil d'Administration se réunit 4 fois par an et comprend 27 membres dont 7 élus étudiants. Il délibère sur les affaires du Crous, adopte le budget, les décisions budgétaires modificatives, le compte financier et le rapport d'activité.

Le Crous s'engage dans la restauration des étudiants avec, notamment, le Programme National pour l'Alimentation mis en place par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Forêt.

Les étudiants sont au cœur des priorités du Crous et ses objectifs pour la restauration sont diverses et variées :

- Faciliter l'accès de tous à une bonne alimentation
- Développer une offre alimentaire de qualité
- Favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation
- Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire de la France

Les services
de la vie
étudiante
CROUS
Strasbourg

