



**université PARIS-SACLAY**

## **INAUGURATION DU RESTAURANT UNIVERSITAIRE « LES ÉTATS-UNIS » DU CAMPUS DES SCIENCES DE L'UVSQ**

**Un projet partenarial réussi au cœur d'un campus attractif et agréable à vivre.**

Le 28 juin 2022, Madame Sylvie PIGANEAU, conseillère régionale d'Île-de-France, Madame Dominique MARCHAND, présidente du centre national des œuvres universitaires et scolaires (Cnous), Monsieur Alain BUI, président de l'université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines (UVSQ), Madame Laurence ASSOUS, directrice

générale du centre régional des œuvres universitaires et scolaires de l'académie de Versailles ont inauguré le restaurant universitaire « Les États-Unis », situé à Versailles sur le campus des sciences de l'UVSQ et récemment rénové.

Messieurs Raphaël CHIVOT et Julian ARAGUNDI de l'agence d'architecture NOMADE, conceptrice du projet de rénovation, en ont présenté les principaux axes au public venu nombreux : ergonomie en cuisine comme en salle, convivialité, luminosité.

**Un investissement de plus de 5 millions d'euros pour un restaurant plus chaleureux et plus confortable au profit des étudiants, enseignants et personnels de l'université.**

Après deux années de travaux et un investissement de plus de 5 millions d'euros, le restaurant universitaire a retrouvé son public depuis le mois de février. Avec cinquante places assises supplémentaires par rapport à la situation antérieure, il permet chaque jour à plus de 400 personnes de bénéficier d'un repas complet et de qualité à un tarif abordable : 1 euro pour les étudiants boursiers, 3,30 euros pour les autres étudiants.

Les intervenantes et intervenants ont salué le caractère central du partenariat de confiance noué entre le Crous, maître d'ouvrage, l'université, propriétaire du site et l'État et la région Île-de-France, co-financeurs de la rénovation aux côtés du Crous. Madame Dominique MARCHAND a notamment salué l'importance de la contribution financière de la région Île-de-France à des projets du réseau des œuvres universitaires, tant pour les résidences que pour les restaurants universitaires. Elle a également souligné l'exemplarité de l'organisation de cette structure de restauration, qui permet de réduire la charge de travail pour les personnels et de contribuer également à la réduction des déchets alimentaires, tout en proposant aux étudiantes et étudiants une offre diversifiée avec un plat végétarien chaque jour. Madame PIGANEAU a rappelé que cet effort se poursuivra à l'avenir. Monsieur BUI rappelle quant à lui que « c'est lorsque les étudiants et étudiantes se sentent bien sur leur campus qu'ils réussissent le mieux leurs études ».

Comme l'a évoqué Laurence ASSOUS directrice générale du Crous, le resto U « Les États-Unis » est exemplaire de la démarche poursuivie par le Crous pour la rénovation de ses sites de restauration, notamment pour le développement durable, avec le compostage de 100% des déchets organiques et une démarche globale de réduction des déchets.

> Lire l'article publié par l'UVSQ