

ÉVOLUER AVEC LES CHALLENGES DU 21^e SIÈCLE...

Les évolutions réglementaires (loi EGalim et loi Climat & Résilience) engagent la restauration collective (privée comme publique) vers une **alimentation encore plus saine et plus durable**.

La loi EGalim en quelques mots

LOI ISSUE DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

3 OBJECTIFS SIMPLES



Meilleure rémunération des agriculteurs



Des produits de meilleure qualité



Une alimentation saine, sûre et durable

CE QU'IL FAUT RETENIR POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE



50% de produits de qualité et durables dont 20% minimum de bio



Des produits issus de filières locales et des achats en circuits courts



Information des usagers et des convives



Diversification des sources de protéines et introduction d'un menu végétarien 1 fois par semaine



Interdiction des bouteilles d'eau en plastique et des ustensiles en plastique à usage unique



Substitution des plastiques (votre cuisine a choisi des bacs en inox réutilisables pour conditionner ses repas)



Mise en place de conventions pour faciliter le don alimentaire



Lutte contre le gaspillage alimentaire (diagnostic, plans d'action et sensibilisation)

POUR EN SAVOIR PLUS, FLASHEZ CE QR CODE !

