

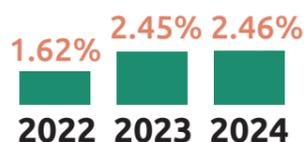
5 mesures phares pour la restauration collective

- 1 Des produits durables et de qualité dans les assiettes.
- 2 L'information des convives.
- 3 La diversification des sources de protéines et menu végétarien.
- 4 La lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires.
- 5 La substitution des plastiques.

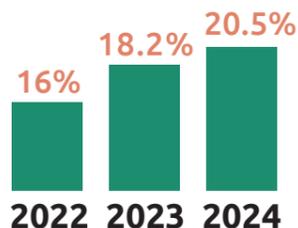
Origine des approvisionnements



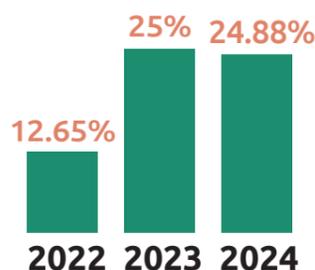
Produits issus de l'agriculture biologique



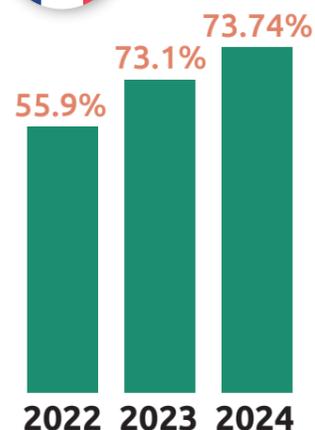
Produits sous signe de qualité



Produits bretons

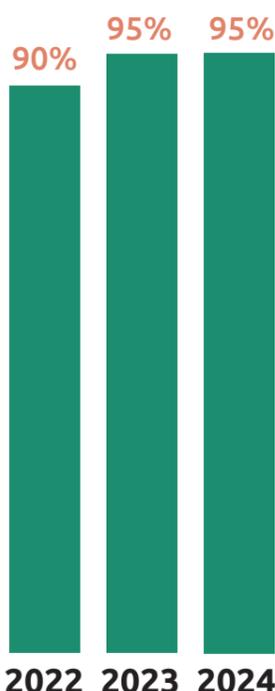


Produits français

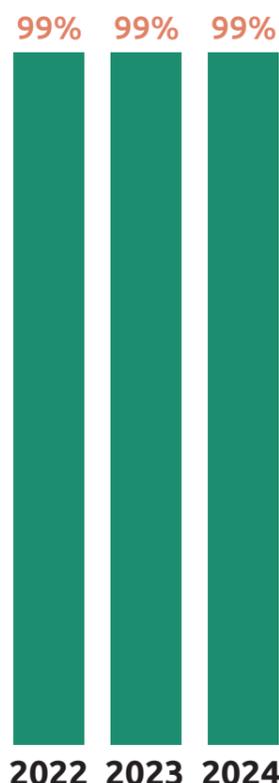


% de vaisselle réutilisable

POUR LES RÉSIDENTS ET PATIENTS



POUR LES CLIENTS DES RESTAURANTS DU PERSONNEL



Gaspillage alimentaire par plateau repas

DANS LE RESTAURANT DU PERSONNEL DE GUINGAMP



MOYENNE NATIONALE

