

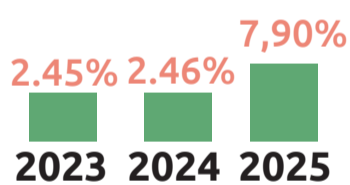
### 5 mesures phares pour la restauration collective

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

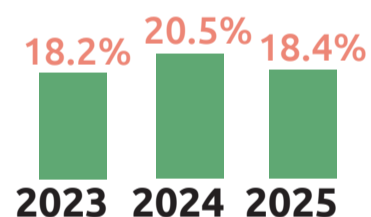
### Origine des approvisionnements



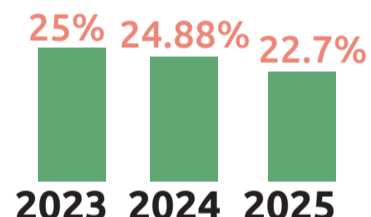
Produits issus de l'agriculture biologique



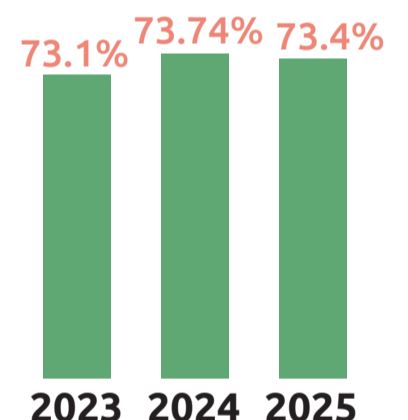
Produits sous signe de qualité



Produits bretons



Produits français



### % de vaisselle réutilisable

POUR LES RÉSIDENTS ET LES PATIENTS

95%

POUR LES CLIENTS DES RESTAURANTS DU PERSONNEL

99%



### Gaspillage alimentaire par plateau repas

DANS LE RESTAURANT DU PERSONNEL DE GUINGAMP

118 G

2023

114 G

2024

93.46 G

2025

MOYENNE NATIONALE

120 G

