

## Approvisionnement

50 %

produits durables et de qualités ( 60% de viandes et poissons ; santé et Etat : 100%)



DONT

20 %

produits biologique ou en conversion



## Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Obligation de lancer une démarche de **lutte contre le gaspillage** alimentaire et d'élaborer un diagnostic
- Les restaurants produisant plus de **3 000 repas / jour** doivent conclure une convention avec des association habilité



## Diversification des sources de protéines

- Les restaurants produisant plus de **200 repas / jour** doivent prévoir un plan pluriannuel de diversification de protéines
- Les restaurants scolaires doivent prévoir **1 menu végétarien / semaine**



## Substitution des plastiques

- Interdiction d'utiliser des contenants alimentaires plastiques pour les établissements scolaires, les structures accueillants des enfants de moins de 6 ans et celles accueillants des femmes enceintes
- Obligation d'utiliser des contenants à emporter réutilisable et/ou recyclables



## Information des convives

- Obligation d'afficher, de façon permanente, les informations sur les produits durables et de qualités dans les restaurants
- Obligation de mener une campagne annuelle d'information sur l'utilisation de produit durable et de qualité dans les restaurants

