ALPINA SAVOIE

Depuis 1844

SELECTION PRO

SPÉCIAL RESTAURATION COLLECTIVE

L'essentiel de LA LOI EGALIM

50% des produits **durables** et de **qualité** dont 20% de bio

D'ici le 1er janvier 2022, les repas servis devront être composés à hauteur de **50% en valeur de produits** dont la qualité répond à des conditions précises.
Sont considérés comme produits de qualité ceux bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes comme le Label Rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la mention « issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale » (HVE).

✔ Notre réponse

DES GAMMES ADAPTÉES

HVE

BIO

EXPÉRIMENTATION

du menu végétarien hebdomadaire

À partir du 1er novembre 2019, toute la restauration scolaire doit proposer un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) sans viande ni poisson, crustacés ou fruits de mer. Il pourrait néanmoins comporter des œufs ou des produits laitiers.

RÉHYDRATATION À FROID

✔ Notre réponse

3 MÉLANGES IDÉAUX

Pépinettes, lentilles corail, tomates

Cœur de blé, duo de lentilles

Perles, quinoa, tomates

INFORMATION aux convives

À partir du 1er janvier 2020, la restauration collective (exceptée d'entreprise) devra communiquer et indiquer à leurs convives, via de l'affichage ou de la communication électronique, quels produits participent aux **50% de produits de qualité et durables obligatoires** dans chaque repas servi. Devront également être communiquées les démarches des entreprises afin de développer des produits issus du commerce équitable.

✔ Notre réponse

RÉDUIRE l'utilisation du plastique

Depuis le 1er janvier 2020, l'utilisation de plastique à usage unique est soumise à un certain nombre de restrictions, en témoigne l'interdiction d'utilisation de produits non compostables.

À partir du 1er janvier 2025, interdiction de l'utilisation des plats de cuisson, de réchauffe, de service en matière plastique même s'ils sont issus de matières recyclées, recyclables, compostables ou biosourcées.

✔ Notre réponse

Réduire l'utilisation du plastique dans une démarche éco-responsable :

> **Crozets en sac papier**
> **Astucieuses en sac polyéthylène** : il existe des filières de recyclage selon la zone géographique

LUTTE contre le gaspillage alimentaire

Depuis 21 octobre 2019, obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au plus tard le 22 octobre 2020, réalisation d'un diagnostic préalable à la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en incluant l'approvisionnement durable.

✔ Notre réponse

Nos produits spécialement conçus pour la RHD sont conditionnés de manière à vous éviter le gaspillage alimentaire :

> En vous suggérant **un nombre de parts approprié** aux publics concernés
> Des produits à la **remise en œuvre rapide** pour pouvoir ajuster facilement

Une démarche anti-gaspillage au niveau global grâce à la réhydratation à froid.

> Démarche **éco-responsable**

Économie d'eau
Consommation d'eau divisée par 7
soit 4 100L d'eau économisés

Économie d'énergie
0 énergie

Alpina Savoie - RCS Chambéry 745 721 134B - Septembre 2020 - Crédit photo : © Mélanie MULLER

ALPINA SAVOIE
209 rue Aristide Bergès - CS 59 441 - 73094 Chambéry CEDEX