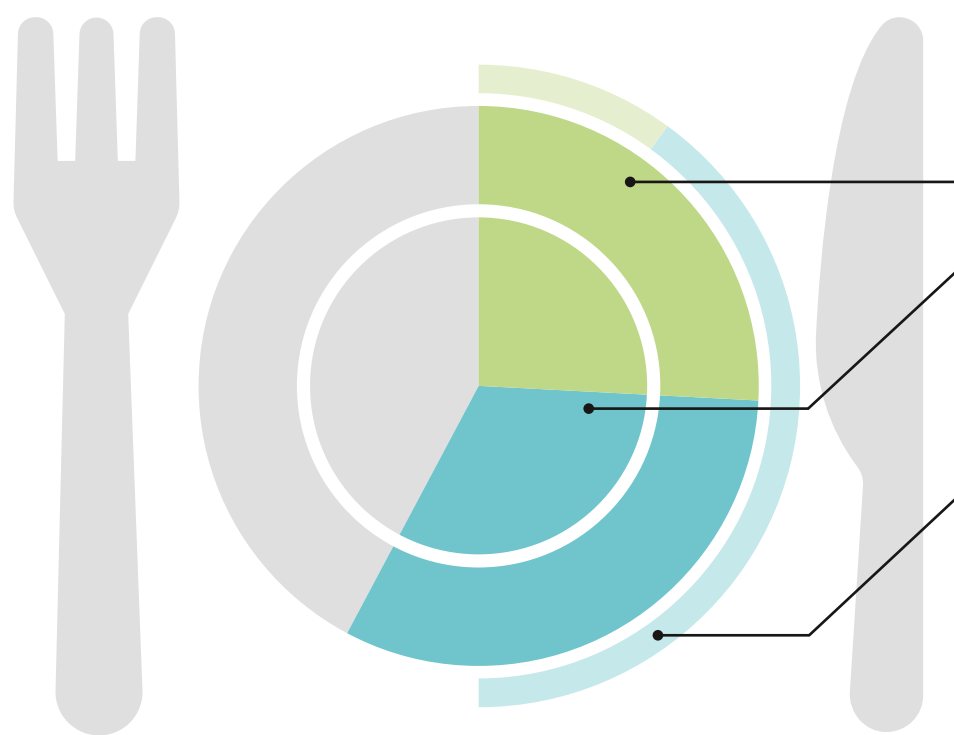


La restauration collective* à Metz

4800 couverts par jour sont cuisinés dans la cuisine centrale et servis dans les crèches municipales, les restaurants scolaires et les résidences autonomes de la Ville de Metz



58% des produits sont durables ou issus de l'agriculture biologique :

26 % de produits **issus de l'agriculture biologique**

32 % de produits de type **label rouge, AOC, AOP, IGP, HVE, pêche durable, commerce équitable, RUP** (Régions Ultrapériphériques).

Objectifs de la loi EGalim 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % bio

💡 Par ailleurs, conformément à la loi EGalim, un repas végétarien est servi par semaine en restauration scolaire et résidence autonomie.

Détail par famille de produits, selon la loi Climat et Résilience :



84%
de viandes et volailles respectent les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ;



93%
des viandes et volailles sont d'origine française ;



95%
des produits de la pêche et de l'aquaculture sont issus de la pêche durable.

💡 Objectifs de la loi Climat et résilience : 60 % de viandes, volailles et produits de la pêche sous SIQO.

Les lois EGalim et Climat et Résilience ?

Ce sont deux lois qui encadrent la restauration collective en France. Elles fixent des quotas stricts d'approvisionnement en produits durables et de qualité, imposent des menus végétariens, interdisent certains plastiques à usage unique et renforcent la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.