



DOCUMENT LOI EGALIM COMMENT ÇA FONCTIONNE ?



Financé par



UN DOCUMENT MODIFIABLE POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE !

Le Pays de la Déodatie met à votre disposition un **document préconçu et modifiable** afin que vous puissiez y renseigner toutes les informations concernant votre établissement, vis-à-vis de la loi EGALIM et de toute autre réglementation susceptible d'être appliquée.

Réalisé dans PowerPoint, le document dispose d'un fond fixe ainsi que de 3 zones de texte personnalisables :

- 1 Établissement**
Renseignez-y vos coordonnées. La zone vide à gauche vous permet d'y mettre votre logo.
- 2 Les petits + de l'établissement**
Un espace pour valoriser les spécificités de votre établissement : valorisation des producteurs locaux, autres volets EGALIM (diminution de la vaisselle plastique, mesures anti-gaspi, gestion des déchets, etc).
- 3 Part de produits bio et SIQO dans votre établissement, le calcul est le suivant :**

Taux (%) = $\frac{[\text{somme annuelle des produits AB et SIQO (€)}]}{[\text{somme annuelle des achats alimentaires totaux (€)}]}$

Loi EGALIM

QUALITÉ DES APPROVISIONNEMENTS, VOTRE ÉTABLISSEMENT S'ENGAGE !

Pour les dernières actualités RDV sur : ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil/



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 ainsi soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

LOGO

ÉTABLISSEMENT

1

LES PETITS + DE L'ÉTABLISSEMENT

2

Sur un an, voici la part de produits BIO et SIQO* entrant dans la composition des menus :

3

*SIQO : Signes d'identification de Qualité et d'Origine

Par la création de cette affiche, le Projet Alimentaire Territorial de la Déodatie accompagne les établissements dans l'application de la loi EGALIM ; valorisation de la démarche et information aux convives.

Financé par :



Bio



Qualité et durable



QUALITÉ DES APPROVISIONNEMENTS, VOTRE ÉTABLISSEMENT S'ENGAGE!

Pour les dernières actualités RDV sur :
ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil/



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 ainsi soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

LOGO

ÉTABLISSEMENT

Adresse
Code postal
Ville
Téléphone
Mail

LES PETITS + DE L'ÉTABLISSEMENT

- Viandes et volaille cuisinés origine Union Européenne.
- Deux fois par mois poisson frais issu du label MSC pour une pêche durable.
- Pains et viennoiseries fabriqués par un artisan local qui utilise les farines du moulin local de Ban sur Meurthe Clefcy.
- Les produits laitiers utilisés sont 100% Français et issue d'une coopérative laitière située en Normandie.
- Retrait de la vaisselle plastique (remplacé par de la vaisselle carton, bois ou fécule de maïs)
- Retrait des petites bouteilles d'eau en pastique.

Sur un an, voici la part de produits BIO et SIQO* entrant dans la composition des menus :

17%

*SIQO : Signes d'identification de Qualité et d'Origine

Par la création de cette affiche, le Projet Alimentaire Territorial de la Déodatie accompagne les établissements dans l'application de la loi EGALIM, valorisation de la démarche et information aux convives.



Bio



Qualité et durable



EXEMPLE DOCUMENT COMPLÉTÉ