

## MODE DE CULTURE

- 25% d'approvisionnements **bio**  
(dont 100% des oeufs, agrumes, légumineuses, pâtes, riz, farine, pain, boissons, lait, beurre)
- 60 % d'approvisionnements **durables**  
(conforme avec EgALIM)
- Objectif à fin 2027 :  
**obtention du label AB50**  
(50% des appros en bio)



# Achats

## PROVENANCE

- Viande, fruits & légumes, oeufs à **+70% locaux** (-150km de Lyon)
- Pas de produits hors saison approvisionnés à l'étranger
- Pas de viande étrangère
- **Préférence locale** lorsque cela est possible

## TYPE DE PRODUIT

- 99% d'ingrédients **bruts ou peu transformés**
- Fruits et légumes frais
- Pas de surgelé
- Pas d'additifs, pas de conservateurs, pas d'OGM rajouté dans nos repas

## BALANCE VÉGÉTALE

- 75% de recettes végétales
- Viande blanche et poisson principalement pour le non-végétal
- Usage fréquent de **légumineuses**
- **Impact carbone** de l'assiette 50% inférieur à l'assiette type d'un français