

EGALIM,

UN TOURNANT EN RESTAURATION.
UNILEVER FOOD SOLUTIONS VOUS ACCOMPAGNE!

LA LOI EGALIM POURSUIT TROIS OBJECTIFS



Payer **LE JUSTE PRIX** aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail



Renforcer la QUALITÉ SANITAIRE, ENVIRONNEMENTALE ET NUTRITIONNELLE des produits



Favoriser une ALIMENTATION SAINE, SURE ET DURABLE pour tous

UNE OBLIGATION D'APPROVISIONNEMENT « RESPONSABLE »

L'article 24 de la **loi Egalim** instaure l'obligation pour la restauration collective de s'approvisionner avec au moins 50% de produits (en valeur) issus de l'agriculture biologique, locaux ou sous signe de qualité à compter du 1^{er} janvier 2022. Parmi ces 50% de produits répondant à un gage de qualité, **au moins 20% doivent être d'origine biologique.**

Toujours selon l'article 24, tus les établissements de restauration collective devront proposer un **menu végétarien** par semaine à compter du 1^{er} novembre 2019.

NOUVELLE BiO

UNE GAMME DE BOUILLONS AVEC DES INGREDIENTS SIMPLES ET ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



- ✓ Certifiés Bio
- ✓ Sans exhausteur de goût
- ✓ Sans glutamate



DISPONIBLES DEPUIS NOVEMBRE 2019!