

**Présentation des
résultats EGAlim de
2025**



Informations aux consommateurs de la Ville de Saint Etienne du Rouvray



Indicateurs sur l'origine des produits de la restauration municipale

Cuisine centrale François Rabelais - Saint Etienne du Rouvray

👤 2461 couverts

🍴 22 restaurants satellites

👤 Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2025

23 % bio



21 % EGalim (hors bio)



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.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Nos succès

-> Cette cantine est en conformité avec le volet diversification des sources de protéines et menu végétarien.

-> Les convives sont informés de toutes les démarches pour du mieux manger!

Soit un total de **44% d'achats de produits sous labels qualités**

Point EGALIM

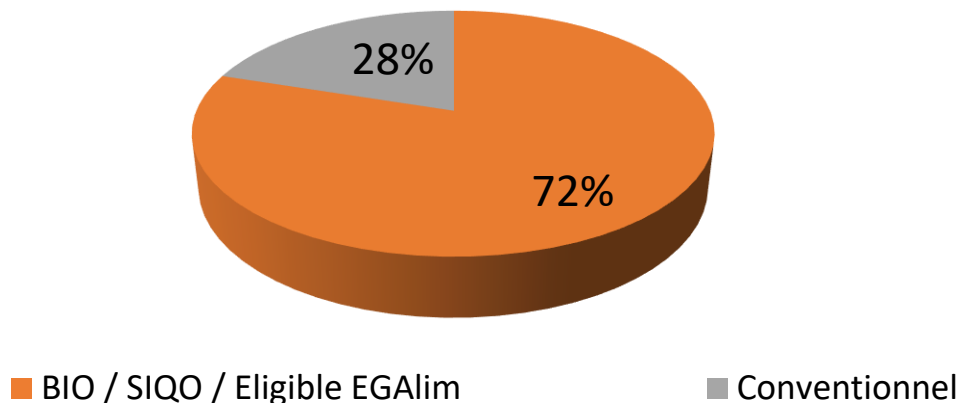
Depuis le 1^{er} Janvier 2024:

Nouvel objectif introduit par la loi Climat et Résilience:

60% de produits durables et de qualité pour les « viandes et poissons ⁽¹⁾ »
devront répondre aux critères de qualité des 50% EGALIM

Achats de Viandes et Poissons, 2025

(Répartition des achats, en valeur HT)



Achats EGALim: 72% des achats

(1): Viandes bovines, porcines, ovines et de volailles , fraîches ou surgelées et produits de la pêche

LABEL DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET LABELS QUALITE



Agriculture biologique

SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE



Haute Valeur
Environnementale



Certification
environnementale niv. 2



Région Ultra
Périphérique



Ecolabel Pêche Durable

Mention « fermier » ou
« produits de la ferme »



Label Rouge



Appellation d'Origine
(Contrôlée ou Protégée)



Indication
Géographique Protégée



Spécialité Traditionnelle
Garantie



Commerce équitable

LABELS RECONNUS PAR L'ACHETEUR



MSC



Bleu Blanc Cœur

