

CUISINE DE **KER LANN**St-Jacques-de-la-Lande [35]

Chaque jour, nous préparons les repas pour votre établissement, au sein de notre grande Cuisine près de Rennes.

Afin de vous offrir une alimentation engagée, conforme à la Loi EGalim, nous tenons un tableau de bord précis, avec un ensemble d'indicateurs, présents ci-après.

Les produits BIO

L'objectif : proposer toute l'année un choix varié de produits biologiques ou issus d'exploitations en conversion et ainsi favoriser une agriculture qui préserve l'environnement et la biodiversité

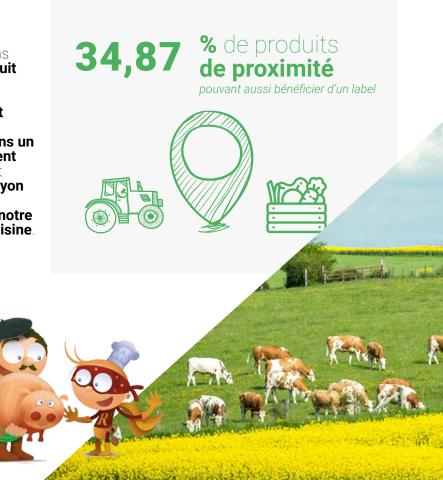


Les produits de proximité

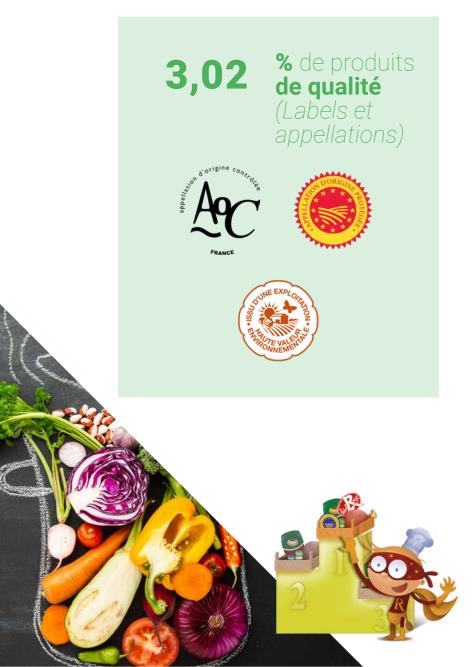
Convaincus que le fait de **consommer local contribue** à la conservation de la biodiversité, au soutien de l'économie local, notamment nos agriculteurs et à réduire les émissions liées aux transports, nous faisons le choix d'intégrer les produits récoltés à proximité de la Cuisine de Ker Lann, dans notre calcul de produits durables. Cette démarche répond au sens de la Loi EGalim.

Nous considérons qu'un **produit** est dit de proximité lorsau'il **est** récolté ou produit dans un département se trouvant dans un rayon de 200km

autour de notre Grande Cuisine



Les produits de qualité



La vraie cuisine chez RESTORIA

Pour valoriser au maximum les compétences métiers de nos cuisiniers, pâtissiers et charcutiers, nous réalisons de nombreux plats vraiment cuisinés. Quoi de plus évident pour une entreprise créée par deux artisans charcutiers passionnés!



Bilan EGalim

Au total, sur l'année 2023, vous avez pu bénéficier, via la préparation de repas dans notre grande Cuisine de Ker Lann de



61,3

% de produits de qualité et durables

DONT

31,13 25,96 % de produits bio % de produit de proximité hors labels

1,10 % de produits bénéficiant des **labels AOC/AOP**





1,19 % de produits bénéficiant du label Bleu Blanc Cœur



1,92 % de produits issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

