



VIANDES
BIO

LES VIANDES BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, C'EST TOUT BON !

- **UNE RÉPONSE AUX ATTENTES SOCIÉTALES** : proposer de la viande bio, c'est participer au respect de l'environnement et du bien-être animal
- **EN PARFAITE COHÉRENCE AVEC LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM**, qui vise à développer une alimentation durable et accessible à tous, avec 20 % de produits bio en restauration collective d'ici 2022
- **LA CAPACITÉ DE RÉPONDRE AUX DEMANDES** en quantité, en qualité et en régularité sur tout le territoire
- **DES SOLUTIONS POUR MAÎTRISER SON BUDGET** : limitation du gaspillage, travail sur le grammage des portions et sur l'équilibre-matière, utilisation de plusieurs morceaux compatibles au sein d'une même recette, cuissons lentes...
- **UNE ALIMENTATION SAINTE, ÉQUILIBRÉE ET DURABLE** : la viande (qu'elle soit bio ou non) représente l'un des principaux vecteurs de plusieurs nutriments essentiels (fer, zinc, protéines de bonne qualité, vitamine B12)

