



Le service de restauration aux Savarières : une démarche écologique



Le service de restauration aux Savarières

- En quelques lignes :

Environ 90 % de fruits et légumes français bios.

Des féculents bios

Des circuits courts et des produits frais privilégiés.

Des produits majoritairement labellisés.

Des produits d'entretien éco-label.

Le tri des déchets

Le service de restauration aux Savarières

Produits bio et de circuits courts.

On qualifie généralement de circuit court ou le circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.



Ici, on fait également attention à leur proximité géographique.

VALEURS NUTRITIONNELLES	
Pour 100g	
Agriculture Biologique	Énergie 355 Kcal 1509 KJ
Agriculture Biologique	Matières grasses 0.8 g
	Dont acides gras saturés ... 0.2 g
iteur	Glucides 79 g
	Dont sucre 0.3 g
	Fibres alimentaires 7.3 g
	Protéines 0.02 g
	Sel 0.02 g
	Calcium



Le service de restauration aux Savarières

Des produits préparés sur place et labellisés.

Étymologiquement, le terme label signifie étiquette, et vise à récompenser les professionnels (producteurs, prestataires) qui par leurs pratiques respectent des normes officiellement reconnues de qualité. Le procédé permet en outre d'apporter des informations précises relatives à l'origine ou la provenance d'un produit ou d'un service au consommateur. Il existe en France deux types de labels: les premiers sont ceux décernés par l'Etat tandis que les seconds sont ceux provenant d'organismes internationaux.



Le service de restauration aux Savarières

Une démarche écologique jusque dans les produits d'entretien

Des produits écoresponsables : qui s'efforcent de respecter la nature et l'environnement au maximum.



Le service de restauration aux savarières : la gestion des déchets

Les déchets organiques sont compostés et transmis à l'entreprise [Compost in situ](#).



Les déchets papiers sont quant à eux transmis à « Une p'tite goutte d'eau » pour financer des projets éducatifs avec des partenaires locaux, initialement à Kokologho (Burkina-Faso) et actuellement en Egypte.

