

# TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Des approvisionnements de qualité

Des engagements de qualité, mesurables et contrôlables :

## VIANDES – VOLAILLES

- fraîches 100% origine France, dont Rhône Alpes (sauf agneau)
- Label Rouge occasionnellement

## POISSONS

- Priorité aux **pleins filets** garantis sans arête
- Majoritairement issus de la **pêche durable** : MSC, Pavillon France ...

## PRODUITS BIO

- **Priorité aux produits bio locaux, du terroir** (fruits, légumes, fromages et laitages fermiers ...)

## PRODUITS LAITIERS

- Sélection de fromages AOC-AOP
- A base de **lait français, Campagne de France et Maîtres Laitiers du Cotentin**

## FRUITS ET LEGUMES

- prioritairement **locaux ou régionaux en saison**, sinon origine France
- issus de **pratiques agricoles respectueuses de l'environnement (agriculture raisonnée)**

## EPICERIE

- Des **marques reconnues** :



## PAIN

- Pain artisanal, frais et local

Des signes reconnus de qualité et d'origine :



## Cuisiner avec éthique

### Nos Interdits !



- OGM
- Huile de palme, de coprah
- Produits reconstitués
- Préparations et sauces prêtes à l'emploi
- Poissons de grand fond, en voie d'extinction
- Animaux élevés en batterie
- Exhausteurs de goût, colorants, additifs