

ÉVOLUER AVEC LES CHALLENGES DU 21^e SIÈCLE...

Chers clients,

Les évolutions réglementaires (loi EGalim et la future loi Climat Résilience) engagent la restauration collective (privée comme publique) vers une alimentation encore plus saine et plus durable. Chez Api, nous relevons ce défi depuis de nombreuses années déjà...

Nous tenons des **engagements forts** qui marquent notre ambition de qualité :

- **100 % de nos pommes de terre fraîches** sont **locales**
- **100% du pain** est **artisanal et local**
- **100% du boeuf frais** est **régional**
- **100% de la Viande de porc** hors charcuterie est **labellisée IGP Montagne**
- **80% des poissons** sont issus de la **pêche durable** (MSC)
- **100% des crudités**, proposées en entrée, sont **fraîches** et de **saison**
- **100 % des bananes, oranges, betteraves cuites, haricots verts surgelés, choux-fleurs surgelés, égrené de boeuf surgelé** sont **bio**
- **100% des pâtes et de la semoule** sont **bio**
- **100 % du riz, des lentilles vertes et corail, pois chiches, haricots blancs...** sont **labellisés**
- **100% des pommes** sont issues de **vergers éco-responsables**
- Les apports en **sel, en sucre** et en **matières grasses** sont contrôlés dans nos recettes.

A celà, nous ajouterons dans les mois qui viennent du **fromage blanc bio et local en vrac** à conditionner dans des contenants en verre par vos équipes afin de contribuer à la limitation des emballages plastiques.

EGalim fixe l'objectif d'approvisionnement pour les repas servis en restauration collective à **50% de produits reconnus durables, dont au moins 20 % de produits BIO**.

Nous avons **structuré nos approvisionnements** pour massifier des références spécifiques d'achats et répondre **graduellement** à ces attentes en **minimisant les impacts financiers**.

Nous continuons aussi à défendre les **produits d'ancrage territorial** et nous aspirons à ce que cette fidélité permette à nos fournisseurs de proximité de se faire reconnaître comme **acteurs de la filière Durable**.

Cette amélioration implique inévitablement **un surcoût des matières premières** que nous estimons à 12 % ; ce qui impactera progressivement le coût du repas (chaque année lors des actualisations tarifaires - hors nouveaux marchés ou contrats de l'année).

En juin 2022, nous vous transmettrons le **reporting de produits durables et bio** qui auront été servis sur votre établissement.

Afin que la loi Egalim soit expliquée aux jeunes consommateurs et aux équipes de restauration, des outils de communication à mettre dans le restaurant vous seront transmis.

Je reste à votre disposition, dans l'attente de notre prochaine rencontre.

Cordialement,

Elsa Simond - Directrice régionale