



DEVELOPPEMENT DURABLE : LA RESTAURATION S'ENGAGE

● Charte développement durable

En construction pour toutes les cuisines
= actions concrètes pour l'avenir

1. Mettre en place des gestes éco-responsables
2. Optimiser les achats, les livraisons
3. Diminuer et trier les déchets



ma cantine

● Loi Egalim



En 2022

10% de produits AB
5% de produits label

15% de produits sous
signe de qualité SIQO



● Cool Food Pro

Projet sur la décarbonation
dans les cuisines

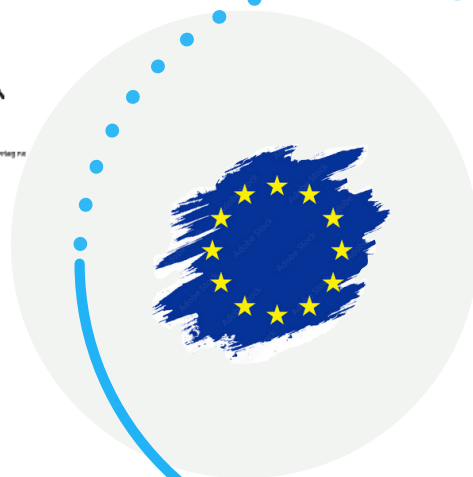
32 Tonnes de CO² économisées
depuis mars 2022



• Partenaires du projet :



• Union européenne



● Projet Envie



d'Europe au Luxembourg

Equipe restauration - Juin 2023
Thématique développement durable dans les cuisines...

L'engagement
continue

