

## CUISINE CENTRALE

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire en 2025 ?

Nombre de repas produits en 2025 : 525144

Nombre moyen de repas produits chaque jour : 1439

Nombre de sites desservis : 9

+ 6% de produits labélisés EGALIM par rapport à 2024

Qualité de la nourriture en 2025 : 17 % de produits durables :

**8 %** bio



**9 %** durables et de qualité (hors bio)



**5 %** de viandes et volailles EGALIM



**64 %** de viandes et volailles origine France



**73 %** de produits de la mer et aquaculture EGALIM

Autres actions EGALIM :

588 repas offerts



*La lutte contre le gaspillage alimentaire*

Mise en place de pesée systématiques des restes alimentaires systématique à l'EHPAD de Montreuil-Bellay et des excédents de production au self pour **adapter les productions et éviter le gaspillage alimentaire**

*La suppression des plastiques*

Au self  
 A la résidence Les Coquelicots de Montreuil-Bellay  
 Sur le site de Longué  
 A la maternité, en pédiatrie et pédopsychiatrie  
**A venir pour l'hospitalisation complète de psychiatrie**

**Baisse de 1,4 tonne de plastique utilisé entre 2024 et 2025, soit presque 10 % de déchets en moins**

*La diversification des sources de protéines et menus végétariens*

Mise en place de repas végétarien au minimum une fois par semaine le soir : **Axe à développer en 2026 en lien avec la direction des soins**