



FINALISTES CATÉGORIE EGALIM

CRITÈRES DE PRÉSÉLECTION

- Mon produit fait partie des **50% de produits durables et de qualité (critère obligatoire)**.
- ■ Mon **conditionnement répond aux enjeux de la restauration collective** car :
 - Il permet de réduire le gaspillage alimentaire,
 - Il permet de réduire l'usage du plastique,
 - Il est adapté à l'utilisation finale en restauration collective (nombre de parts, portions, gros conditionnement, etc.).

PRODUITS FINALISTES :



**RIZ DE
CAMARGUE**



**VEAU D'AVEYRON
ET DU SEGALA**



**NUGGETS SEITAN
AUX LENTILLES**



COUP DE COEUR ÉGALIM

BENOIT RIZ DE CANAVERE (30) RIZ DE CAMARGUE



- **Conditionnement** : sac de 5 kg 100 % recyclable
- **Atouts** : entreprise familiale depuis 4 générations, produit sans gluten
- **Du producteur au consommateur** : circuit court, promouvoir le patrimoine culinaire et la filière rizicole
- **Le riz de Camargue est un ingrédient traditionnel de la cuisine régionale, utilisé dans de nombreux plats typiques**



**COUP DE COEUR
ÉGALIM**

CES GARS-LÀ RÉGALENT (12) VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA



- **Conditionnement** : portions calibrées ou en muscle entier pour permettre une gestion précise des quantités, avec possibilité de conditionnement en gros volume
- **Atouts** : goût et tendreté caractérisent le produit, valorisation intégrale des morceaux par les cuisiniers. Une offre en muscles entiers, en portions individuelles ou en produits élaborés
- **Produit qui perd très peu d'eau à la cuisson donc la quantité achetée correspond à la quantité réelle une fois la viande cuite.**



**COUP DE COEUR
ÉGALIM**

NUTRITION & SANTÉ FOOD SERVICE (31) NUGGETS SEITAN AUX LENTILLES



- **Conditionnement** : Produit portionnable pour s'adapter au besoin des convives. 1 pièce = 38 g
Produit vendu en carton vrac de 4,5 kg. Emballage = 1 sachet recyclable et 1 carton qui contient 60 repas
- **Atouts** : Produit surgelé riche en protéine (10 g pour 100 g de produit).
- **À réchauffer sans décongélation préalable, au four pendant 10min / 180°. Utilisable en liaison chaude ou froide (jusqu'à 72H max - T° < 4°).**