

# **A**groécologie au service de la **R**estauration **C**ollective

**Vous êtes un professionnel de la restauration ?  
En achetant les lentilles du projet ARC :**

**Vous soutenez une agriculture durable locale**



Qui préserve la qualité de  
**L'EAU POTABLE**

Qui favorise la  
**BIODIVERSITE**



**Vous vous engagez dans une démarche d'alimentation durable**

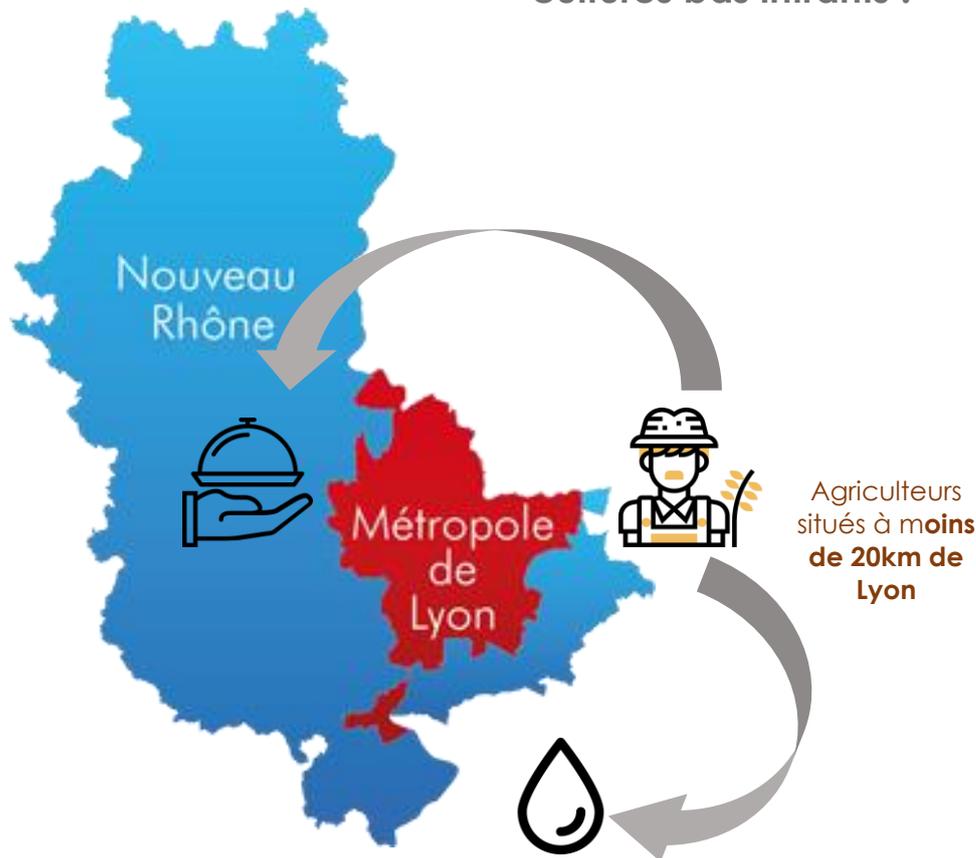


En privilégiant les  
**PROTEINES VEGETALES  
LOCALES  
DE QUALITE**

*Soutenez une filière engagée sur le territoire en achetant nos lentilles !*

Soutenez le projet **ARC** et accompagnez les agriculteurs dans la production de cultures bas intrants !

Ex : la lentille



**DANS L'EST LYONNAIS**, sous les champs cultivés, des nappes d'eau souterraines fournissent l'eau potable des agglomérations alentours. **D'où l'importance d'y développer des pratiques agricoles plus durables.**

100 g de lentilles  
=  
10 g de protéines

### Lentilles et environnement

1 La lentille est une **légumineuse**. Elle utilise l'azote de l'air : **pas d'engrais azoté apporté.**

2 Après récolte, elle laisse de l'azote dans le sol : **moins d'engrais azoté apporté l'année suivante.**

3 Elle apporte de la **diversité** dans les champs : la **biodiversité** est favorisée en général.

### Lentilles et alimentation

Aller vers un **meilleur équilibre nutritionnel** entre protéines animales et protéines végétales

4 Cela permet de mieux lutter contre les ravageurs, maladies et mauvaises herbes : **l'utilisation des pesticides est réduite.**

5 **Produire 1 kg de protéines de lentille demande moins d'eau et dégage moins de gaz à effet de serre que produire 1 kg de protéines de bœuf**

Contact : [contact@cdagroecologie.fr](mailto:contact@cdagroecologie.fr) – 06.48.31.25.88