



Signes Officiels de Qualité et d'Origine dans votre restauration

Offrez à vos convives le meilleur et faites-le savoir !



Les Etats Généraux de l'Alimentation de 2017 ont débouché sur l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018, pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », qui prévoit qu'à partir du 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs devront comprendre au moins 50 % en valeur de produits durables, notamment sous **Signes Officiels de Qualité et d'Origine** (dont Label Rouge) dont 20 % issus de l'agriculture biologique.



Les produits sous Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO) rentrent dans cet objectif. Leur mode de production respecte l'environnement, le bien-être animal, certifiés par un niveau élevé d'exigences strictement contrôlées.



Choisir des produits sous Signes Officiels de Qualité et d'Origine, c'est faire le choix de produits bons pour vos convives

Les méthodes de production, récolte, élaboration, avec la sélection des meilleurs produits, confèrent aux produits sous SIQO des qualités reconnues et régulières, qui satisferont les convives mais également les cuisiniers :

- **Goûts et saveurs** : en Label Rouge, des tests sensoriels réalisés chaque année attestent de la qualité supérieure des produits par rapport à des produits standards, et il n'y a pas photo ! Par exemple : cerises, fraises ou melons sont cueillies à maturité pour une saveur sucrée et des arômes développés ; les poulets sont à croissance lente pour garantir une grande qualité de la viande. Il est important de proposer ces bons produits aux futurs citoyens-consomm'acteurs.
- **Qualités fonctionnelles** aidant à la qualité des repas : par exemple l'emmental Label Rouge est plus filant et apporte un beau gratinage doré ; les viandes et poulets Label Rouge perdent 10 à 15 % de moins d'eau et de gras à la cuisson que les produits standards.
- **Qualités nutritionnelles** : les produits sous SIQO limitent l'utilisation d'additifs en nombre et en quantité, ils sont fabriqués à partir de matières premières de qualité.



Choisir des produits sous Signes Officiels de Qualité et d'Origine, c'est faire un choix éthique, avec des garanties fortes

- Exigences strictes de production définies dans des **cahiers des charges homologués** par les pouvoirs publics (INAO et Ministères de l'Agriculture et de la Consommation, et l'Union Européenne).
- **Nombreux contrôles** à toutes les étapes de production par un organisme certificateur indépendant et agréé par les pouvoirs publics.
- Production organisée au sein de **structures gérées collectivement**, regroupant les producteurs et les entreprises, et leur assurant une juste rémunération.
- Les produits Label Rouge sont des produits français, avec une **garantie de qualité supérieure** alors que les IG garantissent l'origine, la tradition et le terroir des matières premières.
- **Ancrage local** dans les régions françaises : les filières Label Rouge et IGP participent au maintien d'une agriculture de proximité et à la structuration des territoires.
- Productions durables, traditionnelles, respectueuses de l'environnement, de la biodiversité, du bien-être animal, avec des exploitations à taille limitée et intégrées dans les paysages ruraux.
- Des éleveurs fiers de leur métier et des hommes et femmes engagés tout au long de la filière !



Les SIQO, c'est quoi ?



Label Rouge

PROMOUVOIR UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Le Label Rouge, c'est : l'unique signe officiel en France qui garantit une qualité supérieure à celle des produits courants de même nature.



Indications Géographiques

LA QUALITÉ LIÉE À L'ORIGINE

Les Indications Géographiques (IGP et AOP), ce sont : des signes officiels d'identification de l'origine des produits. Ils garantissent aux consommateurs une origine et un savoir-faire particulier intimement lié à la zone de production.



STG

LA RECONNAISSANCE D'UNE RECETTE TRADITIONNELLE

Les Spécialités Traditionnelles Garanties (STG), ce sont : des produits dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. C'est un signe européen qui protège une recette.



AB

LA QUALITÉ LIÉE À L'ENVIRONNEMENT

L'Agriculture Biologique (AB), c'est : la garantie d'un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis à des exigences équivalentes.



S'approvisionner en produits sous SIQO : des volumes disponibles !

Contrairement aux idées reçues, il existe des produits sous SIQO disponibles en grands volumes pour la restauration collective. Et une demande croissante favorisera une production croissante ainsi qu'une optimisation de l'approvisionnement des produits sous SIQO pour le secteur de la restauration collective. Demandez à votre fournisseur ou grossiste de vous en proposer !

Retrouvez la liste des fournisseurs adhérents FedeLIS et comment rédiger un appel d'offres pour intégrer les produits sous SIQO à vos menus sur : www.labelrouge.fr et www.igpaop.com



J'intègre des produits sous SIQO depuis des décennies, cela fait partie de notre politique qualité. Ils sont mis à l'honneur toutes les semaines et sur tous les menus, que ce soit les volailles Label Rouge, le camembert AOP ou le jambon IGP. Pour maîtriser mon budget, je privilégie la qualité à la quantité en jouant uniquement sur les grammages.

Bruno Léger

Responsable restauration, Carquefou (44)



J'achète des légumineuses sous SIQO, un produit noble que l'on retrouve chez des chefs étoilés. Les enfants y ont droit aussi ! Je ne prends que 3 kg de légumes (vs 15 kg) car il y a d'autres légumes à côté, et cela permet de réduire le gaspillage. Je leur fais toucher et découvrir les aliments de leur assiette, c'est de cette façon que les enfants mangent de tout.

Evelyne Debourg

Cantinière, Ebreuil (03)



Des leviers d'action pour maîtriser votre budget

Il est vrai que les produits sous SIQO ont un coût de revient plus élevé, en raison de leurs exigences élevées de production et de nombreux contrôles, celui-ci varie entre 0 et 0,42 € par repas et de 0 à 0,15 € par repas dans les établissements scolaires (CRALIM). Il existe des leviers pour limiter les surcoûts à votre niveau et financer leur insertion :

Raisonnez en quantité consommée :

- Les qualités gustatives des produits sous SIQO permettent de **réduire le gaspillage** dans l'assiette, il est donc judicieux de calculer en prix au kilo consommé et non en prix au kilo acheté.
- Affinez les grammages par rapport au rendement après cuisson : les produits sous SIQO **perdent moins d'eau et de gras à la cuisson** que les produits standards (viande, raviolis, pâtes fraîches).
- **Adaptez vos grammages suivant la typologie de vos convives**, et pourquoi pas réduire la taille des portions : les produits de qualité apportent une sensation de satiété plus rapidement.

Diversifiez les protéines :

- 1 repas sans viande par semaine permet une économie de 0,10 à 0,37 € par repas soit 0,02 à 0,07 € lissé pour un repas diversifié par semaine. Ex : légume sec.

Gérez vos approvisionnements :

- Privilégiez les produits de saison.
- En viande, privilégiez des produits disponibles en volumes et à coût plus bas : viande hachée de bœuf, sauté de porc, cuisses de poulets ; et pour diminuer le surcoût à l'achat, équilibrez vos commandes de morceaux (ex en poulet : achetez les mêmes quantités de cuisses/filets ou de pilons/hauts de cuisses).



Qui est FedeLIS ?

FedeLIS est la fédération française qui représente les filières des produits Label Rouge, ou avec Indications Géographiques (IGP, et AOC/AOP autres que vins et produits laitiers) ou avec STG (Spécialités Traditionnelles Garanties). Plus d'informations sur : www.labelrouge.fr et www.igpaop.com