

JE SUIS FIÈRE  
DE MES PRODUITS  
SOUS SIGNE  
DE QUALITÉ,

Julie,  
productrice de carottes Label Rouge

FIEZ-VOUS  
À EUX

en restauration  
collective  
publique



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



# PRODUCTEURS DE NOS RÉGIONS :

## LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE CONSTITUE POUR VOUS UN MARCHÉ D'AVENIR

### UNE ATTENTE DE QUALITÉ

7/10



des Français veulent  
**consommer  
différemment**

Source : site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020

### UN FORT PORTENTIEL

1/5

repas des Français est  
pris **hors domicile**

### SANTÉ PUBLIQUE

1/5

En France **1 enfant  
sur 5 est en surpoids**

### OBJECTIFS 2022 :

Dans le cadre de la loi EGalim,  
à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas  
en restauration collective publique  
devront comprendre **au moins 50%**  
**en valeur de produits alimentaires  
durables notamment sous signes  
officiels de qualité et d'origine  
(SIQO).**

50%

**du marché de la  
restauration collective**  
pour des produits durables  
et sous signes officiels  
de qualité et d'origine,  
dont 20% de bio.



## PRODUITS SOUS SIGNES D'ORIGINE ET DE QUALITÉ :

### FAITES VALOIR VOS ATOUTS

**Une véritable assurance qualité**  
attestée par des cahiers des charges officiels,  
des règlements et des contrôles réguliers  
exercés par des organismes indépendants  
agréés et supervisés par l'INAO dans le  
cadre d'une certification officielle.



#### APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

La garantie d'une  
origine précise, d'une  
authenticité et de  
toutes ses étapes de  
production réalisées  
sur son territoire

**101 produits**

(hors vins, alcools  
et spiritueux)  
source INAO, données 2019



#### INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

La garantie d'un  
savoir-faire ancré  
sur un territoire

**142 produits**

(hors vins, alcools  
et spiritueux)  
source INAO, données 2019



#### SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

La garantie d'un  
mode de production,  
d'une recette ou  
d'une composition  
traditionnelle

**2 produits**

source INAO, données 2019



#### LABEL ROUGE

La garantie d'une  
qualité supérieure  
par rapport à des  
produits similaires  
grâce à des  
conditions plus  
exigeantes et des  
tests sensoriels

**428 produits**

source INAO, données 2019



#### AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Une production qui  
respecte l'environnement,  
un haut niveau  
de bien-être animal  
et des ressources locales  
favorisées

**47 196  
exploitations  
agricoles**

(soit plus de 10% des exploitations  
françaises) (source : Agence Bio /  
donnée 2019).



soit

1/4

**des exploitations  
en France (hors bio)**

*Pourquoi la restauration collective publique a tout intérêt à choisir vos produits sous signe d'origine et de qualité ?*

# 3 RAISONS D'ÊTRE FIER DE LES CONVAINCRE

## 1

Enfin les enfants vont finir leur assiette et nos aînés retrouveront le goût de bien manger ! **Il est temps d'offrir le meilleur de nos territoires à nos concitoyens.**

## 2

L'économie de nos territoires bénéficiera du maintien des emplois locaux avec **des productions qui viennent de France voire de votre région, dans le respect des saisons.**

## 3

**Vous bénéficiez d'une véritable assurance qualité garantie par des contrôles fiables, menés par des organismes indépendants, dans une démarche publique pilotée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.**

« Si vous donnez des fruits qui ont du goût, les convives, y compris les enfants vont se régaler. Si vous prenez une Clémentine de Corse ou un kiwi de l'Adour, les gens vont adorer et un seul fruit dans l'assiette sera suffisant. Et cela vaut pour tous les produits ! »

**Nathalie Vucher**  
Présidente du Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO

« Présents dans toutes les familles de produits, les produits sous signes officiels de qualité et de l'origine permettent l'élaboration de plats et de menus complets : légumes dans une entrée, viande, volaille ou poisson pour le plat, produits laitiers concernant les desserts... »

**Miguel Parra**  
chef de production, cuisine centrale, Ville de Fontenay-le-Comte

« Ce qui fait la force des produits sous signes de qualité et d'origine, c'est l'addition d'une démarche collective, clairement orientée vers l'amont, avec des cahiers des charges complets, des contrôles officiels et une vraie protection qui permet de lutter contre les usurpateurs. »

**Marie Guittard,**  
Directrice de l'INAO

**PRODUITS SOUS SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE : DÉCOUVREZ LE CHAMP DES POSSIBLES !**



Fruits et légumes



Volailles et œufs



Produits laitiers : fromages



Produits laitiers : beurres et crèmes



Farines, pains, brioches

La suite des produits au dos

**PRODUITS  
SOUS SIGNES  
DE QUALITÉ  
ET D'ORIGINE  
DÉCOUVREZ  
LE CHAMP DES  
POSSIBLES !**

(suite)



**Viandes et  
charcuteries**



**Produits de la mer,  
aquaculture**



**Riz, pâtes**



**Huiles d'olives**



**Miels**

# HALTE AUX IDÉES REÇUES

**1**  
**OUI**  
**Pouvez-vous contrer l'argumentation sur un prix à la portion plus élevé ?**

grâce à une meilleure approche des quantités et moins de déperdition à la cuisson.

*« Si on trouve les assiettes vides, c'est ça la récompense ! Il faut agir sur le terrain et prouver aux acheteurs qu'ils font le bon choix : ce n'est pas plus compliqué, il y a moins de déchets et les enfants sont contents ! »*

**Didier Merceron,**  
Président de l'ODG Vendée Qualité

**2**  
**OUI**  
**Avez-vous des arguments sur la facilité de préparation des produits sous signes d'origine et de qualité (SIQO) ?**

Conseillez l'adoption de nouvelles habitudes et quelques recettes et astuces de préparation adaptées aux différents publics. Cela permet d'optimiser les temps de préparation et régaler davantage les convives.

*« C'est une idée reçue que de penser que les produits non transformés sont longs à préparer. Par exemple, en volaille, on peut réaliser des sautés à partir de cuisses de dindes, il n'y a pas de découpe de carcasses, juste à cuire... »*

**Marie Guyot, FEDELIS**

**3**  
**OUI et non...**  
**Pouvez-vous mettre en valeur un approvisionnement suffisant ?**

Cela dépend bien sûr des produits et des saisons. Mais la richesse et la diversité des signes d'origine et de qualité permettent d'offrir un large choix de produits et de sélectionner des fournisseurs français qui proposent la même fiabilité de qualité sur toute la France.

*« La pomme AOP du Limousin offre une large disponibilité de novembre à juillet. L'important c'est d'arriver à faire connaître et reconnaître notre produit et ses qualités auprès des décideurs de la restauration collective publique. »*

**Audrey Schwertz**  
Pomme AOP du Limousin

**PARTAGEZ  
LES RETOURS  
D'EXPERIENCE  
DE COLLECTIVITÉS  
ET PRODUCTEURS**

Regardez  
notre vidéo  
en flashant ce  
code :



**NOS  
PRODUITS  
de qualité**

Retrouvez la liste  
des produits d'origine  
et qualité sur :  
[nosproduitsdequalite.fr](http://nosproduitsdequalite.fr)