

Que savez-vous des produits sous SIQO ?



SONDAGE



QUI CONNAIT LA **SIGNIFICATION** DE
CE **LOGO** ?

SONDAGE



... ET DE **CELUI-LA** ?

QUIZ



&



ONT DES POINTS COMMUNS, LESQUELS ?

a. Ce sont des fromages.

b. Ils sont produits selon des règles fixées par un cahier des charges.

c. On peut les cuisiner en restauration collective.

d. Il n'ont aucun point commun.

e. Ce sont des produits très contrôlés.

f. Les vrais pro les appellent « produits sous SIQO* »

QUIZ

Vrai ou Faux ?

UN PRODUIT 
PEUT AUSSI DISPOSER D'UN 

QUIZ

QUEL PRODUIT EST A LA FOIS



&



?

- a. L'ail blanc de Toulouse
- b. L'ail rose de Lautrec
- c. L'ail jaune de Gauguin
- d. L'ail violet de Renoir



QUIZ

QUELS TYPES DE PRODUITS SOUS **SIQO** PEUT-ON
CUISINER EN **RESTAURATION COLLECTIVE**
?

- a. Des pommes de terre Label Rouge
- b. Des œufs Label Rouge
- c. Du jambon cuit Label Rouge
- d. De la viande hachée Label Rouge
- e. Gruyère IGP

- f. Du poulet fermier Label Rouge
- g. De l'Emmental Grand Cru Label Rouge
- h. Des crevettes Label Rouge
- i. Des Betteraves Label Rouge
- j. De la crème fraîche fluide d'Alsace IGP

SONDAGE

ET VOUS ?

QUEL(S) SIQO AVEZ-VOUS DÉJÀ CUISINÉ ?

Cuisiner
LABEL ROUGE & IGP
C'EST TRES
stylé !

C'EST QUOI UN PRODUIT **LABEL ROUGE** ?

UN PRODUIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Certifiée, au niveau du goût, de l'aspect, de la texture, des couleurs, de la flaveur, de la jutosité...



UN PRODUIT DONT LE MODE DE PRODUCTION OU DE FABRICATION EST ENGAGÉ, TRADITIONNEL, RESPECTUEUX DU BIEN-ÊTRE ANIMAL ET DE L'ENVIRONNEMENT... SANS PAREIL.

Elevage plein air des volailles fermières

Production de fruits et légumes selon les cycles saisonniers

Fabrication de produits laitiers selon des recettes simples avec une liste très limitée d'ingrédients...



UN PRODUIT AUQUEL UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ, ENCADRÉ PAR UN CAHIER DES CHARGES, EST ATTRIBUÉ.

UN PRODUIT DONT CHAQUE ÉTAPE DE PRODUCTION EST SOUMISE À DES CONTRÔLES

Internes (autocontrôles et ODG)

Externes (organisme de contrôle indépendant)



COMMENT UN PRODUIT DEVIENT-IL **LABEL ROUGE** ?

1.

Producteur, éleveur et/ou fabricant s'engagent tout d'abord à pratiquer des principes de production, d'élevage, de fabrication spécifiques, et ainsi garantir une qualité supérieure aux consommateurs, notamment au niveau du goût.

2.

Ces professionnels appliquent ainsi dans leur métier au quotidien les consignes et **les règles strictes rédigées dans un cahier des charges.**

3.

Tout au long du processus de production, d'élevage ou de fabrication, **des contrôles sont effectués pour vérifier que les règles soient bien respectées.**

4.

Des tests sensoriels sont aussi réalisés afin de démontrer la **qualité supérieure du produit. Ces analyses sont effectuées par des experts auprès d'un panel de consommateurs, à l'aveugle.**

QUAND TOUT EST BIEN VÉRIFIÉ ET CONFORME, LE PRODUIT PEUT ALORS AFFICHER SON



C'EST QUOI UN PRODUIT **IGP** ?



Un produit qui revendique son appartenance à un territoire de production, à une tradition ou encore des savoir-faire spécifiques à une localité, un département, une région ou une province par exemple.



Un produit dont le signe officiel apporte la garantie aux consommateurs de l'origine et des savoir-faire liés à une zone de production (ex. la crème fluide d'Alsace IGP, le Porc Fermier de Vendée IGP)



Un produit dont le mode de production est encadré par un cahier des charges avec des règles strictes.

Un produit pour lequel de nombreux contrôles ont été réalisés durant son élaboration

COMMENT UN PRODUIT DEVIENT-IL **IGP** ?

1.

Comme pour le Label Rouge, il s'agit à la base, d'une **initiative collective de professionnels regroupés et engagés** autour de conditions de productions communes liées à une origine géographique.

2.

Ces professionnels **appliquent ainsi les règles strictes de production** répertoriées dans un cahier des charges. Celui-ci précise notamment les **caractéristiques organoleptiques** spécifiques du produit (goût, présentation, texture, etc.)

3.

Chaque règle fait l'objet de contrôles.

ET SI TOUT EST BIEN CONFORME, ALORS LE PRODUIT PEUT AFFICHER SON



ZOOM SUR LE CAHIER DES CHARGES ?

*Aujourd'hui, il existe **436 cahiers des charges Label Rouge** et **146 en IGP**.
#Produits français.*

Ces documents officiels conditionnent la production de viandes (volailles, bovines, porcines, ovines), de charcuteries, de fruits et légumes, d'œufs, de produits de la mer, produits laitiers... Concrètement c'est :

1. UNE SORTE DE CODE

Un cahier des charges est un document où toutes les conditions de production d'un produit et différentes caractéristiques sont inscrites : En Label Rouge, un cahier des charges précise, entre autres, les caractéristiques sensorielles (goût, aspect, couleurs, flaveur...)

En IGP, un cahier des charges précise, entre autres, des mentions spécifiques à une zone géographique et son lien avec la production.

ZOOM SUR LE **CAHIER DES CHARGES** ?

*Aujourd'hui, il existe **436 cahiers des charges Label Rouge** et **146 en IGP**.
#Produits français.*

Ces documents officiels conditionnent la production de viandes (volailles, bovines, porcines, ovines), de charcuteries, de fruits et légumes, d'œufs, de produits de la mer, produits laitiers... Concrètement c'est :

2. UNE DÉMARCHE COLLECTIVE, UN ENGAGEMENT

Tout le contenu d'un cahier des charges Label Rouge est initié, décidé et préparé par les professionnels eux-mêmes.

ZOOM SUR LE CAHIER DES CHARGES ?

*Aujourd'hui, il existe **436 cahiers des charges Label Rouge** et **146 en IGP**.
#Produits français.*

Ces documents officiels conditionnent la production de viandes (volailles, bovines, porcines, ovines), de charcuteries, de fruits et légumes, d'œufs, de produits de la mer, produits laitiers... Concrètement c'est :

3. UNE RECONNAISSANCE OFFICIELLE

Pour être valable, un cahier des charges Label Rouge doit être validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)* et officiellement reconnue par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Quant aux IGP, les cahiers des charges sont homologués par l'Union Européenne.

*Etablissement public cogéré par les professionnels et l'Etat.

ZOOM SUR LE **CAHIER DES CHARGES** ?

A quoi ça sert ?

Conditions de production strictes, reconnaissance officielle, contrôles réguliers... Sont autant de contraintes auxquelles se conforment les producteurs, les éleveurs et les fabricants engagés. En Label Rouge, ceux-ci peuvent promettre et surtout **garantir un niveau de qualité supérieure des produits aux consommateurs.**

Vraiment ?

Oui, d'ailleurs le goût, les arômes, l'aspect visuel, la texture, les couleurs... **toutes les caractéristiques organoleptiques d'un produit sont régulièrement analysées et validées lors de tests sensoriels**, réalisés par des organismes indépendants auprès de consommateurs.

PRODUITS **LABEL ROUGE/IGP**

QUE PEUVENT-ILS APPORTER DANS MA **FUTURE** ACTIVITÉ ?

- **SATISFACTION DES CONVIVES**

Niveau goût, les produits **Label Rouge** font l'unanimité.



Les fruits sont notamment cueillis à maturité, ils offrent alors des saveurs et des arômes bien développés.



Les charcuteries Label Rouge sont elles-mêmes fabriquées avec de la viande de porc Label Rouge, sélectionnée avant d'être transformée lors de recettes ne nécessitant qu'une liste courte d'ingrédients.

**+ de GOÛT =
+ de plaisir et
- de reste dans les
assiettes.
Une bonne façon de
lutter contre le
gaspillage
alimentaire !**

PRODUITS **LABEL ROUGE/IGP**, QUE PEUVENT-ILS APPORTER DANS MA **FUTURE** ACTIVITÉ ?

- **SATISFACTION PERSONNELLE**

Niveau fonctionnalités, en cuisine, les produits sous SIQO offrent de nombreux bénéfices.



L'Emmental Grand Cru Label Rouge est plus filant et apporte un beau gratin.



Les viandes Label Rouge perdent 10 à 15% de moins d'eau et de gras à la cuisson.

Niveau valeurs, les SIQO sont des produits qui :

- ✓ Ont du sens
- ✓ Garantissent une rémunération équitable des éleveurs, producteurs, fabricants
- ✓ Respectent le bien-être animal
- ✓ Respectent l'environnement

Quels produits sous **SIQO**
cuisiner en
restauration collective ?

Quels produits sous **SIQO** cuisiner en **restauration collective** ?



Viandes Label Rouge et IGP



Fruits légumes Label Rouge et IGP



Charcuteries Label Rouge et IGP



Œufs et ovoproduits Label Rouge et IGP

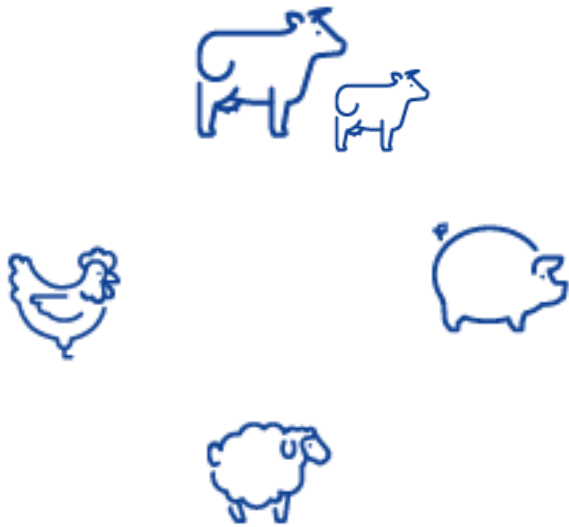


Produits laitiers Label Rouge et IGP



Produits de la mer Label Rouge et IGP

QUELLES VIANDES **LABEL ROUGE/IGP** CUISINER EN RESTAURATION COLLECTIVE ?



CE QUE LES VIANDES LABEL ROUGE/IGP ONT DE PLUS ?

- Elles sont produites à partir de races d'animaux sélectionnées pour leurs qualités.
- Elles sont issues d'exploitations où des modes d'élevages spécifiques sont pratiqués notamment en matière d'alimentation, de conditions de logement, d'accès au pâturage, de durée d'élevage.
- Elles sont issues d'exploitations où le respect du bien-être animal, de l'environnement est appliqué.
- Elles offrent saveurs, tendretés, jutosités, flaveurs en bouche.

QUELLES VIANDES **LABEL ROUGE/IGP** CUISINER EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

Quels types de morceaux de viandes Label Rouge/IGP sont idéaux en restauration collective ?

Haché de bœuf, sauté de porc, cuisses de poulet...



On valide les viandes Label Rouge/IGP en restauration collective pour :

- ✓ Leur disponibilité, que ce soient en volume et en découpe
- ✓ Leur rapport qualité/prix optimal

Quels fruits et légumes **Label Rouge/IGP** cuisiner ou proposer en **restauration collective** ?



CE QUE LES FRUITS ET LÉGUMES LABEL ROUGE/IGP ONT DE PLUS ?

- Ils sont issus de productions où l'on pratique des savoir-faire traditionnels, durables, respectueux de l'environnement.
- Ils sont produits dans le respect du cycle des saisons et récoltés à maturité.

QUELS FRUITS ET LÉGUMES **LABEL ROUGE/IGP** CUISINER OU PROPOSER EN **RESTAURATION COLLECTIVE** ?



On valide les fruits et légumes Label Rouge/IGP en restauration collective pour :

- ✓ Leur disponibilité que ce soient en volume et en calibre
- ✓ Leurs qualités nutritionnelles (protéines végétales, vitamines, etc.)

Quelles charcuteries **Label Rouge/IGP** cuisiner et/ou proposer en restauration collective ?



CE QUE LES CHARCUTERIES LABEL ROUGE/IGP ONT DE PLUS ?

- Elles sont fabriquées à partir de viande de porc elle-même Label Rouge, issue d'élevages où l'on respecte le bien-être animal, où l'on soigne l'alimentation, où l'on applique des pratiques d'hygiène et de sécurité rigoureuses.
- La viande destinée à la charcuterie Label Rouge est soigneusement sélectionnée pour sa qualité.
- Les charcuteries Label Rouge sont fabriquées avec une liste d'ingrédients réduite au maximum.

Quelles charcuteries **Label Rouge/IGP** cuisiner et/ou proposer en **restauration collective** ?



On valide les charcuteries Label Rouge/IGP en restauration collective pour :

- ✓ Leur disponibilité que ce soient en volume et en présentation.
- ✓ Leur diversité de conditionnement.
- ✓ Leur diversité de goûts adaptés à tous les publics.
- ✓ Le plaisir qu'elles procurent à table.

Quels œufs **Label Rouge/IGP** cuisiner en **restauration collective** ?

- Œufs fermiers coquilles frais
- Œufs entiers liquides pasteurisés
- Blancs d'œufs liquides pasteurisés
- Jaunes d'œufs liquides pasteurisés

CE QUE LES ŒUFS LABEL ROUGE/IGP ONT DE PLUS ?

- Ils sont produits selon un mode d'élevage traditionnel à taille humaine.
- Ils sont fournis par des poules pondeuses élevées en plein air, dans de vastes parcours en herbe, aménagés avec des arbres, des haies ou encore des bosquets.
- Ils sont fournis par des volailles fermières alimentées sainement et naturellement, avec des végétaux.

Quels œufs **Label Rouge/IGP** cuisiner en restauration collective ?



On valide les œufs et ovoproduits Label Rouge/IGP en restauration collective pour :

- ✓ Leur disponibilité en volume
- ✓ Leur teneur en protéines
- ✓ Leur rapport qualité/prix
- ✓ Spécifiquement, les ovoproduits (sans coquille) sont pratiques en cuisine, nécessitent moins de manipulations et sont donc sources d'économies.

Quels produits laitiers **Label Rouge/IGP** cuisiner en **restauration collective** ?



CE QUE LES PRODUITS LAITIERS LABEL ROUGE/IGP ONT DE PLUS ?

- Ils sont produits selon des méthodes rigoureuses
- Leur recette est simple
- Ils expriment des goûts fruités, affichent de belles textures
- Ceux utilisés en cuisine offrent des propriétés culinaires d'exception (le filant de l'Emmental Grand Cru, les crèmes fraîches fluides sont idéales pour être montées en chantilly)

Quels produits laitiers **Label Rouge/IGP** cuisiner en **restauration collective** ?



On valide les produits laitiers Label Rouge en restauration collective pour :

- ✓ Leur disponibilité en volume
- ✓ Leur diversité de présentation (fromages entiers, 1/8e de meule, longes, portions, râpé, tranchettes, etc.)
- ✓ L'éventail de conditionnements disponible (sous atmosphère modifiée par exemple)

Conclusion

**Oui, les Label Rouge/IGP sont stylés
en restauration collective. Ce sont des produits :**

- Sûrs
- Respectueux de l'environnement et du bien-être animal
- Meilleurs au goût et en texture
- Qui limitent le gaspillage alimentaire
- Sources de plaisir pour ceux qui les cuisinent et ceux qui les mangent !

Bonus

Ces **logo** vous disent-ils aussi quelque chose ?



Bonus

A votre avis, ces **SIQO** sont-ils encadrés par un cahier des charges ?



Support édité par FedeLIS dans le cadre de sa campagne de communication PNA, financée avec le soutien de :

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*