

JE SUIS FIER  
DE CUISINER  
DES PRODUITS  
SOUS SIGNE  
DE QUALITÉ,

Léo,  
chef en cantine scolaire en Anjou

FIEZ-VOUS  
À EUX

en restauration  
collective  
publique



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



# ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE :

## L'AVENIR DU BIEN MANGER EST ENTRE VOS MAINS !

# 7/10

des Français veulent consommer différemment



# 1/5

repas des Français est pris en restauration hors domicile



## OBJECTIF 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 SIQO : FIEZ-VOUS À UNE QUALITÉ OFFICIELLEMENT CONTRÔLÉE

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  
préférer des  
produits sous  
signes de qualité  
et d'origine  
(SIQO)  
dans vos  
restaurants  
collectifs  
publics ?

# 3 RAISONS D'ÊTRE FIER DE VOS CHOIX

1

**Vous valorisez une production agro-alimentaire française** qui permet de maintenir une activité économique et des emplois au cœur de nos territoires, tout en minimisant les transports.

2

Les produits sous signes de qualité et d'origine permettent de monter des menus complets et variés. **Vous faites ainsi le choix de la qualité et du plaisir gustatif** pour vos convives de tous âges !

3

**Vous bénéficiez d'une véritable assurance qualité, garantie par des contrôles fiables** menés par des organismes de contrôle indépendants, dans une politique menée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et des contrôles de l'INAO et de la DGCCRF.



Fruits et légumes



Volailles et œufs



Produits laitiers : fromages



Produits laitiers : beurres et crèmes



Farines, pains, brioches

« À une époque où on veut revaloriser des produits de qualité en France, c'est fondamental de permettre à la restauration collective de monter en gamme tout en préservant des emplois locaux ! Cela permet de travailler aussi l'éducation au goût et à la variété chez les enfants. »

**Michel Lacoste**  
Président du CNAOL

« 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

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**  
**Peut-on  
réaliser des  
portions au  
même prix ?**

**OUI**

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

« Par exemple, avoir un produit de qualité pour du rôti de porc permet d'avoir moins de perte à la cuisson et de servir une viande de qualité, meilleure. Donc même si on paye un peu plus cher au départ, c'est valable et profitable à tous ! »

**Isabel Volant**, Conseillère départementale de Maine-et-Loire

**2**  
**Les produits bruts  
sous signes de qualité  
et d'origine sont-ils  
plus complexes  
à travailler ?**

**OUI...  
et NON**

En adoptant de nouvelles habitudes et quelques recettes et astuces de préparation adaptées à vos différents types de convives, vous pouvez optimiser les temps de préparation et régaler davantage vos 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 carcasse, juste à cuire... »

**Marie Guyot**, FEDELIS

**3**  
**Peut-on  
bénéficier d'un  
approvisionnement  
suffisant ?**

**OUI**

Les produits sous signes de qualité et d'origine permettent de choisir des fournisseurs français qui proposent la même fiabilité de qualité sur toute la France.

« Il est essentiel de bien communiquer sur la disponibilité des produits en diversité et en quantité et sur les plateformes et réseaux de distribution existants. Restau.co propose une méthodologie pour permettre aux collectivités d'optimiser leur parcours d'approvisionnement. »

**Marie-Cécile Rollin**, Directrice de Restau.co

**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)