



Fruits & légumes **LABEL ROUGE & IGP**, vos objectifs atteints avec le plaisir de vos convives en prime

Oui ! Les fruits & légumes Label Rouge*/IGP**

ont leur place en restauration collective

permettent d'atteindre vos défis fixés par la loi EGAlim

sont disponibles et offrent un rapport qualité/prix optimal



Qui dit fruits & légumes Label Rouge...

...dit produits de qualité supérieure. Mais qu'est-ce que ça signifie au juste ?

Selon les variétés, la qualité est souvent synonyme de savoir-faire traditionnels, de pratiques durables, de respect de l'environnement et des saisons, de méthodes de récolte à maturité... Naturellement, en termes de saveurs, de textures, impossible de s'y tromper. Les haricots secs sont moelleux, les fraises sont sucrées et au goût intense, les endives sont croquantes, les différentes pommes de terre sont parfaitement adaptées à leur usage...

Quoi qu'il en soit, toutes les conditions de production des fruits et légumes Label Rouge sont encadrées par des cahiers des charges stricts, contrôlés régulièrement par des organismes indépendants agréés par l'état. La promesse de bien manger est ainsi garantie. Et cette promesse, celle d'hommes et de femmes engagés, vous pouvez la soutenir.

*Label Rouge : Ce signe officiel national est attribué à des produits qui, par leurs conditions de production ou de transformation, sont de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

**IGP : Indication Géographique Protégée. Ce signe officiel est attribué à des produits dont la qualité, la réputation, entre autres, sont liées à leur origine géographique.

La qualité supérieure, bien plus qu'une promesse

En Label Rouge, le goût, les arômes, l'aspect visuel, la texture, les couleurs... toutes les caractéristiques organoleptiques sont régulièrement analysées et validées lors de tests. Réalisés par des organismes indépendants, ils attestent la qualité supérieure des produits.

Fruits & légumes Label Rouge/IGP, aucune raison d'hésiter

La gamme de fruits et légumes Label Rouge et IGP adaptés aux attentes de la restauration collective est large. Ils s'intègrent simplement à vos commandes en termes de volumes et de calibres. Ce sont des produits triés et sélectionnés, leur homogénéité s'avère ainsi garantie. Concrètement, ce sont des qualités nutritionnelles sans pareil que vous introduisez dans vos cantines : des quantités de vitamines précieuses pour la santé de tous les publics. Des sources de protéines alternatives qui répondent aux attentes végétariennes.

Bon à savoir : 1 repas/semaine où la viande est remplacée par des légumes secs permet une économie de 0,10 à 0,37 € par repas.

30, c'est le nombre d'IGP fruits et légumes en France. Ce sont autant de produits qui contribuent à la valeur des territoires, soutiennent l'emploi, animent les zones rurales, renforcent leur notoriété et leur attractivité, protègent le patrimoine et font rayonner la gastronomie.

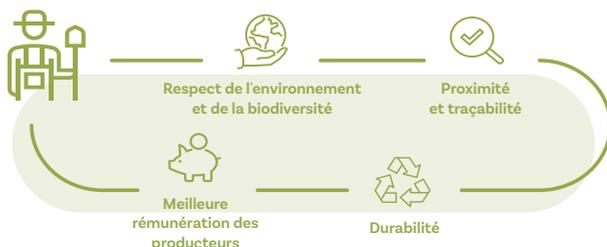
Conseil d'achat

Facilitez la réponse de producteurs fruits et légumes Label Rouge/IGP. Comment ? Découpez-les en lots (ex. pommes de terre, melons, lentilles Label Rouge). Ainsi, un producteur spécialisé dans ces gammes de produits aura plus de facilité à vous faire une offre. Et rien de mieux, pour s'approvisionner dans les meilleures conditions, que de connaître son besoin, son territoire et établir une relation de confiance avec son fournisseur

Fruits & légumes Label Rouge/IGP : Retrouvez les coordonnées de votre fournisseur sur les sites labelrouge.fr et igpaop.com. Ou flashez directement les QR codes ci-dessous !



Label Rouge/IGP, des producteurs droits dans leurs valeurs



FedeLIS : QUI SOMMES-NOUS ?

FedeLIS est la fédération française qui représente les filières des produits **Label Rouge**, ou avec **Indications Géographiques** (IGP et AOC/AOP autres que les vins et produits laitiers) ou avec **STG** (Spécialités Traditionnelles Garanties).

Plus d'informations sur : labelrouge.fr et igpaop.com.