
















# Labels, marques, mentions et signes

Visuel	Dénomination	Description
	<p><b>Marque AB et Logo Européen Eurofeuille</b></p> <p>SIQO éligible EGAlim</p>	<p>Propriété exclusive du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt qui en définit les règles d'usage, la marque AB de certification, comme le logo Bio européen, identifie des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.</p> <p>Le logo européen, aussi appelé « Eurofeuille », permet aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union européenne. Ce logo est obligatoire sur tous les produits alimentaires biologiques préemballés dans l'Union européenne. Des logos nationaux et privés peuvent être utilisés en complément. <i>(source : agriculture.gouv.fr)</i></p>
	<p><b>Signe de qualité Label rouge</b></p> <p>SIQO éligible EGAlim</p>	<p>Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. La qualité, dans ce cas, se rapporte à l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit, et lui confèrent son aptitude à satisfaire des besoins implicites ou explicites.</p> <p>Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, l'image du produit au regard de ses conditions de production, les éléments de présentation ou de service. <i>(Source INAO.gouv.fr)</i></p>
	<p><b>Appellation d'origine protégée</b></p> <p>SIQO éligible EGAlim</p>	<p>L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.</p> <p>Depuis le 1er mai 2009, l'AOP figure sur tous les produits européens dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier. L'AOP est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. L'appellation d'origine contrôlée (AOC), qui désigne des produits répondant aux critères de l'AOP, constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.</p> <p>Afin de clarifier l'offre au consommateur, depuis le 4 janvier 2016, le symbole AOP de l'Union européenne doit figurer sur l'étiquetage des produits concernés (seuls les vins sont autorisés à porter l'appellation d'origine contrôlée française (AOC)). <i>(Source Ministère de l'agriculture et de l'alimentation)</i></p>
	<p><b>Indication géographique protégée</b></p> <p>SIQO éligible EGAlim</p>	<p>L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.</p> <p>Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel lié à la qualité et à l'origine (SIQO), une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.</p> <p>L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle ne se crée pas, elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi internationale.</p> <p>Les règles d'élaboration d'une IGP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.</p> <p><i>Source : inao.gouv.fr</i></p>






# Labels, marques, mentions et signes

Visuel	Dénomination	Description
	<p><b>Spécialité traditionnelle garantie</b></p> <p>SIQO éligible EGAlim</p>	<p>Le label « spécialité traditionnelle garantie » (STG) est un label européen garantissant la qualité d'un produit. Pratique ancienne, typique, nationale ou régionale ... La STG vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit en valorisant le savoir-faire qui en est à l'origine. Ce label européen a pour but de protéger une recette traditionnelle. Si vous identifiez un produit porteur de ce label, vous êtes assuré qu'il présente une de ces deux caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- son mode de production, de transformation ou de composition correspond à une pratique traditionnelle ;</li> <li>- son élaboration repose sur des matières premières ou des ingrédients traditionnellement utilisés.</li> </ul> <p>La production, la transformation, la composition et l'élaboration de ces produits peuvent-être considérées comme traditionnelles si elles font l'objet d'une transmission entre générations depuis au moins 30 ans. <i>Source : economie.gouv.fr</i></p>
	<p><b>Haute valeur environnementale HVE</b></p> <p>éligible EGAlim</p>	<p>La certification environnementale des exploitations agricoles répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.</p> <p>Le logo "Haute Valeur Environnementale" (sigle HVE) est la marque de l'agro écologie pour tous les territoires et toutes les productions agricoles. À l'issue du processus de certification, la mention "Haute Valeur Environnementale" atteste de domaines et d'exploitations qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Encouragent la biodiversité afin d'offrir un réseau complémentaire aux cultures</li> <li>- Préservent la vie des sols pour maintenir le vivant et la fertilité des parcelles</li> <li>- Développent des synergies positives avec l'environnement naturel des cultures</li> <li>- Favorisent le développement d'une faune utile, dont les précieux pollinisateurs</li> </ul> <p><i>Sources : agriculture.gouv.fr et hve-asso.com</i></p>
	<p><b>Ecolabel Pêche durable</b></p> <p>éligible EGAlim</p>	<p>Le label Pêche durable est né d'une réflexion engagée au sein de la filière française des produits de la pêche et a été créé dans le contexte d'une part d'une demande croissante des consommateurs de mieux connaître les produits qu'ils consomment pour les choisir en toute connaissance de cause, et d'autre part de multiplication des labels privés pouvant apporter de la confusion au consommateur dans son acte d'achat.</p> <p>Le label certifie aux consommateurs que les produits labellisés répondent à des exigences à la fois environnementales, économiques et sociales pour intégrer l'ensemble des piliers du développement durable. Il s'agit ainsi d'encourager et de valoriser de meilleures pratiques de pêche en les faisant connaître des consommateurs. <i>(source Franceagrimer.fr)</i></p>
	<p><b>Label RUP Régions Ultra Périphériques</b></p> <p>éligible EGAlim</p>	<p>Le label RUP est la seule mention valorisante réservée aux productions issues de l'agriculture, de la pêche et de l'élevage des régions ultrapériphériques de l'Europe : Guadeloupe, la Martinique, la Guyane, la Réunion, Mayotte, Saint Martin, les îles espagnoles des Canaries et les îles portugaises des Açores et Madère.</p> <p>La notion d'ultrapériphérie tient compte de la situation particulière de ces territoires, notamment l'éloignement, l'insularité ou l'enclavement, la faible superficie, le relief, le climat difficile et la dépendance économique vis-à-vis d'un petit nombre de produits.</p>




# Labels, marques, mentions et signes

Visuel	Dénomination	Description
	<p align="center"><b>Viandes et Œufs de France</b></p>	<p>Le logo Viandes de France assure au consommateur que la viande est issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France. Il garantit également un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et d'animaux nourris grâce à une alimentation saine et durable. Garant d'une traçabilité totale, comme pour toute la production française, le logo Viandes de France répond à des normes sanitaires rigoureuses. Son volet social atteste d'un salaire minimum appliqué et du respect du droit du travail français protecteur des salariés. Enfin, choisir Viandes de France permet aussi de contribuer à la diversité et à l'excellence génétique française, tout en préservant des savoir-faire qui se transmettent de génération en génération.</p> <p>Logo : un logo facilement reconnaissable à sa forme qui rappelle la silhouette de la France et aux couleurs bleu-blanc-rouge (source : Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt)</p> <p>Origine : viandes et oeufs provenant d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France Espèces concernées : bœuf, agneau, chèvres, cheval, porc, lapin et volailles Produits concernés : produits entiers, découpes, hachés, produits élaborés et plats cuisinés. (source : Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt)</p>
		
		
		
		
		
		



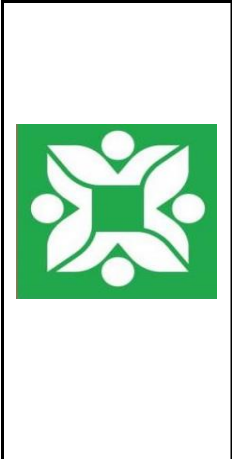
# Labels, marques, mentions et signes

Visuel	Dénomination	Description
	<b>Marque Saveurs Tarn</b>	<p>La marque « Saveurs du Tarn » est née en mai 2012. Elle a été créée par Agropoint, le centre agroalimentaire Tarnais, avec le soutien du Département, de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, de la Chambre d'Agriculture et de la Chambre de Commerce et d'Industrie. C'est une marque collective qui regroupe 135 adhérents (producteurs, artisans, industriels, distributeurs et organismes). Elle permet aux consommateurs de repérer les produits locaux.</p> <p>Consommer un produit estampillé « Saveurs du Tarn », c'est:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• privilégier un produit qui a été produit et/ou transformé dans le département</li> <li>• soutenir l'emploi, défendre l'activité économique du département</li> <li>• agir sur l'environnement en réduisant les transports.</li> </ul> <p>Toutes les entreprises agricoles ou agroalimentaires du département, qui ont leur siège social dans le Tarn, sont susceptibles de pouvoir l'utiliser. (source : Agropoint - Saveurs Tarn)</p>
	<b>Démarche Bleu Blanc Cœur</b>	<p>Bleu-Blanc-Cœur est une démarche s'inscrivant dans les objectifs du plan national pour l'alimentation (PNA) pour une alimentation de qualité pour tous. L'association Bleu-Blanc-Cœur est engagée dans une démarche d'amélioration de la teneur nutritionnelle en Oméga 3 de notre alimentation. Cette démarche fait l'objet d'une reconnaissance des experts des Ministères de la santé et de l'Agriculture</p> <p>La vocation de Bleu-Blanc-Cœur est de rassembler tous les acteurs engagés dans une Agriculture et une consommation responsables. (Source : Association Bleu-Blanc-Coeur)</p>
	<b>Marque Porc de l'Aveyron</b>	<p>Marque déposée à l'INPI par la SCA Alliance Porci d'Oc (12850 Sainte-Radegonde)</p> <p>"Viande de porc fraîche et surgelée, produits alimentaires à base de viande de porc, charcuterie, porcs vivants : tous les produits précités étant en provenance de l'Aveyron".</p> <p>(Source Base de données marques INPI)</p>
	<b>Marque et label rouge Boeuf fermier de l'Aubrac</b>	<p>La viande de Boeuf Fermier Aubrac est produite par des bovins (génisses, vaches, bœufs) exclusivement de race à viande Aubrac. Le berceau de cette race rustique se situe sur le plateau de l'Aubrac, qui s'étend au sud du Massif Central, à cheval sur les départements de la Lozère, du Cantal et de l'Aveyron où l'on pratique une transhumance traditionnelle. Le Boeuf Fermier Aubrac est une production régionale, de proximité. Les 515 éleveurs regroupés au sein du Label Rouge "Boeuf Fermier Aubrac" partagent la même passion du métier d'éleveur. Ils produisent une viande de qualité en conciliant traditions, bien-être animal, valorisation des territoires et respect du consommateur.</p> <p>(Source : site Internet des producteurs "Boeuf fermier de l'Aubrac")</p>
	<b>Mention Fait maison</b>	<p>Depuis le 15 juillet 2014, la mention « fait maison » s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaîne, rapide mais aussi les traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc.</p> <p>Le « fait maison » identifie les plats élaborés par le cuisinier et valorise ainsi son métier. Pour le consommateur, le « fait maison » permet de distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine confectionnée à partir de produits crus comme on le fait traditionnellement dans une cuisine.</p> <p>(source : economie.gouv.fr)</p>




# Labels, marques, mentions et signes

Visuel	Dénomination	Description
	<p align="center"><b>Marque Fabriqué en Aveyron</b></p>	<p>Marque déposée à l'INPI par AVEYRON EXPANSION (Association Loi 1901 - 33 Avenue Victor Hugo - 12000 RODEZ)</p> <p>Dans le cadre du projet pour les Aveyronnais décidé le 29 septembre 2008, le Conseil Général a pris l'initiative de déposer une signature « Fabriqué en Aveyron » pour mettre en valeur les savoir-faire, les filières emblématiques et les produits de l'Aveyron.</p> <p>Un Comité d'Agrément regroupant le Conseil Général, les chambres consulaires et Aveyron Expansion examine tous les 3 mois les demandes d'octroi de la signature et son usage pour les produits fabriqués en Aveyron. Il s'appuie sur les avis de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.</p> <p>L'entreprise qui recevra l'agrément « Fabriqué en Aveyron » pour un ou plusieurs de ses produits, bénéficiera d'un contrat de licence de marque par lequel elle s'engagera à un usage loyal de la signature cédée. <i>(Sources : fabrique-en-aveyron.fr et Inpi.fr)</i></p>
	<p align="center"><b>Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) Région Occitanie</b></p>	<p>En constant développement depuis les années 90, les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) permettent de valoriser le patrimoine agricole et agro-alimentaire de la région. La région Occitanie se classe 1ère région française, autant pour le nombre de produits sous SIQO que pour la part des exploitations agricoles engagées dans ces démarches : en 2010, 42% des exploitations commercialisent au moins un produit sous SIQO (y compris viticulture et hors Bio) <i>(Source : IRQUALIM.fr)</i></p>
	<p align="center"><b>Certification de conformité</b></p>	<p>Depuis la réforme du Code rural et de la pêche maritime intervenue en 2007, la certification de conformité de produits (CCP) est devenue un mode de valorisation de la qualité, dénommé « certification de conformité ». Ce mode de valorisation est distinct des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Cette démarche fait dorénavant l'objet d'un dispositif simplifié d'encadrement par les pouvoirs publics.</p> <p>Créée en 1988, cette démarche peut être individuelle ou émaner d'un groupement de professionnels. Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mises en œuvre les exigences et recommandations choisies et les principaux points à contrôler. Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation.</p> <p>Le contrôle est effectué par un organisme certificateur accrédité par un organisme d'accréditation. La certification de conformité n'est pas censée garantir une qualité supérieure. Elle doit toujours se distinguer par au moins deux caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex : porc nourri à 70 % de céréales). Il existe environ 280 cahiers des charges de certification homologués qui concernent des viandes, volailles, lapins, fruits et légumes, céréales, poissons et aquaculture, miels, boissons, produits de charcuterie, semences et plants, etc. La liste des certifications enregistrées est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Le logo CQ-Produit certifié peut être apposé de manière volontaire sur le produit. En ce cas les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur figurent sur l'étiquetage.</p> <p><i>(Source economie.gouv.fr/Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes)</i></p>

# Labels, marques, mentions et signes

Visuel	Dénomination	Description
	<p><b>Marque et Label Rouge Lou Paillol</b></p>	<p>Marque semi-figurative déposée à l'INPI par le Comité Interprofessionnel pour la Promotion de l'Agneau sous la Mère (association sise 81340 VALENCE D'ALBIGEOIS)</p> <p>L'Agneau « Lou Paillol » est une marque associée à la tradition des élevages ovins dans la région Occitanie qui privilégie les races rustiques. Claire, rosée et peu grasse, la viande de l'agneau « Lou Paillol » est renommée pour son goût et sa texture. Elevés au lait maternel, ces agneaux voient leur alimentation simplement complétée par des céréales. Les brebis bénéficient de bergeries adaptées avec beaucoup d'espace, de clarté et de ventilation.</p> <p>Chaque éleveur doit pouvoir assurer la totale traçabilité de ses produits. L'Agneau « Lou Paillol » bénéficie du Label Rouge depuis 1994. (Sources : <a href="http://irqualim.fr">irqualim.fr</a> et <a href="http://Inpi.fr">Inpi.fr</a>)</p>
	<p><b>Label Rouge et IGP Veau de l'Aveyron et du Ségala</b></p>	<p>Le Veau d'Aveyron et du Ségala bénéficie d'un Label rouge pour les viandes et pour les produits transformés depuis 1994, d'une certification IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 1996, et de deux logos que vous retrouvez sur les étiquettes pour être certain de la qualité et l'origine du veau. Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron (IRVA - 12000 RODEZ) Aire géographique de production : hauts plateaux du Ségala et les cantons limitrophes.</p> <p>Le Veau d'Aveyron et du Ségala est un veau fermier, né et élevé sur la ferme dans des étables spacieuses. Les bâtiments d'élevage du Veau d'Aveyron et du Ségala doivent offrir un confort et un bien-être optimum à l'animal : aération et éclairages suffisants, litière paillée et régulièrement renouvelée, désinfection périodique totale, etc. Il est allaité par sa mère et consomme des céréales en complément d'alimentation. L'alimentation et le mode d'élevage particuliers donnent une viande tendre et savoureuse de couleur rosée, d'excellente qualité diététique et gustative. (Source : <a href="http://irqualim.fr">irqualim.fr</a>)</p>
	<p><b>Indication repas végétarien possible</b></p>	<p>Conformément à la loi dite "EGAlim", toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.</p> <p>Cette mesure, d'abord menée à titre expérimentale pendant deux ans, fait partie des 5 grandes dispositions de la loi EGAlim dans le domaine de la restauration collective. Un secteur qui, avec 3,5 milliards de repas par an, représente un levier majeur pour faire évoluer les pratiques alimentaires.</p> <p>Cette mesure s'inscrit également dans le cadre du nouveau Programme national pour l'alimentation (PNA3), dont l'un des objectifs est la promotion des protéines végétales en restauration collective (action 24). À ce titre, la loi EGAlim prévoit également que les structures (pas uniquement scolaires) distribuant plus de 200 repas par jour doivent établir un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.</p>

# Labels, marques, mentions et signes

Visuel	Dénomination	Description
	<p><b>Fruits &amp; légumes à l'école</b></p>	<p>Le programme « Fruits et Lait à l'école », financé par l'Union européenne et doté d'une enveloppe de 32,7 millions d'euros par an, soutient la distribution de fruits, légumes, lait et produits laitiers aux élèves du primaire et du secondaire dans les établissements scolaires publics ou privés sous contrat avec l'Éducation Nationale. La distribution de produits frais accompagnée de la mesure éducative vise à promouvoir, auprès des élèves bénéficiaires, des comportements alimentaires plus sains et à améliorer leur connaissance sur les produits et les filières agricoles et agroalimentaires. En finançant la distribution de produits sous signe de qualité pendant le déjeuner en restauration scolaire, le programme accompagne notamment la montée en gamme de la qualité des produits consommés telle que prévue par la loi EGalim.</p> 
	<p><b>Lait &amp; produits laitiers à l'école</b></p>	<p>Quels sont les produits éligibles à la distribution ? Des fruits et légumes frais, du lait et produits laitiers, conventionnels ou sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Les produits sous SIQO éligibles sont les produits sous appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), sous Label Rouge ou issus de l'agriculture biologique (AB). Les produits éligibles sont proposés nature aux élèves, sans aucun ajout de sucre, sel, matière grasse, édulcorants.</p> 