

# Les signes de qualité de vos menus



api

## L'agriculture biologique



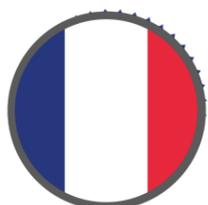
L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage **soucieuses du respect des équilibres naturels.** (source : agriculture.gouv.fr)

## Les produits labellisés



**Label Rouge** : C'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. (source : inao.gouv.fr)

(bovins, porc, volaille...)



Viandes assurées françaises de l'élevage à la consommation



**AOP** : L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. (source : inao.gouv.fr)



**Bleu Blanc Coeur** : Le label Bleu Blanc Coeur propose de diversifier et équilibrer la ration des animaux avec comme conséquence **d'améliorer le profil lipidique des produits** qu'ils nous offrent (riches en Oméga 3). (source : bleu-blanc-coeur.org)



**HVE** : La Haute valeur environnementale garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation **préservent l'écosystème naturel** et réduisent au minimum la pression sur l'environnement

**CE2** : Adoption de techniques à faible impact environnemental sur l'exploitation dont sont issus les produits.



**MSC (Marine Stewardship Council)** :

Pour être certifiée MSC, une pêcherie doit respecter **3 principes fondamentaux** : **stocks** de poisson durables, **impact** environnemental minimisé, **gestion** efficace des pêcheries. (source : msc.org)



## Les produits régionaux

Depuis 1956, nous continuons à défendre **les produits régionaux.** Nous les sélectionnons pour leur **qualité** avec l'ambition de participer à **l'ancrage territorial** et limiter le nombre d'intermédiaires.

Nous aspirons à ce que cette fidélité permette à nos fournisseurs de proximité de se faire reconnaître comme **acteur durable de la filière.**

**Les plats signatures** sont des réalisations confectionnées en totalité par le chef et avec des recettes créées par nos conseillers culinaires

