

INDEX DES SIGNES D'IDENTIFICATION ET DE QUALITE APPOSES SUR LES PRODUITS AU SEIN DU RESTAURANT SCOLAIRE

	Lait & produits laitiers à l'école Fruits & légumes à l'école	Produits entrant dans le cadre du programme de financement FranceAgriMer permettant aux élèves d'adopter de nouvelles habitudes alimentaires et de mieux connaître les produits agricoles et agroalimentaires de qualité. Axé sur les produits sous Signe d'Identification de Qualité et d'Origine. (SIQO)
	Label Rouge	Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. (SIQO)
	Indication Géographique Protégée	L' Indication Géographique Protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. (SIQO)
	Spécialité Traditionnelle Garantie	La Spécialité Traditionnelle Garantie protège une recette traditionnelle. Elle relève d'un usage, d'un savoir-faire, d'une pratique ancienne, typique, régionale, etc. mais qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région de provenance ou de fabrication du produit (SIQO)
	Agriculture Biologique	L' Agriculture Biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. (SIQO)
	Appellation d'Origine Protégée	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. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. (SIQO)

	Appellation d'Origine Contrôlée	L' Appellation d'Origine Contrôlée désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle 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. (SIQO)
	Pêche Durable MSC	La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier.
	Le Porc français	Le Porc Français garantit l'origine française des viandes de porcs, de porcelets, et des produits qui en sont issus.
	Volaille française	La Volaille Française est le signe d'identification d'un savoir-faire reconnu, il concrétise l'engagement de la filière qui se mobilise pour proposer aux consommateurs des viandes de qualité, en garantissant leur origine française, le goût du travail bien fait, le respect des droits des salariés et l'assurance de bonnes pratiques.
	Viande de veau française	La Viande de Veau Française vise à répondre aux attentes des consommateurs en matière d'information concernant l'origine des produits qu'ils achètent, par étiquetage sur le lieu de vente. Elle informe sur l'origine des viandes et abats de veaux, nés, élevés, abattus en France, et qui sont transformés en France
	Viande bovine française	La Viande Bovine Française a pour but de rassurer les consommateurs français sur l'origine des viandes de gros bovins qu'ils consomment.
	Produits locaux Azay-sur-Cher	Les produits sont issus des producteurs et commerçants de la commune d' Azay-sur-Cher .
	Lait P'tits Loups	Produits fermiers fabriqués à partir des laits des deux fermes familiales (Semblançay et Azay-sur-Cher).
	Commerce équitable	Le commerce équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs.

**INDEX DES SIGNES D'IDENTIFICATION ET DE QUALITE APPOSES SUR LES PRODUITS AU SEIN DU
RESTAURANT SCOLAIRE**