



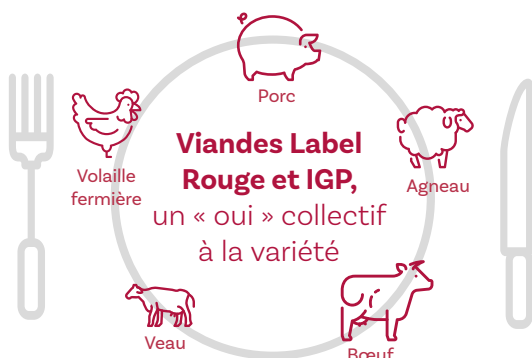
## Les viandes **LABEL ROUGE & IGP**, vos objectifs atteints avec le plaisir de vos convives en prime

Oui ! Les viandes 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 viandes Label Rouge...

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

Ce sont des **couleurs, saveurs, jutosités, tendretés sans pareilles**. En bouche, les viandes Label Rouge expriment des saveurs indiscutables, typiques de leur terroir en ce qui concerne les IGP, et font naître un réel plaisir.

Ces qualités viennent d'élevages attachés à la **notion d'éthique, où le respect du bien-être animal, de l'environnement et de l'Homme est une promesse tenue**. Les pratiques exercées y sont **rigoureuses, encadrées par des cahiers des charges stricts**, contrôlés régulièrement par des organismes indépendants agréés par l'État. En l'occurrence, les signes de qualité imposent notamment des **sélections de races, une alimentation, un accès au pâturage et des conditions de logement des animaux ou encore des durées d'élevage spécifiques**.

Plus largement, les viandes Label Rouge sont produites par des exploitations qui maintiennent la **diversité agricole française, la variété des paysages, les ressources naturelles et la biodiversité**.

C'est le travail **d'hommes et de femmes engagés** que vous pouvez soutenir et encourager !

\*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.



### Viandes Label Rouge/IGP, aucune raison d'hésiter

L'éventail de viandes Label Rouge adaptées aux attentes de la restauration collective est large.

Quels que soient les volumes et les découpes souhaitées, elles s'intègrent naturellement à vos commandes. Au besoin, pour optimiser vos achats, raisonnez en quantité consommée. En effet, les viandes Label Rouge perdent moins d'eau, moins de gras à la cuisson que les produits standards. Ce meilleur rendement est l'opportunité d'affiner vos grammages en privilégiant la qualité.

Et puis, réduisez davantage vos coûts en choisissant notamment la viande hachée de bœuf, le sauté de porc, les cuisses de poulets Label Rouge.

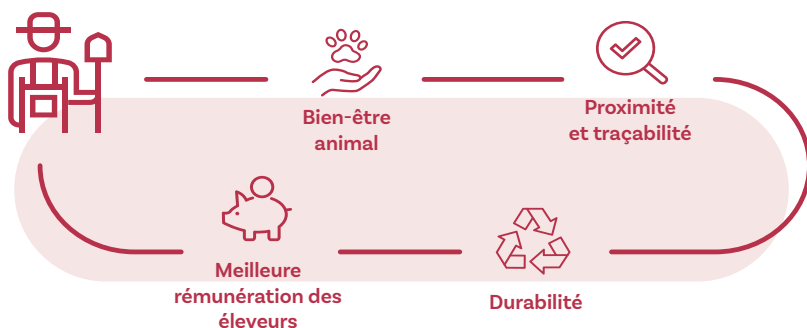
### Conseil d'achat

Favorisez la réponse des producteurs de viandes Label Rouge/IGP à vos appels d'offre. Comment ? Découpez-les en lots (ex. viande de porc, cuisses de poulet, viande hachée de bœuf Label Rouge). Ainsi, un producteur spécialisé dans une seule gamme de produits aura plus de facilité à vous faire une offre.

**Viandes Label Rouge/IGP :** Retrouvez les coordonnées de votre fournisseur sur les sites [labelrouge.fr](http://labelrouge.fr) et [igpaop.com](http://igpaop.com). Ou flashez directement les QR code ci-dessous !



### Label Rouge/IGP, des éleveurs 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](http://labelrouge.fr) et [igpaop.com](http://igpaop.com).