



12. Pour la restauration, proposez vous des produits de saison issus de l'agriculture locale ou biologique?



> A savoir

Les locavores sont des consommateurs éco-responsables : ils n'achètent et ne mangent que des produits locaux et de saison : fruits, légumes, céréales, viande, fromage. Tous les aliments, ou presque, doivent avoir parcouru moins de 160 kms pour arriver dans les assiettes.



Il existe quatre signes officiels pour garantir la qualité et l'origine des produits alimentaires :

- le label rouge,
- l'appellation d'origine protégée, l'indication géographique protégée et la spécialité traditionnelle garantie,
- l'agriculture biologique,
- la certification de conformité.



> Objectifs



- Privilégier le goût de produits frais et de saison,
- Respecter l'environnement,
- Participer à la promotion des produits de saison et locaux.



> Nos conseils

- Consommer des produits frais, de saison et issus de production locale (limitation des transports),
- Utiliser des produits de la filière bio et certifiés AB (Agriculture Biologique),
- Utiliser des produits non OGM (organisme génétiquement modifiable),
- Utiliser des produits labellisés («label rouge», «AOC Appellation d'origine contrôlée», «CQC Critères Qualité Certifiés»),
- Faire appel à des traiteurs locaux,
- Élaborer des menus en fonction des spécialités locales,
- Utiliser des produits du commerce équitable.

