

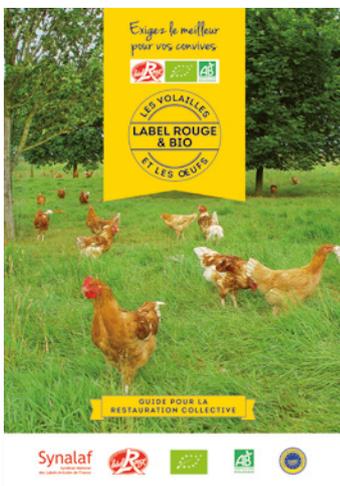
Communiqué de presse
5 février 2015

Volailles, œufs et ovoproduits Label Rouge et Bio :

Un guide pour la Restauration Collective

Avec l'évolution de la réglementation et des différentes politiques liées à l'alimentation en restauration collective (GEMRCN¹ et PNA²), les responsables de la restauration s'impliquent davantage dans leur mission d'éducateur au goût pour sensibiliser leurs jeunes convives à la qualité alimentaire et environnementale des plats servis au restaurant scolaire.

Les filières avicoles françaises biologiques et Label Rouge proposent des volailles de chair fermières, des œufs et des ovoproduits, sous signes officiels de qualité, qui respectent des exigences strictes définies dans les réglementations françaises et européennes.



Le SYNALAF, Syndicat National des Labels Avicoles de France, qui représente ces filières de production, vient de rédiger un **guide pratique à destination des acteurs de la RHD** regroupant tout ce qu'il faut savoir sur les œufs/ovoproduits et volailles Label Rouge et biologiques pour les intégrer dans les menus.

Avec une création impactante visuellement et un système d'onglets pour faciliter la manipulation et la lecture, ce support apportera aux équipes en restauration :

- Un moyen d'améliorer leurs connaissances des filières avicoles Label Rouge et Bio.
- Un outil opérationnel pour faciliter les achats.
- Un véritable accompagnement pour mettre en avant les produits avicoles Label Rouge et Bio dans les repas.

Ce guide a été diffusé en janvier 2015 à 3 000 municipalités et leur service de restauration. Il est disponible auprès du SYNALAF et téléchargeable sur www.synalaf.com.

1 Groupe Permanent d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition

2 Programme National pour l'Alimentation