

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Le SNRC partenaire de « Fête-moi Signes », la semaine des signes de l'origine et de la qualité organisée par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et l'Inao


Paris, le 14 mai 2014 - La semaine des signes de l'origine et de la qualité a lieu cette année du 10 au 18 mai. Pour la première fois, les sociétés de restauration collective, qui sont de grands clients de bio, d'AOC, de label rouge, d'IGP... Seront partenaires de cet événement.

Dans le cadre de sa participation à cet événement, le Syndicat National de la Restauration Collective a réalisé une enquête parmi ses adhérents. Celle-ci révèle notamment que :

- 23% des approvisionnements en fruits et légumes dans les restaurants collectifs en gestion déléguée sont bio
- 13% des produits d'origine animale sont bio et 14% sont certifiés Label Rouge

Le SNRC publie aujourd'hui ces résultats dans une carte postale insérée dans le journal Direct Matin édition nationale (900 000 exemplaires). Cette carte postale pourra également être conservée par les convives et leur permettra de reconnaître ces signes dans leur restaurant collectif et au quotidien.

**Savez-vous reconnaître les signes et labels de l'origine et de la qualité ?**

	Garantie du respect de l'environnement et du bien-être animal
	Garantie de l'origine : AOP, AOC, IGP
	Garantie d'une recette traditionnelle
	Garantie de la qualité supérieure

**SNRC**  
Syndicat National de la Restauration Collective

En partenariat avec la semaine des signes de l'origine et de la qualité

  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

  
INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

**Les sociétés de restauration collective engagées pour le développement des produits labellisés**

**23 %** des approvisionnements en fruits et légumes sont d'origine bio

**13 %** des produits d'origine animale sont bio

**14 %** des produits d'origine animale sont certifiés Label Rouge

**POURQUOI CHOISIR CES PRODUITS ?**

- Ce sont les seuls garantis et reconnus par l'État.
- Ils garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.
- Ils permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales notamment dans les zones de montagne.
- Ils font partie de notre patrimoine alimentaire.

**SNRC** [www.snrc.fr](http://www.snrc.fr) Enquête réalisée au premier trimestre 2014 auprès des adhérents du SNRC

#### A propos du SNRC

Les adhérents du Syndicat National de la Restauration Collective servent plus de 3 millions de repas chaque jour dans plus de 17 000 restaurants en France. Le SNRC poursuit l'objectif de définir une politique générale de la profession dans les domaines social, nutritionnel, hygiène et sécurité... dans le cadre d'une gestion concédée. Il assure la représentation de la profession et développe des relations suivies avec les professionnels du secteur agroalimentaire et de l'alimentation. [www.snrc.fr](http://www.snrc.fr)