



DE QUELS PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ PARLE-T-ON ?



1. Produits issus de l'agriculture biologique et les produits végétaux étiquetés "en conversion"



2. Produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes :

- Label rouge
- Appellation d'origine contrôlée/Appellation d'origine protégée
- Indication géographique protégée
- Spécialité traditionnelle garantie



3. Écolabel pêche durable



4. Région ultrapériphérique

Produits issus de 9 régions ultrapériphériques à l'UE (Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, la Réunion, Mayotte, Saint-Martin)



5. Mention « issu d'une exploitation à Haute valeur environnementale » (HVE + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026)

6. Produits issus du commerce équitable

7. Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

À ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (qui doivent bénéficier de AOC/AOP, AB ou Label rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du Label rouge).

8. Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie

(production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation).

À ce jour, il n'existe pas de référentiel, ni de méthodologie officiels afin d'effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Le label Bleu Blanc Cœur est accepté.

Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs dans le respect de la commande publique (précisions à venir)

Produits équivalents aux produits bénéficiant de ces signes, mentions ou labels

Par ailleurs, les restaurants collectifs **sont encouragés**, conformément au II de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, à :

- Développer l'**acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT)**. En Saône-et-Loire, 5 PAT déjà labellisés : CC Grand Autunois Morvan, CC du Clunisois, CC du Grand Charolais, Syndicat Mixte du Chalonnais, Département de Saône-et-Loire.
- Prendre en compte les **conditions de fraîcheur**, la nécessité de respecter la **saisonnalité** et le niveau de **transformation** attendu des produits.

Attention : la préférence géographique (« localisme ») est interdite dans les marchés publics