



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

Oui ! Les œufs & ovoproduits Label Rouge<sup>\*</sup>/IGP<sup>\*\*</sup>

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 œufs & ovoproduits Label Rouge...

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

Leur qualité est intimement liée à leur mode de production traditionnel. Celui d'exploitations à taille humaine, où les poules pondeuses Label Rouge évoluent en plein air et dans le respect du bien-être animal. Elles ont notamment accès à un parcours extérieur, un vaste espace en herbe aménagé avec des arbres, des haies, des bosquets. Leur alimentation végétale est essentiellement composée de céréales, complétée de tourteaux de soja ou de colza, de pois ou de féverole. La fraîcheur des produits est assurée par un ramassage très fréquent des œufs (2 fois par jour en élevage) ou encore des délais courts de cassage. Toutes ces conditions, entre autres, sont encadrées par des cahiers des charges stricts, contrôlés régulièrement par des organismes indépendants agréés par l'État. La promesse du bien manger est ainsi préservée. Et cette promesse, celle d'hommes et de femmes engagés, vous pouvez la soutenir.

<sup>\*</sup>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.

<sup>\*\*</sup>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.



## Œufs et ovoproduits Label Rouge/IGP, aucune raison d'hésiter

L'offre en œufs et en ovoproduits Label Rouge/IGP est particulièrement adaptée aux attentes de la restauration collective. Ils s'intègrent naturellement à vos commandes en matière de volumes et de formats de présentation.

Sur un plan nutritionnel, ils sont une **source importante de protéines**, bénéfique pour les convives et des plus économiques. Ils offrent également un cocktail intéressant de vitamines A, D, E et K. Ils contiennent des minéraux - phosphore, fer, magnésium - en grand nombre.

Plus spécifiquement, les ovoproduits Label Rouge se distinguent par leur **liquide onctueux et leur texture homogène**. Ils sont un gain de temps et de praticité pour les opérateurs en cuisine collective. Limitant un grand nombre de manipulations, leur prix de revient est particulièrement bas, si l'on tient compte des économies de main-d'œuvre.

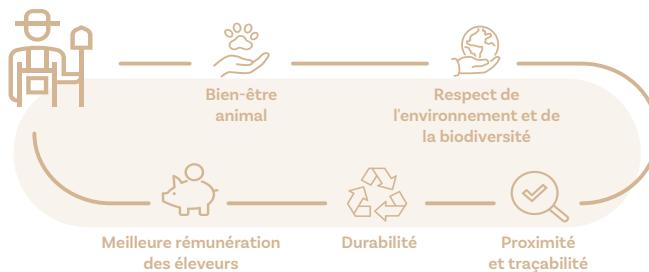
## Conseil d'achat

Facilitez la réponse de fournisseurs d'œufs et d'ovoproduits Label Rouge/IGP à vos appels d'offre. Comment ? **Découpez-les en lots** (ex. œufs coquille frais, blancs d'œufs liquides pasteurisés, jaunes d'œufs liquides pasteurisés Label Rouge). Ainsi, un fournisseur spécialisé dans une seule gamme de produits aura **plus de facilité à vous faire une offre**.

**Œufs et ovoproduits 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 codes 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).