



Désormais afin de mieux vous informer retrouvez dans nos menus des logos représentant des critères d'origine et de qualité de produits proposés dans les assiettes au fil des semaines.

En France, le mot label est réservé aux mentions officielles, les labels les plus connus sont la certification Agriculture biologique (AB), le Label Rouge, l'Appellation d'origine contrôlée (AOC).

L'AB garantit que l'aliment est composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique, mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal.

Le Label Rouge est un signe officiel qui atteste d'un niveau de qualité gustative supérieure.

L'AOC garantit l'origine de produits alimentaires traditionnels, issus d'un terroir et d'un savoir-faire particulier.

Nous avons fait le choix d'ajouter d'autres critères environnementaux, sociaux et éthiques tel que la production locale, la saisonnalité et le commerce équitable. Pour vous aider à les repérer aisément nous avons créé un logo pour la production agricole francilienne et nous signalons désormais les produits de saison sur les menus.

