



NOS ENGAGEMENTS DURABLES

LES FILIÈRES QUI
RENTRENT
DANS LA LOI EGALIM



LA LOI EGALIM SÉLECTIONNE
LES PRODUITS ET LABELS RÉPONDANT
AUX CRITÈRES SUIVANTS :
IMPACTS SUR LA QUALITÉ
IMPACTS SOCIÉTAUX & ÉCONOMIQUES
IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT



LA LOI EGALIM



La marque Agriculture biologique (AB)

La marque (AB) est une certification contrôlée par l'Agence bio, sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Elle vous permet d'identifier des produits 100 % bio ou, pour les produits transformés, composés à 95 % de produits agricoles bio. La marque AB repose sur la notion de respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles.



Haute Valeur Environnementale (HVE) - CEE2

Les certifications Environnementales d'Exploitations agricoles sont reconnues par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. 3 niveaux de certifications existent. Les niveaux 2 (CEE2) et 3 (HVE) entrent dans le champ de la loi EGALIM. C'est une démarche volontaire mise en œuvre par les agriculteurs qui vise à identifier et valoriser les pratiques plus particulièrement respectueuses de l'Environnement.



AOP: Appellations d'Origines Protégées

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) garantit que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée. Le label AOP est un signe européen. Il protège le nom du produit dans toute l'Union européenne (UE).

Les labels AOP et AOC garantissent un lien très fort entre le produit et son terroir.



AOC Appellations d'Origine Contrôlée

La déclinaison française de l'AOP est l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Elle protège le produit sur le territoire français. Elle constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP.



Indication géographique (IGP)

L'Indication Géographique identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liés à son origine géographique.



Ecolabel « Pêche Durable »

L'écolabel « Pêche Durable » est un signe de qualité qui valorise la pêche durable. Il certifie aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales. Il concerne notamment le thon rouge de l'Atlantique.

« Région ultrapériphérique » (RUP)

Les produits (RUP) issus des 6 départements ultra-marins (Guyane, Guadeloupe, Martinique, St Martin, La Réunion et Mayotte).

En partenariat avec le bureau Véritas, le groupe Dupont Restauration s'est engagé dans une démarche de référencement de labels équivalents Egalim. Ces produits respectent à minima deux critères, des piliers Egalim : aspect qualité, économique et environnemental. Le but de cette démarche est d'enrichir l'offre Egalim.

«Chez Dupont Restauration, les produits cuits (frais ou congelés) issus d'une matière 100% Label Rouge sont considérés comme des équivalents Egalim.»



Marine Stewardship Council (MSC) - Aquaculture (ASC)

Le label MSC garantit que le poisson a été pêché d'une manière responsable, en prenant en compte les ressources vivantes, en respectant l'environnement marin et en permettant aux pêcheurs de continuer à exercer leur métier. Le Label ASC vise à valoriser l'aspect environnemental et les droits humains.



La certification GLOBALGAP®

La certification porte sur la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles pour les activités de culture et d'élevage, le bien-être des animaux, la préservation des ressources et la protection de l'environnement, la santé et la sécurité des travailleurs. Il concerne les produits importés.



Vergers Eco-Responsables

Ce label vise à respecter la santé, la sécurité et les conditions de travail. Le label prend en compte les spécificités géographiques, la gestion du sol et de l'eau, le recyclage des déchets, la préservation de la biodiversité et la gestion des intrants.



Rainforest alliance

Ce label promeut des produits qui participent à la lutte contre la déforestation et à l'obtention de meilleures conditions de travail pour les populations rurales.



Bleu Blanc Cœur

Ce label Bleu Blanc Cœur œuvre pour améliorer la biodiversité dans nos paysages et ramener de la qualité nutritionnelle (Omega 3) et environnementale jusque dans nos assiettes ! Elle garantit une alimentation saine.



Friend of the Sea

Le label prend en compte le droit des travailleurs, la sécurité au travail, l'impact de la pêche sur les ressources sauvages et sur leurs écosystèmes, mais aussi la qualité de l'eau et la réduction de l'utilisation de produits chimiques. Elle interdit en aquaculture les OGM et les hormones de croissance.



Mister Goodfish

En lien avec l'IFREMER, cette certification repose sur 4 critères de sélection : l'état de la ressource, la taille, la saison et le statut de l'espèce. Pour les poissons d'élevage, les critères sont l'alimentation, les pratiques d'élevage et l'impact sur l'environnement.