

Formations Collectives

FORMATION CANTINES DURABLES

Arnaud Vanderbeck - EcoRes

Thématique 3 : La qualité alimentaire différenciée

21 octobre 2020



MANGER
DEMAIN

GREEN DEAL
Cantines Durables





DÉROULÉ DE LA FORMATION

- ❖ Introduction : Quelle est ma définition d'un produit alimentaire de qualité ?
- ❖ Présentation : La qualité différenciée - Explication du concept et signes de reconnaissance
- ❖ Animation : les différents labels et informations me permettant de juger de la qualité d'un produit
- ❖ Exercice pratique - S'approprier un cahier des charges
- ❖ Clôture



INTRODUCTION : QUELLE EST MA DÉFINITION D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE DE QUALITÉ ?

- ✿ Définition : La qualité d'un produit est définie comme suit : « *un produit ou service de qualité est un produit dont les caractéristiques lui permettent de satisfaire les besoins exprimés ou implicites des consommateurs* ». La qualité est donc une notion relative basée sur le besoin.
- ✿ Citez 3 adjectifs qui représentent pour vous un produit alimentaire de QUALITÉ.



LA QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE : EXPLICATION DU CONCEPT SIGNES DE RECONNAISSANCE

- ❖ Définition : *Nous pouvons définir « un produit alimentaire de qualité différenciée » comme un produit qui, par rapport à une production standard, se différencie par son mode de production ou par une plus-value qualitative.*
- ❖ Les signes de reconnaissance de qualité différenciée d'un produit alimentaire peuvent être multiples :
 - ❖ Label, marque ou pictogramme
 - ❖ Privé ou public
 - ❖ Régional (exemple : Label régional - Qualité différenciée) national, européen ou mondial
 - ❖ Etc.



LA QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE : EXPLICATION DU CONCEPT SIGNES DE RECONNAISSANCE

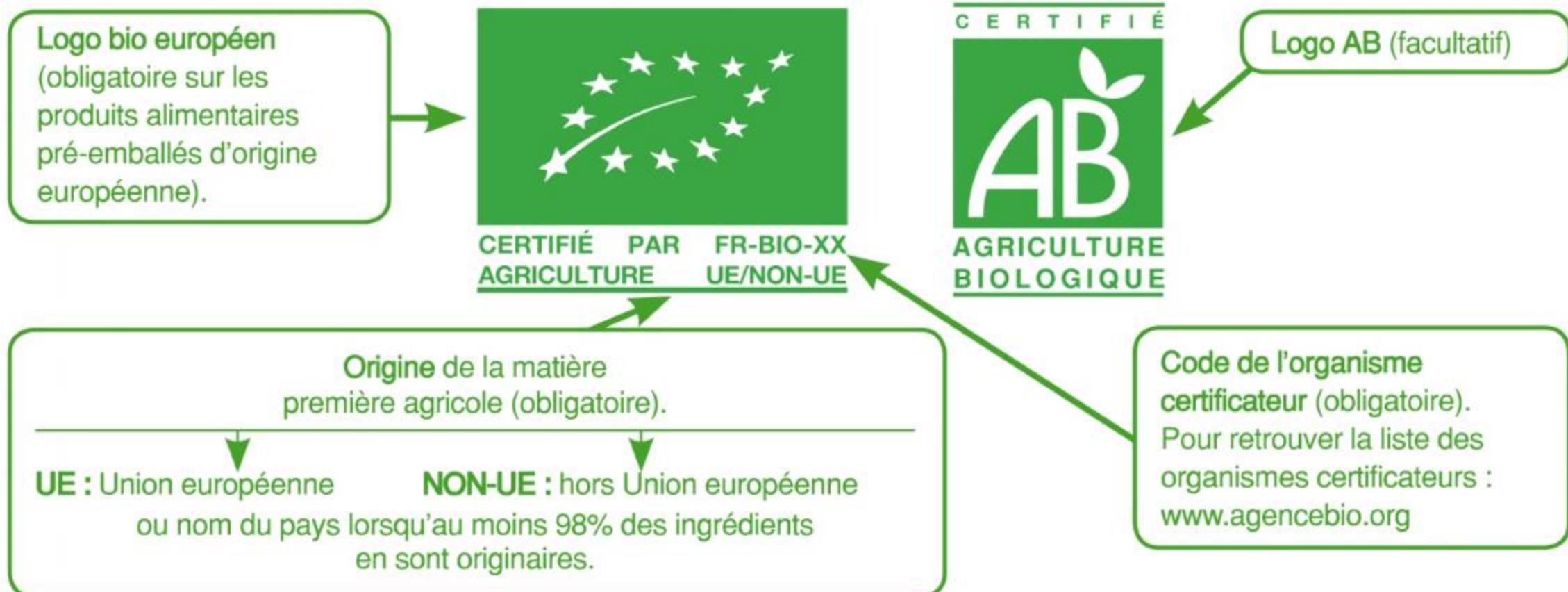
1. Les labels officiels

Il s'agit de systèmes de reconnaissance de la qualité environnementale des produits, gérés par les autorités publiques. Les contrôles sont effectués par des organismes externes, indépendants et, généralement, accrédités. L'accréditation garantit la fiabilité et la qualité des contrôles. Il s'agit de systèmes volontaires : seuls les producteurs qui le souhaitent soumettent des produits à la labellisation.



LA QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE : EXPLICATION DU CONCEPT SIGNES DE RECONNAISSANCE

- Focus : le label bio officiel





LA QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE : EXPLICATION DU CONCEPT SIGNES DE RECONNAISSANCE

2. Les labels privés collectifs

❖ Ces labels de qualité 'durable' sont initiés par un secteur industriel, un organisme professionnel, une association, considérés comme indépendants du fabricant. Les contrôles sont effectués par des organismes externes, indépendants et, généralement, accrédités. L'accréditation garantit la fiabilité et la qualité des contrôles. Il s'agit de systèmes volontaires : seuls les producteurs qui le souhaitent soumettent des produits à la labellisation.



LA QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE : EXPLICATION DU CONCEPT SIGNES DE RECONNAISSANCE

✿ Focus le label Biogarantie :

- ✿ Les propriétaires du label : UNAB, Bioforum VL, Probila-UNITRAB
- ✿ Système de contrôle externe avec organismes indépendants : Certysis, Quality Partner, etc.
- ✿ Echelle : Belge
- ✿ Critères de différenciation :
 - ✿ Origine des produits : belge (50 % du produit primaire)
 - ✿ Aspect de prix juste



LA QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE : EXPLICATION DU CONCEPT SIGNES DE RECONNAISSANCE

3. Les labels privés individuels

Ces labels de qualité écologique sont créés par un fabricant ou un distributeur et relèvent de leur seule responsabilité. Il n'y a pas de contrôle externe et indépendant.

FOCUS : Rainforest Alliance

- ❖ Propriété : Le label est géré en toute indépendance par la Rainforest Alliance.
- ❖ Echelle : label international créé en 1987 pour l'agriculture durable. Ce label s'applique uniquement aux produits alimentaires, tels que les bananes, le café, le thé, le chocolat et l'huile de palme.
- ❖ Système de contrôle : Contrôles annuels sur place par des organisations non gouvernementale locale (ONG) habilitées par Sustainable Farm Certification International, qui est une filiale de Rainforest Alliance.
- ❖ Critères de différenciation :
 - ❖ Le label garantit de bonnes conditions de travail et un impact limité sur l'environnement. Il se préoccupe également de la biodiversité.

<https://www.rainforest-alliance.org/lang/fr>



TABLEAU RECAP



ANIMATION : LES DIFFÉRENTS SIGNES ET INFORMATIONS ME PERMETTANT DE JUGER DE LA QUALITÉ D'UN PRODUIT

En groupe

- ❖ Complétez au maximum les fiches d'identité reçues
- ❖ Mise en commun
- ❖ Q/R et échanges



EXERCICE PRATIQUE – LE SYSTÈME DE QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE WALLON

❖ En groupe :

- ❖ Parcourez chacun 1 cahier des charges encadrant le système de production porcine en région wallonne
- ❖ Identifiez les points saillants et schématissez-les
- ❖ Rapportage en groupe pour distinguer les différences



CONCLUSIONS : LES BONNES PRATIQUES

- ❖ Faites preuves de sens critique
- ❖ Évaluez les signes de reconnaissance en fonction de votre échelle de valeurs et de vos besoins
- ❖ N'hésitez pas à poser des questions à votre producteur / fournisseur
- ❖ Créez des relations de confiance et de proximité avec vos fournisseurs / producteurs est le meilleur gage de qualité
- ❖ Faites une liste de labels et marques, que vous jugez comme prioritaires car correspondant à vos besoins en termes de qualité différenciée
- ❖ Vous renseignez auprès d'Ecoconso :
<https://www.ecoconso.be/fr/Contacter-ecoconso>



POUR ALLER PLUS LOIN...

- ✿ <https://www.ecoconso.be/fr/content/les-labels-outils-de-consommation-durable>
- ✿ <http://les.cahiers-developpement-durable.be/outils/logos-labels-et-pictogrammes/>
- ✿ <https://www.ecoconso.be/fr/types-de-publication/fiches-labels>
- ✿ <http://www.apaqw.be/FROMAGES/Le-fromage/Qualite-differenciee.aspx>
- ✿ <https://www.labelinfo.be/>