

La qualité de notre alimentation et le respect de l'environnement sont devenus des enjeux incontournables pour tous les acteurs du secteur qu'ils soient professionnels, politiques, consommateurs ou citoyens.

- Qu'est-ce que la qualité alimentaire ?
- Comment distinguer les vrais et faux labels ?
- Quelles sont les garanties de chaque label officiel ?
- Comment bien lire une étiquette ?
- L'alimentation durable, c'est quoi ?

Qualimentaire intervient **dans votre établissement** pour **sensibiliser vos élèves** aux enjeux d'une alimentation de qualité pour aujourd'hui et **demain**.



Depuis plus de 30 ans, Qualimentaire accompagne les filières agricoles et alimentaires des Hauts-de-France en leur permettant de créer de la valeur par la mise en oeuvre des signes officiels de qualité, tels que le Label Rouge, l'AOP, l'IGP et la STG :

C'est l'interlocuteur en Hauts-de-France pour créer de la valeur :

- **Développer et structurer l'offre** de produits sous signes officiels de qualité,
- **Produire des ressources fiables** et les diffuser
- Sensibiliser les relais pour développer la consommation

Qualimentaire

2 rue de Dormagen
59350 Saint-André-lez-Lille
Tél. 03 28 38 94 94
info@qualimentaire.fr

www.qualimentaire.fr

Suivez-nous sur [Twitter](#) et [Linkedin](#) !

soutenu par



Formez vos élèves à la **qualité** alimentaire !





Module d'intervention

Sous les signes de la qualité !



En pratique

Sous les signes de la qualité !

Objectifs

Qualimentaire propose un module d'intervention à la qualité alimentaire et à l'alimentation durable.

Ses objectifs :

- Sensibiliser les élèves aux **signes officiels d'origine et de qualité**,
- Les **guider** dans les nombreuses marques, garanties, certifications...
- Aborder les questions liées à l'**alimentation durable** sous l'angle de la qualité (gaspillage alimentaire, lecture d'une étiquette...)

Qualimentaire appuie ce module sur son expertise d'accompagnement et sa connaissance fine des produits, producteurs et filières régionaux.

Une trame générale

- Présentation des signes officiels d'origine et de qualité
- Quels sont ces signes ? Label Rouge, Agriculture Biologique, AOP, IGP, STG
- Pourquoi ces signes ? Quelles sont les garanties apportées par chacun d'entre eux ? Quels sont les principes de la certification de produit ?
- Quels sont les produits qui bénéficient de ces signes en Région et pourquoi ?
- Quelles différences entre ces signes et les marques ?

3 thématiques au choix

- Les signes officiels d'origine et de qualité
- La lecture d'une étiquette
- Le gaspillage alimentaire

 Coût : 300 € net

 Durée : 2 heures

 **Matériel**
Salle disposant d'un écran de projection.

 **Les outils à disposition**
Kakemonos, expositions, diaporamas, petits films, jeux...

Contactez-nous !

vberthe@qualimentaire.fr