

DOSSIER LES LABELS BIO

Les labels alimentaires

							
Appellation d'origine contrôlée	Indication géographique protégée	Spécialité traditionnelle garantie	Label Rouge	Saveur de l'année	MSC (Marine Stewardship Council)	Agri Confiance	Atout qualité certifié
<p>Label français (1935) Délivré par l'Inao, il désigne un pays, une région. (Fromages, vins, fruits, légumes, viandes, moules, foin...)</p> <p>GARANTIES</p> <p>Lié à un terroir et à un savoir-faire non reproductible ailleurs. Ne garantit aucune plus-value qualitative.</p> <p>MAIS ENCORE</p> <p>OGM, additifs, pasteurisation... les écarts avec la tradition sont nombreux. Tous les cahiers des charges ne se valent pas. Produits contrôlés et testés chaque année par le syndicats de l'AOC. Exclusions possibles.</p>	<p>Label européen (1992) Délivré par l'Inao. (Produits frais et transformés, vins de Pays.)</p> <p>Label européen (1992) Délivré par l'Inao. (Produits frais et transformés, sauf vins et spiritueux.)</p> <p>Label français (1960) Délivré par l'Inao. (Farine, pain, miel, fruits, légumes, viandes, fromages...)</p> <p>Label non officiel (1997). Délivré par la société privée Monadia. (Fruits et légumes, poissons, épicerie, surgelés, boissons.)</p> <p>Label international (1997). En collaboration avec la filière pêche. (Produits de la mer.)</p> <p>Label français (1992). Géré par Coop de France, organisation unitaire de la coopération agricole. (Produits agricoles.)</p> <p>Label français (1990) Encadré par l'Etat. (Produits agricoles et transformés.)</p>	<p>Garantit l'origine sur un territoire plus étendu que l'AOC. Exemple : la production de jambon de Bayonne IGP est possible dans les Deux-Sèvres.</p> <p>Lié à un savoir-faire traditionnel, plus qu'à une origine géographique. Le produit doit être spécifique en soi (ex. : la mozzarella) ou exprimer la spécificité d'un produit agricole (ex. : le jambon Serrano).</p> <p>Lié au terroir et/ou à un savoir-faire, il ne garantit pas une origine mais une plus-value gustative très variable.</p> <p>Il n'apporte aucune garantie. Pour être labellisé, un produit doit obtenir une note de dégustation supérieure au seuil requis de 13/20.</p> <p>Certifie que la pêche a été réalisée de manière durable en respectant les ressources, assure la traçabilité des produits.</p> <p>Certifie l'ensemble du processus de production, du champ au produit fini. Peu de précisions.</p> <p>Des critères qualitatifs significatifs, objectifs, mesurables, traçables, vérifiables et vérifiés. Exemple : un poulet certifié est abattu à 57 jours et non à 40 jours comme un poulet standard.</p>	<p>● ● ●</p> <p>● ●</p> <p>●</p> <p>● ● ●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p> <p>●</p>				