

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>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>GARANTIES Lié à un terroir et à un savoir-faire non reproductible ailleurs. Ne garantit aucune plus-value qualitative.</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>MAIS ENCORE 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>Cahiers des charges régulièrement amendés pour améliorer la qualité et la sincérité du produit. Contrôles réguliers réalisés par un organisme indépendant.</p>	<p>Cahiers des charges contrôlés par des organismes indépendants.</p>	<p>N'est pas une garantie contre les OGM, les pesticides ni les additifs alimentaires... Des tests sensoriels auprès d'experts et de consommateurs font foi.</p>	<p>Chaque produit est testé par un échantillon de 120 consommateurs. Les produits sont sélectionnés avec l'assentiment du fabricant qui paie une rémunération. Démarche purement marketing.</p>	<p>Seul programme à respecter les codes de conduite internationaux. Accusé par Greenpeace d'avoir certifié des pêcheries dont les stocks de pêche s'épuisent. Son indépendance est mise en cause.</p>	<p>Respect de la réglementation NF et ISO. Cahiers des charges suffisamment consensuels pour labelliser tous les produits agricoles.</p>	<p>Se situe entre le produit standard et le label Rouge ou AOC. Cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant.</p>
<p>● ● ●</p>	<p>● ●</p>	<p>●</p>	<p>● ● ●</p>	<p>●</p>	<p>●</p>	<p>●</p>	<p>●</p>