









# Les labels alimentaires

 <p><b>Appellation d'origine contrôlée</b></p>	 <p><b>Indication géographique protégée</b></p>	 <p><b>Spécialité traditionnelle garantie</b></p>	 <p><b>Label Rouge</b></p>	 <p><b>Saveur de l'année</b></p>	 <p><b>MSC (Marine Stewardship Council)</b></p>	 <p><b>Agri confiance</b></p>	 <p><b>Atout qualité certifié</b></p>
<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><b>GARANTIES</b></p> <p>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><b>MAIS ENCORE</b></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>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>