

Les labels, vous vous y retrouvez ?

On s'y perd un peu dans les étiquettes des produits alimentaires, sont-elles toutes sérieuses, que représentent-elles ?

Je suis allée directement me renseigner au « Ministère de l'Agriculture et de la Pêche pour avoir des informations.

Il existe plusieurs sortes de labels :

AOC et AOCvdqs

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé, dont les caractéristiques sont dues essentiellement à ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.

Le Label Rouge

Il atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire : denrées alimentaires -dont les produits de la mer- et les produits agricoles non alimentaires et non transformés (ex : les fleurs). Des tests sensoriels doivent obligatoirement être réalisés afin de démontrer la qualité gustative du produit candidat au Label.

Il existe en France environ 500 produits sous Label Rouge pour un chiffre d'affaires à la production de 1,4 milliards d'euros. L'homologation est prononcée, sur proposition de l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) par un arrêté du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation.

Certificat de conformité

Il désigne un produit qui répond à un cahier des charges très précis dont les critères sont objectifs, mesurables, contrôlables et significatifs pour le consommateur.

Agriculture biologique

L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants, c'est-à-dire les engrais, les amendements, les pesticides, les activateurs ou retardateurs de croissance.

AOP

L'appellation d'origine protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC. Si le produit se voit refuser par la Commission européenne le bénéfice de l'AOP, il perd celui de l'AOC qui lui a été reconnue. AOP, la typicité du produit est essentiellement due à son origine.

IGP

Indication géographique protégée, le lien entre typicité et origine n'est que partiel.

STG

Attestation STG Spécialité Traditionnelle Garantie le produit peut-être élaboré dans toute l'Europe et fait référence à des recettes traditionnelles.

Label Régional, Label Montagne, Labels divers qui sont définis par décret.

Les textes ci-dessus sont extraits des réglementations en vigueur en matière de labels, vous en trouverez l'intégralité sur le site du ministère.

Les "Elus produits de l'année"

L'élection des Produits de l'année fait l'objet d'un règlement enregistré auprès d'un huissier de justice. Ce n'est pas un label mais une mention commerciale valable un an :

Ce sont 10 000 consommateurs, soit 22 000 personnes qui testent les produits suivant deux critères : l'attractivité et la valeur d'usage. Ces produits ont été présélectionnés par un comité de parrainage.

Voir le site et les produits de l'année.

J'ai acheté récemment un poulet fermier tout chaud tout cuit, portant un certificat : il était moins cher et bien meilleur que celui que j'achète habituellement emballé par le supermarché, et qui ne porte que la mention « fermier ».

Les produits labellisés ne sont pas plus chers que les autres, mais de toutes façons, il faut regarder les étiquettes avant d'acheter, histoire de savoir ce qu'on nous fait manger !

En savoir plus sur l'agriculture biologique

voir la rubrique les signes européens .

un exemple de volailles certifiées

D'autres mentions valorisantes des produits alimentaires sur le site du Ministère de l'Agriculture à la rubrique alimentation.

Par

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/7694-les-labels-vous-y-retrouvez.html>