

## Plus que jamais surveiller la qualité de nos produits alimentaires s'avère nécessaire

Rappel de quelques labels et certificats officiels



Plus que jamais surveiller la qualité de nos produits alimentaires s'avère nécessaire

IGP, AOC et AOP : la qualité liée à l'origine

Plus de 700 produits bénéficient d'un mode de valorisation liée à l'origine, grâce à trois signes :

- L'IGP ou indication géographique protégée : ce signe met en avant les produits dont les caractéristiques sont liées à un lieu géographique particulier. C'est dans ce lieu que se déroule au moins sa production ou sa transformation, selon des conditions bien déterminées. Ce signe européen protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Exemples : le riz de Camargue IGP, le Jambon de Bayonne IGP, le Saint-Marcellin IGP... Privilégiez cependant le label AOP qui impose que toutes les étapes de fabrication aient été réalisées dans l'aire géographique.
- L'Appellation d'origine contrôlée : elle désigne un produit qui répond aux mêmes critères que l'AOP. Ce signe permet la protection du nom du produit sur le territoire français en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. L'AOC peut également être octroyée à des produits non-concernés par l'AOP, comme le bois. Par ailleurs, dans le secteur viticole, l'AOC est une mention « traditionnelle » : elle peut donc être reconnue et protégée au niveau européen. Exemples : le piment d'Espelette AOC, le cidre du Cotentin AOC, le Champagne AOC, le Chablis AOC... Ce label permet de garantir un lien entre un produit réputé et son terroir d'origine. Mais cela ne garantit pas forcément que le produit soit meilleur.

STG : la reconnaissance d'une recette traditionnelle

La Spécialité traditionnelle garantie (STG) est un signe européen qui protège une recette. Ce signe ne fait donc pas référence à une origine mais met en valeur la composition d'un produit ou son mode de fabrication traditionnel. Exemples : les moules de Bouchot STG, le lait de foin STG... Ce label valide uniquement une recette traditionnelle ou un mode de production, mais ne dit rien sur l'origine géographique. Ainsi, un jambon Serrano labellisé STG peut très bien avoir été fabriqué à l'autre bout du monde.

AB : la qualité liée à l'environnement

La réglementation européenne et le logo « Eurofeuille » permettent d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique. Accompagnés de la marque « AB », ils garantissent un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis à des exigences équivalentes. Les produits de la chasse et de la pêche d'espèces sauvages ne peuvent être issus d'un mode de production biologique car il n'est pas possible de contrôler l'alimentation et les conditions d'élevage de ces animaux, condition nécessaire pour pouvoir les certifier. L'eau et le sel n'étant pas des ingrédients agricoles, ils ne peuvent être certifiés biologiques.

Label rouge : promouvoir une qualité supérieure

Le Label rouge (LR) est attribué à des denrées alimentaires ou produits agricoles non transformés qui possèdent des caractéristiques spécifiques. Grâce à des conditions particulières de production ou de fabrication, réunies dans un cahier des charges, les produits labellisés proposent un niveau de qualité supérieure. Le Label rouge n'existe qu'en France. Exemples : l'agneau fermier Label rouge, l'ananas Victoria Label rouge, les poulets fermiers label rouge.

Produit à la ferme et produits fermiers

L'emploi des termes « ferme » ou « fermier » dans une dénomination sociale, une marque commerciale ou d'une manière plus générale dans la présentation d'un produit alimentaire, implique l'existence d'un circuit intégré à la ferme, les préparations devant être réalisées suivant des méthodes de production traditionnelles (exclusion de tout processus industriel) avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation.

Les produits certifiés

- Viandes de France, bleu blanc rouge : origine et traçabilité - Lancé par les professionnels de la filière, ce certificat a vu le jour en 2014. Il assure que la viande marquée du logo hexagonal (décliné selon les espèces) est issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France. Il garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal, et une traçabilité totale.

Pêche durable -MSC : les poissons suivis à la trace - L'ONG à but non lucratif MarineStewardship Council est à l'origine de cette certification, qui garantit que les produits vendus sous ce logo sont respectueux de l'environnement maritime.

Pêche durable : respectueux de l'environnement - FranceAgriMer, affilié au ministère de l'Agriculture, a prévu de lancer le label Pêche durable d'ici la fin de l'année. Le logo bleu devrait garantir que les produits commercialisés respectent les exigences environnementales (maintien du stock de poissons, gestion des déchets, économie d'énergie), économiques et sociales (conditions de travail respectueuses) fixées.

Certificats Bio Demeter - Plus exigeants que le label AB, jugé par certains trop laxiste, des certificats bio indépendants se sont développés, tels Demeter (certificateur de biodynamie, qui soigne autant la terre que les produits), Bio cohérence ou encore Nature et progrès 100% bio qui garantissent des produits sans pesticides ni OGM.

L'affichage Nutri Score

- L'idée était bonne et avait de quoi séduire, ce logo, mis au point par l'Inserm, attribue des points sur l'apport nutritionnel des produits : de A (vert) pour les bons élèves à E (rouge) pour les moins bons. Facultatif, il n'est évidemment pas utilisé par les marques qui risqueraient d'être pénalisées et à l'inverse il sert surtout de mode de communication pour d'autres qui l'utilise comme objet marketing pour assurer leur promotion.

Les fausses garanties mais vrais coups marketing

Les mentions : Bon pour la santé, Sans sucre ajouté, Allégé, Élu produit de l'année, Facilite le transit intestinal, Riche en protéines, Riche en vitamines