

SAVOIR COMMENT DECHIFFRER LES **ETIQUETTES**

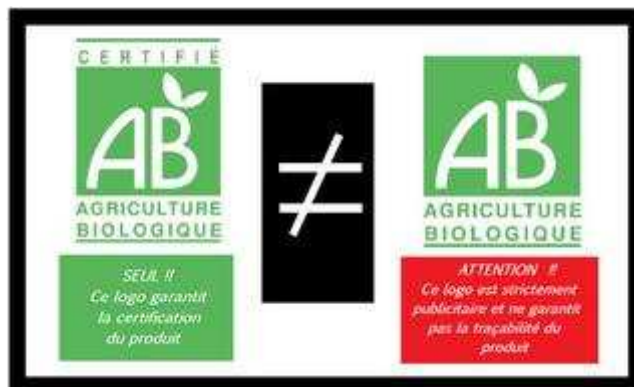


LE LABEL ROUGE



Ce label garantit la qualité supérieure d'un produit. Cette qualité « dite gustative » est le résultat d'exigences sévères et contrôlées. 350 produits environ possèdent ce logo, parmi lesquels des volailles, des charcuteries, des viandes, des fruits, des légumes et des produits laitiers, je peux vous dire que décrocher ce label n'est pas une mince affaire car il faut respecter des règles strictes.

L'APPELLATION BIO



Ce logo garantit un mode de production respectueux de l'environnement, sans produits chimiques et faisant du bien-être des animaux une priorité.

LE CERTIFICAT DE CONFORMITE



Il est une preuve de qualité mais pas de saveur. On sait par exemple qu'un jambon qui profite de ce certificat n'est pas poly phosphaté, qu'une viande (de l'élevage à la commercialisation a été identifiée, mais c'est tout).

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE SOIT

AOC



Créée en 1935, cette mention identifie des produits de terroir, fabriqués dans la tradition sur leur lieu d'origine par des hommes doués d'un savoir faire reconnu. Diverses marques bénéficient de ce label.