

ALIMENTATION

À quels labels se fier ?

Les logos figurant sur les produits alimentaires sont nombreux et jouent un rôle rassurant auprès des consommateurs. Cependant, tous ne se valent pas.

LES LOGOS OFFICIELS ET FIABLES

Au nombre de six, ils sont gérés par les pouvoirs publics via l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité, ex-Institut national des appellations d'origine). Les producteurs s'engagent à respecter des cahiers des charges contraignants et les pouvoirs publics en font la vérification sur le terrain. Les contrôles sont délégués aux services de la répression des fraudes ou à des organismes certificateurs indépendants (Ecocert, Agrocet, Certis, Agence bio...).



en bio en quantité suffisante (produits exotiques, certaines épices...). Le mode de production doit respecter l'environnement et le bien-être de l'animal. Pesticides, engrais chimiques et OGM sont interdits. Si ce logo ne garantit pas une meilleure qualité nutritionnelle des aliments, il atteste l'absence de produits chimiques durant leur phase de production. Les contrôles sont sévères. Le logo eurofeuille assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union européenne.



► **AOC/AOP.** Créé en 1935 pour les vins et eaux de vie, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) est le plus ancien des labels officiels. Il certifie une technique de fabrication et un terroir spécifique (caractéristiques géographiques, climatiques...) qui font la typicité du produit. Il implique une démarche collective des producteurs au sein d'une zone géographique délimitée. L'aspect gustatif n'entre pas en ligne de compte. Apparue en 2006, l'appellation d'origine protégée (AOP) est la transcription européenne de l'AOC française. Elle respecte les mêmes exigences.



► **IGP.** L'Indication géographique protégée est un label européen qui atteste le lien entre le produit et son territoire, et garantit son nom géographique dans toute l'Union européenne. Il est moins exigeant que l'AOP. Les ingrédients qui composent le produit peuvent ne pas

provenir de l'aire géographique protégée, seule l'élaboration finale doit y être réalisée selon des conditions bien déterminées.



► **STG.** Née en 1993, la certification STG, pour Spécificité traditionnelle garantie, protège une composition ou un mode de production définis comme traditionnels (respect d'une recette originale, de techniques coutumières...). Elle ne s'intéresse pas aux

ingrédients, c'est uniquement le savoir-faire mis en œuvre qui est pris en compte, non la zone géographique.



Le Label rouge se veut un gage de qualité.



► **Label rouge.** Créé en 1960, c'est le label le plus connu. Il certifie que le producteur adhère à un groupement qui s'impose des règles de production contraignantes, afin de procurer à son produit une qualité supérieure. Les conditions de production et les caractéristiques organoleptiques (couleur, goût...) font partie des critères évalués. Le Label rouge n'est toutefois pas un gage de qualité sanitaire, notamment bactériologique. Un produit portant le Label rouge peut bénéficier en même temps d'une IGP ou d'une STG, mais pas d'une AOC ou d'une AOP. Il existe environ 500 produits sous Label rouge : volailles, charcuteries, viande, saumon, lait et même plantes (dahlias, herbes de Provence)...

LES MENTIONS VALORISANTES

► **Produit de montagne.** Cette mention ne peut être utilisée que si les matières premières et les aliments des animaux d'élevage proviennent essentiellement de zones de montagne et que, pour les produits transformés, leur élaboration a également lieu dans une zone de montagne.

► **Produits pays.** Cette mention est réservée aux denrées alimentaires (sauf les vins et spiritueux) produites dans un département d'Outre-mer.

► **Fermier.** Il n'existe pas de définition réglementaire applicable à tous les produits fermiers. Les conditions de son utilisation sont fixées par catégorie pour tenir compte de leur spécificité. Pour les volailles, la mention « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté » fait référence à la densité dans les bâtiments et à l'âge d'abattage des animaux. Pour les fromages et spécialités fromagères, il s'agit de produits « fabriqués selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci ». Des définitions contractuelles existent par ailleurs. Ainsi, le code des usages de la charcuterie précise que le terme « fermier » s'applique à des produits fabriqués à la ferme, avec des viandes d'animaux élevés à la ferme. L'utilisation de la mention « issu de porc fermier », si elle est justifiée, est possible pour des charcuteries industrielles.

LES LOGOS FANTAISISTES

► **« Reconnu Saveur de l'année » ou « Élu produit de l'année ».**

Il s'agit de simples logos commercialisés par des sociétés privées qui soumettent, moyennant finances, des articles sélectionnés à un panel de consommateurs. Ces signes autoproclamés n'apportent aucune information pertinente sur la qualité du produit. C'est du pur marketing. ♦

