

Les produits marqueurs régionaux et les régions viticoles

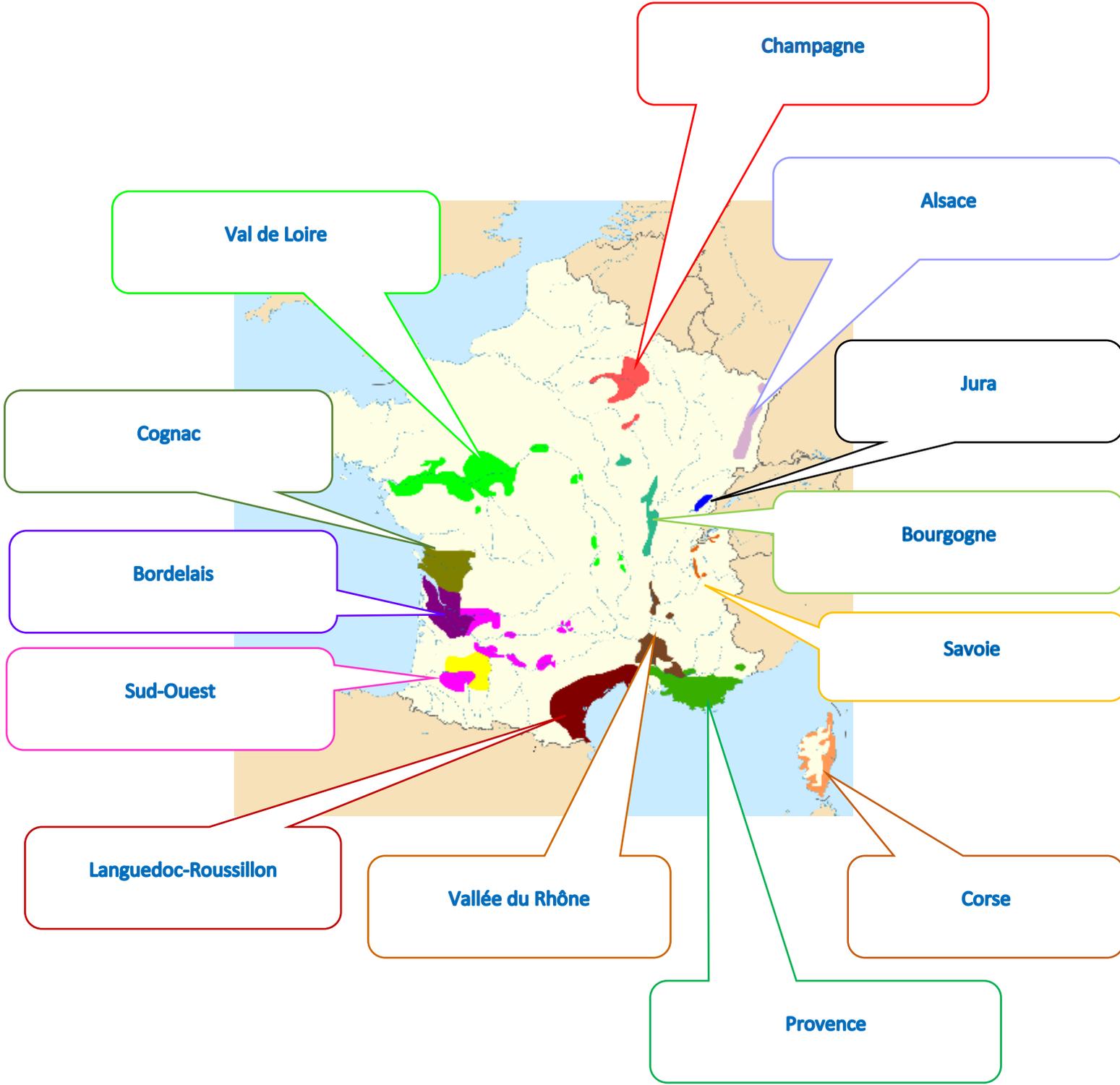
Les labels de qualité

Logo	Garantis	A savoir
	Le Label Rouge atteste que l'aliment possède un ensemble de qualités et de caractéristiques très spécifiques (conditions de production et goût), qui lui confèrent une qualité supérieure à son équivalent sur le marché.	On le retrouve surtout sur les volailles, les charcuteries, les produits laitiers, mais aussi pour du saumon fumé ou pour le sel de Guérande.
	Le label AB indique qu'au moins 95% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique, c'est-à-dire qu'ils ont bénéficié de pratiques spécifiques de production (emploi d'engrais vert, lutte naturelle contre les parasites...).	Attention, certains engrais ou traitements (par exemple pour la conservation) peuvent être utilisés mais en quantité limitée et selon des normes définies. L'utilisation d'OGM est, elle, strictement interdite.
	Ce logo portant la mention agriculture biologique est la version européenne du précédent. Les contraintes de production diffèrent un peu de la réglementation française, cette dernière étant plus stricte.	
	Une appellation d'origine contrôlée (AOC) garantit un produit originaire d'un pays, d'une région ou d'un terroir, et dont la qualité ou les caractéristiques sont dus à son milieu géographique (climat, savoir-faire...).	Les AOC se trouvent essentiellement dans le secteur agricole et alimentaire : vins, produits laitiers, fruits et légumes... 545 produits ont été reconnus aujourd'hui.
	L' appellation d'origine protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC. Elle est attribuée à certains produits agricoles et alimentaires excepté les vins et les spiritueux. Quelques exemples : France : fromage de Roquefort ; Italie : jambon de Parme ; Grèce : olive de Kalamata...	Depuis l'apparition des sigles européens, les AOC françaises doivent obligatoirement appartenir à une AOP (Appellation d'origine protégée) ou une IGP (Indication géographique protégée).

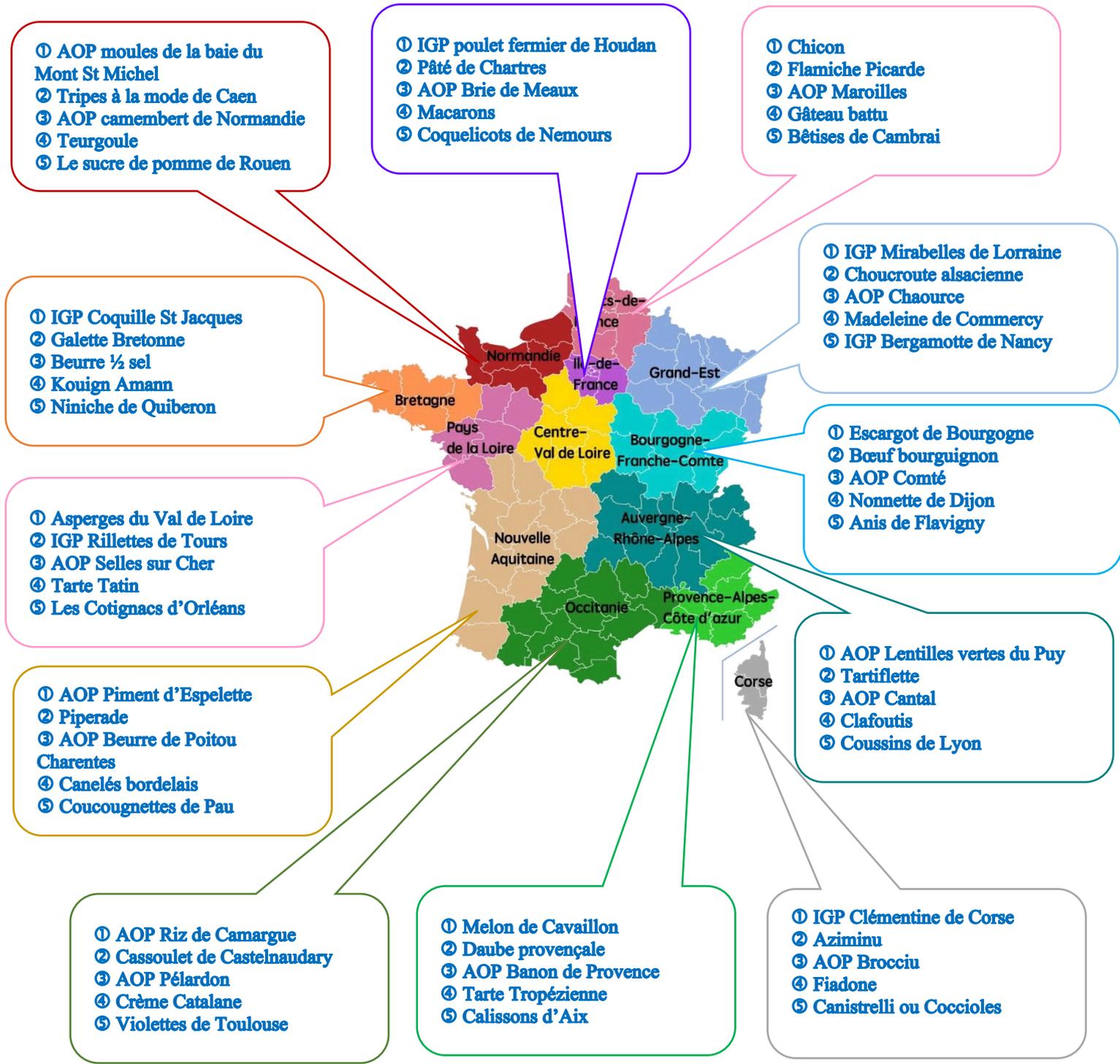
Logo	Garantis	A savoir
	<p>L'indication géographique protégée (IGP) indique que le produit vient d'un lieu déterminé. Par rapport à une AOP, le lien entre la typicité du produit et son origine n'est que partiel. Quelques exemples : Espagne : asperges de Navarre ; Allemagne : Lübecker Marzipan (pâtisserie)...</p>	
	<p>La mention spécialités traditionnelles garanties (STG) ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit, ou un mode de production traditionnel. Cette attestation consacre donc une recette, peu importe donc le lieu de fabrication.</p>	<p>C'est la Belgique qui totalise le plus de produits sous STG avec les bières traditionnelles.</p>
	<p>Le label Max Havelaar garantit que le produit a été acheté à un prix "correct" aux producteurs et produit dans des conditions respectueuses des droits de l'Homme et de l'environnement. Tous les acteurs de la filière sont agréés et contrôlés par des organismes indépendants. Les principaux produits concernés sont le café, le thé, le chocolat, le jus d'orange, le sucre, le riz, les bananes... D'autres filières sont actuellement à l'étude.</p>	<p>C'est à l'heure actuelle le seul label de commerce équitable alimentaire en France. Vous trouverez parfois le label Alter Eco, qui est un concessionnaire de Max Havelaar</p>



Les régions viticoles françaises



Les régions Françaises et les marqueurs gastronomiques



① Produit brut



② Spécialité régionale



③ Produit laitier



④ Dessert



⑤ Sucrierie



Les boissons françaises

