

Cours: Technologie Restaurant

LES LABELS ET CERTIFICATIONS



MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE : Vous venez d'intégrer l'équipe d'un petit restaurant « Fée Nature » de centre-ville, où le maître mot est « qualité ». Vous partez à la découverte de cet état d'esprit, afin de mieux appréhender votre travail.



<u>ACTIVITE A :</u> A partir de vos connaissances et du dessin ci-dessous, construisez une définition de la « qualité alimentaire ».



ACTIVITE B : Surlignez les caractéristiques de chacun des 6 principaux labels de qualité français. Puis, citez deux produits locaux pour chaque label (si besoin, se référer à www.inoa.gouv.fr).

Produits alimentaires : quels sont les labels de qualité et d'origine ?

Appellation d'origine contrôlée, label rouge, agriculture biologique... Quels sont les « signes » officiels d'origine et de qualité vous aidant à choisir les produits alimentaires ?

 $^{^{1}\} http://www.cafepedagogique.net/lemensuel/lenseignant/enseignement techno/agricole/pages/2007/87_agro_salon.aspx$

Garantie de l'origine

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) est la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique. La production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée et selon un savoir-faire reconnu. La reconnaissance d'une AOC est entérinée par un décret qui porte homologation du cahier des charges de l'appellation.

L'Appellation d'origine protégée (AOP) constitue l'équivalent européen de l'AOC. Afin de clarifier l'offre au consommateur, depuis le 1er janvier 2012, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP, seuls les vins sont autorisés à porter l'appellation française AOC.



L'Indication géographique protégée (IGP) établit un lien géographique entre un produit et une région moins fort que pour l'AOP. C'est un label européen concernant un produit dont les spécificités sont liées à un lieu géographique mais le lien avec le terroir peut se limiter à la production ou à la transformation.



Garantie de la qualité supérieure

Le Label rouge est un label français correspondant aux produits dont les conditions de production ou de fabrication sont d'un niveau de qualité supérieure à celles d'autres produits similaires.



Garantie d'une recette traditionnelle

La Spécialité traditionnelle garantie (STG) est issue de la réglementation européenne : elle protège les recettes traditionnelles (moules de bouchot, fromage de mozzarella, jambon serrano, pizza napoletana, bière vieille gueuze ou faro...).



Garantie du respect de l'environnement

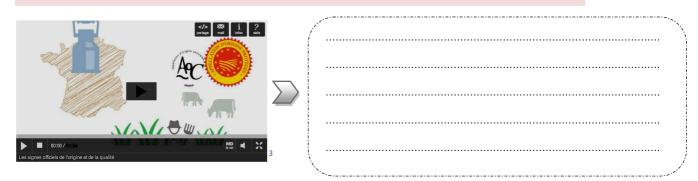
L'Agriculture biologique garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal, les règles encadrant ce mode de production étant identiques au niveau européen (les produits importés restent soumis aux mêmes exigences).



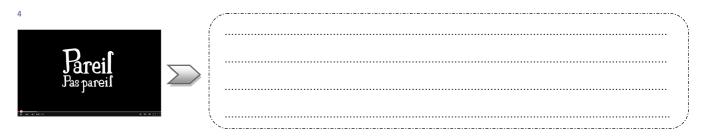
ACTIVITE C : Regardez la vidéo ci-dessous afin de mieux comprendre les signes officiels de qualité. Notez pour chacun, la principale caractéristique.

Mieux connaître les produits de l'origine et de la qualité

Brie de Meaux, noix du Périgord, pommes de terre de l'île de Ré, asperges des Landes, veau de l'Aveyron, miels de lavande de Provence.. Des produits qui donnent l'eau à la bouche et qui ont en commun d'être sous signe de qualité officiel.



ACTIVITE D: A partir du reportage visionné, notez les points positifs du commerce équitable.

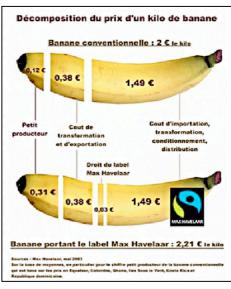


http://www.service-public.fr/actualites/002372.html

³ http://alimentation.gouv.fr/label-qualite-origine

⁴ https://www.youtube.com/watch?v=LeKinDmNc0M





 $^{\ \ \, ^{5}}_{_}\, http://www.consoglobe.com/commerce-equitable-petit-hausse-2070-cg$

http://pm22100.net/pages/enercoop/C/ce.html



Les signes français et européens : Quelles correspondances ?

REGLEMENTATION FRANÇAISE	REGLEMENTATION EUROPEENNE	
A.O.C.	A.O.P.	
Label	I.G.P.	
<u>ou</u> C.C.P.	<u>ou</u> S.T.G.	
Marque NF	Attestation de Spécificité	
A.B.	A.B.	(0)

Les différents signes de qualité des produits alimentaires

SIGNES DE QUALITE		Caracteristiques		
ā	AOC	L'organisme chargé de délimiter les aires géographiques, de fixer et contrôler les conditions de productions, de défendr et promouvoir toutes les dénominations d'origine, et de délivrer la certification est l'Institut National des Appellation d'Origine : I.N.A.O. <u>L'AOC impose 3 facteurs :</u>		
Les appellations d'origine	Appellation d'Origine Contrôlée	 Naturel = un terroir bien délimité Humain = un savoir-faire spécifique Commercial = la notoriété Exemples de produits : Coco de Paimpol, Volaille de Bresse, Noix de Grenoble, Piment d'Espelette, Lentilles vertes du Puy, Chasselas de Moissac, 		
	AOP	Taureau de Camargue, Il s'agit ici de la nouvelle Réglementation Européenne pour les produits de qualité. Le comité de réglementation des I.G.P et des A.O.P regroupe des experts des pays appartenant à l'Europe.		
	IGP	Certains produits peuvent ne pas être A.O.C (Niveau Français) et être A.O.P (niveau Européen). L'A.O.P correspondrait plus à l'A.O.C Française quant à la législation. L'I.G.P, comme son nom l'indique donne plus des indications géographiques protégées. L'A.O.P ne s'applique pas au secteur des vins et eaux de vie, qui bénéficie d'une réglementation spécifique au niveau Européen.		
Les Labels label Couge		Le label est une marque collective qui atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques fixées par un règlement qui garantit le niveau de qualité supérieur et le distingue des produits similaires. Le label est délivré par un organisme indépendant et contrôlé par une commission nationale.		
		Il est le résultat d'exigences sévères et de contrôles à tous les stades : production, élaboration, commercialisation du produit, aboutissant à une qualité gustative supérieure. Le label agricole le plus connu est : le label rouge. Il concerne 363 produits dont 206 volailles. Les autres produits concernés sont principalement les : Œufs, Charcuteries, Viandes, Produits de la mer, Fruits et légumes, Boissons.		
L'agriculture biologique		Le CERQUA (centre de développement des CERtifications des QUAlités agricoles et alimentaires) est une association qui réunit 23 organismes certificateurs* (délivrent la certification) et des groupements de professionnels par filière qui élaborent des tests de dégustation et un cahier des charges (homologué par la Commission Nationale des Labels et des Certifications – C.N.L.C.). La référence à l'agriculture biologique garantie un produit dont le mode de production respecte la nature et sans		
CRITÉRAS SRITÉRAS SERTIFIS SERTIFIS	La certification de conformité du Produit	utilisation de pesticide , ni d' additif chimique de synthèse . La C.C.P. concerne principalement la fabrication et le conditionnement conforme, afin que la sécurité sanitaire soit optimale.		
Autres	Max Havelaar Max Havelaar	Le label Max Havelaar garantie un commerce équitable avec des coopératives de producteurs et des plantations. Entre autres cela signifie: - Des prix couvrant les coûts de production - Des salaires minimaux garantis pour les ouvriers - Une prime « commerce équitable » permettant de réaliser des projets communautaires En contrepartie, les producteurs s'astreignent à répondre à de sévères standards de production (social, environnement) et ne s'engagent à ne livrer que des produits de première qualité.		
	Norme Française	Elle garantit la qualité et la sécurité des produits et services certifiés à partir d'un référentiel constitué de normes françaises, européennes ou internationales élaborées en concertation entre les industriels, les distributeurs, les associations de consommateurs, les laboratoires et les pouvoirs publics. Elle est délivrée par des organismes certificateurs accrédités par l'Association Française de Normalisation (A.F.N.O.R.).		



<u>CONSIGNE</u>: Vous préparez un repas autour de tous ces labels, signes de qualité, mais aussi d'autres intitulés assez nouveaux. Complétez le tableau ci-dessous.

MENU	APPROCHE	CARACTERISTIQUES	PRODUITS
Trilogie de légumes	BIO		
Croustillant d'asperges au fromage frais	CIRCUIT COURT		
Jambonnette de poulet de Saint Sever, flan de carottes des Sables et champignons sauvages	LABEL		
Assiette de fromages locaux	TERROIR		
Gourmandise café/chocolat	COMMERCE EQUITABLE		