

## REPONSES « set de table »

### LE PANIER DE SAISON



Fraise, pastèque, aubergine et poivron ne sont pas des légumes d'hiver.

À chaque saison correspond des aliments bien précis qui sont adaptés à nos besoins. La consommation saisonnière est également respectueuse de l'environnement car le transport est réduit et donc la pollution et l'émission de gaz à effet de serre également. Consommer de saison est donc bénéfique pour la planète !

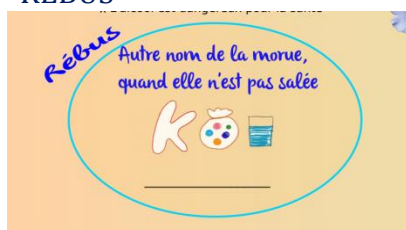
### LES PRODUITS DE NOTRE TERROIR

- |               |                    |
|---------------|--------------------|
| 1. vache      | 9. cresson         |
| 2. cidre      | 10. calvados       |
| 3. crème      | 11. poiré          |
| 4. hareng     | 12. pomme          |
| 5. neufchâtel | 13. sucre de pomme |
| 6. morue      | 14. canard         |
| 7. teurgoule  | 15. lin *          |
| 8. camembert  |                    |



\*La Normandie assure à elle seule 50% de la production mondiale de fibres de lin de qualité. C'est une plante remarquable qui n'a besoin d'aucune irrigation, d'aucun herbicide et quasiment d'aucun produit fertilisant ou phytosanitaire. Elle retient les gaz à effet de serre : chaque année, sa culture en Europe permet de retenir 250 000 tonnes de CO2.

### RÉBUS



#### Cabillaud

Le cabillaud est le nom donné au poisson lorsqu'il est frais et sans traitement. La morue est le nom donné au poisson lorsqu'il est coupé en filets, salé et séché.

### LA FACE CACHÉE DU PLATEAU

16 morceaux de sucre et 5 cuillères à soupe d'huile, ce qui représente 75% des calories nécessaires pour une journée.



### NOS ÉTIQUETTES À LA LOUPE



- les sucres cachés  
Tous les ingrédients cités sont des sucres cachés et il en existe bien d'autres encore !
- l'ingrédient principal  
Facile à repérer, c'est toujours le premier de la liste



- la ronde des logos  
Il existe 6 labels officiels

**AB** : le plus connu... et l'un des plus sérieux

Le label **Agriculture biologique** est le plus connu. Pour obtenir le précieux logo vert (ou la feuille européenne), les producteurs doivent respecter le cahier des charges de la zone euro : au moins 95% des ingrédients doivent être d'origine bio, ne pas porter la trace de pesticides et ne pas contenir d'OGM (sous le seuil de tolérance de 0,9%). La biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'attention accordée au bien-être animal sont aussi pris en compte. Exemple : lait, ketchup, céréales.

**AOC**

**L'appellation d'origine contrôlée (AOC)** est un label permettant d'identifier un produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu. L'AOC française est un label officiel français répondant aux critères de l'appellation d'origine protégée (AOP) européenne. En France, depuis 2012, pour les produits autres que le vin, le terme AOC est remplacé par AOP.

**AOP** : la garantie du "made in terroir"

**L'Appellation d'origine protégée** est l'équivalent européen de l'AOC. Créé en 1992, il garantit la qualité d'un produit du terroir. La production, la transformation et l'élaboration doivent avoir été faites dans une aire déterminée. Exemple : le fromage le pont-l'évêque.

**STG** certifie un savoir-faire traditionnel

**La Spécialité Traditionnelle Garantie** est un certificat qui atteste la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit alimentaire, sans toutefois établir le lien avec une origine géographique précise. Exemple : les moules de bouchot.

**IGP** : le passeport des produits régionaux

Créé en 1992, le label européen **Indication géographique protégée** garantit l'origine géographique du produit mais aussi "la qualité, la réputation ou toute autre caractéristique pouvant être attribuée à cette origine. Il garantit qu'au moins une étape a eu lieu dans une aire géographique délimitée. Exemple : le sel de Guérande

**LABEL ROUGE** : apposé sur plus de 500 produits

Depuis 1960, ce label garantit la qualité supérieure d'un produit, quel qu'il soit et quelle que soit son origine géographique. Ces produits sont contrôlés régulièrement pour vérifier la traçabilité et le mode de production. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés. Il faut toutefois noter que le cahier des charges diffère suivant le produit à certifier. Il existe ainsi 500 cahiers des charges de label rouge.

Il existe d'autres labels non officiels

### **VIANDES DE FRANCE : origine et traçabilité bleu blanc rouge**

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.

### **LES PRODUITS DE L'ANNEE**

Les distinctions "Élu produit de l'année" et "Reconnu saveur de l'année" sont des arguments marketing qui sont attribués aux marques vendues en grande distribution ; elles doivent payer entre 2000€ et 4000 € de frais de participation et ensuite verser de 12 000€ à 18 000€ pour apposer le logo sur leurs produits pendant 1 an.

### **LES MEDAILLES**

Médaille d'or, de bronze ou d'argent, les médailles sont devenues presque incontournables notamment pour le marché du vin. Des dizaines de concours sont organisés chaque année pour décerner les meilleurs vins. Pour y participer, le producteur doit s'acquitter de frais de participation allant de 40 à 200 € par échantillon soumis.

Le Ministère de l'Agriculture organise également tous les ans le "Concours Agricole" lors du salon de l'agriculture et décerne ses médailles. Bien que prestigieux, le concours n'opère pas une réelle représentativité puisque dans certaines catégories, un seul produit peut se retrouver en compétition et remporter la médaille d'or. Il se décline en cinq concours qui récompensent les produits, les vins, les animaux et les jeunes professionnels. Le symbole officiel est la feuille de chêne qui figure également sur le logo.

#### **• LES DATES DE CONSOMMATION**

Les produits alimentaires préemballés comportent une mention indiquant la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM). Pour éviter tout risque d'intoxication, il est nécessaire de bien les comprendre.

**La DLC indique une limite impérative.** Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, et, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine

**La DDM, n'a pas le caractère impératif de la DLC.** Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant présenter un risque pour celui qui le consommerait. Ainsi, il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DDM est dépassée, pourvu que leur emballage ne soit pas altéré.

