



UN LABEL
Qu'est-ce que c'est ?
Qu'y a-t-il derrière ?
Les produits labellisés se valent-ils tous ?



Le label AB certifie :

- ✓ le cahier des charges du label AB impose un mode de **production agricole durable** *
- ✓ **sans OGM**, ils sont proscrits
- ✓ **Végétaux** : ces produits sont issus de sols n'ayant reçu **aucun apport chimique de synthèse**, de pesticides ni d'engrais depuis au moins trois ans
- ✓ **Animaux** : élevage extensif, **aliments biologiques** essentiellement (90%), traitements des maladie par phytothérapie, animaux élevés **sans hormones**, **ni antibiotiques**, **ni farines animales**
- ✓ **Produits transformés** : 95 % des ingrédients au minimum doivent être issus de **l'agriculture bio** ; **aucun additif** (colorant, conservateur chimique)

= LE LABEL « AB » GARANTIT LE RESPECT DES EQUILIBRES ECOLOGIQUES

Le Label Rouge certifie :

- ✓ la **qualité gustative d'un produit**
- ✓ une **qualité régulière du produit**
- ✓ et une **qualité supérieure par rapport aux produits**
- ✓ **courants similaires**

Le cahier des charges définit des règles de production :

- ✓ **les modes d'élevage** : « fermier » ou « élevé en plein air » ...
- ✓ **et/ou « fermier-élevé en liberté »**,
- ✓ **l'alimentation**, « élevé aux grains », « sans OGM »...

= LE « LABEL ROUGE » GARANTIT LA QUALITE SUPERIEURE DU PRODUIT

* «Le développement durable doit concilier la production de denrées alimentaires, la conservation de ressources limitées et la protection du milieu naturel, de manière à pouvoir répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des futures générations à répondre à leurs propres besoins». Réalisé par Sandra Filipovic pour l'équipe FCPE Marie Marvingt.