

La Normandie Gourmande

Les signes de qualité

C'est quoi ?

Les signes de qualité ont été inventés afin de mieux informer les consommateurs en leur donnant toutes les caractéristiques des produits. Grâce aux signes de qualité, nous pouvons choisir des aliments de qualité, typiques, ayant du goût, élaborés dans le respect de l'environnement et dont l'origine est garantie.

Des règles obligatoires

Les professionnels s'engagent de façon volontaire dans la mise en place et le suivi du signe de qualité d'un produit. La qualité de ce produit est définie par un ensemble de règles obligatoires (ou cahier des charges) qui précisent les caractéristiques du produit, sa zone de production, les règles de production, de transformation... Des contrôles réguliers sont effectués pour s'assurer que ces règles sont bien respectés par les producteurs.

Décode les étiquettes !

Apprends à décrypter les étiquettes des emballages des produits alimentaires pour mieux contrôler ton alimentation et choisir des produits de qualité.



→ Le label AOP

AOP, ce sont les initiales de « Appellation d'origine protégée » : cela veut dire que le produit est fabriqué de manière traditionnelle dans sa région d'origine, dans une zone (appelée terroir) bien délimitée, avec une recette très précise, par des hommes qui ont un savoir-faire reconnu et transmis depuis des générations.

En Normandie : le Camembert de Normandie, le Neufchâtel, le Pont-l'Évêque, le Livarot, le Beurre et la Crème d'Isigny, le cidre Pays d'Auge, le Poiré Domfront, le Pommeau de Normandie, les Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais.



→ Le label agriculture biologique*

Ce logo européen signifie que le produit provient de l'agriculture biologique*, qui respecte l'environnement, les équilibres naturels et le bien-être animal (non utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM*).

En Normandie : les produits laitiers, les viandes bovine, ovine, porcine, les volailles, les fruits et légumes, les céréales...



→ Le Label IGP

Le logo IGP veut dire Indication Géographique Protégée. C'est la garantie d'un lien entre le produit et son territoire. Par exemple, le Cidre de Normandie ne peut être produit qu'en Normandie selon un savoir-faire local.

En Normandie : le poireau de Créances, la volaille de Normandie, le porc de Normandie, le cidre de Normandie...



→ Le Label Rouge

Le Label Rouge indique que le produit est d'une qualité supérieure par rapport aux autres, en particulier au niveau du goût.

En Normandie : la coquille Saint-Jacques, la noix de Saint-Jacques, les volailles fermières, la carotte des sables, la mimolette, les viandes et charcuteries...



→ Le label STG

Le logo STG signifie Spécialité Traditionnelle garantie. Il sert à protéger le savoir-faire, la recettes ou le mode de production d'un produit.

En Normandie : la moule de bouchot.