



Dans la jungle des labels pour l'alimentation

Il devient difficile de se repérer pour acheter de la nourriture bonne pour la santé ... et pour notre environnement ! Voici quelques conseils :



AB est un label français créé par le ministère de l'Agriculture. Il atteste qu'un produit contient au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés bio. Le logo européen, obligatoire, caractérise les produits respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique.



C'est le label de la biodynamie qui vise à régénérer les écosystèmes et à soigner la Terre dans le cadre de l'agriculture biologique.



Les labels AOP et AOC garantissent un lien très fort entre le produit et son terroir.



Le Label Rouge porte sur la notion de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.



Ce label désigne un produit élaboré par l'agriculteur avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation et selon des méthodes de production traditionnelles.



Il s'agit d'un label européen permettant de protéger une recette traditionnelle, c'est à dire une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation.



L'organisme certificateur a créé son propre label ...



Cette certification mise en place par la FNSEA ne respecte même pas les règles environnementales de la PAC et permet encore l'utilisation d'intrants chimiques comme des engrais et pesticides de synthèse particulièrement néfastes pour l'environnement ou pour la santé humaine !

Il existe encore quantité d'autres labels mais ils sont d'initiative privée. Plus d'informations sur <https://www.quechoisir.org/actualite-alimentation-un-guide-pour-decrypter-les-logos-n91894/>