

## IDÉE REÇUE N°3 - QUE DES PRODUITS DE MAUVAISE QUALITÉ

**FAUX**

**Depuis une dizaine d'années, les entreprises agroalimentaires ont pris le virage du Clean Label pour répondre aux attentes grandissantes des consommateurs.**

"Sans conservateur", "sans nitrite", "sans nitrate", "sans allergène", vous avez sûrement déjà repéré ce type de message estampillé sur des emballages alimentaires. Nombreuses sont les entreprises qui ont décidé, dès les années 2010, de débiter des recherches sur la fabrication de produits sans additifs, sans colorants ou édulcorants, à la demande des consommateurs. Des recettes Clean Label... c'est désormais l'objectif de tout un chacun pour garantir des produits avec un minimum de composants. Pour cela, les entreprises redoublent d'efforts pour trouver des substituts aux éléments artificiels, au bénéfice du naturel. Désormais, des gammas de jambons sans nitrite trouvent leur place dans les rayons frais. Ils n'ont plus la teinte rosée que l'additif supprimé leur accordait. Il faut donc, maintenant, faire prendre conscience à la majorité des consommateurs que la véritable couleur de cette charcuterie est plutôt grise !

Plusieurs actions sont ainsi menées avec des industriels dans le but de les aider à trouver des solutions durables, tout en conservant la qualité des produits alimentaires. Moins de nitrite signifie moins de temps de conservation, par exemple. D'autres progrès sont notables sur la réduction en sel et en sucre de nombreux produits. Beaucoup de marques introduisent aussi des alternatives végétales de sandwiches, de plats cuisinés, de pizzas, de fromages ou de pâtisseries à leur gamme. Travailler dans l'agroalimentaire est donc synonyme de recherche et d'évolution constante pour s'adapter aux nouvelles demandes des consommateurs !

### **Des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)**

L'agroalimentaire, ce n'est donc pas seulement du fast-food industriel avec des nuggets, des cordons bleus, des burgers ou des chips. C'est aussi de la mâche nantaise, des mogettes de Vendée ou encore de la mimolette vieille et extra-vieille de Loire-Atlantique. Et pour vous aider à vous y retrouver sur les différentes qualités et origines des produits, des signes officiels français et européens sont apposés sur les emballages de certains aliments. Pour bénéficier de ces labels, ces derniers sont régulièrement contrôlés par des organismes indépendants et répondent à un cahier des charges très précis !

### **AOP/AOC**

L'appellation d'origine protégée ou appellation d'origine contrôlée, désigne un produit dont toutes les étapes sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique.

### **IGP**

L'indication géographique protégée concerne 148 produits issus de l'agroalimentaire. Cette indication est attribuée lorsqu'au moins une étape de production ou de transformation est réalisée dans une aire géographique délimitée. Les mogettes de Vendée et le sel et la fleur de sel de Guérande bénéficient justement de ce signe officiel.

### **STG**

Plus rare, la Spécialité traditionnelle atteste que le produit respecte une recette considérée comme traditionnelle. Cela concerne une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation. En Pays de la Loire, les moules de Bouchot et le lait de foin sont reconnus comme STG.

### **AB**

Le label Agriculture biologique garantit que la production du produit respecte l'environnement et le bien-être animal. D'ailleurs, seuls les produits contenant au moins 95% d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent comporter les termes "biologique" ou "bio" dans leur nom de vente.

### **Label rouge**

Et enfin, un signe exclusivement français : le Label rouge ! Il identifie les produits qui ont une qualité supérieure à celle des autres produits similaires. Bœuf fermier du Maine, pomme de terre primeur de Noirmoutier, brioche et gâche de Vendée... De multiples produits ligériens bénéficient de ce signe.

