

2004/2005

# Labels et Logos



Reconnaître les labels  
Déchiffrer une étiquette  
Respecter l'environnement

Vous informer  
clairement, simplement.

**E.LECLERC** 

**T**rop d'information tue l'information. Les étiquettes des produits proposés à la consommation sont de plus en plus précises. Composition, teneur en sucres et en graisses, mode de fabrication, contrôles de qualité... Toutes ces précisions tiennent parfois sur des surfaces pas plus grandes qu'un dé à coudre. Quelle différence entre un poulet classique et un Label Rouge? Un plat cuisiné élu « Saveur de l'année » a-t-il été testé par un panel de consommateurs? Recyclé ou recyclable, est-ce la même chose? Que veulent dire les indications « light » ou « traditionnel »? Autant de questions (et bien d'autres) auxquelles ce guide répond pour vous permettre de faire vos choix en tenant compte de vos priorités : qualité, sécurité et protection de l'environnement.



## Les labels de qualité p. 4-5

- LE LABEL ROUGE:  
PAS UNIQUEMENT SUR LE POULET
- L'AOC: UNE ORIGINE CERTIFIÉE
- LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ
- DEPUIS QUAND EXISTENT-ILS?
- L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)
- L'APPELLATION MONTAGNE
- QUAND LES LABELS  
SE FONT EUROPÉENS

## La protection de la santé et de la sécurité p. 6-7

- UNE PRÉCAUTION MAXIMALE,  
PAR PRINCIPE
- NE NÉGLIGEZ PAS LES MODES  
D'EMPLOI
- NF: LE LABEL FRANÇAIS  
PAR EXCELLENCE
- ATTENTION DANGER!
- DES PRÉCAUTIONS INDISPENSABLES

## Les labels écologiques p. 8-9

- LES ÉCOLABELS: UNE FEUILLE  
OU UNE PETITE FLEUR
- UN SEUL SIGNE POUR  
LE RECYCLABLE: LE RUBAN  
DE MÖBIUS
- RECYCLÉ... OU RECYCLABLE
- LE POINT VERT
- LE CHIFFRE

- RECYCLABLE...  
SI VOUS FAITES UN GESTE
- SI C'EST RECYCLÉ,  
C'EST ÉCRIT DESSUS

## L'étiquette p. 10-11

- CE QUE NOUS APPREND  
L'ÉTIQUETTE DES PRODUITS  
ALIMENTAIRES
- LE MARQUAGE CE: UNE SIMPLE  
OBLIGATION ADMINISTRATIVE
- LE CODE À BARRES
- ET POUR LES SUBSTANCES  
ALLERGISANTES?
- CE QUE VOUS NE VERREZ PAS  
SUR L'ÉTIQUETTE
- OGM: BON À SAVOIR

## Autres signes distinctifs p. 12-13

- ÇA A L'AIR MIEUX MAIS...  
PAS TOUJOURS
- NE PAS CONFONDRE PRODUIT  
ET SAVEUR DE L'ANNÉE!
- BON POUR LA SANTÉ...
- S'Y RETROUVER DANS LES ŒUFS

## Glossaire et adresses utiles p. 14

## Vrai/faux p. 15



# Pour acheter des produits contrôlés

***En France, il existe cinq signes officiels répondant à un cahier des charges et qui garantissent la qualité d'un produit alimentaire : le Label Rouge, l'AOC, la certification de conformité, l'Agriculture biologique et l'appellation Montagne.***

## LE LABEL ROUGE : PAS UNIQUEMENT SUR LE POULET

On pense souvent qu'il est réservé au poulet car les producteurs de volailles ont été les premiers à se lancer dans le Label Rouge, dans les années 60, ce qui fait que 25% des poulets sont labellisés.

Pourtant, 420 types de produits ont déjà reçu l'homologation dont des salaisons, des plats préparés, du saumon fumé ou du sel de Guérande. Le Label Rouge atteste que l'aliment possède

un ensemble de qualités et de caractéristiques très spécifiques (conditions de production et goût), qui lui confèrent une qualité supérieure à son équivalent sur le marché.

## L'AOC : UNE ORIGINE CERTIFIÉE

L'Appellation d'origine contrôlée n'est pas uniquement une histoire de vin. Le label identifie un produit qui tire son authenticité et sa particularité de son origine géographique (pays, région ou localité). Tous produits confondus, il existe plus de 460 AOC\* dont

un cinquième ne concerne pas le vin et les spiritueux mais des fromages ou des aliments spécifiques (noix de Grenoble, volaille de Bresse ou huile de Nyons, par exemple).

\* Sources : ministère de l'Agriculture.

## LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ

Elle figure sur plus de 200 produits répondant à des caractéristiques particulières. L'aliment doit se distinguer de la gamme courante sur au moins deux critères. Ainsi, un melon pourra être certifié cueilli à maturité avec un taux de sucre minimal. Il n'existe pas de logo officiel permettant d'identifier un produit certifié mais de nombreuses marques se sont fait connaître en créant le leur, qui leur reste propre, comme les logos ACQ, Atout certifié qualité ou CQC, Critères qualité certifiés.

## DEPUIS QUAND EXISTENT-ILS ?

L'AOC :	1919.
Le Label Rouge :	1960.
L'Agriculture biologique :	1980.
La dénomination « Montagne » :	1985.
La certification de conformité :	1990.

## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)

LE LOGO AB GARANTIT QUE L'ALIMENT EST COMPOSÉ AU MINIMUM DE 95 % D'INGRÉDIENTS ISSUS D'UN MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE.

L'agriculteur a été respectueux de l'environnement : emploi d'engrais verts au lieu de produits chimiques de synthèse, lutte naturelle contre les parasites au lieu de pesticides, utilisation d'une liste positive et limitée pour les produits de fertilisation, de traitement, de stockage et de conservation naturels ou de synthèse...

Pour les produits contenant entre 70 % et 95 % d'ingrédients agricoles d'origine biologique, le fabricant ne peut utiliser le logo AB ou la mention « Agriculture biologique ». Il doit se contenter d'indiquer un pourcentage sur l'emballage, par exemple « 82 % de pommes de terre issues de l'agriculture biologique ».

À noter : l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) est strictement interdite en agriculture biologique.

## L'APPELLATION MONTAGNE



Les produits de l'appellation « Montagne » proviennent de la montagne d'un bout de la chaîne à l'autre : production, élevage et préparation. C'est ce terroir particulier et le grand savoir-faire des producteurs du cru qui leur confèrent leur saveur particulière.

## QUAND LES LABELS SE FONT EUROPÉENS

Les labels classiques se retrouvent aussi sous leurs couleurs européennes. L'AOP (Appellation d'origine protégée) équivaut à l'AOC des produits agricoles et alimentaires ; l'IGP (Indication géographique protégée) est pratiquement identique mais il suffit que

la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration du produit aient eu lieu dans une aire déterminée et la STG (Spécialité traditionnelle garantie) est l'équivalent de la certification de conformité. Ces sigles se superposent aux labels nationaux.

# Pour acheter plus sûr

**La France, grâce à ses normes AFNOR (Association française de normalisation) et à sa législation très stricte en matière de sécurité, fait figure de modèle au niveau européen.**

## UNE PRÉCAUTION MAXIMALE, PAR PRINCIPE

Lorsqu'il existe une incertitude scientifique qui peut donner naissance à un risque potentiel pour la population, les pouvoirs publics peuvent prendre des mesures préventives pour préserver la santé des consommateurs. Le

principe de précaution est un concept juridique qui tend à devenir un principe de droit. Il est inscrit dans le traité de l'Union européenne et dans des accords internationaux ; c'est pourquoi il donne lieu à un début de jurisprudence.

## NE NÉGLIGEZ PAS LES MODES D'EMPLOI



Ils ne sont pas toujours clairs mais ils donnent le b.a.-ba de l'utilisation et mettent en garde sur des usages particuliers de l'appareil acheté. Grâce à eux, vous saurez comment fixer efficacement le siège-auto de bébé ; qu'on ne doit jamais remplir un autocuiseur à plus des deux tiers de sa capacité, sinon les aliments risquent de boucher la soupape de sécurité faisant ainsi augmenter dangereusement la pression interne ou qu'un four à micro-ondes ne doit jamais fonctionner à vide et qu'il ne faut pas y mettre d'objets métalliques (donc pas de papier d'aluminium).

# NF : LA NORME FRANÇAISE PAR EXCELLENCE

Sécurité, performance et qualité sont les trois adjectifs associés aux deux lettres NF. Plus de 200 applications existent, de l'équipement domestique aux jouets ou aux services. Un produit ou un service NF atteste d'une

démarche volontaire de la part du fabricant qui accepte de soumettre ses produits à des contrôles réguliers opérés par des organismes agréés.



## ATTENTION DANGER !

CHAQUE PICTOGRAMME INDIQUE LA POSSIBILITÉ D'UN DANGER PARTICULIER.



Le pictogramme flamme suivi de la lettre F : **Facilement inflammable** et F suivi du signe + : **Extrêmement inflammable** (alcool à brûler, white-spirit, trichloréthylène).



Le cercle entouré de flammes : **Comburant**. Le produit (oxygène, azote, gaz...) peut dégager une forte chaleur en présence de substances inflammables.



La tête de mort suivie de la lettre T : **Toxique** et T + : **Très toxique** (naphtaline, antirouille contenant des fluorures...).



La croix suivie de la lettre N : **Nocif** (essence de térébenthine, naphtaline, antirouille contenant des oxalates...). La croix suivie de la lettre I : **Irritant** (eau de javel diluée, décapants pour fours, détartrants liquides...).



Les éprouvettes : **Corrosif**. Produit pouvant détruire les tissus vivants. Évitez tout contact avec la peau et surtout les yeux (débouche lavabo, eau de javel concentrée, acides divers...).



Le pictogramme explosion : **Explosif**. Risque d'explosion sous l'effet d'une flamme ou d'un choc (gaz butane, propane...).

## DES PRÉCAUTIONS INDISPENSABLES

Malgré leur utilisation régulière, certains produits nécessitent notre vigilance :

- Les berlingots contenant des solutions toxiques doivent être rangés hors de portée des enfants, qui pourraient les mordiller.
- L'eau de javel ne doit jamais être mélangée avec un produit acide (détartrant W-C, par exemple).

- Les aérosols ne s'entreposent surtout pas près d'une source de chaleur (radiateur ou plage arrière d'une voiture en été) à cause des risques réels d'explosion.
- Les enfants doivent être surveillés pendant que nous manipulons les produits dangereux. La plupart des accidents ont lieu à ce moment précis.

# Pour acheter les produits les moins polluants



***De l'anneau de Möbius aux mains protectrices, les signes de protection de l'environnement se multiplient. Petit tour d'horizon pour apprendre à les différencier.***

## LES ÉCOLABELS : UNE FEUILLE OU UNE PETITE FLEUR



Deux garanties officielles permettent de reconnaître à la fois la qualité d'usage d'un produit et ses caractéristiques écologiques : la **feuille verte NF Environnement** (peintures et vernis, filtres à café, sacs sortie de caisse...) et la **«petite fleur» de l'Écolabel européen** formée de 12 étoiles (détergents, ampoules électriques, papiers cuisine...). Toutes les deux sont délivrées sous le contrôle de l'AFNOR, Association française de normalisation, selon un cahier des charges extrêmement strict défini pour une catégorie de produits. L'attribution de l'Écolabel européen dans un État membre est valable par extension dans tous les autres pays de l'Union européenne.

Les produits ainsi estampillés ont été conçus pour avoir un impact sur l'environnement minimal, voire nul.

**À noter :** En Europe, d'autres signes officiels (les équivalents de notre NF Environnement) existent : Ange Bleu pour l'Allemagne ou Cygne Blanc pour les pays nordiques.

# UN SEUL SIGNE POUR LE RECYCLABLE : LE RUBAN DE MÖBIUS



Les trois flèches tournant dans le sens des aiguilles d'une montre sont le symbole même

du recyclage (norme ISO 7000 ou DIN 6120). Elles sont empruntées à la figure géométrique inventée par le

mathématicien allemand Möbius: un ruban qui se retourne sur lui-même pour, des deux faces, n'en faire plus qu'une permettant de passer alternativement de dessus à dessous. Cette représentation est le signe que le produit ou l'emballage est recyclable, ce qui ne veut pas dire qu'il le

sera en réalité. Il le sera effectivement si un système de collecte ou une filière de recyclage existe et si l'acheteur respecte les consignes de tri. D'autres signes subsistent comme l'arbre ou la planète mais ils ne devraient plus être diffusés et leur présence tend à disparaître.

## RECYCLÉ... OU RECYCLABLE

**Recyclable signifie qu'il existe une possibilité future.** Le produit peut être recyclé si vous le mettez dans la bonne poubelle et s'il existe un circuit

de recyclage. Recyclé est nettement plus sûr: c'est une réalité, le produit se retrouve obligatoirement dans une chaîne ou il y entrera.

## LE POINT VERT



Présent sur 95 % des emballages, le point vert (avec deux flèches inversées) signifie que l'industriel

ne prend pas directement en charge la gestion de ses emballages (consigne et/ou collecte privée) et qu'il préfère payer

une contribution à un organisme spécialisé (Éco-Emballages ou Adelphe) pour qu'un système de valorisation matière (le recyclage) ou énergétique se développe.

Par conséquent, pour savoir si un emballage se recycle ou pas, référez-vous au guide du tri de votre collectivité.

## LE CHIFFRE

1,5  
tonne

de déchets par an, c'est la quantité que produit en moyenne une famille de quatre personnes, selon l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie).

## RECYCLABLE... SI VOUS FAITES UN GESTE

Certains logos permettent d'identifier le matériau. Ils facilitent le recyclage possible surtout si vous jetez les emballages dans la bonne poubelle: le logo acier (cannette et aimant); le logo alu entouré de deux flèches pour l'aluminium; les trois flèches en triangle avec PEHD pour le polyéthylène haute densité; la poubelle, le bonhomme et les deux flèches pour le verre.



## SI C'EST RECYCLÉ, C'EST ÉCRIT DESSUS

LE SIGNE DE L'INDUSTRIE FRANÇAISE DU RECYCLAGE DES VIEUX PAPIERS EST AUJOURD'HUI GÉRÉ PAR L'APUR, ASSOCIATION DES PRODUCTEURS ET UTILISATEURS DE PAPIERS CARTONS RECYCLÉS.

Il représente un arbre inscrit dans un ovale à côté duquel figure un pourcentage. Le logo de l'APUR précise le pourcentage du matériau recyclé, qui ne peut être inférieur à 50%. D'autres arbres résultant d'initiatives privées indiquent également le caractère recyclé du

papier, sans préciser de pourcentage. Quel que soit le logo, la précision «recyclé» figure généralement en toutes lettres.



## Pour savoir ce que j'achète

**Carte d'identité du produit, l'étiquette est un véritable guide d'achat pour qui sait la décrypter et dispose d'une bonne vue. En matière d'alimentation, les indications fournies sont très précises.**

### CE QUE NOUS APPREND L'ÉTIQUETTE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

L'EMBALLAGE D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE DOIT COMPORTER OBLIGATOIREMENT CERTAINES INFORMATIONS QUI RÉPONDENT CLAIREMENT À DES QUESTIONS DE BASE.

D'où vient le produit ? Biscottes ou épinards, la dénomination de la denrée doit être suffisamment précise pour permettre à l'acheteur de connaître la nature réelle du produit et le traitement qu'il a subi (congelé, en poudre, pasteurisé, concentré...). Que contient-il ? Les ingrédients utilisés, additifs compris, sont énumérés par ordre décroissant de poids hors emballage et même ceux qui composent au moins

25 % du produit doivent désormais être indiqués. Ex. : asperges, eau, sel, acidifiant, acide citrique... La quantité est indiquée en net, donc sans emballage, ainsi que le poids net égoutté. Pour les ingrédients qui figurent dans la dénomination de vente, pizza au saumon par exemple, la quantité de saumon doit être exprimée en pourcentage dans la liste des ingrédients.

Qui le fabrique ? Le nom ou la raison sociale du responsable de la commercialisation est indiqué.

Combien de temps est-il bon ? Selon le produit, vous retrouverez une DLC ou une

DLUO. La DLC, date limite de consommation, est indiquée par « À consommer jusqu'au... ». C'est la date jusqu'à laquelle la denrée conserve toutes ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Au-delà, le produit alimentaire peut présenter un danger immédiat pour la santé. La DLUO, date limite d'utilisation optimale, est indiquée par « À consommer de préférence avant... ». C'est la date jusqu'à laquelle le produit conserve toutes ses propriétés, au-delà il n'est pas dangereux mais il peut perdre ses qualités gustatives.

## LE MARQUAGE CE : UNE SIMPLE OBLIGATION ADMINISTRATIVE



Le sigle CE, qui signifie Communauté européenne, n'est pas un label de qualité européen. C'est une simple obligation administrative de l'Union européenne, permettant la mise sur le marché d'un produit. Il atteste de la conformité présumée du produit à un minimum d'exigences de sécurité.

## LE CODE À BARRES

Les petites barres grises et noires constituent un langage commun utilisé, au niveau international, par les fabricants et les commerçants. Elles sont composées d'une numérotation à 13 chiffres. Le premier correspond au pays (3 pour la France). Les six chiffres suivants au fabricant, les cinq autres à l'article, le dernier est une clé de contrôle.



## ET POUR LES SUBSTANCES ALLERGISANTES ?

1,8 million de Français souffrent d'allergies alimentaires, c'est pourquoi, en 2005, la présence d'allergènes devra être signalée sur l'emballage. En attendant, certains supports d'arômes ou constituants intermédiaires

allergisants comme le soja, l'arachide ou le gluten peuvent ne pas être indiqués. N'hésitez surtout pas à vous renseigner directement auprès du fabricant dont les coordonnées figurent sur l'emballage.

## CE QUE VOUS NE VERREZ PAS SUR L'ÉTIQUETTE



Les étiquettes ne doivent pas être trompeuses ou prêter au produit des propriétés qu'il ne possède pas. Elles ne doivent pas non plus suggérer qu'il possède des caractéristiques particulières alors que tous les produits du même type les possèdent. Ainsi, par exemple, si les CFC (chlorofluocarbures) sont interdits dans la fabrication des aérosols, un aérosol particulier ne doit pas utiliser cette interdiction comme argument publicitaire. Enfin, un produit

alimentaire n'est pas un médicament, il ne peut donc pas être présenté comme pouvant prévenir ou soigner des maladies.

## OGM : BON À SAVOIR

Tout aliment qui contient plus de 0,9 % d'OGM (organisme génétiquement modifié) doit faire l'objet d'un étiquetage le précisant.



# Mieux comprendre les informations fournies

***En plus des informations devant obligatoirement figurer sur leurs produits, les fabricants mentionnent la présence de caractéristiques particulières. «À l'ancienne» ou «Fait maison», apprenez à faire la différence.***

## ÇA A L'AIR MIEUX MAIS... PAS TOUJOURS

▶ **«À l'ancienne»** : fabriqué selon des usages anciens répertoriés.

**«Artisanal»** : produit fabriqué par un artisan ou selon une technique caractéristique de la production artisanale.

**«Fermier»** : en matière de volaille, sauf dérogation, ne peut concerner que des produits possédant un Label Rouge, une AOC ou un logo AB. En matière de fromage, signifie que le producteur ne traite que le lait de son exploitation et sur place, de façon non industrielle.

**«Frais»** : produit fabriqué depuis moins de trente jours, présentant à la vente les mêmes caractéristiques que le jour de sa production, conservé par réfrigération ou pasteurisation.

**«Maison»** : produit vendu directement au consommateur et fabriqué de manière non industrielle, en suivant une recette traditionnelle sur le lieu où il est commercialisé.

**«Naturel»** : produit non traité que l'on trouve dans la nature ou aussi proche que possible de son milieu d'origine.

**«Nouveau»** : qualificatif utilisable pendant un an pour désigner un nouveau produit ou un produit modifié de manière substantielle (sachets en portions individuelles, par exemple).

**«Traditionnel»** : sans additif (sauf pour certains produits de charcuterie) et fabriqué selon une recette traditionnelle.

## NE PAS CONFONDRE PRODUIT ET SAVEUR DE L'ANNÉE !



« Saveur de l'année » est un signe de qualité attribué à l'issue de dégustations effectuées par des panels de consommateurs dans 14 laboratoires spécialisés en analyses sensorielles.



« Produit de l'année » est un prix décerné après enquête auprès d'un échantillon représentatif de près de 22 000 consommateurs/acheteurs qui se prononcent sur l'attractivité et la valeur d'usage. Ils ont un mois pour donner leur avis.

## BON POUR LA SANTÉ...

CERTAINS MESSAGES SUGGÈRENT QU'UNE DENRÉE ALIMENTAIRE POSSÈDE DES CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES BONNES POUR LA SANTÉ, QU'EN EST-IL EXACTEMENT ?

« Allégé » ou « light » : indique une teneur réduite (en graisses ou en sucre, par exemple).

« Minceur » : produit présentant une caractéristique tendant à cet objectif comme, par exemple, pour un yaourt, 0 % de matières grasses ou, pour une salade de crudités, une réduction des graisses de l'assaisonnement.

« Sans cholestérol » : produit contenant moins de 2 mg de cholestérol pour 100 g de produit.



## S'Y RETROUVER DANS LES ŒUFS



RIEN NE RESSEMBLE PLUS À UN ŒUF QU'UN AUTRE ŒUF. POUR CET ALIMENT DE CONSOMMATION COURANTE, DES DISTINCTIONS DOIVENT POURTANT ÊTRE FAITES.

- **Libre parcours** signifie que la poule qui a pondu l'œuf a vécu dans un bâtiment avec une densité de 7 poules par mètre carré mais en jouissant d'un parcours herbeux de 10 m<sup>2</sup> par pouleuse.
- **Plein air**, c'est un peu pareil mais le parcours herbeux est de 2,5 m<sup>2</sup> par pouleuse.
- **Bio**, le parcours herbeux est de 2,5 m<sup>2</sup> mais l'alimentation de l'animal est composée à 90 % au moins de produits issus de l'agriculture biologique.
- **Frais**, signifie que l'œuf a été pondu il y a moins de vingt-huit jours.
- **Extra frais**, l'œuf a été pondu il y a moins de neuf jours.

## ***Pour mieux comprendre et savoir où s'adresser pour plus d'informations.***

**Agriculture raisonnée** : pas un nouveau signe de qualité mais une démarche volontaire visant une exploitation agricole dans son ensemble. Des textes officiels fixent les exigences à suivre en matière de respect de l'environnement, de bien-être animal et de maîtrise des risques sanitaires. C'est un pas en direction du bio.

**AJR** : Apports journaliers recommandés d'un nutriment pour une alimentation équilibrée.

**Cahier des charges** : document répertoriant l'ensemble des prescriptions essentielles permettant de définir un standard de qualité pour un type de produit.

**Commerce équitable** : commerce basé sur un système économique plus juste pour les petits producteurs du tiers-monde. Les produits ont été récoltés dans le respect des droits de l'homme et de l'environnement.

**Écolabel** : marque officielle de reconnaissance de la qualité écologique d'un produit (NF Environnement, Écolabel européen).

**Écoproduit** : produit entraînant moins d'impacts sur l'environnement tout au long de son cycle de vie et conservant ses performances lors de l'utilisation.

**Impact** : tout ce qui dégrade notre environnement, soit en utilisant des ressources ou des matières non renouvelables, soit en entraînant des rejets néfastes (déchets, pollution de l'air, de l'eau ou des sols).

**Kilojoule** : valeur énergétique d'un produit. 4,18 kJ = 1 kcal (kilocalorie).

**Non renouvelable** : qui peut s'épuiser (ex. : pétrole, charbon...).

**OGM** : Un organisme génétiquement modifié est un organisme dont les gènes ont été modifiés par l'homme pour lui apporter des caractéristiques nouvelles (retard de maturité, résistance à un parasite par exemple).

**Valorisable** : matériau pouvant être recyclé, réutilisé pour un autre usage voire incinéré dans une usine de production d'énergie.

## ► ADRESSES UTILES

### **ADEME**

AGENCE DE L'ENVIRONNEMENT  
ET DE LA MAÎTRISE DE L'ÉNERGIE  
27, rue Louis Vicat, 75015 Paris.  
Tél. : 01 47 65 20 00.  
[www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)

### **AFNOR**

ASSOCIATION FRANÇAISE DE NORMALISATION  
11, avenue Francis de Pressensé,  
93571 La Plaine-Saint-Denis Cedex.  
Tél. : 01 41 62 80 00.  
[www.afnor.fr](http://www.afnor.fr)

### **CENTRES ANTIPOISON**

[www.centres-antipoison.net](http://www.centres-antipoison.net)

### **DGCCRF**

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,  
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION  
DES FRAUDES  
59, boulevard Vincent Auriol, 75013 Paris.  
Tél. : 01 44 87 17 17.  
[www.finances.gouv.fr/DGCCRF](http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF)

### **INPES**

INSTITUT NATIONAL DE PRÉVENTION  
ET D'ÉDUCATION POUR LA SANTÉ  
42, boulevard de la Libération,  
93203 Saint-Denis Cedex.  
Tél. : 01 49 33 22 22.  
[www.inpes.sante.fr](http://www.inpes.sante.fr)

### **URGENCE**

[www.urgence.com](http://www.urgence.com)

## LES PRODUITS IMPORTÉS SONT TOUS CONTRÔLÉS.

**VRAI :** Importés ou non, les produits mis en vente sur le marché français doivent répondre aux exigences d'étiquetage et de sécurité imposées aux produits fabriqués dans l'Union européenne. Un contrôle de conformité est mis en place aux frontières, notamment pour les produits les plus fragiles (lait, alimentation animale...) et les produits importés sont soumis, comme les autres produits, aux contrôles régulièrement pratiqués par les services de la répression des fraudes ou les services vétérinaires. Les importateurs engagent leur responsabilité en cas d'infraction.

## LE JAMBON D'AOSTE VIENT D'ITALIE.

**FAUX :** Le jambon d'Aoste n'est pas un petit cousin du Parme, c'est un jambon bien de chez nous qui sort tout droit de l'usine d'Aoste, dans le Bugey français (département de l'Ain).

## LES NORMES SONT CONÇUES PAR DES INDUSTRIELS.

**Pas uniquement.** Tous les documents de référence sont établis par des experts réunis en commission. Ils viennent de tous les horizons du marché concerné : industriels, bien sûr, mais aussi distributeurs, représentants des

laboratoires, des pouvoirs publics et des consommateurs. Ensemble, ils identifient les différents besoins et élaborent ensuite une charte de qualité qui sera au final homologuée par l'AFNOR.

LA MARQUE « 100 % JUS DE FRUITS » OU « 100 % PUR JUS DIRECT » SIGNIFIE QUE LE JUS DE FRUITS NE PROVIENT PAS D'UN JUS CONCENTRÉ.

**VRAI :** De plus, cette indication vous apporte l'assurance que le jus ne contient aucun additif. Les jus à base de concentré ont subi un traitement. Une partie de l'eau a été évaporée sur le lieu de production pour faciliter le stockage et le transport. Au moment du conditionnement, les arômes récupérés lors de la concentration ont été restitués et la même quantité d'eau réincorporée.

## LE LABEL ROUGE A SAUVÉ LE SEL DE GUÉRANDE.

**VRAI :** En 1970, à Guérande, il ne restait plus que trois exploitants proches de la retraite. La production diminuait car les acheteurs boudaient la poudre grise au profit du sel fin blanc comme neige. Les Guérandais ont pris le taureau par les cornes. Ils ont formé de jeunes exploitants, tamisé le sel, l'ont emballé dans de jolis petits sacs ou dans des boîtes, ils ont opté pour le Label Rouge. Aujourd'hui, la précieuse poudre parfumée fait vivre 150 producteurs.

## LES YAOURTS DE MARQUE BIO SONT BIOLOGIQUES.

**FAUX :** Ils sont assimilés à un produit biologique par analogie au nom mais il n'en est rien.

## MAX HAVELAAR EST UNE MARQUE DE CAFÉ.

**FAUX :** Le petit logo rond, tout bleu, représentant un paysan mexicain moustachu portant un sac, était le premier emblème de Max Havelaar, une association à but non lucratif qui appose son label sur les produits qui respectent les règles du commerce équitable. À l'origine, on ne le voyait que sur des paquets de café. Aujourd'hui, le logo a changé

de look pour être reconnu par l'ensemble des 17 pays engagés dans la même démarche. Désormais, le label Max Havelaar – garanti commerce équitable – se retrouve sur une quarantaine de produits (riz, cacao, sucre, jus d'oranges, miel...) et il est reconnaissable à ses lignes épurées bleu et vert clair sur quadrilatère à fond noir.

LA COLLECTION

-  **jeux et jouets** (8-12 ans)  
2003/2004
-  **les animaux de compagnie**  
2003/2004
-  **le vin**  
2003/2004
-  **la rentrée des classes**  
2003/2004
-  **les vacances**  
2003/2004
-  **la téléphonie**  
2003/2004
-  **l'eau**  
2003/2004
-  **le jardinage**  
2003/2004
-  **la puériculture**  
2003/2004
-  **les nouvelles technologies**  
2002/2003
-  **le jardinage d'automne**  
2002/2003
-  **la nutrition**  
2002/2003
-  **l'environnement**  
2002/2003
-  **le bio**  
2002/2003

Vous vous posez encore des questions ?  
Appelez :

**ALLO E.LECLERC**   
 **N°Azur 0 810 870 870** PRIX APPEL LOCAL A PARTIR D'UN POSTE FIXE

[www.e-leclerc.com](http://www.e-leclerc.com)