

AOC, AB, Label Rouge... Quelles différences entre ces appellations ?

Dans les supermarchés, le nombre de logos sont nombreux. Label AB, Label Rouge, AOC, AOP... Difficile de s'y retrouver quand on est de simples amateurs. Chaque symbole représente un label agricole qui veille à **garantir la provenance des produits mais aussi leur qualité**.

Si certains sont connus du grand public, à l'image du Label Rouge et du Label AB, d'autres à l'inverse sont beaucoup plus énigmatiques. Appellation, signification, différence... Revue de détails pour ne plus se tromper et choisir correctement ces produits.

Label AB... 100% bio

AB pour Agriculture Biologique. Accordé par le ministère de l'Agriculture, ce label certifie aux consommateurs que les produits achetés sont "100% bio ou contiennent au minimum 95% de produits agricoles bio dans le cadre des produits transformés", écrit le site officiel agencebio.org. Selon un baromètre Agence Bio / CSA dévoilé en 2015, **cette marque est connue par 98% des Français**. Un label semblable existe au niveau européen : "[Eurofeuille](#)".

Les pesticides ou les produits de synthèse sont totalement exclus de cette agriculture alors que des traces d'OGM, en dessous de 0,9%, sont admises. Les aliments sont produits selon un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

Label Rouge... une qualité supérieure

La marque Label Rouge garantit la qualité d'un produit. En effet, **ce logo français assure un niveau de qualité supérieur au produit**. Les producteurs, qui déposent une demande à l'Institut national de l'origine et de la qualité, doivent respecter un cahier des charges précis. Si l'agriculture biologique n'en fait pas partie, les traitements médicaux sont limités, les hormones de croissance interdites ou encore l'abattage plus tardif. Créé en 1960, il y aurait aujourd'hui plus de 500 produits concernés par ce label.

AOC, AOP... une origine précise

AOC, appellation d'origine contrôlée, est un signe français qui désigne un produit qui **tire son authenticité de son origine géographique**. Il garantit un terroir et un savoir-faire spécifiques, de la production à l'élaboration, à l'instar du piment d'Espelette, des lentilles vertes du Puy ou du crottin de Chavignol. Ainsi les produits qui obtiennent cette précieuse appellation ne peuvent être reproduits en dehors du territoire.

L'AOP, appellation d'origine protégée, est l'équivalent au niveau européen et permet de protéger le nom dans l'ensemble de l'Union européenne.

IGP... une origine certifiée

L'indication géographique protégée certifie une origine dans l'ensemble de l'Union européenne mais connaît une notoriété moindre que les AOP. Il établit lui aussi **un lien géographique entre un produit et une région** comme la raviole du Dauphiné, le pruneau d'Agen ou le jambon de Bayonne. L'ensemble du processus n'a pas besoin d'être réalisé sur le territoire reconnu puisqu'une seule des étapes de production suffit pour cela.

Max Havelaar... l'équité avant tout

Max Havelaar est une marque internationale **symbole du commerce équitable dans le monde**. Les matières premières doivent ainsi être cultivées et les produits fabriqués dans le respect des droits de l'homme. Mais les ressources et les questions environnementales sont aussi une priorité de ce label. Si l'agriculture biologique n'est pas obligatoire, les OGM et les pesticides sont décriés.

Commercialisés dans le monde entier, les produits affichent un prix généralement plus élevé afin de **respecter au mieux les conditions de vie des producteurs**.

Source : <http://www.rtl.fr/actu/societe-faits-divers/salon-de-l-agriculture-aoc-ab-label-rouge-quelles-differences-entre-ces-appellations-7781955221>