

# Quelles sont les différences entre le Bio et un produit Label Rouge ?

## Un exemple : le poulet

➤ ***La principale distinction se fait au niveau du mode de production :***

	Approche	Durée d'élevage	Conditions de vie en intérieur	Alimentation	Soins médicaux	Commentaires
Poulet Label Rouge classe A	Obligation de résultat : <u>Qualité gustative supérieure.</u>	Abattu entre 81 et 90 jours.	Poulailler de 400m2 pour 4000 bêtes environ.	70% de céréales, 25% de farines riches en protéines végétales et un apport minéral.	Les antibiotiques favorisant la croissance sont interdits, <b>mais autorisés à des fins thérapeutiques.</b>	<u>Le cahier des charges</u> de la volaille bio impose à l'éleveur l'achat de poussins d'un jour. En comparaison, un éleveur de Label Rouge peut acheter un animal ayant, au maximum, jusqu'à deux mois. Dans ce laps de temps, il est évident que les conditions de vie et l'alimentation de cette volaille restent inconnues et <b>auront des incidences sur le produit fini.</b>
Poulet AB	Obligation de moyens : <u>respect de l'environnement et du bien-être de l'animal.</u>	Abattu vers 112 jours en moyenne.	Poulailler de 200m2 environ limité à 500 bêtes maximum.	De l'herbe sur la prairie, et des céréales, légumineuses, des semences, oléagineuses, .... à 90% Bio garantis sans pesticides, sans engrais chimiques et sans OGM	En cas de soucis sanitaire, seuls sont autorisés les produits phytothérapeutiques, les oligoéléments et les minéraux. Les médicaments vétérinaires traditionnels (dits allopathiques de synthèse) sont proscrits.	De plus, entre 20 et 30% des produits non Bio contiennent des <b>résidus de pesticides</b> (ici provenant des céréales données aux poulets), dont 6% dépassent la limite maximale autorisée de résidus, ainsi que des traces <b>d'antibiotiques.</b>  Pour les produits Bio, seulement 6% contiennent des traces de pesticides, qui sont autorisés en bio par le cahier des charges.

# Un autre exemple : le pain

	Démarche	Farines utilisées	Additifs	Commentaires et Conclusion
<b>Pain Label Rouge</b>	<p>Faire un pain de bonne qualité gustative.</p> <p><b>Des tests gustatifs</b> valident ses qualités gustatives supérieures :            - <u>un test hédonique</u> permet de s'assurer que les baguettes issues de la farine Label Rouge continuent à se situer dans l'univers des produits de qualité supérieure,            - <u>un test sensoriel</u> permet de s'assurer des constantes au niveau du goût, de la texture, de la mie, de la croûte...</p>	<p>Qualité de la farine garantie par un mélange de variétés de <u>blés sélectionnées</u>.</p>	<p><u>Ne limitent pas</u> les additifs (sauf pour son pain « tradition française »).</p>	<p>Le pain Label Rouge est certifié du fait de son mode de fabrication.</p> <p>Le pain Label rouge contient des <b>additifs</b>.</p> <p>De plus, entre 20 et 30% des produits non Bio contiennent des <b>résidus de pesticides</b>, dont 6% dépassent la limite maximale autorisée de résidus.</p> <p><b>Donc, même si les produits bio et les produits Label Rouge sont des <u>produits labellisés</u>, ces produits d'une qualité supérieure par rapport aux produits conventionnels n'offrent pas les mêmes garanties pour <u>la santé et l'environnement</u>.</b></p>
<b>Pain Bio</b>	<p>Farine issue de blés cultivés selon les règles de l'agriculture biologique (sans pesticides chimiques ni produits de synthèse, respect de l'environnement) .</p>	<p>Il doit contenir au minimum <u>95% d'ingrédients biologiques</u> et sa farine est obligatoirement issue de l'agriculture biologique.</p>	<p>Aucun</p>	<p>Le bio est un facteur de santé et <b>d'équilibre nutritionnel</b>, que les procédés de transformation utilisés préservent de façon optimale les qualités nutritionnelles des produits et limitent la présence de <b>produits chimiques</b> dans l'assiette des enfants (pesticides, fongicides, insecticides ... )</p>