**LES SIGNES DE LA QUALITÉ ET DE L’ORIGINE DES PRODUITS**

**PROBLÉMATIQUE**

* **Comment le restaurateur fait il son choix pour acheter une denrée alimentaire ??**

**selon le prix qu’il pense vendre son plat, la réputation de son restaurant, le respect de son terroir,**

* **Quelles sont les caractéristiques liées aux signes de qualité ?**

**un produit cultivé ou élevé dans des conditions optimales. pas de pesticide ou de la nourriture saine sans antibiotique.**

**une methode locale ancestrale en profitant de ce que donne la nature locale.**

**LES CARACTERISTIQUES LIES AUX SIGNES DE QUALITE**

* Un signe de qualité peut nous informer sur la QUALITE, la provenance d’un produit, mais aussi sur les  methodes d’elevage ou de culture ainsi que sur les qualités **ORGANOLEPTIQUES.** pouvant le distinguer des produits de consommation courants.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CERTIFICATION** | **DEFINITION** | **EXEMPLES** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **CERTIFICATION** | **DEFINITION** | **EXEMPLES** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**RECHERCHE A FAIRE :**

Prix au Kg d’un poulet « STANDARD » Hors promotion : 6€/KG

Prix au Kg d’un poulet « LABEL ROUGE » Hors promotion : 10.€/KG