**CLASSIFICATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **D.O.V. DENREES D’ORIGINE VEGETALE**  **PAR MOYENS DE CONSERVATION** | | **D.OA. DENREES D’ORIGINE ANIMALE**  **PAR DEGRES D’ELABORATION** | |
| PRODUITS | NATURE DU PRODUIT | PRODUITS | NATURE DU PRODUIT |
|  | Produits bruts :  **1ère GAMME** |  | **Produits bruts** |
|  | Produits en conserve  **2ème GAMME** |  | **Produits pré-élaborés** |
|  | Produits réfrigérés crus  **1ème GAMME**  **+ Traitement thermique**  **2ème GAMME** |  | **Produits Semi-élaborés** |
|  | Produits surgelés  **3ème GAMME** |  | **Produits finis** |
|  | Produits crus sous atmosphère contrôlée  **4ème GAMME** |  |  |
|  | Produits cuits sous vide  **5ème GAMME** | **AUXILIAIRES DE CUISINE** | |
|  | Produits déshydratés / Lyophilisés  **6 ème GAMME** |  | Ils se substituent, complètent, améliorent…. une préparation culinaire. |
|  | **Produits finis** |  |  |