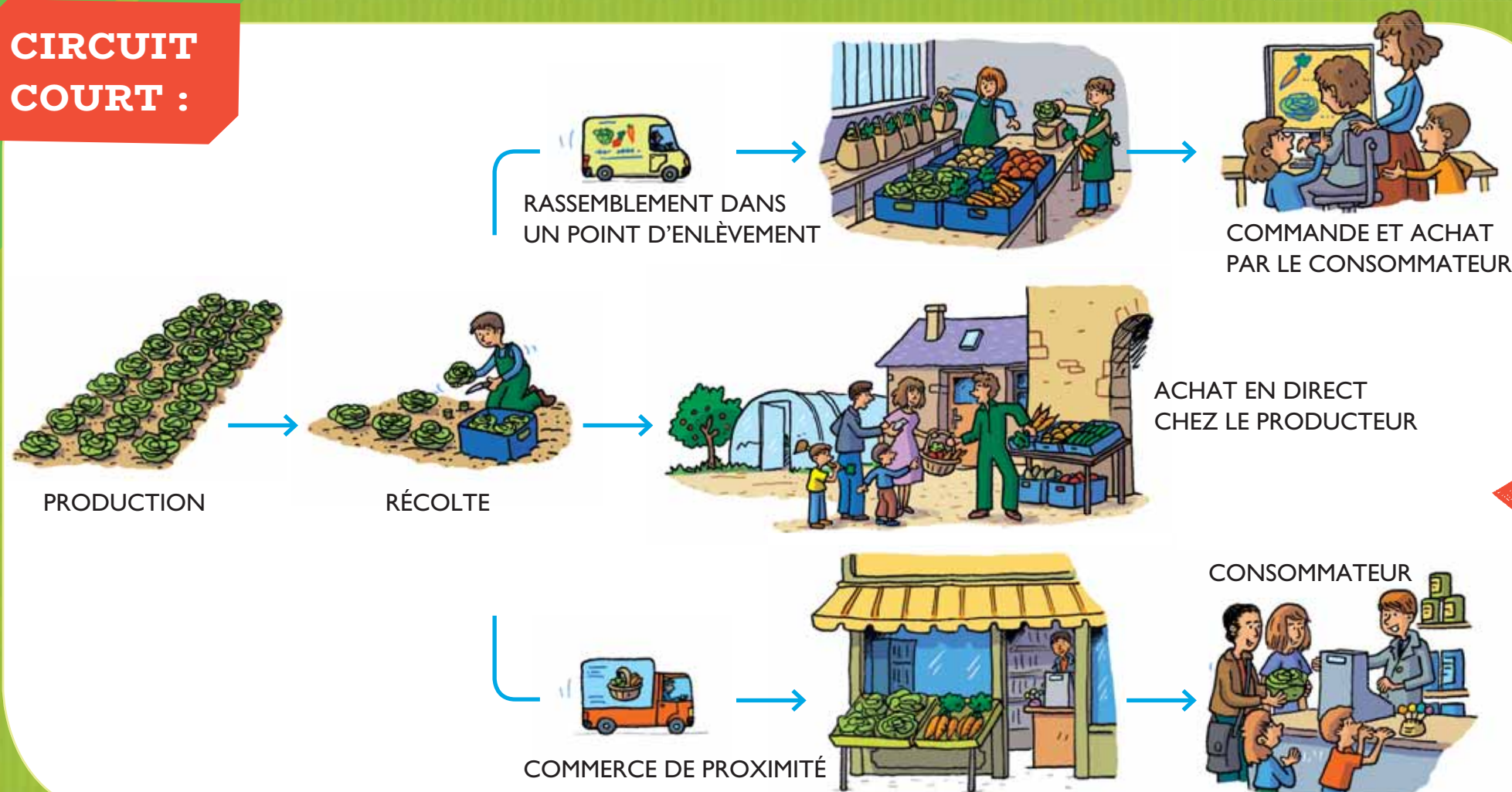


CIRCUIT COURT :

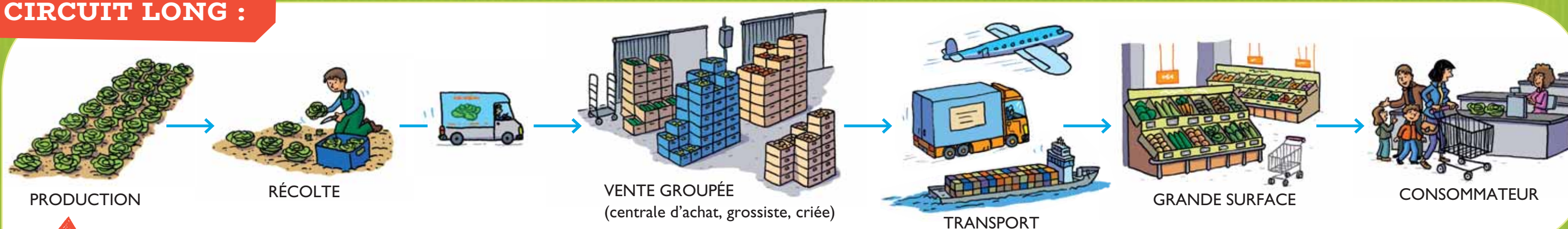


J'adopte une alimentation ÉQUILIBRÉE ET DURABLE

D'où viennent les aliments qui se retrouvent dans ton assiette ? Il y a plusieurs possibilités...

Le **circuit court** est un mode de commercialisation de produits agricoles ou horticoles (bruts ou transformés), dans lequel **au maximum un intermédiaire** intervient entre le **producteur** et le **consommateur**. Tu peux parfois acheter le produit directement chez l'artisan/l'agriculteur, ce qui te permet de le rencontrer et de connaître l'origine de ton produit et son mode de production. Mais d'autres possibilités existent : commander les produits (via Internet) ou te rendre dans un endroit où ils sont rassemblés (coopératives, points d'enlèvement...). Les producteurs ont beaucoup de travail et ne savent pas toujours s'occuper eux-mêmes de leurs acheteurs.

CIRCUIT LONG :



Dans le **circuit long**, il y a davantage d'**intermédiaires** entre le producteur et le consommateur. De ce fait, tu ne connais pas la personne qui a produit l'aliment et la manière dont il a été produit. C'est pour cela que tu peux trouver ces informations sur les **étiquettes** des aliments que tu achètes.

Moins il y a d'étapes entre la **PRODUCTION** et le **CONSOMMATEUR**, mieux c'est ! **POURQUOI ?**

Tu sais d'où vient l'aliment que tu vas manger ainsi que la manière dont il est produit.

Alimentation de QUALITÉ ★

Tu manges les produits à leur saison naturelle de maturité ; ils ont plus de goût et de vitamines.

Alimentation de SAISON ★

Tu privilégies le commerce de proximité, avec des personnes de ta région. Ce sont elles qui bénéficient directement de tes achats, souvent pour un prix plus juste.

Alimentation LOCALE ★

Tu pollues moins car les aliments ne viennent pas de loin.

Alimentation DURABLE ★

ATTENTION !

Ce n'est pas parce que l'aliment est vendu dans un supermarché qu'il est de mauvaise qualité... Tu peux très bien trouver des produits locaux et de saison dans une grande surface.





Les étiquettes À LA LOUPE

L'origine de l'aliment te donne déjà une indication pour savoir s'il fait partie d'un circuit court ou d'un circuit long.

S'il provient d'un producteur proche de chez toi, il s'agit souvent d'un *circuit court*. Il y a parfois moins d'emballage, donc pas d'étiquette. Mais le producteur peut répondre à toutes tes questions. S'il provient d'un pays lointain, le circuit est alors *long*.

Mais l'origine te donne également des indications sur la qualité d'un aliment.

le nom du produit

le nom du fabricant

le code-barres

Il permet aux commerçants d'identifier le produit : le type de produit, le pays d'origine, le fabricant...

la DLC

C'est la **Date Limite de Consommation**. On la retrouve sur les aliments qui périssent. Les consommer après cette date peut être dangereux pour la santé.

le numéro du lot de fabrication

Il permet de regrouper les aliments qui ont été produits en même temps en cas de défaut, de contamination, de réclamation...

l'origine

C'est obligatoire de mentionner le pays d'origine ou le lieu de provenance du produit.

les labels de qualité (voir encadré)

Ils répondent au respect de certains critères.

la liste des ingrédients

Elle reprend toutes les matières premières, les épices, les additifs ajoutés à l'aliment. L'ordre des aliments a de l'importance : ils s'y trouvent du plus présent au moins présent. La présence d'allergènes doit également être mentionnée.

la DDM

Le fabricant garantit que les aliments seront d'une qualité irréprochable jusqu'à la **Date de Durabilité Minimale**. Ils peuvent encore être consommés après cette date à condition d'être conservés dans de bonnes conditions (emballage en bon état et fermé).

Tu as peut-être déjà vu ces images sur les aliments que tu achètes ? On les appelle **DES LABELS** et ils ont chacun leur signification.



Assure le respect de l'environnement et du bien-être animal.



Assure une recette traditionnelle.



Une des étapes de fabrication est liée à une aire géographique précise.



Toutes les étapes de la production se font dans une même aire géographique.



Assure au producteur de pouvoir vivre de son produit grâce à un prix juste.

Ce document a été réalisé par les éditions Averbode pour l'Apag-W.

Auteur: Julie Lauwers
Graphiste: Marine Domec
Secrétaire de rédaction: Cécile Cavaleri
Illustrateur: Thierry Christmann
<http://www.apagw.be/>