

Académie de Lyon		Session 2004		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : BP BOUCHER				22 106	
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation				U32	
Coefficient : 3		Durée : 2 heures		Feuillet : 8/13	

6^{ème} partie : Les outils de valorisation et de contrôle de la qualité alimentaire (2 points)

Face aux problèmes liés à la maladie de la vache folle, aux farines animales et autres dioxines, les choix des consommateurs passent par des signes de qualité ou sigles interprofessionnels.

6-1 Citer deux sigles ou signes qui permettent de valoriser la qualité des produits carnés tout en précisant pour chacun, leur objectif.

-
-