

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

| | | | | |
|--|------------------|--------------|-------------------|---------|
| Académie de Lyon | | Session 2004 | Code(s) examen(s) | Tirages |
| Corrigé : BP BOUCHER | | | 33101 | |
| Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation | | | U33 | |
| Coefficient : 3 | Durée : 2 heures | | Feuillet : 8/12 | |

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.

- *Label Rouge : garantit un niveau de qualité supérieur.*
- *BTB : viande provenant uniquement de race à viande, maturation 7 jours minimum.*
- *CQC : garantit la qualité des viandes de l'élevage à l'étal*
- *VBF : qui garantit l'origine et la race de la viande bovine.*
- *AOC : expression d'un lien intime entre une production et un terroir.*
- *Agriculture Biologique (AB) : garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production attentif à l'environnement.*

**2 points
(2 x 1 point)**