



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

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.

-
-

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.