

9 groupes de travail

10 « filières » étudiées

pour 34 produits

Céréales	Blé tendre-farine	baguette
	Blé dur	pâtes sèches
Viandes blanches	Viande porcine et charcuterie	Rôti, longe, côte, jambon cuit
	Volaille de chair	Escalope, cuisse, poulet entier label rouge
Viande rouges	viande bovine	steak haché, panier de viande bovine, panier de viande de veau
	Viande ovine	Panier de viande ovine
Produits laitiers	lait de vache (conventionnel & AB)	Lait de consommation, emmental, camembert, beurre plaquette + panier de ces 5 produits, panier biologique (lait et beurre)
	lait de chèvre	buchette
Fruits et légumes, pommes de terre	fruits et légumes	panier de fruits, panier de légumes, pomme, kiwi, carotte, oignon, pomme de terre de consommation (vapeur, four/frite)
Produits de la pêche et de l'aquaculture	pêche et aquaculture	lieu noir, coquille Saint-Jacques, moule, saumon fumé, truite arc-en-ciel
Exploitation agricole	Groupe de travail et instances de réunion pour développer, améliorer et discuter de la méthodologie d'étude de ces sujets.	
Produits biologiques		
Grande distribution		