

CATEGORIE D'ALIMENT	SOUS-CATEGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS COLLECTES	REGIONS (anciennes régions avant 2016)	Nutri-Score (le plus fréquemment rencontré)
Fruits, légumes et légumes secs	Aliments bruts	Abricots rouges du Roussillon AOP	Languedoc Roussillon	A
		Ail de la Drôme IGP	Rhône Alpes	A
		Ail fumé d'Arleux IGP	Nord-Pas de Calais	A
		Ail rose de Lautrec IGP	Midi Pyrénées	A
		Artichaut de Bretagne	Bretagne	A
		Artichaut du Roussillon IGP	Languedoc Roussillon	A
		Cardons Lyonnais	Rhône Alpes	A
		Cassis noir de Bourgogne	Bourgogne	A
		Cerises des coteaux du Ventoux IGP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	A
		Chasselas de Moissac AOP	Midi Pyrénées	A
		Châtaigne d'Ardèche AOP	Rhône Alpes	A
		Citron de Menton IGP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	A
		Coco de Paimpol AOP	Bretagne	A
		Echalote d'Anjou IGP	Pays de la Loire	A
		Échalote de Bretagne	Bretagne	A
		Endive du Nord	Nord-Pas de Calais	A
		Figue de Solliès AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	A
		Fraises de Nîmes GP	Languedoc Roussillon	A
		Haricot de Castelnaudary IGP	Languedoc Roussillon	A
		Haricot lingot du Nord	Nord-Pas de Calais	A
		Haricot tarbais IGP	Midi Pyrénées	A
		Lentilles vertes du Berry	Centre	A
		Lentilles vertes du Puy	Auvergne	A
		Mâche Nantaise IGP	Pays de la Loire	A
		Melon du Quercy IGP	Midi Pyrénées	A
		Mirabelle d'Alsace	Alsace	A
		Mogette de Vendée IGP	Pays de la Loire	A
		Muscat du Ventoux AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	A
		Noix de Grenoble AOP	Rhône Alpes	B
		Oignon de Roscoff AOP	Bretagne	A
		Poires de Savoie IGP	Rhône Alpes	A

CATEGORIE D'ALIMENT	SOUS-CATEGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS COLLECTES	REGIONS (anciennes régions avant 2016)	Nutri-Score (le plus fréquemment rencontré)
Fruits, légumes et légumes secs	Aliments bruts	Pomme du Limousin AOP	Limousin	A
		Pommes de Savoie IGP	Rhône Alpes	A
		Pommes des Alpes de Haute Durance IGP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	A
		Quetsche d'Alsace	Alsace	A
	Aliments transformés	Choucroute d'Alsace (sans garniture)	Alsace	B
		Confiture de cassis noir de Bourgogne	Bourgogne	C
		Confiture de fraises de Plougastel	Bretagne	D
		Confiture de myrtilles	Rhône Alpes	C
		Confiture de quetsches d'Alsace	Alsace	C
		Confiture de fraises de Sologne	Centre	C
		Crème de châtaignes d'Ardèche	Rhône Alpes	C
		Jus de Pomme de Bretagne	Bretagne	C
		Jus de pomme du Limousin	Limousin	C
		Olive de Nice AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	D
		Olives noires de la vallée des Baux-de-Provence AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	D
		Olives noires de Nyons AOP	Rhône Alpes	D
		Pâtes de fruit d'Auvergne	Auvergne	D
		Tapenade	Provence - Alpes - Côte d'Azur	D

CATEGORIE D'ALIMENT	SOUS-CATEGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS COLLECTES	REGIONS (anciennes régions avant 2016)	Nutri-Score (le plus fréquemment rencontré)
---------------------	--------------------------	--------------------	---	--

<b>Produits carnés</b>	<b>Produits bruts</b>	Agneau de l'Adret label rouge	Rhône Alpes	A
		Agneau de Lozère IGP	Languedoc Roussillon	A
		Agneau de prés-salés du Mont-Saint-Michel AOP	Bretagne	A
		Agneau de Sisteron Label Rouge IGP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	A
		Agneau du Bourbonnais label rouge	Auvergne	A
		Agneau du Limousin IGP	Limousin	A
		Agneau du Quercy IGP	Midi Pyrénées	A
		Bœuf Charolais du Bourbonnais label rouge	Auvergne	A
		Bœuf de Charolles AOP	Bourgogne	A
		Bœuf Gascon Label rouge	Midi Pyrénées	A
		Bœuf Limousin Label Rouge	Limousin	A
		Charolais de Bourgogne IGP	Bourgogne	A
		Oie d'Anjou	Centre	A
		Porc de Franche Comté IGP	Franche Comté	A
		Porc du Limousin IGP	Limousin	A
		Porc noir de Bigorre AOP	Midi Pyrénées	A
		Poulet de l'Orléanais IGP	Centre	A
		Poulet d'alsace label rouge	Alsace	B
		Poulet d'Ancenis	Pays de la Loire	A
		Poulet de Bourgogne IGP	Bourgogne	A
		Poulet de Janzé IGP	Bretagne	A
		Poulet de l'Ain IGP	Rhône Alpes	A
		Poulet de la Drôme IGP	Rhône Alpes	A
		Poulet de l'Ardèche IGP	Rhône Alpes	A
		Poulet du Berry IGP	Centre	A
		Poulet du Forez IGP	Rhône Alpes	A
		Poulet du Gâtinais IGP	Centre	A
		Poulet du Gers IGP	Midi Pyrénées	A

<b>CATEGORIE D'ALIMENT</b>	<b>SOUS- CATEGORIE D'ALIMENT</b>	<b>ALIMENTS COLLECTES</b>	<b>REGIONS</b> (anciennes régions avant 2016)	<b>Nutri-Score</b> (le plus fréquemment rencontré)
--------------------------------	--	---------------------------	--	---

<b>Produits carnés</b>	<b>Produits bruts</b>	Poulet du Velay IGP	Auvergne	A
		Taureau de Camargue AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	A
		Vache Salers Côtes d'Auvergne	Auvergne	A
		Veau d'Aveyron et du Ségala label rouge	Midi Pyrénées	A
		Veau du Limousin élevé sous sa mère label rouge	Limousin	A
	<b>Charcuteries</b>	Andouille de Guéméné	Bretagne	E
		Boudin alsacien	Alsace	D
		Boudin de porc cul noir	Limousin	D
		Cervelas de Strasbourg	Alsace	E
		Charcuterie de porc cul noir du Limousin	Limousin	E
		Diots de Savoie	Rhône Alpes	E
		Diots du Jura	Franche Comté	E
		Fritons d'Auvergne	Auvergne	E
		Fromage de tête de Bourgogne	Bourgogne	C
		Jambon de Vendée IGP	Pays de la Loire	D
		Jambon fumé du Haut Doubs	Franche Comté	C
		Jambon IGP d'Auvergne	Auvergne	E
		Jambon persillé de Bourgogne	Bourgogne	C
		Jambon rôti d'Alsace	Alsace	C
		Jambon sec du Morvan	Bourgogne	D
Jambonneau	Languedoc Roussillon	C		
Knack d'alsace	Alsace	E		
Palette fumée désossé	Alsace	D		
Pâté breton	Bretagne	D		
Pâté de cailles au raisin	Provence - Alpes - Côte d'Azur	E		
Porc rôti du Centre val de Loire	Centre	C		
Rillettes de Tours	Centre	E		
Rosette à l'ancienne	Rhône Alpes	D		
Salade de museau	Rhône Alpes	C		

CATEGORIE D'ALIMENT	SOUS-CATEGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS COLLECTES	REGIONS (anciennes régions avant 2016)	Nutri-Score (le plus fréquemment rencontré)
Produits carnés	Charcuteries	Saucisse de foie	Alsace	E
		Saucisse de Montbéliard	Franche Comté	E
		Saucisse de Morteau	Franche Comté	E
		Saucisse fraîche de l'Aveyron	Languedoc Roussillon	D
		Saucisse sèche d'Auvergne Label Rouge	Auvergne	E
		Saucisson à cuire	Rhône Alpes	D
		Terrine de campagne aux châtaignes	Auvergne	D
		Terrine de campagne aux escargots	Bourgogne	C
		Terrine de chevreuil	Centre	D
		Terrine de lapin au muscadet	Pays de la Loire	C
		Terrine limousine à la châtaigne	Limousin	E
Produits céréaliers (et assimilés)	Produits bruts ou peu transformés	Farine de blé noir de Bretagne IGP	Bretagne	A
		Farine de petit épeautre de haute Provence IGP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	A
		Farine de sarrasin pour toutous du Limousin	Limousin	A
		Riz de Camargue IGP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	B
	Pâtes, assimilés et produits de panification	Bretzel d'alsace	Alsace	C
		Crozets aux noix	Rhône Alpes	A
		Crozets nature	Rhône Alpes	A
		Fouée d'Anjou	Pays de la Loire	B
		Galettes de blé noir des Pays de Loire	Pays de la Loire	C
		Galettes de sarrasin de Bretagne	Bretagne	B
Gressins	Provence - Alpes - Côte d'Azur	C		
Nudle d'Alsace	Alsace	B		
Pâtes d'alsace aux œufs frais	Alsace	A		
Pâtes d'alsace cheveux d'ange	Alsace	A		
Spaetzle	Alsace	C		

CATEGORIE D'ALIMENT	SOUS-CATEGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS COLLECTES	REGIONS (anciennes régions avant 2016)	Nutri-Score (le plus fréquemment rencontré)
Produits céréaliers (et assimilés)	Gâteaux et desserts	Biscuits de Montbozon	Franche Comté	D
		Brioche strasbourgeoise	Alsace	D
		Bugnes	Rhône Alpes	E
		Cœur de Picardie	Nord-Pas de Calais	C
		Couronne du Roussillon à l'anis	Languedoc Roussillon	D
		Crêpes bretonnes sucrées	Bretagne	E
		Croquants aux amandes	Auvergne	E
		Croquets du Berry	Centre	D
		Far breton	Bretagne	C
		Gâche	Pays de la Loire	D
		Gâteau à la broche	Languedoc Roussillon	E
		Gâteau au fromage blanc	Centre	C
		Gâteau aux châtaignes	Rhône Alpes	E
		Gâteau creusois aux noisettes	Limousin	E
		Gaufres du nord à la vergeoise	Nord-Pas de Calais	E
		Gaufres fines du Nord	Nord-Pas de Calais	E
		Kouglof	Alsace	C
		Kouign amann	Bretagne	E
		Lunettes de Romans	Rhône Alpes	E
		Nonnettes	Bourgogne	D
		Pain d'épice	Bourgogne	D
		Palets de Bretagne	Bretagne	E
		Pogne de Romans	Rhône Alpes	D
		Rousquilles	Languedoc Roussillon	D
		Sablés du Berry	Centre	E
		Sacristais	Bourgogne	E
		Stollen de Noël	Alsace	E
		Streussel rond	Alsace	D
		Tarte a l'alsacienne	Alsace	D
		Tarte aux noix	Rhône Alpes	E

CATEGORIE D'ALIMENT	SOUS-CATEGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS COLLECTES	REGIONS (anciennes régions avant 2016)	Nutri-Score (le plus fréquemment rencontré)
Produits laitiers	Produits laitiers frais	Biebeleskas	Alsace	C
		Brousse de brebis du Larzac	Midi Pyrénées	C
		Faisselle de chèvre	Centre	C
		Fromage blanc de campagne du Berry	Centre	B
		Fromage blanc des Limousins	Limousin	B
		Fromage frais de Bresse	Bourgogne	B
		Fromage frais Le Torcéen	Bourgogne	B
		Lait ribot de Bretagne	Bretagne	B
	Fromages	Abondance	Rhône Alpes	D
		Banon AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	D
		Beaufort	Rhône Alpes	D
		Bleu d'Auvergne AOP	Auvergne	E
		Bleu des Causses AOP	Midi Pyrénées	E
		Boulette d'Avesnes	Nord-Pas de Calais	D
		Cancoillotte de Franche Comté	Bourgogne	C
		Cantal AOP	Auvergne	D
		Comté	Franche Comté	D
		Crottin de Chavignol	Centre	D
		Curé nantais	Pays de la Loire	D
		Epoisse	Bourgogne	D
		Fourme d'Ambert AOP	Auvergne	E
		Laguiole AOP	Midi Pyrénées	D
		Le Clunysois	Bourgogne	D
Limousin	Limousin	D		
Maroilles AOP	Nord-Pas de Calais	D		
Mimolette vieille	Nord-Pas de Calais	E		
Mont d'or	Franche Comté	D		
Munster	Alsace	D		
Pélardon AOP	Languedoc Roussillon	D		

CATEGORIE D'ALIMENT	SOUS-CATEGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS COLLECTES	REGIONS (anciennes régions avant 2016)	Nutri-Score (le plus fréquemment rencontré)
Produits laitiers	Fromages	Petit breton pâte pressée	Bretagne	D
		Picodon	Rhône Alpes	D
		Reblochon	Rhône Alpes	D
		Rocamadour AOP	Midi Pyrénées	D
		Roquefort AOP	Midi Pyrénées	E
		Saint Félicien	Rhône Alpes	D
		Sainte-Maure-de-Touraine	Centre	D
		Selles sur Cher	Centre	D
		Soumaintrain	Bourgogne	D
		St Nectaire fermier AOP	Auvergne	D
		Tomme des Bauges	Rhône Alpes	D
		Tomme des Pyrénées IGP	Midi Pyrénées	D
		Valençay	Centre	D
Plats traditionnels	Aligot d'Auvergne	Auvergne	C	
	Bæckeofe alsacien	Alsace	B	
	Bœuf bourguignon	Bourgogne	B	
	Bouillabaisse	Languedoc Roussillon	A	
	Brandade de Nîmes	Languedoc Roussillon	D	
	Canard confit	Midi Pyrénées	D	
	Carbonnades à la bière	Nord-Pas de Calais	C	
	Cassoulet de Castelnaudary	Languedoc Roussillon	B	
	Chou farci du Limousin	Limousin	B	
	Choucroute garnie	Alsace	C	
	Coq au vin	Bourgogne	A	
	Encornets à la sétoise	Languedoc Roussillon	B	
	Escargot de Bourgogne au naturel	Bourgogne	A	
	Escargot de Bourgogne cuisinés	Bourgogne	E	

CATEGORIE D'ALIMENT	SOUS-CATEGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS COLLECTES	REGIONS (anciennes régions avant 2016)	Nutri-Score (le plus fréquemment rencontré)
Plats traditionnels		Feuilleté de pommes de terre	Limousin	D
		Ficelle picarde	Nord-Pas de Calais	C
		Filet de limande du Nord façon meunière	Nord-Pas de Calais	B
		Flammekueche / tarte flambée	Alsace	D
		Fleischschnacka	Alsace	C
		Fondue savoyarde	Rhône Alpes	D
		Fressure vendéenne	Pays de la Loire	C
		Galette de pommes de terre	Alsace	B
		Gratin dauphinois	Rhône Alpes	C
		Gratin savoyard au Beaufort	Rhône Alpes	C
		Hochepot flamand	Nord-Pas de Calais	A
		Knepfle	Alsace	C
		Langue de bœuf à la bretonne	Bretagne	C
		Langue de bœuf sauce au vin de Bourgogne	Bourgogne	C
		Lard nantais rôti au four	Pays de la Loire	D
		Noix de joue de porc	Alsace	B
		Palette d'Alsace a la diable	Alsace	D
		Pâté du Limousin aux pomme de terre et à la viande	Limousin	D
		Pavé de Sandre en sauce	Pays de la Loire	C
		Potée auvergnate au chou	Auvergne	B
		Potée savoyarde aux diots	Rhône Alpes	B
		Potje vleesch	Nord-Pas de Calais	B
		Poulet aux spaetzle	Alsace	B
		Quenelles de veau	Bourgogne	C
		Quenelles d'oie	Alsace	D
		Ravioles	Rhône Alpes	C

CATEGORIE D'ALIMENT	SOUS-CATEGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS COLLECTES	REGIONS (anciennes régions avant 2016)	Nutri-Score (le plus fréquemment rencontré)
<b>Plats traditionnels</b>		Rosbif a l'alsacienne	Alsace	C
		Saint Jacques à la nantaise	Pays de la Loire	C
		Salade de pommes de terre aux Lardons	Alsace	C
		Soupe de poissons	Provence - Alpes - Côte d'Azur	B
		Soupe savoyarde	Rhône Alpes	B
		Soupe de poisson vendéenne	Pays de la Loire	B
		Soupe de poissons à la sétoise	Languedoc Roussillon	B
		Soupe de poissons à la bretonne	Bretagne	B
		Soupe de poissons de la Loire	Centre	B
		Tête de veau cuisinée	Limousin	C
		Tielles sétoises	Languedoc Roussillon	C
		Tourte au Riesling	Alsace	D
		Tripous de l'Aveyron	Languedoc Roussillon	B
		Tripoux d'Auvergne aux lentilles	Auvergne	A
		Trippes à la bière	Nord-Pas de Calais	B
Truffade du Cantal	Auvergne	C		
<b>Matières grasses</b>	<b>Beurre et crème</b>	Beurre au sel de Guérande	Pays de la Loire	E
		Beurre de Bresse	Bourgogne	D
		Crème de Bresse	Bourgogne	D
	<b>Huiles</b>	Huile de noisette	Auvergne	D
		Huile de noix	Auvergne	C
		Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	C
		Huile d'olive de Haute-Provence AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	C
		Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	C
		Huile d'olive de Nice AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	C
		Huile d'olive de Nîmes AOP	Languedoc Roussillon	C
		Huile d'olive de Provence AOP	Provence - Alpes - Côte d'Azur	C
Huile d'olive du Languedoc AOP	Languedoc Roussillon	C		

CATEGORIE D'ALIMENT	ALIMENTS COLLECTES	REGIONS (anciennes régions avant 2016)	Nutri-Score (le plus fréquemment rencontré)
<b>Produits de la mer</b>	Coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor IGP	Bretagne	A
	Filets de hareng fumé	Nord-Pas de Calais	D
	Huitres de Cancale	Bretagne	C
	Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel AOP	Bretagne	A
	Sardines de Bretagne à l'huile	Bretagne	C
<b>Condiments</b>	Cornichons aigre doux alsacien	Alsace	C
	Moutarde de Dijon	Bourgogne	C
	Moutarde d'Orléans	Centre	C
	Moutarde douce d'Alsace	Alsace	D
	Raifort d'alsace	Alsace	C
<b>Confiseries</b>	Bonbons au miel	Pays de la Loire	D