

LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE / AOC
LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ RÉSULTANT D'UN TERROIR

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE / AOP
LA GARANTIE ÉQUIVALENTE EUROPÉENNE DE L'AOC



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE / IGP
LA GARANTIE D'UN LIEN ENTRE UN PRODUIT
ET SON TERRITOIRE



SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE / STG
LA GARANTIE D'UN PRODUIT TRADITIONNEL



AGRICULTURE BIOLOGIQUE / AB
LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ ATTACHÉE À UN MODE
DE PRODUCTION RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT
ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL



LABEL ROUGE / LR
LA GARANTIE D'UN PRODUIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE





LES ENJEUX

LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE : UNE REPOSE AUX ENJEUX DU DEVELOPPEMENT DURABLE DE L'AGRICULTURE

Le dispositif des signes d'identification de la qualité et de l'origine permet :

- ➔ aux producteurs et aux acteurs économiques de mieux valoriser leurs produits en créant de la valeur ajoutée, en encourageant la diversité et la typicité des produits et des terroirs ;
- ➔ aux consommateurs de pouvoir choisir des aliments de qualité, typiques, ayant du goût, élaborés dans le respect de l'environnement et garantis par les pouvoirs publics.

Par ailleurs, ce dispositif favorise l'aménagement rural et le développement des territoires et contribue à :

- ➔ sauvegarder la biodiversité, le savoir-faire local et les ressources naturelles ;
- ➔ maintenir la variété des paysages ;
- ➔ rassembler les producteurs locaux sur des projets communs en les mobilisant autour de démarches collectives de progrès ;
- ➔ préserver l'emploi et le dynamisme des territoires ruraux.

Ainsi, la mise en œuvre d'une politique des signes d'identification de la qualité et de l'origine, que ce soit en Europe ou plus largement dans le monde, peut contribuer à la dynamique socio-économique des communautés locales. Elle se révèle être un instrument intéressant pour permettre aux pays en développement de mieux valoriser certaines de leurs productions traditionnelles.



LES PRINCIPES

LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE : UNE RESPONSABILITE PARTAGEE

Le système des signes d'identification de la qualité et de l'origine s'appuie sur l'engagement conjoint de l'Etat et des professionnels (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, etc.) pour garantir aux consommateurs des aliments de qualité répondant à leurs attentes et éclairer leur choix. En effet, les consommateurs restent très attachés au goût, au plaisir de manger, aux produits de tradition gastronomique de même qu'au développement durable.

Ce système repose sur trois principes :

① **Les professionnels s'engagent volontairement** dans la mise en place et le suivi d'une démarche qualité soit individuellement (agriculture biologique), soit collectivement (les autres signes). La qualité d'un produit est impérativement définie par un cahier des charges élaboré par les professionnels et validé par les pouvoirs publics. Ce cahier des charges précise la spécificité du produit, les règles de production et de transformation, par exemple :

- ➔ l'aire de production pour les produits AOC, AOP et IGP ;
- ➔ le processus global d'élaboration du produit pour le Label rouge ;
- ➔ le mode d'élevage ou de culture pour les produits issus de l'Agriculture biologique.

② **Des organismes indépendants, impartiaux et compétents (agréés par l'INAO)** contrôlent régulièrement le suivi des démarches qualité des professionnels et le respect des cahiers des charges des produits.

③ **Les pouvoirs publics supervisent l'application du dispositif :**

- ➔ Le ministère de l'Agriculture et de la Pêche définit la politique en matière de qualité alimentaire et encadre le dispositif des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Il assure la tutelle de l'INAO.
- ➔ L'INAO instruit les demandes de reconnaissance des AOC, IGP, STG et Label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'Agriculture biologique et supervise l'ensemble des contrôles.
- ➔ L'Agence bio, organisme public, assure le développement et la promotion de l'Agriculture biologique.

LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE



La politique de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires, menée par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche est ancienne. Elle a été engagée depuis plus d'un siècle.

Le dispositif français qui encadre cette politique s'articule avec le dispositif européen mis en place en 1991 et 1992. Toutefois, il a été profondément modifié par la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 pour :

- ➔ offrir aux consommateurs une vision globale et claire de l'ensemble du dispositif français et européen de reconnaissance officielle de la qualité des produits agricoles et alimentaires ;
- ➔ accroître la crédibilité de cette reconnaissance en renforçant la garantie de l'Etat et les contrôles qui assurent la légitimité du dispositif ;
- ➔ permettre aux producteurs et acteurs économiques de mieux valoriser leurs produits.



TROIS MODES DE VALORISATION DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DIFFERENTS MAIS COMPLEMENTAIRES

① Les signes d'identification de la qualité et de l'origine :

- ➔ une qualité liée à l'origine et à la tradition (AOC¹ - AOP², IGP³, STG⁴)
- ➔ **une qualité supérieure (Label rouge)**
- ➔ **une qualité environnementale (Agriculture biologique)**

② **Les mentions valorisantes** mettant en exergue une caractéristique spécifique liée au mode de production du produit : "produit fermier", "produit de Montagne", "Produits-pays", "Vins de pays".

③ **Les démarches de certification de produits** visant à normaliser un processus de fabrication d'un produit sous le contrôle d'un organisme certificateur.



UNE FORTE IMPLICATION DE L'ETAT

➔ L'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), établissement public sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, gère les signes d'identification de la qualité et de l'origine. Il comprend un conseil permanent, des comités nationaux thématiques (vins, appellations d'origine protégées agroalimentaires, Label rouge - IGP - STG, Agriculture biologique) et un conseil des agréments et contrôles. Ces instances associent des représentants des professionnels de la production, de la transformation et de la distribution, des consommateurs, des experts qualifiés et des membres des administrations.

➔ Les pouvoirs publics valident les procédures de reconnaissance des mentions valorisantes et des démarches de certification des produits.



UN RENFORCEMENT ET UNE UNIFICATION DU SYSTEME DES CONTROLES

Au sein de l'INAO, le conseil des agréments et contrôle établit les principes généraux des contrôles, approuve les plans de contrôle des cahiers des charges des produits sous signes de qualité et donne un avis sur l'agrément des organismes de contrôle. Ceux-ci doivent présenter toutes les garanties d'indépendance, d'impartialité et de compétence.

1. Appellation d'origine contrôlée
2. Appellation d'origine protégée

3. Indication géographique protégée
4. Spécialité traditionnelle garantie

L' APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE / AOC

LA GARANTIE D'UNE QUALITE RESULTANT D'UN TERROIR



L'huile d'olive AOC de la Vallée des Baux de Provence

C'est une huile aux senteurs herbacées où l'on décèle une pointe d'artichaut cru, de pomme verte et d'amande fraîche. L'huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence est issue d'un petit territoire de 7km de large et 25km de long, à l'est du Rhône. Cette terre de cailloux confère aux olives et à l'huile un parfum typique. Une singularité reconnue par l'obtention d'une AOC en 1996. *"C'est le travail de plusieurs années entre l'INAO et les oléiculteurs, confiseurs et moulinsiers qui a permis cette reconnaissance"* témoigne Jean-Pierre Lombrage, président du syndicat interprofessionnel de l'olivier de la Vallée des Baux. L'huile de la Vallée des Baux concerne 2.300 producteurs et représente 20% de la production nationale (400.000 litres par an). Le cahier des charges de l'AOC énonce des obligations strictes quant à la densité des plantations, la taille des arbres, interdit l'arrosage après la véraison (début de la maturité), et stipule qu'une olive doit être traitée au plus tard 6 jours après avoir été ramassée. Au bout du compte, une qualité, régulièrement évaluée par des dégustations à l'aveugle, et pour le consommateur la certitude d'acquérir une huile unique.

L'AOC désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé et dont la qualité ou les caractéristiques découlent de ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir délimité dans lequel interagissent des facteurs naturels, climatiques, physiques et humains, conférant au produit une typicité particulière.

L'AOC ne se crée pas, elle consacre une production existante.

L'AOC s'applique au secteur des vins et spiritueux, aux produits laitiers, à l'huile d'olive, aux fruits et légumes, à la viande, au miel, etc.

Piment d'Espelette, miel de Corse, pomme de terre de l'Île de Ré, lentille verte du Puy, poulet de Bresse, Comté, beurre d'Isigny, brie de Meaux, moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, blanc fumé de Pouilly, Pauillac, Cognac, Chablis, Faugères, etc.

C'est le signe le plus ancien. Les premières formalisations législatives de l'appellation d'origine contrôlée datent de 1905.

Quelques chiffres (*)

- ➔ Près de 90.000 exploitations produisent en AOC.
- ➔ 476 vins d'appellation représentent 14 milliards d'euros, soit plus de 80% de la production française viticole en valeur et 57,3% de la superficie totale des vignes.
- ➔ 48 produits laitiers, principalement les fromages, représentent un chiffre d'affaires de 2 milliards d'euros, 18% de la production de fromages affinés en France avec un volume évalué à 196.000 tonnes.
- ➔ 39 AOC agroalimentaires concernent les fruits, les légumes, les huiles d'olive... 13.500 producteurs sont engagés.

(*) chiffres 2006

L'AOP, Appellation d'origine protégée, est l'équivalent européen de l'AOC (équivalence reconnue par la loi du 3 janvier 1994) pour tous les produits autres que le vin¹. Elle protège le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, exceptionnellement d'un pays, et désigne un produit dont les caractères sont dus au milieu géographique et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

L'idée d'une protection de l'origine telle que l'AOC ou l'IGP connaît un intérêt grandissant dans le monde. On peut citer comme exemples quelques démarches de reconnaissance conduites dans différents pays : le thé Long Jin, le jambon de Xuan Wei en Chine, la sauce de poisson Nuoc Man de Phu Quoc au Vietnam, etc.

L'AOP est régie par le règlement (CE) N°510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

⁽¹⁾ L'équivalent européen pour les vins est le VQPRD : Vins de qualité produits dans des régions déterminées

L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE / IGP

LA GARANTIE D'UN LIEN ENTRE UN PRODUIT
ET SON TERRITOIRE D'ORIGINE



L'IGP désigne un produit issu d'une zone géographique dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique.

L'IGP existe depuis 1992, elle relève du même règlement communautaire que l'AOP, le règlement (CE) N°510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

L'IGP s'applique aux secteurs agricoles et alimentaires autres que les vins et spiritueux et en particulier aux volailles, à la viande bovine et ovine, aux fruits et légumes, etc.

Emmenthal de Savoie, jambon de Bayonne, clémentine de Corse, riz de Camargue, poularde jaune d'Ancenis, haricot tarbais, mirabelle de Lorraine, poulet jaune des Landes, Dorset blue cheese (Royaume-Uni), Greussener salami (Allemagne), turrón de Alicante (Espagne), mel do Alentejo (Portugal), etc.

Quelques chiffres (*)

- ➔ 80 IGP sont enregistrées en France (notamment volailles, fruits et légumes).
- ➔ 25.000 producteurs sont engagés dans une IGP.
- ➔ Les produits concernés par une IGP dégagent un chiffre d'affaires d'un milliard d'euros.

(*) chiffres 2006



L'IGP jambon de Bayonne, un signe qui protège la notoriété d'un territoire

De couleur rouge-rosée, enrobé et innervé d'un gras très blanc, le jambon de Bayonne dispose d'une texture moelleuse qui porte des saveurs persistantes d'épices et de piment. Il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée.

Ses caractéristiques sont liées au savoir-faire local qui a su utiliser au mieux les éléments favorables du climat du bassin de l'Adour et l'exploitation des gisements de sel gemme présent dans le sous-sol.

La salaison, l'affinage de jambon sec est une tradition millénaire des régions situées entre mer et montagne. Comme le rappelle Bertrand Ecomard du Consortium du Jambon de Bayonne : *"C'était le seul moyen de constituer une épargne alimentaire pour les périodes de gros travaux des champs et passer la froidure hivernale quand on ne connaissait pas les procédés de stérilisation, de pasteurisation et quand on ne maîtrisait pas le froid mécanique"*.

L'IGP constitue un véritable facteur d'aménagement du territoire et de revitalisation des zones rurales en valorisant leurs caractéristiques propres : une zone géographique et climatique, un savoir-faire particulier, une tradition et des valeurs culturelles qui font qu' "autour du jambon de Bayonne tout est bon".

LA SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE / STG

LA GARANTIE D'UN PRODUIT TRADITIONNEL



La STG permet de protéger les dénominations de produits à caractère traditionnel qui ne présentent pas (ou plus) de lien avec leur origine géographique.

La STG s'applique à des fromages, des produits à base de viande, de la bière, des gâteaux et biscuits, etc.

Mozzarella (Italie), jambon Serrano (Espagne), traditional farmfresh turkey (Royaume-Uni), vieille Gueuze lambic, vieille Kriek (Belgique), Kalakukko (biscuit de Finlande), Falukorv (charcuterie suédoise), etc.

Le produit doit :

- ➔ soit être fabriqué à partir de matières premières traditionnelles ;
- ➔ soit présenter une composition traditionnelle ou un mode de production et/ou de transformation traditionnel.

La STG est régie par le règlement communautaire (CE) N°509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires.



La vieille Gueuze lambic, une bière traditionnelle

"La Gueuze est une bière acide dont la fermentation spontanée intervient dans le processus de fabrication. Une bière de fermentation spontanée est obtenue par la fermentation d'un moût cuit après inoculation naturelle à partir de l'air ambiant durant le refroidissement". C'est en ces termes que l'Union européenne décrit l'une des spécificités d'élaboration qui fait de la Gueuze une bière singulière et traditionnelle en Belgique. Un produit qui bénéficie depuis 1997 de l'appellation "Spécialité traditionnelle garantie" pour la "Gueuze lambic" et la "Vieille Gueuze lambic". La démarche a été entreprise par Franck Boon, dernier brasseur de Lembeec, une ville qui a compté jusqu'à 43 brasseries-distilleries en 1713. Concurrencés par les produits de masse et un processus de fabrication simplifié et industrialisé, les deux tiers des producteurs de Gueuze ont cessé leur activité entre 1965 et 1995, soit qu'ils aient fait faillite, soit qu'ils aient été rachetés par un grand groupe(*)).

Pour ce produit, l'air est décisif, il faut un brassage dans la région située entre Bruxelles et Lembeec pour que le courant d'air qui réalise la fermentation spontanée contienne les levures adéquates (*brettanomyces bruxellensis* et *lambicus*). Le cahier des charges de la "Vieille Gueuze" précise en outre que le procédé de fabrication doit comprendre une première fermentation en fût de chêne, puis une refermentation en bouteille, soit trois ans de soins.

Apparemment, les consommateurs ont rapidement fait la différence entre la Gueuze industrielle et la Gueuze STG, pourtant vendue 30% plus cher : la brasserie Boon a multiplié sa production par dix en dix ans, passant de 450 à 5.000 hl.

(*) source : Bima n° 1487

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE / AB

LA GARANTIE D'UNE QUALITE ATTACHEE A UN MODE DE PRODUCTION RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DU BIEN-ETRE ANIMAL



La mention Agriculture biologique atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels et du bien-être animal défini dans un cahier des charges très strict avec des contrôles systématiques.

Une large gamme de produits agricoles et alimentaires biologiques, frais ou transformés, est disponible dans différents circuits de distribution : magasins spécialisés, grandes surfaces, vente directe à la ferme, sur les marchés et sur internet. En France, ces produits sont repérables grâce à la marque AB.

La première reconnaissance officielle de l'Agriculture biologique date, en France, de la loi d'orientation agricole de 1980, puis, au niveau européen, d'un règlement de 1991, complété en 1999 et révisé en juin 2007.

En 2001, a été créée l'Agence Bio, Groupement d'intérêt public chargé de contribuer au développement et à la promotion de ce mode de production.

Quelques chiffres (*)

- L'Agriculture biologique concerne plus de 11.600 agriculteurs et éleveurs.
- Près de 5.000 opérateurs sont également impliqués dans la fabrication de produits biologiques transformés.
- Les surfaces conduites selon ce mode de production atteignent plus de 550.000 ha (soit 2% de la Surface agricole utile française).

(*) chiffres 2006

Dans l'Union européenne, l'Agriculture biologique représente près de 4 % de la surface agricole totale et de 2 % des exploitations agricoles.



"Les consommateurs de bio font de la qualité de leur nourriture une priorité"

"Quand je rentre dans un champ ou dans une serre, je veux pouvoir manger une tomate sans la laver". C'est ainsi qu'Antoine Cabaret, producteur de légumes dans les Côtes d'Armor, justifie son choix d'un mode de production biologique. Installé sur 7 hectares avec un associé et trois salariés, il produit une trentaine de variétés de légumes et de fruits (poireaux, radis, tomates, poivrons, fraise, etc.) qu'il vend sur les marchés et dans deux coopératives bio. Il livre également chaque semaine une vingtaine de paniers à des particuliers.

"Mon objectif, c'est d'essayer d'être le plus propre possible pour éviter de polluer. Le bio, c'est de l'agronomie pure. Quand un sol n'est pas prêt, on diffère la culture pour ne pas l'abîmer, et l'année suivante, il donne à fond. Si certains de nos produits sont un peu plus chers que les produits conventionnels, c'est qu'ils nécessitent souvent davantage de main d'œuvre, par exemple pour le désherbage qui se fait de façon mécanique. Mais nos clients sont très motivés, pour leur santé, l'environnement ou parce qu'ils trouvent que les produits sont meilleurs et se conservent plus longtemps. Ce ne sont pas des gens qui gagnent 'des mille et des cents' mais ils ont fait de la qualité de leur nourriture une priorité".

LE LABEL ROUGE / LR

LA GARANTIE D'UN PRODUIT DE QUALITE SUPERIEURE



Le Label rouge atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à un produit courant similaire.

Le Label rouge s'applique aux volailles, aux viandes, à la charcuterie, aux produits laitiers, aux produits de la mer, aux fruits et légumes, etc.

Poularde jaune, œufs de poules élevées en plein air, conserves de sardines, veau sous la mère, jambon cuit, mousse au chocolat, beurre de baratte, saumon fumé, etc.

Le principe du Label a été reconnu par la loi d'orientation agricole du 5 août 1960.

A toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit doit répondre à des contrôles et exigences - réactualisées périodiquement - en matière de qualité et de goût, qui passent notamment par la réalisation de profils sensoriels et de tests sur le goût.

Quelques chiffres (*)

- On recense 348 labels commercialisés.
- La filière rassemble près de 50.000 producteurs répartis entre des aviculteurs, des éleveurs, des producteurs de lait, des maraîchers, des ostréiculteurs, des paludiers et pêcheurs, etc.
- A côté des producteurs, il y a environ 9.000 opérateurs (entreprises de transformation, fabricants d'aliments, boulangers, boucheries traditionnelles, grandes et moyennes surfaces, restaurants).
- Le chiffre d'affaires généré par les labels est de l'ordre de 1.4 milliards d'euros.

(*) sources : enquête SCEES 2004



Une coquille St Jacques d'une fraîcheur irréprochable

"L'orientation vers un signe de qualité a été prise en 1996, raconte Arnaud Manner, directeur du groupement Normandie fraîcheur mer, quand la dénomination Saint Jacques a été autorisée pour tous les coquillages pectinidés d'importation, dans le cadre d'un accord OMC relayé par l'Union européenne. Il y avait dès lors un risque de confusion et une obligation pour la filière de se démarquer de ces produits qui sont souvent des coquilles d'élevage, plus petites, provenant du Chili, de la Nouvelle-Zélande, du Pérou ...".

Le Label a été obtenu en 2002, pour une coquille Saint Jacques fraîche et entière vendue vivante, d'une seule espèce, qui se pêche dans l'Atlantique depuis La Rochelle jusqu'au nord de l'Ecosse.

Le cahier des charges du Label garantit un rendement en noix et corail d'au minimum 1kg pour 6,5 kg de coquilles et la présence de corail dans au moins 80% des coquilles. Il exige également que les coquilles soient triées et nettoyées sur le bateau, qu'elles ne soient ni ébréchées, ni déboîtées. Elles doivent surtout être en criée au plus tard 36 heures après la pêche, expédiées le jour même et peuvent être commercialisées sous Label rouge seulement jusqu'au lendemain soir de la vente en criée. L'étiquette indique le jour de la pêche et le nom du bateau. *"Le Label permet au producteur d'être mieux rémunéré, commente Arnaud Manner, et nous a donné accès à des marchés, dans le sud de la France, que nous touchions difficilement auparavant"*. Le Label est pour les consommateurs un gage de fraîcheur.