

POURQUOI CHOISIR CES PRODUITS ?

- Ce sont les seuls garantis et reconnus par l'État.
- Ils garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.
- Ils permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales notamment dans les zones de montagne.
- Ils font partie de notre patrimoine alimentaire.

Le saviez-vous ?

D'après le recensement agricole de 2010, une exploitation agricole sur quatre (hors bio) est engagée dans un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine.

En 2012, ces signes représentaient (hors bio) un chiffre d'affaires d'environ 20 milliards d'euros (dont 16 milliards d'euros pour les vins et eaux-de-vie AOP) à la première mise en marché et le marché alimentaire des produits bio représentait près de 4 milliards d'euros.

En 2012, le million d'hectares cultivé selon le mode de production biologique a été dépassé et plus de 37 000 opérateurs (dont plus de 25 000 producteurs) sont engagés dans la filière biologique, pour un marché de plus de 4 milliards d'euros.



Liste complète des produits sous signe officiel de qualité et d'origine sur :

inao.gouv.fr

Politique de valorisation des produits agricoles ou alimentaires et informations relatives aux signes de qualité :

agriculture.gouv.fr et alimentation.gouv.fr

Promotion de l'agriculture biologique et structuration des filières :

agencebio.org

Plus d'infos

<http://www.facebook.com/alimagri>

<http://alimentation.gouv.fr/label-qualite-origine>

Les acteurs du dispositif public



Le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt définit la politique en matière de valorisation des produits agricoles ou alimentaires et encadre le dispositif des signes d'identification de la qualité et de l'origine.



Le ministère de l'économie, du redressement productif et du numérique (direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) protège le consommateur contre toute tromperie (étiquetage) et lutte contre les fraudes.



L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), établissement public, instruit les demandes des nouveaux produits en AOC/AOP, IGP, STG et Label rouge, supervise les contrôles sur l'ensemble des signes (AOC/AOP, IGP, STG, AB et Label rouge) et protège les produits contre les usurpations.



L'Agence BIO, organisme public, assure le développement et la promotion de l'agriculture biologique, et la structuration des filières.



En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.

Des signes « officiels »

- ✓ Une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs
- ✓ Des conditions de production strictes validées par l'État
- ✓ Des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État

Une garantie officielle pour les consommateurs.



GARANTIE DE L'ORIGINE



AOP

L'appellation d'origine protégée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'appellation d'origine contrôlée désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.

Ainsi, le Saint-Nectaire ne peut être fabriqué selon des critères bien définis que dans une partie de l'Auvergne à partir de lait issu de la zone.



IGP



L'indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Ainsi, la Raviole du Dauphiné ne peut être fabriquée que dans le Dauphiné selon un savoir-faire local.

GARANTIE D'UNE RECETTE TRADITIONNELLE

STG

La spécialité traditionnelle garantie protège une recette traditionnelle.



GARANTIE DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Agriculture biologique



(Le logo européen est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010).

L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.



GARANTIE DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE



Label rouge

Le label rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

