



Tout ce que vous avez voulu savoir sur les signes officiels de l'origine et la qualité

Une politique publique dédiée à l'origine et à la qualité des aliments

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. 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 de reconnaissance officielle de la qualité des produits agricoles et alimentaires ;
- > Accroître la crédibilité de cette reconnaissance en confortant la garantie de l'État et les contrôles qui assurent la légitimité du dispositif ;
- > Permettre aux producteurs et acteurs économiques de mieux valoriser leurs produits.

Le seul mode de valorisation des produits agricoles et alimentaires complètement encadré par la puissance publique est celui des Signes d'identification de la qualité et de l'origine. On les appelle les SIQO et ils regroupent :

- Une qualité liée à l'origine et à la tradition (AOC¹–AOP², IGP³, STG⁴)
- Une qualité supérieure (le label rouge)
- Une qualité environnementale (l'agriculture biologique)

(1) Appellation d'origine contrôlée (2) Appellation d'origine protégée (3) Indication géographique protégée (4) Spécialité traditionnelle garantie

Information sur les signes officiels de qualité et d'origine

AOC

Appellation d'Origine Contrôlée

La garantie d'une qualité résultant d'un terroir.



AOP

Appellation d'Origine Protégée

La garantie équivalente européenne de l'AOC.



IGP

Indication Géographique Protégée

La garantie d'un lien entre un produit et son terroir.



STG

Spécialité Traditionnelle Garantie

La garantie d'un produit traditionnel.



AB

Agriculture Biologique

La garantie d'une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien être animal.



Label Rouge

La garantie d'un produit de qualité supérieure.



Qui sont-ils ?

L'Appellation d'Origine Contrôlée – AOC

La garantie d'une qualité résultant d'un terroir

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 inter agissent 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...

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...

C'est le signe le plus ancien. Les premières formalisations législatives de l'AOC datent de 1905.

L'Appellation d'Origine protégée – AOP

L'équivalent européen de l'AOC

Cette équivalence a été reconnue par la loi du 3 janvier 1994 pour tous les produits autres que le vin⁽⁵⁾. Elle protège le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, exceptionnellement d'un pays, qui 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 telles 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, et le jambon de Xuan Wei en Chine, la sauce de poisson Nuoc Man de Phu Quoc au Vietnam...*

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 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...

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

La Spécialité 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...

Mozzarella (Italie), Jambon Serrano (Espagne), Traditional farmfresh turkey (Royaume-Uni), Vieille Gueuze lambic, Vieille Kriek (Belgique), Kalakukko (biscuit de Finlande), Falukorv (charcuterie suédoise)...

Le Label Rouge

La garantie d'un produit de qualité supérieure

Le label rouge atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure 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...

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...

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

À 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.

L'Agriculture biologique – AB

La garantie d'une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être 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 définis 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 reproductibles 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

(5) La mention européenne équivalente pour les vins est le VQPRD : Vin de qualité produit dans une région déterminée.