



En France, environ 200 000 agriculteurs ainsi que plus de 13 000 entreprises agroalimentaires sont impliqués dans la politique des *signes d'identification de la qualité et de l'origine*.

Pour les consommateurs, ces signes garantissent des aliments de qualité, typiques, ayant du goût, élaborés dans le respect de l'environnement. Ils sont apposés sur un grand nombre de denrées alimentaires (par exemple fruits et légumes, viandes de volailles, fromages, vins...).

Une qualité liée à l'origine



1. Appellation d'origine contrôlée (AOC) la garantie de la qualité d'un produit résultant d'un lien fort avec le terroir.
2. Appellation d'origine protégée (AOP) la garantie équivalente européenne de l'AOC.
3. Indication géographique protégée (IGP) la garantie de la qualité d'un produit tirant ses spécificités de l'origine géographique.
4. Spécialité traditionnelle garantie (SGT) la garantie de l'aspect traditionnel d'un produit.

➡ Sur quels produits ?

Pour l'AOC sur de nombreux vins et fromages (le Comté, le Chabichou du Poitou, le Brie de Meaux...), et aussi sur d'autres produits comme par exemple le piment d'Espelette, le miel de Corse, la pomme de terre de l'Île de Ré, les lentilles vertes du Puy, le beurre d'Isigny...

Pour l'IGP: par exemple sur l'emmental de Savoie, le jambon de Bayonne, la clémentine de Corse, le riz de Camargue, la poularde jaune d'Ancenis, le haricot tarbais, la mirabelle de Lorraine...

Les AOC: il y a plus de 500 AOC. L'AOC concerne 118 000 producteurs pour un chiffre d'affaires à la commercialisation de 16 milliards d'euros. On compte 24 AOP (équivalent européen de l'AOC) enregistrées à Bruxelles dans le secteur fruits et légumes, olives et huiles d'olive, viandes, miel, foin; 45 AOP enregistrées à Bruxelles dans le secteur laitier (fromages, beurres et crème).

Les IGP: en France près de 80 produits sont déjà en IGP. L'IGP en France concerne près de 25 000 producteurs pour un chiffre d'affaires à la production estimé à 1 milliard d'euros.

Une qualité environnementale



L'Agriculture biologique :
la garantie d'une qualité attachée
à un mode de production respectueux
de l'environnement.

➔ Sur quels produits ?

Sur les fruits et légumes, les viandes, le lait et
les produits laitiers, les œufs, les céréales...

*Elle concerne près de 11 500 exploitations en
France. La superficie en mode de production
biologique est égale à 560 838 ha, soit 2 %
de la surface agricole utile (SAU) française.*

Une qualité supérieure



Le Label rouge
la garantie d'une qualité supérieure
liée au mode de production (élevage, culture...)
et de fabrication des produits.

➔ Sur quels produits ?

Sur de nombreux produits de volaille comme
la Poularde jaune, les œufs de poules élevées
en plein air de même que sur d'autres produits
comme les conserves de sardines, la mousse
au chocolat, les coquilles Saint-Jacques, le
beurre de baratte, le saumon fumé...

*Il en existe environ 350 en France pour un
chiffre d'affaires à la production de 1,4 mil-
liard d'euros.*

Les signes de la qualité et de l'origine : une responsabilité partagée

Les professionnels s'engagent volontairement dans la mise en place et le suivi d'une démarche qualité soit individuellement, soit collectivement.

La qualité d'un produit sous *signes d'identification de la qualité et de l'origine* est impérativement définie par un cahier des charges, validé par les pouvoirs publics. Ce cahier des charges précise les règles de production et de transformation, entre autres l'aire de production pour les produits AOC, AOP et IGP, le mode d'élevage ou de culture pour les produits issus de l'Agriculture biologique, le processus global d'élaboration du produit pour le Label rouge.

Des organismes indépendants accrédités et agréés par l'État, contrôlent régulièrement le suivi des démarches qualité des professionnels et le respect des cahiers des charges des produits.

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 en particulier le dispositif des *signes d'identification de la qualité et de l'origine* ;
- assure la tutelle de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).



L'INAO :

- instruit les demandes de reconnaissances des AOC, IGP, STG et Label rouge ;
- assure le suivi des règles relatives à l'Agriculture biologique ;
- supervise les contrôles sur l'ensemble de ces signes.



L'Agencebio organisme public, assure le développement et la promotion de l'Agriculture biologique.

Pour plus de renseignements, consultez les sites internet

www.agriculture.gouv.fr

www.inao.gouv.fr

www.agencebio.org