

Les modes officiels de valorisation des produits agroalimentaires

Les modes officiels de valorisation des produits agricoles et alimentaires tels que prévus par le code rural et de la pêche maritime, comprennent trois catégories bien distinctes :

1 Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : label rouge, appellation d'origine contrôlée¹ (AOC) ou protégée (AOP), indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), agriculture biologique ;

2 Les mentions valorisantes : « montagne », « fermier », « produits pays » pour les départements d'outre-mer, « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » pour les produits provenant d'une exploitation de haute valeur environnementale (HVE) ;

3 La démarche de certification de conformité des produits (CCP).

Ces différents modes de valorisation, qui sont l'expression de la politique conduite depuis de longues décennies tant au niveau national qu'europpéen, visent à :

- promouvoir la diversité des produits et l'identification de leurs caractéristiques, ainsi que leur mode de production ou leur origine ;
- 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 ;
- renforcer le développement des secteurs agricoles et alimentaires et accroître la qualité des produits par une segmentation claire du marché ;
- ancrer sur le territoire la production agricole et alimentaire et assurer le maintien de l'activité économique, notamment en zones rurales défavorisées, par une valorisation des savoir-faire et des bassins de production ;
- permettre aux producteurs et acteurs économiques de mieux valoriser leurs produits ;
- promouvoir et développer un type d'agriculture plus respectueuse de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal.

1. L'AOC (appellation d'origine contrôlée) constitue une étape préalable à la reconnaissance au niveau européen en AOP (appellation d'origine protégée). Dans le secteur vitivinicole, la mention « appellation d'origine contrôlée » constitue une mention traditionnelle.

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

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits constituent une « garantie » pour les consommateurs en termes de qualité, de savoir-faire, de protection de l'environnement, d'origine et de terroir. Ils représentent également un outil essentiel de valorisation des productions pour les opérateurs économiques et participent à la pérennisation des tissus économiques ruraux en constituant des leviers importants pour le développement des territoires et de l'aménagement rural.

À ce titre, les signes d'identification de la qualité et de l'origine rencontrent un succès croissant auprès des acteurs

économiques des filières de produits agricoles et alimentaires. D'après le recensement agricole de 2010, 49 000 exploitations agricoles réalisent au moins une production sous AOP, IGP ou label rouge, hors produits viticoles, auxquelles il faut ajouter 76 500 exploitations viticoles (vins et spiritueux) et plus de 25 000 exploitations engagées en agriculture biologique². Au total près de 30 % des exploitations françaises sont concernées par les signes d'identification de la qualité et de l'origine.

Ce dispositif est encadré par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) qui définit

la politique en matière de qualité alimentaire.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), établissement public sous tutelle du MAAF, instruit les demandes de reconnaissance des appellations d'origine (AOC/AOP), IGP, STG et label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'agriculture biologique et supervise l'ensemble des contrôles afférents aux signes.

L'Agence BIO, groupement d'intérêt public (GIP) sous tutelle du ministère en charge de l'agriculture, assure le développement et la promotion de l'agriculture biologique.

2. Fin 2013 - source : Agence Bio

Les différents signes d'identification de la qualité et de l'origine

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine sont garantis, reconnus et contrôlés par l'État. Ils

sont facilement reconnaissables par les logos nationaux et/ou européens. Ils permettent aux consom-

mateurs de choisir leurs produits en connaissance de cause :



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



L'appellation d'origine protégée (AOP) 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. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



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. Dans le secteur vitivinicole, l'AOC constitue également une mention traditionnelle³.



L'indication géographique protégée (IGP) 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.



La spécialité traditionnelle garantie (STG) protège une recette traditionnelle au niveau de l'Union européenne. Sa qualité est liée à une pratique traditionnelle d'un mode de production, de transformation ou à l'utilisation de matières premières ou ingrédients traditionnellement utilisés dans l'élaboration d'une denrée alimentaire.



L'agriculture biologique (AB) 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'Union européenne, et les produits importés sont soumis à des exigences équivalentes.

3. Les mentions traditionnelles sont des mentions employées de manière traditionnelle et sont reconnues et protégées au niveau européen

Le cap des 200 produits français (hors vins et spiritueux) enregistrés comme AOP, IGP ou STG franchi

En juillet 2013, avec l'enregistrement en AOP de l'agneau des « Prés-salés de la baie de Somme » le cap des 200 produits français (hors vins et spiritueux) enregistrés comme AOP, IGP ou STG a été franchi.

Au 1^{er} mai 2014, 24 produits (hors vins et spiritueux) ont été enregistrés depuis début 2012, dont :

- **9 AOP** : la pomme de terre « Béa du Roussillon », la viande bovine « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc », la « Châtaigne d'Ardèche », l'agneau « Prés-salés du Mont-Saint-Michel », le fromage de chèvre « Rigotte de Condrieu », l'« Oignon de Roscoff », l'agneau « Prés-salés de la baie de Somme », le « Beurre de Bresse », et la « Crème de Bresse ».

- **14 IGP** : le « Melon de Guadeloupe », le « Sel de Guérande » ou la « Fleur de sel de Guérande », l'« Agneau de lait des Pyrénées », le « Gruyère », le « Porc du Sud-Ouest », l'« Ail fumé d'Arleux », la « Saucisse de Montbéliard », les

« Fraises de Nîmes », le « Poulet des Cévennes » ou « Chapon des Cévennes », la « Gâche vendéenne », les « Rillettes de Tours », le « Pâté de Campagne Breton », le fromage « Saint-Marcellin » et la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni ».

- **1 STG** : les « Moules de Bou-chot ».

Avec 212 produits enregistrés en AOP/IGP/STG au niveau européen (hors vins et spiritueux) au 1^{er} mai 2014, la France occupe la 2^e position en termes de nombre de dénominations enregistrées, après l'Italie (264 produits) et avant l'Espagne (178 produits).

En ce qui concerne les produits sous **label rouge**, 19 nouveaux cahiers des charges ont été homologués depuis début 2012 pour les produits suivants :

LA n° 05-12 « Poulet jaune fermier de 100 jours élevé en liberté », LA n° 04-12 « Poulet blanc cou nu fermier élevé en liberté », LA n° 07-11 « Poulet jaune fermier élevé

en liberté », LA n° 08-11 « Poulet blanc fermier élevé en liberté », LA n° 02-12 « Cassoulet appertisé », LA n° 01-12 « Agneau de plus de 14 kg carcasse », LA n° 01-11 « Bar d'aquaculture marine », LA n° 02-11 « Daurade d'aquaculture marine », LA n° 03-11 « Maigre d'aquaculture marine », LA n° 01-13 « Salaisons sèches à base de viande de coche », LA n° 02-13 « Pâté de porc fermier », LA n° 03-13 « Saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure de porc fermier », LA n° 04-13 « Poularde jaune fermière entière et découpes, fraîche et surgelée », LA n° 05-13 « Chapon de pintade fermier, entier et découpes, frais et surgelé », LA n° 01-08 « Poitrine sèche ou ventrèche », LA n° 12-08 « Saucisse fraîche et chair à saucisse », LA n° 03-12 « Poularde noire fermière entière et découpes, fraîche et surgelée », LA n° 06-12 « Œufs de poules élevées en plein air », LA n° 07-13 « Poulet blanc fermier 94 jours et découpes, frais ou surgelé ».

Agriculture biologique : le programme « Ambition Bio 2017 »

À l'occasion du lancement du Printemps BIO 2013, Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, a présenté le programme Ambition Bio 2017. Celui-ci a pour objectif de permettre à l'ensemble de la filière bio de se développer et de donner un nouvel élan à ce mode de production qui répond aux grands enjeux de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain comme aux attentes des citoyens. L'objectif de doublement de la part des surfaces en bio d'ici 2017 est associé à un objectif ambitieux de structuration des filières et de développement de la consommation. Le programme, élaboré en concertation avec l'ensemble des acteurs concernés, s'articule autour de 6 axes : 1- développer la production, 2- structurer les filières, 3- développer la consommation et conquérir des marchés, 4- renforcer la recherche, son pilotage et la diffusion des résultats, 5- former les acteurs agri-

coles et agroalimentaires, 6- adapter la réglementation. Il prévoit la mise en place d'une nouvelle gouvernance aux niveaux régional et national.

Les actions mises en œuvre au sein de l'axe 2 du programme visent à accompagner les filières pour un développement équilibré de la bio. Un des enjeux mis en avant est le développement des grandes cultures, une priorité devant être donnée au développement des oléoprotéagineux. Le fonds « avenir bio », outil de structuration des filières mis en place en 2008, est renforcé avec un montant annuel porté à 4 millions d'euros.

Consulter le programme détaillé :

<http://agriculture.gouv.fr/ambition-bio-2017>

Une grande variété de produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine

Un large panel de produits alimentaires disposant de ces signes est offert au consommateur.

- Pour les AOP hors secteur des boissons alcoolisées, on compte au 1^{er} mai 2014, 49 AOP laitières (exemple: Saint-Nectaire, Roquefort, Comté...) et 43 AOP agroalimentaires (exemple: Huile d'olive de Corse, Volaille de Bresse, Piment d'Espelette...).
- Concernant les IGP agroalimentaires, 119 IGP françaises sont enregistrées au 1^{er} mai 2014 dont plus de la moitié en produits carnés (exemple: Volaille des Landes, Porc du Sud-Ouest, Pruneau d'Agen, Raviole du Dauphiné, Jambon de Bayonne, Riz de Camargue...).

- Plus de 400 cahiers des charges label Rouge sont homologués en 2014 (attribution d'un numéro qui doit être obligatoirement apposé sur l'étiquetage avec le logo et les caractéristiques certifiées communicantes) et concernent différentes catégories de produits (volailles, charcuterie, saumon fumé...) dont plus de 350 dans les filières viandes, charcuteries et salaisons.
- Dans le secteur des boissons alcoolisées, plus de 400 appellations (vins, eaux-de-vie, produits cidricoles et rhum) sont répertoriées en 2014, dont 357 AOC viticoles. On dénombre près de 75 IGP vins.
→ Au total, hors bio, plus de 1 000 produits sont concernés.

L'agriculture biologique occupe près de 4 % de la surface agricole utile (SAU) française et concerne 4,8 % des exploitations. La part des surfaces conduites en bio est cependant très variable selon les cultures: plus du quart des surfaces pour les fruits à coques, près du quart pour les légumes secs, 13 % pour les plantes à parfum, aromatiques et médicinales et pour les fruits, plus de 8 % du vignoble, 5,4 % des surfaces fourragères, 4,2 % pour les légumes frais et seulement 1,7 % pour les grandes cultures. En productions animales, la part du bio est également variable selon les filières: plus de 11 % en apiculture, 7,5 % des poules pondeuses, 5,1 % des brebis laitières, 4,9 % des chèvres, 3,8 % des brebis pour la viande, 3,3 % des vaches laitières, 2,7 % des vaches allaitantes, moins de 1 % des poulets de chair et 0,7 % des truies⁴.

4. source Agence Bio 2013

Un système d'identification de la qualité et de l'origine encadré

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.) de façon à garantir aux consommateurs des aliments de qualité répondant à leurs attentes et éclairer leur choix.

Ce système repose sur les principes suivants:

Un engagement volontaire des professionnels

Le dispositif repose sur l'engagement volontaire des professionnels dans la mise en place et le suivi d'une démarche qualité, soit individuellement (agriculture biologique), soit collectivement (les autres signes).

L'élaboration de cahiers des charges (AOP/IGP/STG et label rouge) nécessite une organisation collective des producteurs et de leurs partenaires de l'aval en ce qui concerne la définition même du produit, de ses qualités et de ses processus de production. Cette capacité d'organisation collective contribue à une répartition équilibrée de la valeur générée entre les différents maillons des filières.

Un cahier des charges validé par les pouvoirs publics

La qualité d'un produit est impérativement définie par un cahier des charges élaboré par les professionnels, examiné par l'INAO et validé par les pouvoirs publics. Ce cahier des charges précise la spécificité du produit, l'aire de production (pour les

produits AOC/AOP et IGP) et les règles de production et de transformation.

Pour les produits sous AOP/IGP/STG, le cahier des charges est transmis à la Commission européenne pour examen en vue de son approbation permettant l'enregistrement au niveau européen de la dénomination concernée.

Dans le cadre de l'agriculture biologique, le mode de production est encadré par des règlements européens. Les secteurs non couverts par ces règlements peuvent faire l'objet de cahiers des charges nationaux à l'initiative des professionnels.

Des contrôles réguliers des produits sous signes de qualité et de l'origine

Des organismes de contrôle, organismes tiers, impartiaux et indépendants, assurent le contrôle du respect des cahiers des charges spécifiques ou de la réglementation s'agissant de l'agriculture biologique. Ils font l'objet d'une accréditation délivrée par le comité français d'accréditation (COFRAC), unique instance nationale d'accréditation, et

d'un agrément de l'INAO qui établit également les principes généraux des contrôles et approuve les plans de contrôle des cahiers des charges des produits sous signes de qualité.

Ainsi, pour l'agriculture biologique en 2012, le nombre total de visites de contrôles réalisées par les organismes de contrôle a été de 35 000 chez les producteurs, près de 16 000 chez les transformateurs et près de 6 000 chez les distributeurs⁵.

Par ailleurs, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) s'attache, notamment en tant qu'autorité de surveillance des marchés, à la protection des consommateurs et à la sécurité des produits alimentaires en ce qui concerne leur composition, leur étiquetage général et nutritionnel, leurs allégations et le respect des conditions d'hygiène et de la chaîne du froid. En matière de produits sous signes de qualité et de l'origine, elle exerce un contrôle de ces produits sur le marché pour en vérifier la conformité et vérifie la loyauté de la communication réalisée.

5. Source: Agence BIO



Un système d'indication géographique qui bénéficie d'une protection juridique forte

L'INAO assure la défense des différentes appellations et veille, tant en France qu'au plan international, à prévenir les usurpations. L'INAO opère ainsi une surveillance des dépôts de marques et intervient dès qu'il a connaissance d'un dépôt de marque comportant une dénomination d'une AOC, AOP ou IGP, soit auprès de l'office de la propriété intellectuelle compétent, soit directement auprès du déposant. Il intervient également dès lors qu'il y a un détournement de notoriété ou un risque de banalisation du nom de l'appellation d'origine que ce soit en France ou à l'étranger.

Par ailleurs, l'Union européenne (UE) inclut, dans les négociations d'accords commerciaux qu'elle conduit avec les pays tiers, la défense des

indications géographiques. Par exemple, l'accord « économique et commercial global » conclu en octobre 2013 entre l'UE et le Canada présente un résultat important du point de vue des indications géographiques puisque pour la première fois, le Canada s'est engagé à reconnaître plus d'une centaine d'indications géographiques.

Les pouvoirs publics assurent la promotion du système

L'État assure également la promotion des signes officiels de qualité auprès des consommateurs afin d'en développer la reconnaissance et la notoriété.

Parmi ces actions de promotion, figurait le « Mois de l'origine et de la qualité ». Après cinq éditions, le concept a évolué en 2014 pour laisser place à l'opération « Fête-moi Signes » qui s'est déroulée en mai 2014. Grâce à des animations

sur tout le territoire, cette fête vise à faire découvrir ou mieux connaître aux consommateurs les produits sous signes officiels de qualité garantis par l'Union européenne et l'État français, et qui font la richesse du patrimoine alimentaire français. Cette opération est organisée par le MAAF et l'INAO en partenariat avec le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), le Syndicat Restau'co et plusieurs enseignes du Groupe Flo dont Hippopotamus et les Grandes Brasseries.

L'Agence BIO mène également des opérations de promotion des produits bio auprès du consommateur tels que les événements du Printemps bio chaque première quinzaine de juin, des minifilms diffusés à la télévision et sur internet, l'organisation de colloques et de séminaires.

Les enjeux portés par les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Assurer une meilleure valorisation des produits par les producteurs et les acteurs économiques

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine permettent de créer de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne alimentaire et les filières deviennent moteurs dans le développement de la diversité et la typicité des produits. Ces signes encouragent la variété ainsi que la diversification de la production. Ils protègent ainsi les bassins de production traditionnels, valorisent le savoir-faire des entreprises et permettent aux producteurs de commercialiser des produits différenciés ayant des caractéristiques spécifiques clairement identifiables. Ils constituent donc un excellent instrument favorisant l'accès au marché, notamment pour les entreprises de taille modeste. Les produits concernés, qui bénéficient de la garantie du respect d'un cahier des charges, accèdent plus facilement à la grande distribu-

tion et au marché de l'exportation. Par exemple, l'obtention de l'appellation d'origine pour la viande bovine « Fin gras du Mézenc » a permis de relancer la production de cette viande bovine persillée, issue d'animaux élevés sur des prairies à la flore particulièrement riche et diversifiée. D'une trentaine avant 2006, les éleveurs sont passés à une centaine, de quelques dizaines de bêtes commercialisées à plus de 600. Sa viande est vendue en moyenne de 20 à 25 % au-dessus des cours nationaux. Au-delà de l'aspect économique, cette démarche a également apporté un regain culturel et social, avec la création d'une maison du Fin-gras, qui contribue à faire revivre un territoire.

Favoriser l'aménagement rural et le développement des territoires

La politique en faveur des signes de qualité permet de maintenir la diversité des productions

agricoles et par ce biais même la biodiversité, la variété des paysages et les ressources naturelles. Elle préserve l'emploi et le dynamisme des territoires ruraux notamment en rassemblant les producteurs locaux sur des projets communs et en les mobilisant autour de démarches collectives de progrès. Les signes d'identification de la qualité et de l'origine constituent ainsi des outils essentiels de la politique agricole mais aussi des politiques publiques en faveur des territoires et de la pérennisation du tissu économique rural. En matière d'emploi, par exemple, selon le Comité national des appellations d'origine laitières (Cnaol), les fromages au lait de vache sous appellation engendrent trois fois plus d'emplois par litre de lait que la moyenne des laiteries françaises.



Permettre une meilleure capacité pour les consommateurs de pouvoir choisir des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

Dans le contexte de demande toujours plus forte du consommateur d'une information claire et sûre sur les produits qu'il consomme et de foisonnement de démarches privées utilisant le terme « qualité », l'implication de l'État apporte une garantie

au consommateur. La présence de logos nationaux et/ou européens contribuent également à éclairer le choix des consommateurs.

Garantir la reconnaissance des indications géographiques dans l'Union européenne et dans les pays tiers

La mise en œuvre d'une politique des signes d'identification de la qualité et de l'origine, que ce soit en France, en Europe ou plus large-

ment dans le monde, contribue à la dynamique socio-économique des communautés locales.

Elle se révèle ainsi être un instrument de premier plan pour permettre à de nombreux pays, notamment les pays en développement, de mieux valoriser certaines de leurs productions traditionnelles. La France appuie à travers le monde de multiples démarches de mise en place de ces instruments.

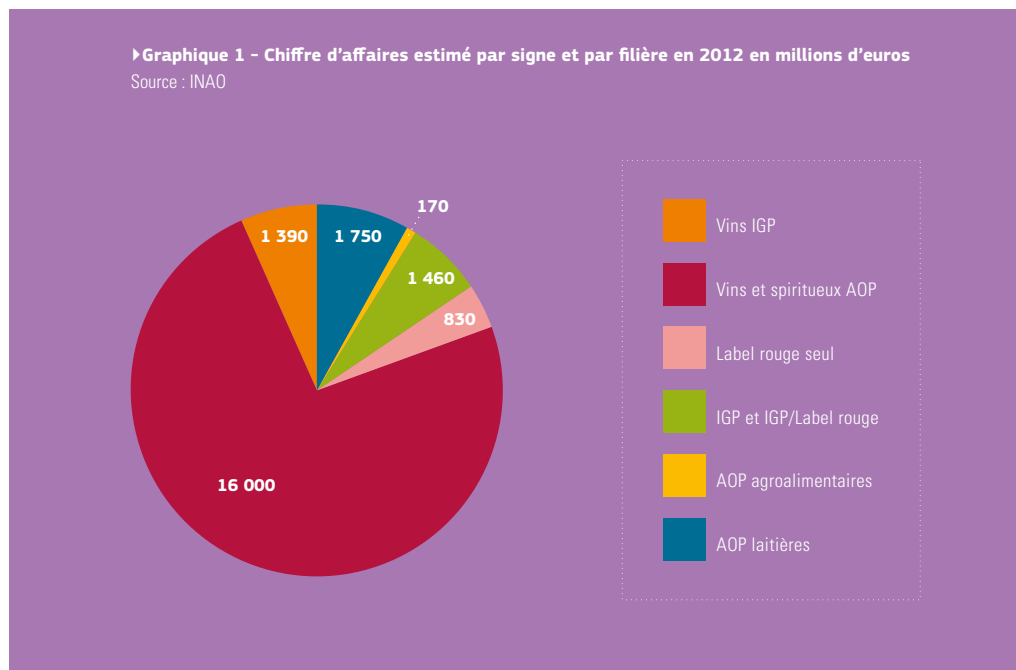
Les chiffres clés

Les SIQO (hors l'agriculture biologique)

En 2012, le chiffre d'affaires à la première mise en marché des produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (hors bio) représentait près de 20 milliards d'euros hors taxes,

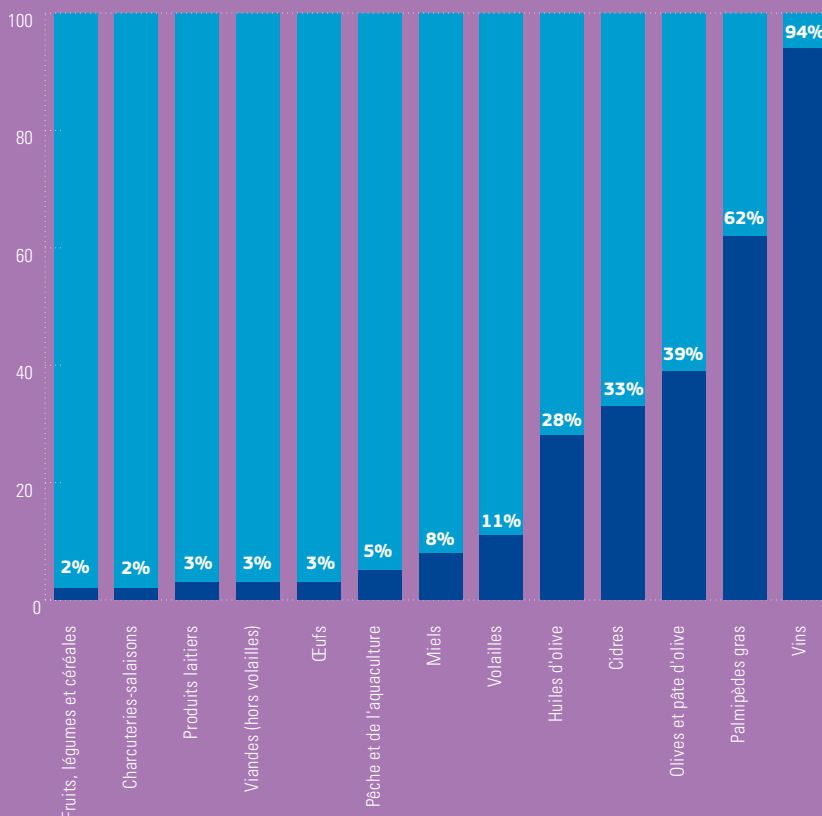
dont 16 milliards d'euros pour les vins et eaux-de-vie AOP⁶ soit plus de 10 % du chiffre d'affaires généré par l'agriculture et les industries agroalimentaires au niveau national (Graphique 1).

6. source INAO



► Graphique 2 - Part des produits sous SIQO par rapport à la production nationale totale par filière en 2012 (hors bio)

Source : INAO



En 2012, la part des produits sous SIQO (hors bio), par rapport à la production nationale, varie, selon les secteurs, de quelques pourcents pour, par exemple, les filières fruits et légumes, céréales, viandes (hors volaille), à plus de 90 % pour la filière viticole (Graphique 2).

Toutefois, même dans les secteurs pour lesquels les produits sous SIQO sont relativement peu représentés, les volumes et chiffres d'affaires des produits sous SIQO sont conséquents (Graphique 3).

► Graphique 3 - Tonnage et chiffre d'affaires des SIQO par filières en 2012 (hors bio)

Source : INAO

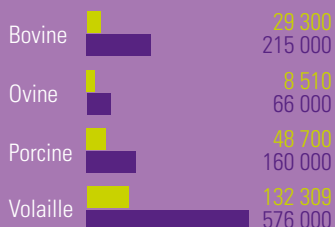
Filière laitière



Filière oléicole



Filière viande



Filière fruits, légumes, céréales



■ Chiffres d'affaires en milliers d'euros ■ Tonnage





L'agriculture biologique

L'agriculture biologique est un secteur en croissance continue. Il représente un marché de plus de 4,5 milliards d'euros en 2013, et qui a doublé depuis 2007.

En 2013, les surfaces certifiées bio ont à nouveau progressé (+ 9 %), à un rythme proche de celui du marché (les ventes en valeur ont augmenté de 8 %). On compte ainsi plus d'un million d'hectares (ha) exploités en bio (dont 932 000 ha certifiés et 128 000 ha en conversion). La filière représente près de 38 000 opérateurs, dont 25 500 producteurs, près de 9 000 préparateurs (transformateurs) (Tableau 1) et plus de 3 000 opérateurs pour la distribution. La bio représente, en 2013, un marché de 4,56 milliards d'euros (consommation à domicile et restauration collective) soit 2,5 % du marché alimentaire. Les Français sont désormais près d'un sur deux à consommer bio au moins une fois par mois⁷. Les ventes sont réalisées pour 46 % dans les grandes surfaces alimentaires, 36 % dans les magasins spécialisés, 14 % en vente directe et 5 % par les artisans-commerçants. Plus de 26 % des ventes concernent des produits d'épicerie et boissons (autres que le vin), 20 % des produits de crèmerie, 16 % des fruits et légumes, 13 % des produits carnés et d'aquaculture, 11 % du vin et 8 % du pain et de la farine (Graphique 4).

Les importations ont fortement diminué au cours des dernières années, passant de 38 % en 2009 à 25 % en 2012 (Graphique 5). Il s'agit pour 44 % de produits exotiques dont on ne dispose pas en France métropolitaine. Les ventes de produits bio à l'extérieur de la France, constituées à 60 % par les ventes de vins, sont estimées à 381 millions d'euros en 2013, en hausse de plus de 20 % par rapport à 2012.

► **Tableau 1 : Répartition des préparateurs bio par secteur d'activité principale en 2012**

Source : Agence Bio / OC

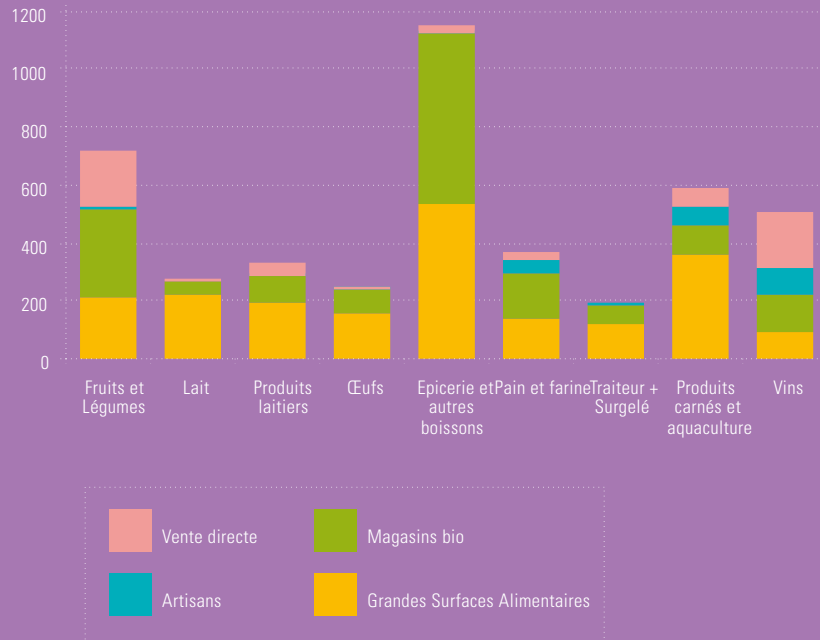
Secteur principal d'activité économique bio	Nombre de préparateurs
Semences et plants	50
Miel	22
Œufs	43
Viandes	571
Poissons, crustacés et mollusques	123
Fruits et légumes	525
Huiles et graisses végétales ou animales	98
Alimentation animale	133
Grains et produits amylacés	238
Produits laitiers	238
Produits de boulangerie et/ou pâtes alimentaires	5 212
dont Boulangeries et boulangeries-pâtisseries	1 810
Fabrications industrielles de pain ou pâtes fraîches	187
Terminaux de cuisson	3 210
Autres produits alimentaires	537
Boissons	589
Huiles essentielles et autres produits à base de PPAM	271
Restauration	76
Multi-produits	197
Autres activités	34
TOTAL	8 957

PPAM : plantes à parfum, aromatiques et médicinales

7. source Baromètre Agence Bio/CSA

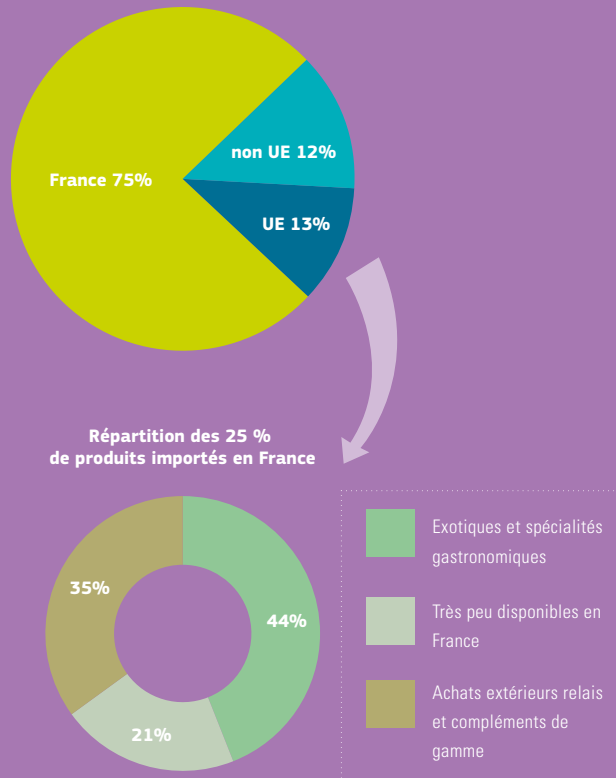
► Graphique 4 - Répartition des ventes de produits bio par circuit et catégorie de produits en 2013 (en milliers d'euros)

Source : évaluation de la consommation alimentaire de produits biologique - Agence Nio/AND International - 2014



► Graphique 5 - Les origines des produits bio consommés en France en 2013

Source : évaluation de la consommation alimentaire biologique - Agence Nio/AND International - 2014





Les mentions valorisantes

Les différentes mentions valorisantes

Les mentions valorisantes permettent de valoriser des produits agricoles et agroalimentaires en mettant en exergue un qualificatif spécifique du produit sur l'étiquetage. L'usage de ces mentions est volontaire.

Les mentions valorisantes définies dans la réglementation sont les suivantes : « montagne », « produit de montagne », « fermier », « produit de la ferme », « produit à la ferme », « produits pays » et « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale ».

Ces mentions répondent à des exigences spécifiques, par exemple :

- « montagne » ou « produit de

montagne » sont réservées aux produits pour lesquels l'ensemble des étapes d'élaboration du produit est effectué en zones de montagne. L'alimentation des animaux et les matières premières proviennent essentiellement des zones de montagne. Quelques dérogations sont toutefois prévues.

- « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ne sont pas définies de manière générale mais par catégorie de produits, par exemple pour la volaille et les fromages, afin de tenir compte de leurs spécificités.

- « produits pays » est réservé aux produits dont toutes les opérations, de la production au condi-

tionnement sont réalisées dans un département d'outre-mer.

- « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » est réservée aux produits, transformés ou non, issus d'exploitations ayant obtenu le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles : la Haute Valeur Environnementale (HVE). Un logo HVE sera prochainement réalisé pour ces produits afin de mieux valoriser, auprès des consommateurs, les agriculteurs qui s'engagent.

La définition de ces mentions est encadrée par la réglementation nationale ou européenne.

L'encadrement des mentions valorisantes

La DGCCRF est l'autorité compétente, chargée de veiller au respect de ces exigences. Elle s'assure également que l'emploi des mentions valorisantes n'est pas de nature à induire en erreur le consommateur.

Leurs enjeux

Ces outils permettent d'apporter au consommateur une garantie par rapport à une provenance particulière ou une caractéristique du produit. Par exemple, la dénomination « fromage fermier », ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière, est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne transformant que le lait de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Sur la base du recensement agricole de 2010, plus de 6200 exploitations fabriquent du fromage à la ferme.

Ces outils peuvent également permettre un développement des territoires en maintenant l'activité économique dans des zones spécifiques, soumises parfois à des handicaps naturels. Par l'obligation de réaliser toutes les étapes de fabrication du produit en zone de montagne, les mentions « montagne » ou « produit de montagne » se posent ainsi comme un outil de développement des territoires de montagne. Cette mention est davantage utilisée pour valoriser les miels ou les produits laitiers de montagne.

La certification de conformité de produits (CCP)

Définition

La certification de conformité de produits est un mode de valorisation des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés distinct des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Créée en 1988, cette démarche peut être individuelle ou émaner d'un groupement de professionnels.

Les produits répondent à des exigences en matière de règles de production, de transformation et de conditionnement ainsi qu'à des recommandations relatives à la présentation des caractéristiques certifiées (au minimum deux) à destination du consommateur.

L'encadrement de la CCP

Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation.

Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mises en œuvre les exigences et recommandations choisies ainsi que les principaux points à contrôler.

Les déclarations d'engagement dans une démarche de certification sont enregistrées par le ministre chargé de l'agriculture.

Les produits certifiés sont contrôlés par des organismes certificateurs tiers, impartiaux et indépendants, accrédités par le comité français d'accréditation (COFRAC).

Ses enjeux



La CCP a été conçue dans une perspective de normalisation et pour permettre aux opérateurs

des filières agroalimentaires de différencier leurs produits par au moins deux caractéristiques spécifiques et donc d'apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables.

Il est possible d'apposer de manière volontaire sur un produit certifié, le logo CQ-Produit certifié. Les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur doivent alors figurer obligatoirement sur l'étiquetage.

Les chiffres clés

Plus de 250 démarches de CCP sont enregistrées et concernent différentes catégories de produits telles que les viandes, volailles, fruits et légumes, céréales, poissons et aquaculture, produits de charcuterie. Les quantités certifiées peuvent varier annuellement, en fonction des marchés et de la demande.

Selon les données du recensement agricole 2010, 22 100 producteurs (soit 4,5 % des exploitants de France métropolitaine) ont opté pour la CCP dont 10 100 éleveurs dans le secteur bovin. Quatre régions sont principalement concernées : la Lorraine, la Bretagne, le Limousin et les Pays de la Loire. Les produits laitiers occupent la seconde place avec 3 800 producteurs. La Bretagne concentre à elle seule la moitié des exploitants sous CCP pour les produits laitiers et la viande porcine. Elle regroupe également avec les Pays de la Loire, la moitié des producteurs de volaille sous CCP. Le Limousin est plutôt spécialisé en production de viande ovine CCP et la Lorraine, en viande bovine.

Pour en savoir +

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

www.inao.gouv.fr

Liste des dénominations enregistrées en AOP/IGP/STG

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Liste complète des certifications de conformité de produits enregistrées

<http://agriculture.gouv.fr/certifications-enregistrees>

Politique de valorisation des produits agricoles ou alimentaires

et informations relatives aux signes de qualité

<http://agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite>

Réglementation européenne concernant l'information

du consommateur sur les denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX%3A32011R1169>

L'agriculture biologique sur le site MAAF

<http://agriculture.gouv.fr/L-agriculture-biologique>, 2 520

Le programme Ambition Bio 2017

<http://agriculture.gouv.fr/ambition-bio-2017>

Promotion de l'agriculture biologique et structuration des filières

www.agencebio.org

La certification environnementale des exploitations agricoles

et la Haute Valeur Environnementale :

<http://agriculture.gouv.fr/Certification-environnementale-exploitations>