



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# **Mission d'expertise et de conseil à l'optimisation des coûts de certification pour l'agriculture française**

**Rapport n° 22118**

établi par

**Christine GIBRAT**  
Inspectrice générale

**Françoise MOREAU-LALANNE**  
Inspectrice générale

**Juin 2024**

---

**CGAAER**

CONSEIL GÉNÉRAL

DE L'ALIMENTATION

DE L'AGRICULTURE

ET DES ESPACES RURAUX

---

*Le présent rapport est un rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) régi par les dispositions du décret n° 2022-335 du 9 mars 2022 relatif aux services d'inspection générale ou de contrôle et aux emplois au sein de ces services. Il exprime l'opinion des membres du CGAAER qui l'ont rédigé en toute indépendance et impartialité comme l'exigent les règles de déontologie qui leur sont applicables en application de l'article 17 du décret sus cité. Il ne présage pas des suites qui lui seront données par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.*

# SOMMAIRE

RESUME.....	5
LISTE DES RECOMMANDATIONS.....	7
1. APPELLATIONS, CERTIFICATIONS, LABELS, NORMES...ON S'Y PERD.....	9
1.1. DES NIVEAUX DE GARANTIE ET DES LOGIQUES TRES VARIABLES D'UNE QUALIFICATION A L'AUTRE ET PARFOIS AU SEIN D'UNE MEME CATEGORIE. ....	10
1.1.1 Les certifications officielles .....	10
1.1.1.1 Les signes d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO).....	10
1.1.1.2 Les mentions valorisantes .....	13
1.1.1.3 La certification de conformité de produit (CCP) .....	14
1.1.2 Les certifications non officielles .....	14
1.1.2.1 Les labels .....	14
1.1.2.2 Les marques collectives .....	15
1.1.2.3 Les marques collectives de certification.....	15
1.1.2.4 Les systèmes participatifs de garantie.....	16
1.1.2.5 Les normes.....	16
1.2 Multiplicité implique confusion pour le consommateur .....	17
1.2.1 Un nombre élevé de certifications : quel intérêt pour le producteur et pour le consommateur ? .....	17
1.2.2 L'exemple des labélisations environnementales : le cas HVE/Bio, zéro résidu de pesticide.....	17
1.2.3 Les marques régionales et labels d'origine.....	19
1.2.4 La qualité liée à la certification n'est pas visible pour l'acheteur .....	20
2. ACCREDITATION ET ORGANISMES CERTIFICATEURS, UNE HAUSSE STRUCTURELLE ET DIFFICILEMENT REVERSIBLE DES COÛTS .....	21
2-1 Le Cofrac acteur central du processus de certification .....	21
2.2 L'accréditation, « certification » de l'organisme certificateur, elle aussi a un coût.....	22
2.2.1 Le coût de l'accréditation.....	22
2.2.2 Quelles certifications requièrent une accréditation Cofrac ? .....	23
2.3 Les organismes de contrôle des SIQO sont accrédités par le Cofrac et agréés par l'INAO .....	24
2.4 Le coût de certification s'avère peu plastique .....	25
2.5 Un paysage concurrentiel figé et dominé par quelques acteurs.....	26
2.6 Réflexions sur l'avenir : le contrôle des SIQO, un système potentiellement fragile et en possible consolidation.....	27

3. CERTIFICATION POUR LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES ET LES AGRICULTEURS : UN MILLEFEUILLE TOUJOURS PLUS EPAIS .....	28
3.1 La grande distribution a des exigences toujours plus fortes.....	28
3.2 Le coût salarial qui pèse sur la certification des IAA est rarement identifié en totalité.....	29
3.3 L'industrie de la nutrition animale a développé son propre référentiel de certification .....	30
3.4 Pour les agriculteurs le coût de la certification n'est pas documenté.....	32
3.4.1 Quelle filière agricole est la plus certifiée ?.....	32
3.4.2 La certification permet-elle une réelle restitution de valeur au producteur ?.....	32
3.4.3 Les certifications exigent pour les agriculteurs un lourd investissement en temps ..	33
3.4.4 Le coût du contrôle de la certification reste modéré pour les agriculteurs .....	34
3.4.5 Le coût de la certification bio pour les agriculteurs .....	34
3.4.6 La certification HVE, une certification collective ou individuelle, aux coûts variant du simple au triple....	34
...et qui permet la recherche de solutions collectives pour améliorer les enjeux environnementaux.....	35
3.5 Le cas particulier des certifications officielles avec Organismes de Défense et de Gestion (ODG).....	36
4 DES REFLEXIONS POUR REDUIRE LES COUTS DE LA CERTIFICATION .....	39
4.1 Sous-traitance et audits combinés .....	39
4.2 Réfléchir à la nécessité de l'accréditation des organismes certificateurs .....	40
4.3 Bien réfléchir le schéma de certification sur les produits amont.....	40
4.4 Construire des certifications « à étages » pour les certifications à venir .....	41
4.5 Développer la relation entre services officiels de contrôle et organismes certificateurs .....	42
CONCLUSION.....	43
ANNEXES .....	45
Annexe 1 : Lettre de mission .....	47
Annexe 2 : Liste des personnes rencontrées.....	49
Annexe 3 : Tableau non exhaustif de labels/certifications dans le domaine agricole et agro-alimentaire .....	53
Annexe 4 : Liste des sigles utilisés .....	58

## RESUME

La certification est très développée dans les secteurs agricole et agro-alimentaire, qu'il s'agisse des signes d'identification de la qualité et de l'origine, dont l'agriculture biologique ou le Label rouge, du respect d'une norme ou bien encore de marques régionales.

Les opérateurs économiques espèrent en retirer un avantage financier mais le plus souvent la certification est requise pour simplement accéder aux marchés.

C'est pour mieux appréhender l'écosystème de la certification et notamment le coût de celle-ci et les voies et moyens pour l'optimiser, que le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux a été chargé d'une mission d'expertise et de conseil.

Après un inventaire, non exhaustif, des certifications présentes dans le secteur et avoir rencontré trente-six acteurs de la certification, la mission a pu effectuer les constats suivants :

- Le coût de la prestation de certification en lui-même n'est pas très élevé, en revanche le temps à investir dans la mise en place et le suivi de la certification comme dans les nécessaires modifications de pratiques, le suivi des procédures et les audits à assumer, pèse lourd. C'est d'autant plus vrai pour les industries agro-alimentaires fréquemment objets de certifications multiples.
- Pour les agriculteurs, les démarches collectives permettent de bénéficier d'un appui qui limite ce temps d'investissement, et le portage par les coopératives réduit les coûts
- Pour les productions de faibles volumes, comme certaines petites appellations d'origine protégée, le coût unitaire de la certification s'avère nettement plus élevé que pour d'autres productions plus importantes, les coûts fixes étant répartis entre moins d'acteurs
- Les organismes certificateurs intervenant sur les signes officiels de qualité sont de nombre toujours plus réduit, et leurs coûts de fonctionnement, majoritairement des charges en personnels, sont peu flexibles. Ceci crée une fragilité pour la pérennité des petites appellations
- Enfin l'accréditation par le Cofrac des organismes certificateurs, obligatoire dans les certifications européennes (origine et bio) mériterait lorsqu'elle est facultative, d'être réfléchie au regard des coûts supplémentaires qu'elle engendre comparés aux risques qu'elle garantit.

De ces constats, la mission retient les points de vigilance suivants:

De nombreux produits agro-alimentaires sont l'objet de certifications multiples, le plus souvent exigées par les clients comme la distribution, et ont un impact sur la compétitivité de la filière. Une réflexion approfondie pourrait être initiée par les pouvoirs publics, partagée par les différents acteurs, en vue de réduire ces certifications, en s'inspirant de la démarche initiale de l'*International Featured Standard* (IFS) pour la grande distribution ou Oqualim pour la filière nutrition animale.

La dimension économique de la certification devrait être intégrée dès la démarche d'engagement dans une certification. L'exploitation des données INAO permettrait d'objectiver certaines situations.

Enfin, un rapprochement entre les services de contrôle de l'Etat et des organismes certificateurs en vue de développer des synergies pourrait permettre que les contrôles officiels puissent entrer dans certains schémas de certification, et les constatations des organismes certificateurs nourrir les contrôles officiels.

**Mots clés : Certification, SIQO, Coût, Organisme certificateur, qualité, Cofrac, label, ODG, INAO,**

## LISTE DES RECOMMANDATIONS

- R1.** Le ministère chargé de l'agriculture pourrait animer un groupe de travail constitué d'IAA, distributeurs et autres partenaires de la restauration, afin de créer un seul référentiel de certification qui intégrerait toutes les composantes, et remplacerait les multiples audits, à l'image de l'initiative prise par le secteur de la nutrition animale
- R2.** L'exploitation des données communiquées à l'INAO sur les budgets des organismes de défense et de gestion pourrait permettre une réflexion sur les tailles critiques de bassin de production, afin d'envisager soit des regroupements d'ODG, ce qui se pratique déjà, soit des fusions de cahiers des charges afin d'augmenter la compétitivité des produits sous label. Plus un produit labélisé sera économiquement fort, plus il sera porteur.
- R3.** L'appui des organismes accompagnateurs des démarches de certification doit aussi porter sur l'étude économique du modèle choisi et sa viabilité économique pour les producteurs qui seront certifiés.
- R4.** Les services de contrôles de l'Etat devraient se rapprocher des organismes certificateurs, dont le nombre limité sont regroupés en organisations professionnelles, afin de développer des synergies et mieux exploiter dans les contrôles officiels les résultats des certifications. Eventuellement dans des certifications à créer dans des domaines régaliens, des certifications à étage, partagées entre services officiels et organismes certificateurs pourraient être développées.

La certification permet aujourd'hui aux exploitations agricoles et aux industries agro-alimentaires de s'ouvrir ou de conserver des marchés, tant en France que dans l'Union européenne ou au grand export.

Très diverse, privée ou publique, concernant un produit ou l'ensemble de la production de l'opérateur économique, la certification peut prendre différentes formes : signe d'identification de la qualité et de l'origine, marque privée, norme, certification de filière....

Dans un contexte d'ouverture internationale, de compétition sur les marchés, de tensions géopolitiques et de retour de l'inflation, il est clair que la certification représente encore plus qu'hier une décision d'investissement dont il convient de mesurer les bénéfices attendus et les charges immédiates et pérennes.

C'est pour mieux appréhender l'écosystème de la certification dans les secteurs agricole et agro-alimentaire, que le directeur de cabinet du ministre en charge de l'agriculture a sollicité, par lettre de commande du 25/11/2022, le conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAER) pour mener une mission d'expertise et de conseil visant à optimiser les coûts de la certification.

Christine GIBRAT et Françoise MOREAU-LALANNE, inspectrices générales, ont été désignées pour effectuer cette mission le 19/12/2022, avec, si besoin l'appui éventuel de Jean-Louis BUER, inspecteur général, président de la section 1 du CGAER.

La mission a été interrompue durant une grande partie de l'année 2023, les missionnées s'étant vues attribuer d'autres missions jugées plus prioritaires par le bureau du CGAER.

Enfin, la mission a essentiellement travaillé sur des éléments bibliographiques et s'est entretenue avec un grand nombre d'opérateurs œuvrant au sein de l'écosystème de la certification agricole et agro-alimentaire, tels que des responsables d'organismes certificateurs, d'organismes de défense et de gestion, des industriels, des dirigeants de coopératives.

# 1. APPELLATIONS, CERTIFICATIONS, LABELS, NORMES...ON S'Y PERD

Les produits agricoles et alimentaires sont l'objet, tout au long de leurs filières de production/transformation/distribution, de certifications nombreuses aux logiques très variables.

Selon le code de la consommation, la certification atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire et non transformé est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées portant, selon les cas, sur la fabrication, la transformation ou le conditionnement.

La certification est délivrée par des organismes accrédités<sup>1</sup> par le comité français d'accréditation (Cofrac) et indépendants du producteur, du fabricant, du vendeur et de l'importateur ( art L115-23 code de la consommation)

Cependant il existe d'autres formes d'appellations qui, sans être juridiquement de la certification, en sont proches. La mission portant sur le coût de la « certification », elle ne s'interdira pas de s'intéresser aussi à ces différentes démarches certificatives.

La mission a identifié plus de 1300 labels ou démarches certificatives pour les produits agricoles ou alimentaires (repris en *annexe dans le tableau récapitulatif des démarches certificatives dans les domaines agricole et agro-alimentaire*). Si la plupart de nos compatriotes connaissent les certifications les plus anciennes telles que *Label Rouge*, *Appellation d'Origine Protégée*, *Agriculture Biologique*, d'autres certifications telles que « *origine France garantie* », « *sans résidus de pesticides* », « *sans OGM* », *labels de commerce équitable*, se sont multipliées plus récemment. Or ces dernières sont le plus souvent peu connues du consommateur et relèvent de logiques très variables. Il s'agit par exemple du processus de production agricole ou de fabrication du produit final ou bien encore de l'origine territoriale du produit ou de ses ingrédients.

Il existe aussi des certifications propres à l'industrie agro-alimentaires et des certifications de filière.

Les termes utilisés sont divers : label, démarche label, signature, norme, marque, marque collective, marque collective certificative, code de pratique, démarche réglementaire ... hormis les appellations réglementées, l'imagination pour qualifier les labels est vaste. Mais que désignent ces termes, en terme de garantie certifiée ?

---

<sup>1</sup> Décret n°96-193 du 12 mars 1996 relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles

## **1.1. DES NIVEAUX DE GARANTIE ET DES LOGIQUES TRES VARIABLES D'UNE QUALIFICATION A L'AUTRE ET PARFOIS AU SEIN D'UNE MEME CATEGORIE.**

Obtenir une certification requiert de recourir aux services d'un organisme tiers qui garantit le respect des exigences requises. La certification s'effectue de manière collective ou individuelle.

Les prestations de l'organisme certificateur engendrent nécessairement des coûts. Dans certains cas, cet organisme tiers doit lui-même faire l'objet d'une reconnaissance formelle de sa compétence pour réaliser ces évaluations (*Voir chapitre 2*).

Pour mieux cerner cette réalité, la mission s'est tout d'abord attachée à passer en revue les typologies de certifications disponibles dans les domaines agricole et agro-alimentaire. Il ne s'agit toutefois nullement d'un inventaire exhaustif tant le nombre et la diversité sont grands.

La mission a pris le parti de détailler d'abord les certifications officielles, les plus anciennes, puis les certifications privées, chacune de ces catégories pouvant se subdiviser selon les types de critères choisis et de porteurs de la certification.

### **1.1.1 Les certifications officielles**

Le code rural et de la pêche maritime (CRPM) recense trois types de labels officiels : d'abord les signes d'identification de l'origine et de la qualité avec le Label Rouge, l'appellation d'origine protégée, l'indication géographique protégée, l'agriculture biologique et la spécialité traditionnelle garantie, puis les mentions valorisantes issues de certification telles que la Haute Valeur Environnementale, ou non adossées à une certification comme les produits de montagne ou produits fermiers, enfin la certification de conformité de produit.

#### **1.1.1.1 Les signes d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO)**

Avec un concept de qualité lié au terroir ou au savoir-faire de sa population, il s'agit de certifications officielles, garanties par l'Etat, plus particulièrement par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et déterminées et mises en œuvre par des opérateurs professionnels collectifs, les organismes de défense et de gestion (ODG), ou individuels comme dans le cas de l'AB, qui choisissent les organismes certificateurs.

Ces signes garantissent aux consommateurs des produits de qualité, répondant à des conditions précises et régulièrement contrôlées d'exigence et de savoir-faire des producteurs.

## 436 cahiers des charges Label Rouge : une qualité supérieure attestée



Le Label Rouge, signe de qualité français, issu de démarches collectives, concerne des denrées alimentaires ou produits agricoles transformés aux conditions particulières de production ou de fabrication, traduites par un cahier des charges. Les produits ainsi labellisés montrent un niveau de qualité supérieure. On peut citer, *l'agneau fermier Label Rouge, les sapins de Noël Label Rouge...*

Les produits sous Label Rouge sont portés par des organismes de défense et de gestion et certifiés par des organismes accrédités par le Cofrac et agréés par l'INAO (voir chapitre 2).

### L'origine protégée : reconnaît la typicité du terroir



Parmi ces produits on distingue d'abord l'Indication géographique protégée (IGP), l'Appellation d'origine protégée (AOP) portées par une réglementation européenne<sup>2</sup> :

- **Les 222 Indications géographiques protégées (IGP)** mettent en avant les produits dont les caractéristiques ou le savoir-faire sont liées à un territoire particulier dans lequel se déroule au moins leur production ou leur transformation, selon des conditions définies. Ce signe européen protège le nom du produit dans toute l'Union européenne ainsi que dans des pays tiers. On peut citer pour la France la *clémentine de Corse, la fraise du Périgord, l'emmental français est-central*.
- **L'Appellation d'origine protégée (AOP)** porte sur des produits dont toutes les étapes de fabrication doivent être réalisées selon un savoir-faire reconnu et dans une même zone géographique. Selon l'INAO on compte **101 AOP de produits agro-alimentaires et 363 AOP de boissons alcoolisées**. En France *le Beaufort, le Roquefort, la volaille de Bresse, l'huile d'olive de Nyons, le chasselas de Moissac, la lentille verte du Puy* bénéficient de l'AOP.

Le contrôle des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine garantit que ceux-ci sont élaborés selon les termes des cahiers des charges qui les caractérisent. Cette attestation essentielle tant pour le consommateur que pour les professionnels opérant tout au long de l'élaboration des produits, permet de les protéger, en particulier des risques de concurrence déloyale ou de contrefaçon.

---

<sup>2</sup> - Règlement (UE) n° 1151/2012 du 21 novembre 2012 du Parlement relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

- Art. R. 641-1 - Art. D. 646-37 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) : La valorisation de produits agricoles, forestiers ou alimentaires et les produits de la mer » et plus particulièrement son chapitre 1 (Art. R. 641-1 - Art. R. 641-68) : les modes de valorisation de la qualité et de l'origine

Des organismes tiers de contrôle, impartiaux et indépendants contrôlent le respect des cahiers des charges spécifiques ou de la réglementation pour la production biologique. Ils sont accrédités par le Cofrac, et obtiennent un agrément de l'INAO. L'INAO assure en outre la défense des différents SIQO et veille à prévenir des usurpations en France comme à l'international.

A cet égard pour la France, dont le marché européen est le principal débouché, les signes de qualité aux règles harmonisées par la réglementation européenne que sont AOP, IGP et Agriculture biologique présentent un avantage évident.

### **L'Agriculture biologique : respecte les équilibres naturels**



Viennent ensuite les produits issus de l'agriculture biologique dont la certification repose sur des cahiers des charges précis définis au niveau européen. En France, elle s'identifie avec le logo AB, au niveau européen avec la feuille étoilée. La certification est effectuée à chaque niveau de la filière, producteur, organisme de stockage, transformateur. Chaque acteur choisit son organisme de contrôle de façon indépendante, au sein d'une liste d'organismes accrédités par le Cofrac puis agréés par l'INAO (voir chapitre 2). Il n'existe pas ici d'organisme de défense et de gestion.

**Il existe cependant d'autres labels « bio » privés aux exigences complémentaires, par exemple :**

**Bio Cohérence :** L'instauration de la certification « agriculture biologique » à l'échelle européenne a conduit à une baisse du niveau d'exigence du cahier des charges par rapport à ce qui préexistait au niveau français. C'est pour cette raison que des acteurs de la filière bio producteurs ont souhaité mettre en place ce label dont les exigences vont au-delà de celles de la certification AB européenne.

**Déméter :** Le label Déméter porte sur l'agriculture pratiquée en biodynamie, démarche du mouvement anthroposophique avec des rituels de nature cultuelle. Ce label biologique a des exigences supplémentaires par rapport au seul label bio.

### **La Spécialité traditionnelle garantie : une recette reconnue**

La Spécialité traditionnelle garantie (STG) est un signe européen qui protège la composition d'un produit ou son mode de fabrication traditionnel. La STG définit la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans que son élaboration ne soit rattachée à une zone géographique. Ce dernier point distingue la STG de l'AOP et de l'IGP. La STG est portée par un organisme de défense et de gestion, dispose d'un cahier des charges dont l'application est contrôlée par un organisme accrédité COFRAC et agréé par l'INAO.



Citons **trois STG françaises** : le Berthoud, les moules de Bouchot STG et le lait de foin STG.

### 1.1.1.2 Les mentions valorisantes

On en distingue deux catégories : celles qui sont adossées à une certification et celles qui ne le sont pas.

- **Mention valorisante adossée à une certification : « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale (HVE) ».**



La mention HVE porte sur l'ensemble des productions des exploitations agricoles concernées. La certification environnementale atteste du respect, pour l'ensemble de l'exploitation agricole, des seuils de performance environnementale portant sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.

Cette certification comporte trois niveaux, dont le troisième, le plus exigeant, permet d'apposer la mention valorisante « *Haute Valeur Environnementale* » sur la totalité des produits de l'exploitation. Cette certification est contrôlée par des organismes certificateurs, agréés par le ministère en charge de l'agriculture. Pour être agréés, ils doivent notamment être accrédités par le Cofrac sur un programme d'inspection agricole (*non spécifique HVE, voir chapitre 2*).<sup>3</sup>

- **Mentions valorisantes non adossées à une certification**

Ces mentions valorisantes sont des mentions autorisées par le CRPM. Elles ne sont pas issues d'une certification, et sont contrôlées au niveau de la mise à la consommation par les services en charge de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

**Produit de montagne** : peuvent se prévaloir de la mention « produit de montagne », des produits fabriqués ou transformés en zone de montagne tels que viandes, lait, miel... Les matières premières et les aliments des animaux doivent essentiellement provenir d'une zone montagneuse<sup>4</sup>.

**Montagne** : cette mention est encadrée au niveau français et concerne les produits agricoles non alimentaires et non transformés. Il s'agit principalement d'eaux de source, spiritueux, plantes...

---

<sup>3</sup> Une certification gérée individuellement : l'exploitation agricole est en relation directe avec l'organisme certificateur qui réalise trois audits au cours d'un cycle : un audit initial pour l'entrée dans la certification, un audit de suivi au cours du cycle et un audit en fin de cycle en cas de demande de renouvellement de la certification ;

une certification gérée dans un cadre collectif : dans ce cas, c'est une structure collective (coopérative, chambre d'agriculture, entreprise privée...) qui fait le lien avec l'organisme certificateur, pour le compte d'un groupe d'exploitations. Cette structure cadre assure les audits internes annuels des exploitations adhérant à son périmètre de certification. La qualité de son système de contrôle est évaluée tous les ans par l'organisme certificateur qui audite également un échantillon d'exploitations. source : Page internet MASA sur HVE

<sup>4</sup> Art L641-16 CRPM : « Afin de permettre le contrôle du respect de ces dispositions dans les conditions prévues à l'article 34 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre, ce décret peut subordonner l'utilisation de la mention "produit de montagne" à une déclaration préalable à l'autorité administrative. »

### **Produit fermier / Produit à la ferme » /Produit de ferme**

Les conditions d'usage de ces termes sont définies par secteur, soit de manière réglementaire, soit par une définition professionnelle validée par les pouvoirs publics, soit par la jurisprudence. Dans tous les cas, le principe reste le même : des méthodes de production traditionnelles dans un circuit intégré à la ferme.

« **Produit pays** » réservés aux produits d'Outre-Mer, cette mention désigne la provenance locale.

### **1.1.1.3 La certification de conformité de produit (CCP)**

Celle-ci peut concerner les denrées alimentaires comme les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Les caractéristiques spécifiques sont consignées dans un cahier des charges qui peut être élaboré par une structure collective ou un opérateur individuel.

Le respect des exigences des cahiers des charges est attesté par un organisme certificateur accrédité par le Cofrac.

Toutes les certifications sont enregistrées par les pouvoirs publics et leurs cahiers des charges publiés et accessibles à tous.

## **1.1.2 Les certifications non officielles**

### **1.1.2.1 Les labels**

Selon la définition donnée par l'organisme certificateur Ecocert, le label reflète différentes réalités. Il correspond à une marque protégée qui dispose d'un logo et d'un nom et qui garantit l'origine ou les conditions de fabrication du produit. Il est généralement créé par des organismes publics, des organisations professionnelles, des associations ou par une démarche privée.

Pour son obtention, l'entreprise doit répondre aux exigences du cahier des charges de l'organisme qui a créé le label en question. La qualité du label dépend des garanties décrites dans le cahier des charges. Il faut distinguer les labels privés dits « auto-déclaratifs », sous la seule responsabilité de celui qui l'appose sur le produit, des labels « contrôlés ou certifiés » par un organisme tiers indépendant. Ils peuvent être assimilés à de la **certification mais ne peuvent pas bénéficier de cette appellation en France**, selon le code de la consommation.

Dans les labels « auto-déclaratifs » on peut citer les labels culturels tels que par exemple *Halal mosquée de Paris, Achada ou casher*.

Dans les labels contrôlés ou certifiés citons le label *Zéro Résidus de Pesticides*, porté par le collectif de producteurs *Nouveaux Champs* avec un cahier des charges qui va au-delà exigences réglementaires. L'agriculteur peut recourir à l'utilisation de pesticides. Toutefois, après récolte, chaque lot de produit agricole fait l'objet, d'une analyse de résidus dans la limite des quantifications (de 0,01mg/kg). Ces analyses sont réalisées par un laboratoire indépendant certifié Cofrac.

Les labels de commerce équitables sont tous des labels certifiés, parmi lesquels notons le label *Agri-éthique France*, créé par l'organisme certificateur Certipaq.

### 1.1.2.2 Les marques collectives

Selon l'Institut national de la propriété intellectuelle (INPI) **la marque collective dite simple est une marque qui peut être exploitée par toute personne respectant un règlement d'usage établi par le propriétaire de la marque**. Les marques collectives doivent être déposées à l'INPI.

Elle se différencie d'une marque simple, en cela que celui qui a déposé une marque en a le monopole d'exploitation.

De nombreuses marques régionales ou locales sont des marques collectives (*Saveur en Or, Produit en Ile de France, Saveurs de Normandie, Goûtez l'Ardèche...*).

**Ce ne sont pas des certifications.**

### 1.1.2.3 Les marques collectives de certification

La marque collective de certification **est une marque qui peut être exploitée par toute personne respectant un cahier des charges, appelé règlement d'usage, homologué, qui instaure un système de contrôle**. La marque collective de certification doit être déposée à l'institut national de la propriété intellectuelle. Les marques collectives de certification sont réglementées au niveau de l'UE. Le dépôt doit être fait au nom d'une personne morale, présentant une certaine indépendance, c'est à dire qui n'est ni fabricant, ni importateur, ni vendeur de produits ou services.

Les marques de certification sont assez nombreuses, on y trouve notamment , *Saveurs d'Alsace*.

Cependant, seule la communication effectuée par la marque permet de savoir si celle-ci est une simple marque collective ou une marque collective de certification. **Il serait utile pour le consommateur de pouvoir accéder au registre des marques collectives de certification.**

#### 1.1.2.4 Les systèmes participatifs de garantie

Très peu développés en France, et représentés principalement par *Nature et Progrès*, les systèmes participatifs de garantie sont des systèmes d'assurance-qualité ancrés localement, sur la base d'une participation active des acteurs concernés et construits sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances entre les acteurs. Ils regroupent des organisations qui vont exercer des contrôles sur les autres participants au programme. Le contrôle se fait en interne, entre co-participants.

La marque collective *Nature & Progrès* garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et sur l'engagement de ses adhérents à respecter sa charte. Le respect des cahiers des charges et de la charte est contrôlé par les adhérents entre eux et ne fait pas intervenir d'organisme certificateur tiers. Cette formule nécessite une très forte adhésion des membres à l'objectif de qualité.



**Il ne s'agit pas de certification selon le code du commerce.**

#### 1.1.2.5 Les normes

La norme est un document de référence approuvé par un institut de normalisation reconnu tel qu'AFNOR ou International Organization for Standardization (Organisation Internationale de Normalisation) pour les normes ISO. La norme n'est pas un règlement, elle n'est pas obligatoire. Le fait de l'appliquer témoigne d'un engagement de qualité reconnu. Une certification vient attester du respect de la norme. En agro-alimentaire on peut citer :

- ISO 9001 norme internationale pour les systèmes de gestion de la qualité,
- ISO 22000 gestion pour la sécurité alimentaire
- ISO 17021 gestion des systèmes de management

#### 1.1.2.6 Les référentiels d'audits privés

La certification est une condition absolument indispensable pour accéder à la grande distribution. La plus commune en France est la certification *International Featured Standard* (IFS) référentiel d'audit créé en 2003, qui certifie les fournisseurs d'aliments des marques de distributeurs. Elle est basée sur la norme ISO 9001 et le système HACCP<sup>5</sup>. Elle se rapproche de la norme ISO 22000 qui traite du management de la sécurité des denrées alimentaires.

---

<sup>5</sup> HACCP : *Hazard Analysis and Critical Control Points* est un système de sécurité alimentaire basé sur l'identification de tous les dangers potentiels des ingrédients et des différents processus de production alimentaire. L'objectif est de prendre les mesures nécessaires à la prévention des risques de contamination éventuels et d'assurer ainsi la sécurité alimentaire.

Le *Brand Reputation through Compliance of Global Standards (BRCGS) Food* est un référentiel britannique destiné aux fournisseurs de produits alimentaires vendus sous marques propres ou sous marques de distributeurs. Il est davantage employé pour les ventes à l'international. Ces certifications sont utilisées pour les marques propres envers la distribution.

De nombreux distributeurs ont développé leur propre référentiel d'audit privé, lequel peut compléter ou remplacer l'IFS ou le BRG.

## **1.2 Multiplicité implique confusion pour le consommateur**

### **1.2.1 Un nombre élevé de certifications : quel intérêt pour le producteur et pour le consommateur ?**

L'objectif de ce rapport n'est pas de se positionner sur la pertinence de la gamme de certification offerte aux producteurs ou transformateurs, cependant en abordant la question du coût de la certification, se pose celle de la rentabilité, du rapport coût/ bénéfice. Si pour un moindre coût, ou pour un coût équivalent, on peut assurer un même revenu, pourquoi aller vers une certification plus complexe et onéreuse ? Une fois écartée la conviction personnelle de l'entrepreneur, dans un contexte de compétition sur les marchés, de tensions géopolitiques et de retour de l'inflation, nous pouvons affirmer que la certification représente encore plus qu'hier une décision d'investissement dont il convient de mesurer les bénéfices attendus.

Le CRPM, on l'a vu précédemment, recense trois typologies de labels officiels, qui se déclinent respectivement en cinq, sept et une variantes, lesquelles constituent près de 1300 cahiers des charges différents (voir annexe 3)

A leurs côtés se développent toujours davantage les certifications privées, marques ou marques certificatives, normes.... Les certifications privées présentent l'avantage de la rapidité de leur mise en place : elles peuvent être montées en l'espace d'un an, alors qu'une démarche SIQO ou les certifications faisant intervenir le Cofrac ont des pas de temps d'environ cinq ans. Le « temps commercial », la rapidité demandée pour développer de nouveaux produits ne permet plus d'accepter un tel délai.

Cependant, cette multiplication des labels n'est-elle pas source de confusion ?

### **1.2.2 L'exemple des labélisations environnementales : le cas HVE/Bio, zéro résidu de pesticide**

Les dénominations faisant référence à l'environnement présentent des différences sensibles d'exigences pour le producteur ou le transformateur, et de caractéristiques pour le consommateur. Or, les intitulés même des certifications peuvent induire en erreur le consommateur non averti.

En outre, si les labels bio et HVE sont reconnus officiellement, les labels de type « *zéro résidu de pesticides* » sont des labels privés et leur cahier des charges n'est pas nécessairement porté à connaissance.

La certification environnementale HVE (niveau 3 de la certification environnementale et la seule à pouvoir être mise en avant sur les produits) et la certification Agriculture Biologique (Bio) sont bien différentes, citons à titre d'exemples non exhaustifs :

- la thématique de l'irrigation n'est pas abordée en agriculture biologique ;
- pour la certification Bio, le référentiel ainsi que les modalités de contrôles sont décidés au niveau européen, et la certification est reconnue sur l'ensemble du territoire de l'Union,
- la certification HVE s'apprécie sur l'ensemble de l'exploitation tandis qu'en Bio l'analyse s'effectue à la parcelle ;
- en HVE c'est l'exploitation qui est certifiée, tandis qu'en bio ce sont les produits.

Cependant, ces deux certifications sont souvent regroupées sous le terme de certification environnementale, en particulier par les pouvoirs publics. En effet, les produits issus des deux démarches sont reconnus en tant que produits issus de l'agriculture durable et favorisés dans la restauration collective. Toutes deux permettent d'accéder au montants les plus élevés de l'éco-régime par la voie de la certification, même si, en bio, le montant est supérieur. Autre exemple : la région Aquitaine demande que les exploitations éligibles aux aides à l'investissement soient engagées soit en HVE, soit en bio.

Si le marché n'est pas en capacité de valoriser plus fortement les produits Bio, et avec l'arrêt des aides au maintien de la certification bio en 2024, la question de l'intérêt pour l'agriculteur de s'engager dans la certification bio plutôt que dans la certification HVE peut se poser.

Quant au label privé *zéro résidus de pesticide*, certifié par un organisme indépendant, celui-ci n'atteste pas l'absence de pesticides apportés lors des cultures, mais seulement que l'on ne trouve pas de pesticides quantifiés sur les produits conventionnels une fois récoltés. Le coût de l'analyse répercutée sur le consommateur s'élève à 10 - 20 centimes supplémentaires par kilo de produit<sup>6</sup>.

En 2017, CEBIO, organisme regroupant les organismes certificateurs Bio, estimait que sur un produit vendu deux euros, un centime finançait les contrôles tout au long de la chaîne alimentaire. Hélas les données disponibles ne permettent pas de réelle comparaison des coûts avec d'autres certifications.

Enfin, des entretiens menés par la mission, est ressortie la question de pouvoir « déclasser » les produits issus de l'agriculture biologique sans marché, pour les commercialiser sous HVE, ce qui permettrait une meilleure valorisation que la vente en produits conventionnels. A ce jour, cette formule n'est pas possible, sauf pour les exploitations Bio également certifiées HVE. Toutefois si leur nombre n'est pas connu, celui-ci est considéré comme faible par les interlocuteurs de la mission.

---

<sup>6</sup> Dossier de presse Pleinchamp, « *le label ZRP ne connaît pas la crise* » 3 mars 2023

### 1.2.3 Les marques régionales et labels d'origine

Les marques régionales ont pour dénominateur commun de s'appuyer sur une origine des produits ou un processus de fabrication territorialisé à l'échelle d'une région, d'un département.

La quasi-totalité des régions françaises ont développé des marques ou marques collectives de produits régionaux. Mais, *Sud de France*, *Produit en Bretagne*, *Saveurs de Normandie*, *Produit en Ile-de-France*, *Signé Nouvelle-Aquitaine*, *Saveur en Or*, *C du Centre*, *Ma région ses terroirs* en Auvergne-Rhône-Alpes, *Nous autrement* en Bourgogne-Franche-Comté, pour n'en citer que certaines, peuvent avoir des origines et des exigences très différentes d'une région à l'autre.

Ainsi, si la plupart attestent d'un outil de production local et d'un approvisionnement majoritairement régional, *Nous autrement*, porté par les coopératives Bourgogne du sud, Dijon céréales et Terres comtoises, insiste sur une démarche inclusive et sur une production agricole respectueuse de l'environnement.

La mission a étudié deux marques régionales, qui organisent des produits régionaux, qui ont été créés en 1981, *Produit en Bretagne* (porté par l'association *Produit en Bretagne*) et *Signé Nouvelle-Aquitaine* (créée par la région Nouvelle-Aquitaine).



s'appuient sur des associations. *Produit en Bretagne* (porté par l'association *Produit en Bretagne*) et *Signé Nouvelle-Aquitaine* (créée par la région Nouvelle-Aquitaine) viennent à peine de naître.

Les comparaisons ne sont bien sûr pas pertinentes, mais toutes deux exigent que les ingrédients soient sourcés dans leur région, avec en complément une démarche Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE). *Produit en Bretagne* n'est pas une marque attestant de produits de qualité supérieure, toutefois les entreprises doivent être auditées sur le management de la qualité tous les trois ou cinq ans par un organisme certificateur, excepté celles qui sont soumises à une certification IFS ou BRC.

*Produit en Bretagne* a une renommée régionale incontestée, la marque est connue de 99% des Bretons et 76% des Français. Les enseignes de distribution membres de *Produit en Bretagne* s'engagent à mettre en place plusieurs animations annuelles des produits. Entre juin 2022 et juin 2023, le chiffre d'affaires de la marque *Produit en Bretagne* a connu une croissance de 4,6%, dans un contexte général de décroissance. Le montant de l'adhésion initiale pour une IAA s'élève à 30% du chiffre d'affaires, mais les coûts par la suite sont négligeables.

Concernant la marque *Signé Nouvelle-Aquitaine*, l'adhésion pour une entreprise va de 610€ pour des IAA au chiffre d'affaires inférieur à 500 k€ jusqu'à 3 680 € pour les chiffres d'affaires supérieurs.

Pour ces deux marques, l'intérêt réside dans les relations interentreprises « *BtoB* » et la participation des distributeurs.

Dès lors qu'une marque régionale ou locale est reconnue, régionalement et nationalement, se pose la question de la pertinence pour les agriculteurs de la création, voire du maintien de petites AOC/AOP, qui engendrent un lourd investissement à la création, des frais de fonctionnement de l'organisme de gestion, et surtout nécessitent des budgets de communication importants pour se faire connaître. Ces exigences sont souvent hors de portée pour celles-ci. Notons que presque toutes les régions françaises ont constitué des instituts régionaux de la qualité agro-alimentaire chargés notamment de l'accompagnement de la promotion des SIQO.

Pour éviter cet écueil, la région Nouvelle-Aquitaine a décidé que, dès lors qu'une AOP/IGP est présente, aucun produit de la même catégorie ne pourrait intégrer la marque *Signé Nouvelle Aquitaine*.

#### **1.2.4 La qualité liée à la certification n'est pas visible pour l'acheteur**

Dit ainsi, il s'agit d'une évidence, car dans les faits, c'est bien la notoriété d'une marque, d'un label ou d'une appellation qui va porter une potentielle croissance commerciale. Les garanties associées aux certifications contraignantes ne sont quasiment jamais mises en avant.

Quel consommateur sait que les AOP sont des signes de qualité européens, qu'elles sont soumises à des contrôles internes et externes, et à des audits de performance pour s'assurer qu'au sein de l'Union européenne la réglementation est appliquée uniformément ?

Aussi le choix d'une certification doit être raisonné en fonction d'objectifs de marché bien définis, et après un examen des coûts inhérents, tant de construction du label ou d'entrée, que des coûts de fonctionnement ultérieurs.

Certains produits, cependant, ont des exigences d'étiquetage spécifique qui peuvent contraindre les choix, et ce tout particulièrement pour les vins.

## **2. ACCREDITATION ET ORGANISMES CERTIFICATEURS, UNE HAUSSE STRUCTURELLE ET DIFFICILEMENT REVERSIBLE DES COÛTS**

La certification suppose un processus de contrôle pour vérifier le respect des spécificités du produit par le producteur qui sont en miroir les attentes du consommateur : il est donc fait appel à des organismes certificateurs dont l'intervention se traduit par un coût pour le(s) producteur(s) concerné(s). Le contrôle a un coût que le producteur doit intégrer à son prix de revient.

Or, ce coût obéit à des exigences qui sont propres au processus de contrôle et ne dépendent pas entièrement du producteur.

En effet, les fréquences de contrôle et la multiplicité des points à contrôler peuvent conduire à augmenter le coût de la certification principalement constitué de frais de personnel et de déplacements des contrôleurs.

De plus, les organismes de contrôle sont eux-mêmes, dans certains cas, soumis à des règles d'accréditation dont les exigences et les coûts échappent totalement au producteur.

Dans ce domaine, intervient un organisme peu connu mais crucial : le COmité FRançais d'ACcréditation (Cofrac).

### **2-1 Le Cofrac acteur central du processus de certification**

Le Cofrac a été créé en 1994 sous forme d'association loi 1901 à l'initiative des pouvoirs publics qui lui ont confié une mission de service public : celle de s'assurer de la compétence et de l'impartialité des organismes de contrôle (OC). En 2008, en application du règlement UE 765/2008, l'Etat a désigné le Cofrac comme instance unique d'accréditation en France.

La création du Cofrac permettait aussi d'anticiper les développements liés à l'accréditation, au-delà du seul secteur industriel. C'est ainsi que les produits agricoles ont été concernés, en sus des produits agroalimentaires transformés dont les processus de production faisaient depuis longtemps l'objet de contrôles par des organismes accrédités.

En 2024 le Cofrac regroupe 179 membres, plus de 180 collaborateurs et 1800 experts qui travaillent pour lui sous forme de prestations.

Comme indiqué sur le site internet du Cofrac, la mission générale de ce dernier peut se résumer en deux points :

- *« S'assurer de la compétence et de l'impartialité des organismes d'évaluation de la conformité en procédant à leur accréditation, dans le respect des normes internationales applicables,*
- *Parvenir, aux niveaux européen et international, à une acceptation la plus large possible des attestations de conformité émises par les organismes qu'il a accrédités, du fait des accords de reconnaissance mutuelle. »*

L'accréditation est une « attestation délivrée par le Cofrac à un organisme de contrôle. Elle constitue une reconnaissance formelle de la compétence de ce dernier pour réaliser des activités spécifiques d'évaluation de la conformité » (*Source Cofrac*). Elle est garantie par les normes ISO 17 065 pour les organismes certificateurs et 17 021 pour les organismes d'inspection.

Si la certification concerne un produit et la vérification de son processus de production (ou la conformité d'une situation à un cahier des charges attendu), l'accréditation de l'organisme certificateur est un dispositif plus large et plus poussé qui concerne tous les aspects de l'organisme accrédité et notamment ses modes de fonctionnement, le nombre et la compétence de son personnel, voire son management.

## **2.2 L'accréditation, « certification » de l'organisme certificateur, elle aussi a un coût**

### **2.2.1 Le coût de l'accréditation**

Accréditer revient à garantir les compétences de l'organisme de contrôle ce qui peut se définir comme une « *réassurance du contrôle effectué* » (*source Cofrac*).

L'accréditation n'est valable que pour un domaine de compétence spécifique. Par exemple les Labels Rouges agro-alimentaires, l'alimentation animale ou la production biologique sont trois domaines différents.

Les organismes certificateurs reçoivent une attestation pour une durée déterminée : quatre ans pour la première demande, puis cinq ans à renouveler à chaque fois pour les évaluations suivantes.

Ce processus d'accréditation est effectué en deux étapes :

- Le développement de l'accréditation
- Les contrôles sur site, tant auprès de l'organisme certificateur que des entreprises contrôlées pour vérifier la qualité des contrôles

Les organismes certificateurs acquittent une redevance annuelle auprès du Cofrac, dont le montant varie en fonction notamment du nombre de domaines qu'ils couvrent et du nombre d'équivalent temps plein qu'ils affectent aux contrôles.

Les tarifs du Cofrac pour l'accréditation sont publics et consultables via le site Internet sur les fiches CERT REF 06 et 07. Structure à but non lucratif le Cofrac facture ses prestations à leurs coûts réels;

- Le coût du développement de l'accréditation dépend du périmètre revendiqué, qui conditionne la taille de l'équipe d'évaluateurs du Cofrac et la durée d'intervention. Il s'évalue entre 10 et 20 000 euros supportée par le porteur du projet (public ou privé).

- La redevance annuelle HT pour les organismes certificateurs dans le domaine agricole et agroalimentaire sans site à l'étranger se calcule ainsi ;

$$R = 2971 + 0.248 \times (2971 \times \text{nombre de domaines}) + 0.043 \times (2971 \times \text{nombre d'équivalents temps pleins impliqués})$$

Ainsi un petit organisme certificateur qui ne couvre qu'un seul domaine de compétence et dispose de six inspecteurs, acquittera une redevance annuelle de 4474 euros HT, à laquelle s'ajoutent les coûts complets des inspecteurs du Cofrac ainsi que les frais de déplacement de ces derniers.

- Une journée de déplacement d'un inspecteur Cofrac pour vérifier les contrôles est facturée par jour 1 445 euros hors taxes et hors frais de déplacement, à la date du rapport. Selon le CEPRAL, association d'organismes certificateurs dans le domaine agricole et agro-alimentaire, un programme de certification coûte environ 6 000 euros (HT) annuellement.

Le coût d'une accréditation Cofrac peut représenter un investissement significatif : une coopérative de grande taille, porteuse d'une certification collective, a fait part à la mission du montant de 40 000 € H.T. qui auraient été nécessaires pour développer une accréditation Cofrac, laquelle lui aurait apporté une visibilité internationale. Cependant tant le coût que les délais de mise en place l'ont conduite à abandonner cette démarche.

### **2.2.2 Quelles certifications requièrent une accréditation Cofrac ?**

Certaines certifications, on l'a vu en partie 1, reposent sur des organismes de contrôle devant, en application des textes, européens ou nationaux, respecter des processus d'accréditation. Pour la réglementation européenne, il s'agit des labels officiels d'origine, de l'agriculture biologique et les STG. En application du CRPM, on trouve les Labels Rouges ainsi que les certifications de conformité. Pour la mention valorisante *haute valeur environnementale*, les organismes certificateurs n'ont pas besoin d'une accréditation spécifique sur le domaine HVE, qui n'existe pas, mais doivent disposer d'une accréditation sur un domaine agricole, et sur cette base sont agréés par le ministère chargé de l'agriculture. Les surcoûts liés à l'accréditation pour HVE sont ainsi moindres.

D'autres porteurs de certification, comme la certification OQUALIM pour la nutrition animale ou Agriconfiance développée par la coopération agricole, demandent une accréditation aux organismes certificateurs. Dans certains cas cette exigence s'explique en raison de processus techniquement complexes, mais parfois aussi elle est justifiée par la seule fin de donner un gage supplémentaire de respectabilité.

Les organismes certificateurs de la grande distribution sont tous accrédités.

Toutefois cette démarche a un coût qui n'est pas consenti par tous les secteurs économiques. Les produits agricoles se caractérisent même par un poids plus important donné à la certification et, partant, à l'accréditation.

Nombre de secteurs tels que celui du jouet ne sont néanmoins pas soumis à des certifications nécessitant l'accréditation d'un organisme de contrôle.

Selon le Cofrac, les services de l'Etat ont essayé dans un passé proche de réserver l'usage du terme de certification de produits aux seuls contrôles réalisés par un organisme obéissant à un processus d'accréditation. Mais il est apparu que mettre en œuvre cette approche au seul plan national aurait été contraire aux règles du grand marché européen et aurait créé des distorsions, préjudiciables aux producteurs français, et des difficultés au niveau européen.

## 2.3 Les organismes de contrôle des SIQO sont accrédités par le Cofrac et agréés par l'INAO

Les organismes de contrôle agréés par l'INAO pour les SIQO peuvent être de deux types :

- **Des organismes certificateurs (OC)**, accrédités selon la norme NF EN ISO/CEI 17065, qui certifient le respect du contenu du cahier des charges, et, le cas échéant, sanctionnent son non-respect. 16 organismes de taille très variable et aux compétences par signe et produits sont actuellement agréés par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) ;
- **Des organismes d'inspection (OI)**, accrédités selon la norme NF EN ISO/CEI 17020, qui examinent la conformité du produit aux dispositions du cahier des charges, puis transmettent les résultats à l'INAO, qui décide des éventuelles suites à donner. **Les OI ne peuvent contrôler que des produits viticoles.** Au moment de la réforme de l'INAO en 2006, la filière a tenu à conserver une maîtrise du processus de contrôle en ayant la possibilité de recourir aux OI. 10 organismes sont agréés comme tels par l'INAO dont certains sont en même temps OC pour d'autres signes de qualité.

Ces organismes doivent d'abord obtenir leurs accréditations ISO 17065 ou ISO 17020 pour ensuite être agréés par l'INAO au titre du code rural mais aussi du règlement UE 2018/848.

Accréditation et agrément résultent du règlement européen. La mission est d'avis qu'ils se répètent plus qu'ils ne se complètent et répondent tous deux à la même exigence de vérification des compétences de l'organisme de contrôle. L'agrément vaut pour un type de produit et un SIQO.

## 2.4 Le coût de certification s'avère peu plastique

La mission se concentrera pour ce point sur les contrôles de certifications relevant des SIQO

La production sous SIQO est une démarche volontaire : les coûts de contrôle sont à la charge des opérateurs contrôlés.

La certification étant une activité de prestation de services, l'essentiel du coût découle de la masse salariale des personnels des organismes, qu'il s'agisse de personnel de contrôle ou du personnel administratif. Selon le CEPRA pour une journée d'audit, on compte une demi-journée de travail administratif tel que réception, préparation, rédaction, suite de l'audit, émission du certificat, entretien de la base de données et du système informatique avec l'INAO, coût de formation des auditeurs avec obligations de formations, audits externes annuels et/ou de suivi par le Cofrac. Selon un organisme certificateur opérant depuis vingt ans sur les SIQO, 70 % de son budget est constitué de coûts en personnel.

La composante principale du coût est la fréquence de contrôle, figurant dans le plan de contrôle préparé par l'ODG pour les AOP/IGP et Label Rouge ou prévu par l'INAO pour la bio, qui comprend un temps de déplacement, un temps d'analyse et des frais administratifs, notamment la préparation du déplacement et le traitement de l'information. Le même organisme certificateur évalue à parité le poids du temps de contrôle et du traitement administratif pour arriver au coût client complet chargé, ce qui corrobore l'analyse du CEPRA.

À noter que le choix des points à contrôler, résultant du plan de contrôle et miroir des conditions de production à vérifier, peut affecter significativement le coût final. Citons ainsi certains cahiers des charges qui prévoient une composition très précise du produit fini, imposant de le décomposer, ce qui prend donc du temps. Toutefois le Cofrac, tout comme le Comité National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL) ont souligné, lors des entretiens avec la mission, le coût élevé et parfois difficile à assumer que la certification peut induire pour des ODG de petite taille et pour des produits qui peuvent avoir plus de mal à se vendre. Sur ce point, il n'est pas rare que l'INAO relève que les fréquences de contrôle sont difficiles à respecter et ne sont pas toujours satisfaites.

Les différents organismes rencontrés indiquent que dans le cas des SIQO, le dispositif est souvent optimisé par les producteurs, en augmentant les contrôles internes et en réduisant les contrôles externes, et ne s'avère donc pas toujours rémunérateur en soi pour les OI et les OC : le Cofrac souligne que cette situation pourra se traduire à terme par une fragilité du système de certification des SIQO, sauf à ce que les tarifs demandés sur d'autres certifications compensent ceux consentis aux maillons amont des filières pour les SIQO.

Le coût de la certification des produits sous SIQO, avec un poids qui peut s'avérer lourd pour les ODG, reste très en deçà des coûts constatés sur d'autres segments. A titre d'exemple, le Cofrac souligne que les tarifs de certification en matière de cyber sécurité peuvent être quatre à cinq fois plus élevés que dans le segment des SIQO.

L'évolution du marché de la certification pourra peut-être permettre des compensations entre facturation aux IAA et facturation à l'amont. Selon le cabinet d'étude Xerfi, l'agro-alimentaire est un des cinq marchés de la certification en expansion, tout comme la thématique RSE/environnement.

La certification en bio a pu jouer comme un secteur rémunérateur de compensation car il offrait du chiffre d'affaires, si ce n'est de la rentabilité : les fréquences de contrôle sont en effet en France supérieures à celles préconisées par le règlement européen portant sur les produits biologiques. En outre, le marché du bio était, jusqu'à un passé récent, très dynamique, attirant de nouveaux producteurs.

## **2.5 Un paysage concurrentiel figé et dominé par quelques acteurs**

26 organismes certificateurs sont accrédités dans l'agro-alimentaire, dont 10 en agriculture biologique, 10 en signes de valorisation des produits alimentaires, 6 pour les Label Rouge et 5 seulement pour les AOP françaises.

D'ores et déjà, il est fréquent que les contrôleurs changent souvent et que la profession ait du mal à recruter : le métier est exigeant avec ses déplacements et ne paye pas toujours assez, surtout au regard de la situation des équipes des ODG chargées du contrôle interne des SIQO moins astreintes aux déplacements, et centrées sur un seul produit. Les ODG peuvent parfois être directement concurrentielles des organismes certificateurs en ce qui concerne l'emploi des auditeurs.

L'INAO souligne que certains OC sont en déficit. Les organismes présents sur une vaste palette de segments (Véritas, Ecocert, Certis...), peuvent compenser au sein de leur portefeuille d'activités et ceux, comme l'Association viticole provençale d'inspection (AVPI), centrés sur un nombre réduit de SIQO, conduisent une politique très optimisée. Mais d'autres, couvrant plusieurs SIQO non intimement liés à eux et ne pouvant pas intervenir sur d'autres secteurs plus rémunérateurs, pourraient à l'avenir connaître des difficultés et n'avoir d'autre choix que fusionner comme Avicert récemment repris par Certipaq, organisme certificateur associatif.

Pour autant, cette frugalité imposée joue aussi comme une barrière à l'entrée : peu d'organismes absents du marché de la certification dans les domaines agricole ou agro-alimentaire tentent d'y entrer, tant du fait de la technicité des processus à analyser que des contraintes de déplacement dans des endroits parfois éloignés. Eurofins a ainsi essayé de s'implanter en agriculture biologique, et en est ressorti faute de rentabilité jugée comme motivante par ses dirigeants. Les entrées et sorties de ce marché d'intervenants aussi dissemblables que l'Afnor, Terrae et Biotech sont tout autant illustratives.

Dès lors la concurrence ne peut pas vraiment jouer et, bien que les OC soient parfaitement conscients qu'il est nécessaire de maintenir un prix raisonnable sur la partie amont, une hausse des prix du fait de l'augmentation de la charge salariale est difficilement évitable.

## **2.6 Réflexions sur l'avenir : le contrôle des SIQO, un système potentiellement fragile et en possible consolidation**

Il n'est pas possible de conclure de manière tranchée sur l'avenir du dispositif actuel de contrôle conduit sous l'égide de l'INAO : la stabilité semble l'emporter quant au nombre des intervenants. Mais on ne peut exclure que la faible plasticité des coûts et l'augmentation de ceux-ci, liée à celle des frais de personnel, ne conduisent à une consolidation entre organismes pour abaisser ou du moins mieux maîtriser les coûts de revient.

Certains organismes ne pourront pas, faute de compétences, coûteuses à embaucher, ou n'auront pas la possibilité de, faute de marché, aller compenser des marges faibles sur les SIQO en allant chercher des relais de rentabilité sur la certification d'autres labels ou d'autres produits, agricoles ou non.

Il convient de conserver à l'esprit que le secteur agricole, en plus de ce qui lui est demandé par les pouvoirs publics nationaux et européens dans le cadre de la politique de qualité ou de la réduction des intrants ou du bien-être animal, recourt beaucoup à la certification, à la fois pour garantir au consommateur les promesses qualitatives de ses produits, tenter de se frayer un chemin dans les négociations de la grande distribution en se différenciant (ou en devant accepter les contraintes posées par la grande distribution) et s'ouvrir des marchés à l'exportation.

**Le secteur agricole recourt-il trop à la certification au regard de ses possibilités financières ?** Il apparaît en effet qu'il doit dès maintenant être attentif à optimiser ce coût : parfois le niveau de ce dernier est intenable ou simplement pas en relation avec des objectifs de rentabilité.

### **3. CERTIFICATION POUR LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES ET LES AGRICULTEURS : UN MILLEFEUILLE TOUJOURS PLUS EPAIS**

Le coût de la certification pour les industries agro-alimentaires (IAA) n'est pas toujours bien évalué par celles-ci. En effet la certification est souvent une nécessité, et son coût facturé alors intégré dans les charges fixes.

Cependant certaines certifications semblent avoir des coûts très élevés, dont la prise en compte sur le prix de vente peut s'avérer délicate, ce qui pousse alors les entreprises à répercuter cette charge financière sur l'amont c'est-à-dire sur les agriculteurs. De plus, l'augmentation des frais de certification ces dernières années commencent à faire réfléchir les entreprises sur l'optimisation de ces coûts.

Les IAA gèrent plusieurs volets de la certification; celle qu'elles imposent à leurs fournisseurs, ou qui est imposé par une filière, telle la certification bio, et celles que requièrent les acheteurs, la grande distribution en particulier, ainsi que les certifications réglementaires telles que l'obligation faite aux entreprises de plus de 500 salariées de veiller à la durabilité de leurs approvisionnements.

#### **3.1 La grande distribution a des exigences toujours plus fortes**

La certification est une condition absolument indispensable pour accéder à la grande distribution.

L'IFS élaboré par les représentants du commerce de détail de produits alimentaires européens (notamment allemands (Handelsverband Deutschland-HDE) et français (Fédération du commerce et de la distribution - FCD), avait vocation à remplacer les certifications distributeurs. Cependant cette promesse n'a pas été tenue, les distributeurs demandant des audits complémentaires. Notons cependant que les marques mondiales n'ont pas besoin d'appliquer l'IFS car elles ont la capacité d'imposer aux distributeurs leur propre système qualité.

Les audits systèmes, tels IFS ou BRC ont un coût qui varie en fonction du nombre de lignes de produits, de la complexité des recettes, de la taille de l'entreprise et du nombre de sites. On peut estimer que le coût varie entre 4000 et 20 000 euros HT, hors frais de déplacement des auditeurs.

Les justifications pour les audits complémentaires sont multiples, l'IFS étant construit par la grande distribution, grossistes, industriels, entreprises de restauration par exemple Metro, Danone, McDonalds...estiment que cette certification ne concerne pas leurs produits et exigent des audits complémentaires. En marque distributeur, chacune porte son propre référentiel. Ainsi Lidl commande des audits à des organismes extérieurs, annuellement ou périodiquement selon les produits, tous les trois ans sur chaque site ; ces audits sont

refacturés aux entreprises fournisseurs. Scamark (Leclerc) exige un audit tous les trois ans, effectué par son contrôle interne.

Par ailleurs, les distributeurs peuvent avoir des exigences supplémentaires. Ainsi, sur la production laitière biologique, Carrefour et Casino ont notamment des demandes spécifiques qui entraînent des « sur-audits ».

La valeur ajoutée de ces audits additionnels ne paraît pas évidente aux responsables qualité des entreprises. Ces audits se déroulent sur une journée le plus souvent, alors que les audits IFS demandent une semaine. En marques de distributeurs, certains se demandent si les audits ne servent pas en premier lieu à maintenir la compétence technique du distributeur sur les modalités de production, (voire à mieux négocier les tarifs ?). Ces audits supplémentaires sont facturés autour du millier d'euros chacun.

Les coûts financiers de la certification pour les entreprises interrogées (redevances, logiciels, audits, et frais de déplacement des auditeurs) se situent dans une fourchette de 100 000 à 200 000 euros, ce qui reste très faible au regard du chiffre d'affaires, mais commence à jouer dans la construction de la marge.

Les IAA interrogées par la mission considèrent qu'il existe encore bel et bien de la concurrence entre organismes certificateurs. Pourtant ces derniers ne sont guère plus nombreux que les organismes certificateurs intervenant dans le domaine des SIQO : 8 pour l'IFS et 3 seulement pour BRGCS. Cette différence de perception entre les IAA et les ODG conduit à penser que les tarifs pratiqués par les organismes certificateurs sur les industries sont moins contraints.

### **3.2 Le coût salarial qui pèse sur la certification des IAA est rarement identifié en totalité**

Si la quasi-totalité des entreprises ont des équipes qualité identifiées, les personnels de la production participent le plus souvent à la certification, en réalisant les enregistrements, en répondant aux auditeurs et participant aux réunions d'ouverture et de clôture. Ces coûts sont souvent invisibilisés. Une entreprise a calculé à la demande de la mission, le coût salarial de la certification, estimé à partir des contributions des différentes personnes participant aux différentes tâches : si elle avait un coût financier de la certification de 100 000 € annuellement, en temps-heure elle estimait le coût à 528 000 €, soit cinq fois plus.

A noter que les entreprises ou coopératives livrées directement par des agriculteurs ont à leur charge le suivi de la certification des produits de ces derniers et bien souvent ont mis en place un accompagnement technique, notamment pour les accompagner dans les changements de pratique ou effectuer le suivi des audits.

Une laiterie a calculé que revenait à 0,18 centime/ litre de lait le coût de l'accompagnement de la certification amont pour le suivi des chartes des bonnes pratiques d'élevage pour les certifications *C'est qui le patron*, *Cap2 E R*<sup>7</sup>, *sans OGM*, *Bleu Blanc cœur* et Bio.

Par ailleurs les contraintes des audits pèsent aussi sur l'organisation interne des entreprises. Certains référentiels demandent des audits inopinés, qui déstabilisent l'entreprise dans son fonctionnement ; il faut prévoir des plages de trois mois sur lesquelles le personnel responsable doit rester disponible, ce qui entraîne des difficultés notamment pour accorder des congés.

### **3.3 L'industrie de la nutrition animale a développé son propre référentiel de certification**

L'industrie de la nutrition animale est partie prenante de presque toutes les certifications animales, ce qui représente plusieurs centaines de cahiers des charges, Bio, Label rouge ou privés. Après les crises sanitaires de la vache folle, de la dioxine..., une défiance envers l'alimentation animale a conduit à l'exigence de certifications plus contraignantes et d'audits de plus en plus nombreux. Dans les entreprises, les audits systèmes se multipliaient, apportant peu les uns par rapport aux autres, mais le coût tant humain que financier, chaque audit devant être financé par l'industriel, devenait extrêmement important. L'industrie de l'alimentation animale vivait alors ce que décrivent aujourd'hui les IAA.

Face à cette situation, la filière a réagi et créé une association de syndicats professionnels qui a développé la certification OQUALIM dans le but d'assurer une production de qualité sanitaire et conforme aux cahiers des charges tout en rationalisant les audits. Cette démarche a contribué à l'amélioration de la compétitivité de la filière : la certification est développée par la filière, afin de correspondre à ses besoins et à moindre coût. De plus, l'audit est considéré comme un outil de progrès qui permet à l'entreprise de s'améliorer.

La certification OQUALIM repose sur trois piliers ; des plans d'autocontrôles mutualisés, la certification des usines de nutrition animale et des contrôles produits ; 95% de la production est certifiée OQUALIM.

Les audits reposent sur un cahier des bonnes pratiques, basé initialement sur les risques sanitaires, validé par les services de contrôle officiels, Direction générale de l'alimentation et DGCCRF. Depuis 2013, OQUALIM a élargi la certification au-delà de la sécurité sanitaire, à l'alimentation sans OGM, l'alimentation équine (sans produit dopant) ainsi qu'au soja durable. OQUALIM projette aujourd'hui de développer une certification sur la performance environnementale.

---

<sup>7</sup> (*Bilan carbone tous les 5 ans*)

Les organismes certificateurs sont accrédités Cofrac, et en nombre suffisant pour que la concurrence s'exerce, même si certaines tensions peuvent être exprimées ponctuellement sur certains audits, par pénurie d'auditeurs.

Les industries s'acquittent d'une redevance auprès d'OQUALIM d'environ 400 euros, réalisent les autocontrôles; et prennent en charge les trois journées d'audit nécessaires annuellement.

OQUALIM a exprimé auprès de la mission deux points qui méritent réflexion :

- la reconnaissance de la certification par l'INAO a été un peu complexe, cette certification remplaçant les certifications spécifiques des cahiers des charges SIQO.

- actuellement on observe de la part de détenteurs de certification une tendance à de nouveau exiger des audits spécifiques, additionnels à la démarche OQUALIM. Refuser un audit spécifique entraîne le renoncement aux marchés afférents.

\*\*\*\*\*

La mission retire de l'analyse de la certification des IAA deux questionnements :

- La multiplication des audits, souvent redondants, n'est-ce pas une volonté de financer les systèmes de certification par les coûts des audits ?

- Pourquoi la filière agro-alimentaire ne considère-t-elle pas que la multiplication des audits nuit à la compétitivité même de cette filière ? Les distributeurs qui analysent la compétitivité des IAA françaises au regard de celles d'autres pays ne jugent-ils pas qu'en multipliant les audits sur leurs partenaires commerciaux, ils en réduisent par là même la compétitivité ?

A cet égard la mission recommande la tenue d'un groupe de travail intégrant toutes les parties prenantes visant à établir un unique référentiel agro-alimentaire qui pourrait remplacer les multiples audits

R1 : Le ministère chargé de l'agriculture pourrait animer un groupe de travail constitué d'IAA, distributeurs et autres partenaires de la restauration afin de créer un seul référentiel de certification qui intégrerait toutes les composantes, et remplacerait les multiples audits, à l'image de la filière nutrition animale.

## **3.4 Pour les agriculteurs le coût de la certification n'est pas documenté....**

### **3.4.1 Quelle filière agricole est la plus certifiée ?**

La mission avait pour objectif de répondre à cette question, afin de parvenir à une meilleure connaissance de la certification. Hélas le manque de données n'a pas permis de déterminer avec précision le degré de certification par filière.

S'il existe des données sur les signes officiels de qualité et HVE, il n'en existe aucune sur les autres certifications, ce qui ne permet pas de savoir si les certifications des marques distributeurs s'ajoutent ou remplacent d'autres certifications, ou si les certifications Label Rouge ou AOP poussent à s'engager en HVE ou non.

Néanmoins de façon empirique, il semble que ce soit le secteur animal qui est le plus soumis à certification : certification environnementale ou bien-être animal peuvent être des prérequis, C'est aussi dans ces secteurs que l'on trouve le plus grand nombre d'AOP, IGP ou Certification de Conformité du Produit (CCP).

### **3.4.2 La certification permet-elle une réelle restitution de valeur au producteur ?**

Là aussi, les données manquent, y compris pour les signes officiels de qualité et d'origine (SIQO). Pour la certification la plus étudiée, l'agriculture biologique, production identifiée dans le réseau d'information comptable agricole (RICA), la taille de l'échantillon d'exploitations totalement converties à l'agriculture biologique n'est pas suffisante pour envisager une valorisation des résultats par filière ou est trop juste pour que les résultats soient véritablement représentatifs (effectifs RICA inférieurs à 35) pour les bovins mixtes, porcins et granivores mixtes, productions céréalières, autres grandes cultures, horticoles et élevages de volailles. Pour les filières ovines, caprines ou en arboriculture, les données ne sont pas assez récentes pour donner lieu à analyse. Enfin, en viticulture en moyenne sur les années 2015-2021 les résultats à l'hectare sont supérieurs en mode biologique de +2,1 % pour le résultat courant avant imports ramené à l'hectare (RCAI/ha).

Ces résultats sont à prendre avec précaution : en particulier, en viticulture, ils sont très dépendants de la localisation du vignoble et des signes de qualité, et les données ne permettent pas de calcul par région viticole.

Certaines appellations d'origine ont réussi à créer un marché spécifique de qualité, le Comité National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL) qui fédère les cinquante et une appellations d'origine laitières annonce représenter 20% du chiffre d'affaires de la filière lait et 17% de la production, ce qui de façon globale donnerait une différence de plus trois pour cent sur la valeur finale du produit au consommateur. Mais qu'en est-il au niveau du producteur ?

L'intérêt économique de la CCP comparé au Label Rouge n'a jamais non plus fait l'objet d'évaluation ou d'étude. C'est cependant cette absence de données qui permet de répondre à la question. Sans évaluation propre du coût de production et du surcoût liée à la certification, comment ce coût peut-il être pris en compte par les agriculteurs dans leurs demandes tarifaires?

Mais il est clair que ce n'est pas le fait de bénéficier d'une AOP qui engendre directement une valeur ajoutée. C'est sa renommée ainsi que les moyens de promotion mis à sa disposition.

Enfin pour les labels privés, la plupart sont « descendants », souvent imposés par l'aval pour maintenir des marchés. La plus-value pour le producteur reste à démontrer.

Pour les agriculteurs, de l'avis des interlocuteurs de la mission, la certification permet de maintenir des marchés, plus que d'en ouvrir de nouveaux.

Evaluer un coût doit se faire en regard du bénéfice attendu. Un produit ou un service qui a un coût minime, mais qui n'apporte rien ou aucune plus-value, est par définition trop cher.

Le coût de la certification à payer par un producteur ou une entreprise agroalimentaire qui s'y engage, peut se décomposer, selon trois volets, de la façon suivante ;

- Le coût d'adaptation que doit consentir l'exploitant ou l'entreprise en se soumettant à une certification (nouveaux matériels, nouveaux itinéraires techniques, modifications de chaînes de production...);
- Le coût représenté par le travail nécessaire à la certification : formation, enregistrements, recours à des qualitatifs ;
- Enfin, le coût lié au contrôle et/ou lié à la garantie apportée par un organisme tiers.

### **3.4.3 Les certifications exigent pour les agriculteurs un lourd investissement en temps**

Pour que sa production ou son exploitation soit certifiée, quel que soit le domaine, l'agriculteur doit suivre des formations, mettre en place des enregistrements, se maintenir à jour des exigences ou réglementations, et se rendre disponible pour les contrôles. Ceci représente un investissement en temps important, souvent cité lors des entretiens menés par la mission, comme un des facteurs poussant les agriculteurs à privilégier les certifications collectives, portées par une structure référente pour HVE ou par des organisations de producteurs, organisme de gestion et de défense ou coopératives pour les modèles les plus courants. Les coopératives notamment, en recherche de valeur ajoutée pour leurs adhérents, sont largement investies dans la certification, et mutualisent alors les coûts liés aux contrôles.

Il n'existe pas d'études ou de données tant sur les coûts d'adaptation que sur le travail nécessaire. La mission n'a donc pu évaluer que les coûts liés directement aux contrôles.

### **3.4.4 Le coût du contrôle de la certification reste modéré pour les agriculteurs**

Il n'existe pas de recensement des coûts de certification pour les agriculteurs, et les tarifs ne sont pas publics. Cependant les entretiens conduits par la mission ont permis d'estimer que les coûts pour les agriculteurs sont globalement assez maîtrisés, et ce parce qu'il est bien intégré par l'ensemble des partenaires que la certification apporte rarement un plus en termes de rémunération

### **3.4.5 Le coût de la certification bio pour les agriculteurs**

En Centre - Val de Loire, en 2021 le Conseil régional a constaté un coût moyen de 472 € pour la certification Bio, le coût variant notamment selon la taille de l'exploitation et le nombre de productions bio. Ce montant recoupe les tarifs annoncés par les organismes certificateurs à la mission<sup>8</sup>

En agriculture biologique, les organismes certificateurs annoncent que leurs tarifs sont peu différents et que le montant du coût du contrôle ne fait pas de différence, ce que confirme Ecocert, aux tarifs légèrement supérieurs à ceux de ses concurrents, et pourtant leader sur ce marché. Sa réputation, son ancienneté, sa connaissance fine du secteur, et peut être aussi son large réseau, font que le coût seul n'est pas, pour l'exploitant agricole, le critère de choix de l'organisme certificateur.

### **3.4.6 La certification HVE, une certification collective ou individuelle, aux coûts variant du simple au triple....**

La mention valorisante haute valeur environnementale est obtenue lorsqu'une exploitation agricole est certifiée au niveau 3 de la certification environnementale. Cette certification évolue dans le temps, le ministère chargé de l'agriculture faisant évoluer les exigences, actuellement la certification HVE en est à sa cinquième version. Actuellement les exploitants qui entrent dans la certification sont évalués sur le référentiel version 5, tandis que ceux qui ont été certifiés par le passé gardent leur certification trois ans. Ensuite ils doivent satisfaire aux exigences de la version en cours pour voir leur agrément renouvelé.

Les agriculteurs peuvent choisir d'être certifiés individuellement ou collectivement.

Les coûts directs de la certification comportent :

- un audit initial de l'exploitation qui peut être réalisé par de nombreux organismes, indépendants ou non de la structure référente qui porte la certification collective. Le coût de cet audit se situe entre 500 et 800 euros.
- la cotisation auprès de l'organisme porteur de la certification ou de l'organisme certificateur. Cette cotisation, souvent exprimée pour trois ans, varie :
  - pour les certifications collectives entre 100 et 300 euros HT annuellement, selon le lieu, la structure référente et les productions de l'exploitation
  - pour les certifications individuelles entre 300 et 400 euros HT.

---

<sup>8</sup> . Notons qu'en 2024 les collectivités régionales ne pourront plus aider la production biologique, mais le crédit d'impôt monte à 4500 € par an.

## **...et qui permet la recherche de solutions collectives pour améliorer les enjeux environnementaux**

L'OGG Côtes de Provence, qui porte une certification HVE estime que la certification collective a de nombreux avantages, notamment celui de permettre d'identifier, au niveau du bassin de production, les molécules de traitement phytosanitaire qui sont utilisées, et les enjeux pour leur trouver des alternatives. Cette connaissance collective des enjeux environnementaux devrait permettre d'avancer plus rapidement vers une meilleure prise en compte de l'environnement. **80% des certifications HVE en Côtes de Provence sont collectives.**

La région Nouvelle-Aquitaine a développé une certification collective HVE portée au niveau régional. La Chambre d'agriculture régionale a pris le relai de la région en décembre 2021. Elle s'appuie sur des structures référentes (comme toute certification collective HVE) qui effectuent le suivi, conseil et contrôle interne des exploitations. Elle se charge de l'instruction des demandes et du pilotage régional. L'avantage d'une telle organisation est notamment d'avoir une vision régionale des enjeux et des difficultés des démarches environnementales, de permettre, par des ateliers thématiques, un travail collaboratif entre les certifiés, des échanges de bonne pratiques, et de créer une dynamique de groupe. La Chambre régionale d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine est, à notre connaissance, la seule en France à porter une certification HVE régionale sur toutes les cultures. La chambre régionale d'agriculture Pays de Loire porte, quant à elle, une certification HVE sur la viticulture.

L'inconvénient de ce pilotage régional est de générer des coûts supplémentaires. Avec deux équivalents temps plein et demi consacrés au pilotage, ainsi que des frais informatiques (logiciel d'instruction, web service pour les structures référentes...) le surcoût du pilotage régional est évalué en 2024 à 80 euros par exploitation. L'obligation de contrôle interne annuel de la totalité des exploitations, prévue par la version 4 actuelle de la norme HVE, devrait accroître ces coûts de 60% en 2025.

En région Nouvelle-Aquitaine, **85% des agriculteurs dont l'exploitation est certifiée HVE sont en certification collective**, mais les coûts entre démarche collective et démarche individuelle se rapprochent.

La certification collective HVE apporte de nombreux bénéfices et ce d'autant plus que la zone géographique couverte par la démarche est importante : conduite collectivement, une politique environnementale a davantage d'impact que menée de façon individuelle.

C'est ainsi que pourrait être étudiée la possibilité d'avantager les certifications collectives portées sur une grande échelle, comme le niveau régional, et qui constituent un second niveau de coordination par rapport aux structures porteuses de la certification. Peut-être pourrait-on alléger le contrôle interne, aujourd'hui porté à 100% des exploitations, ou encore accorder un avantage financier aux agriculteurs qui choisissent une certification collective régionale comme par exemple un montant différencié du crédit d'impôt.

### **3.5 Le cas particulier des certifications officielles avec Organismes de Défense et de Gestion (ODG)**

Tant pour les certifications d'origine que pour le Label Rouge, la création du label doit être portée par un organisme de gestion, qui en assurera, outre les contrôles internes, la défense et la promotion, mais aussi parfois d'autres missions.

Le budget d'un ODG peut être constitué de financements diversifiés (cotisations, prestations, subventions, dons, ...) dont des contributions des agriculteurs. D'après le rapport CGAAER 23039 (force et faiblesse des organismes de défense et de gestion), pour les seules missions relevant de l'ODG, il varie de quelques dizaines de milliers d'euros à plusieurs millions d'euros et les dépenses de ce budget représentent de 0,10 € par kg à 1,5 € par kg de produit commercialisé sous signe de qualité.

Les cotisations prélevées aux agriculteurs représentent le coût des contrôles, mais aussi une participation aux frais de fonctionnement de l'ODG. Tant les organismes de contrôle que le Cofrac ont souligné à la mission que les producteurs cherchent en permanence à maîtriser ce coût : ceci explique que les opérateurs sous SIQO arbitrent régulièrement au sein du plan de contrôle de leur produit entre contrôles internes réalisés par les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) et les contrôles externes effectués par les organismes tiers, de contrôle ou d'inspection.

Ceci explique aussi que souvent – comme pour beaucoup d'OI ou d'OC les professionnels des produits contrôlés soient représentés au conseil d'administration des organismes de contrôle.

Les ODG communiquent annuellement à l'INAO des informations sur leur gestion (budget, compte rendu d'activité). Or ces données ne sont pas exploitées, alors que leur traitement pourrait apporter de nombreux enseignements tant sur les coûts de contrôle que sur les autres coûts à la charge des ODG. Le partage de ces informations avec les ODG, pourrait nourrir des réflexions sur des améliorations possibles, dont éventuellement des recommandations de taille critique pour l'organisation de contrôles.

Il a souvent été fait état à la mission du fait que les coûts de contrôles supportés par les ODG étaient très, voire trop élevés. Pourtant dans les exemples chiffrés que la mission a pu recueillir, le coût du contrôle externe restait relativement faible, comparé aux autres dépenses des ODG.

Par exemple, pour deux appellations viticoles différentes mais contrôlées par un même organisme certificateur, avec des exigences de contrôles légèrement différentes, on reste sur des coûts de contrôles ramenés à l'hectolitre quasiment semblables. A noter ici que l'AOP viticole 3 fait appel à un autre organisme certificateur :

	<i>AOP viticole 1</i>	<i>AOP viticole 2</i>	<i>AOP viticole 3</i>
<i>OC coût du contrôle en ct/ hl</i>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<i>Contribution ODG en €/ hl</i>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2,80</b>
<i>Surface de l'appellation en ha</i>	<b>20 000</b>	<b>2 500</b>	<b>500</b>

La différence du simple au double pour la contribution ODG entre les AOP1 et 2 provient de l'économie d'échelle pour l'ODG qui doit contrôler 20% du vignoble, disposer d'un bureau, de matériel informatique... Les charges de structures sont réparties sur 20 000 ha pour l'un et seulement sur 2 500 ha pour l'autre.

Les faibles volumes de produits commercialisés sous signe de qualité représentent un gros risque de pérennité pour les porteurs de cahier des charges. Comme ceux-ci sont souvent financés proportionnellement aux volumes produits sous signe de qualité, produire de faibles volumes implique, de fait, des moyens financiers limités et un coût unitaire des contrôles élevé.

Des économies d'échelle pourraient être réalisées sur les ODG, afin de réduire le coût pour les agriculteurs, mais aussi pour l'ensemble de la filière, notamment en production animale. De nombreux interlocuteurs ont témoigné à la mission leur incompréhension à la survie, principalement dans les Labels Rouges, de cahiers des charges presque similaires entre eux mais se différenciant sur des points de détails, et visant à maintenir des appellations différentes, dont le consommateur n'est pas obligatoirement averti.

A titre d'exemple, un producteur de volailles en Label Rouge qui adhère à des cahiers des charges, dinde, poulets et cailles doit supporter un audit spécifique relatif aux cailles Label Rouge si une année, il ne produit pas de cailles, mais serait susceptible d'en produire à nouveau l'année suivante. Or on pourrait imaginer la possibilité de ne prévoir qu'un seul référentiel Label Rouge pour toutes les volailles ce qui réduirait le nombre d'audits. Le consommateur fait-il vraiment la différence dans les cahiers des charges ?

En ce qui concerne la nutrition animale, la multiplication des cahiers des charges entraîne des lots d'aliments plus petits, au coût donc forcément plus élevé. Certains Labels Rouges ont commencé ce travail de regroupement, ce qui ne peut qu'être en faveur de l'agriculteur.

R2 : L'exploitation des données communiquées à l'INAO sur les budgets des organismes de défense et de gestion pourrait permettre une réflexion sur les tailles critiques de bassins de production, afin d'envisager, soit des regroupements d'ODG, ce qui se pratique déjà, soit des fusions de cahiers des charges afin d'augmenter la compétitivité des produits sous label. Plus un produit labélisé sera économiquement fort, plus il sera porteur.

## 4 DES REFLEXIONS POUR REDUIRE LES COUTS DE LA CERTIFICATION

### 4.1 Sous-traitance et audits combinés

Les organismes certificateurs ont déjà apporté une réflexion à la thématique de la réduction des coûts, pour les éléments qui les concernent.

**La sous-traitance** est une pratique courante, encadrée par des contrats de sous-traitance. Elle permet à des OC qui n'ont pas d'auditeurs dans une zone, de faire réaliser les interventions par un autre OC. Dans le contrat entre les organismes certificateurs, sont prévues des clauses d'échanges d'information, de confidentialité, des fonctionnements, sur la répartition fine des tâches... Ces contrats sont contrôlés par le Cofrac qui vérifie que le donneur d'ordre garde bien sa compétence et intervient quand cela est nécessaire. La sous-traitance est très utilisée pour la prise d'échantillons ou de prélèvements, afin de limiter les frais de déplacement de plusieurs organismes certificateurs.

Il existe aussi les **audits combinés** : les OC mandatent un auditeur sur plusieurs audits, les audits pouvant être effectués pour le compte d'un seul ou de plusieurs organismes certificateurs, en sous-traitance. Cette formule réduit les frais et le temps de déplacement, éventuellement le temps lié aux réunions d'ouverture et de clôture, étapes indispensables, et bien sûr évite de contrôler plusieurs fois les points de contrôles identiques issus de référentiels différents. Les retours, tant des industriels que des organismes certificateurs, permettent d'estimer que les audits combinés ramènent un jour de contrôle par deux personnes différentes (soit deux jours) à un jour et demi pour le même auditeur, soit un gain d'environ 25%.

Cependant cette formule peut conduire à un risque plus élevé. En effet, si une non-conformité est révélée, l'auditeur peut considérer qu'elle s'applique à plusieurs référentiels. Autant les industriels sont favorables à la réduction des coûts avec les audits combinés, autant ils vont négocier pour que les non conformités n'aient qu'un impact limité.

Par ailleurs il faut disposer d'auditeurs aux compétences élargies, ce qui peut induire un coût salarial plus élevé.

## **4.2 Réfléchir à la nécessité de l'accréditation des organismes certificateurs**

On l'a vu, le secteur agricole, est soumis, pour les labels de qualité, à une exigence d'accréditation des organismes certificateurs, parfois doublée d'un agrément de l'INAO ou du ministère en charge de l'agriculture. Si la spécificité agricole impose une technicité certaine des auditeurs, c'est le seul secteur de production à avoir ces exigences. L'accréditation des organismes certificateurs doit se réfléchir au regard des coûts qu'elle engendre, et des risques que son absence comporterait.

Le développement de la certification HVE a trouvé un compromis, en exigeant des organismes certificateurs une accréditation sur un programme agricole, mais pas d'accréditation spécifique HVE.

Le développement de cette approche pourrait être pertinent dans le cadre de certifications futures. Cependant tant que les certifications SIQO resteront aussi contraintes en termes de marges, il est peu probable que de nouveaux opérateurs apparaissent sur le marché, à l'exception éventuellement d'organismes certificateurs provenant d'autres pays.

## **4.3 Bien réfléchir le schéma de certification sur les produits amont**

La certification pour les produits agricoles n'apporte pas nécessairement de grande valeur ajoutée à l'agriculteur, si ce n'est sur quelques produits très particuliers dans des régions très précises. Elle permet de maintenir des marchés, ou bien constitue un droit d'entrée sur un marché.

La mise en place de nouveaux schémas de certification doit être alors réfléchi dans le cadre d'une approche économique. S'agissant des labels de qualité, le fait que la filière laitière développe essentiellement des AOP tandis que la filière porcine s'oriente sur les CCP et la volaille sur le Label Rouge et les CCP interroge sur les réflexions menées en amont.

Dans ce contexte on peut s'interroger sur la justification des choix de retenir telle ou telle certification : s'agit-il plutôt d' « habitudes » de filière ?

La mission a entendu des témoignages souhaitant la suppression des CCP pour les produits agricoles. Mais aucun argumentaire étayé n'est venu appuyer cette demande. Aussi, de l'avis de la mission, les certifications de conformité de produits pouvant être montées rapidement et sans constitution d'un organisme de défense et de gestion ont le mérite de s'adapter au marché, de pouvoir être portées par des entreprises ou coopératives et d'avoir des coûts limités.

Le CNAOL a porté à la connaissance de la mission des cas de petites AOP dont le coût de contrôle par l'organisme certificateur lui paraissait démesuré. Pourtant ce coût, rapporté au budget total de l'ODG n'était que de 12%, alors que le coût total de la certification était de 23% (la certification comprend notamment le coût des contrôles internes et externes). Réfléchir les points de contrôle pour les choisir efficaces mais peu coûteux en réalisation, réfléchir le modèle de certification en fonction des coûts et des objectifs à atteindre, bref, faire un diagnostic économique lors des démarches de certification est indispensable.

R3 : L'appui des organismes accompagnateurs des démarches de certification doit aussi porter sur l'étude économique du modèle choisi et sa viabilité économique pour les producteurs qui seront certifiés.

#### **4.4 Construire des certifications « à étages » pour les certifications à venir**

Dans le domaine environnemental ou bien-être animal, de nombreuses voix se font entendre pour développer des certifications au niveau des exploitations agricoles. Or ces deux domaines régaliens sont soumis aux contrôles officiels des services de l'Etat.

Aussi, dans ce contexte, pourrait-il être envisagé de construire des certifications « à étage » dont un des étages serait constitué d'un contrôle par les services de l'Etat. Ceci pourrait aussi être le cas pour les industries sur la question de l'hygiène alimentaire.

Dans le domaine de la santé, pour l'hébergement des données personnelles, Il y a un référentiel qui est géré par le ministère de la santé, référentiel des hébergeurs des données de santé (HDS) pour lequel le prérequis est la norme ISO 27001 contrôlée par des organismes certificateurs.

A cette fin, trois conditions sont requises :

- Que les référentiels soient connus et publiés afin que ceux qui élaborent les « étages » supérieurs les prennent bien en charge ;
- Que les rôles soient très clairement définis (qui effectue quelles actions et dans quel cadre ?) ;
- Qu'enfin une communication absolument fluide entre les services de l'Etat et les OC soit assurée. Ainsi il faut que les résultats des contrôles soient consultables, que les exploitants soient informés que leurs données pourront être transmises à tiers. Un véritable dialogue doit être instauré et dès lors qu'un OC informe les services de l'Etat d'une non-conformité,

Mettre en place cette proposition impose une posture différente de la part des services de l'Etat, Plus qu'une externalisation des contrôles, qui a souvent été débattue, un « partenariat » avec les organismes certificateurs dans un schéma de certification à étages, pourrait apporter une modernisation de l'action publique. Cette construction pourrait être étudiée par exemple pour le développement d'une certification bien-être animal.

## **4.5 Développer la relation entre services officiels de contrôle et organismes certificateurs**

Actuellement les services de l'Etat auraient la possibilité, comme le prévoient les textes de fonctionnement des organismes certificateurs d'interroger les organismes certificateurs sur les contrôles réalisés dans les entreprises ou les exploitations agricoles... Cette option est très peu utilisée actuellement, alors même qu'elle pourrait apporter, des informations aux services de l'Etat tant pour éventuellement compléter leurs analyses de risques, que pour limiter au maximum les doubles contrôles.

Une réelle synergie pourrait être mise en place entre les services de l'Etat et être bénéfique pour les uns et les autres.

En agriculture biologique, l'INAO et le Cofrac ont développé une telle relation, bénéfique pour les deux organismes.

R4 : Les services de contrôles de l'Etat devraient se rapprocher des organismes certificateurs, en nombre limité et regroupés en organisations professionnelles, afin de développer des synergies et mieux exploiter dans les contrôles officiels les résultats des certifications. Eventuellement dans des certifications à créer dans des domaines régaliens, des certifications à étages, partagées entre services officiels et organismes certificateurs pourraient être développées.

## CONCLUSION

Le terme de certification pour les produits agro-alimentaires regroupe, dans le langage commun, des réalités très différentes en termes de contrôle et de garantie. A cet égard, les marques et leur notoriété peuvent facilement concurrencer des appellations d'origine aux exigences de contrôles très strictes.

Les coûts des certifications découlent ainsi des exigences qui sont demandées. Ainsi les certifications qui requièrent une accréditation des organismes certificateurs par le Cofrac ajoutent le coût de l'accréditation à celui du contrôle. Le nombre de contrôles et la technicité pour effectuer ceux-ci va aussi influencer.

Pour les organismes certificateurs, le principal facteur de coût est la charge salariale en coût complet composée tant par les auditeurs que par le personnel administratif. On estime pour une journée d'audit une demi-journée de travail administratif.

On constate ces dernières années un phénomène de concentration des organismes certificateurs, en raison de leur recherche d'économies d'échelle, principalement sur les contrôles amont.

La certification dans la production primaire agricole apporte globalement peu de valeur ajoutée.

Pour sa part, l'industrie agro-alimentaire est soumise à une forte pression de certification, que ce soit à la demande de la distribution, qui multiplie les certifications, ou en accompagnement de démarches qualité entreprises par les agriculteurs. Le coût réel de la certification est souvent sous-estimé par les entreprises, notamment le coût salarial, du fait de la participation des équipes de production aux multiples audits. Par ailleurs les audits, en particulier inopinés, induisent des contraintes d'organisation du travail.

Une rationalisation des certifications permettrait d'augmenter la compétitivité de l'industrie agro-alimentaire française. La filière nutrition animale l'a démontré, en regroupant toutes les certifications en une seule, adaptée aux besoins.

Pour les agriculteurs, le coût facturé reste modéré, mais ce sont les modifications d'itinéraires techniques, les enregistrements ainsi que les suivis des audits qui pèsent le plus en temps à consentir. Aussi sont-ils incités à privilégier les certifications collectives telles la certification HVE ou des certifications portées par des coopératives ou des entreprises.

S'agissant des signes de qualité qui ont l'obligation d'être portés par des organismes de défense et de gestion, la situation est encore plus fragile. Les faibles volumes de produits commercialisés sous signe de qualité représentent un gros risque de pérennité pour les porteurs de cahier des charges. Ceux-ci sont souvent financés proportionnellement aux volumes produits sous signe de qualité ; par conséquent une situation avec des volumes faibles implique, de fait, des moyens financiers limités et un coût unitaire des contrôles élevé.

L'avenir de la certification en France passera donc par une réelle prise en compte des aspects économiques de celle-ci et par une meilleure coopération entre structures, y compris services de l'Etat, œuvrant dans ce domaine.

## **ANNEXES**



## Annexe 1 : Lettre de mission

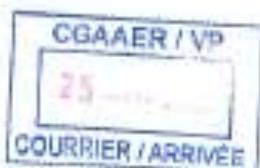


**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**

*Éléver  
Espérer  
Faire naître*

Cabinet du ministre

Paris, le 25 NOV. 2022



Le Directeur de Cabinet du Ministre  
de l'Agriculture et de la Souveraineté  
alimentaire

à

Monsieur le Vice-Président du Conseil  
Général de l'Alimentation, de l'Agriculture  
et des Espaces Ruraux (CGAAER)

N/Réf : CI 842861

V/Réf :

Objet : Mission d'expertise et de conseil à l'optimisation des coûts de certification pour l'agriculture française.

Pj :

La certification permet aujourd'hui tant pour les exploitations agricoles, forestières ou l'agro-industrie de travailler sur des marchés spécifiques et/ou d'attester de mode de production conforme à des attentes spécifiques des acheteurs ou des consommateurs. Production biologique, Haute Valeur Environnementale, bien-être animal, signe d'identification de qualité et d'origine, commerce équitable, Le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), marchés exports, normes (ISO), Certification qualité et sécurité alimentaire (IFS). Près d'une centaine de normes sont à la disposition des exploitants et transformateurs pour garantir leur production, et cette tendance devrait s'accroître dans le futur.

La confiance des acheteurs et des consommateurs est indispensable pour assurer la pérennité des marchés. Elle est aussi indispensable pour atteindre l'objectif de souveraineté alimentaire de la France. Cependant la certification a un coût pour celui qui en fait la démarche, et ce coût peut être un frein dans l'acte d'adhésion. Ce coût est ensuite répercuté sur le consommateur, qui peut lui aussi être détourné de son acte d'achat pour des considérations budgétaires.

Ainsi la maîtrise du coût de la certification est un enjeu pour accompagner l'évolution qualitative de l'agriculture française. Les politiques publiques qui s'appuient sur la certification doivent prendre en compte ce coût et proposer des actions afin de le réduire.

Je souhaite confier au CGAAER une mission d'expertise sur les coûts de certification pour l'agriculture française et de conseil afin d'en assurer l'optimisation. Celle-ci portera sur la certification de la production agricole ainsi que de l'agro-alimentaire (et ne portera pas sur la forêt ou le bois).

*[Signature]*

La mission devra améliorer la connaissance de la certification et ses coûts en agriculture, en :

- recensant les certifications disponibles actuellement, les organismes certificateurs, et étudier les variations de coûts selon les modalités de certifications (individuelles, collectives, SPG...) et les organismes;

- analysant la typologie des exploitations agricoles et Industries Agricoles et Alimentaires adhérant à la certification et en étudiant tout particulièrement celles qui sont adhérentes à plusieurs certifications;

- analysant l'impact des mesures privées prises par l'aval ou par les régions (notamment sous forme de subventions) visant à prendre en charge tout ou partie des coûts de certification au niveau de l'exploitation agricole tant sur le développement de la certification que sur le coût réel à charge du certifié.

La mission s'attachera aussi à regarder pour les certifications publiques les modalités d'habilitation des Organismes certificateurs.

Enfin la mission proposera des recommandations visant à optimiser le coût de la certification tout en maintenant le même niveau de garantie pour le consommateur.

Vous bénéficierez de l'appui des services du ministère et notamment de la direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises, et vous vous rapprocherez de l'Institut national de l'origine et de la qualité, de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, ainsi que du Comité français d'accréditation et, en tant que de besoin, du service de la statistique et de la prospective.

Vous voudrez bien me faire connaître dans les meilleurs délais les personnes qui sont chargées de cette mission afin que ses conclusions puissent être rendues dans un délai de 6 mois à compter de la signature de cette lettre de mission.

Fabrice BESOULET-ROZE

## Annexe 2 : Liste des personnes rencontrées

Prénom NOM	Organisme	Fonction	Date de l'entretien
Mylène TESTUT-NEVES	MASA DGPE	Sous-directrice compétitivité	17/01/2023
Nicolas CHEREL	DGPE / service compétitivité et performance environnemental e/sous-direction compétitivité	Chef du bureau de la qualité	17/ 01/2023
Gaëtan SIRVEN	ECOCERT/ CEBIO	Responsable qualité ECOCERT, président de CEBIO	01/02/2023
Olivier LOUVEAU	MASA SG SSP	Responsable du réseau d'information comptable agricole	09/02/2023
Dominique de LORGERIL	Vigneron indépendant		25/01/2023
Emmanuelle ROUXEL	CNCC	Présidente	10/02/2023
Julien MAULAVE	CNCC	Commissaire aux comptes	10/02/2023
Karine NIVEY	CNCC	Juriste	10/02/2023
Catherine EXPERTON	Agence Bio	Chargée de réglementation – Pôle observatoire	16/02/2023
Fabien ZEDDE	CEPRAL	Directeur	24/11/2023

Cécile FUGAZZA	INAO	Responsable du service des contrôles	7/11/2023
Baptiste MONTANGE	INAO	Service des contrôles	7/11/2023
Sandrine DUPIN	COFRAC	Responsable développement	15/12/2023 et 22/05/2024
Olivier CHANTREAU	COFRAC	Responsable accréditation SIQO	15/12/2023
Benjamin THULIEZ	AFDIAG	Directeur de la structure associative et de la structure commerciale	27/11/2023
Kamélia LAMRANI	AFDIAG	Cheffe de projets	27/11/2023
Rémi CRISTOFORETTI	Coopérative LE GOUESSANT	Directeur	29/11/2023
Violaine ROCHE	AVPI	Directrice	07/12/2023
Pierre du COUEDIC	CERTIPAQ	Président.	09/12/2023
Gaël du CHELAS	CERTIPAQ	DG Certipaq et DG Certipaq bio	09/12/2023
Emmanuel LECLUSELLE	CERTIPAQ	Directeur des opérations	09/12/2023
Philippe LESEURE	Laiterie Saint Denis de l'Hôtel	Directeur des filières	11/12/2023

Philippe ALVERNHE	Laiterie Saint Denis de l'Hôtel	Directeur qualité sur le pôle liquide	11/12/2023
Marine DEVILLERS	Laiterie Saint Denis de l'Hôtel	Auditrice des exploitations agricoles	11/12/2023
Armelle MAZE	INRAE	Economiste, senior researcher	05/01/2024
Malo BOUESSEL DU BOURG	Produit en Bretagne	Directeur général	07/03/2024
Nicolas GARCIA	Syndicat des Vins Côtes de Provence	Directeur	03/04/2024
Thierry COUTAND	Région Nouvelle Aquitaine	sous-directeur en charge de <b>l'agroenvironnement</b> et des filières - Direction Agriculture, Agroalimentaire et Pêche	05/04/2024
Laura NAPOLITANO	NATUP	Responsable qualité	12/04/2024
Véronique HUCAULT	Produit en Nouvelle Aquitaine	Déléguée générale	16/04/2024
Laure LARRIEU	Chambre régionale <b>d'agriculture de</b> Nouvelle Aquitaine	Cheffe du Pôle TRansition Agricole et INnovation	16/04/2024

Isabelle OUILLON	DGPE / service compétitivité et performance environnemental e/sous-direction compétitivité	Cheffe du bureau de la qualité	07/05/2024
Marc PAGES	INTERBEV	Directeur général	14/05/2024
Hubert DUBIEN	CNAOL	Président	17/05/2024
Sébastien BRETON	CNAOL	Secrétaire général	17/05/2024
Stéphane RAVET	Syndicat national de l'industrie de la nutrition animale	Directeur	28/05/2024
Valérie BRIS	La coopération agricole - Nutrition animale	Directrice	28/05/2024
Benjamin PERDREAU	La coopération agricole	Directeur compétitivité et transitions	30/05/2024

## Annexe 3 : Tableau non exhaustif de labels/certifications dans le domaine agricole et agro-alimentaire

		SIQO										Agriculture et production durable					Agriculture Bio spécifique				
		HVE	Bio	468 AOP	222 IGP	25TG	36 Label Rouge	Montagne	Produits pays	Fermier	122 Certification conforme de produit	Culture raisonnée contrôlée	Global GAP	LEAF marque	Agriculture régénérative ROC	Bio Cohérence	Demeter	Nature et progrès	Bioivin	Bioland	Naturland
Nature		Marque de certification collective/me	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO	Mention valorisante	Mention valorisante	Mention valorisante		CCP/marque	Norme privée			Certification privée	Marque collective privée	label certifié	Label	Association	
	Créateur	Etat	Etat	Etat	Etat	Etat	Etat	Label Etat				filière céréale			Association			Syndicat SIVCBD	Association droit allemand		
												3500 agriculteurs									
												3500 agriculteurs									
												3500 agri+filrière									
	Nb adhérents							x													
	AFNOR	X	X																		
	AVPI	X																			
	OCACIA	X	X	x	x		x					x									
	ECOCERT	X	x	x	x					x		x						x	x	x	
	SOCOFRET	X																			
	Certipack/bio	X	X	x	x	x	x			x		x									
	VERITAS Certification France	X	X	x	x	x	x			x		x									
	CertiSud	X	X	x	x																
	Certis	X	X	x	x	x	x			x		x									
	Alpes Controles	X	X	x	x																
	Qualisud	X	X	x	x		x					x									
	Contrôle Union Inspection France	X	X	x	x																
	Eurofins	X	X	x	x																
	Terra	X		partiellement																	
	CkCERT SCRL	X																			
	Languedoc Roussillon Origine (vins et eaux de vie)	X		x	x																
	GB verification			x	x																
	SGS-IGS	X																			
	Kiwa		x										x								
	AVPI			x	x																
	quali-Bordeaux			x	x																
	Siqocert			x	x																
	LRO Sud de France			x	x																
	Inovalys ?																				
	DNV																				
	DEKRA																				
	APAVE																				
	Syigma certification									x		x									
	France certification																				
	INTERTEK																				
	Flocert GmbH																				
	Non GMO Food Control Council (Turquie)																				
	Halal Quality Control																				
	ARGML (Mosquée de Lyon)																				
	SFCVH (mosquée de Paris)																				
	ACMIF																				
	Halal service																				
	A votre service																				
	Achabada																				
	Kosher Alliance																				
	Certification Kosher Europe																				

		Bio régional				Fair trade							Alimentation animale					Bien-être animal	Productions animales						
		Bio Breizh	Bio Sud Oues	Bio Pays de Loire	Bio Occitanie	C'est qui le patron	Rain allainance forest	Max havelar	Agri éthique	Bio Equitable	ceding respons	Fair for life	GMP+Feed safety standards	OQUALIM RCNA	OQUALIM STNO sans OGM	QUALIMAT (sanitaire)	FCA Feed Chain Alliance	EBEA	Viandes de France	Race à viande	RVI volailles de chair	Nature d'éleveurs	Filière Qualité Carrefour	Label Bas carbone	Beef Carbone
																									
Nature		Coopérative	Marque	Label collectif	Marque	Marque	Label de certification	Label	Label Certipaq	Label	Referentiel	programme de certification							Marque collective Interprofes		Démarche	Marque	Projets labellisés MDD	Programme expérimental EU	
	Créateur			Association	Interbio Aquitaine		ONG				Association UEBT		Association	Association	Association	OVOCOM Belgique		Interbev Inaporc APVVF CLIPP	technique		LDC	Carrefour	France Irlande Espagne Italie	USA	
													95,2% prod France	autour 48% prod											
	Nb adhérents																								
	AFNOR																								
	AVPI																								
	OCACIA																								
	ECOCERT	x	x																						x
	SOCOFRET																								
	Certipack/bio								x				x		x								n		
	VERITAS Certification France																								
	CertiSud																								
	Certis																								
	Alpes Controles																								
	Qualisud																								
	Contrôle Union Inspection France																								
	Eurofins																								
	Terrae																								
	CkCERT SCRL																								
	Languedoc Roussillon Origine (vins et eaux de vie)																								
	QB verification																								
	SGS-IGS																								
	Kiwa																								
	AVPI																								
	quali-Bordeaux																								
	Siqocert																								
	LRO Sud de France																								
	Inovalys ?																								
	DNV																								
	DEKRA																								
	APAVE																								
	Syigma certification																								
	France certification																								
	INTERTEK																								
	Flocert GmbH																								
	Non GMO Food Control Council (Turquie)																								
	Halal Quality Control																								
	ARGML (Mosquée de Lyon)																								
	SFCVH (mosquée de Paris)																								
	ACMIF																								
	Halal service																								
	A votre service																								
	Achabada																								
	Kosher Alliance																								
	Certification Kosher Europe																								

		Export vers pays spécifiques															Viticulture			Grandes cultures					
		Bio USDA	Agri Bio Canada	Agri bio Japon	Agri bio Tunisie	Agri bio Turquie	Agri Bio Chine	Agri bio Coree du Sud	Agri bio Chili	Agri bio Brésil	Agri bio Pérou	Agri bio Mexique	Agri bio Inde	Agri bio Colombie	USDA	JAS	Terra vitis	Label Vignerons engagés	Viticulture durable Champagne	#NOM?	LU Harmony	CRC Blé	CSA-GTP	VVA PdT Transformat ion	
	Nature																rtification	Label	Certificati on			CCP	charte		
	Créateur	Canada	Jamon	Tunisie	Turquie	Chine	Corée du Sud	Chili	Brésil	Pérou	Mexique	APEDA Inde	Colombie	USA	Japon	Beaujolais	Association	Comité Champagne	Association		Filière LU Contrôles externes		Fédération du Négoce Agricole La Coopératio n Agricole Métiers du	Vai'Hor interpro	
																								276 entreprises	
	Nb adhérents																								
	AFNOR																x	x					x		
	AVPI																								
	OCACIA																								
	ECOCERT	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x							x	
	SOCOFRET																		x					x	
	Certipack/bio															x	x								
	VERITAS Certification France																							x	
	CertiSud																								
	Certis																							x	
	Alpes Controles													x	x										
	Qualisud																								
	Contrôle Union Inspection France																								
	Eurofins																								
	Terrae																							x	
	CkCERT SCRL																							x	
	Languedoc Roussillon Origine (vins et eaux de vie)																								
	QB verification																								
	SGS-IGS																								
	Kiwa																								
	AVPI																								
	quali-Bordeaux																								
	Siqocert																								
	LRO Sud de France																								
	Inovalys ?																								
	DNV																								
	DEKRA																								
	APAVE																								
	Syigma certification																								
	France certification																								
	INTERTEK																								
	Flocert GmbH																								
	Non GMO Food Control Council (Turquie)																								
	Halal Quality Control																								
	ARGML (Mosquée de Lyon)																								
	SFCVH (mosquée de Paris)																								
	ACMIF																								
	Halal service																								
	A votre service																								
	Achabada																								
	Kosher Alliance																								
	Certification Kosher Europe																								

		Horticulture- arboriculture						Production agro alimentaire														Sans ...		Sans Gluten		Sans OGM			
		Plantes bleue	Fleurs de France	MPS	Demain la Terre	Vergers ecoresponsables	Zero Résidus pesticides	Certyphyto	Bleu Blanc cœur	Agri-confiance	IFS International Featured Standards Food	IFS Logistic	FSSC Food safety system certification ISO 22000	BRC Food British retail consortium	Packaging British retail consortium	Safe Quality Food	HACCP	SGF (jus de fruit)	ISO 9001	Nurture /Tesco ecoresponsable	Art Heim rés	Origine France Garantie	NF methodes d'analyses	Norme RSOP (huile de palme durable)	Vegan	Sans Gluten AOECs	BRC Gluten free	Sans OGM VLOG	Sans OGM
Nature		Marque	Label	Label	Label	Agrément	Marque	Label coopératives	Norme privée grande	Norme privée grande	Norme volontaire	Norme privée britannique	Norme privée	Norme privée	Démarche réglementaire	Norme	Code de pratique	Norme	Code de pratique	Marque commerciale	Norme	Code de pratique	Marque de certification	Norme AOECs	Label/certification	Label/certification	étiquetage volontaire		
Créateur		Demarche eco responsable + produit en France	Privé Pays Bas	Association	Association Pomme-Paire	Collectif Nouveaux champs	Etat	Association	Norme	Norme	Association British retailers	Association British retailers	SQF institute Washington USA	IRREFI	Désormais intégré dans IFS version 8	ProFrance								Association of European Coeliac societies	Association Verband Lebensmittel ohne Gentechnik	2012decret			
				2% prod fruitet leg	de 43 à 80% prod																								
Nb adhérents						7000 agri		35 coop zu 000 expl					x							x	x	x							
AFNOR						x	x	x	x	x	x	x								x	x	x		x					
AVPI																													
OCACIA						x																							
ECOCERT								x																					
SOCOFRET																													
Certipack/bio						x																							
VERITAS Certification France						x	x	x	x												x				x	x			
CertiSud						x																							
Certis						x			x																				
Alpes Controles																													
Qualisud						x		x				x																	
Contrôle Union Inspection France						x			x																				
Eurofins								x	x			x											x						
Terra																													
OKCERT SCRL																													
Languedoc-Roussillon Origine (vins et eaux de vie)																													
QB verification																													
SGS-IGS								x	x	x	x	x									x				x				
Kiwa																													
AVPI					x																								
Quali-Bordeaux																													
Siqocert																													
LRO Sud de France																													
Inovalys ?																													
DNV																													
DEKRA										x	x		x	x															
APAVE										x	x																		
Sygm certification																													
France certification										x	x		x																
INTERTEK										x	x		x																
Flocert Gmbh																													
Non GMO Food Control Council (Turquie)																													
Halal Quality Control																													
ARGML (Mosquée de Lyon)																													
SFCVH (mosquée de Paris)																													
ACMIF																													
Halal service																													
A votre service																													
Achabada																													
Kosher Alliance																													
Certification Kosher Europe																													

		Cultuelle											
		Halal mosquée de Lyon	Halal mosquée de Paris	Halal mosquée d'Evry	Halal services	Achahada	A votre service	Casher	Label Agrivoltaïque	Label GREENFIN	Label Coopératives SO responsables RSE	Label RSE Jambon de Bayonne	Services aux agriculteurs et acteurs des territoires
													
Nature				Marque								Label	
	Créateur							Label	Etat	Coopération agricole			
	Nb adhérents									5 coop, 168 vins différents			
AFNOR								x	x		x		
AVPI													
OCACIA													
ECOCERT													
SOCOFRET													
Certipack/bio													
VERITAS Certification France													
CertiSud													
Certis													
Alpes Controles													
Qualisud													
Contrôle Union Inspection France													
Eurofins													
Terrae													
CkCERT SCRL													
Languedoc Roussillon Origine (vins et eaux de vie)													
QB verification													
SGS-IGS													
Kiwa													
AVPI													
quali-Bordeaux													
Siqocert													
LRO Sud de France													
Inovalys ?													
DNV													
DEKRA													
APAVE													
Sygma certification													
France certification													
INTERTEK													
Flocert GmbH													
Non GMO Food Control Council (Turquie)													
Halal Quality Control													
ARGML (Mosquée de Lyon)		x											
SFCVH (mosquée de Paris)			x										
ACMIF				x									
Halal service					x								
A votre service							x						
Achabada						x							
Kosher Alliance								x			x		
Certification Kosher Europe								x					

## Annexe 4 : Liste des sigles utilisés

AFDIAG	Association française des intolérants au gluten
AOC	Appellation d'origine contrôlée
AOP	Appellation d'origine protégée
AVPI	Association viticole provençale d'inspection Organisme certificateur pour le contrôle des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) et pour la certification dans la filière agricole et agroalimentaire
CCP	Certification de conformité produit
CEPRAL	Association d'organismes certificateurs du domaine agroalimentaire
CNAOL	Comité national appellations d'origine laitières
CNCC	Compagnie nationale des commissaires aux comptes
COFRAC	Comité français d'accréditation
CRPM	Code rural et de la pêche maritime
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGPE	Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises des entreprises
FAM	FranceAgriMer
HVE	Haute valeur environnementale
IGP	Indication géographique protégée

INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
INRAE	Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
MASA	Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
OC	Organisme certificateur
ODG	Organisme de défense et de gestion
OEC	Organisme d'évaluation de la conformité
OI	Organisme d'inspection
SIQO	Signe officiel de la qualité et de l'origine
SSP	Service de la statistique et de la prospective