



Paris, le 12 mai 2014

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lancement de l'opération « Fête-moi Signes » Du 10 au 18 mai 2014

Après 5 éditions du « Mois de l'origine et de la qualité », le concept évolue et laisse place à l'opération « Fête-moi Signes » qui se déroule jusqu'au 18 mai 2014. Grâce à des animations sur tout le territoire, cette fête vise à faire découvrir ou mieux connaître aux consommateurs les produits sous signes officiels de qualité garantis par l'Union européenne et l'Etat français, et qui font la richesse du patrimoine alimentaire français. Cette opération est organisée par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en partenariat avec le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), le Syndicat Restau'co et plusieurs enseignes du Groupe Flo dont Hippopotamus et les Grandes Brasseries.

Pour la première fois, la restauration collective participera à l'opération. Elle mettra à l'honneur, à cette occasion, les produits sous signes officiels de l'origine et de la qualité (SIQO) par le biais d'animations et d'une communication au sein de plusieurs de ses restaurants.

Le Groupe Flo mettra l'accent sur l'AOP Maine-Anjou dans plusieurs de ses restaurants Hippopotamus au travers d'une animation spécifique et par la mise à disposition d'un document d'information sur cette AOP et les signes officiels de l'origine et de la qualité. Douze Grandes Brasseries du Groupe Flo¹, quant à elles, communiqueront sur leur site internet (sur la même période, 28 000 visites entre le 10 et le 18 mai 2013 avaient été comptabilisées sur leurs sites) autour de recettes élaborées avec des produits sous signes officiels, produits que leurs clients pourront retrouver à la carte de ces restaurants.

Un événement festif aura lieu en septembre en présence de Stéphane LE FOLL, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire, de la Forêt et Porte-parole du Gouvernement. Cet événement sera l'occasion de valoriser des produits reconnus par l'État. Ces produits garantissent des aliments de qualité, typiques de leurs territoires, empreints d'un grand savoir faire ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ils contribuent à maintenir des emplois dans les zones rurales et en zones de montagne.

Quelques chiffres sur les SIQO² :

- Une exploitation sur quatre engagée dans une démarche sous signe officiel de l'origine et de la qualité ;
- Un chiffre d'affaires estimé à 20 milliards d'euros hors bio,
- Plus de 1000 produits et 126 000 exploitations concernés dont près de 500 AOC/AOP/IGP viticoles, cidricoles et spiritueuses ; 212 produits agroalimentaires en AOP, IGP, STG, 420 produits en label rouge.
- Pour l'agriculture biologique, plus d'un million d'hectares, 25 000 producteurs et 12 000 entreprises de transformation et de préparation pour un chiffre d'affaires de plus de 4,5 milliards d'euros.

CONCOURS

A l'occasion de l'événement « Fête-moi Signes », le ministère de l'Agriculture lance sur sa page facebook un concours "Sur la route des signes de l'origine et de la qualité". Du 10 au 18 mai, partez à la découverte des produits AOP, IGP ou encore STG et tentez de remporter une agribox ! Rendez-vous sur www.facebook.com/alimagri

¹ La Coupole, Bofinger, Terminus Nord, Vaudeville, Julien, Brasserie Balzar, L'Excelsior à Nancy, la Brasserie Flo des Beaux Arts à Toulouse, Bœuf-sur-le-Toit, Brasserie Théâtre, Brasserie Flo Petites Ecuries, Brasserie Flo à Reims.

² Sources INAO et Agence bio

Contacts presse

Service de presse du ministère - Tel : 01 49 55 60 11 ; ministere.presse@agriculture.gouv.fr

INAO - Tel : 01 73 30 38 14 / 01 73 30 38 78 ; s.lepage@inao.gouv.fr / m.gloaquen@inao.gouv.fr

VIDÉO

En images > Le clip animé "Les signes officiels de l'origine et de la qualité" à découvrir sur notre page facebook et nos sites internet : <http://agriculture.gouv.fr/> et <http://alimentation.gouv.fr/>

AOP/AOC

Appellation d'Origine Protégée

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



Appellation d'Origine Contrôlée

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



Exemples de produits : Chablis, Bordeaux, Roquefort, Comté, Brie de Meaux, Huile d'olive de Corse, Poulet de Bresse...

IGP

Indication Géographique Protégée

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



Exemples de produits : Riz de Camargue, Pruneau d'Agen, Jambon de Bayonne, Côtes de Gascogne, Cidre de Bretagne...

STG

Spécialité Traditionnelle Garantie

La spécialité traditionnelle garantie protège une recette traditionnelle.

Exemples de produits : Des produits agricoles et agroalimentaires : Moules de bouchot, Jambon Serrano, Gueuze (bière)...



AB

Agriculture Biologique

L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Le logo européen est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010.



Le Label Rouge

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

