



# Les modes officiels de valorisation des produits agroalimentaires

## « De quoi parle-t-on ? »

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

1. **les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)** : label rouge, appellation d'origine contrôlée<sup>1</sup> (AOC) ou protégée (AOP), indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), agriculture biologique ;
2. **les mentions valorisantes** : « produit de montagne », « montagne », « fermier », « produits pays » pour les départements d'outre-mer, « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » pour les produits provenant d'une exploitation de haute valeur environnementale (HVE) ;
3. **la démarche de certification de conformité des produits (CCP)**.

## « Les modes officiels de valorisation des produits agroalimentaires : quels enjeux ? »

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

- promouvoir la diversité des produits et l'identification de leurs caractéristiques, ainsi que leur mode de production ou leur origine ;
- offrir aux consommateurs une vision globale et claire de l'ensemble du dispositif français et européen de reconnaissance officielle de la qualité des produits agricoles et alimentaires ;
- renforcer le développement des secteurs agricoles et alimentaires et accroître la qualité des produits par une segmentation claire du marché ;
- ancrer sur le territoire la production agricole et alimentaire et as-

surer le maintien de l'activité économique, notamment en zones rurales défavorisées, par une valorisation des savoir-faire et des bassins de production ;

- permettre aux producteurs et acteurs économiques de mieux valoriser leurs produits ;
- promouvoir et développer une agriculture plus respectueuse de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal.

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

2. Les mentions traditionnelles sont des mentions employées de manière traditionnelle et sont reconnues et protégées au niveau européen (règlement (UE) N° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles).

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

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

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine sont garantis, reconnus et contrôlés par l'État. Ils sont facilement reconnaissables par les logos nationaux et/ou européens. Ils permettent aux consommateurs de choisir leurs produits en connaissance de cause :



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



**L'appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. **L'appellation d'origine contrôlée** désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. Dans le secteur vitivinicole, l'AOC constitue également une mention traditionnelle<sup>2</sup>.



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



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



**L'agriculture biologique (AB)** garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Union européenne, et les produits importés sont soumis à des exigences équivalentes.



## Les chiffres clés des SIQO

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

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

- Pour les appellations d'origine protégées (AOP) hors secteur des vins et boissons spiritueuses, on compte au 1<sup>er</sup> mai 2016, 98 AOP dont 50 AOP laitières (exemple : Saint-Nectaire, Roquefort, Comté...) et 48 AOP agroalimentaires (exemple : Huile d'olive de Nîmes, Oignon de Roscoff, Châtaigne d'Ardèche...).
- Concernant les indications géographiques protégées (IGP) agroalimentaires, 131 IGP françaises sont enregistrées au 1<sup>er</sup> mai 2016 dont plus de la moitié en produits carnés (exemple : Volaille des Landes, Pruneaux d'Agen, Raviole du Dauphiné, Jambon de Bayonne, Riz de Camargue...).
- Une spécialité traditionnelle garantie (STG) est enregistrée en France : Moules de bouchot.
- Plus de 420 cahiers des charges label Rouge sont homologués en 2016 (attribution d'un numéro qui doit être obligatoirement apposé sur l'étiquetage avec le logo et les caractéristiques certifiées communicantes) et concernent différentes catégories de produits

(volailles, charcuterie, saumon fumé...) dont plus de 350 dans les filières viandes, charcuteries et salaisons.

- Dans le secteur des vins, plus de 400 dénominations sont répertoriées en 2016, dont environ 360 AOP (Champagne, Pomerol, Chablis ...) et 75 IGP (Pays d'Oc ...). Dans le secteur des boissons spiritueuses, environ 50 indications géographiques sont concernées (Cognac, Armagnac, Calvados, Rhum de la Martinique ...).

### Au total, hors bio, plus de 1 000 produits sont concernés.

- L'agriculture biologique occupe désormais plus de 5% de la surface agricole utile (SAU) française et concerne 6,5% des exploitations. Ces filières comptent plus de 42 000 opérateurs et représentent plus de 100 000 emplois en équivalent temps plein. L'année 2015 a connu une vague de conversion importante, notamment dans le secteur des grandes cultures, qui connaît un développement sans précédent. La part des surfaces conduites en bio reste cependant très variable selon les cultures : 16% des surfaces pour les fruits et pour les plantes à parfum, aromatiques et médicinales, 9% du vignoble, 7% des surfaces fourragères, 5% pour les légumes frais et seulement 2,5% pour les grandes cultures.

En productions animales, la part du bio dans le cheptel national est également variable selon les filières : 14% en apiculture, 8% des poules pondeuses, 6% des brebis laitières et des chèvres, 5% des brebis pour la viande, plus de 3% des vaches laitières et des vaches allaitantes, 1% des poulets de chair et 0,9% des truies<sup>3</sup>.

### Un chiffre d'affaires en progression

En 2014, le chiffre d'affaires à la première mise en marché des produits sous SIQO hors bio est estimé à environ 22 milliards d'euros hors taxes, dont un peu moins de 16 milliards pour les vins et eaux-de-vie sous SIQO, soit une augmentation de 2 milliards par rapport à 2012<sup>4</sup>.

En 2014, la part des produits sous SIQO (hors bio) varie de quelques pourcents pour certaines filières à plus de 90% pour la filière viticole (graphique 1). Toutefois, même dans les secteurs pour lesquels les produits sous SIQO sont relativement peu représentés, les volumes et surtout les chiffres d'affaires sont conséquents. Ainsi, par exemple, dans le secteur des produits laitiers, les volumes sous SIQO, très majoritairement les fromages sous AOP, s'élevaient à près de 255 000 tonnes, pour un chiffre d'affaires de 1,97 milliards d'euros hors taxes sortie fabrication - affinage<sup>5</sup>.

3. source Agence Bio 2015.

4. Source INAO.

5. Source INAO - CNAOL.

La bio représente en 2015 un marché estimé à plus de 5,7 milliards d'euros (consommation à domicile et restauration collective), soit près de 3% du marché alimentaire. Il est à nouveau en hausse de près de 15% par rapport à 2014. Les ventes sont réalisées pour 43% dans les grandes et moyennes surfaces alimentaires, pour 35% dans les magasins spécialisés, pour 5% chez les artisans commerçants, pour 13% en vente directe et pour 4% en restauration collective. En 2015, les ventes ont fortement progressé dans les magasins spécialisés, avec 3 ouvertures de magasins par semaine en moyenne.

Les ventes de produits biologiques concernent en premier lieu des produits d'épicerie (23%), puis les fruits et légumes frais (18%), les produits de crèmerie (18%), les boissons alcoolisées (13%), les viandes (11%), la boulangerie (7%), les produits de la mer, traiteurs et surgelés (6%), les boissons sans alcool (5%).

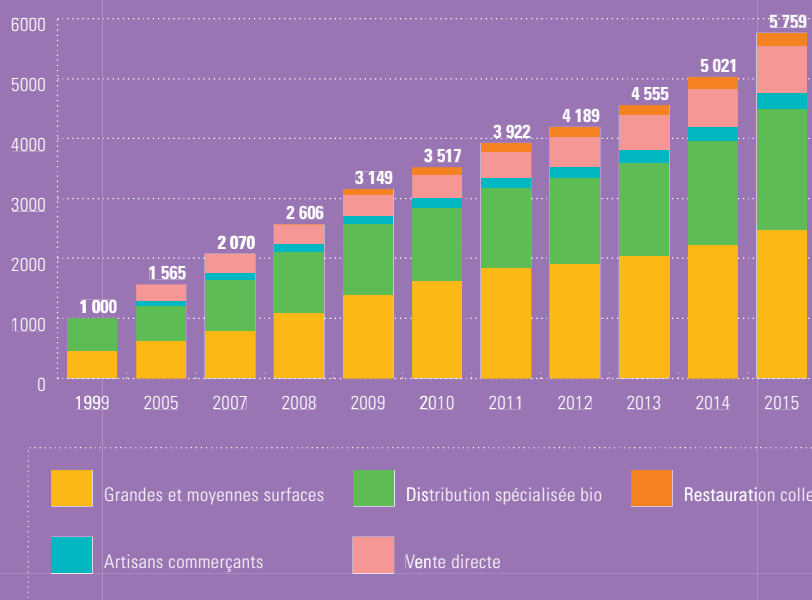
Les importations ont fortement diminué au cours des dernières années, pour se stabiliser à 24-25% de la consommation. Elles concernent pour près de la moitié des produits exotiques non produits en France, pour près d'un tiers des achats relais et des compléments

de gamme, et pour un cinquième de produits encore peu disponibles en France mais avec des perspectives de développement.

Les exportations de produits biologiques ont progressé de 27% en 2015 par rapport à 2014, pour atteindre 435 millions d'euros. Il s'agit essentiellement de vins bio (pour les deux tiers), le secteur de l'épicerie se développant.

► Graphique 2 - Évolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution (en millions d'euros TTC)

Source : Agence Bio/ANDi - 2016





## Les enjeux

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

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine permettent de créer de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne alimentaire et les filières deviennent moteurs dans le développement de la diversité et la typicité des produits. Ces signes encouragent la variété ainsi que la diversification de la production. Ils protègent ainsi les bassins de pro-

duction traditionnels, valorisent le savoir-faire des entreprises et permettent aux producteurs de commercialiser des produits différenciés ayant des caractéristiques spécifiques clairement identifiables.

Ils constituent donc un excellent instrument favorisant l'accès au marché, notamment pour les entreprises

de taille modeste. Les produits concernés, qui bénéficient de la garantie du respect d'un cahier des charges, accèdent plus facilement à la grande distribution et au marché de l'exportation.

### Favoriser l'aménagement rural et le développement des territoires

La politique en faveur des signes de qualité permet de maintenir la diversité des productions agricoles et par ce biais même la biodiversité, la variété des paysages et les ressources naturelles. Elle préserve l'emploi et le dynamisme des territoires ruraux notamment en rassemblant les producteurs locaux sur des projets communs et en les mobilisant autour de démarches collectives de progrès.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine constituent ainsi des outils essentiels de la politique agricole mais aussi des politiques publiques en faveur des territoires et de la pérennisation du tissu économique rural.

En matière d'emploi, par exemple, selon le Comité national des appellations d'origine laitières (Cnaol), les fromages au lait de vache sous appellation engendrent trois fois plus d'emplois par litre de lait que la moyenne des laiteries françaises.

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

Dans le contexte de demande toujours plus forte du consommateur d'une information claire et sûre sur les produits qu'il consomme et de

foisonnement de démarches privées utilisant le terme « qualité », l'implication de l'État apporte une garantie au consommateur. La présence de

logos nationaux et/ou européens contribuent également à éclairer le choix des consommateurs.

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

La mise en œuvre d'une politique des signes d'identification de la qualité et de l'origine, que ce soit en France, en Europe ou plus largement dans le monde, contribue à la dynamique socio-économique des communautés locales.

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



## Mieux intégrer les principes de l'agro-écologie dans les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Une démarche de renforcement de l'approche agro-écologique au sein des SIQO vient d'être lancée début 2016. Elle doit permettre, pour les professionnels qui le souhaitent, d'introduire dans leurs cahiers des charges, des dispositions visant à mieux préserver leur mi-

lieu naturel. Six thématiques de travail ont d'ores et déjà été identifiées, qui seront déclinées en mesures-types, et qui pourront être incluses dans les cahiers des charges :

- préserver et développer la biodiversité ;

- maîtriser et réduire la fertilisation ;
- limiter l'usage des pesticides ;
- favoriser une meilleure gestion de l'eau ;
- adapter les modes d'élevage aux ressources locales ;
- recourir à une génétique plus adaptée.

## Les actions des professionnels et des pouvoirs publics

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

Le système des signes d'identification de la qualité et de l'origine s'appuie sur l'engagement conjoint de l'État et des professionnels (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, etc.) de façon à garantir aux consommateurs des aliments de qualité répondant à leurs attentes et éclairer leur choix.

Ce système repose sur les principes suivants :

#### • Un engagement volontaire des professionnels

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

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

#### • Un cahier des charges validé par les pouvoirs publics

La qualité d'un produit est impérativement définie par un cahier des charges élaboré par les professionnels, examiné par l'INAO et validé par

les pouvoirs publics. Ce cahier des charges précise la spécificité du produit, l'aire de production (pour les produits AOC/AOP et IGP) et les règles de production et de transformation.

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

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

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

Des organismes de contrôle, organismes tiers, impartiaux et indépendants, assurent le contrôle du respect des cahiers des charges spécifiques ou de la réglementation s'agissant de l'agriculture biologique. Ils font l'objet d'une accréditation délivrée par le comité français d'accréditation (COFRAC), unique instance nationale d'accréditation, et d'un agrément de l'INAO qui établit également les principes généraux des contrôles et approuve les plans de contrôle des cahiers des charges des produits sous signes de qualité. Par ailleurs, la Direction générale de

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

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

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

Par ailleurs, l'Union européenne (UE) inclut, dans les négociations d'ac-

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

### Les pouvoirs publics assurent la promotion du système

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

L'Agence BIO, groupement d'intérêt public (GIP) sous tutelle du ministère en charge de l'agriculture, assure le développement et la promotion de l'agriculture biologique. Les actions de communication de l'Agence BIO, s'inscrivant dans l'axe 3 du programme Ambition Bio 2017, sont principalement réalisées dans le cadre d'un programme triennal d'information et de promotion cofinancé par l'Union européenne (2015-2017). Ces actions s'articulent autour de 4 axes :

- des événements fédérateurs tout au long de l'année (participation à des salons, organisation de rencontres professionnelles, Printemps BIO, concours...);
- des actions médias;
- des outils d'information et de formation sur l'agriculture biologique, pour différents publics;
- des actions de relations presse et publiques.

## Agriculture biologique : le programme « Ambition Bio 2017 »

A l'occasion du lancement du Printemps BIO 2013, Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, a présenté le programme Ambition Bio 2017. Celui-ci a pour objectif de permettre à l'ensemble de la filière bio de se développer et de donner un nouvel élan à ce mode de production qui répond aux grands enjeux de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain comme aux attentes des citoyens. L'objectif de doublement de la part des surfaces en bio d'ici 2017 est associé à un objectif ambitieux de structuration des filières et de développement de la consommation.

Le programme, élaboré en concertation avec l'ensemble des acteurs concernés, s'articule autour de 6 axes :

- 1- développer la production,
- 2- structurer les filières,
- 3- développer la consommation et conquérir des marchés,
- 4- renforcer la recherche, son pilotage et la diffusion des résultats,
- 5- former les acteurs agricoles et agroalimentaires,
- 6- adapter la réglementation. Il prévoit la mise en place d'une nouvelle gouvernance aux niveaux régional et national.

Les actions mises en œuvre au sein de l'axe 2 du programme visent à accompagner les filières pour un développement équilibré

de la bio. Un des enjeux mis en avant est le développement des grandes cultures, une priorité devant être donnée au développement des oléo-protéagineux.

Le fonds « avenir bio », outil de structuration des filières mis en place en 2008, est renforcé avec un montant annuel porté à 4 millions d'euros. Ce fonds, géré par l'Agence bio, a pour objectif de contribuer à la structuration des filières biologiques. Ce fonds permet de soutenir des démarches partenariales, cohérentes, engagées sur plusieurs années entre des opérateurs économiques à différents stades des filières (groupe de producteurs, entreprises de conditionnement, de transformation, de distribution) afin de développer et promouvoir des productions biologiques de qualité et de proximité. En 2015, deux nouveaux appels à projets ont été lancés et 11 nouveaux projets ont été engagés.

Des actions d'accompagnement pour favoriser l'émergence de nouveaux projets ont été mises en place pour mieux faire connaître ce dispositif (organisation d'un forum annuel en 2014 et en 2015) et pour permettre aux acteurs de mieux connaître les besoins du secteur (mise en place d'un club des financeurs en 2015).

Consulter le programme détaillé : <http://agriculture.gouv.fr/ambition-bio-2017>



## Une illustration concrète

Entre le 1<sup>er</sup> mai 2014 et le 1<sup>er</sup> mai 2016, 17 dénominations des produits (hors vins et spiritueux) ont été enregistrées dont :

- 6 appellations d'origine protégées : « Lonzo de Corse » ou « Lonzo de Corse - Lonzu », « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu », « Coppa de Corse » ou « Coppa de Corse - Coppa di Corsica », « Charolais » (fromage au lait de chèvre), « Bœuf de Charolles », « Abricots rouges du Roussillon » ;
- 12 indications géographiques protégées : « Jambon de Vendée », « Pomelo de Corse », « Miel des Cévennes », « Artichaut du Roussillon », « Jambon de Lacaune », « Citron de Menton », « Échalote d'Anjou », « Saucisson de Lacaune » ou « Saucisse de Lacaune », « Asperges du Blayais », « Jambon d'Auvergne » ainsi que deux IGP communes avec l'Espagne « Rosée des Pyrénées Catalanes » (veau sous la mère) et « Ternera de los Pirineos Cata-

lanes » ou « Vedella dels Pirineus Catalans » ou « Vedell des Pyrénées Catalanes » (Jeune bovin de 8 à 12 mois).

Parmi ces dénominations nouvellement enregistrées, figure le « Citron de Menton ». Très recherché pour l'élaboration de nombreux produits transformés (pâtisseries, liqueur de citron, confitures, huile d'olive parfumée,...), il est implanté dans cinq communes du département des Alpes-Maritimes : Castellar, Gorbio, Menton, Roquebrune-Cap-Martin et Sainte-Agnès. Son enregistrement en tant qu'IGP par la Commission européenne le 20 Septembre 2015 est le résultat d'un travail réalisé notamment par l'Association pour la promotion du Citron de Menton qui regroupe 31 producteurs de citrons, 9 transformateurs dont 3 producteurs/transformatateurs, 2 pépiniéristes et un restaurateur. Il va permettre un nouvel essor de cette production, qui avait déjà bénéficié de la plantation de plus de 5000 ar-

bres dans les années 1990, après le déclin de la culture du citron observé au XIX<sup>ème</sup> siècle. Les producteurs espèrent ainsi passer d'un potentiel annuel de production de 100 tonnes en 2015 à 200 tonnes en 2017.

Sur la même période, 17 nouveaux cahiers des charges de label rouge ont été homologués. Cela concerne des filières variées avec notamment les filières végétales (LA n°04-14 Endives de pleine terre, LA n°02-15 Marron, LA n°03-14 Clémentine), les produits de la mer (LA n°06-13 Noix de Saint-Jacques surgelées Pecten maximus, LA n°09-13 Noix surgelées de pectinidés Placopecten magellanicus, LA n°07-14 Saumon farci, farce aux petits légumes, LA n°06-14 Moules de filières élevées en pleine mer) ou les produits transformés (LA n°02-14 Tartiflette au Reblochon, LA n°03-15 Cassoulet au porc appertisé, LA n°05-15 Pâtes farcies pur bœuf appertisées).

## Les mentions valorisantes

### La définition de chacune des mentions valorisations

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

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

Ces mentions répondent à des exigences spécifiques, par exemple :

- concernant les dénominations « montagne » ou « produit de montagne », ces mentions sont

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

- concernant les mentions « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », celles-ci ne sont pas définies de manière générale mais par catégorie de produits, par exemple pour la volaille et les fromages, afin de tenir compte de leurs spécificités.
- concernant le terme « produits pays », celui-ci est réservé aux produits dont toutes les opérations, de la production au conditionnement sont réalisées dans un département d'outre-mer.

- concernant la mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale », celle-ci est réservée aux produits, transformés ou non, issus d'exploitations ayant obtenu le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles : la Haute Valeur Environnementale (HVE).

La définition de ces mentions est encadrée par la réglementation nationale ou européenne. Concernant les contrôles, la DGCCRF est l'autorité compétente, chargée de veiller au respect de ces exigences. Elle s'assure également que l'emploi des mentions valorisantes n'est pas de nature à induire en erreur le consommateur.





## Des mentions valorisantes encadrées

Ces outils permettent d'apporter au consommateur une garantie par rapport à une provenance particulière ou une caractéristique du produit. Par exemple, la dénomination «fromage fermier», ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière, est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne transformant

que le lait de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Sur la base du recensement agricole de 2010, plus de 6200 exploitations fabriquent du fromage à la ferme. Ces outils peuvent également permettre un développement des territoires en maintenant l'activité économique dans des zones spécifiques, soumises parfois à des handicaps naturels. Par l'obligation de

réaliser toutes les étapes de fabrication du produit en zone de montagne, les mentions «montagne» ou «produit de montagne» se posent ainsi comme un outil de développement des territoires de montagne. Cette mention est davantage utilisée pour valoriser les miels ou les produits laitiers de montagne.

## Les actions des pouvoirs publics

### Logo HVE



Dévoilé par le Ministre Stéphane LE FOLL lors du salon des vignerons indépendants, le 27 novembre 2014, le logo HVE peut être apposé sur les produits finis contenant au moins 95 % de matières premières issues d'exploitations de Haute Valeur Environnementale. La présence du logo sur les produits finis permet de valoriser auprès des consommateurs les efforts des exploitations engagées dans le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles.

## Une illustration concrète

Au 1<sup>er</sup> janvier 2016, 286 exploitations étaient certifiées de Haute Valeur Environnementale. La grande majorité des exploitations certifiées relève, à ce stade, de la filière viticole. Cette certification leur permet

de valoriser auprès d'une clientèle de plus en plus exigeante un mode de production préservant l'écosystème naturel présent au sein de l'exploitation.

## La démarche de certification de conformité des produits

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

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

### L'encadrement de la CCP

Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation. Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mises en œuvre les exigences et recommandations choisies ainsi que les principaux points à contrôler. Les déclarations d'engagement dans une démarche de certification sont enregistrées par le ministre chargé de l'agriculture. Les produits certifiés sont contrôlés par des organismes certificateurs tiers, impartiaux et indépendants, accrédités par le comité français d'accréditation (COFRAC).



### Les enjeux de la CCP

La CCP a été conçue dans une perspective de normalisation et pour permettre aux opérateurs des filières agroalimentaires de différencier leurs produits par au moins deux caractéristiques spécifiques et donc d'apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables.

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

## Les chiffres clés

Plus de 250 démarches de CCP sont enregistrées et concernent différentes catégories de produits telles que les viandes, volailles, fruits et légumes, céréales,

poissons et aquaculture, produits de charcuterie. Les quantités certifiées peuvent varier annuellement, en fonction des marchés et de la demande.

## Pour en savoir +

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

[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

### Liste des dénominations enregistrées en AOP/IGP/STG

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

### Liste complète des certifications de conformité de produits enregistrées

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

### Politique de valorisation des produits agricoles ou alimentaires et informations relatives aux signes de qualité

<http://agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite-0>

### Réglementation européenne concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires

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

### L'agriculture biologique sur le site MAAF

<http://agriculture.gouv.fr/lagriculture-biologique-1>

### Le programme Ambition Bio 2017

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

### Promotion de l'agriculture biologique et structuration des filières

[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

### La certification environnementale des exploitations agricoles et la Haute Valeur Environnementale

<http://agriculture.gouv.fr/certification-de-conformite-des-denrees-alimentaires-certifications-enregistrees>