



Rubrique réalisée
en collaboration
avec les équipes
de la DGAL.

Les signes de qualité et d'origine



De nos jours, et plus particulièrement avec l'apparition du coronavirus qui sévit dans le monde depuis début 2020, manger des produits de qualité dont on connaît l'origine préoccupe de nombreux Français qui prennent davantage le temps de cuisiner. Que ce soit pour optimiser leur état de santé ou par choix éthique de consommer des aliments élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, les consommateurs peuvent se tourner vers des produits labellisés, qu'ils soient Label Rouge ou Bio, de qualité supérieure ou d'origine contrôlée. En France et en Europe, des logos officiels permettent de les reconnaître, garantissant des conditions de production strictes validées par l'État et des contrôles réguliers effectués par des organismes indépendants agréés. Petit tour d'horizon des signes existants.

COMMENT RECONNAÎTRE UN SIGNE DE QUALITÉ ?

Différents textes réglementaires définissent la qualité minimale d'un produit qui se différencie des autres par un signe officiel. Comme le rappelle la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), on peut distinguer des signes européens et des signes nationaux de la qualité, ainsi que des mentions valorisantes, dont la bonne utilisation est garantie par l'État. Parmi les textes réglementaires, on peut citer :

- le **règlement européen** (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- les **directives ou règlements européens** pris dans le cadre de la politique agricole

commune (fruits et légumes, vins, volailles, spiritueux, produits de la pêche, œufs, chocolat, miel, confitures, etc.) ;

- des **décrets nationaux** (fromages, conserves, etc.) ;
- des **codes d'usages** (charcuteries, etc.).

Les signes de la qualité sont gérés en France par les ministères chargés de l'agriculture et de la consommation. L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) instruit les demandes en AOP/AOC, IGP, STG et Label Rouge de nouveaux produits et supervise les contrôles sur l'ensemble des signes, AB compris, même si l'Agence Bio assure la promotion de l'agriculture biologique. Enfin, la DGCCRF protège le consommateur en luttant contre les fraudes.

LES SIGNES QUI GARANTISSENT L'ORIGINE D'UN PRODUIT

Plus de 700 produits ont sur leur emballage l'un de ces trois logos : AOP, AOC et IGP.

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

Créée en 1992, l'AOP est régie par le règlement (UE) n°1151/2012 du 21 novembre 2012. Toutes les étapes de fabrication du produit (production, transformation et élaboration) sont réalisées dans une même zone géographique, selon un savoir-faire reconnu. C'est un signe qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

- Ex. : le brie de Meaux AOP, le roquefort AOP, l'huile d'olive de Corse AOP, la noix de Grenoble AOP, etc.

L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)

L'AOC est une étape pour prétendre à l'AOP d'un produit répondant aux mêmes critères et qui permet la protection de sa

dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.

- Ex. : le piment d'Espelette AOC, le cidre du Cotentin AOC, le champagne AOC, etc.
- **Bon à savoir** : le logo AOC ne peut plus figurer sur les produits qui ont été enregistrés comme AOP. Par ailleurs, si le produit n'a pas reçu l'AOP par la Commission européenne, il perd aussi l'AOC qui lui avait été donnée.

L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

L'IGP met en avant un produit dont au moins une étape de fabrication (production, transformation et élaboration) est réalisée dans une zone géographique définie. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

- Ex. : le jambon de Bayonne IGP, le riz de Camargue IGP, le cidre de Bretagne IGP, le saint-marcellin IGP, le foie gras des Landes IGP, etc.



LES SIGNES QUI GARANTISSENT LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB) ET LOGO "EURO FEUILLE"

La réglementation européenne et le logo "Euro feuille" permettent d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique définis par le règlement communautaire n°834/2007 du 28 juin 2007.

Accompagnés de la marque nationale "AB", ces logos garantissent un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal en particulier au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux.





Il est donc interdit de recourir aux pesticides, aux OGM et aux engrais chimiques de synthèse. **Seuls les produits contenant au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent prétendre au terme "biologique" ou "Bio" dans leur dénomination de vente.**

Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis à des exigences équivalentes.



LES SIGNES QUI GARANTISSENT UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

LE LABEL ROUGE

Le Label Rouge est un signe de qualité français, créé dans les années 1960, qui désigne des denrées alimentaires ou produits agricoles non transformés possédant des caractéristiques spécifiques avec un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires, grâce à leurs conditions de production et de fabrication. Le cahier des charges d'un Label Rouge est homologué par arrêté interministériel (ministère chargé de la consommation et ministère chargé de l'agriculture) et son logo spécifique s'accompagne d'un numéro d'homologation et des principales caractéristiques certifiées.



• Ex. : il existe plus de 400 Labels Rouges homologués tels le poulet Label Rouge, le saumon fumé Label Rouge, l'ananas

Victoria Label Rouge, etc. Ils concernent donc des volailles, viandes, charcuteries, produits de la mer, produits laitiers, fruits et légumes, boissons, miel et le sel.

LES SIGNES QUI GARANTISSENT UN PROCÉDÉ DE FABRICATION

LA SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

Il s'agit d'un signe européen, créé en 1992 et régi par le règlement (UE) n°1151/2012 du 21 novembre 2012, qui protège une recette. Ce signe ne fait donc pas référence à une origine mais met en valeur la composition d'un produit ou son mode de fabrication



traditionnel.

• Ex. : une cinquantaine de produits ont été enregistrés comme les moules de Bouchot (première STG française), le jambon Serrano, la mozzarella, etc.

LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ

La Certification de conformité ou "CQ Produit certifié", créée en 1988, est gérée par le ministère chargé de l'agriculture. Elle concerne des denrées alimentaires conformes à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées, portant sur la fabrication, la



transformation ou le conditionnement. L'opérateur élabore un cahier des charges qui précise comment sont mises en œuvre les

exigences et recommandations choisies et les principaux points à contrôler.

• Ex. : porc nourri à 70 % avec des céréales, œufs de poules élevées en plein air, chapon blanc alimenté avec 100 % de végétaux dont 70 % de céréales, etc.

LES MENTIONS VALORISANTES

Il existe différentes mentions valorisantes encadrées par les pouvoirs publics comme la dénomination européenne "produit de montagne" et la dénomination nationale "produit de montagne", la mention "produit de la ferme" ou encore "issue d'une exploitation de haute valeur environnementale".

C'est la DGCCRF qui contrôle l'emploi de ces mentions valorisantes.

LES AUTRES LABELS

ÉCOLABEL PUBLIC "PÊCHE DURABLE"

C'est un signe de qualité qui valorise la pêche durable depuis 2017 et certifie aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences

environnementales, économiques et sociales. Cet écolabel permet de certifier des pêcheries qui respectent 4 exigences du référentiel vérifiées par



un audit de certification au niveau de l'écosystème, de l'environnement, du social et de la qualité

(haut niveau de fraîcheur). Il répond aux engagements du Grenelle de l'environnement et du Grenelle de la mer.



La marque des produits de la pêche française

PAVILLON FRANCE

Les produits estampillés "Pavillon France" doivent avoir été pêchés par un bateau battant pavillon français, garantissant une traçabilité des produits issus de la pêche française, du bateau jusqu'à l'étal. Elle garantit par ailleurs un niveau de fraîcheur des produits.

BIO COHÉRENCE

Bio Cohérence est une marque de certification privée, créée le 12 avril 2010, en réaction à une diminution des exigences du cahier des charges du label français "AB", qui s'est aligné sur le cahier des charges du label Bio européen le 1^{er} janvier 2009. Il garantit 100 % d'ingrédients bio dans les produits transformés, un seuil maximal de contamination d'OGM de 0,1 % dans les produits transformés et la non-coexistence de cultures bio/non-bio. L'origine des ingrédients doit être française (sauf si l'ingrédient n'existe pas en France) et 100 % de la fabrication des produits doit se faire en France.



"BLEU-BLANC-CŒUR"

Ce logo a été créé par l'association du même nom avec pour objectif de lutter contre les maladies de civilisation

(maladies cardiovasculaires, cancer, diabète, obésité, etc.) en améliorant l'alimentation des animaux (introduction de graines de lin, d'herbe et de luzerne riches en Omega 3) afin de garantir des produits de meilleure qualité nutritionnelle.



Les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) permettent donc pour le consommateur de reconnaître facilement des produits de qualité répondant à des critères précis et un savoir-faire des producteurs, tout en étant régulièrement contrôlés. *

Nathalie Bednar