



**Mission sur les appellations réservées  
Bordeaux**



# Rapport de mission – Aquitaine

17 au 24 mai 2006

## **Signes de qualité et d'origine**

*Présenté aux participants*

**Brunch-conférence Desjardins**

*Élaboré par*

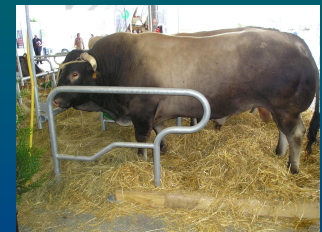
**Nathalie Paquin, coordonnatrice, TCAL**

**Marie-Christine Hudon, directrice générale, CDAFCQ**

**Jean-Michel Bordron, directeur, TACA**

# Mise en contexte et objectifs

- Projet d'étude sur le potentiel d'identification géographique dans 5 régions en partenariat avec les CRÉ, les TCAQ, l'Université Laval et l'Isara-Lyon
- Exploration et formation sur l'expertise française sur les signes de qualités et d'origine en lien avec la loi québécoise 137

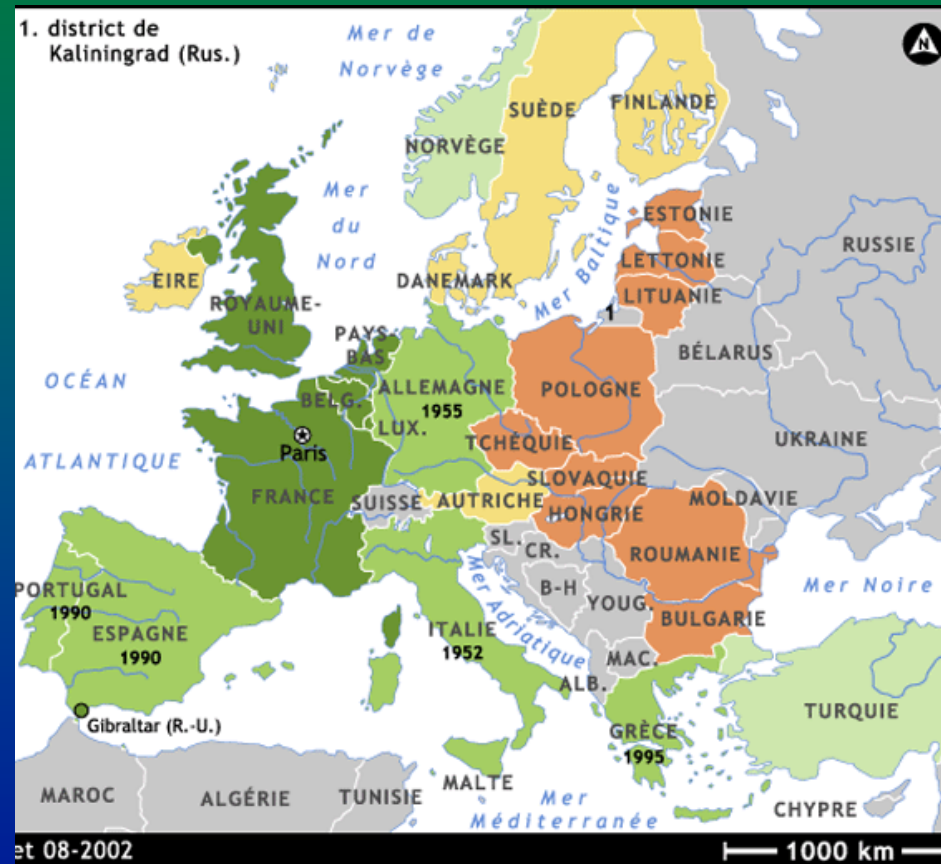


# L'Aquitaine, une référence en terme de qualité



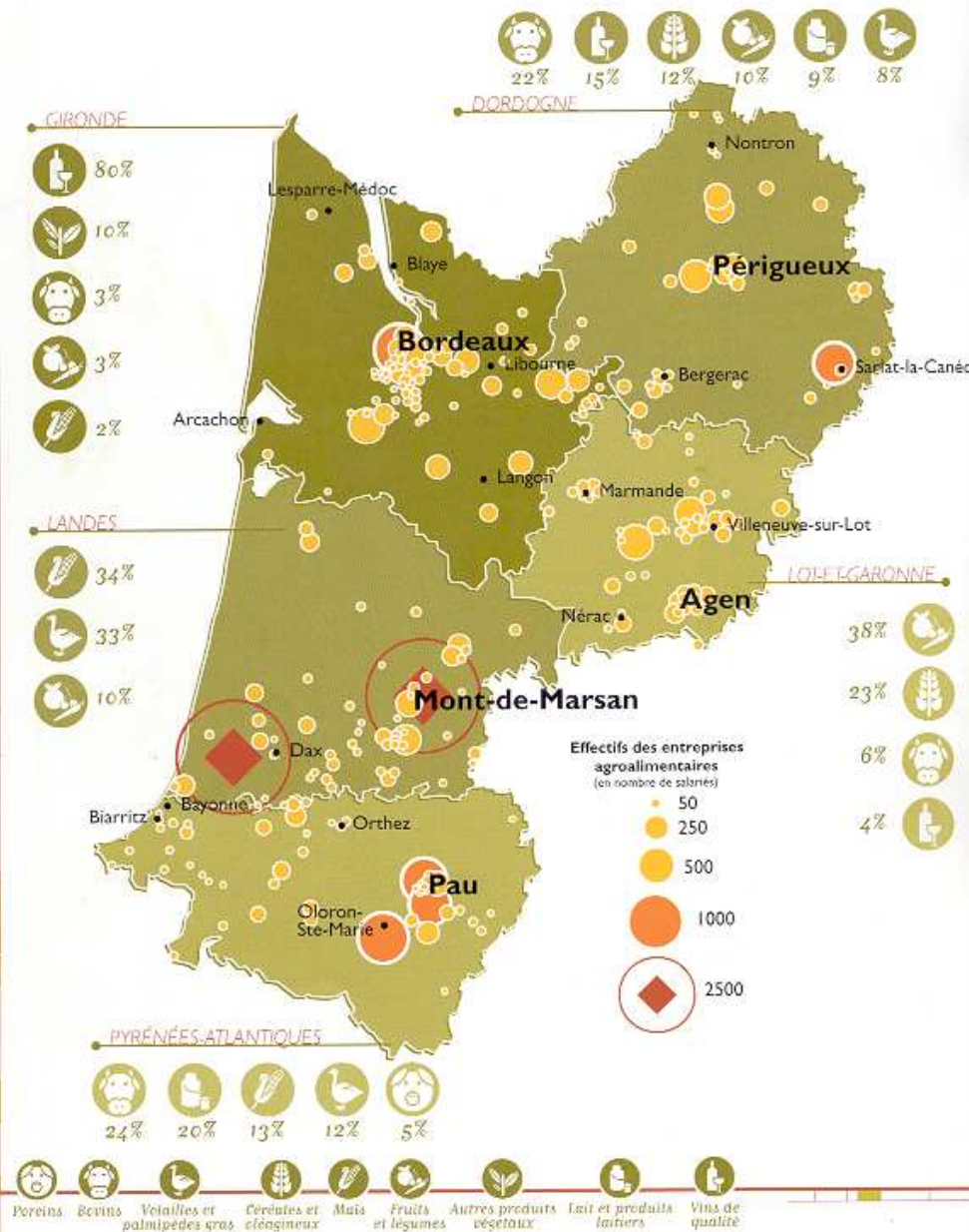
- Territoire : 41 309 km<sup>2</sup>, 90% des superficies sont agricoles et forestières
- Population : 2,9 M d'habitants

# L'Aquitaine, une référence en terme de qualité



- ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES
- PRINCIPALES PRODUCTIONS AGRICOLES

## en Aquitaine



# L'agroalimentaire, un secteur important en Aquitaine

- 51 000 exploitations agricoles qui génèrent 5 MM d'€ (7,5 MM \$ cdn)
- 600 entreprises de transformation qui génèrent 5,8 MM d'€ (8,7 MM \$ cdn)
- 151 signes de qualités (83 AOC, 54 Label Rouge et 14 IGP)
- 60 % des entreprises sont impliquées dans une démarche de qualité ou d'origine

# Principaux produits sous signes de qualité en Aquitaine

- Vins de Bordeaux (AOC)
- Palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest (Label Rouge, IGP)
- Jambon de Bayonne (Label Rouge)
- Sauterne et Armagnac (AOC)
- Volaille fermière des Landes (Label Rouge, IGP)
- Pruneau d'Agen (CCP, IGP)
- Asperges des Landes (CCP, IGP)
- Piment d'Espelette (AOC)
- Etc.



JAMBON DE BAYONNE  
*Jambon de Grande Origine*



# Les Asperges des sables des Landes

- 148 producteurs qui produisent 1 400 t

## Caractéristiques physiques et certifiées

- Couleur blanche (pointes violettes), droites, bourgeons nets aux écailles serrées
- Cultivées dans les sables des Landes composés de 75 % de sables fins et grossiers
- Mises au froid dans un délai maximum de 4 hrs après la récolte



# Les Asperges des sables des Landes...



## Groupement qualité

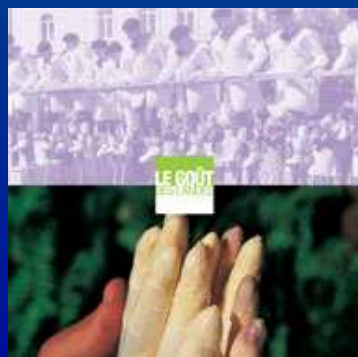
- Syndicat des producteurs d'asperges des sables des Landes

## Organismes de mise en marché

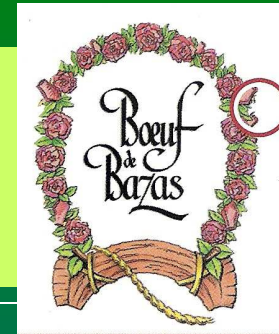
- COPAL et COPADAX (coopératives)

## Organisme de contrôle

- Qualisud



# Bœuf de Bazas



- 295 producteurs agréés en 2003 qui produisent 233 000 kg de viandes, taux de labélisation de 83 %

## Caractéristiques physiques

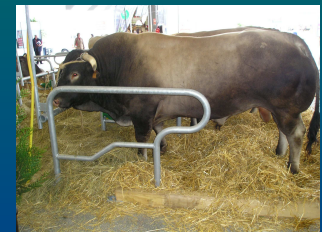
- 3 races : Bazadaise, Blonde d'Aquitaine et Limousine ou croisements entre ces races
- Âge à l'abattage de 30 à 48 mois (génisses), 36 à 108 (vaches), 36 à 60 (boeufs)



# Bœuf de Bazas...

## Caractéristiques certifiées

- Né et élevé dans la région de Bazas
- Alternance pâturage (7 mois min.) et étable
- Viande maturée entre 4 à 10 jrs selon la coupe
- 2 abattoirs agréés et 18 distributeurs (13 boucheries, 4 restos et 1 traiteur)



# Bœuf de Bazas...

## Groupement qualité

- Association pour la défense du bœuf de Bazas

## Organismes de mise en marché

- Aucun. Méthode traditionnelle : éleveurs et marchands de bestiaux

## Organisme de contrôle

- Qualisud



# Foie gras du Sud-Ouest



- 2500 producteurs qui produisent  
15 862 130 canards (1 300 t de foie gras)
- 250 organisations diverses impliquées  
dans la filière

## Caractéristiques certifiées

- Canard élevé dans le Sud-Ouest
- Canard gavé au maïs
- Âge minimum à l'abattage : 102 jours



# Foie gras du Sud-Ouest...

## Groupement qualité

- Association pour la défense des palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest

## Organismes de mise en marché

- Aucun - 100 industriels – mise en marché individuelle

## Organisme de contrôle

- QUALITÉ France SA



# Les assises de l'origine

- Évolutions et problématiques des indications géographiques en Europe et dans le monde
- Les progrès du concept d'origine dans le monde

Table ronde :

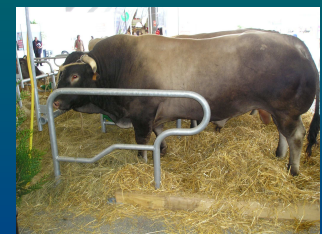
Coopératives d'huile d'Argan, Maroc

Dyer Wine, Nappa Valley, Californie, États-Unis

INAO France

Agneau de Charlevoix, Canada et

OrIGIN



# Les signes de qualité (Label Rouge)



Français

- **Produit agricole**
- **Répond à un ensemble de caractéristiques préalablement fixées – cahier des charges**
- **Niveau de qualité supérieur perceptible par le consommateur**
- **Détenu par une structure collective.**

## Les produits concernés

**la volaille** : poulets, pintades, dindes, chapons, cailles, ...

**les palmipèdes gras** : magrets de canard, foie gras, cuisses de canard...

**les lapins et oeufs**

**la charcuterie-salaisons** : saucissons, saucisses sèches, jambons secs, jambons cuits, pâtés, rillettes...

**les viandes** : agneaux, bœufs, porcs et veaux

**les produits de la mer** : huîtres, saumons fumés, sel...

**les fruits et légumes** : pommes, poires, lentille verte du Berry, ail rose, haricots

**les plats préparés, produits de céréales et produits sucrés**

**les boissons** : les bières spéciales du Nord, cidre...

**des produits non alimentaires** : gazon, semences de céréales

# Les signes de qualité... (CCP)



Certification  
de conformité  
de produit  
(CCP)  
Français

- **Produit agroalimentaire**
- **Conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées portant sur la production, le conditionnement ou l'origine.**
- **Repose sur des critères objectifs, mesurables et significatifs pour le consommateur**
- **Caractéristiques consignées dans un cahier des charges**

## Les produits concernés

**les volailles**

**les oeufs**

**les lapins**

**les foies gras**

**les viandes** : agneaux, boeufs et veaux

**les charcuteries-salaisons** ; jambons cuits NF, saucissons, saucisses, rillettes du Mans ou de la Sarthe..

**les poissons** : sardines, saumons fumés, coquilles Saint-Jacques

**les fruits et légumes** : kiwis, melons, pommes, pruneaux, fruits d'été et d'hiver, salades 4ème gamme...

**les produits divers** : café, pâtes d'Alsace, tonyu NF

**les produits non alimentaires** : géraniums d'Alsace, poudre de lait

# Les signes de qualité... (STG et AS)



Spécificité  
traditionnelle  
garantie (STG)

Attestation de  
spécificité  
Européen



Produit de montagne

- Relatif aux attestations de spécificité
- Concerne les produits pouvant justifier d'une méthode de production spécifique et traditionnelle ex. la « mozzarella »
- Susceptible de protéger des mentions exprimant le caractère traditionnel du produit ex. porc fermier
- Consacre une recette et non une région de production
- Doivent être produits et élaborés en zone de montagne avec des matières premières provenant des zones de montagne françaises ou européennes

# Les signes de qualité... (biologique)



Français



Européen

- Certification du mode de production respectueux de pratiques spécifiques excluant, ex. pesticides, d'engrais chimiques ou solubles
- Favorise la rotation des cultures et des conditions d'élevage plus extensives
- Contrôle par des organismes certificateurs
- Propriété du ministère de l'agriculture et de la pêche

## Les produits concernés

- produits végétaux** : céréales, légumes, fruits...
- animaux** : boeuf, veau, agneau, porc, lapin, volailles, oeufs, lait et fromages...
- produits transformés contenant des ingrédients d'origine végétal**  
: biscottes, pain, jus de fruits, pâtes, pâtisseries, biscuits
- produits d'épicerie** : café, huile, sauces, vinaigres

# Les signes de qualité (IGP)



Indication  
géographique  
protégée (IGP)

Européen

- Désigne un produit originaire d'une région ou d'une zone
- Possède soit une qualité déterminée, soit une réputation ou une caractéristique qui peut être attribuée à l'origine géographique
- Caractérise un produit dont le lien avec le terroir existe à l'un des stades de la production, de la transformation ou de l'élaboration
- Les labels et les CCP sont les seuls à pouvoir bénéficier de ce signe

# Les signes de qualité (AOP)



Appellation  
d'origine  
protégée  
(AOP)  
Européen

- Relation entre le produit et son origine, marquée par de nombreux facteurs naturels et humains spécifiquement établis
- Le produit ne peut être reproduit hors de son terroir
- Phases de production, de transformation et d'élaboration effectuées dans la même aire géographique où sont précisément localisés ces facteurs naturels et humains
- AOP est la transposition européennes de l'AOC

## Les Produits concernés

le vin

les eaux de vie

**les fromages** : avec des produits au lait de vache, de brebis ou de chèvre comme : camembert de Normandie, Epoisses, Cantal, Reblochon, Roquefort, Crottin de Chavignol

**le beurre et la crème**, avec le beurre des Charentes, la crème d'Isigny

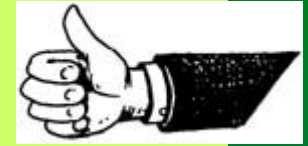
**la volaille** : la volaille de Bresse, chapons, dindes...

**les viandes** : le taureau de Camargue

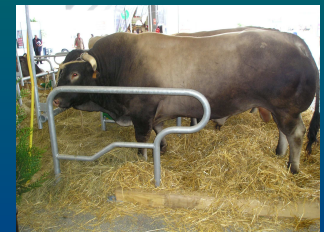
**les fruits et légumes** : Chasselas de Moissac, Noix de Grenoble, Lentille Verte du Puy, Olives noire de Nyons

**des produits divers** comme l'huile essentielle de lavande de Haute-Provence ou le foin de Crau

# Avantages des signes de qualité



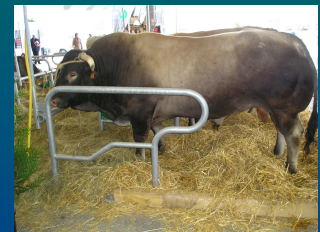
- Levier de développement et de revitalisation du territoire (situation de crise ex : vache folle)
- Outil de conservation de savoir-faire traditionnels
- Protection des producteurs contre l'usurpation
- Valeur ajoutée pour les producteurs (revenus et développement de marchés)
- Assurance d'authenticité pour les consommateurs
- Démarche collective de production et de mise en marché



# Inconvénients des signes de qualité



- Processus de reconnaissance long et laborieux
- Contraintes liées à la conformité au cahier des charges
- Coûts de production plus élevés
- La renommée attire l'usurpation
- L'usurpation nécessite des moyens de défense
- Produits non-labelisables (perte de revenus)



# Processus de la démarche



- Existence d'un produit issu d'un certain savoir-faire et jouissant d'une notoriété liée au territoire.
- Regroupement officiel de producteurs désirant faire reconnaître leur savoir-faire et protéger leur produit et leur marché (syndicat de défense)
- Élaboration d'un cahier des charges appuyé de faits vérifiables

## Demande d'une IGP (4 structures interviennent dans le processus)

- Examen de recevabilité par le ministère de l'Agriculture
- Consultation publique (2 mois)
- Examen du Cahier des charges CCP et/ou label rouge
- Examen de la demande D'IGP (INAO) et proposition au ministère
- Décision des ministres

# Soutien à la démarche



- **Producteurs organisés en coopératives (production et/ou commercialisation)**
- **Syndicat de défense (défini par la Loi)**
  - ✓ Définir les caractéristiques du produit, conditions de production, modalités de contrôle
  - ✓ Défense contre l'usurpation
- **INAO**
  - ✓ Examen des demandes pour le ministère
  - ✓ Soutien aux syndicats de défense (cahier des charges)
  - ✓ Défense contre l'usurpation (leader)
  - ✓ Soutien des groupes en démarche à l'étranger
- **Organismes certificateurs**
  - ✓ Convention entre l'INAO et les organismes certificateurs (accréditation)

# Soutien à la démarche

Approuvé par



# Perspectives de développement des IG au Québec

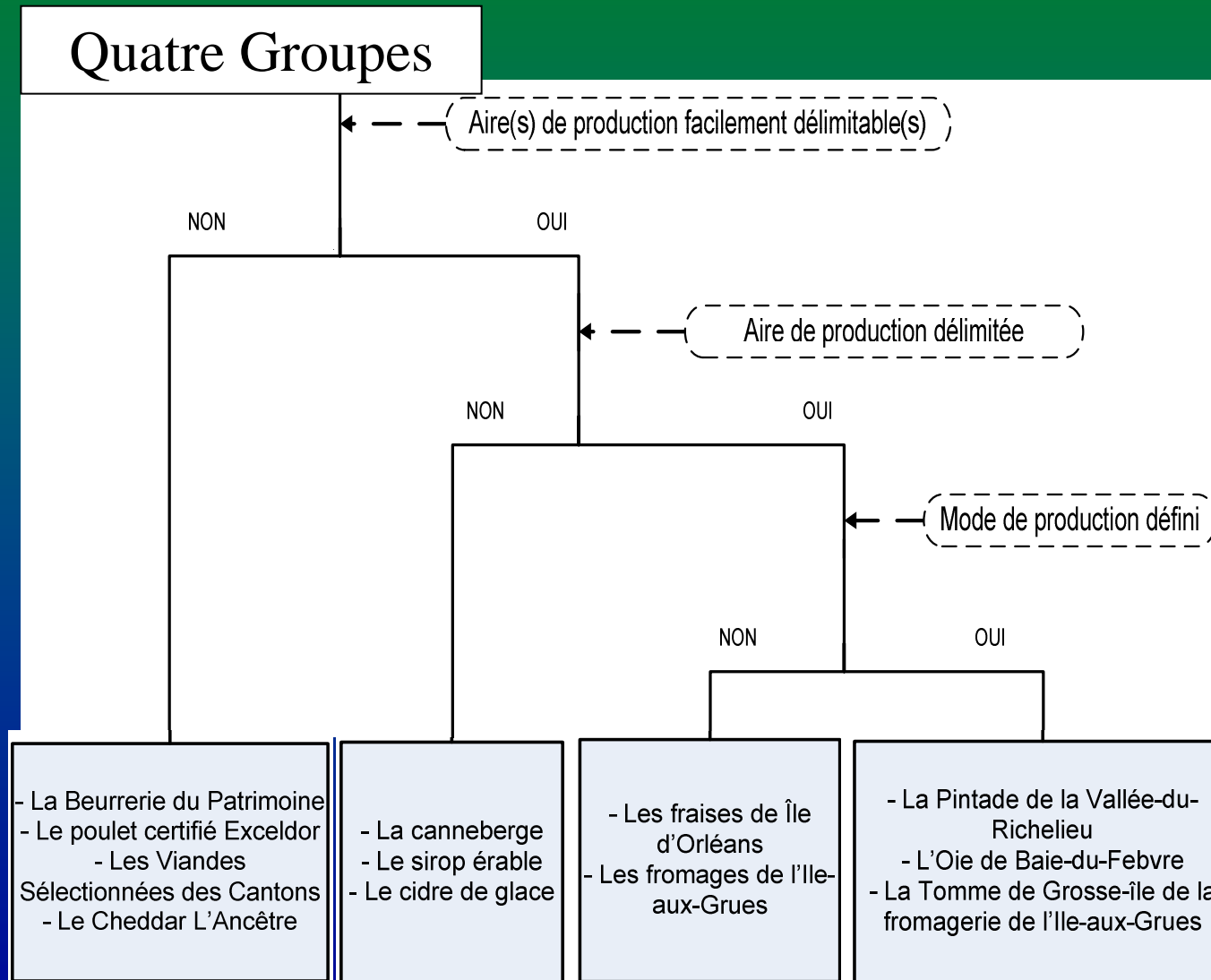
## Critères définissant le potentiel d'une IG

- Notoriété
- Aire de production délimitée
- Cahier des charges

## Produits étudiés dans les 5 régions

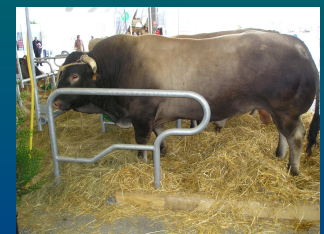
La beurrerie du patrimoine  
Le poulet certifié Exceldor  
La viande sélectionné des Cantons  
Le cheddar l'Ancêtre  
La canneberge  
Le sirop d'érable  
Le cidre de glace  
Les fraises de l'Île d'Orléans  
Les fromages de l'Île aux grues  
**Oie de Baie-du-Febvre**  
**Pintade de la Vallée du Richelieu**  
**Agneau de Charlevoix**  
**Tomme de Grosse Île de la Fromagerie de l'Île aux Grues**

# Perspectives de développement des IG au Québec



# Perspectives de développement des IG au Québec

- Le produit est-il différent et est-ce relié à son origine?
- Y a-t-il des groupes de producteurs intéressés et motivés à entreprendre une démarche d'identification géographique?
- Y a-t-il des organismes ayant les connaissances nécessaires pour le soutenir dans l'avancement de leurs démarches?



# Des questions pour construire

- Que retenons de notre avant-midi ?
- Vers quoi voulons-nous aller ?
- Quelles sont les conditions à réunir ?
- Quelles sont les étapes à franchir ?
- Sur quelles valeurs construire nos démarches ?

## **MOT DE LA FIN**

*Les signes de qualité*

*un levier de développement  
pour nos régions*

**MERCI...**  
**et maintenant au travail!**