



SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

TROP DE SIGNES TUENT LES SIGNES ?

En Europe et dans le monde, la multiplication des logos et des signes de qualité complexifie la lecture pour le consommateur. La pédagogie devient indispensable.

Jacques Mathé, ÉCONOMISTE



AOC, Label Rouge, AB... La liste des signes officiels de la qualité et de l'origine (SOQO) peut être assimilée à un inventaire à la Prévert. Pourtant, ces reconnaissances "produit" concernent 30 % des exploitations françaises et la moitié des fermes italiennes. À l'échelle de l'Union Européenne, les SOQO sont de plus en plus utilisés, preuve de l'intérêt des démarches qualitatives pour les agriculteurs. Si l'Italie et la France sont des leaders incontestables des AOP (Appellation d'Origine Protégée), le Portugal, l'Espagne, la Grèce ont eux aussi reconnu des produits d'exception en apposant le célèbre logo. Et les pays du Nord de l'Europe ne sont pas en reste, même si les démarches sont moins développées que pour les pays à forte notoriété gastronomique.

À l'échelle internationale, les USA, le Chili, l'Argentine mais aussi la Chine protègent certaines productions locales. Le signe officiel de qualité et d'origine participe parfois à la guerre commerciale entre États, au même titre que les normes et les conditions réglementaires d'accès aux marchés. Avec moins de taxes à l'importation mais plus de conditions qualitatives et de protection des produits alimentaires nationaux, les accords de libre-échange se sont déplacés de la taxe vers la norme. La preuve que les reconnaissances qualitatives sont des arguments commerciaux de premier plan. Les producteurs de Champagne ou de Camembert en savent quelque chose, eux qui ont été copiés, contrefaits, à gogo.

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine. Ils garantissent :

- une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs,
- des conditions de production strictes validées par l'État,
- des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.

• Ces signes sont donc une garantie officielle pour les consommateurs :

- La garantie de l'origine : **AOP/IGP**.
 - La garantie d'une recette traditionnelle : **STG**.
- La garantie de la qualité supérieure : **Label Rouge**.
- La garantie du respect environnement et du bien-être animal : **AB**.





COMMENT S'Y RETROUVER ?

La question posée par cette multiplication de logos et de signes de qualité réside dans la complexité des définitions pour le consommateur. Car il faut y ajouter des signes de reconnaissance plus régionaux ou des démarches qualité plus locales. En Poitou-Charentes, on compte près de 50 démarches qualité produit ! Qui a entendu parler du bœuf picton ou de la betterave longue crapaudine ? Chaque territoire tente de mettre en avant ses spécificités, souvent pour remettre sur le devant de la scène gastronomique des productions oubliées. Ces démarches sont aussi le support de projets en circuit court et les volumes de production sont souvent très faibles. Mais ils permettent à ces producteurs fermiers de se différencier.

L'autre sujet autour des signes de qualité est le contenu des cahiers des charges et leurs contrôles. Un sujet particulièrement sensible pour le label bio. Les positions à l'échelle de l'Union Européenne sont divergentes. Les pays du Nord souhaiteraient assouplir les conditions d'obtention du label, alors que les bio français tiennent à conserver des conditions plus strictes contenues dans le label français.

DE L'IMPORTANCE DE LA PÉDAGOGIE

Mais retenons que tous ces signes de qualité ont le souci de labelliser le travail des agriculteurs et la qualité de leurs terroirs. Ils sont tous porteurs de meilleure valorisation mais aussi de protection. Pourtant, au bout du compte cette reconnaissance ne passera que par le bon vouloir du consommateur final, et par la

compréhension qu'il aura de l'ensemble de ces démarches qualité.

Protéger et garantir c'est bien, communiquer et éduquer c'est mieux !



• **L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)** est la déclinaison européenne de l'AOC. Elle garantit que toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

En France : 364 vins et eaux-de-vie, 49 produits laitiers, 42 en fruits, légumes, huiles...



• **L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** est un signe officiel exprimant un lien intime entre le produit et son terroir. C'est l'ancêtre de l'euro-péenne AOP.

Cette appellation n'est plus utilisée en France que pour les vins.



• **La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** est un signe européen attestant que le produit a été fabriqué selon une recette reconnue comme traditionnelle, sans indication géographique particulière.

Un seul produit en France : les moules de Bouchot. La mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne...



• **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 supérieur aux autres produits similaires.



• **La Certification de conformité** est délivrée par un organisme certificateur accrédité pour attester du respect d'un cahier des charges spécifique (élevage en plein air, par exemple), sans garantir une origine particulière.

Plus de 200 produits listés en janvier 2016.



• **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.

