



Les signes officiels de qualité et d'origine des produits alimentaires

Jean-Louis Joseph et Dominique Marmier

2018-18

NOR : CESL1100018X

Mardi 26 juin 2018

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Mandature 2015-2020 – Séance du 19 juin 2018

LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ ET D'ORIGINE DES PRODUITS ALIMENTAIRES (SIQO)

Avis du Conseil économique, social et environnemental
présenté par

MM. Jean-Louis Joseph et Dominique Marmier, rapporteurs

au nom de la
section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation

Question dont le Conseil économique, social et environnemental a été saisi par décision de son bureau en date du 10 octobre 2017 en application de l'article 3 de l'ordonnance n° 58-1360 du 29 décembre 1958 modifiée portant loi organique relative au Conseil économique, social et environnemental. Le bureau a confié à la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation la préparation d'un avis intitulé : *Les signes officiels de qualité et d'origine des produits alimentaires (SIQO)*. La section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, présidée par Étienne Gangneron a désigné MM. Jean-Louis Joseph et Dominique Marmier comme rapporteurs.

I - INTRODUCTION	10
II - QUELQUES RAPPELS HISTORIQUES SUR LES SIQO	11
III - LA SITUATION ACTUELLE DES SIQO	12
A - Les 5 SIQO et leurs principales caractéristiques	12
1. L'Appellation d'Origine Protégée (AOP désignation communautaire) ou Contrôlée (AOC)	13
2. L'Indication Géographique Protégée (IGP)	14
3. La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)	14
4. Le Label Rouge	15
5. L'agriculture biologique	15
B - Données statistiques globales sur les SIQO en France, en Europe et dans le monde	16
IV - LES PRINCIPALES QUESTIONS RELATIVES AUX SIQO	19
V - LES PRÉCONISATIONS	20
A - Quels SIQO offrant quelles garanties ?	20
1. Clarifier et renforcer les « promesses »	20
2. Mieux répondre aux nouvelles attentes sociétales	25
3. Assurer le respect des garanties offertes par les produits biologiques	26
B - Améliorer l'information des consommateurs et consommatrices en matière de SIQO	28
C - Renforcer la territorialisation de l'alimentation grâce aux SIQO	31
1. Valoriser les SIQO dans la restauration collective	31
2. Favoriser le développement et la pérennisation de SIQO dans les Outre-mer	33
3. Renforcer le rôle de la France pour favoriser le développement des SIQO dans les pays en développement et certains Etats membres de l'UE	35
D - Favoriser et soutenir le développement des SIQO	36
1. Accompagner les projets et faciliter les procédures	36
2. Augmenter et pérenniser les aides publiques destinées à l'agriculture biologique	38
3. Renforcer le rôle de l'INAO et élargir sa composition	39

DÉCLARATION DES GROUPES**42****SCRUTIN****58****ANNEXES****60**

N° 1	Composition de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation à la date du vote de l'avis	60
N° 2	Liste des personnes auditionnées	62
N° 3	Liste des personnes rencontrées	63
N° 4	Logos des SIQO	64
N° 5	Liste des denrées agro-alimentaires AOP et IGP	65
N° 6	Données statistiques sur les SIQO	72
N° 7	La certification de conformité des produits, les mentions valorisantes et autres démarches qualité	75
N° 8	Cotation de certains produits alimentaires en GMS	77
N° 9	Comparaison de différents modes de production (SIQO et hors SIQO) des poulets de chair	78
N° 10	Bibliographie	80
N° 11	Table des sigles	83
N° 12	Liste des travaux de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation	85



Avis

présenté au nom de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation

L'ensemble du projet d'avis a été adopté au scrutin public
à l'unanimité des votantes et des votants.

LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ ET D'ORIGINE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Jean-Louis Joseph et Dominique Marmier



RELEVÉ DES PRECONISATIONS

A - Quels SIQO offrant quelles garanties ?

➤ Préconisation n°1

Respecter un socle commun d'exigences minimales dans les cahiers des charges de produits sous Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou Indication Géographique Protégée (IGP) dont l'origine et les modes de production et d'élaboration sont proches pour en garantir la typicité liée aux terroirs (exclure la possibilité d'utiliser du lait pasteurisé pour la fabrication de fromage ou de beurre)

➤ Préconisation n°2

Mener une même réflexion pour harmoniser vers le haut les cahiers des charges des produits carnés sous Label Rouge grâce à la détermination d'un tronc commun au niveau de chaque filière

➤ Préconisation n°3

Regrouper sous la dénomination « indications de territoire » les AOP et les IGP et lever les confusions entre elles en explicitant la notion d'antériorité historique des AOP et en circonscrivant le périmètre de production de la matière première principale des IGP

➤ Préconisation n°4

Répondre aux nouvelles attentes sociétales en intégrant dans les cahiers des charges des engagements environnementaux, sanitaires et sociaux (réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse, absence d'adjuvants et d'arômes artificiels, respect du bien-être animal, certification environnementale, Responsabilité sociétale des entreprises (RSE), niveau de rémunération des producteurs et des productrices...)

➤ Préconisation n°5

S'agissant des produits biologiques importés, appliquer de façon stricte le principe de conformité lors de la mise en œuvre en 2021 du futur règlement européen, renforcer le rythme des contrôles, utiliser les possibilités de déclassement et interdire la mention « provenance Union Européenne (UE) et hors UE »

➤ Préconisation n°6

Expérimenter en France la création d'un nouveau SIQO, « agriculture biologique locale et équitable », reprenant les caractéristiques agronomiques actuelles de l'agriculture biologique et en y ajoutant des critères de proximité entre les lieux de production, de transformation et de commercialisation, l'analyse du cycle de vie, la haute valeur environnementale, la RSE ...

B - Améliorer l'information des consommateurs et consommatrices en matière de SIQO

➤ Préconisation n°7

Mettre en œuvre un plan national de communication pour expliquer ce que sont les SIQO et les principales garanties respectives qu'ils offrent

➤ Préconisation n°8

Abandonner progressivement l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour les vins et les eaux de vie pour n'utiliser que celle européenne d'AOP, sans remettre en cause les cahiers des charges en vigueur, et faire figurer le logo européen (AOP ou IGP) sur les bouteilles

➤ Préconisation n°9

Regrouper tous les logos des SIQO dans un même cartouche standardisé pour mieux les distinguer des autres mentions et positionner à proximité un QR-code permettant aux applications smartphones d'indiquer les principales caractéristiques des cahiers des charges

➤ Préconisation n°10

Concevoir des modules de formation initiale et continue sur les SIQO pour et avec les acteurs concernés (organismes publics, production, transformation et distribution, restauration, associations de consommateurs et des consommatrices)

C - Renforcer la territorialisation de l'alimentation grâce aux SIQO

➤ Préconisation n°11

Inscrire dans la future loi concernant l'approvisionnement de la restauration collective publique un objectif quantifié spécifique pour la proportion de produits locaux, notamment sous SIQO, y compris biologiques

➤ Préconisation n°12

Favoriser le développement et la pérennisation de SIQO dans les Outre-mer en veillant préalablement à l'engagement de toute démarche de reconnaissance au renforcement de la structuration de la filière et en recherchant la mutualisation entre plusieurs départements ou collectivités d'Outre-mer

➤ Préconisation n°13

Renforcer le rôle de la France pour favoriser le développement des SIQO dans les pays en développement et certains Etats membres de l'UE grâce à l'intensification et la coordination des efforts de l'Agence Française de Développement (AFD), l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) et de l'Agence Bio

D - Favoriser et soutenir le développement des SIQO

➤ **Préconisation n°14**

Confier aux Directions Régionales de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) avec l'appui des organismes locaux existants, une mission d'appui juridique, administratif et logistique aux professionnels et professionnelles s'engageant dans une démarche de reconnaissance d'un SIQO

➤ **Préconisation n°15**

Remettre à plat la procédure de modification d'un cahier des charges pour l'adapter à la nature du changement demandé par l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) et fixer un délai maximal (6 mois) pour la procédure administrative

➤ **Préconisation n°16**

Evaluer le dispositif actuel des contrôles

➤ **Préconisation n°17**

Augmenter et pérenniser les aides publiques destinées à l'agriculture biologique au regard de l'ambition des objectifs visés dans le futur plan Ambition Bio 2022

➤ **Préconisation n°18**

Renforcer les moyens et le rôle de l'INAO (valorisation et défense des produits, modification des cahiers des charges) et élargir sa composition aux associations de protection de l'environnement et aux syndicats de salariés et salariées

I - INTRODUCTION

Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont le fruit de constructions humaines collectives initiées par des professionnels et professionnelles (production, transformation et parfois même distribution) qui se sont investis pour faire reconnaître, protéger et mieux valoriser leur travail, leurs savoir-faire, leurs territoires et la qualité de leurs productions.

Les SIQO constituent aujourd'hui des outils de nature à apporter des réponses aux consommatrices et aux consommateurs, de plus en plus nombreux à s'intéresser, à s'interroger, voire à s'inquiéter quant à la qualité, nutritionnelle et sanitaire, de leur alimentation, à la formation de son prix ou encore aux impacts sur les ressources naturelles de la planète de certains modes de production, de transformation et de distribution. Les produits sous SIQO sont en effet les seuls à faire l'objet d'une labellisation officielle, nationale et européenne, qui garantit selon les cas leur origine géographique ainsi que leurs modes de production et/ou de transformation. Les 5 SIQO actuellement reconnus aux niveaux français et européen sont :

- l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), dénomination européenne de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) française ;
- l'Indication Géographique Protégée (IGP) ;
- la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ;
- le Label Rouge ;
- l'Agriculture Biologique (AB).

La différenciation qui les caractérise et fait l'objet de contrôles, permet généralement d'assurer une rémunération supérieure aux producteurs agricoles et aquacoles. De plus, les SIQO jouent un rôle significatif dans le dynamisme des territoires. Ils s'inscrivent aussi dans une segmentation des marchés et peuvent favoriser les exportations, les consommatrices et les consommateurs de nombreux pays étrangers plébiscitant les produits français bien identifiés, ce qui paradoxalement n'est pas toujours vrai pour nos concitoyens et nos concitoyennes. Pour autant, les SIQO ne sauraient résoudre tous les problèmes auxquels l'agriculture et les filières agroalimentaires, et plus généralement le monde rural, sont aujourd'hui confrontés, ni être une réponse exhaustive aux multiples attentes sociétales.

Même si de nombreuses et récentes études montrent qu'ils connaissent un essor très important, en particulier pour les produits biologiques, les SIQO demeurent encore méconnus et incompris par de nombreux consommateurs et consommatrices qui ignorent leurs caractéristiques et les garanties respectives offertes. De plus, ils doivent faire face à certains freins à leur développement présentés dans le présent avis qui propose des actions concrètes à mettre en œuvre pour les surmonter.

II - QUELQUES RAPPELS HISTORIQUES SUR LES SIQO

Le premier signe officiel de qualité, l'appellation d'origine, est une création française initialement limitée au vin. Elle découle de la loi du 1^{er} août 1905 visant à lutter, afin de rassurer les consommatrices et les consommateurs, contre les fraudes en tous genres qui à l'époque affectent les produits alimentaires. Elle institua de fortes sanctions pour « *quiconque aura trompé ou tenté de tromper... sur la nature ou sur l'origine des marchandises* ». S'agissant plus particulièrement du vin, suite aux ravages provoqués par le phylloxéra dans le vignoble français à la fin du 19^{ème} siècle, des vins frelatés inondent le marché. Il s'avère par conséquent nécessaire de définir légalement les bons produits et de préciser les régions pouvant bénéficier d'une appellation officielle pour mentionner leur origine. Dans cet objectif, la Société des Viticulteurs de France organise en 1906 une importante manifestation lors de laquelle des représentants des grandes régions viticoles présentent les dénominations et les caractéristiques de leurs productions respectives. Plusieurs lois sont par la suite adoptées à la demande des professionnels pour encadrer les pratiques et mettre l'accent sur la qualité.

La première véritable AOC (Côtes du Rhône) date de 1935. On la doit à Pierre Le Roy de Boiseaumarié dit Le Baron le Roy, vigneron à Châteauneuf-du-Pape et juriste de formation, qui fonde en 1924, le syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, puis, en 1929, le syndicat des Côtes-du-Rhône, ainsi qu'à Joseph Capus, député de Gironde et ancien ministre de l'Agriculture. Tous deux conçoivent une proposition de loi qui concrétisée sous la forme du décret-loi du 30 juillet 1935, crée une nouvelle catégorie de vin et eau-de-vie à appellation d'origine dite « contrôlée » ainsi qu'un « Comité National des Appellations d'Origine des vins et des eaux-de-vie » (CNAO), organisme privé chargé d'une mission de service public, qui devient le 16 juillet 1947 l'Institut National des Appellations d'Origine des vins et des eaux-de-vie (INAO), établissement public. Ce mode de gouvernance, original pour l'époque et qui perdure, associe les professionnels et professionnelles du secteur et les pouvoirs publics.

En 1948, de nouvelles filières (volaille de Bresse et fromages) participent au premier « Congrès de l'Origine ». Parallèlement, Pierre Le Roy de Boiseaumarié s'attache à promouvoir les AOC au niveau international. Dans le prolongement de cette action, dans les années 1960, alors que la Politique Agricole Commune (PAC) est en plein essor, la Communauté européenne reconnaît les AOC françaises et commence à les protéger. C'est également à ce moment que naît le Label Rouge, autre création française, à l'initiative d'un groupement de producteurs de volailles désireux de défendre leur tradition et d'offrir une garantie de qualité aux consommatrices et aux consommateurs face au développement de l'industrialisation des modes d'élevage. Il obtient son officialisation par le décret du 13 janvier 1965 qui permet au poulet des Landes d'obtenir le premier Label rouge alimentaire. L'année suivante, c'est un autre type de produit, l'ail rose de Lautrec, qui bénéficie de cette reconnaissance.

Au niveau mondial c'est « l'Arrangement de Lisbonne » conclu en 1958 qui institue la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international. Son article 2 indique qu'il s'agit de la « *dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus*

exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains». C'est l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle, avec son service spécialisé basé à Lisbonne, qui est compétent dans ce domaine.

L'agriculture biologique qui voit le jour au début du 20^{ème} siècle dans des pays comme l'Autriche ou encore la Suisse, commence véritablement à se développer en France dans les années 1950 en réaction à l'intensification de certaines pratiques agricoles et à l'utilisation croissante d'intrants chimiques. Notre pays fait ensuite partie des précurseurs dans ce domaine. En 1959, la méthode dite « Lemaire et Boucher » promeut la fertilisation par les algues. L'Association Française pour l'Agriculture Biologique (AFAB) est créée en 1962, puis en 1964 la marque associative « Nature et Progrès ». La France reconnaît officiellement dès 1980 «une agriculture sans produits chimiques de synthèse» puis homologue à partir de 1981 les cahiers des charges privés. Il faut attendre 1991 pour qu'une telle reconnaissance soit obtenue au niveau européen par un règlement qui ne concerne que les productions végétales mais permet d'entamer un processus d'harmonisation des règles entre les différents Etats-membres. Il est élargi en 1999 au secteur animal.

En 1990, l'INAO voit son champ de compétences étendu à toutes les filières agricoles, agroalimentaires et même forestières, puis en 1992 aux Indications Géographiques Protégées (IGP) ainsi qu'aux Spécialités Traditionnelles Garanties (STG), lors de leur mise en place par la réglementation européenne. Enfin, en 2006, l'INAO change de nom pour devenir l'Institut national de la qualité et de l'origine tout en conservant son acronyme.

III - LA SITUATION ACTUELLE DES SIQO

A - Les 5 SIQO et leurs principales caractéristiques

Des logos officiels permettent d'identifier les 5 SIQO actuellement reconnus (annexe 4) qui peuvent concerner des produits d'origine agricole et aquacole, bruts ou transformés. Ils reposent sur deux principaux facteurs de différenciation, éventuellement combinés, afin d'offrir aux consommatrices et consommateurs des garanties de différentes natures :

- l'origine géographique ;
- les modes de production et/ou d'élaboration (pour les produits transformés).

Les éléments de différenciation des SIQO par rapport aux produits standards reposent sur le respect de cahiers des charges destinés à apporter différents types de garanties, appelées « promesses », aux consommatrices et aux consommateurs :

- pour l'AOP et l'AOC : une origine, la fidélité à une tradition et un terroir ;
- pour l'IGP : une origine, un ancrage territorial et une réputation ;
- pour la STG : une composition ainsi que des méthodes de fabrication ou de transformation traditionnelles ;
- pour le Label Rouge : une qualité supérieure et un goût ;

- pour l'agriculture biologique : des modes de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

La reconnaissance d'un nouveau SIQO, sauf les produits biologiques, résulte de la volonté collective de professionnels (agriculteurs, aquaculteurs, transformateurs...) qui se regroupent au sein d'un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) et élaborent un cahier des charges qui doit être validé par les pouvoirs publics, nationaux puis européens. Son respect fait ensuite l'objet de contrôles réalisés par un organisme indépendant agréé.

Contrairement aux autres SIQO, l'agriculture biologique relève de démarches individuelles puisque le choix de la conversion ne dépend que d'une productrice ou d'un producteur qui s'engage à respecter les dispositions d'un règlement européen. Le respect des règles imposées fait aussi l'objet de contrôles réguliers.

Les AOP et les IGP sont regroupées du fait de leur enracinement local sous la dénomination « d'indications géographiques » qui est d'ailleurs source de confusion puisque l'Indication Géographique (IG) est également la dénomination d'un signe officiel de qualité créé en 2013 pour les produits non alimentaires (manufacturés et ressources naturelles), qui relève de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) et non de l'INAO. Les indications géographiques font souvent l'objet de données statistiques communes (cf. annexe 6). Les vins et les spiritueux sont généralement comptabilisés à part car ils ne relèvent pas du même règlement européen.

Les caractéristiques respectives des AOP et IGP, défendues et promues par des groupements de producteurs, sont propres à leurs territoires, aux variétés cultivées et aux races élevées (cépages pour les vins, races laitières pour les fromages...) et aux modes de production et de transformation mis en œuvre depuis des générations. De ce fait, on peut constater de fortes disparités dans les types d'engagements et les niveaux d'exigence, figurant dans les cahiers des charges de produits pourtant voisins.

En France, l'INAO, établissement public placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, assure l'instruction des demandes de reconnaissance sous signes officiels avant leur officialisation réglementaire par le ministère, et agréé les organismes de contrôles. L'INAO intervient également en matière de protection juridique des SIQO, d'information et de communication ainsi que de coopération internationale.

1. L'Appellation d'Origine Protégée (AOP désignation communautaire) ou Contrôlée (AOC)

Elle découle de la volonté de professionnels et de professionnelles de faire reconnaître la typicité de leurs produits. Celle-ci doit résulter des caractéristiques physiques, géopédologiques et climatiques d'un terroir homogène, qui ont conduit à y développer une production éventuellement transformée, devenue traditionnelle de par son antériorité historique. C'est sur la base de ces deux éléments qu'est délimitée de manière très précise l'aire d'appellation au sein de laquelle doivent obligatoirement être effectuées la production

et s'il y a lieu la transformation et l'élaboration du produit, en respectant un savoir-faire reconnu.

Dans un objectif de simplification, depuis le 1^{er} janvier 2012, une fois enregistrés au niveau européen, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Toutefois, les vins et spiritueux sont toujours autorisés à conserver la mention française AOC.

En France, les AOP et AOC concernent aujourd'hui 379 vins, 27 spiritueux et 103 autres produits alimentaires parmi lesquels 45 fromages. Elles représentent un chiffre d'affaires de l'ordre de 20 Mds € avec une importance variable selon les filières : 70 % pour les produits viticoles et spiritueux mais 10,5 % seulement pour les fromages. Les 4 dernières AOP reconnues en 2017 sont l'ail violet de Cadours, le jambon noir de Bigorre, le porc noir de Bigorre et le porc basque Kintoa.

2. L'Indication Géographique Protégée (IGP)

Elle identifie un produit, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. A ce titre, elle aussi repose sur une aire réglementairement délimitée mais se distingue de l'AOP sur deux critères :

- même si elle doit reconnaître une production et un savoir-faire préexistants dans un territoire, ce qui interdit la création *ex nihilo* d'une IGP, elle n'exige pas que soit établie une antériorité « historique » ;
- une seule étape du processus d'élaboration (production ou transformation) doit être effectuée dans l'aire géographique délimitée. Toutefois pour le vin, toutes les opérations qui vont de la vendange à la fin de la vinification doivent être réalisées dans la zone considérée.

Près de 200 produits français sont actuellement enregistrés en IGP dont plus d'un tiers pour les vins (75) ; 66 pour la viande ; 33 pour les fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés ; 8 pour les fromages ; 3 pour les produits de la mer... Les 3 dernières IGP reconnues en 2017 sont le Brillat-Savarin, le Charolais de Bourgogne et la Raclette de Savoie.

3. La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)

Réservée aux produits alimentaires, elle reconnaît une composition, une pratique ou un savoir-faire, traditionnels qui lui confèrent une spécificité gustative et un aspect particulier, sans pour autant présenter nécessairement un lien avec un territoire donné. C'est pourquoi, contrairement aux AOP et aux IGP, elle n'impose aucune contrainte quant au lieu d'élaboration, même si la dénomination de nombreuses STG fait référence à une origine géographique historique. Il en existe actuellement 57 en Europe parmi lesquelles, la « pizza napolitaine », la « mozzarella di bufala Campana » ou encore le « jambon serrano », mais une seule en France : « la moule de bouchot ». Inventée par un Irlandais en 1235, le bouchot est une technique d'élevage sur un cordage (bout) enroulé autour d'un pieu en bois planté sur l'estran, sur lequel les moules grandissent.

4. Le Label Rouge

SIQO français qui ne se limite pas à l'alimentation, il atteste qu'un produit, du fait de ses conditions de production ou de fabrication, possède un ensemble de caractéristiques spécifiques lui conférant un niveau de qualité, principalement gustative, supérieur à celui d'un produit courant similaire. C'est pourquoi les produits sous Label Rouge font l'objet, en plus des contrôles réglementaires classiques relatifs au respect de leur cahier des charges, d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques réguliers destinés à s'assurer d'un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits standards.

Le cahier des charges en vigueur pour le poulet Label Rouge impose par exemple de respecter 3 types de conditions :

- élevé en plein air ;
- alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales ;
- élevé au minimum pendant 81 ou 84 jours selon le cahier des charges considéré car il en existe deux qui ne se différencient que sur ce point.

De plus, un groupement de producteurs bénéficiant d'un Label Rouge peut décider de renforcer tout ou partie des règles pour en faire un élément de différenciation par rapport à ses concurrents eux aussi sous Label. Par ailleurs, les élevages de volailles bénéficiant d'un Label Rouge commercialisent généralement celles-ci sous une marque faisant référence à leur région même si ce lien n'est pas officiellement reconnu (Loué, Ancenis, Saint-Sever...).

Une denrée ou un produit peut bénéficier simultanément d'un Label Rouge et d'une IGP ou d'une STG, mais pas d'une AOP. S'il n'est pas accompagné d'une IGP qui lui permet d'établir un lien officiel avec une aire délimitée, le Label Rouge peut reconnaître des produits sans distinction d'origine, y compris hors de l'Union européenne.

Actuellement, 429 produits français bénéficient du Label Rouge (dont 314 concernent les filières volaille, viande et charcuterie) ce qui représente un chiffre d'affaires de plus de 1,4 Mds€ (0,7 pour les volailles, les œufs et le foie gras ; 0,52 pour les viandes et charcuteries ; 0,1 pour les produits de la mer...).

5. L'agriculture biologique

La production biologique (agriculture et aquaculture) est définie au niveau européen comme : « *un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard des produits obtenus grâce à des substances et des procédés naturels* ». Cela se traduit par l'interdiction des intrants de synthèse (engrais et phytosanitaires) et des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), ainsi que par des conditions d'élevage particulières (réduction de l'utilisation des médicaments vétérinaires, alimentation biologique, plein air...). Les règles en la matière ont été harmonisées au niveau européen en 1991 pour les productions végétales et en 1999 pour le secteur animal. Le règlement européen « *relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques* » actuellement en vigueur date

du 28 juin 2007. Un accord conclu en novembre 2017 va conduire à la mise en application d'un nouveau règlement à partir de 2021.

Les produits importés doivent présenter un niveau d'exigence comparable à celui des produits européens puisque, soit ils proviennent de pays tiers dont la réglementation a été évaluée comme équivalente à celle de l'UE, soit ils ont été contrôlés et certifiés par un organisme agréé qui atteste leur conformité par rapport aux dispositions européennes.

En France, l'Agence Bio, créée en 2001, a notamment pour missions de communiquer et d'informer sur l'agriculture biologique et ses produits ainsi que de contribuer au développement des filières, en particulier en gérant le fonds de structuration des filières biologiques (Fonds Avenir Bio). De son côté, l'INAO, via son comité national spécialisé, exerce des prérogatives réglementaires en veillant à l'application du droit européen et si nécessaire en l'interprétant ou le complétant, en agréant les Organismes Certificateurs (OC) dont il effectue le suivi et veille à la bonne exécution des contrôles, ainsi qu'en assurant la protection de la marque AB.

Il s'agit d'un secteur en forte croissance tant aux niveaux national qu'europpéen et mondial pour répondre à une demande elle-même de plus en plus forte ; la consommation française a augmenté de 22 % entre 2015 et 2016. En France, près de 20 nouveaux producteurs et nouvelles productrices se sont installés en moyenne chaque jour durant le 1^{er} semestre 2017. L'agriculture biologique représente 3,4 % de la production alimentaire commercialisée. 71% des produits biologiques vendus sont français, mais ce pourcentage masque d'importantes disparités avec notamment des filières très importatrices (fruits, aquaculture).

Au niveau européen, en 2015, 11 Mha étaient en agriculture biologique contre 5 Mha en 2005, soit 6,2 % de la Surface Agricole Utile (SAU) (en France 1 Mha, soit 4 % de la SAU). Les principaux pays pratiquant l'agriculture biologique sont l'Espagne, l'Italie et l'Allemagne, avec plus de 1 Mha cultivés dans chacun d'entre eux. La vente de ces produits représente 27 Mds€. Et si la production européenne a crû de 174%, la demande a augmenté de 368 % dans le même temps, les importations venant combler l'écart.

B - Données statistiques globales sur les SIQO en France, en Europe et dans le monde

En France

En 2016, quelque 1100 produits sous SIQO représentaient un chiffre d'affaires total de 30 Mds€ soit plus d'un tiers de la valeur de la production agricole, dont environ 21 Mds€ pour les vins et spiritueux et 4,2 pour les produits issus de l'agriculture biologique qui peuvent également bénéficier d'un autre signe distinctif (cf. graphiques 5 et 6 en annexe 6).

La présence des SIQO est très forte dans certains secteurs de production : 93 % des vins français, 65 % des foies gras, un tiers des olives et un quart en volume des huiles d'olive sont sous AOP ou IGP. Cette proportion chute à 10 % pour les fromages et les volailles, à 9 % pour les ovins, à 5 % pour les fruits et légumes, à 3 % pour les œufs et les charcuteries, à 2,5 %

pour la viande bovine et à 2 % pour la viande porcine (le chiffre d'affaires pour chaque filière figure dans le graphique 6 en annexe 6).

Environ un quart (23,5 %) des exploitations agricoles hors viticulture ont au moins une production sous indication géographique ou Label Rouge. Ce pourcentage est le plus élevé en Nouvelle-Aquitaine et en Bourgogne-Franche-Comté (cf. graphique n°2 en annexe 6).

Après les crises sanitaires et les scandales récents (« vache folle », poulet à la dioxine, fraude à la viande de cheval dans les lasagnes, œufs au fipronil...), les consommatrices et les consommateurs ont souhaité être rassurés. L'achat local et français est ainsi devenu en 2017 le 1^{er} critère de choix déclaratif pour les achats alimentaires d'après l'enquête « Tendances de consommation » du Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC). Les SIQO, particulièrement les produits biologiques, bénéficient de cette évolution et connaissent une très forte progression.

Cependant, un décalage peut exister entre la déclaration et l'acte effectif d'achat. De plus, de fortes différences sont observées entre les catégories socio-professionnelles, le prix demeurant un paramètre essentiel de choix pour les consommatrices et consommateurs aux moyens les plus modestes. En effet, selon une étude menée en 2013 à la demande de la Commission européenne, les produits sous SIQO seraient en général plus chers que les autres, avec un écart de 55 % pour les indications géographiques, tous types de produits confondus. Ce rapport met en évidence des différentiels beaucoup plus importants pour les vins (275 %), les spiritueux (257 %) et, dans une moindre mesure, les fromages (66 % soit en moyenne 5,73 €/kg). Ces comparaisons apparaissent au demeurant peu pertinentes puisqu'aucun produit standard ne peut se prévaloir de la typicité et de la notoriété, directement rattachées à son lieu de production, d'un produit sous AOP. En effet, avec quoi peut-on comparer un Cognac, un Champagne ou un Roquefort ?

En revanche, le même exercice apparaît plus significatif pour le Label Rouge et les produits biologiques puisque dans leurs cas, seuls les modes de production diffèrent. Ainsi, à partir des cours relevés par FranceAgriMer en mars 2018 dans les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS- cf. annexe 8), l'écart entre les prix du jambon blanc standard et du Label Rouge est de 52 %. Il est sensiblement de même niveau entre le steak haché de bœuf standard et biologique (50 %) et moins élevé (40 %) entre le lait demi-écrémé biologique et standard, aucune information n'étant fournie pour le Label rouge pour ces deux produits.

S'agissant des fruits et légumes, on constate pour les bananes importées un écart de 45 % entre conventionnelles et biologiques. Pour les pommes golden françaises, ce même différentiel atteint 76%. C'est pour le poulet vendu entier que les différentiels sont les plus importants (60% pour le Label rouge et 190% pour le poulet bio), ce qui s'explique par des modes d'élevage très différents pour les volailles sous SIQO (cf. annexe 9).

Globalement, ces différentiels de prix traduisent le fait que les produits comparés ne sont pas du tout de même nature ni pour les consommateurs et les consommatrices, les producteurs et les distributeurs, du fait du respect de cahiers des charges exigeants pouvant générer à la fois :

- des rendements moindres : les élevages laitiers biologiques présentent une productivité moyenne par animal inférieure en moyenne de 20 % à 25 % à celle

des élevages conventionnels, en raison d'un recours moins important aux aliments concentrés et au maïs ensilage et aussi souvent du choix de races plus rustiques (Les acteurs économiques et l'environnement, édition 2017 - Insee) ;

- des coûts de production supérieurs, dus notamment aux exigences de traçabilité, aux contrôles payants réguliers pour veiller au respect des promesses, ainsi qu'aux cotisations versées à l'ODG. Des surcoûts peuvent également provenir du prix supérieur de certains aliments du bétail en élevage biologique ou encore des réseaux de collecte de transformation et de distribution, du fait d'infrastructures de taille plus modeste ne permettant pas certaines économies d'échelle ;
- un besoin de main d'œuvre supplémentaire. D'après le Conseil National de l'Alimentation (CNA) qui se fonde sur le recensement agricole, les fermes en agriculture biologique génèrent en moyenne 30 % d'emplois en plus que les conventionnelles, avec des différences selon les secteurs et les produits. Par ailleurs, selon le Comité National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL), il y aurait 3 fois plus d'emplois dans les filières laitières en AOP.

Enfin, il convient de préciser que ces données basées sur les prix relevés dans les rayons ne reflètent pas la répartition des marges réalisées par chaque maillon des filières, dont la distribution, pour des produits qui connaissent une forte demande. Le niveau des prix payés aux producteurs et aux productrices dans le cadre des SIQO et donc leur rémunération, varient fortement selon les filières et les conditions de mise sur le marché des produits. L'Observatoire des prix et des marges ne fournit aucune information sur ce point. En revanche, l'Observatoire économique des SIQO, créé en avril 2017, devrait prochainement apporter des éléments de réponse à cette question importante.

En Europe

Début 2018, environ 1400 produits agroalimentaires, hors vins et spiritueux, étaient enregistrés en AOP/IGP/STG par 26 pays de l'UE ; 21% sont italiens, 18 % français (graphique 4 en annexe 6).

Au cours des 3 dernières années (2015-2017), 109 nouvelles IGP ont vu le jour dont 9 pour la Croatie qui initie une politique de qualité en s'appuyant sur les signes officiels. L'AOP a été moins dynamique sur la période avec seulement 45 nouvelles reconnaissances.

La STG mise en place plus récemment (7 ont été créées entre 2015 et 2017 et 7 sont en cours d'enregistrement) semble adaptée à des besoins spécifiques de certains pays : il en existe 9 pour la Pologne, soit 16 % du nombre total.

27 % de ces SIQO européens concernent des fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés, 17 % des fromages, 13 % des produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.), 12 % de la viande fraîche et 10 % des huiles et matières grasses. La France est le premier pays pour le fromage et la viande fraîche.

Parallèlement, 760 vins AOP/IGP étaient enregistrés dans 21 Etats-membres : 34 % en Italie, 26 % en France (graphique 3 en annexe 6), 8 % en Espagne comme en Grèce.

Dans le monde

Au niveau mondial, on observe un mouvement significatif de développement des SIQO. Les indications géographiques progressent car elles répondent à une demande croissante des consommatrices et des consommateurs d'être rassurés en matière de provenance, de qualité et d'authenticité. Elles reflètent et valorisent également une histoire, un patrimoine et un savoir-faire ancestral liés à un terroir donné. A la suite de « l'Arrangement de Lisbonne », certains pays ont institué des réglementations publiques (organismes nationaux chargés de gérer la qualité, les procédures d'agrément, les mécanismes de contrôle...) qui visent à identifier, à protéger et à valoriser des produits liés aux territoires. Les produits sous indication géographique ne sont plus l'apanage de la France, ni même de l'Europe. Ainsi, depuis 2007, 18 IGP et 8 AOP de pays tiers ont été enregistrées sur la base européenne des indications géographiques agroalimentaires. Ils concernent des pays développés (2 pour la Norvège), émergents (10 pour la Chine, 2 pour l'Inde et 1 pour le Brésil) et en développement (1 pour le Maroc, 4 pour la Thaïlande). Ils bénéficient à ce titre de la protection des 28 États-membres sur la totalité du territoire européen.

En ce qui concerne le vin, le nombre total d'indications géographiques est de 440 (Afrique du Sud : 153, Australie : 78, Chili : 61, Suisse : 37). Un vin brésilien (Vale dos Vinhedos) et un vin américain (Napa Valley) bénéficient d'une AOP.

IV - LES PRINCIPALES QUESTIONS RELATIVES AUX SIQO

Cette présentation synthétique des SIQO met en lumière leur importance dans les filières agricoles et alimentaires françaises. Ils permettent une meilleure rémunération du travail pour nombre de producteurs et de productrices. Toutefois, cette présentation révèle également une indéniable complexité qui peut expliquer la méconnaissance voire l'incompréhension, constatées chez les consommatrices et les consommateurs vis-à-vis des SIQO, qui contribuent à limiter leur développement. Les SIQO peuvent cependant permettre de favoriser l'accès à une alimentation saine et de qualité, sous réserve de leur accessibilité compte tenu de leur prix.

Leur complexité tient tout d'abord à la structuration d'ensemble des 5 SIQO. Celle-ci s'est en effet, construite au fil du temps, d'abord au seul niveau national puis parallèlement européen, en réponse à des attentes sociétales évolutives et de plus en plus diversifiées. Ainsi, la diversité des éléments constitutifs des cahiers des charges (lien territorial ou non, modes de production respectueux de l'environnement, de la santé ou encore garants d'une qualité gustative, démarches collectives ou individuelles, antériorité historique...) peut souvent s'avérer comme une source de confusion pour les personnes non-initiées.

Par ailleurs le succès de certains SIQO incite des opérateurs de dimension nationale ou internationale à chercher aujourd'hui à se positionner sur ce créneau. C'est par exemple le cas pour certaines AOP fromagères ou viticoles mais aussi pour des produits biologiques, y compris aquacoles. Pour bénéficier des SIQO, ces acteurs industriels peuvent souhaiter que les cahiers des charges soient adaptés à leurs processus de production industrielle.

Pour certains agriculteurs et artisans concernés par ces mêmes SIQO, ces démarches peuvent entraîner une modification substantielle des caractéristiques et des qualités organoleptiques, voire nutritionnelles, des produits et la standardisation de ceux-ci.

Enfin, la lisibilité des SIQO est perturbée par l'existence d'une multitude de mentions proposées par différents types d'acteurs : groupements de producteurs, coopératives, transformateurs, distributeurs, associations, collectivités territoriales..... Les finalités de ces différentes démarches sont très diversifiées. Certaines sont strictement commerciales, d'autres visent à apporter des informations quant à l'origine du produit ou à ses conditions d'élaboration et peuvent faire l'objet de contrôles rigoureux. Or, la crédibilité des SIQO repose sur des démarches très formalisées, sous l'égide des pouvoirs publics, s'agissant de la reconnaissance initiale ou de modifications, puis sur des contrôles réguliers et rigoureux pour veiller au respect des cahiers des charges. Toutefois, certaines des procédures ainsi générées se révèlent contraignantes et onéreuses pour les professionnels et les professionnelles. Elles peuvent constituer des obstacles susceptibles de devenir dissuasifs.

Les préconisations formulées ci-après par le CESE s'appuient sur l'analyse détaillée de ces problématiques.

V - LES PRÉCONISATIONS

A - Quels SIQO offrant quelles garanties ?

Selon une étude réalisée en 2016 par l'Observatoire Société et Consommation (OBSOCO), 77 % des consommatrices et des consommateurs fondent leur évaluation de la qualité d'un produit alimentaire sur l'existence d'un signe officiel de qualité, cette proportion ayant progressé de 7 points par rapport à 2007. De plus, cette même étude révèle que le premier critère de choix d'un produit (87 %) porte sur l'information quant à sa traçabilité, dont son pays d'origine.

Malgré ce plébiscite, des améliorations pourraient être apportées aux SIQO en termes de garanties offertes. Parallèlement, certaines confusions induites par leur structuration (positionnement des uns par rapport aux autres, caractéristiques respectives...) pourraient être dissipées.

1. Clarifier et renforcer les « promesses »

L'examen des cahiers des charges de produits analogues bénéficiant d'une AOP peut révéler des différences significatives, difficilement compréhensibles pour les consommatrices et les consommateurs.

C'est notamment le cas pour le beurre. Le cahier des charges du beurre d'Isigny qui date de 2017 impose des contraintes à la fois en termes de races de vaches laitières (30 % de Normandes au minimum), de conditions d'alimentation et d'élevage : « *L'herbe sous forme fraîche ou conservée constitue au moins 40 % de la ration fourragère exprimée en matière sèche, en moyenne durant les 7 mois minimum de pâturage. Dans la ration fourragère quotidienne, sa proportion ne doit pas être inférieure à 20 % exprimée en matière sèche durant le reste de*

l'année ». Celui du beurre, également AOP, de Charentes-Poitou qui a été remis à jour en 2016, ne contient aucun engagement sur ces aspects pourtant importants pour la typicité du produit. Plus de 80 % des vaches sont ainsi des Prim'Holstein, race à forte productivité généralement utilisée pour la production laitière en stabulation.

Un autre exemple illustratif concerne les fromages. Ainsi, le Laguiole, le Salers et le Cantal qui proviennent tous les trois d'Auvergne et présentent des similitudes d'aspect, de texture et de goût, bénéficient d'une AOP. Or, les extraits de leurs cahiers charges respectifs présentés ci-dessous révèlent de fortes disparités.

Le Laguiole doit respecter des règles strictes de différentes natures : « ... produit avec du lait issu de vaches laitières de race Simmental française ou Aubrac. Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne par vache en lactation et par an est limitée à 6 000 litres. Toute l'année, la ration alimentaire de base des vaches laitières est assurée par des fourrages provenant de l'aire géographique. L'alimentation estivale est principalement composée d'herbe pâturée. En période hivernale, le foin représente 30 % minimum de la matière sèche de la ration de base. Le Laguiole est élaboré à partir de lait de vache cru et entier. ».

Pour le Salers, celles-ci sont du même ordre excepté pour la race : « Il n'y a pas de race obligatoire. La fabrication de l'AOC Salers ne s'effectue que du 15 avril au 15 novembre, à condition que la ration de base des vaches laitières soit composée de 100 % d'herbe pâturée. La part de complément d'alimentation, dont la composition est fixée précisément, peut atteindre maximum 25 % de la ration. L'ensilage de maïs est interdit depuis le 31 décembre 2003. C'est un fromage au lait de vache cru et entier provenant d'un seul cheptel. ».

Enfin, le Cantal n'offre quant à lui aucune garantie sur tous ces aspects y compris pour l'utilisation de lait cru et l'alimentation des animaux : « Il n'y a pas de race obligatoire. Les mentions "Fabrication Fermière", "Fromage Fermier" et autres pouvant laisser entendre à une origine fermière du fromage, sont réservées aux producteurs fermiers transformant le lait produit sur leur exploitation. ». Cette situation peut sans doute s'expliquer par le fait que l'AOP Cantal est largement contrôlée par des entreprises agroalimentaires qui ont fait en sorte que le cahier des charges soit compatible avec des modes industriels de production, ce qui a aussi pour conséquence une moindre valorisation du lait pour les exploitations laitières et une standardisation du produit.

Sauf à réaliser eux-mêmes l'analyse qui précède, il apparaît difficile pour les consommatrices et les consommateurs devant le rayon crèmerie d'une grande surface de comprendre la différence entre les produits et de savoir ce qui les distinguent, sinon leurs prix respectifs, puisqu'ils bénéficient du même SIQO.

Par ailleurs, les cahiers des charges de certaines appellations ouvrent des choix concernant les modes d'élaboration de leurs fromages. Cela se traduit par les mentions « fermier » ou « laitier » figurant sur l'étiquette : « fermier » s'applique à un fromage préparé au sein même de l'élevage qui produit le lait, et « laitier » à celui fabriqué par des entreprises fromagères ou agroalimentaires. Concomitamment, on différencie les fromages au lait cru des fromages dont le lait a été l'objet d'un traitement thermique visant à en éliminer la flore bactérienne. Le Saint Nectaire et le Reblochon ont par exemple développé ces différenciations. Les étiquettes apposées sur les fromages différencient ainsi le Saint-Nectaire

fermier au lait cru du Saint-Nectaire laitier au lait pasteurisé. De même, on différencie les Reblochons laitiers des Reblochons fermiers, mais dans le cas de ce fromage, les fabrications sont toutes à partir de lait cru.

Cette problématique du lait cru concerne également d'autres fromages emblématiques de la gastronomie française, au premier rang desquels le Camembert. Un accord récent entre tous les acteurs (industriels, éleveurs, ...) de l'AOP Camembert de Normandie, validé par l'INAO, va conduire à revoir significativement son cahier des charges. Cet accord prévoit à la fois de renforcer les exigences en matière de races de vaches laitières et de conditions d'élevage ce qui devrait se traduire par une amélioration de la qualité du lait et sa meilleure valorisation par les producteurs et les productrices mais aussi d'autoriser l'utilisation de lait pasteurisé. Cette ouverture qui répond à une forte demande des industriels, peut certes favoriser au moins à court terme les exportations. En revanche, elle modifiera les caractéristiques organoleptiques et donc la qualité gustative de ce fromage, ce qui, en le banalisant, risque de ternir son image et par conséquent de limiter certains débouchés commerciaux.

Le secteur de l'aquaculture et particulièrement de l'ostréiculture, est lui aussi concerné par des questions du même ordre qui ont été soulignées dans l'avis de juin 2017 « *Les fermes aquicoles marines et continentales : enjeux et conditions d'un développement durable réussi* ». Les huîtres Marennes-Oléron bénéficient à la fois d'une IGP et d'un Label Rouge. L'IGP valorise essentiellement les conditions d'affinage en « claires » (bassins naturels de marais sélectionnés dans l'aire géographique délimitée) qui doit durer entre 14 jours à 4 mois selon la catégorie d'huître (Fine de Claire, Spéciale de Claire, Fine de Claire Verte, Spéciale de Claire Verte ou Spéciale Pousse en Claire). En revanche la provenance de l'huître (façades maritimes françaises ou étrangères) ainsi que son origine (naturelle, triploïde ou diploïde issue d'écloseries) ne sont pas réglementées. Les consommatrices et les consommateurs n'ont donc aucune information sur ces aspects pourtant très importants.

Préconisation n°1

Le CESE préconise d'harmoniser vers le haut les cahiers des charges des produits sous AOP ou IGP dont l'origine et les modes de production et d'élaboration sont proches, afin qu'ils respectent un socle d'exigences minimales et offrent des garanties aux consommatrices et aux consommateurs en termes de typicité liée aux terroirs et de pratiques artisanales traditionnelles. A cet égard, considérant que l'utilisation du lait pasteurisé, voire thermisé, pour la fabrication de fromage ou de beurre est en contradiction avec l'esprit et les finalités des SIQO, notre assemblée souhaite que dans l'avenir ces produits bénéficiant d'une AOP ne soient qu'au lait cru. Elle demande que celles des appellations qui autorisent actuellement l'utilisation de lait thermisé ou pasteurisé évoluent vers le lait cru et que durant la phase de transition dont la durée maximale doit être fixée, l'étiquetage indique clairement la nature du lait utilisé.

Il en est de même pour l'ostréiculture pour laquelle le CESE avait déjà préconisé en 2017 de « modifier les cahiers des charges des SIQO concernant certains produits aquacoles pour une meilleure visibilité, un renforcement des garanties de qualité fournies et une meilleure prise en compte des conditions de production ».

Préconisation n°2

Une réflexion visant un objectif d'harmonisation des cahiers des charges vers le haut mériterait d'être menée pour les produits carnés sous Label Rouge (volaille, porc et bœuf). Il s'agirait de veiller à ce que les différents cahiers apportent des garanties sur les mêmes critères (durée et conditions d'élevage, d'alimentation, d'abattage...) en tenant compte bien entendu des spécificités inhérentes à chacune des espèces. Cela pourrait passer par la détermination au niveau de chaque filière d'un tronc commun aux différents cahiers des charges.

Les deux SIQO qualifiés d'indications géographiques (AOP et IGP) présentent de fortes analogies. En effet, seuls deux critères permettent de les distinguer : le caractère historique ou non de leur antériorité et le fait, pour les produits transformés bénéficiant d'une IGP, qu'une, voire plusieurs, étape de leur élaboration puisse être réalisée hors de la zone réglementairement délimitée. Par conséquent, le choix du SIQO pour un produit ne s'impose pas automatiquement du fait de ses spécificités mais peut résulter d'une décision des membres de l'ODG.

L'exemple de la lentille est à cet égard très illustratif. En France, la production de lentilles vertes fait actuellement l'objet de SIQO dans deux territoires distincts : au Puy-en-Velay en Haute-Loire et dans le Berry. Or, les premières bénéficient d'une AOP alors que les secondes font l'objet d'une IGP et d'un Label Rouge, cette dernière mention consacrant essentiellement une bonne tenue à la cuisson et des méthodes particulières de tri des légumineuses qui garantissent l'absence de gravier. La distinction qui a été effectuée entre l'AOP et l'IGP apparaît particulièrement subtile et ne favorise pas la compréhension des promesses respectivement offertes par ces deux SIQO pour des productions de qualité sensiblement comparable. En effet, les deux procédures de reconnaissance ont été menées de manière quasiment

simultanée, la lentille du Puy ayant obtenu son AOC en 1996 (transformée en AOP en 2008) et celle du Berry, son IGP en 1998. Les informations recueillies auprès de responsables de la Compagnie Interprofessionnelle du Berry pour la Lentille (CIBÈLE) révèlent que le choix de l'IGP repose à la fois sur une volonté de différenciation mais également sur une antériorité insuffisante pour une reconnaissance en AOP, cette production ne remontant qu'aux années 1950, contrairement à celle du Puy qui pourrait dater de l'époque gallo-romaine.

De plus, d'autres exemples comme celui de la clémentine de Corse, confirment que l'IGP est souvent privilégiée par les ODG car sa procédure de reconnaissance est perçue comme moins lourde et longue que celle de l'AOP.

Pour les produits transformés, le lien entre IGP et territoire n'est que partiel. C'est notamment le cas pour certaines charcuteries dont les cahiers des charges délimitent strictement la zone de fabrication. En revanche, même s'ils imposent certaines contraintes en matière de conditions d'élevage, d'alimentation et de traçabilité des animaux qui fournissent la matière première (viande de porc), l'origine géographique de celle-ci est beaucoup moins circonscrite, ce qui ne permet pas de soutenir les productions locales. Pour le jambon de Bayonne, la viande de porc peut provenir d'un large tiers sud-ouest de la France. Pour le saucisson et la saucisse d'Auvergne, son importation est même autorisée. Or, sauf à étudier minutieusement les cahiers des charges des produits considérés, rien ne permet de savoir que la certification IGP ne garantit pas que toutes les étapes de leur élaboration dès la phase d'élevage des animaux, soient effectuées au sein du territoire dont le nom figure sur l'étiquette.

Préconisation n°3

Pour le CESE, il convient de lever certaines confusions relatives aux indications géographiques (AOP et IGP) que notre assemblée suggère de rebaptiser « indications de territoire » pour éviter la même terminologie que celle utilisée par l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) pour des produits non alimentaires. Tout d'abord c'est la notion d'antériorité historique caractérisant les AOP qui mérite d'être explicitée. Ensuite, c'est la dimension territoriale des IGP accordées aux produits transformés qui doit être renforcée. Tout en maintenant le principe qu'une opération au moins du processus d'élaboration doit être réalisée dans la zone réglementairement délimitée, il convient de circonscrire le périmètre dans lequel les autres étapes sont effectuées, en cohérence avec l'appellation, par exemple à l'échelle régionale. De plus, celui-ci doit être clairement indiqué sur les étiquettes. Cela doit impérativement être le cas pour la zone de production de la principale matière première entrant dans la composition du produit (viande de porc pour la charcuterie, lait pour les fromages).

Cette disposition devrait s'imposer immédiatement aux procédures de reconnaissance d'IGP en cours. Parallèlement, il conviendra d'accorder aux Organismes de Défense et de Gestion (ODG) bénéficiant déjà d'une IGP un délai à déterminer afin qu'ils apportent les modifications nécessaires à leurs cahiers des charges.

2. Mieux répondre aux nouvelles attentes sociétales

Les cahiers des charges des SIQO, hors agriculture biologique qui est régie par la réglementation européenne, sont conçus et proposés par les professionnels et professionnelles concernés avant d'être soumis pour reconnaissance officielle aux pouvoirs publics nationaux puis communautaires. Même si pour un type de produit et de SIQO, ils contiennent souvent des engagements de même nature, leurs contenus respectifs sont en général différents. Cela peut notamment s'expliquer par l'époque durant laquelle ils ont été élaborés. En effet, au fil du temps, les pratiques mais surtout les attentes des consommatrices et des consommateurs ainsi que des citoyennes et des citoyens, que ces cahiers des charges s'attachent à satisfaire, ont beaucoup évolué. Il convient cependant de souligner que s'agissant des aspects environnementaux, les pratiques traditionnelles de nombreuses indications AOP intègrent déjà cette dimension : utilisation limitée d'intrants, exigences quant à l'alimentation des animaux, entretien des paysages par le pastoralisme, promotion de ressources génétiques locales... Certaines ODG souhaitent aller plus loin dans cette voie. C'est par exemple le cas de l'ODG viticole de Saint-Emilion dans le Bordelais dont tous les adhérents et toutes les adhérentes vont devoir obtenir la certification « Haute Valeur Environnementale » (HVE) qui prévoit le suivi d'indicateurs de résultats dans 4 domaines (biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et irrigation) et dont les critères ne sont pas les mêmes que ceux de l'agriculture biologique.

La prise de conscience croissante des consommatrices et des consommateurs en matière de lien alimentation/santé, a récemment conduit les pouvoirs publics à expérimenter l'étiquetage nutritionnel Nutri-score, sur la base de travaux scientifiques. Cette démarche pour le moment volontaire prévoit que les industriels fassent figurer sur la face visible des emballages alimentaires des produits transformés, une information lisible et facilement compréhensible quant à la qualité nutritionnelle globale de ceux-ci. Seuls quelques SIQO (teneur en oméga 3 pour le turbot ou le porc Label rouge) intègrent pour le moment une telle dimension dans leurs cahiers des charges, sachant cependant qu'au-delà de la composition de chaque produit c'est l'équilibre global des repas qui est déterminant pour une bonne alimentation.

Préconisation n°4

Pour conserver des éléments de différenciation vis-à-vis des produits standards et permettre ainsi une meilleure valorisation, les professionnels et professionnelles sous SIQO doivent être précurseurs pour répondre aux nouvelles demandes sociétales que ce soit sur les aspects sanitaires, environnementaux ou sociaux. Le CESE estime par conséquent que les ODG doivent compléter leurs cahiers des charges pour y intégrer des engagements supplémentaires comme par exemple : la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse, l'absence d'adjuvants et d'arômes artificiels, le respect du bien-être animal, la certification environnementale des exploitations agricoles d'au moins niveau 2 à court terme avec l'objectif ensuite de la Haute Valeur Environnementale (HVE), ainsi qu'une certification Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) pour les entreprises, notamment s'agissant de la qualité des emplois et du respect des conventions collectives. Pour encourager et accompagner ces démarches, notre assemblée préconise de les soutenir financièrement durant la phase de transition, grâce par exemple à des aides de la PAC correspondant au moins aux frais engagés pour l'obtention des certifications complémentaires. De plus, ces cahiers des charges pourraient intégrer une clause relative au niveau de rémunération des producteurs et productrices.

3. Assurer le respect des garanties offertes par les produits biologiques

La prise de conscience quant au lien alimentation/santé et les préoccupations environnementales se traduisent par une consommation de produits biologiques en croissance de plus en plus rapide, que l'agriculture nationale ne permet pour le moment pas de satisfaire en totalité. Ce déséquilibre génère des besoins d'importations, outre ceux en productions exotiques que l'on ne trouve pas sur notre territoire y compris dans les régions ultramarines. Il s'agit d'un marché extrêmement porteur sur lequel de multiples acteurs de niveau international se positionnent. Ainsi, les grandes et moyennes surfaces (+21% entre 2016 et 2017) ainsi que les industries agroalimentaires réalisent des chiffres d'affaires en forte progression dans le secteur des produits biologiques.

Or, en 2017, 83 % des consommatrices et des consommateurs faisaient confiance, selon l'Agence Bio, aux produits considérés. Il apparaît par conséquent indispensable de faire en sorte que, quelle que soit leur origine, la traçabilité des produits biologiques importés (pays, distance parcourue, modes de transport et d'abattage des animaux,...) soit améliorée et qu'ils apportent un niveau de garanties analogue à celui qui découle du respect des normes imposées au sein de l'Union européenne.

Dans cet objectif, le règlement européen récemment adopté, prévoit le passage du système d'équivalence au principe de conformité (les agriculteurs et agricultrices de pays tiers auront les mêmes obligations que celles imposées à celles et ceux de l'Union européenne). Le CESE considère que cela va dans le bon sens mais il regrette que ce nouveau règlement ne s'applique pas aux 13 pays tiers ayant signé des accords bilatéraux avec l'UE et s'inquiète de sa prise en compte dans les nombreux autres accords en cours de négociation. Le règlement devrait également permettre de préciser la région de provenance au sein de l'Union européenne d'un produit biologique.

Préconisation n°5

S'agissant des garanties que doivent offrir les produits biologiques importés, le CESE appelle à une application stricte du principe de conformité lors de la mise en œuvre du futur règlement européen en 2021. Il souhaite que soient utilisées les marges de manœuvre permises par la subsidiarité pour maintenir le rythme de contrôle actuel, à savoir un contrôle physique par an sur l'exploitation, ainsi qu'en matière de possibilité de déclassement des produits en fonction par exemple du niveau de résidu de pesticide analysé. Les seuils de déclenchement d'un déclassement doivent être harmonisés au niveau européen.

Dans l'attente de l'application du futur règlement, le CESE souhaite que ces produits fassent l'objet d'une réelle traçabilité quant à leur origine (nationale voire régionale), les mentions « provenance UE et hors UE » figurant actuellement sur des produits comme les miels et les huiles d'olive devant être interdites.

Depuis 2009, les logos français « AB » et européen « Eurofeuille » coexistent en se référant au même cahier des charges. L'UE a autorisé notre pays à maintenir le logo AB compte tenu de sa forte notoriété. L'Eurofeuille verte n'était connue que par la moitié des Françaises et Français en 2017. La présence de ces deux logos entretient cependant une confusion dans l'esprit des consommatrices et des consommateurs, d'une part sur une différence éventuelle quant aux cahiers des charges rattachés à chacun d'entre eux et d'autre part sur l'origine supposée française des produits ne portant que le sigle AB, sachant que l'origine nationale du produit doit être précisée en dessous du logo européen.

Aujourd'hui, la certification en agriculture biologique porte essentiellement sur des modes de production prenant en compte les aspects sanitaires et environnementaux (absences de traitements phytosanitaires, d'antibiotiques...) ainsi que des critères liés au bien-être animal. Certains, souhaiteraient qu'elle s'attache également à satisfaire de nouvelles attentes sociétales et apporte ainsi aux producteurs et productrices des éléments complémentaires de différenciation. En effet, le 1^{er} critère d'achat alimentaire en 2017 est

un produit « fabriqué à proximité du lieu d'achat » (Enquête Tendances et consommation du Credoc).

Préconisation n°6

Le CESE considère que pour l'agriculture biologique, il convient de répondre aux demandes des producteurs et productrices et aux attentes des consommatrices et consommateurs, en faisant reconnaître des caractéristiques supplémentaires (éthiques, sociales et territoriales) ainsi que des systèmes de production bien identifiés. Dans cet objectif, il propose l'expérimentation au niveau français d'un nouveau SIQO, « agriculture biologique locale et équitable », reprenant les caractéristiques agronomiques actuelles de l'agriculture biologique et en y ajoutant d'autres critères parmi lesquels la proximité entre les lieux de production, éventuellement de transformation et de commercialisation ainsi que la prise en compte de l'Analyse du Cycle de Vie (ACV). La définition des éléments permettant la contrôlabilité de tels critères devrait faire l'objet d'un travail approfondi. La marque et le logo AB, propriétés du ministère de l'Agriculture, pourraient être utilisés comme supports pour cette expérimentation destinée à être étendue au niveau européen, tandis que l'Eurofeuille serait conservée pour identifier les produits issus de l'agriculture biologique conformes au règlement européen.

B - Améliorer l'information des consommateurs et consommatrices en matière de SIQO

Outre les SIQO, de nombreux types de mentions, officielles ou non, figurent sur les étiquettes (*annexe 7*) :

- des mentions valorisantes officielles « montagne » ou « fermier » ou « Pays », certification environnementale (HVE) ;
- des marques associatives : « Bleu Blanc Cœur », « Pêche durable MSC », « Max Havelaar », « BioCohérence », « Demeter », « Nature et Progrès », « La nouvelle agriculture », etc ;
- des indications territoriales : « Terroirs de Picardie », « Pays Cathare », etc ;
- des signes commerciaux : « Origine France garantie », « Saveur de l'année », « Elu produit de l'année », « fabrication artisanale », filières portées par la grande distribution, médailles de concours agricoles y compris celui de Paris soutenu par le ministère de l'Agriculture ;
- des indications liées directement ou indirectement à la santé « sans gluten », « sans OGM », « sans conservateurs », « sans arômes artificiels », « sans pesticides »...

Parmi cette profusion, les consommatrices et les consommateurs ont du mal à identifier les SIQO. Ainsi, d'après un sondage réalisé en 2016 auprès de 3600 lecteurs et lectrices de « Que choisir », l'AOC, l'AOP et l'IGP sont moins connues que la mention « Viandes de France » et les labels commerciaux « Saveur de l'année » et « Elu produit de l'année ». De plus, la moitié des consommatrices et des consommateurs ne connaissent pas la STG. Créée au niveau européen en 1992, elle a ajouté un élément supplémentaire de complexité. Elle vise à reconnaître une recette, une technique ou un savoir-faire sans imposer de contrainte

géographique et répond principalement aux attentes formulées dans d'autres Etats-membres.

Même si les logos des SIQO sont devenus familiers, leurs significations précises ne sont pas toujours maîtrisées. Alors que quasiment toutes les consommatrices et tous les consommateurs connaissent les logos du Label Rouge et de l'agriculture biologique, la moitié d'entre eux pense que le premier garantit un produit de terroir élaboré selon un savoir-faire et les deux-tiers que le second garantit un produit de qualité.

Il est donc essentiel d'améliorer l'information apportée aux consommatrices et aux consommateurs sur les 5 SIQO et leurs significations respectives. En effet, d'après le même sondage, 2 personnes sur 5 achèteraient davantage de produits sous indication géographique si elles avaient plus d'explications sur la signification de ces appellations. Pour renforcer la confiance dans les produits sous SIQO, l'information doit souligner qu'ils sont soumis à des contrôles spécifiques, indépendants et réguliers, définis dans un plan de contrôle validé par les autorités, et qu'en cas de manquement ceux-ci conduisent à des sanctions, notamment le déclassement.

L'INAO et l'Agence BIO développent bien entendu déjà des actions de communication et de promotion. Les moyens de l'INAO ont d'ailleurs été augmentés en 2018 en particulier dans cet objectif. En outre, l'Union européenne dispose de budgets destinés aux Etats-membres via son unité « Communication externe et politique de promotion » qui réalise elle-même des campagnes régulières de communication sur les IGP, AOP et l'AB à l'attention notamment des consommatrices et des consommateurs de pays tiers.

Préconisation n°7

Le CESE recommande que l'INAO et l'Agence Bio mettent en œuvre un plan national de communication pour le grand public, y compris sur les lieux de vente, pour expliquer ce que sont les SIQO et les principales garanties respectives qu'ils offrent. Dans cet objectif, des crédits européens pourraient être mobilisés grâce au soutien des pouvoirs publics français.

Préconisation n°8

Dans un souci de clarification, notre assemblée est favorable à l'abandon progressif de la dénomination AOC pour les vins et les eaux de vie pour n'utiliser que celle européenne d'AOP, sans remettre en cause les cahiers des charges en vigueur. Cette mesure devrait s'accompagner de l'obligation de faire figurer le logo européen (AOP ou IGP) sur les bouteilles.

Selon l'enquête réalisée par l'UFC-Que Choisir, 44 % des consommatrices et des consommateurs considèrent qu'une meilleure identification des produits sous SIQO en rayon les inciterait à en acheter davantage. Or, souvent dans les linéaires, ceux-ci sont mélangés avec les produits standards (sauf pour les produits biologiques de plus en plus souvent regroupés au sein d'un rayon spécifique dans les grandes et moyennes surfaces GMS) et de ce fait difficiles à repérer, y compris dans les petits commerces ou sur les marchés forains. La difficulté pour les consommatrices et les consommateurs de mieux identifier les SIQO sur les produits peut aussi s'expliquer pour partie par l'absence d'harmonisation

quant à l'emplacement et la taille des logos des SIQO sur les emballages. Ajoutons que dans certains cas, comme pour les vins, le logo AOC ou IGP ne figure pas sur l'étiquette. De plus, des produits peuvent bénéficier simultanément de deux mentions (AOP, Label Rouge et/ou AB) dont les logos ne sont pas apposés au même endroit. C'est pourquoi dans son avis précité sur les circuits de distribution, le CESE avait déjà préconisé : *« Afin de valoriser et de distinguer sans aucune difficulté les produits bénéficiant de SIQO et sans modifier leurs logos respectifs (Label rouge, AB, IGP, AOP et AOC), que ceux-ci comportent un signe distinctif commun soulignant leur caractère officiel. »*

De plus, les consommatrices et les consommateurs doivent être en mesure lorsqu'ils effectuent leurs achats, d'accéder facilement à des informations claires et précises sur les garanties apportées par chaque produit certifié grâce au respect de son cahier des charges. Ainsi, les caractéristiques essentielles de celui-ci (comparaison avec le produit standard, méthodes d'élaboration, contrôles ainsi que d'éventuels critères environnementaux, sanitaires, nutritionnels et sociaux évoqués dans la précédente partie) devraient être facilement accessibles.

Préconisation n°9

Pour accroître la visibilité des SIQO et renforcer la compréhension de leur caractère officiel, le CESE propose que les logos des SIQO soient regroupés dans un même cartouche standardisé permettant aux consommatrices et consommateurs, d'un seul regard, de mieux les repérer et les distinguer des autres mentions. Notre assemblée souhaite qu'à proximité immédiate de ce cartouche figure un QR-code dédié au(x) SIQO dont bénéficie le produit et qu'il renvoie vers les principales caractéristiques extraites de son cahier des charges.

Au-delà de ces modes d'information directe des consommatrices et des consommateurs, les professions de la vente, de l'artisanat, de la restauration..., ont un rôle important à jouer pour faire comprendre ce qu'apportent les SIQO et pour mieux les valoriser. Elles peuvent en effet expliciter à leur clientèle la spécificité de ces produits, due au respect d'un cahier des charges et à la réalisation de contrôles, et ainsi justifier le différentiel de prix constaté par rapport aux produits standards. Pour cela ces différents acteurs doivent eux-mêmes disposer des connaissances nécessaires en matière de SIQO, ce qui n'est pas toujours le cas actuellement, ainsi que l'a révélé une étude pilotée par FranceAgriMer et Interfel dans la filière fruits et légumes.

Les restaurants peuvent ainsi contribuer à renforcer la visibilité des SIQO, en particulier locaux, en signalant leur présence dans les cartes et menus proposés à leur clientèle. Il en est de même pour les produits transformés par l'industrie et les l'artisanat : l'utilisation et la valorisation de composants sous SIQO peut permettre de les différencier aux yeux de consommatrices et de consommateurs attentifs à la qualité de leur alimentation. L'exemple, déjà évoqué, des lentilles sous SIQO est à cet égard illustratif. Elles pourraient ainsi être intégrées dans des plats cuisinés renommés tels que le petit salé aux lentilles, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.

Préconisation n°10

Le CESE souhaite que des modules de formation, initiale et continue, sur les SIQO soient conçus en concertation entre tous les acteurs concernés (organismes publics, production, transformation et distribution, y compris artisanat et commerces alimentaires de proximité, restauration, associations de consommateurs) puis introduits dans les cursus destinés à préparer aux métiers concernés.

La mise en œuvre de tels programmes permettrait en outre d'inciter les professionnels et professionnelles à développer l'utilisation de produits sous SIQO dans la restauration et dans l'élaboration de plats cuisinés, à la fois pour répondre à une attente croissante de leur clientèle et pour sensibiliser les autres consommatrices et consommateurs à l'intérêt de ces produits en matière de qualité de leur alimentation.

C - Renforcer la territorialisation de l'alimentation grâce aux SIQO

1. Valoriser les SIQO dans la restauration collective

Depuis plusieurs décennies, la part des dépenses des ménages consacrée à la restauration hors foyer connaît une forte augmentation. Cette évolution s'explique notamment par de profonds changements dans les modes de vie, liés en particulier à l'urbanisation croissante, 12 métropoles concentrant 80 % de l'emploi actuellement. Elle s'est accélérée depuis 2013 du fait de la progression du pouvoir d'achat d'une partie de la population dans un contexte de reprise économique.

La restauration hors domicile représente donc un puissant levier pour promouvoir les SIQO qui peuvent contribuer à améliorer la qualité des repas, à soutenir l'économie locale et même pour certains d'entre eux à réduire l'empreinte carbone et à préserver l'environnement.

Dans ses précédents avis, « *Les circuits de distribution des produits alimentaires* » et « *Quels leviers pour renforcer la compétitivité de l'agriculture et de l'agroalimentaire français ?* » ainsi que dans l'étude « *Commande publique responsable : un levier insuffisamment exploité* » le CESE a souligné l'intérêt d'introduire dans l'approvisionnement de la restauration collective publique des critères liés aux modes de production et à l'origine, en utilisant les marges de manœuvre existant dans le droit européen de la concurrence et dans le code des marchés publics. Ainsi, l'étude précitée sur la commande publique responsable met en évidence que grâce à un bon sourçage de la part des achats publics ainsi que d'actions communes des coopératives agroalimentaires et des grossistes, « il a été possible de réintroduire des productions plus locales, comme le lait biologique qui était auparavant importé d'Allemagne [...], ce qui a permis de redynamiser des filières entières ».

L'article 11 du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, qui découle des récents Etats généraux de l'Alimentation, va dans ce sens en prévoyant une part significative de produits remplissant certaines de ces conditions : issus de l'agriculture biologique, bénéficiant d'autres signes de qualité, de mentions valorisantes ou présentant des caractéristiques

équivalentes, ou encore choisis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit. Sa rédaction actuelle indique que l'objectif est d'atteindre un taux de 50 % de ce type de produits à l'horizon 2022, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique. Il convient de rappeler qu'en 2016, Mme la députée Brigitte Allain avait déposé une proposition de loi qui prévoyait de fixer un seuil dans les restaurants des collectivités publiques de 40 % de produits relevant de l'alimentation durable et de proximité (définis comme « *des produits sous signe d'identification de la qualité de l'origine ou sous mentions valorisantes, issus d'approvisionnements en circuits courts ou répondant à des critères de développement durables, notamment la saisonnalité* ») ainsi que de respecter une proportion minimale de 20 % de produits biologiques, ce que le Grenelle de l'Environnement prévoyait d'atteindre en 2012. Cette disposition avait finalement été intégrée par amendement dans la loi « Egalité citoyenneté » de janvier 2017 avant d'être censurée par le Conseil constitutionnel au motif qu'elle ne présentait pas de lien, même indirect, avec le projet de texte initial. Pour notre assemblée, elle présentait « *un double avantage : assurer une meilleure qualité des repas servis et soutenir l'économie locale, notamment agricole, et les emplois.* ». L'avis du CESE soulignait cependant que « sa concrétisation implique un engagement sans faille de tous les acteurs publics concernés (élus, représentants de l'Etat, organismes consulaires), notamment parce que, au moins durant une phase transitoire, des moyens financiers supplémentaires seront nécessaires ».

De nombreuses démarches de développement de l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective existent déjà. Elles peuvent être soutenues par les Instituts Régionaux de la Qualité Agroalimentaire. Ainsi celui d'Occitanie (Irqualim) accompagne des plateformes de regroupement de l'offre de produits biologiques, et a lancé l'opération « Adopte Label attitude » qui finance dans les lycées un repas par semaine confectionné à partir de produits sous signes de qualité. Par ailleurs, l'Union européenne soutient, dans le cadre d'un programme à destination des écoles, la distribution de lait et de produits laitiers sous SIQO (pour l'année scolaire 2017/2018, forfait pour le déjeuner de 2,51 €/kg pour le fromage biologique et de 2,78 €/kg pour du fromage à pâte molle sous autre SIQO). Un programme équivalent existe pour les fruits et légumes afin de favoriser leur distribution aux élèves lors du déjeuner.

Préconisation n°11

Le CESE estime nécessaire d'inscrire dans la future loi concernant l'approvisionnement de la restauration collective publique un objectif quantifié spécifique pour la proportion de produits locaux, notamment sous SIQO, y compris biologiques, qui seuls apportent des garanties officielles.

Chaque région française possède une gastronomie spécifique à ses terroirs et à leurs productions. Certaines d'entre elles ont délibérément choisi de les valoriser, notamment en soutenant le développement des SIQO. L'Occitanie et la Nouvelle-Aquitaine, par exemple, se sont engagées dans de telles démarches depuis plus de 25 ans et sont aujourd'hui riches d'une grande diversité de SIQO, respectivement 260 et 210. Les objectifs ainsi visés consistent à satisfaire les consommatrices et les consommateurs qui souhaitent de plus en plus consommer des produits locaux (démarche Qualivore « Manger du local de

qualité » développée en Occitanie) mais également les touristes qui désireux de découvrir la gastronomie des territoires dans lesquels ils et elles séjournent.

Aujourd'hui, alors qu'un grand nombre de consommatrices et de consommateurs connaissent encore mal les SIQO ou n'y prêtent pas attention, les magasins de producteurs, les circuits de distribution de proximité, les visites d'exploitation..., jouent un rôle non négligeable de sensibilisation à la découverte et à la compréhension des SIQO : caractéristiques, savoir-faire, contrôles... Le développement, en particulier par les collectivités locales, d'outils et actions dans les territoires (applications smartphones de géolocalisation des SIQO de proximité et des magasins de producteurs, itinéraires touristiques, concours de cuisine, manifestations festives), contribue à soutenir et amplifier ce mouvement, ce dont le CESE se félicite.

Ainsi, l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine (AANA) a développé de nombreuses routes gastronomiques : la route du Fromage Ossau Iraty, de la Noix du Périgord, du Foie Gras du Périgord, des Vins de Bergerac, etc. Elle a également mis en place des ambassadeurs et ambassadrices (cuisiniers, bloggeurs gastronomiques, artisans...) pour valoriser les produits de la région.

Les parcs naturels régionaux dont 94 % des communes qui les composent sont situées dans l'aire délimitée d'une AOP ou d'une AOC, contribuent eux-aussi au développement et à la valorisation des SIQO. Celui de l'Avesnois a ainsi développé un réseau de « Restaurateurs de l'Avesnois » qui proposent des menus à base de produits du parc, notamment sous SIQO.

2. Favoriser le développement et la pérennisation de SIQO dans les Outre-mer

La principale production sous SIQO dans les Outre-mer est le rhum. Elle concerne 6 700 plantations implantées dans quatre DOM ; 85 % de la production en volume est sous indication géographique. Seul le rhum de la Martinique bénéficie d'une AOC. Cette production traditionnelle constitue l'un des produits phares pour le tourisme ultramarin ; la filière est soutenue par une fiscalité privilégiée sur le marché français.

Un seul SIQO est reconnu dans une autre production : l'appellation d'origine Monoï de Tahiti. En effet, les deux Label Rouge (Ananas Victoria et Letchi) sont suspendus. Les producteurs et productrices de melon de la Guadeloupe sous IGP demandent sa suppression car ce produit de contre-saison n'a pas réussi à trouver une clientèle prête à payer le surcoût généré par la certification. Toutefois, plusieurs projets sont en cours à des stades différents : vanille de Tahiti en AOP, vanille de la Réunion et vanille de Mayotte en IGP, café Bourbon pointu de la Réunion et café de Guadeloupe en AOP, vin de Cilaos, ylang-ylang en IGP... Ce sont souvent des filières de petites tailles (30 exploitations pour le café Bourbon, 15 pour le vin de Cilaos).

L'opportunité de se lancer dans ce type de démarche peut sembler faible pour les producteurs et les productrices au regard des surcoûts engendrés par la certification et alors que les débouchés locaux sont souvent déjà assurés par le tourisme. Pourtant, les SIQO sont une assurance par rapport aux fraudes ; la spécificité de la culture de la vanille à la Réunion et sa qualité (produit d'exception qui bénéficie de conditions pédoclimatiques uniques et

d'un savoir-faire traditionnel) doivent être protégées. C'est pourquoi l'Association pour la valorisation de la vanille de La Réunion (A2VR) a monté un dossier de candidature en vue de la reconnaissance d'une IGP.

En ce qui concerne la production biologique, les territoires ultramarins connaissent une croissance aussi importante en pourcentage que ceux de métropole, mais les surfaces initiales étaient beaucoup plus faibles. La Guyane avec 11% de SAU cultivée en agriculture biologique, majoritairement en surface fourragère, est nettement en avance.

La Nouvelle-Calédonie, du fait de son statut de Pays d'Outre-mer, a créé ses propres labels et signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, s'inspirant des démarches métropolitaines. Ces signes officiels reposent sur un cahier des charges validé ; les contrôles sont assurés par un organisme certificateur externe. 4 familles de signes ont été créées.

Comme en métropole, les consommatrices et les consommateurs locaux sont demandeurs d'une meilleure information sur l'origine des produits et leurs modes de production. Celles et ceux de métropole connaissent relativement mal, à l'exception du rhum, les produits (bruts ou transformés) ultramarins, souvent concurrencés par des produits importés issus de zones géographiques proches. Ces territoires ont donc intérêt à valoriser la richesse et la spécificité de leurs productions à travers les SIQO, car la mention valorisante « Produit de Pays » si elle établit une différenciation stratégique par rapport aux importations mais aussi aux produits importés transformés localement, n'offre pas d'assurance de qualité.

Pour obtenir la reconnaissance officielle d'un produit sous SIQO et assurer sa pérennité, la structuration de la filière est primordiale car une bonne entente entre toutes les parties prenantes pour assurer une répartition équitable de la valeur, est un facteur clé de succès en la matière (recommandation du rapport de la FAO 2018, « *Strengthening sustainable food systems through geographical indications* »).

Par ailleurs, on constate des démarches souvent limitées à un seul département ultramarin comme c'est le cas pour l'apiculture où une démarche a été engagée en Martinique pour obtenir une AOP ou une IGP, avec parallèlement l'initiative d'Apigua pour développer la production d'un miel local de qualité en Guadeloupe. Or, une mutualisation entre plusieurs DOM favoriserait l'atteinte de la masse critique nécessaire en termes de nombre de producteurs et de productrices ou de volume, au regard des moyens nécessaires pour réaliser les analyses économiques préalables (positionnement sur le marché, évaluation des surcoûts). Cette mise en commun pourrait s'appuyer sur les Réseaux d'Innovation et de Transfert Agricole (RITA) présents dans les 5 départements d'Outre-mer qui permettent le partage d'expérience entre les différents territoires. L'élargissement de sa zone d'appellation permet en outre à un ODG de devenir un acteur plus puissant pour assurer la promotion du produit sous SIQO. A cet égard, signalons que pour la deuxième année consécutive,

les rhumiers ultramarins présentent avec ceux de Madère une demande de financement européen pour financer des actions de communication.

Préconisation n°12

Compte tenu des différents échecs observés s'agissant de produits ultramarins ayant fait l'objet d'une reconnaissance officielle en tant que SIQO, le CESE préconise de renforcer préalablement la structuration des filières et l'organisation des productions concernées avant d'engager toute nouvelle démarche de ce type, en sollicitant notamment l'appui du Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) et de l'Institut de la Qualité et de l'Agro Ecologie (IQUAE) pour la zone de l'océan indien.

Parallèlement, il appelle à rechercher quand cela est possible une mutualisation des projets entre plusieurs DOM ou collectivités, afin d'atteindre la taille nécessaire en termes d'acteurs impliqués et de volumes de production. Les Réseaux d'Innovation et de Transfert Agricole (RITA) peuvent apporter un précieux concours dans ce cadre.

3. Renforcer le rôle de la France pour favoriser le développement des SIQO dans les pays en développement et certains Etats membres de l'UE

Les pays en développement sont souvent confrontés à des problèmes de valorisation de leurs produits agricoles qui se traduisent malheureusement par un fort exode rural des populations agricoles très pauvres. Les SIQO peuvent apporter des éléments de réponse en la matière. En assurant une meilleure rémunération des producteurs et des productrices, ils permettent à ceux-ci et à celles-ci de poursuivre leur activité et ainsi d'entretenir une dynamique économique dans les territoires. La Food and agriculture organization (FAO) soutient ce cercle vertueux de la qualité liée à l'origine : le développement de produits sous indication géographique est basé sur leurs caractéristiques spécifiques qui résultent d'une combinaison unique de ressources naturelles (conditions climatiques, caractéristiques de sol, variétés végétales et animales), de savoir-faire traditionnels et de terroir. Les indications géographiques sont un outil collectif utile pour protéger et promouvoir des produits spécifiques, mais peuvent également être utilisées pour développer des systèmes économiques et alimentaires durables. L'accompagnement de la mise en œuvre des procédures de reconnaissance et leurs financements font d'ailleurs l'objet de politiques de coopération internationale.

Certains pays l'ont bien compris comme par exemple la Côte d'Ivoire pour le cacao, l'Algérie pour les dattes, le Vietnam pour la noix de cajou ou encore le Cambodge pour le poivre de Kampot. Ce dernier a fait l'objet d'un projet financé par la France dans le cadre du Programme de Renforcement des Capacités Commerciales (PRCC) qui a consisté à appuyer les autorités cambodgiennes dans l'élaboration et la mise en œuvre d'une réglementation nationale sur les indications géographiques protégées (IGP) ainsi qu'à conduire des séminaires d'information, de sensibilisation et de formation. Une organisation

interprofessionnelle de gestion a été créée. Elle regroupe aujourd'hui 215 exploitations pour une surface de 90 hectares (contre 6 hectares en 2008) et 15 entreprises (intermédiaires, conditionneurs, metteurs en marché, exportateurs,...). Un rapport publié par la Conférence des Nations-Unies sur le Commerce et le Développement (CNUCED) en septembre 2015 indique que *« les prix pour le poivre de Kampot ont considérablement augmenté après que les producteurs ont eu accès à des marchés plus larges et plus diversifiés à la suite de la certification IG »*. Le poivre de Kampot a reçu en février 2016 le label AOP (appellation d'origine protégée) au niveau de l'Union européenne et bénéficiera d'un haut niveau de protection sur le marché européen.

Par ailleurs, les pratiques culturelles de nombreux pays ressemblent au cahier des charges de l'agriculture biologique sans disposer pour autant d'un système de traçabilité et de contrôle. C'est pourquoi certaines délégations internationales interpellent actuellement l'Agence Bio afin qu'elle les aide à construire celui-ci.

Enfin, à partir de 2020, l'Union européenne ne financera plus que des programmes multi-pays. Le partenariat est donc essentiel ; une discussion est en cours entre l'Agence Bio, la Pologne et la Bulgarie pour porter en commun un projet sur la restauration collective des écoles.

Préconisation n°13

Pour le CESE, l'Agence Française de Développement (AFD), l'INAO et l'Agence Bio doivent disposer des moyens leur permettant d'intensifier et de coordonner leurs efforts pour favoriser le développement des SIQO, y compris l'agriculture biologique, dans les pays en développement.

Outre l'impact pour ces pays, le soutien à ces démarches permet la diffusion des indications géographiques sur la scène internationale, la constitution d'alliés potentiels dans les futures négociations internationales ainsi que l'importation de produits de qualité avec une véritable traçabilité. Le développement de partenariats en la matière entre Etats-membres est également souhaitable.

D - Favoriser et soutenir le développement des SIQO

1. Accompagner les projets et faciliter les procédures

L'obtention officielle d'un SIQO collectif (AOP, IGP ou STG) prend plusieurs années, parfois jusqu'à 15 ans. Cette durée s'explique par le fait que la reconnaissance comprend deux phases consécutives. Tout d'abord, durant une première étape informelle, les personnes à l'initiative du projet le construisent ensemble et s'organisent. Celle-ci peut s'étendre sur une période très variable selon le degré de maturation de la demande et le contexte local. Ensuite s'engage la procédure administrative qui requiert souvent de nombreux allers-retours entre l'ODG constitué et l'INAO, avant que le dossier finalisé puisse être soumis au ministère de l'Agriculture puis à la Commission européenne pour être définitivement enregistré. Là encore, les délais dépendent beaucoup de l'état de finalisation du projet au moment où il est initialement soumis à l'INAO. En effet, certains éléments déterminants

pour l'obtention de la reconnaissance sont pourtant parfois insuffisamment pris en compte à ce stade. C'est particulièrement le cas de la contrôlabilité des éléments de différenciation du produit qui vont constituer le cahier des charges. Ce sont eux qui déterminent les caractéristiques sur lesquelles sont fondées les promesses destinées aux consommatrices et aux consommateurs ; ils doivent donc pouvoir être facilement vérifiés. Il apparaît donc logique que l'ensemble de la démarche nécessite des délais importants pour aboutir à une homologation appelée elle-aussi à s'inscrire dans la durée et à apporter des garanties significatives justifiant notamment un prix supérieur pour le produit considéré.

Cependant, dans de nombreux cas, des erreurs auraient pu être évitées et du temps gagné si les projets avaient bénéficié dès le lancement de la démarche d'un appui permettant de les aider à identifier les aspects les plus importants afin de présenter à l'INAO un dossier suffisamment abouti. A l'inverse, une telle expertise aurait pu dissuader en amont certains producteurs et certaines productrices de s'engager dans une démarche vouée à l'échec. Ce peut être le cas si le cahier des charges ou l'aire de production sont trop restrictifs et donc à terme pénalisants, comme par exemple une AOP fromagère basée sur une race très spécifique et localisée, susceptible de s'éteindre.

C'est pourquoi le CESE salue les initiatives de certaines anciennes Régions (Midi-Pyrénées, Basse-Normandie, Poitou-Charentes) qui ont créé des Instituts de la Qualité Agroalimentaire (sigle IRQUA ou IRQUALIM) pour faciliter et accompagner les démarches de reconnaissance de signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Préconisation n°14

Notre assemblée estime qu'il convient d'amplifier et de généraliser les initiatives mises en œuvre dans certaines régions, en confiant aux Directions Régionales de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) avec l'appui des chambres d'agriculture qui le souhaitent, des Instituts de la Qualité Agroalimentaire (IRQUA) quand ils existent, ou d'autres structures de développement agricole ou local, une mission d'animation et d'appui juridique, administratif et logistique, notamment dans des filières où les SIQO sont peu développés, c'est-à-dire au-delà des vins. Pour cela, il pourrait s'avérer nécessaire d'allouer des moyens financiers et humains à ces différentes structures afin qu'elles puissent assurer ces missions.

Les ODG qui souhaitent changer un ou, le cas échéant, plusieurs éléments du cahier des charges d'un produit bénéficiant déjà d'un SIQO doivent s'engager dans une procédure longue et complexe, analogue à celle de la reconnaissance initiale. Cela est difficilement compréhensible car il ne s'agit souvent que de modifier le nom du produit, d'adapter de façon marginale la zone d'appellation ou encore de renforcer certaines exigences en matière de conditions de production ou de transformation, mais pas de remettre en cause les éléments structurants du cahier des charges. Or, cette situation conduit à dissuader de nombreux ODG d'engager de telles démarches qui pourraient pourtant permettre de mieux répondre à de nouvelles attentes des consommatrices et des consommateurs en rendant

les cahiers des charges plus exigeants sur certains aspects (santé, protection des milieux naturels...) et ainsi contribuer à une meilleure valorisation des produits considérés.

Préconisation n°15

Afin de favoriser l'actualisation des cahiers des charges des produits sous SIQO collectifs, le CESE souhaite une remise à plat de la procédure de modification avec comme objectif l'instauration de démarches adaptées à la nature du changement demandé par l'ODG. Dans tous les cas, un délai maximal de 6 mois doit être respecté pour la procédure administrative proprement dite qui démarre dès lors que les membres de l'ODG se sont mis d'accord sur la nature de la modification à opérer.

Il apparaît tout à fait normal que les contrôles effectués pour veiller au respect des cahiers des charges des produits sous SIQO soient fréquents et rigoureux puisque ce sont eux qui garantissent aux consommatrices et aux consommateurs les promesses annoncées. Outre les autocontrôles réalisés par les producteurs et les productrices eux-mêmes et ceux internes qui relèvent de l'ODG, les contrôles réglementaires sont effectués par un Organisme indépendant, dit Certificateur (OC), accrédité par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC) et agréé par l'INAO. Financièrement à la charge des producteurs et des productrices, soit directement, soit via les cotisations versées à leur ODG, ils sont effectués sur la base d'un plan de contrôle élaboré par l'ODG (liste exhaustive des points à contrôler, fréquences et méthodes de contrôle, sanctions en cas de non-respect du cahier des charges), puis soumis à l'INAO pour validation. Ils portent sur les aspects suivants : conformité des conditions d'élaboration et des caractéristiques du produit avec celles qui figurent dans le cahier des charges du produit. Or, dans le secteur de la viticulture, il existe aussi des contrôles dits d'inspection qui ont été supprimés pour les autres filières. Leurs résultats sont adressés à l'INAO qui en cas de problème peut décider de sanctions. S'il s'agit d'un contrôle initial, l'INAO peut décider de refuser l'habilitation de l'exploitant viticole. Si c'est un contrôle de routine, l'INAO peut déclasser le lot incriminé voire retirer l'habilitation.

Préconisation n°16

Pour le CESE, le dispositif actuel de contrôle qui met en jeu 3 voire 4 interventions (ODG, INAO, organisme certificateur et organisme d'inspection) mérite de faire l'objet d'une évaluation pour en mesurer l'efficacité, au regard notamment des coûts générés pour les producteurs et les productrices, afin de procéder aux adaptations et simplifications le cas échéant nécessaires.

2. Augmenter et pérenniser les aides publiques destinées à l'agriculture biologique

Les produits de l'agriculture biologique font l'objet d'une demande sans cesse croissante de la part des consommatrices et des consommateurs motivés par des raisons liées à leur santé (66 %) et au respect de l'environnement (55 %), selon une enquête réalisée par l'Agence Bio. Comme cela a déjà été souligné, de nombreuses filières ne parviennent pas à satisfaire les besoins intérieurs ce qui se traduit par des importations de produits dont la qualité n'est au demeurant pas toujours garantie. Il est donc indispensable d'encourager

et de soutenir les professionnels et les professionnelles qui souhaitent s'engager dans une démarche de conversion, ainsi que celles et ceux qui viennent de le faire. En effet, même si le passage à la production biologique doit à terme se concrétiser par une meilleure valorisation des produits et donc une rentabilité économique renforcée de l'exploitation, la phase de transition qui appelle des remises en cause de différentes natures (pratiques agronomiques, organisation, mise sur le marché...) constitue une prise significative de risques.

Par ailleurs, l'agriculture biologique est créatrice d'emplois (+ 8,4 % par an depuis 4 ans) et consacre une plus grande part de la valeur ajoutée et des aides à la rémunération du travail, selon des données de l'Insee reprises dans l'étude de mars 2018 « *enjeux sociaux et économiques d'une alimentation plus durable en France* » réalisée pour l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME). En 2016, en France, on recensait 118 000 emplois directs dans le secteur, répartis de la manière suivante :

- 77 700 UTA dans les fermes
- 38 200 ETP en transformation et en distribution
- 2 000 en conseil, contrôle, recherche, formation, etc.

Préconisation n°17

Au regard de l'ambition des objectifs visés dans le futur plan Ambition Bio 2022 en cours de préparation (passage de 6,5 % à 15 % des surfaces cultivées en agriculture biologique soit + 135 %), le CESE demande un relèvement de la part des aides publiques relevant de la PAC, des Régions ou encore des Agences de l'Eau (opérations situées sur les aires d'alimentation des captages d'eau potable), consacrées à l'agriculture biologique (conversion et maintien). Leur pérennisation, non garantie à ce jour, est nécessaire mais ne saurait être suffisante.

Le développement de l'agriculture biologique en France doit en effet permettre à la fois de mieux répondre aux besoins, de limiter les importations, de créer de l'emploi et de réduire certains coûts sociétaux liés aux impacts sur la santé et sur les milieux naturels de certaines pratiques agricoles fortement utilisatrices d'intrants de synthèse. A cet égard, la contribution effective de toutes les parties prenantes au plan Ambition Bio 2022, apparaît déterminante pour l'atteinte des objectifs.

3. Renforcer le rôle de l'INAO et élargir sa composition

L'INAO exerce des missions réglementaires et juridiques (instruction des demandes de reconnaissance ; délimitation des zones de production ; agrément des organismes certificateurs et supervision des contrôles ; protection des signes et des dénominations), mais aussi d'information, de communication et de promotion ainsi que de coopération internationale.

Le présent avis formule des préconisations de différentes natures dont la mise en œuvre aura nécessairement des impacts sur le fonctionnement de l'INAO : simplification de certaines procédures, efforts de communication à l'attention du grand public en particulier grâce à une campagne nationale et une meilleure visibilité et lisibilité des étiquettes...

Sur d'autres aspects, l'institut doit renforcer son action. C'est notamment le cas en matière de veille et d'appui juridiques pour aider les produits sous SIQO à se prémunir et à lutter contre les fraudes. Ainsi, selon les producteurs de jambon de Bayonne, les usurpations d'IGP au Canada leur auraient coûté plus d'un demi-million d'euros durant la seule année 2011. En effet, le succès et la notoriété de certaines appellations et donc la confiance qu'elles inspirent aux consommatrices et aux consommateurs du monde entier, suscitent des convoitises qui se traduisent par des tentatives de « contrefaçons » et de récupérations abusives de dénominations. Elles prennent une dimension supplémentaire du fait de l'internationalisation des échanges favorisée par la mise en œuvre d'accords commerciaux de libre-échange. Des appellations prestigieuses comme le Cognac et le Champagne disposent de moyens puissants qui leur permettent de mobiliser des expertises juridiques efficaces pour défendre leurs intérêts au niveau international, ce qui n'est pas le cas pour des ODG qui souhaiteraient développer leurs exportations mais ne disposent pas de telles ressources.

Enfin, il existe d'autres sujets dans lesquels l'INAO devrait renforcer son investissement. L'avis a par exemple préconisé l'introduction de critères environnementaux et sociaux dans les cahiers des charges. Cela pourrait se traduire par la certification environnementale des exploitations et l'obtention d'une reconnaissance RSE des entreprises. Pour atteindre de tels objectifs, outre les démarches menées par les ODG, un pilotage et une animation plus forts à l'échelon national, coordonnés par les pouvoirs publics, sont nécessaires.

Préconisation n°18

Le CESE appelle à un accroissement des moyens humains et financiers de l'INAO consacrés à la valorisation des produits, à leur défense en particulier à l'étranger par le biais de la protection ex officio qui incombe à chaque Etat-membre, ainsi qu'à l'actualisation des cahiers des charges pour répondre à de nouvelles attentes sociétales. Ces investissements publics bénéficieront aux filières, aux territoires et à la balance commerciale française.

Par ailleurs, afin de veiller à la prise en compte des enjeux environnementaux, notre assemblée soutient l'amendement sur le projet de loi « Agriculture et Alimentation », visant à élargir la composition des comités nationaux de l'INAO qui comprennent déjà des consommateurs et consommatrices et des chercheurs et chercheuses, aux représentants et représentantes d'associations agréées de protection de l'environnement. Elle propose également de faire bénéficier d'une telle ouverture aux syndicats de salariés et de salariées.

Agriculture

Avec cet avis, notre assemblée remplit parfaitement son rôle d'éclairer les Pouvoirs publics et de fournir de la matière au législateur sur les questions les plus saillantes relatives aux signes officiels de qualité.

Les signes officiels de qualité sont le fruit d'une construction commune des acteurs d'un territoire, du producteur au consommateur, autour d'un contrat qui reconnaît la qualité du produit mais aussi un niveau de valeur pour chaque maillon de la filière.

Ce qui est en jeu avec les signes officiels de qualité ne se réduit pas à des questions d'étiquetage nutritionnel. Ce qui est en jeu, c'est l'économie d'une filière, c'est la dynamique d'un territoire, c'est le savoir-faire d'un producteur, c'est le maintien d'une tradition et d'un patrimoine, c'est l'histoire et l'image d'un pays.

Les préconisations contenues dans l'avis présentent beaucoup d'intérêt ; certaines ont plus particulièrement attiré l'attention du groupe de l'agriculture. Il en est ainsi de celle visant à imposer le lait cru pour les produits sous AOP. Sur ce sujet, l'équilibre est précaire. Il y a d'un côté la volonté de maintenir une tradition et des savoir-faire et des produits qui contiennent des bactéries appréciables pour notre système immunitaire. D'un autre côté, il y a la nécessité d'assurer la sécurité sanitaire et de garantir des débouchés sur des marchés d'exportation. De plus, il existe à ce jour des produits sous signes de qualité qui ne sont pas à base de lait cru sans que cela remette en cause leur qualité ou leur valeur.

Autre préconisation, celle concernant l'intégration de nouvelles normes environnementales dans les cahiers des charges. Sur ce point, il nous paraît essentiel de mieux faire connaître et mettre en valeur les aspects environnementaux des signes de qualité qui existent déjà. Ensuite, c'est aux filières et surtout aux organismes de défense et de gestion (ODG) des SIQO de s'emparer de la question et d'évaluer la manière dont il serait possible de modifier les cahiers des charges.

Enfin, sur la proposition de création d'un 6ème SIQO, s'il est vrai que cela pourrait ajouter de la confusion, tant pour les producteurs que pour les consommateurs nous sommes persuadés qu'il faut trouver une solution pour rendre plus transparente l'information sur les conditions de production des produits « bio » en provenance de l'étranger, y compris de pays membres de l'Union européenne. Aujourd'hui, les producteurs français subissent une concurrence déloyale.

Le groupe de l'agriculture a voté l'avis.

Artisanat

Les SIQO offrent de multiples opportunités, tant pour les acteurs des filières alimentaires que pour les consommateurs.

Ils permettent de promouvoir une origine géographique ou un savoir-faire spécifique et de valoriser, y compris à l'export, des produits qui composent notre patrimoine alimentaire. Ils favorisent ainsi le dynamisme des territoires ruraux où ils sont conçus et contribuent à notre attractivité touristique.

Les SIQO permettent également d'apporter des réponses aux attentes actuelles des consommateurs, de plus en plus nombreux à se soucier de la qualité de leur alimentation et à privilégier les produits français et locaux.

Malgré ces atouts, on constate, d'une part, que des produits sous SIQO peinent à rencontrer la demande à laquelle ils pourraient prétendre et, d'autre part, que certaines filières ont peu ou mal investi ces labels dans la valorisation de leur production.

Il existe donc des freins au développement et à la promotion des produits sous SIQO, alors que les besoins sont présents et que ces labels apportent un avantage concurrentiel face à des produits standard.

Pour y répondre, l'avis formule des propositions concrètes.

Parmi celles-ci, deux leviers nous paraissent essentiels.

Tout d'abord, améliorer l'information des consommateurs.

Les études montrent en effet qu'en dehors du Bio, les autres SIQO sont plutôt méconnus du grand public qui ignore les caractéristiques des produits qui en sont dotés et les qualités qui y sont attachées.

Cette faible notoriété est également due aux multiples mentions commerciales qui entretiennent la confusion et brouillent les messages des produits sous labels.

Il est donc nécessaire de rendre les SIQO plus visibles mais aussi plus lisibles : en permettant aux consommateurs à la fois de mieux identifier les produits concernés et de mieux connaître les garanties apportées par chaque certification.

Au-delà des efforts de signalétique, il est tout autant primordial de s'appuyer sur les commerçants de proximité, les artisans ou encore les restaurateurs, pour sensibiliser leur clientèle à ces produits et valoriser leur plus-value qualitative et gustative.

Mais la réussite de cette communication suppose de garantir des critères de qualité supérieure pour les produits sous SIQO.

Ceux-ci doivent se différencier par des caractéristiques spécifiques, de nature à encourager l'achat et à justifier un prix pouvant être plus élevé.

C'est pourquoi, les cahiers des charges de ces produits doivent rester exigeants quant à l'origine, aux modes de production ou de fabrication, et donc savoir résister à la tendance vers une certaine standardisation.

Même si celle-ci peut promettre des facilités en termes de commercialisation ou d'exportation, elle fragilise la crédibilité d'un SIQO comme sa capacité à garantir la qualité

Déclarations des groupes

du produit, pourtant seul véritable gage de sa distinction et de sa valorisation sur le long terme face à un marché de plus en plus concurrentiel.

Aussi, le groupe de l'artisanat soutient-il les préconisations de l'avis en faveur d'une harmonisation vers le haut des cahiers des charges des AOP, IGP et Label Rouge.

Il estime en particulier nécessaire de préserver les modes traditionnels de fabrication des fromages sous SIQO, et par conséquent de réserver un tel label aux seuls produits élaborés avec du lait cru.

Pour le groupe de l'artisanat, cet avis apporte des réponses aux enjeux d'une alimentation à la fois plus saine et mieux rémunératrice pour tous les maillons de la filière.

Il l'a voté.

CFDT

Les signes officiels de qualité et d'origine (SIQO) ne sauraient résoudre tous les problèmes auxquels l'agriculture et les filières agroalimentaires sont aujourd'hui confrontés. Mais ils peuvent contribuer à la valorisation du travail des producteurs, des transformateurs et à la confiance des consommateurs. Cela suppose de remplir plusieurs conditions que les préconisations de cet avis présentent, à partir d'un état des lieux sans complaisance.

Créés par des regroupements de producteurs ou de transformateurs, pour valoriser leur production, donc la vendre plus cher qu'un produit ordinaire, les SIQO sont des messages adressés à des consommateurs soucieux de la qualité et de l'origine et prêts à y mettre le prix. Ils constituent en ce sens un dispositif de segmentation de gamme, essentiellement utilisés dans la grande distribution. Ces signes peuvent se confondre avec d'autres relevant de stratégies marketing mais ils cohabitent également avec des labels associatifs, tout aussi légitimes, comme ceux relevant du commerce équitable.

La confiance du consommateur s'établit par le respect d'un cahier des charges. Sur ce point, les préconisations visant à harmoniser vers le haut et à réviser les obligations au regard des standards de qualité d'aujourd'hui sont pertinentes, notamment si elles intègrent une composante de responsabilité sociale, comme le propose la préconisation 4.

Deux préconisations ont fait l'objet de nombreux amendements et débats dans les travaux de la section. L'obligation d'utilisation de lait cru pour la fabrication de tous les fromages et beurres en AOP nécessitera une gestion de la transition et la prise en compte de tous les acteurs de la production pour les accompagner. La crainte est de voir disparaître des AOP certaines productions pouvant se dégager de cahiers des charges, au risque d'une perte de confiance des consommateurs dans le label. Par ailleurs, l'expérimentation d'un sixième signe officiel "agriculture bio locale et équitable" n'aura de sens qu'à trois conditions : que se dégage un marché suffisant, qu'il soit véritablement porté dans sa dimension sociale et qu'il n'apparaisse pas comme un vecteur de protectionnisme déguisé.

Le groupe de la CFDT soutient les préconisations visant à renforcer l'information des consommateurs, accompagner et faciliter les démarches visant au développement des SIQO au niveau international, les valoriser dans la restauration collective. Concernant spécifiquement le label bio, le soutien à son développement est indispensable au regard des

enjeux agro écologiques, en rappelant que les producteurs et leurs salariés sont les premiers concernés par l'exposition aux produits phytosanitaires et peuvent y engager leur capital santé. La CFDT a voté l'avis.

CFE-CGC

Le groupe CFE-CGC remercie le CESE de s'être saisi de cette question des Signes officiels de qualité et d'origine des produits alimentaires (SIQO) : parler de qualité et d'origine de ce que l'on mange est primordial pour nos concitoyens !

D'ailleurs, 85 % des Français estiment qu'il est important d'être attentif à la traçabilité des produits consommés, selon un sondage d'Harris Interactive en janvier 2018.

Consommer c'est d'abord avoir conscience de ses achats et de leurs impacts, notamment sur l'environnement, la biodiversité, mais aussi sur l'emploi en France.

C'est pourquoi, le groupe CFE-CGC soutient tout particulièrement trois préconisations.

La n°4 va dans le sens des nouvelles attentes de la société à savoir une meilleure qualité de son alimentation, le respect du bien-être animal, un souci de l'environnement, le développement durable et de la RSE dans nos entreprises par exemple...

Nous devons donc encourager et accompagner ces démarches, notamment en les soutenant financièrement.

La n°7 dont l'objectif est d'améliorer l'information des consommateurs en matière de Signes officiels de qualité et d'origine (SIQO).

La n°10. La CFE-CGC soutient cette préconisation dont le but est de concevoir des modules de formation, initiale et continue, sur les SIQO.

Il est effectivement essentiel que les personnels des secteurs de la restauration (notamment collective) soient formés car ces professionnels sont les premiers ambassadeurs, et parfois même prescripteurs, du « bien manger » auprès des consommateurs.

Pour le groupe CFE-CGC, cet avis renforce les garanties qu'apportent les SIQO et les valorise bien. Il privilégie l'information faite auprès des consommateurs et n'oublie pas la formation des salariés.

Pour nous, nous devons tout faire pour préserver la diversité et la qualité de l'offre alimentaire française, tout en prenant plaisir à manger...

Le groupe CFE-CGC a donc voté cet avis.

CFTC

L'objectif du SIQO de faire reconnaître, protéger et mieux valoriser le travail, le savoir-faire, le territoire, la qualité des productions des producteurs. Répond-il bien aux évolutions sociétales des consommateurs et des consommatrices ? Rien n'est moins sûr !

En effet, ce système de valorisation des produits agricoles et agro-alimentaires est devenu très complexe en raison du nombre des signes et de leur articulation entre le droit national et le droit de l'Union européenne. Les consommateurs et consommatrices

Déclarations des groupes

s'y retrouvent difficilement. Cette opacité nuit à l'efficacité de ces moyens de valorisation représentant pourtant un véritable moteur pour l'agriculture.

L'agriculture biologique est caractérisée par deux logos l'un français (AB) et l'autre européen (l'Eurofeuille). Si le premier est bien connu des Français, le deuxième, obligatoire, recouvre des caractéristiques et des exigences sur les produits biologiques européens méconnus des consommateurs et consommatrices. Aussi le groupe CFTC approuve la préconisation 6 qui propose une expérimentation d'un nouveau SIQO « *agriculture biologique locale et équitable* » par sa dénomination et qui reprendrait les caractéristiques actuelles du SIQO AB en intégrant d'autres critères que sont la proximité entre les lieux de production, de transformation et de commercialisation. Les rapporteurs proposent que cette expérimentation puisse être étendue à l'Eurofeuille qui pour le moment identifie les produits issus d'une agriculture biologique conforme aux règles européennes !

Les SIQO d'indications géographiques ont des degrés de protection différents. Les sigles proches AOC, AOP entraînent confusion auprès des consommateurs et nécessitent une clarification. La CFTC s'interroge sur la crédibilité de l'application du sigle IGP sur un produit alimentaire qui n'aurait de rattachement à un territoire que du fait de sa transformation. C'est oublier que la traçabilité du produit, les règles qui le régissent ont autant d'importance que le savoir-faire qui ne peut participer seul, de la qualité d'un produit. Elle approuve donc pleinement la préconisation 3 qui demande qu'au critère de transformation déjà existant d'un produit alimentaire, soit ajoutée la zone géographique de la matière première principale et qu'elle soit bien circonscrite.

Parmi toutes les préconisations qui ont notre approbation, une a retenu particulièrement notre attention c'est l'esprit de coopération et d'accompagnement qui pourrait s'instituer entre les pays développés et les pays en voie de développement en leur permettant d'acquérir des SIQO qui valoriseraient des produits agricoles spécifiques à leur région dans le but d'enrayer l'exode rural.

Le groupe CFTC félicite les rapporteurs pour la clarté de leur écrit, son agencement, sa concision tout en étant percutant. Il espère que cet avis sera éclairant pour les consommatrices et consommateurs et atteindra l'objectif des SIQO : valoriser le travail de production et de transformation d'un produit agricole et agroalimentaire.

CGT

À l'origine, les signes officiels de qualité ont été créés pour mieux reconnaître, protéger et valoriser le savoir-faire et le travail des producteurs et des salariés, le territoire et la qualité des produits. Cet objectif est toujours pertinent. Leur vision par la seule « fenêtre » du consommateur nous semble réductrice.

Le développement sans encadrement de concepts de marketing et autres signes, mettant en avant la qualité, a semé le trouble chez les producteurs et auprès des consommateurs. Cet avis permet d'aborder les signes « officiels » de qualité dans toutes leurs dimensions et pointe un certain nombre de problématiques.

Il met en avant les problèmes d'origine des matières premières, des zones géographiques de fabrication et de transformation non délimitées, l'accaparement de ces signes officiels de qualité par des groupes industriels se traduisant par une standardisation et une dénaturation de ces produits qui perdent leurs caractéristiques en particulier organoleptiques et nutritionnelles.

Nous nous satisfaisons des préconisations réaffirmant que :

- les AOP ou les IGP doivent correspondre à un cahier des charges rigoureux et spécifique, correspondant aux réalités, savoir-faire et traditions régionales de proximité, par exemple par l'exclusion des fromages fabriqués à partir du lait pasteurisé, voire thermisé ;
- pour les IGP, le périmètre de provenance de la matière première et des différentes étapes de transformation doivent être délimitées à l'échelle régionale, garantissant une réelle proximité.

Toutefois, il nous semble qu'il aurait été plus pertinent de maintenir, de rétablir ou de créer et, de façon générale, de conforter l'AOC, signe officiel de qualité national, afin de protéger les pratiques artisanales et agricoles traditionnelles contre les risques d'industrialisation. L'AOP étant un signe officiel de qualité européen appuyé sur des exigences minimales, son cahier des charges est plus difficile à maîtriser, voire à renforcer.

Paradoxalement, alors que cet avis prône une meilleure lisibilité pour les consommateurs par une simplification des SIQO et la disparition totale des AOC, il propose la création d'un 6^{ième} SIQO français « *agriculture biologique locale et équitable* » afin de renforcer un certain nombre de garanties jugées insuffisantes, estampillées du signe officiel de qualité européen Eurofeuille, AB.

Au-delà, ces signes officiels de qualité ne peuvent être une réponse exhaustive aux besoins alimentaires en quantité et en qualité, suffisante et à des prix socialement acceptables. Cela exige une véritable politique alimentaire publique afin de protéger à la fois notre potentiel agricole et alimentaire français contre la mainmise des groupes industriels, et la santé publique. L'intervention étatique est essentielle pour changer de paradigme.

La CGT a voté l'avis.

CGT-FO

Les SIQO sont des outils d'intérêt général à destination des consommateurs, dont la vocation est d'être au service des produits et de leur valorisation.

Ils doivent aussi permettre à chaque maillon de la chaîne alimentaire de gagner sa vie, garantir une meilleure rémunération du travail pour les producteurs et les salariés, favoriser l'accès à une alimentation saine et de qualité y compris pour les consommateurs aux moyens les plus modestes.

Déclarations des groupes

Il existe une multiplicité de sigles qui souvent relèvent de la simple démarche marketing et qui ne rendent pas visibles les 5 SIQO existants.

Nous adhérons à la préconisation 4 qui recommande d'intégrer dans les cahiers des charges des engagements supplémentaires comme la réduction des produits phytosanitaires, le respect du bien-être animal, la certification environnementale pour les exploitations et la RSE pour les entreprises.

Contribuer à une agriculture biologique créatrice d'emplois (+8.4% par an depuis 4 ans) qui consacre une plus grande part de la valeur ajoutée et des aides à la rémunération du travail, par la mise en place d'un 6^e SIQO incluant des caractéristiques éthiques, sociales et territoriales est aussi une réponse aux attentes des consommateurs.

Il faut néanmoins veiller à ne pas exclure des SIQO le secteur agro-industriel générateur d'emplois et d'exportations commerciales.

Nous approuvons la mise en œuvre d'un plan national de communication pour le grand public, en y associant des associations de consommateurs représentatives pour recrédibiliser les certifications ou les labels et expliquer ce que sont les SIQO.

Le groupe FO soutient aussi la proposition d'élargir la composition des comités nationaux de l'INAO qui comprennent déjà les associations de consommateurs et les chercheurs, aux représentants d'associations agréées de protection de l'environnement et aux syndicats de salariés.

Nous soutenons l'appel à un accroissement des moyens humains et financiers de l'INAO ainsi qu'à l'accroissement des investissements publics qui bénéficieront aux filières, aux territoires et à la balance commerciale française.

Pour le groupe FO, les préconisations vont dans le sens d'un approfondissement qualitatif des diverses certifications. Elles proposent également l'intégration de critères sociaux par le biais de la RSE des entreprises et visent à améliorer l'information et la connaissance des consommateurs sur les certifications existantes. Elles demandent notamment le renforcement des crédits affectés à l'agriculture bio dans le cadre de la PAC.

Le groupe FO a voté favorablement cet avis.

Coopération et Entreprises

Le monde agricole doit s'adapter aux mutations économiques et sociétales en cours. La demande d'information, toujours plus précise, du consommateur, sur son alimentation et sa quête de produits locaux et de qualité, font partie des nouvelles attentes à satisfaire. Si les producteurs agricoles les comprennent bien et veulent eux aussi valoriser leurs modes de productions, il est souhaitable qu'en contrepartie ils puissent en retirer un revenu à la hauteur de leurs engagements. Les signes officiels de qualité et d'origine sont justement un des moyens de mettre en avant ces qualités de production, ces savoir-faire, et d'en informer les consommateurs. D'un point de vue marketing, ils permettent de mettre en avant les qualités intrinsèques d'un produit.

Le problème est que le consommateur est parfois un peu perdu devant la quantité d'informations disponibles, ce qui brouille l'image des produits. Or, il est vraiment primordial que le consommateur puisse acheter en toute connaissance de cause.

Le projet d'avis émet des propositions pour renforcer les caractéristiques des signes de qualité, pour pouvoir en simplifier la compréhension par les consommateurs, notamment grâce aux nouvelles technologies. Cette simplification est aussi bénéfique aux entreprises agroalimentaires qui produisent, afin de mieux faire connaître leurs produits. Ces intentions sont louables et dans ce contexte, il ne faudra pas oublier les producteurs qui devront continuer à être associés à toutes les initiatives en cours et à venir.

Mais justement, il semble paradoxal, dans le même temps, de vouloir ajouter de la complexité par l'expérimentation d'un nouveau signe de qualité « *bio-local-équitable* » dont la définition et les bénéfices sont restés flous selon le groupe de la coopération et le groupe des entreprises. Ce nouveau SIQO, adossé au logo AB, risque d'être confondu avec celui de l'agriculture biologique ou avec des labels existants.

Pour le reste, les deux groupes sont favorables à l'harmonisation des cahiers des charges des signes de qualité actuels, de même qu'ils approuvent les mesures facilitant leur évolution pour être à la fois proche des demandes sociétales et proche de l'identité des produits.

Enfin, au-delà de ces signes de qualité, les deux groupes souhaitent qu'il reste possible pour les entreprises et les coopératives de valoriser l'origine de leurs produits. Créatrices de valeur sur leurs territoires, les coopératives reposent en effet sur des engagements démocratiques vis-à-vis de leurs adhérents, et les entreprises, sur des engagements vis-à-vis de leurs clients. Les consommateurs, avec lesquels les entreprises et les coopératives échangent, perçoivent bien cette valeur ajoutée et sont aujourd'hui demandeurs de cette identification. Enfin, les coopératives de consommateurs adhèrent de plus en plus à ces démarches et souhaitent les mettre en pratique.

Enfin, les agriculteurs-coopérateurs et les entreprises agroalimentaires sont souvent déjà engagés dans des démarches RSE.

Les efforts de réflexion contenus dans l'avis méritent d'être salués et, même si une étude d'impact permettrait de mieux examiner l'effet de certaines propositions sur les entreprises, dont celle qui concerne l'utilisation du lait cru dans les AOP, le groupe de la coopération et le groupe des entreprises ont voté l'avis.

Environnement et nature et UNSA

L'histoire de la construction des Signes officiels de qualité –dits SIQO- montre bien le souci que les producteurs, transformateurs, jusqu'aux distributeurs, ont eu de valoriser leurs productions alimentaires avec déjà, au début du siècle dernier, l'objectif de lutter contre les fraudes pour rassurer les consommateurs.

Si le succès de ces SIQO au fil du temps peut être reconnu, les nouvelles demandes sociétales actuelles, centrées particulièrement sur le lien entre alimentation et santé, le bien-être animal et la protection de l'environnement, sont apparues très fortement dans

Déclarations des groupes

les auditions de la section, et seul le label bio a semblé répondre parfaitement aux attentes nombreuses des consommateurs en la matière.

Pour les autres SIQO : AOP comme AOC, STG, IGP et Label Rouge, leur ancienneté et l'évolution des cahiers des charges selon les productions n'ont pas forcément suivi les attentes des consommateurs. Cet avis montre que ces SIQO mériteraient, d'une part, d'être plus lisibles et, d'autre part, plus ambitieux dans les réponses qu'ils sont supposés apporter aux nouvelles attentes des consommateurs. Ce renouveau permettrait également de réduire la confusion existante avec de nombreux labels privés, marques de distributeurs et autres « médailles agricoles » issues de concours en tout genre.

Pour répondre à cette nécessaire clarification et au renforcement des garanties, notre groupe retient particulièrement les préconisations suivantes :

- D'abord l'harmonisation des cahiers des charges des produits agricoles et aquacoles sous AOP ou IGP dont l'origine et les modes de production et d'élaboration sont proches. Cette harmonisation offrira un socle d'exigences minimales et des garanties en matière de typicité liée aux terroirs et à des pratiques artisanales traditionnelles. Pour le cas particulier de l'ostréiculture, cette harmonisation renforcera les garanties de traçabilité des modes de production. Notre groupe souligne que cette harmonisation des cahiers des charges vers le haut mériterait également d'être étendue aux viandes sous Label Rouge.
- Ensuite, les organes de gestion des SIQO doivent compléter leurs cahiers des charges pour y intégrer des engagements supplémentaires comme par exemple : la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse, l'absence d'adjuvants et d'arômes artificiels, la qualité nutritionnelle pour les produits transformés, y compris biologiques, le respect du bien-être animal, une certification environnementale des exploitations agricoles d'au moins niveau 2 à court terme avec l'objectif, ensuite, de la haute valeur environnementale (HVE), ainsi qu'une certification RSE pour les entreprises. Pour encourager et accompagner ces démarches, notre assemblée préconise de les soutenir financièrement durant la phase de transition, grâce par exemple à des aides de la PAC correspondant au moins aux frais engagés pour l'obtention des certifications complémentaires.
- Enfin, notre assemblée se place dans une vision de long terme en anticipant une approche globale des nouvelles demandes sociétales qui grandissent autour des productions biologiques en fort développement. Dans une recherche de cohérence, il s'avère souhaitable d'identifier et d'aider les producteurs cherchant à valoriser leurs productions prioritairement dans leur bassin de vie mais aussi capables de répondre aux consommateurs désireux de plus de proximité, de moins d'emballages, d'une réduction du coût carbone des transports, l'analyse du cycle de vie du produit et à la recherche d'un haut niveau de biodiversité. Cette démarche qui devrait nécessairement devenir européenne à terme, pourrait être préfigurée par une mise en œuvre expérimentale en France. Ce label du XXI^e siècle peut être un des leviers permettant la transition écologique et solidaire d'une alimentation à nouveau ancrée sur les productions locales.

Nous remercions les rapporteurs pour leur écoute et la section pour le travail constructif et collectif, et nos deux groupes ont voté l'avis.

Mutualité et Associations

Les dernières décennies ont connu des progrès importants à toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire, à la production bien sûr mais aussi dans les domaines de la conservation ou de la commercialisation. Jamais la qualité des produits n'a été aussi surveillée, probablement jamais n'a-t-elle été aussi bonne. Si la qualité sanitaire des produits est primordiale, les attentes des consommateurs vont bien au-delà aujourd'hui : ils souhaitent une baisse drastique de l'utilisation des pesticides et parce que l'alimentation est aussi en France une affaire culturelle, ils souhaitent retrouver des produits "authentiques". C'est bien cet ensemble qui détermine la qualité d'un produit. Jamais le souci de la qualité n'a été aussi présent dans l'opinion publique malgré les progrès observés. Ce paradoxe n'est qu'apparent puisque derrière la qualité des produits alimentaires les enjeux sont multiples, environnementaux, développement durable, aménagement du territoire, sanitaires bien sûr.

Les Signes officiels de qualité et d'origine des produits alimentaires (SIQO) sont une réponse à ces préoccupations et les préconisations du projet d'avis proposent des évolutions adaptées aux nouvelles attentes des consommateurs et de la société.

Ces évolutions sont indispensables puisque les dimensions environnementales et sanitaires notamment, étaient rarement présentes lors de la construction des premiers Signes officiels de qualité et d'origine des produits alimentaires.

Il est significatif de noter, comme le rappelle le projet d'avis, que les premiers signes officiels de la qualité se sont appliqués au vin et qu'aujourd'hui encore ces signes concernent 93% de la production de vin, contre 5% pour les légumes ! Les changements dans la hiérarchisation des objectifs, la place nouvelle et prépondérante du sanitaire, pas seulement sous l'angle de la sécurité alimentaire mais aussi sous celui de la qualité nutritionnelle, doivent aussi se traduire par une plus large utilisation de ces signes pour des produits aujourd'hui peu concernés mais pourtant consommés de façon importante.

Est-il utile de rappeler que l'alimentation est un des déterminants principaux de l'état de santé des populations. C'est pour cela que l'Observatoire de la qualité de l'alimentation a été créé en 2008 sous la tutelle du ministère de l'agriculture et de celui de la consommation, mais également du ministère de la santé.

Les effets de l'alimentation sur la santé sont multiples. Aux carences et à une alimentation déséquilibrée souvent liées à des facteurs socioéconomiques, s'ajoutent les risques à plus long terme liés à l'absorption de substances potentiellement dangereuses utilisées lors de la production, de la transformation, du conditionnement ou de la conservation des aliments.

Déclarations des groupes

Les leviers pour améliorer qualité nutritionnelle et sécurité alimentaire sont nombreux, les signes officiels de qualité doivent être au centre de l'action publique.

De ce point de vue, les préconisations portant sur la simplification et la communication autour de ces outils sont essentielles.

Les cahiers des charges des SIQO doivent mieux prendre en compte l'ensemble de ces aspects et apporter aux consommatrices et consommateurs des informations complètes, lisibles et accessibles.

La crise de confiance qui s'est installée chez les consommateurs à la suite de certains scandales représente une opportunité pour changer nos habitudes alimentaires et nos modes de consommation.

De plus, l'augmentation du nombre de produits sous SIQO contribuera à redonner une image positive au travail des agriculteurs qui sont engagés dans une démarche qualitative et responsable. Cette prise en compte dans leurs modes de production des attentes de ceux qu'ils nourrissent doit être mieux identifiée: c'est une façon de contribuer à la reconnaissance de ces métiers.

Tous les acteurs sont concernés, le monde associatif et la Mutualité Française développent depuis longtemps des programmes de prévention et d'éducation pour la santé autour de plusieurs objectifs : sensibiliser sur une alimentation saine et équilibrée, promouvoir l'accessibilité financière et la proximité géographique et renforcer la qualité de l'offre alimentaire. Les acteurs de l'ESS jouent un rôle dans l'émergence de nouvelles formes de distribution par l'intermédiaire de regroupements de producteurs ou de consommateurs mais aussi à travers des actions d'éducation et via des associations d'aide alimentaire.

Par ailleurs, si nous partageons l'objectif de développement de l'approvisionnement de proximité, notamment issus de l'agriculture biologique, en restauration collective, nous insistons sur la nécessaire amélioration de la qualité de l'offre alimentaire, notamment au sein des établissements accueillant des publics fragilisés. Le levier de la commande publique responsable peut ici agir sur une approche qui allie nutrition et santé, et jouer un rôle sur la production durable des territoires.

« *Manger, c'est incorporer un territoire* » disait Jean Brunhes, géographe français du début du XX^e siècle.

La volonté de re-territorialiser la production alimentaire portée par le projet d'avis permet de développer ce lien entre patrimoine alimentaire et territoires et en conséquence de renforcer localement le lien social et d'apporter des réponses à des enjeux économiques, sociaux, environnementaux et sociétaux. Les groupes des associations et de la mutualité ont voté l'avis.

Organisations étudiantes et mouvements de jeunesse

Les pommes de terre de l'île de Ré, le jambon sec de Corse, le Morbier de Franche Comté et le vin rouge bio de Sancerre ont un point commun. Ils sont excellents pour une raclette. Mais ce sont surtout des produits dotés d'un signe officiel de qualité. Certains sont des AOP, d'autres des AOC, des IGP ou portent le label bio : pour les consommateurs, il est parfois difficile d'en saisir les spécificités, de percevoir les enjeux. Notre groupe salue cet avis qui tente de rendre lisibles ces signes et de leur redonner du sens.

Cet avis fait front à ceux, qui, pour des profits de courte vue, pervertissent ces démarches collectives en amoindrissant les cahiers des charges mais surtout la qualité des produits. Il soutient les agriculteurs qui ont fait le choix de la qualité et cette qualité a un coût : des normes librement consenties à respecter, des pratiques, du temps passé et une productivité parfois moindre. Ce coût, le consommateur est prêt à le supporter, tant qu'il porte la promesse d'une agriculture qui met en œuvre des savoir-faire traditionnels sur un territoire donné, pour un produit aux goûts inégalables. Ne laissons personne faire disparaître ces saveurs.

C'est en ce sens que nous retenons trois préconisations. Tout d'abord l'harmonisation des cahiers des charges vers le haut, en autorisant uniquement des produits laitiers au lait cru pour bénéficier de l'AOP. C'est un changement de vision qu'il faut soutenir alors que la tendance actuelle vogue à contre-sens. C'est malheureusement le cas de la filière camembert.

Ensuite, l'introduction d'un nouveau signe officiel de qualité « *agriculture biologique locale et équitable* » qui, en plus d'être un gage de qualité, répond à une demande d'engagement économique, social et environnemental tant des consommateurs que des producteurs. Ce signe nous paraît essentiel à l'heure où, comme le montrait encore la semaine dernière France 5, le bio *low cost* et sans scrupules se multiplie sur les étals. Nous approuvons son envergure européenne après une expérimentation nationale.

Enfin, l'harmonisation, toujours vers le haut, pour les produits carnés sous Label Rouge nous paraît également être une préconisation importante comme faire en sorte que les IGP garantissent effectivement un approvisionnement localisé.

Cet avis évoque à juste titre la nécessité de redonner confiance aux consommateurs. Face à un climat de défiance, les signes officiels de qualité doivent être là pour informer, orienter et aider les consommateurs dans leurs choix. Ils servent aussi à leur faire prendre conscience que la qualité a un coût que nous avons perdu l'habitude de payer. Encore faut-il qu'ils reconnaissent et comprennent ces signes.

C'est en ce sens que nous approuvons deux préconisations d'envergure nationale. Celle qui recommande à l'INAO et à l'agence Bio de communiquer sur ces signes et celle qui propose que les SIQO soient conçus en concertation avec l'ensemble des acteurs.

Déclarations des groupes

Cet avis est une réponse forte et ambitieuse pour une agriculture durable et de qualité, agriculture qui nécessite la mobilisation de tous. Les États Généraux de l'Alimentation ont montré une véritable envie de la société civile de participer au débat, cet avis offre l'occasion que des mesures fortes soient prises, le seront-elles ?

Le groupe a voté cet avis.

Outre-mer

L'habitude alimentaire des Français est, depuis 1986, en constante évolution.

De plus, marquer par les différentes crises de ces dernières années, chacun recherche une alimentation saine, sûre et respectueuse des principes de développement durable.

Dans ce contexte, toutes mentions garantissant l'origine et la qualité des produits constituent également d'excellents moyens de lutte contre les concurrences déloyales tout en assurant des revenus équitables aux producteurs.

Cependant, les enjeux sont multiples, il s'agit d'abord, de recréer les conditions de confiance et de compréhension des SIQO chez les consommateurs tout en renforçant l'accompagnement des producteurs dans leurs recherches de structuration.

La principale production sous SIQO dans les Outre-mer est le rhum.

Alors que nos territoires disposent de produits agricoles bruts ou transformés répondant aux mêmes obligations en termes de normes sanitaires, environnementales que ceux de l'Hexagone, ils sont toutefois insuffisamment valorisés tant sur les marchés locaux qu'à destination des marchés extérieurs, quand, dans le même temps, nos productions sont fortement concurrencées à l'export par les produits issus des pays tiers aux coûts de production nettement moins élevés et non soumis aux mêmes règles sanitaires.

Les Outre-mer dont la dépendance aux importations n'est plus à démontrer, doivent alors répondre aux nécessaires enjeux de la valorisation des productions locales.

Toutefois, l'attractivité de ces produits suppose la structuration des filières en fédérant les acteurs des interprofessions.

Mais surtout, il ne peut y avoir de promotion des produits ultramarins sous SIQO uniquement par des démarches individuelles. L'objectif, en effet, n'est pas de créer des situations concurrentielles entre les Outre-mer mais de créer de saines coopérations pour devenir des acteurs puissants capables de répondre à la demande en volume.

Le groupe de l'Outre-mer a voté l'avis.

Personnalités qualifiées

Véronique Le Floc'h : « Cet avis met en évidence l'intérêt et le poids des SIQO, dont la France est à l'origine :

- plus de 1 100 produits sous SIQO sans compter la production biologique ;
- 25% des agriculteurs qui en produisent au moins un ;
- plus d'un tiers de la production agricole en valeur ;
- plus de 90% de la production viticole ;
- une consommation de produits bio en hausse de 22% entre 2015 et 2016 ;
- 83% des consommateurs qui disent vouloir consommer local.

Pour répondre à cette dernière préoccupation, l'avis préconise la création d'un 6^{ème} SIQO, "le bio local équitable".

L'intérêt est d'autant plus grand qu'un tiers des produits bios consommés en France sont importés !

Mais pour une réussite totale, il faut que les revendeurs, quand il ne s'agit pas des producteurs qui vendent directement, s'inscrivent au maximum dans la démarche, à condition que les produits d'importation ne constituent pas une entrave du fait de leurs normes de production différentes, tant sociales, qu'environnementales et/ou sanitaires.

Il faudrait donc, en plus, comme revendiqué depuis toujours par la Coordination rurale et très récemment par la commission de développement durable de l'Assemblée nationale lors des débats sur le projet de loi de l'Alimentation, que l'Europe, poussée par la France, décide d'adopter l'exception agricole afin de soustraire l'agriculture des traités internationaux de l'OMC et des accords de libre-échange.

Il faut aussi, comme préconisé dans l'avis, que l'accompagnement, notamment financier, soit cohérent avec l'objectif de développement.

En effet, alors que tout le monde a entendu parler des soucis de paiements de certaines aides, le budget bio, déjà insuffisant, ne serait augmenté que de 60% pour un objectif d'augmentation de surfaces de 130% pour la période courant jusqu'en 2025 !

L'avis appuie également sur l'implication nécessaire de l'ensemble des acteurs concernés (DRAAF, Chambre d'agriculture et autres).

C'est une condition pour que l'objectif fixé dans le projet de loi des EGA de 50% de produits bénéficiant de signe de qualité ou de mentions valorisantes, avec 20% issus de l'agriculture biologique, dans la restauration collective, puisse être atteint.

Enfin, si les SIQO, gagnants pour les producteurs, les consommateurs et les territoires, évoluent avec de nouvelles exigences, on ne doit pas pour autant stigmatiser l'agriculture conventionnelle française qui évolue et répond aussi à toutes les normes fixées par notre administration.

La coordination rurale votera ce projet d'avis.

Professions libérales

En 2010, le « *Repas gastronomique des français* » était inscrit par l'UNESCO sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Notre gastronomie est, comme le dit l'UNESCO, une « *pratique sociale coutumière* », mais elle puise sa richesse et sans cesse renforce son actualité dans la qualité de productions agricoles identifiées. Ces signes d'identification de la qualité et de l'origine, les SIQO, sont nombreux à avoir la faveur des consommateurs, au point qu'aujourd'hui, plus d'un tiers de la valeur de la production agricole est commercialisée sous l'un des cinq SIQO.

Ces signes de qualité présentent une double caractéristique qui ressort clairement de l'avis.

D'une part, ce sont les producteurs qui les promeuvent, en sont à l'origine, les définissent, et personne ne peut s'approprier l'un des SIQO à leurs dépens : là est toute la différence entre un SIQO et une marque ; le SIQO est donc aussi le signe d'un lien indissoluble entre les producteurs et leurs territoires et / ou leur mode de production et de transformation.

D'autre part, les SIQO offrent pour les consommateurs la garantie de qualité de leurs denrées alimentaires.

Ce sont ces deux dimensions que l'avis prend en compte, notamment à travers deux des préconisations :

- l'introduction dans la Loi d'une proportion significative d'utilisation de produits bénéficiant de SIQO dans la restauration collective serait de nature à renforcer la dimension territoriale des SIQO ;
- l'adjonction d'engagements supplémentaires relatifs à des données environnementales dans les cahiers des charges, qui ferait des SIQO, au-delà de la simple indication d'une qualité organoleptique, une réponse aux nouvelles demandes sociétales. En effet les aspirations des consommateurs se tournent vers des produits de qualité répondant à de nouvelles demandes sociétales. Et il paraît nécessaire d'y satisfaire, si toutefois le public peut y répondre en allouant un prix juste pour le producteur.

Sans doute était-il difficile de parvenir en la matière à atteindre les objectifs de simplification que s'était assigné l'avis. Certes, la préconisation créant un 6^e SIQO contient une piste intéressante de nature à créer un lien entre une appellation d'origine et les consommateurs qui l'environnent directement dans son territoire, mais elle introduit nécessairement un élément de complexité supplémentaire.

Le groupe des professions libérales salue les rapporteurs, Jean-Louis Joseph et Dominique Marmier, ainsi que les membres de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation pour la qualité de cet avis. Ils sont parvenus à trouver le bon équilibre entre les nécessités de la production et les aspirations de la consommation ; c'est précisément, dans un débat de ce type, la vocation du CESE.

Le groupe des professions libérales a voté l'avis.

UNAF

« Les signes officiels de qualité et d'origine des produits agricoles et alimentaires ne sont pas une réponse opportuniste et récente à des stratégies de segmentation des marchés. Il s'agit d'une œuvre de longue haleine, entreprise dès le début du 20^e siècle, et visant à doter la France d'instruments de compétitivité par la qualité et l'origine au bénéfice des consommateurs, des professionnels de la filière et de l'aménagement du territoire. » C'est en ces termes que le CESE décrivait dans un avis de 2001 les promesses des produits alimentaires sous SIQO.

Vous reprenez le flambeau, messieurs les rapporteurs, pour insister sur l'attention qu'il faut porter à ces produits alimentaires bien particuliers à l'heure où le cahier des charges de l'AOP Camembert de Normandie s'ouvre au lait pasteurisé. Le groupe de l'UNAF vous remercie de ne pas avoir été « coulants » pour ce fleuron de la gastronomie française. Il était important que le CESE réaffirme que le lait pasteurisé, voire thermisé, pour la fabrication de fromage ou de beurre était en totale contradiction avec l'esprit et les finalités des SIQO.

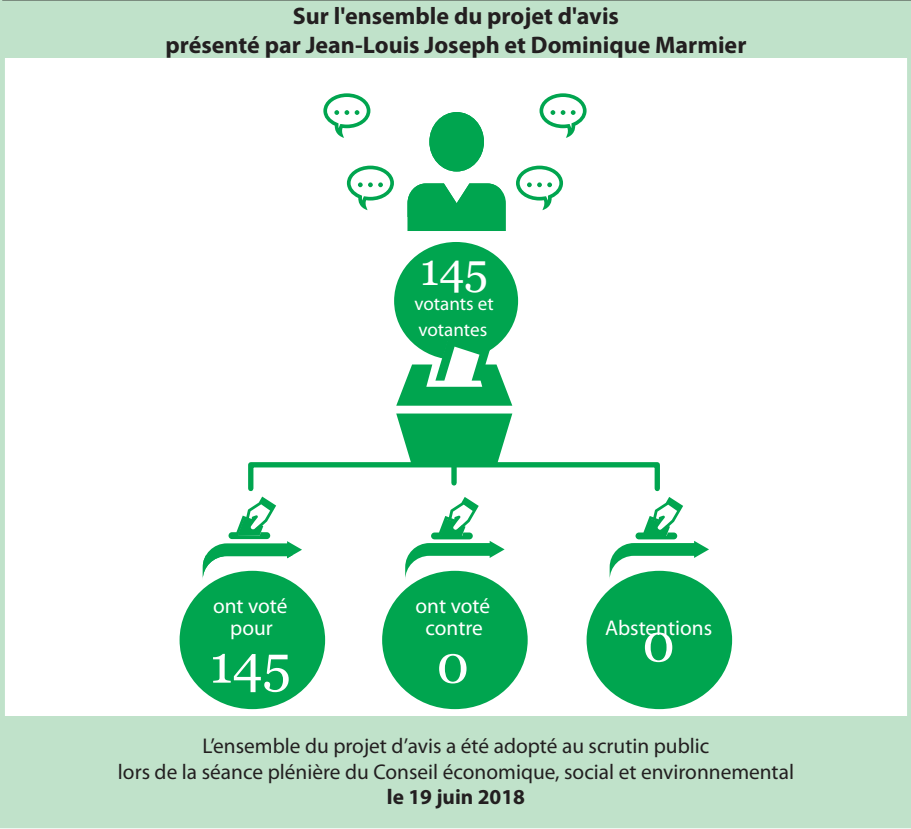
Les SIQO permettent en effet de créer de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne alimentaire dans un système vertueux « gagnant-gagnant » pour les producteurs comme pour les consommateurs. Ils encouragent la variété et la diversification de la production. Ils protègent et valorisent les bassins de production traditionnels et sont ainsi de puissants leviers d'aménagement du territoire et de création d'emplois. Ils mettent en avant le savoir-faire des entreprises et permettent aux producteurs de commercialiser des produits différenciés ayant des caractéristiques clairement identifiées. Cette meilleure valorisation de la production permet ainsi aux agriculteurs et à leur famille de vivre décemment de leur travail.

Le groupe de l'UNAF retient aussi avec intérêt les préconisations qui visent à renforcer et à améliorer l'information des consommateurs. Il faut qu'ils puissent se repérer dans le maquis des publicités et informations en tout genre.

Les produits sous SIQO sont clairement des produits qu'il convient de distinguer des autres de par leur qualité organoleptique et leur histoire. La préconisation visant à regrouper leurs logos dans un même cartouche standardisé à proximité d'un QR-code permettant d'accéder aux principales caractéristiques des cahiers des charges, doit voir le jour rapidement.

Enfin, le projet d'avis est novateur dans sa préconisation demandant à expérimenter un 6^e SIQO en France avant d'envisager sa généralisation au niveau européen. Ce SIQO « *Bio local et équitable* » répond aux attentes des consommateurs comme des producteurs en ajoutant aux critères actuels de l'agriculture biologique, deux nouveaux critères : une production locale donc de proximité et non industrialisée.

Le groupe de l'UNAF a voté l'avis.



Ont voté pour : 145

Agriculture	Mme Bonneau, M. Cochonneau, Mme Cottier, MM. Coué, Dagès, Mme Dutoit, M. Gangneron, Mme Gautier, MM. Lainé, Roguet, Verger, Mme Vial.
Artisanat	Mme Amoros, MM. Crouzet, Le Lann, Quenet, Mme Teyssedre.
Associations	Mmes Lalu, Martel, Sauvageot, M. Serres, Mme Trellu-Kane.
CFDT	M. Blanc, Mme Blancard, M. Cadart, Mmes Canieux, Esch, M. Gillier, Mmes Hervé, Houbairi, Nathan, Pajeres y Sanchez, MM. Ritzenthaler, Saint-Aubin.
CFE-CGC	Mmes Biarnaix-Roche, Couvert, MM. Delage, Dos Santos.
CFTC	Mmes Coton, Lecerf, Roger, M. Thouvenel.
CGT	Mmes Chay, Cru, Farache, MM. Fourier, Garcia, Mmes Garreta, Lamontagne, MM. Marie, Naton, Teskouk.
CGT-FO	Mmes Derobert, Gillard, MM. Legagnoa, Pérès, Pihet, Techer.
Coopération	M. Argueyrolles, Mme Blin, M. Grison, Mme Roudil.

Entreprises	Mmes Boidin Dubrule, Castéra, Dubrac, Duhamel, Duprez, MM. Dutruc, Gailly, Mme Ingelaere, M. Lejeune, Mme Pauzat, MM. Pfister, Pottier, Mmes Prévot-Madère, Roy.
Environnement et nature	MM. Abel, Badré, Mme de Béthencourt, MM. Bonduelle, Bougrain Dubourg, Compain, Mmes Denier-Pasquier, Ducroux, MM. Genty, Le Boulter-Le Quilliec, Mme Martinie-Cousty, M. Mayol, Mme Popelin.
Mutualité	M. Caniard.
Organisations étudiantes et mouvements de jeunesse	MM. Blanchet, Coly, Mmes Delair, Weber.
Outre-mer	Mme Biaux-Altmann, MM. Cambray, Rivière.
Personnalités qualifiées	Mme Adam, MM. Adom'Megaa, Amsalem, Aschieri, Bennahmias, Boccara, Bontems, Bussy, Cabrespines, Cambacérès, Duval, Mmes Gibault, Goujon, Gard, Hurtis, MM. Joseph, Keller, Kettane, Mmes Lechatellier, Le Floc'h, Léoni, Mathieu Houillon, Mignot-Verscheure, MM. Molinoz, Pasquier, Pilliard, Roustan, Mme Sehier, MM. Thieulin, Thomiche, Mme Trostiansky, M. Wagnier.
Professions libérales	MM. Lafont, Noël, Mme Riquier-Sauvage.
UNAF	Mmes Allaume-Bobe, Blanc, MM. Chrétien, Feretti, Mmes Gariel, Koné, MM. Marmier, Renard, Tranchand.
UNSA	Mme Arav, MM. Bérille, Chevalier, Mme Vignau.

N° 1 COMPOSITION DE LA SECTION DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE ET DE L'ALIMENTATION

✓ **Président** : Etienne GANGNERON

✓ **Vice-président.e.s** : Anne GARRETA et Dominique MARMIER

☐ **Agriculture**

✓ Marie-Thérèse BONNEAU

✓ Jacqueline COTTIER

✓ Hervé DAVESNE

✓ Etienne GANGNERON

✓ Anne-Claire VIAL

☐ **Artisanat**

✓ Christian LE LANN

☐ **Associations**

✓ Marie-Claire MARTEL

☐ **CFDT**

✓ Betty HERVÉ

✓ Albert RITZENTHALER

☐ **CFTC**

✓ Laurence ROGER

☐ **CGT**

✓ Anne GARRETA

✓ Christophe BRIDE

☐ **CGT-FO**

✓ Carole DESIANO

☐ **Coopération**

✓ Christophe GRISON

☐ **Entreprises**

✓ Marie-Hélène BOIDIN-DUBRULE

✓ Joëlle PRÉVOT-MADÈRE

☐ **Environnement et nature**

- ✓ Florence DENIER-PASQUIER
- ✓ Elodie MARTINIE-COUSTY
- ✓ Pascal MAYOL

☐ **Organisations étudiantes et mouvements de jeunesse**

- ✓ Bertrand COLY

☐ **Outre-mer**

- ✓ Yannick CAMBRAY
- ✓ Didier GUÉNANT-JEANSON

☐ **Personnalités qualifiées**

- ✓ Cécile CLAVEIROLE
- ✓ Véronique LE FLOC'H
- ✓ Véronique MATHIEU-HOUILLO
- ✓ Maria-Eugénia MIGNOT
- ✓ Jean-Louis JOSEPH
- ✓ Jacques PASQUIER

☐ **Professions libérales**

- ✓ Pierre LAFONT

☐ **UNAF**

- ✓ Dominique MARMIER

☐ **Personnalités associées**

- ✓ Antoine d'AMECOURT
- ✓ Régis HOCHART
- ✓ Marie-Noëlle ORAIN
- ✓ Gérard ROMITI

N°2 LISTE DES PERSONNES AUDITIONNÉES¹

En vue de parfaire son information, la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation a entendu :

- ✓ **Andrault Olivier,**
Chargé de mission alimentation et nutrition à l'UFC-Que choisir
- ✓ **Guhl Florent,**
Directeur de l'Agence Bio
- ✓ **Guittard Marie,**
Directrice de l'INAO
- ✓ **Hebel Pascale,**
Directrice du département consommation du CREDOC
- ✓ **Jeannet Chantal,**
Vice-présidente de la Fédération nationale Familles rurales
- ✓ **Luquet François,**
Directeur de l'organisme de contrôle Qualisud
- ✓ **Nasles Olivier,**
Président du Syndicat AOC Huile de Provence
- ✓ **Piton Jean-Louis**
Président de l'INAO
- ✓ **Vassilakis Georges**
Conseiller Direction DGA, Commission Européenne
- ✓ **Verlet Nicolas,**
Chef de l'unité agriculture BIO à la DGA Commission Européenne
- ✓ **Ziane Nadia,**
Coordinatrice de pôle de la Fédération nationale Familles rurales

¹ Liste par ordre alphabétique avec l'indication des fonctions exercées au moment du contact ou de l'entretien.

N°3 LISTE DES PERSONNES RENCONTRÉES²

- ✓ **Borgnat Jean-Charles,**
Syndicat Viticole de Quincy et ODG (organisme de défense et de gestion) de Quincy
- ✓ **Brossault Christophe,**
Responsable développement filières Auchan
- ✓ **Chever Tanguy,**
Senior consultant partner, AND International
- ✓ **Cordailat Laurent,**
Président de l'association Lentilles vertes du Berry, Sté CIBELE
- ✓ **El Méchali David,**
Délégué adjoint pour les affaires agricoles, Représentation Française à Bruxelles
- ✓ **Fabian Thierry,**
Chargé de missions nationales INAO
- ✓ **Ferreira Loïc,**
Responsable Usine de l'association Lentilles vertes du Berry, Sté CIBELE
- ✓ **Godon Patricia et Dominique,**
Ferme des Chapotons
- ✓ **Hurtrez Guillaume,**
Responsable qualité développement Auchan
- ✓ **Pieprzownik Valérie,**
Cheffe du bureau qualité, DGPE, Ministère de l'agriculture
- ✓ **Portier Philippe,**
Syndicat Viticole de Quincy et ODG (organisme de défense et de gestion) de Quincy
- ✓ **Rouer Maximilien,**
Directeur développement Bio Cohérence
- ✓ **Taillandier Cécile,**
Responsable commerciale de l'association Lentilles vertes du Berry, Sté CIBELE
- ✓ **Techer Dominique,**
Président Bio Cohérence
- ✓ **Triballat Hugues,**
Président SAS Laiteries H Triballat
- ✓ **Verneau Dominique,**
Directeur de production Laiteries H Triballat

² Liste par ordre alphabétique avec l'indication des fonctions exercées au moment du contact ou de l'entretien.

N°4 LOGOS DES SIQO



N°5 LISTE DES DENRÉES AGRO-ALIMENTAIRES AOP ET IGP

Extraction de la base européenne DOOR le 23/01/2018

AOP	IGP
Classe 1.1. Viande (et abats) frais	
12 AOP	66 IGP
Barèges-Gavarnie	Agneau de lait des Pyrénées
Bœuf de Charolles	Agneau : de l'Aveyron ; de Lozère ; de Pauillac ; de Sisteron ; du Bourbonnais ; du Limousin ; du Périgord ; du Poitou-Charentes ; du Quercy
Dinde de Bresse	Bœuf charolais du Bourbonnais
Fin Gras/ Fin Gras du Mézenc	Bœuf : de Bazas ; de Chalosse ; de Vendée ; du Maine
Jambon noir de Bigorre	Chapon du Périgord
Kintoa	Charolais de Bourgogne
Maine - Anjou	Génisse Fleur d'Aubrac
Porc noir de Bigorre	Oie d'Anjou
Prés-salés : de la baie de Somme ; du Mont-Saint-Michel	Pintade : de l'Ardèche ;
Taureau de Camargue	Pintadeau de la Drôme
Volaille de Bresse/Poulet de Bresse/ Poularde de Bresse/Chapon de Bresse	Porc : d'Auvergne ; de Franche-Comté ; de la Sarthe ; de Normandie ; de Vendée ; du Limousin ; du Sud-Ouest

	Poularde du Périgord Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche Poulet des Cévennes / Chapon des Cévennes Poulet du Périgord Rosée des Pyrénées Catalanes Veau : d'Aveyron et du Ségala ; du Limousin Volailles : d'Alsace ; d'Ancenis ; d'Auvergne ; de Bourgogne ; de Bretagne ; de Challans ; de Cholet ; de Gascogne ; de Houdan ; de Janzé ; de la Champagne ; de la Drôme ; de l'Ain ; de Licques ; de l'Orléanais ; de Loué ; de Normandie ; de Vendée ; des Landes ; du Béarn ; du Berry ; du Charolais ; du Forez ; du Gâtinais ; du Gers ; du Languedoc ; du Lauragais ; du Maine ; du plateau de Langres ; du Val de Sèvres ; du Velay
Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)	
3 AOP Coppa de Corse / Coppa de Corse - Coppa di Corsica Jambon sec de Corse / Jambon sec de Corse - Prisuttu Lonzo de Corse / Lonzo de Corse - Lonzu	15 IGP Boudin blanc de Rethel Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) Jambon : d'Auvergne ; de Bayonne ; de Lacaune ; de l'Ardèche ; de Vendée Jambon sec des Ardennes / Noix de Jambon sec des Ardennes Pâté de Campagne Breton Rillettes de Tours Saucisse de Montbéliard Saucisse de Morteau / Jésus de Morteau Saucisson de Lacaune / Saucisse de Lacaune Saucisson de l'Ardèche Saucisson sec d'Auvergne / Saucisse sèche d'Auvergne
Classe 1.3. Fromages	
45 AOP Abondance	9 IGP Brillat-Savarin
Banon	Emmental de Savoie

Beaufort Bleu d'Auvergne Bleu de Gex Haut-Jura ; Bleu de Septmoncel Bleu des Causses Bleu du Vercors-Sassenage Brie de Meaux Brie de Melun Brocciu Corse / Brocciu Camembert de Normandie Cantal ; fourme de Cantal ; cantalet Chabichou du Poitou Chaource Charolais	Emmental français est-central Gruyère Raclette de Savoie Saint-Marcellin Soumaintrain Tomme de Savoie Tomme des Pyrénées
Chevrotin Comté Crottin de Chavignol / Chavignol Époisses Fourme d'Ambert Fourme de Montbrison Laguiole Langres Livarot Mâconnais Maroilles / Marolles Mont d'Or ; Vacherin du Haut-Doubs Morbier Munster ; Munster-Géromé Neufchâtel Ossau-Iraty Pélardon Picodon Pont-l'Évêque Poulligny-Saint-Pierre	
Reblochon / Reblochon de Savoie	

Rigotte de Condrieu Rocamadour Roquefort Sainte-Maure de Touraine Saint-Nectaire Salers Selles-sur-Cher Tome des Bauges	
Valençay	
Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (oeufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)	
4 AOP Crème : de Bresse ; d'Isigny Miel de Corse ; Mele di Corsica Miel de sapin des Vosges	5 IGP Crème fraîche fluide d'Alsace Miel : d'Alsace ; de Provence ; des Cévennes Œufs de Loué
Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)	
10 AOP Beurre Charentes-Poitou ; Beurre des Charentes ; Beurre : des Deux-Sèvres ; de Bresse ; d'Isigny Huile d'olive : d'Aix-en-Provence ; de Corse / Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica ; de Haute-Provence ; de la Vallée des Baux-de-Provence ; de Nice ; de Nîmes ; de Nyons	
Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés	
22 AOP Abricots rouges du Roussillon Ail violet de Cadours Béa du Roussillon Chasselas de Moissac Châtaigne d'Ardèche Coco de Paimpol Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa Figue de Solliès Lentille verte du Puy Lucques du Languedoc	33 IGP Ail blanc de Lomagne Ail de la Drôme Ail fumé d'Arleux Ail rose de Lautrec Artichaut du Roussillon Asperge des sables des Landes Asperges du Blayais Citron de Menton Clémentine de Corse Echalote d'Anjou

Muscat du Ventoux	Farine de blé noir de Bretagne/Farine de blé noir de Bretagne — Gwinizh du Breizh
Noix : de Grenoble ; du Périgord	Farine de Petit Épeautre de Haute Provence
Oignon de Roscoff	Fraise du Périgord
Oignon doux des Cévennes	Fraises de Nîmes
Olive : de Nice ; de Nîmes	Haricot tarbais
Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence	Kiwi de l'Adour
Olives noires : de la Vallée des Baux de Provence ; de Nyons	Lentilles vertes du Berry
Pomme de terre de l'Île de Ré	Lingot du Nord
Pomme du Limousin	Mâche nantaise
	Melon : de Guadeloupe ; du Haut-Poitou ; du Quercy
	Mirabelles de Lorraine
	Moquette de Vendée
	Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni
	Petit Épeautre de Haute Provence
	Poireaux de Créances
	Pomelo de Corse
	Pommes de terre de Merville
	Pommes des Alpes de Haute Durance
	Pommes et Poires de Savoie/Pommes de Savoie/Poires de Savoie
	Pruneaux d'Agen ; Pruneaux d'Agen mi-cuits
	Riz de Camargue

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

1 AOP Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel =	3 IGP Anchois de Collioure Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor Huîtres Marennes Oléron
--	---

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

4 AOP Cidre Cornouaille	4 IGP Cidre de Bretagne ; Cidre Breton
-----------------------------------	--

Poiré Domfront Pays d’Auge ; Pays d’Auge-Cambremer Piment d’Espelette ; Piment d’Espelette - Ezpeletako Biperra	Cidre de Normandie ; Cidre Normand Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande Sel de Salies-de-Béarn
Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie	
	3 IGP Bergamote(s) de Nancy Brioche vendéenne Gâche vendéenne
Classe 2.6. Pâte de moutarde	
	1 IGP Moutarde de Bourgogne
Classe 2.7. Pâtes alimentaires	
	2 IGP Pâtes d’Alsace Raviole du Dauphiné
Classe 3.1. Foin	
1 AOP Foin de la Crau	
Classe 3.2. Huiles essentielles	
1 AOP Huile essentielle de lavande de Haute-Provence / Essence de lavande de Haute-Provence	
103	141

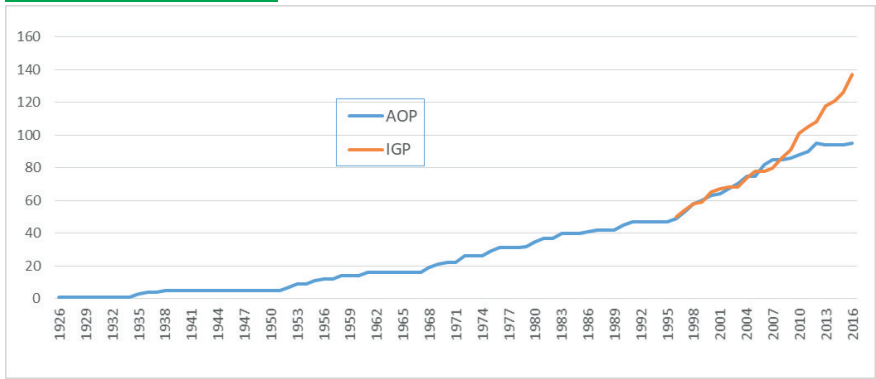
- Liste des AOC sans AOP

Ail violet de Cadours	Corrèze vins de raisins passerillés vin de paille rosé
Armagnac	Duché d’Uzès blanc
Armagnac-Ténarèze	Duché d’Uzès rosé
Bas Armagnac	Duché d’Uzès rouge
Blanche Armagnac	Haut Armagnac
Cartagène du Languedoc	Huile d’olive de Provence
Corrèze Coteaux de la Vézère blanc	Mirabelle de Lorraine
Corrèze Coteaux de la Vézère rouge	Picpoul de Pinet
Corrèze rouge	Rhum de la Martinique

Corrèze vins de raisins passerillés vin de paille blanc	Vézelay
---	---------

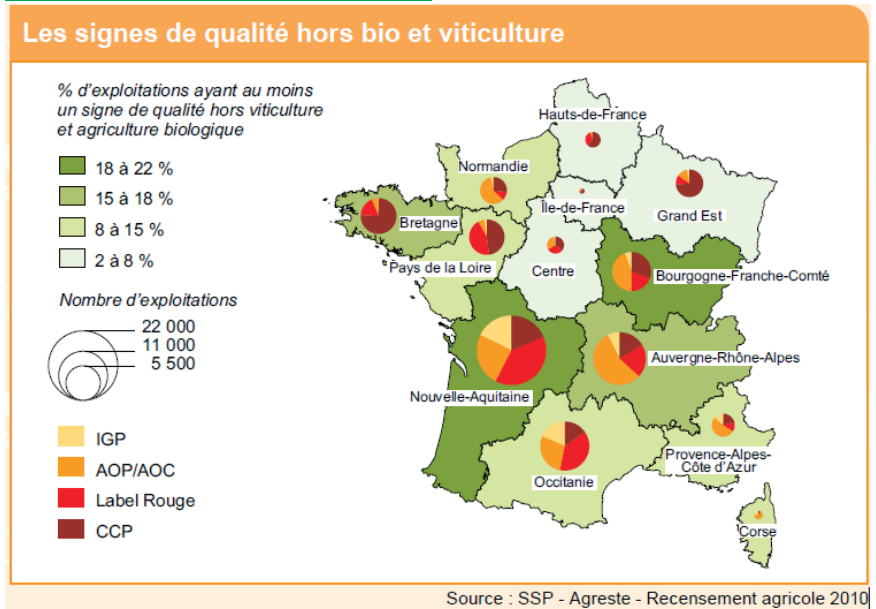
N°6 DONNÉES STATISTIQUES SUR LES SIQO

Graphique 1 : Evolution des AOC/AOP et des IGP en France hors vins et spiritueux (en nombre)

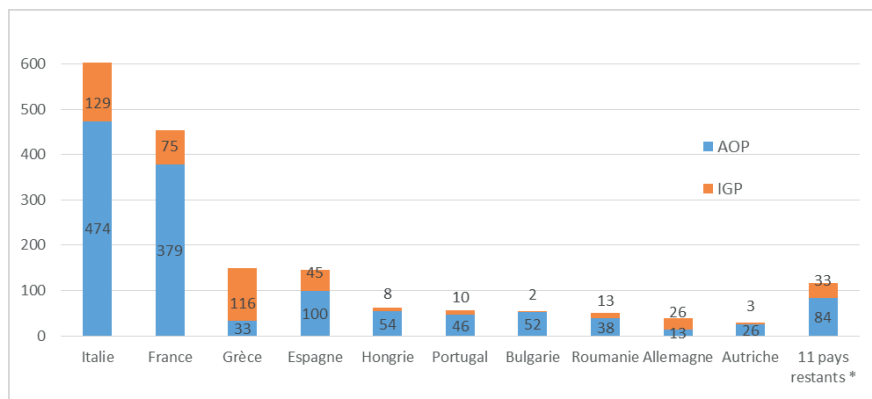


On dénombre notamment 19 300 producteurs et productrices de lait en AOP et IGP alimentant 420 établissements de transformation; 16 000 élevages bovins, 5 200 ovins et 740 porcins fournissant 250 entreprises de charcuteries et salaisons et 1 300 autres types de production.

Graphique 2 : Répartition géographique des signes de qualité hors bio et viticulture en France métropolitaine



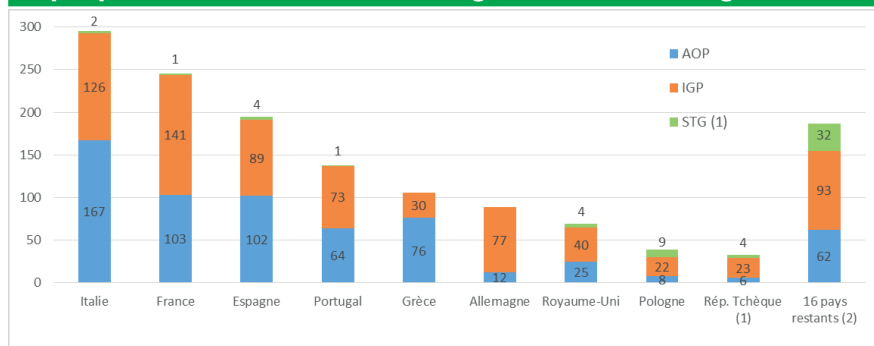
Source : SSP - Agreste - Recensement agricole 2010

Graphique 3 : Nombre de vins en AOP et IGP enregistrés dans l'UE

Source : Commission européenne – Base Bacchus – extraction au 01/03/2018.

* les 11 pays restants sont : la Slovaquie, la Slovénie, la Croatie, la République tchèque, les Pays-Bas, Chypre, la Belgique, le Danemark, Malte, le Royaume-Uni, le Luxembourg.

En 2016, les exportations françaises de vins et spiritueux sous appellation représentent environ 11 Mds € et sont en hausse de 1,2 % par rapport à 2015. Cette augmentation est principalement due aux spiritueux qui représentent le tiers du montant total. Les exportations de Cognac avoisinent les 2,7 Mds € suivies de près par celles de Champagne (2,6 Mds €).

Graphique 4 : Nombre d'AOP/IGP/STG agroalimentaires enregistrés dans l'UE

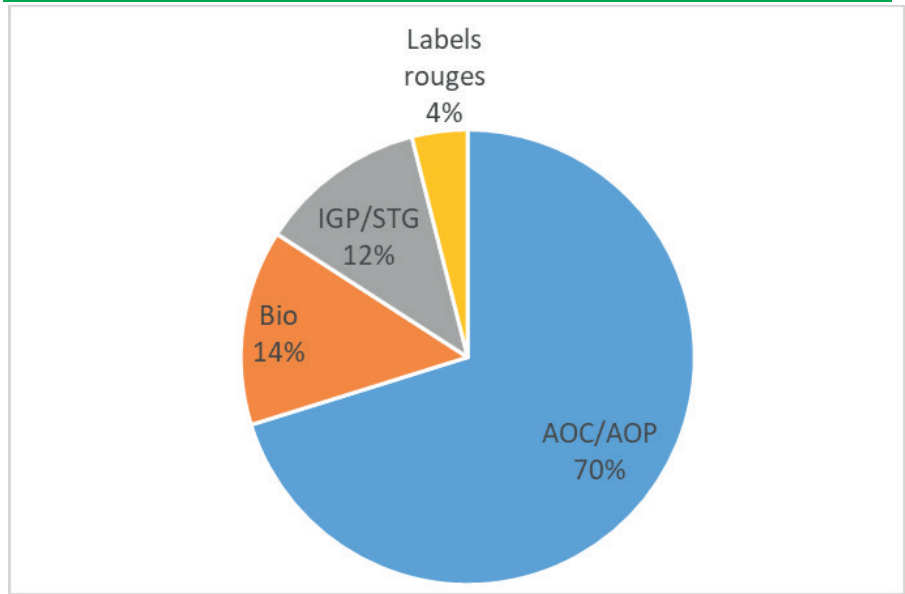
Champ : produits alimentaires hors vins et spiritueux.

Source : Commission Européenne - Base DOOR – extraction au 23/01/2018.

(1) 4 STG sont communs à la République tchèque et à la Slovaquie.

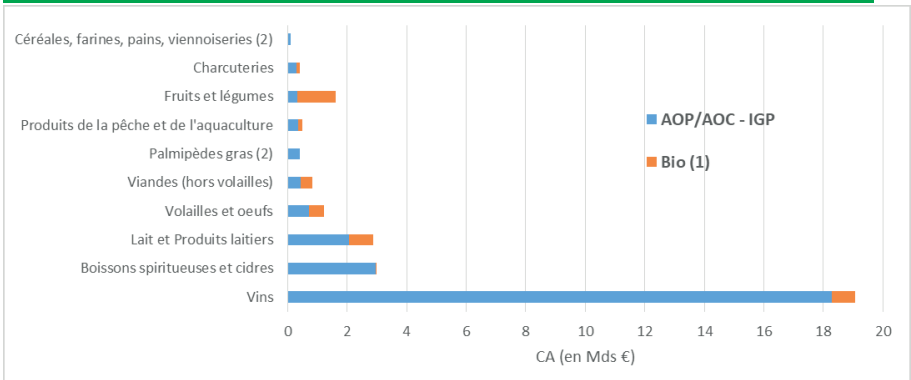
(2) Les 17 pays restants sont : Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Finlande, Hongrie, Irlande, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Pays-Bas, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Suède.

Graphique 5 : Répartition du CA de 30,2 Mds € dégagé par les SIQO en 2016



Source : INAO.

Graphique 6 : Chiffres d'affaires des produits sous SIQO par filière en 2016



Source : INAO, File Rouge, Sylaporc, Snalaf, CNAOL, Agence Bio.

- (1) : Les produits Bio sont français ou importés, les autres SIQO sont français.
- (2) : le CA du Bio pour ces filières ou regroupement de filières n'est pas disponible.

N°7 LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ DES PRODUITS, LES MENTIONS VALORISANTES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ

La Certification de Conformité Produit (CCP), respecte un cahier des charges enregistré par les pouvoirs publics. Le produit répond à des exigences en matière de production, de transformation ou de conditionnement. La certification garantit que le produit certifié se différencie du produit courant.	
Les mentions valorisantes « produits de montagne » et « Montagne » sont des dénominations dont peuvent bénéficier les produits agricoles alimentaires (sauf le vin) et les produits agricoles non alimentaires et non transformés (ex : herbes aromatiques), qui sont produits et élaborés dans les zones de montagne.	
La mention valorisante « fermier », ou « produits à la ferme », ou « produits de la ferme » est définie par catégorie de produits pour tenir compte de leurs spécificités (volailles, fromages, œufs). De manière générale, ces produits doivent provenir principalement de l'exploitation.	
La mention valorisante « produits pays » est réservée aux denrées alimentaires (sauf les vins et spiritueux), ainsi qu'aux produits agricoles non alimentaires et non transformés dont toutes les opérations, de la production au conditionnement, sont réalisées dans un département ou une collectivité (sauf Polynésie française et Nouvelle-Calédonie) d'Outre-mer. La mention « produits pays » peut être complétée des transcriptions créoles « produits pei, peyi, péi ou péyi ».	
La mention valorisante HVE «issu d'une exploitation de haute valeur environnementale» correspond au niveau le plus élevé d'un dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles. Elle atteste du respect, pour l'ensemble de l'exploitation agricole, de seuils de performance environnementale portant sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.	

Annexes

Les marques et identifiants privés sont multiples : marques commerciales, indications de provenance, signes distinctifs à caractère privé, certifications de management (normes ISO), certifications de production qualité en entreprise.



N°8 COTATION DE CERTAINS PRODUITS ALIMENTAIRES EN GMS

Le 18-03-08 en € par kg (sauf pour le lait en € par litre)

	Standard	Label rouge	Bio
Poulet entier, prêt à cuire	3,54	5,66	10,28
Steak haché de bœuf	10,48	ND	15,49
Jambon blanc	10,55	16,08	ND
Bananes	1,41	ND	2,05
Pommes golden françaises	2,29	ND	4,03
Lait demi-écrémé	0,69	ND	0,97

ND : non disponible.

Source : réseau des nouvelles des marchés, FranceAgrimer.

N°9 COMPARAISON DE DIFFÉRENTS MODES DE PRODUCTION (SIQO ET HORS SIQO) DES POULETS DE CHAIR

Mode de production	Poulet standard	Poulet Label Rouge	Poulet de Bresse AOP (***)	Poulet Agriculture Biologique	Poulet BioCohérence
Type d'espèce	Croissance rapide	Rustique à croissance lente	Gauloise ou Bresse, variété blanche, issues de centres d'accoupage de la filière « Volaille de Bresse »	Rustique à croissance lente	
Age d'abattage	38 jours maximum	- 81 jours minimum, cahier des charges n° LA 04/04 - 84 jours minimum, cahier des charges n° LA 03/04 (*)	108 jours minimum	81 jours minimum	81 jours minimum
Taille du poulailler	Pas de norme	400 m² maximum par bâtiment d'élevage 1600 m² par site d'élevage		1600 m² par site d'élevage	400 m² maximum par bâtiment d'élevage 150 par bâtiment mobile (bâtiments séparés d'au moins 30 m) 1600 m² par site d'élevage
Effectif maximal	Pas de norme	4 400 par bâtiments 17 600 sur le site d'élevage	≤ 4200 volailles en démarrage par bâtiment ≤ 700 volailles en croissance par bâtiment	4 800 poulets par bâtiment	
Densité dans le poulailler	20 à 25 poulets par m²	11 poulets/m² maximum 20 poulets/m² pour un poulailler mobile	12 poulets par m² maximum en période de croissance	10 poulets/m² maximum 16 poulets pour un poulailler mobile	10 poulets/m² maximum 16 poulets pour un poulailler mobile

Espace en plein air	Aucun, élevage en claustration	2 m ² /poulet en appellation «plein air», 4m ² min /poulet en «liberté»	10 m ² par poulet pendant la période de croissance	4 m ² par poulet	4 m ² par poulet
Accès au parcours extérieur		au plus tard à 6 semaines, avant 9 heures et jusqu'au crépuscule		Pendant au moins un tiers de leur vie	
Aménagement des parcours		recouvert en majeure partie de végétation (au moins 2/3 de la surface) avec notamment des arbres, arbustes, haies coupe-vent...	Prairie multi espèce ≥ 1 an	Principalement couverts de végétation	Couvert diversifié en espèces et devant contenir des arbres, des arbustes et des espèces herbacées
Rotation des parcours		7 semaines	2 semaines minimum		
Durée du vide sanitaire pour les parcours	Souvent 7 jours voire moins	14 jours minimum (**)	15 jours	8 semaines au minimum pour permettre la repousse de la végétation	Adaptée pour permettre la repousse de la végétation
Alimentation	Selon réglementation	100 % végétaux, minéraux et vitamines dont 75% minimum de céréales pendant la période d'engraissement Pourcentage de matières grasses < 6%	Céréales, végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques - minimum 50 % en volume de céréales jusqu'au 35e jours - céréales, dont le maïs constitue au moins 40 % et ressources du parcours (herbe, insectes, ...) pour la croissance	- 100 % végétaux, minéraux et vitamines 95% minimum de produits AB, dont 65% minimum de céréales - OGM interdits (< 0,9 % d'OGM) - interdiction de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse	- Aucune matière première végétale conventionnelle autorisée - Attestation garantissant l'absence d'OGM (seuils de présence d'OGM : 0,01 % pour les matières premières / 0,1 % pour les produits transformés)
Provenance de l'alimentation	Pas d'exigence	Pas d'exigence	Céréales provenant exclusivement de l'aire géographique de l'appellation d'origine et produites si possible sur l'exploitation	20 % minimum de la ration produits soit sur l'exploitation soit en coopération dans la «région»	50 % minimum de la ration produits sur la ferme ou d'autres fermes Bio Cohérence locales (80 km maximum ou zone céréalière la plus proche)

Annexes

Traitements vétérinaires		- Distribution systématique interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires. - Interdit au cours des 10 derniers jours avant abattage.	- Distribution systématique interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires. - Interdit pendant au moins les 3 semaines avant abattage	- 1 traitement allopathique - Antiparasitaires allopathiques non limités	Pas de traitement
Contrôle et certification		Organisme certificateur agréé	Organisme certificateur agréé	Organisme certificateur agréé	Organisme certificateur agréé
Transport des animaux	Selon réglementation	Maximum 100 km ou 3 h			limité à 8 huitres consécutives
Mixité de la ferme				Mixité bio/non bio autorisée pour : - des espèces animales différentes - des variétés végétales différentes et distinguables à l'œil nu	Ferme 100 % bio
Commercialisation				Tous lieux de vente	Vente directe et magasins spécialisés Vente possible en grande distribution, localement (80 km) et sans intermédiaire ni plateforme
Contrat de travail					Respect du droit du travail français sur la ferme et pour les groupements d'employeurs Recommandation de ne pas faire appel à des prestataires qui emploient une main d'œuvre détachée

(*) : changement du cahier des charges du label rouge n° LA 03/04 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » au 31 août 2017.

(**) : délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons.

(***) : l'aire géographique d'élevage est délimitée dans le cahier des charges.

N°10 BIBLIOGRAPHIE

ADEME, *analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable. Résumé, principaux enseignements et recommandations*, mars 2018

AND International- Européan Commission, *Value of production of agricultural products and foodstuffs, wines, aromatised wines and spirits protected by a geographical indication (GI)*, Tanguy CHEVER, Christian RENAULT, Séverine RENAULT, Violaine ROMIEU (AND-International), octobre 2012

AND International, *Etude transversale sur les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) dans la filière fruits et légumes*, Rapport final, FranceAgriMer & INTERFEL, juin 2017

Assemblée Nationale, *Les signes d'identification de la qualité et de l'origine*, Rapport d'information présenté par Mme Marie-Lou MARCEL et M. Dino CINIERI, 21 janvier 2015

Bio Cohérence, *Tableau comparatif du cahier des charges Bio Cohérence et de la réglementation européenne en agriculture biologique*, mars 2018

CESER Rhône-Alpes, *Des produits rhônalpins au service de la qualité alimentaire*, Rapport de M. Michel WEILL, juillet 2010

CESER PACA, *Valorisation des produits agricoles de Provence-Alpes-Côte-D'azur et politique de marque(s) régionale(s)*, 18 octobre 2017

CGAAER, *Certification environnementale des exploitations agricoles*, Denis DOMALLAIN, Bernard ROMAN-AMAT, mars 2017

CREDOC 236, *Perception de la qualité et des signes*, Gabriel Tavoularis, Fanette Recours, Pascale Hébel, novembre 2007

CREDOC 283, *Les français toujours attachés à la qualité*, Gabriel Tavoularis, Pascale Hébel, Marianne Billmann, Chloé Lelarge, juin 2016

Familles rurales-FDSEA 25, *Etude relative à l'étiquetage des origines des viandes et du lait dans les produits transformés*, juin 2017

FAO, *Strengthening sustainable food systems through geographical indications*, 2018

Ferme France, *Une démarche collective interfilières ouverte pour faire des performances sociétales le levier de différenciation et de développement de la Ferme France, en France et à l'international*, 2018

FranceAgriMer, *Programme de l'Union européenne à destination des écoles Forfaits par produit pour le lait et les produits laitiers pour l'année scolaire 2017/2018*, septembre 2017

INAO, *De 1935 à 2015 L'INAO : 80 ans d'innovations au cœur des politiques agricoles*, septembre 2015

INAO, *Guide du demandeur d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP) à l'exception des vins et des boissons spiritueuses*, novembre 2016

INSEE, *Les exploitations en agriculture biologique : quelles performances économiques ?* Marie-Sophie Dedieu, Alice Lorge, Olivier Louveau, Vincent Marcus, 2017

KANTAR WORLDPANEL, *LE BIO: un marché devenu incontournable, qui sont les acheteurs de bio? Leurs motivations pour le bio*, Gaëlle le FLOCH, Perspectives 2018

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, *Cahier des charges de l'appellation d'origine « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse », « Poularde de Bresse », « Chapon de Bresse »*, 2013

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Cahier des charges du label rouge n° LA 03/04 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »*, 9 septembre 2017

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Conditions de production communes relatives à la production en label rouge « volailles fermières de chair »*, 31 juillet 2017

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, *Cahier des charges du label rouge n° LA 02/05 « Viandes et abats, frais ou surgelés, de porc »*, 23 août 2017

QualiREG, *Les démarches de qualité dans les filières alimentaires en océan Indien ; Quelles réponses face aux enjeux des filières agroalimentaires de l'Océan Indien*, Caroline GLOANEC, Vincent PORPHYRE

N°11 TABLE DES SIGLES

AB	Agriculture Biologique
ACV	Analyse du Cycle de Vie
ADEME	Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
AFAB	Association Française pour l'Agriculture Biologique
AANA	Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
AOP	Appellation d'Origine Protégée
A2VR	Association pour la Valorisation de la Vanille de La Réunion
CIRAD	Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement
CNA	Conseil National de l'Alimentation
CNAO	Comité National des Appellations d'Origine
CNAOL	Comité National des Appellations d'Origine Laitières
CNUCED	Conférence des Nations-unies sur le Commerce et le Développement
COFRAC	Comité Français d'Accréditation
CREDOC	Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie
DRAAF	Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt
ETP	Equivalent Temps Plein
FAO	Food and Agriculture Organisation
GMS	Grandes et Moyennes Surfaces
HVE	Haute Valeur Environnementale
IGP	Indication Géographique Protégée
INAO	Institut National de l'Origine et de la Qualité
INPI	Institut National de la Propriété Industrielle
IQUAE	Institut de la Qualité et de l'Agroécologie
IRQUA /IRQUALIM	Instituts de la Qualité Agroalimentaire
OBSOCO	Observatoire Société et Consommation
OC	Organisme Certificateur
ODG	Organisme de Défense et de Gestion

Annexes

OGM	Organisme Génétiquement Modifié
PAC	Politique Agricole Commune
PRCC	Programme de Renforcement des Capacités Commerciales
QR Code	Le code QR (en anglais QR Code) est un type de code-barres en deux dimensions (ou code matriciel) constitué de modules noirs disposés dans un carré à fond
RITA	Réseaux d'Innovation et de Transfert Agricole
RSE	Responsabilité Sociétale des Entreprises
SAU	Surface Agricole Utile
SIQO	Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine
STG	Spécialité Traditionnelle Garantie
UE	Union européenne
UTA	Unités de Travail Annuel

N°12 LISTE DES TRAVAUX DE LA SECTION DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE ET DE L'ALIMENTATION

- *La future PAC après 2013*, rapporteur Régis HOCHART, avis adopté le 25 mai 2011
- *La réforme de la PCP*, rapporteure Joëlle PRÉVOT-MADÈRE, avis adopté le 24 janvier 2012
- *La valorisation de la forêt française*, rapporteure Marie de l'ESTOILE, avis adopté le 10 octobre 2012
- *La gestion et l'usage de l'eau en agriculture*, rapporteure Florence DENIER-PASQUIER, avis adopté le 23 avril 2013
- *Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt*, rapporteure Jocelyne HACQUEMAND, avis adopté le 12 novembre 2013
- *Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée*, rapporteur Thierry DAMIEN, avis adopté le 28 janvier 2014
- *La saisonnalité dans les filières agricoles, halieutiques et agroalimentaires : une réalité méconnue aux enjeux pourtant importants*, rapporteur Rafaël NEDZYNSKI, avis adopté le 9 septembre 2014
- *L'agriculture familiale*, rapporteure Martine LAPLANTE, avis adopté le 9 décembre 2014
- *La bonne gestion des sols agricoles : un enjeu de société*, rapporteures Agnès COURTOUX et Cécile CLAVEIROLE, avis adopté le 13 mai 2015
- *Les circuits de distribution des produits alimentaires*, rapporteur Albert RITZENTHALER, avis adopté le 11 mai 2016
- *Fermes aquacoles marines et continentales : enjeux et conditions d'un développement durable réussi*, rapporteures Elodie MARTINIE-COUSTY et Joëlle PRÉVOT-MADÈRE, avis adopté le 13 juin 2017
- *Quels leviers pour renforcer la compétitivité de l'agriculture et de l'agroalimentaire français ?*, rapporteur Jacques PASQUIER, avis adopté le 24 janvier 2018

Dernières publications de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation

LES AVIS DU CESE  La transition agroécologique : défis et enjeux Cécile Claveirole CESE 11 MARS 2018	LES AVIS DU CESE  Les fermes aquacoles marines et continentales : enjeux et conditions d'un développement durable réussi Elodie Martine-Cousty et Joëlle Prévot-Madère CESE 12 MARS 2018	LES AVIS DU CESE  Quels leviers pour renforcer la compétitivité de l'agriculture et de l'agroalimentaire français ? Jacques Pasquier CESE 13 MARS 2018
---	---	--

Dernières publications du Conseil économique, social et environnemental

LES AVIS DU CESE  Parcours et politiques d'accueil des demandeurs et demandeuses d'asile dans l'Union européenne Paul Fourier et Emelyn Weber CESE 14 MARS 2018	LES AVIS DU CESE  Mieux investir pour la France RAPPORT ANNUEL SUR L'ÉTAT DE LA FRANCE Patricia Blancard et Françoise Vilain CESE 15 MARS 2018	LES AVIS DU CESE  Prévenir les ruptures dans les parcours en protection de l'enfance Antoine Dulin CESE 17 MARS 2018
---	--	---

Retrouvez l'intégralité des travaux du CESE sur le site

www.lecese.fr

Imprimé par la Direction de l'information légale et administrative, 26, rue Desaix, Paris 15°,
d'après les documents fournis par le Conseil économique, social et environnemental.
N° 411180018-000118 - Dépôt légal : juin 2018

Crédit photo : Istock photos

Initiés par la France, les 5 signes officiels de qualité et d'origine (SIQO) sont les seuls, parmi les nombreuses mentions figurant sur les étiquettes des produits alimentaires, à être garantis par l'État et reconnus au niveau européen. Les « promesses » qu'ils offrent portent sur l'origine (AOP/AOC, IGP), le respect de l'environnement et du bien-être animal (Bio), une qualité supérieure (Label Rouge) ou encore une recette traditionnelle (STG) ; elles font l'objet de contrôles réguliers. Outre les garanties apportées aux consommatrices et aux consommateurs, les quelque 1 100 produits sous SIQO permettent aux exploitations agricoles de différencier leurs productions et donc de mieux les valoriser. Parallèlement, ils contribuent à dynamiser les territoires grâce aux patrimoines gastronomiques, paysagers et culturels qu'ils entretiennent.

Pour autant, les SIQO doivent aujourd'hui relever des défis. Dans cet objectif, le CESE formule des préconisations pour améliorer leur connaissance par les consommatrices et les consommateurs, renforcer et élargir leurs promesses face aux attentes de la société, ou encore favoriser et soutenir leur développement.

CONSEIL ÉCONOMIQUE, SOCIAL
ET ENVIRONNEMENTAL

9, place d'Iéna
75775 Paris Cedex 16
Tél. : 01 44 43 60 00
www.lecese.fr

N° 41118-0018

ISSN 0767-4538 ISBN 978-2-11-152197-1



9 782111 521971



Direction de l'information
légale et administrative
Les éditions des *journaux officiels*
www.ladocumentationfrancaise.fr