

Les signes de qualité

Pour valoriser des dynamiques et identifier des produits.

Ce sont des démarches volontaires, réglementairement encadrées, qui garantissent aux consommateurs la mise à disposition de produits ou de services répondant à des caractéristiques particulières régulièrement contrôlées.

Très développés dans le secteur alimentaire où il existe désormais des signes européens, les signes d'identification de l'origine et de la qualité se développent aussi dans le secteur industriel et des services.

Appellation d'origine contrôlée



Désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement à ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.

L'AOC est attribuée par décret sur proposition de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

L'INAO vérifie la notoriété des appellations, détermine les aires géographiques concernées et fixe les règles de production.

Appellation d'origine protégée



Depuis 1992, c'est un signe européen équivalent à l'AOC. Les produits agricoles et alimentaires sous AOC ont vocation à devenir AOP. Si le produit se voit refuser par la commission européenne le bénéfice de l'AOP, il perd celui de l'AOC qui lui a été reconnue.

L'AOC/AOP est un droit de propriété intellectuelle reconnu dans 150 pays, conformément à un accord sur les aspects de droit de propriété intellectuelle conclu dans le cadre de l'organisation mondiale du commerce.

Indication géographique protégée



Autre signe européen d'identification de l'origine existant depuis 1992.

Constitue une indication géographique protégée la dénomination d'une région ou d'un lieu déterminé servant à désigner un produit alimentaire qui en est originaire et qui tire une partie de sa spécificité de cette origine. Schématiquement, on peut dire que dans le cas d'une AOP, la typicité du produit est essentiellement due à son origine alors que pour une IGP, le lien entre typicité et origine n'est que partiel.

L'apparition de ces deux signes européens d'identification de l'origine (AOP et IGP) a eu des conséquences sur les signes nationaux. Le dispositif européen mis en place impose que tout signe national d'identification de l'origine doit être enregistré comme AOP ou comme IGP (hormis les vins et spiritueux qui font l'objet de règlements particuliers).

Les labels

Les labels agricoles attestent qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire et non transformé possède un ensemble distinct de qualités et caractéristiques spécifiques préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure au produit courant. Ces produits doivent se distinguer des produits similaires notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication.



Le label agricole existe depuis 1965 et la marque "label rouge", obligatoire, est propriété de l'État (Ministère de l'Agriculture).

Actuellement, plus de 400 labels sont homologués en France. Largement utilisés pour les volailles, ils peuvent être apposés sur tout produit alimentaire : viande, charcuterie, fromages, produits laitiers, produits de la mer, pâtes, céréales, fruits...

Le cahier des charges doit faire l'objet d'une homologation par arrêté interministériel. Un organisme certificateur est chargé de faire respecter le cahier des charges. Il doit justifier de son indépendance, de son impartialité, de sa compétence et de l'efficacité de son contrôle.

Spécialité traditionnelle garantie



Ce signe européen garantit qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon des procédés considérés comme traditionnels. Un tel produit ne présente pas (ou plus) de lien avec son origine géographique. Une STG consacre une recette. Pour les produits français, la STG est établie sur la base d'un cahier des charges d'un label ou d'une certification de conformité. Ce signe connaît peu de succès pour l'instant.

Agriculture biologique



Le mode de production biologique se veut un mode de production n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse, d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et respectant de l'environnement. L'agriculture biologique se définit par l'utilisation de pratiques spécifiques de production (emploi d'engrais vert, lutte naturelle contre les parasites...), l'utilisation d'une liste positive et limitée de produits de fertilisation, de traitement, de stockage et de conservation.

La dénomination de vente d'un produit peut comporter la référence au mode de production biologique à condition que le produit soit composé d'au moins 95 % d'ingrédients d'origine agricole issus de l'agriculture biologique, les autres ingrédients et les substances utilisés devant avoir été autorisés.

Les professionnels de la filière agriculture biologique doivent faire certifier leurs produits par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics.

Le logo "AB" est une marque qui appartient au Ministère de l'Agriculture et de la pêche.

Depuis 2000 il existe aussi un logo européen Agriculture biologique.



Certification de conformité de produits



Elle a été créée en 1988 et concerne principalement les viandes, céréales, fruits et légumes, volailles, œufs, charcuterie.

Le cahier des charges peut-être élaboré par un groupement de professionnels, et il est contrôlé par un organisme certificateur agréé par l'État. Le cahier des charges (ou référentiel technique) peut-être une norme ou un document de type normatif.

La certification de conformité n'est pas censée garantir une qualité supérieure. Elle doit toujours se distinguer par au moins deux caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex : porc nourri à 70 % de céréales) et doivent obligatoirement être précisées dans l'étiquetage.

Autres signes de valorisation

La dénomination « **montagne** » garantit que le produit est originaire d'une aire géographique située en montagne et que sa production respecte des techniques spécifiques aux zones de montagne.

La mention "montagne" ne peut être utilisée qu'après une autorisation administrative délivrée par le préfet de région après consultation de la Corpaq (Commission régionale des produits agricoles de qualité).

Elle ne peut être apposée sur l'étiquetage des produits à appellation d'origine contrôlée. Un cahier des charges précise les techniques et le lieu de fabrication, ainsi que la provenance des matières premières permettant l'utilisation du terme "montagne".

La **certification** des services et des produits autres qu'alimentaires

Les produits industriels et les services peuvent bénéficier d'un signe dans le cadre de la certification. Un organisme indépendant, distinct du fabricant, de l'importateur, du vendeur ou du prestataire, doit attester, à la demande de celui-ci, qu'un produit industriel ou un service est conforme à des caractéristiques décrites dans un référentiel et faisant l'objet des contrôles.

La certification se traduit généralement par l'apposition d'une marque collective de certification.

L'impartialité et la compétence d'un organisme certificateur s'établissent conformément à la norme EN 45011. L'organisme doit déclarer son activité auprès du ministère chargé de l'Industrie.

Les critères d'impartialité et de compétence peuvent être attestés par une instance d'accréditation : le COFRAC (Comité Français d'Accréditation).
