



Salon

Approvisionnement local dont bio de la restauration collective

Lycée agricole Lucien Quelet Valdoie 05/12/2012

L'Institut **N**ational de l'**O**rigine et de la qualité (**INAO**)

Les **S**ignes d'**I**dentification officiels de la **Q**ualité et de l'**O**rigine (**SIQO**)












L'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO)





Quelques dates...

-  **1905** : Loi du 1er août de répression des fraudes, 1908, 1919, et ...
-  **30 juillet 1935** : Décret-Loi instaurant le Comité National des vins et eaux-de-vie («précurseur» de l'INAO)
-  **6 juillet 1947** : Mise en place de l'INAO (Vins et Eaux de Vie)
-  **2 juillet 1990** : Extension des compétences de l'INAO aux produits laitiers et agroalimentaires
-  **9 juillet 1999** : Extension des compétences de l'INAO aux IGP
-  **1 janvier 2007** : L'INAO devient l'**Institut National de l'Origine et de la Qualité**, chargé de l'ensemble des signes d'identification AOC/AOP, IGP, Label Rouge, STG et Agriculture Biologique
-  **1 août 2009** : Extension des compétences de l'INAO aux IGP vins



Organisation de l'institut

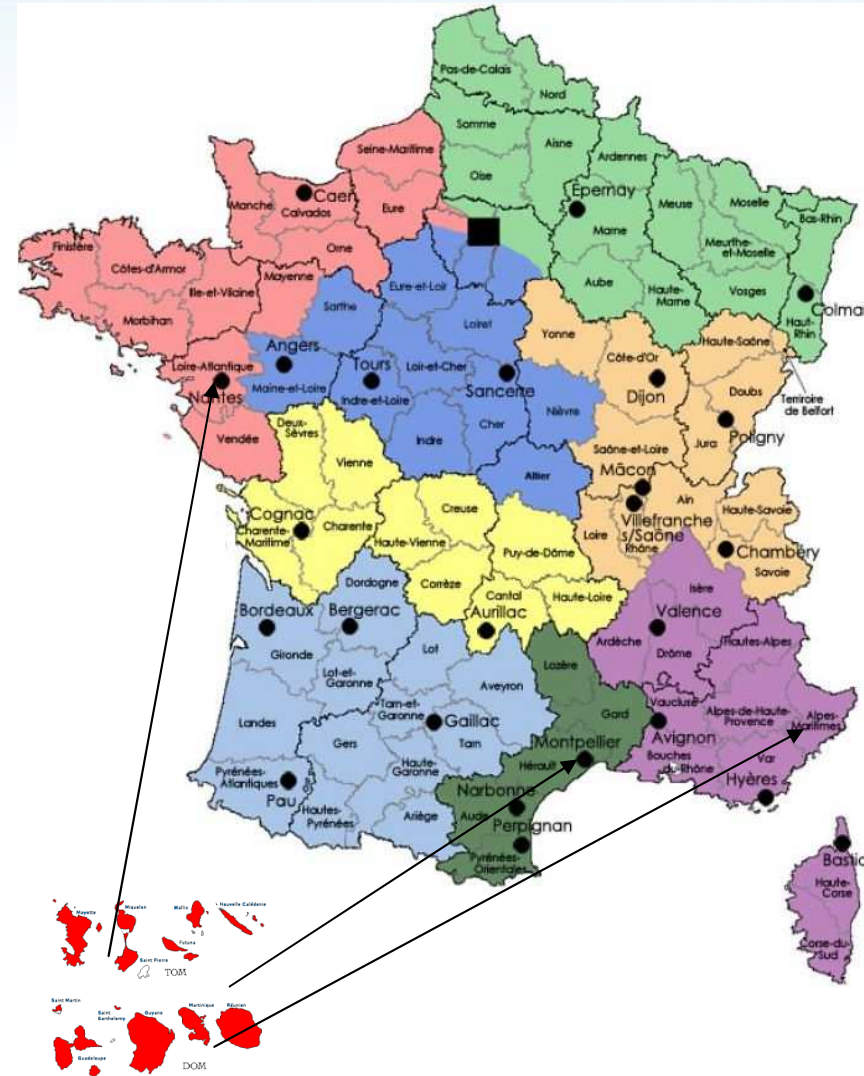
Président : Michel Prugue
Directeur : Jean-Louis Buër

Établissement public administratif
placé sous la tutelle du MAAPRAT,

Budget annuel : 21 millions d'euros
issus de dotations budgétaires de l'État
(env.70 %) et de droits et redevances
professionnelles (30 %).

Des services centraux et 8 Unités
territoriales sur 25 sites qui
interviennent en appui aux
professionnels

260 agents dont 70% en province
Siège à Montreuil/Bois (93)





Les différentes missions de l'institut

1. *Reconnaissance des SIQO*
2. *Délimitation et protection des aires*
3. *Suivi des SIQO*
4. *Force de propositions et d'avis sur la réglementation*
5. *Supervision des contrôles*
6. *Protection des signes*
7. *Coopération internationale*
8. *Communication / Formation*



Présentation des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)





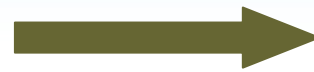
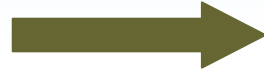
Un dénominateur commun aux différents signes = 3 piliers essentiels

1. L'engagement volontaire des producteurs collectif ou individuels
2. Le produit doit être défini par **un cahier des charges** qui regroupant l'ensemble des conditions de production et une analyse du lien du produit avec sa zone géographique
3. Une organisation **des contrôles objectifs et impartiaux**, du respect du cahier des charges qui doit être réalisé par un organisme de contrôle agréé par l'INAO

Les pouvoirs publics supervisent l'application du dispositif (MAAPRAT, INAO)



1. L'Appellation d'Origine



AOP



Date de naissance : AOC : 1935 - AOP : 1992

L'AO identifie un produit agricole, brut ou transformé qui :

- ✓ est issu d'une démarche collective,
- ✓ respecte des conditions de production validées par les pouvoirs publics
- ✓ présente des caractéristiques spécifiques liées à un terroir délimité
- ✓ est contrôlé, sous l'autorité de l'INAO, par un organisme tiers, compétent, impartial et indépendant (OC / OI)
- ✓ est identifiable par logo (AOP / AOC)

Exemples de produits AOC-AOP

AOC Bourgogne



AOP Foin de Crau



AOP Noix de Grenoble

*AOP Parmesan
Reggiano*



AOP Taureau de Camargue

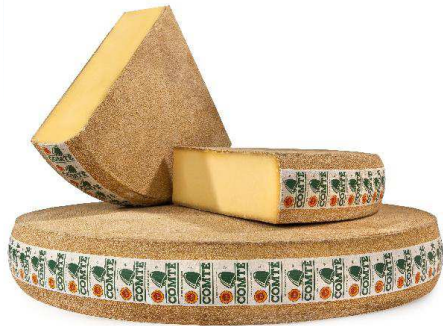
*AOP
Piment
d'Espelette*



AOP Comté



Produits AOC-AOP en Franche-Comté



Comté AOP



Morbier AOP



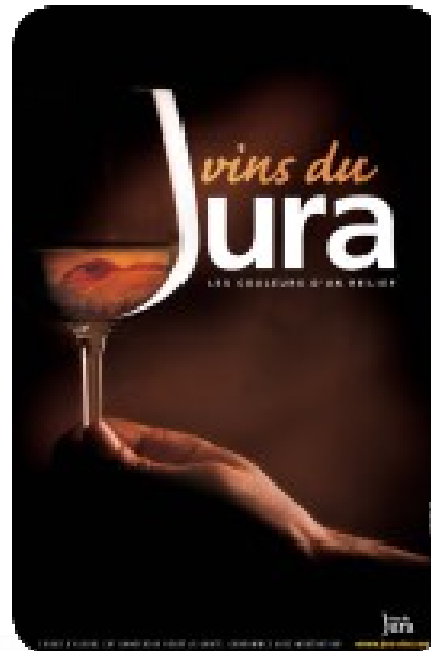
Mont d'Or AOP



Bleu de Gex Haut-Jura AOP



Kirsch de Fougerolles AOC



- AOC*
- Arbois*
- Château-Chalon*
- Côtes du Jura*
- L'Etoile*
- Crémant du Jura*
- Macvin du Jura*

Munster AOP

Miel de sapin des Vosges AOP

Volailles de Bresse AOP
Dinde de Bresse AOP





2. L'Indication Géographique Protégée



- **Date de naissance : 1992**

L'IGP identifie un produit agricole, brut ou transformé :

- ✓ dont la qualité, la réputation ou une autre caractéristique est issue de son origine géographique délimitée,
- ✓ dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans cette aire géographique délimitée,
- ✓ dont les conditions d'élaboration font l'objet de procédures de contrôles.



Exemples de produits IGP

IGP Brioche vendéenne



IGP Jambon de Bayonne



IGP Café de Colombie



IGP Tomme de Savoie

IGP Mirabelle de Lorraine



saucisse de Morteau

en cheville avec le goût

IGP Saucisse de Morteau



Produits IGP en Franche-Comté



IGP Saucisse de Morteau



IGP Porc de Franche-Comté



IGP Saucisse de Montbéliard



IGP Emmental Français Est-Central

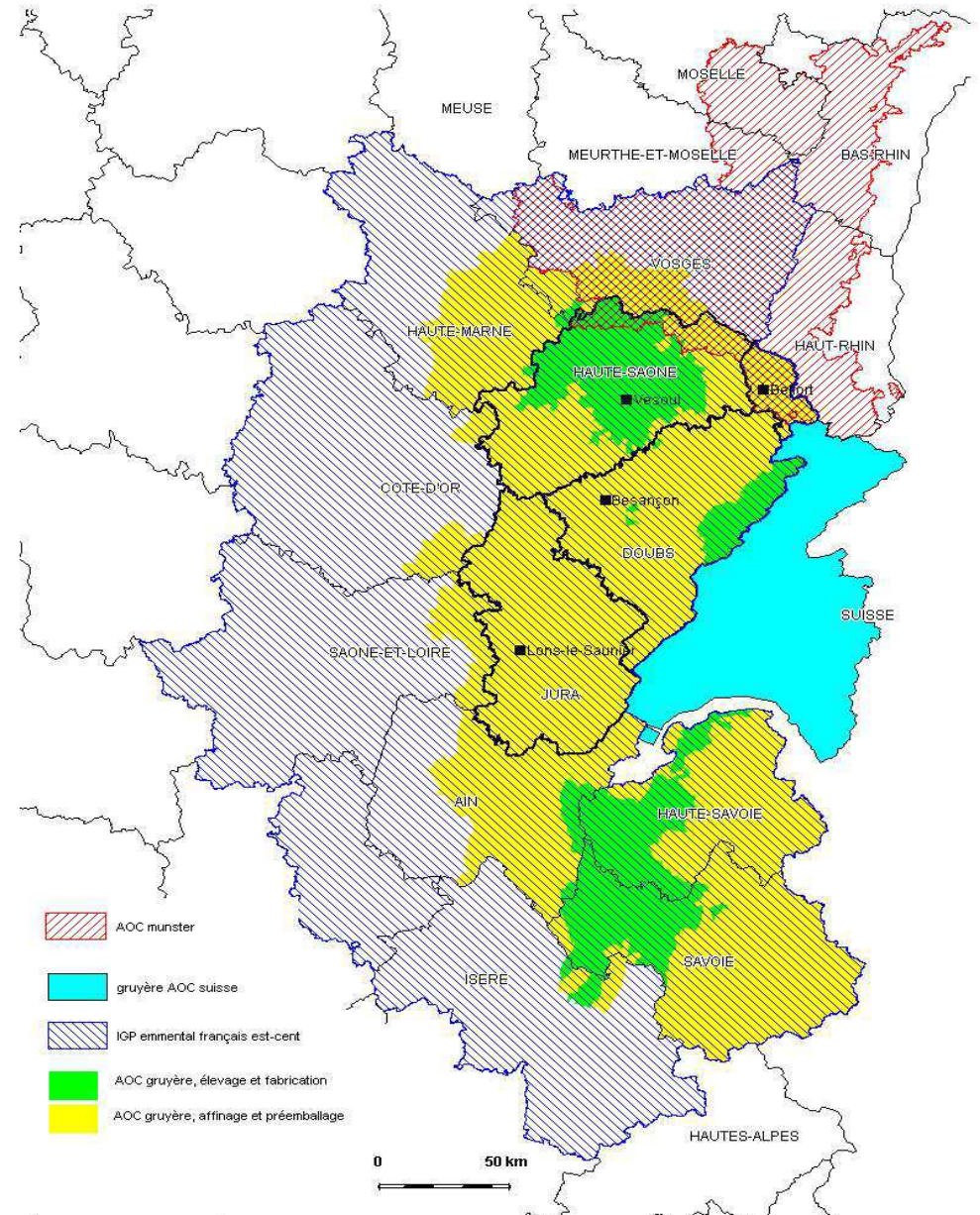
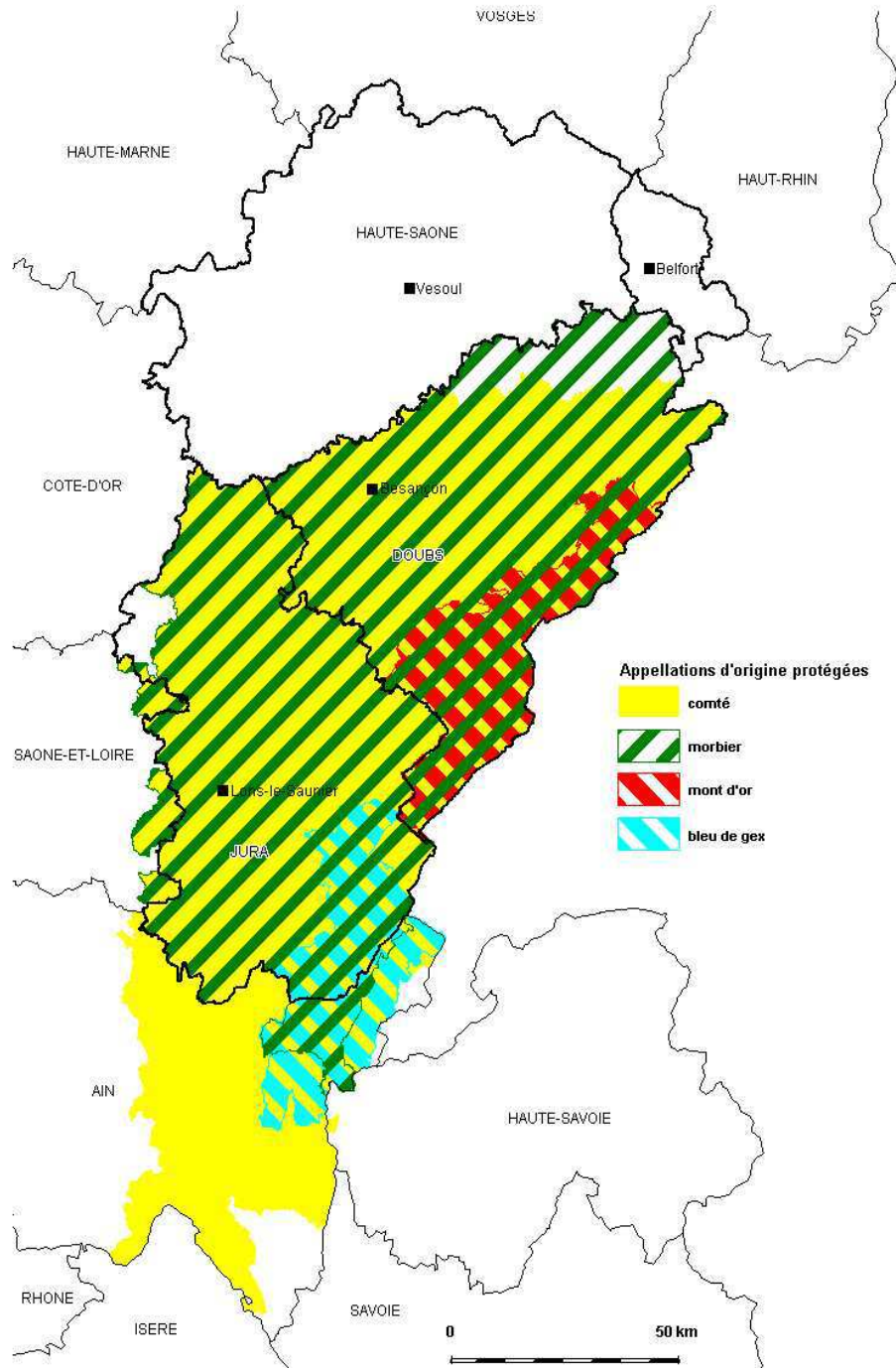


*IGP VINS
Franche-Comté
(ex vins de pays)*



IGP Gruyère

Aires géographiques AOP / IGP fromagères



Aires géographiques:

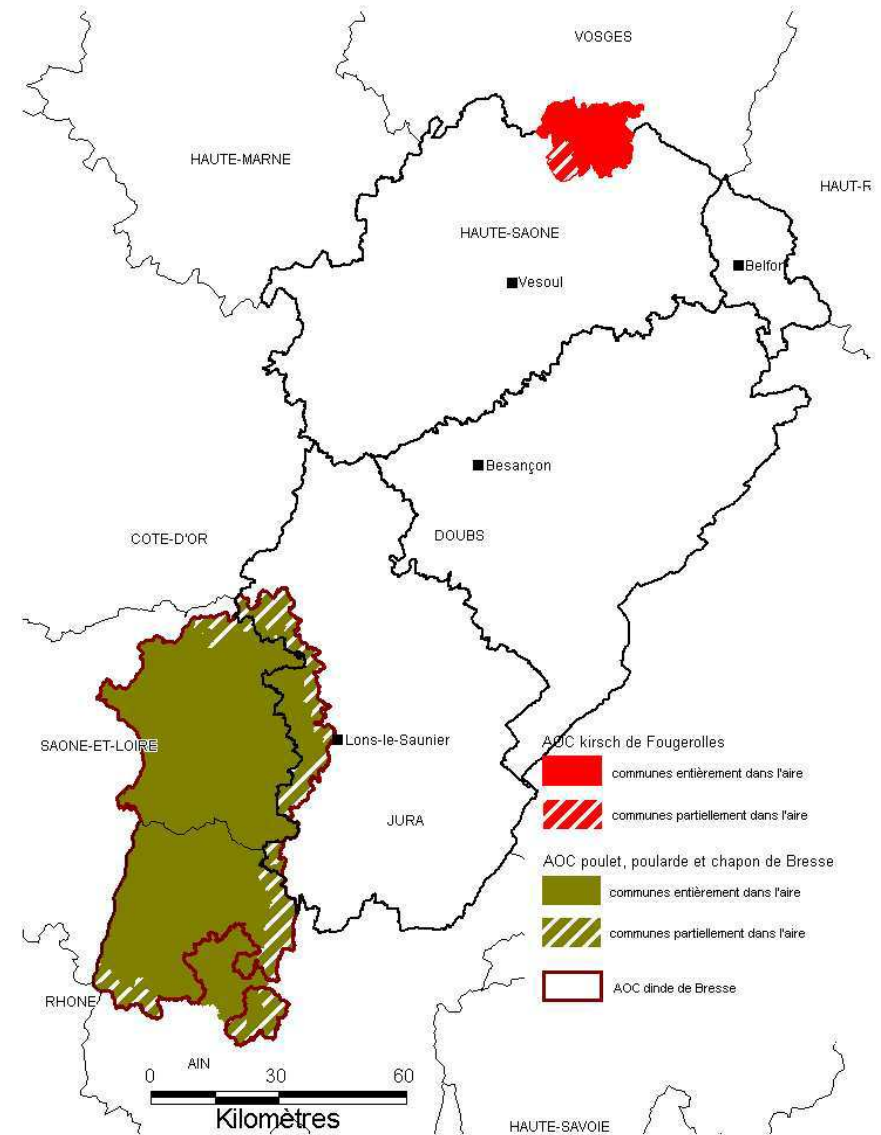
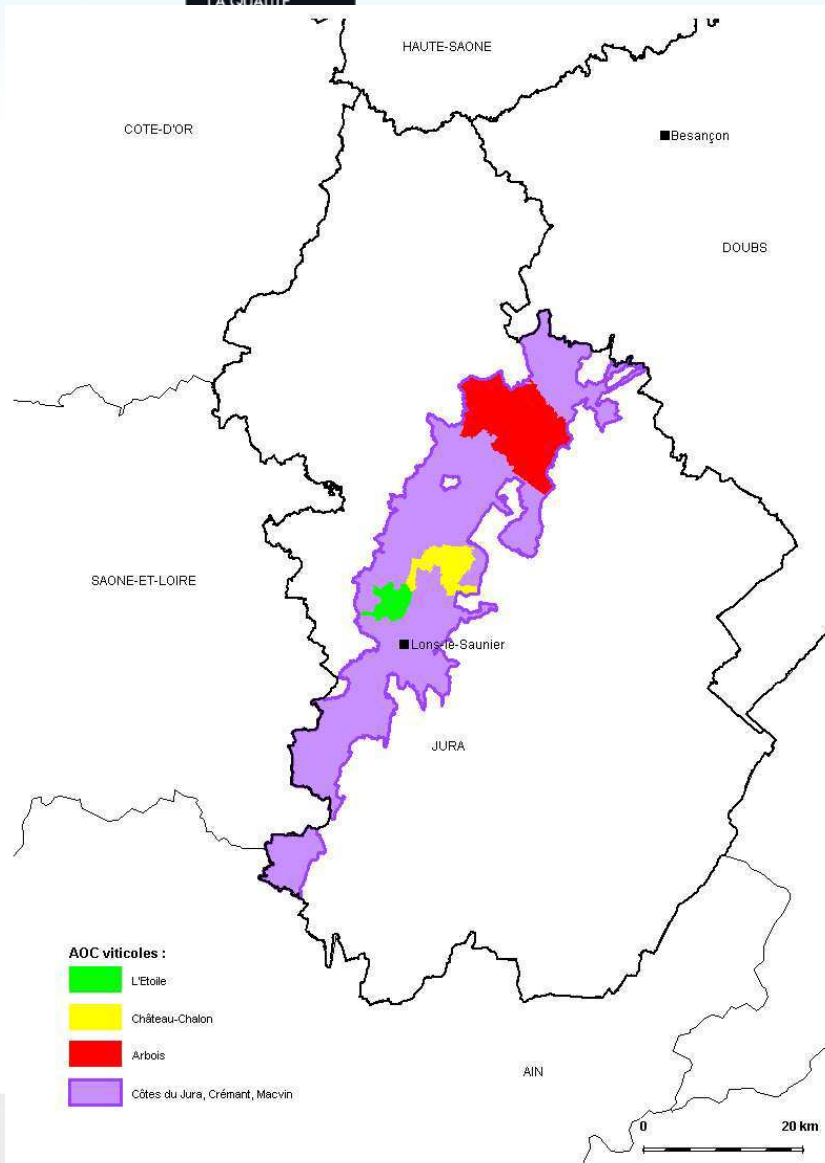
AOC Kirsch de Fougerolles



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

AOC VINS DU JURA

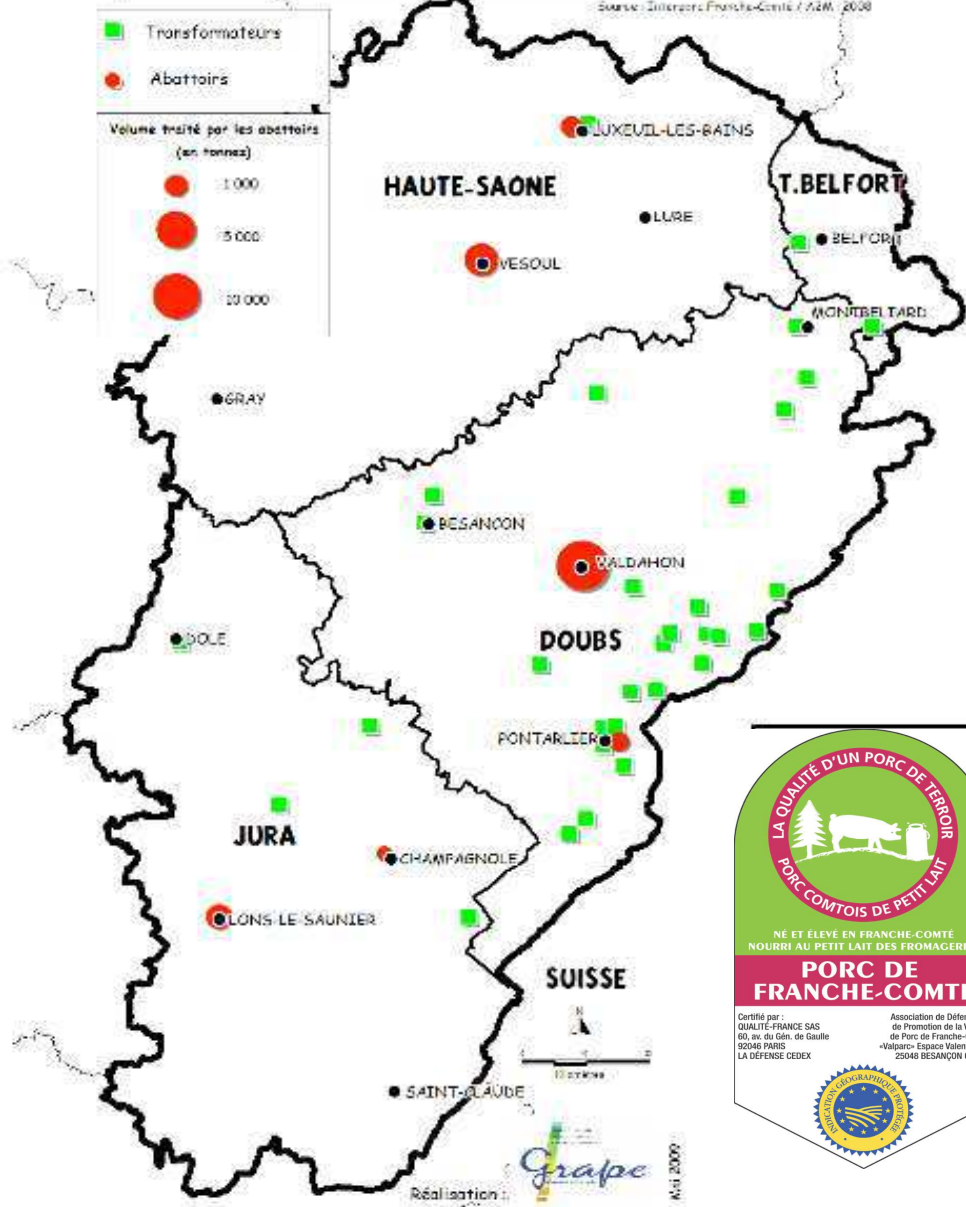
AOC Volailles de Bresse





SITUATION DES ABATTOIRS ET TRANSFORMATEURS FRANC-COMTOIS ENGAGÉS DANS LA FILIÈRE SALAISSON RÉGIONALE

Source : Interporc Franche-Comté / IZM, 2008





Le Label Rouge



Date de naissance : 1960 (1^{er} label en 1965)

Le Label Rouge identifie un produit agricole, brut ou transformé :

- ✓ dont les caractéristiques déterminent un niveau de « qualité supérieure » (comparé aux produits « courants »),
- ✓ qui garantit des caractéristiques spécifiques
- ✓ qui fait l'objet d'une procédure de contrôles.

Tout LR qui indique une origine est associé à une IGP Ex : « Volaille des Landes » ou « Ail rose de Lautrec »



Exemples de produits LR





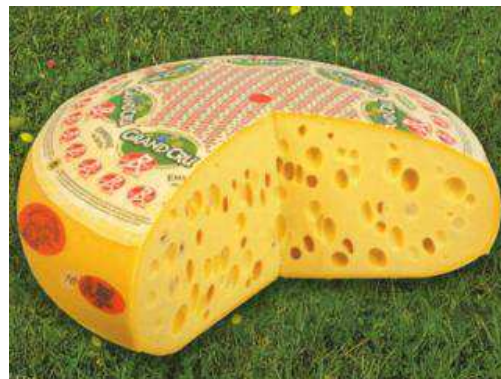
Produits Label Rouge en Franche-Comté



*Saucisse chevillée et Jésus chevillé LA/33/05
Associé à l'IGP Saucisse de Morteau*



*Label Rouge PORC LA/16/98
Demande en cours d'association avec l'IGP Porc de Franche-Comté*



*Label Rouge EMMENTAL LA/04/79
Associé à l'IGP Emmental français Est-Central*





L'Agriculture Biologique



Date de naissance : 1980 (au niveau national) 1991 (au plan européen)

- *L'AB est un **mode de production** qui identifie un produit agricole, brut ou transformé qui :*
- respecte les équilibres naturels,
- n'utilise pas les produits chimiques de synthèse,
- fait l'objet d'une démarche individuelle soumise à déclaration,
- est soumis à une procédure de contrôles,
- compatible avec certains autres signes officiels.

L'agriculture biologique garantit que le **mode de production** est **respectueux de l'environnement et du bien-être animal**.

Les règles sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.



Exemples de règles de production



- en productions végétales :

- Conversion préalable des terres à l'agriculture biologique,
- Interdiction de pesticides et engrais chimiques de synthèse,
- Obligation de pratiquer la rotation des cultures,
- Épandage de matières organiques compostées et engrais verts,
- Recours impératif aux moyens de lutte naturels,
- Interdiction d'utiliser les OGM et ses dérivés.

- en productions animales :

- Pas de mixité d'élevage bio - non bio,
- Bien-être des animaux : interdiction des caillebotis, hors zone de montagnes (*ex. production porcine*),
- Alimentation, taille d'élevage, attachement des animaux différents,
- Densité plus stricte,
- Accès au parcours facilité (*ex. poules pondeuses*).



La Spécialité Traditionnelle Garantie



Date de naissance : 1992

- La **STG** identifie une matière première, une composition, un mode de production et/ou de transformation destiné à l'alimentation humaine :
- dont le nom est **traditionnel** (*utilisé depuis au moins une génération*),
- présentant des **caractéristiques spécifiques** reconnues.



État des démarches STG ...

Au niveau communautaire :

- **40** enregistrements (*fromages, viandes, autres produits d'origine animale, produits de la boulangerie, confiserie, bières, ...*)

Au niveau national

- **2** STG reconnues en cours d'homologation : **Emmental** et **moûle de bouchot** et bientôt **l'échalote traditionnelle**,

- *Des projets à l'étude :*
 - **Pâté de campagne traditionnel**
 - **Cresson de fontaine**,
 - **Vinaigre de vin à l'ancienne**
 - **Tonyu** (*filière « lait de soja »*),
 - **Boulgour** (*filière blé concassé*),
 - **Veau sous la mère**,





En résumé...

Productions localisées :

- **AOC/AOP** : toutes les étapes dans l'aire géographique
- **IGP** : une partie des étapes dans l'aire géographique

Productions non localisées :

- **STG** : recette traditionnelle
- **Label rouge** : qualité supérieure
- **AB** : qualité environnementale



En résumé...

SIQO	Lien à une aire	Protection d'un nom	Qualité	Ce qui est requis	Consacre une production déjà existante
AOC/AOP	Oui (toutes les étapes)	Oui	Spécifique liée à l'origine	Réputation + caractéristique et savoir-faire spécifiques	Oui
IGP	Oui (possibilité d'étapes hors de l'aire)	Oui		Qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique	Oui
STG	Non	Possible	Spécifique liée à la tradition	Mat. 1 ^{ères} , composition ou mode de production traditionnels	Oui
LR	Non	Non	Spécifique liée à la qualité supérieure	Meilleur que le produit courant	Non
BIO	Non	Non	Spécifique liée à l'environnement	Respect de critères définis par la réglementation	Non



Merci pour votre attention ...

Pour aller plus loin...

www.inao.gouv.fr