APPELATION
D 'ORIGINE
CONTROLEE

Signes officiels de qualité en agriculture : Applications aux produits alimentaires tropicaux

Didier Montet, Gérard Chuzel
Cirad

Signes officiels de qualité en France et en Europe

France		Europe
APPELATION D 'ORIGINE CONTROLEE	→	APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
	→	INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
Label Rouge		
ATOUT CERTIFIÉ QUALITÉ – CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES	→	SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	→	Français – AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Politique des signes de qualité en France

Une vision d' un point de vue agricole

Protéger les micro-secteurs

- Régions agricoles en récession (montagnes et défavorisées)

Limiter les effets de la PAC

- Valoriser une agriculture nationale de qualité

Segmenter les marchés et créer de la valeur ajoutée

- Meilleure rémunération (prix + 10-25 %)

Avoir des outils pour le développement rural

- Loi d'orientation agricole (9 juillet 1999)

Les principes de bases...

Instrument volontaire de différentiation des marques officielles reconnues et protégées

Système impartial et contrôlé

Les labels permettent à des produits de qualité, dont les coûts de production sont élevés, de rester compétitifs sur le marché. Elles contribuent à maintenir des structures agricoles dans des régions rurales défavorisées, mais aussi à préserver un héritage culinaire ancien. Ce sont des garanties officielles auxquelles le consommateur peut faire confiance, car le mode de production est contrôlé régulièrement par des organismes officiels. Ces organismes vérifient également que la traçabilité du produit est assurée.

Une longue histoire

1919 Naissance de l' « Appellation d' Origine Contrôlée » pour les vins (AOC)

1935 Création de l' Appellation Origine Controlée (AOC) pour vins et eaux de vie

1960 Extension de l' AOC aux produits lactés
Création des « labels », label rouge

1976 Création des « labels régionaux »

1980 Naissance de l' Agriculture Biologique

1988 Création des certificats de conformité

1990 Extension de l' AOC à tous les produits

1994 Reconnaissance de la loi sur la qualité des aliments

1999 Loi d'orientation agricole (alimentation de qualité en relation avec le terrain)

Avantage d'une appellation

Les appellations permettent de fixer la production à la zone géographique en valorisant ses véritables potentialités.

Les appellations permettent d'identifier le produit jusqu'au consommateur car elles appartiennent aux producteurs de la région.

Le système permet de protéger les appellations réputées et de les réserver à une zone de production définie.

La qualité

La qualité représente l'ensemble des propriétés et caractéristiques du produit, procédé ou service qui lui confère sa capacité à satisfaire les nécessités implicites et explicites

(ISO 8402)

Nouvelles exigences du consommateur

Méfiance envers le secteur agro-alimentaire

Origine du produit

Mode de production

Comportement du consommateur

Les signes officiels de qualité qui « tranquillisent »

Acheter un produit : préférence pour

- Marque (29 %)
- Label rouge (22 %)
- Information sur l' origine (20 %) et la composition (19 %)

Signes de qualité reconnus

- Label rouge (89 %)

Confiance

- Systèmes de contrôle (89 %)

Source : CREDOC (1998)

L 'appellation d'origine contrôlée (AOC)

APPELATION
D 'ORIGINE
CONTROLEE
I.N.A.O.

Constitue une appellation d' origine contrôlée le nom d' un pays, d' une région ou d' une localité qui désigne un produit originaire de ce lieu et dont la qualité ou les caractéristiques sont dues à l' environnement incluant les facteurs naturels et humains

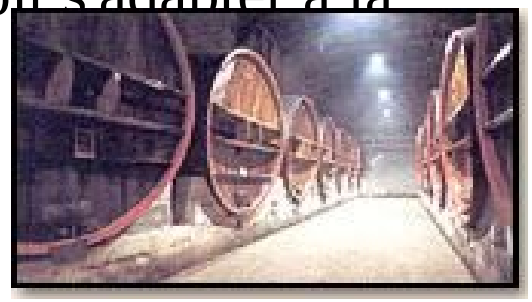
Loi du 2 juillet 1990

- Appellation = nom d' un pays, d' une région ou d' une localité
- Un produit unique (non reproductible dans une autre région)
- Une aire territoriale bien délimitée
- Une relation intime entre produit, environnement et savoir-faire
- Caractéristiques dues à l 'environnement géographique
- Une entité de la région = un Syndicat de défense

L ’appellation d’origine contrôlée (AOC)

Histoire : Le Saint Chinian doit son nom au moine bénédictin Anhan, fondateur du monastère de Saint-Laurent, en 794, sur la rive gauche du Vernazobres. Il fut béatifié en 1102 et le monastère prit son nom : **Sanch Anhan qui devint Saint-Chinian au Moyen-Age**.

Géographie : Depuis plus de 300 millions d'années, c'est **le royaume des schistes et grès de l'ère primaire** où sur 2000 hectares de sols viticoles acides, retenant peu l'eau, la vigne doit s'adapter à la sécheresse.



Le certificat de conformité

La certification de conformité atteste qu' un produit alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé est conforme à des caractéristiques spécifiées ou à des règles prévues fixées en référence portant selon le cas sur la production, la transformation, le conditionnement ou l' origine

Article L 643-3 du Code Rural

- Caractéristiques spécifiques avec des critères objectifs qui peuvent être mesurés et suivis
- Un document contenant les spécifications de type normative
- Effort d' un groupe de professionnels
- Marques collectives privées certifiées par organismes certificateurs (CEPRAL, INTERBEV, NF)

Le certificat de conformité : exemple

Une durée d'affinage de 49 jours minimum :
texture ferme et souple, arôme fin et fruité

La sélection des meules par l'affineur selon une grille de qualité définie :

forme, croûtage, pâte, ouverture et goût

Les labels agricoles

Les labels agricoles attestant qu' un produit alimentaire ou un produit agricole non alimentaire ou non transformé possède un ensemble de qualités et de caractéristiques fixées selon les « conditions du contrat » en établissant un niveau de qualité supérieur

Article L 115 22 du Code du Consommateur français

- Règlement technique, indiquant les caractéristiques du produit (conditions de production, fabrication, …)
- Plan de contrôle de la production à la transformation
- Niveau de qualité des produits : différentiation perceptible pour le consommateur
- Label national (Label rouge = Marque de propriété du Ministère de l' Agriculture)
- Label régionaux (28 octobre 1976) : Six

Les labels agricoles : exemple

Origine garantie 100% Ecossaise

Charte de Qualité strictement respectée
Bien-être des saumons - Hygiène - Densité maximum dans les cages (15 Kg/m3)

Nourriture garantie sans farines d'animaux terrestres ou de salmonidés

Contrôle des taux de matières grasses : garantissent la fermeté de la chair.

Date limite de consommation : garantit aux consommateurs la fraîcheur optimale du produit.

Traçabilité absolue.
Un numéro sur la bague apposée à l'ouïe permet de remonter à la ferme d'origine.

Conditions d'emballage, de transport et de distribution sous contrôle permanent
Température (2°C maximum) - Hygiène contrôlée.

Inspections officielles de l'élevage à la distribution.
Inspecteurs indépendants - Inspections fréquentes.

L' agriculture biologique (AB)

L'agriculture biologique, appellée aussi, écologique ou organique se caractérise pour avoir comme préocupation l' équilibre naturel, assurant le bien être des animaux et la recherche de la diversification des productions, avec le soucis d'une agriculture pérenne.

Réglement communautaire n°2092/91 du 24/06/91

- Pas d'utilisation de pesticides et d'angrais chimiques ou solubles
- méthodes de recyclage, contrôle intégral des plages et priorité aux énergies et produits non contaminants
- pour les produits transformés : au moins 95 % d' ingrédients biologiques d' origine agricole et limitation des ingrédients non agricoles (additifs, auxiliaires technologiques, …)
- Déclaration au Ministère de l'Agriculture
- Contrôle par un organisme de certifié
- 1.3 % de la SAU : 6 milliards de F en 99, 8140 producteurs en France en 99

Une réglementation européenne

Règlements n° 2081/92 et n° 2082/92 du 14 juillet 1992

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

(53 AOP d' origine française en 1999)

➪ Produit unique, non reproductible dans une autre région

Indication Géographique Protégée (IGP)

(60 IGP d 'origine française en 1999)

➪ Référence à une région & qualité

Spécialités Traditionnelles Garanties (STG)

Attestations de Spécificité (AS)

(60 IGP de origine française en 1999)

➪ Mode de production/transformation traditionnelle

• Miel de Provence : Composition

Physico-chimie : Miel de Lavande

Humidité < 18%

Conductivité électrique : 150-350 µS.cm

Couleur : < 45 mm (Pfund)

Taux HMF < 15 mg/Kg

Sucres (%)

33 <Fructose< 39

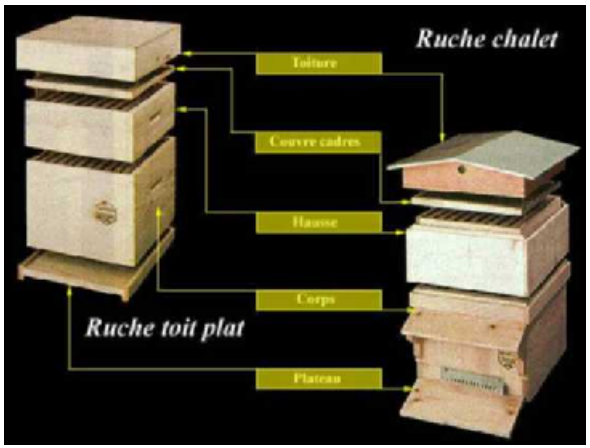
28 <Glucose< 34

1.15 <Fructose/Glucose< 1.25

0.7 <Erlose< 3

Sucrose > 2

10 < Disaccharide totaux < 15



Liste de 71 Pollens de fleurs

Liste des villes

…

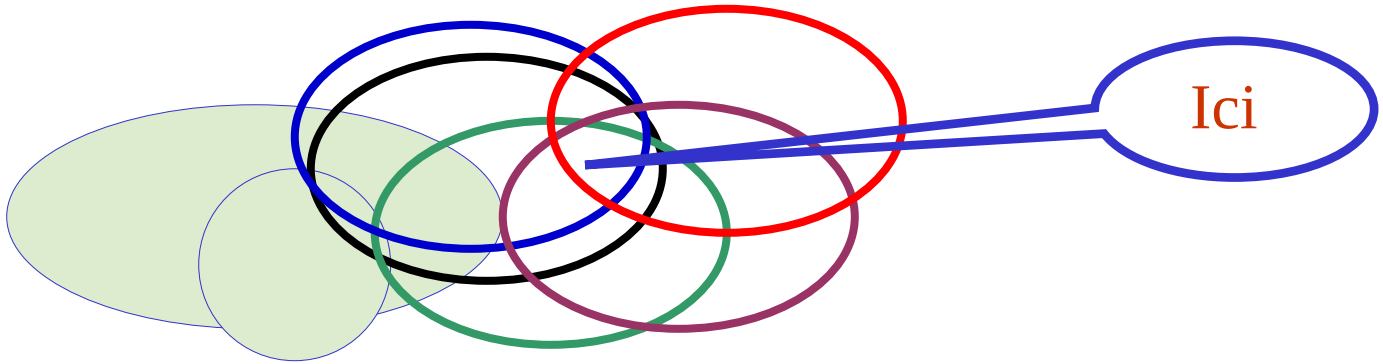
• Miel de Provence : Géographie

Provence

Définition de l'aire géographique

Définition de l'aire IGP : origine des ingrédients, facteurs écologiques, savoir-faire local, réalités économique et historique actuelles, pré-existence d'une zone.

La combinaison pondérée de tous ces critères qui suivent de plus des choix politiques, permettent de créer la zone cartographique finale



• *Miel de Provence : histoire*

Provençal honeys have enjoyed a great reputation since the Middle Ages as testified by some 15th Century scripts. (7 may 1400 : "ceux-ci sont les meilleurs miels des bons miels de Provence")

In the 17th Century, the author of the Trésor de Santé (Treasure of Health), states that "the best honey that we have today is from Provence or for Spain"

In the 20th Century, Provence has asserted itself as the Mecca of European apiculture. Its apiculture has grown hand in hand with the fame of its honeys

Provençal apiculture is characterized by a large population of professional beekeepers
Every year 350 beekeepers produce 2000 tons of honey

Three major factors are behind the strength of Provençal apiculture :
1. A long season of activity: honey production ranges from March to November
2. Its high quality as recognized all over the world
3. Buyers from all countries who often discover Provençal honey during their holidays

… et autres initiatives de nature privée

Les chaines d' hypermarchés

- Marque propre
- "Filière" qualité

Les régions

- Promotion des produits du terroir

Les associations et coopératives agricoles

- Agriculture "raisonnée"
- Management de la qualité

Quelques chiffres

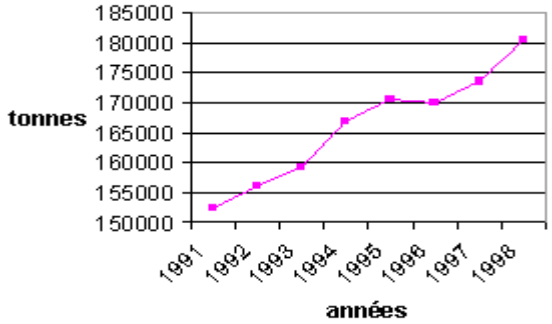
AOC

==> valoriser le terroir

- 133 000 fermes (vins 80 % ; fromages 16 %)
- vins (480), fromages (36), viande(1), beurre (2), crème (1), miel (2), fruits (10), huiles d'olive (4)

2 poulets, 4 huiles d'olive, 2miels,

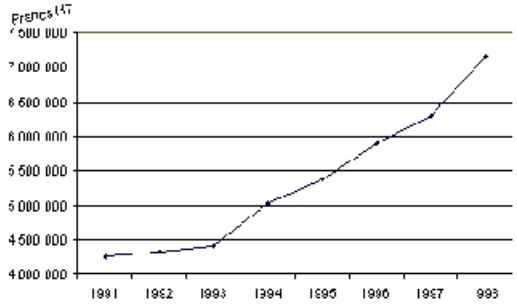
- 90 milliards de F en 2000



Labels

==> garantir une qualité "supérieure"

- 35 000 agriculteurs
- 359 produits homologués en 1998, 380 en 99, 420 en 2000 !!
- 6,5 milliards de F en 1999
- Secteur avicole (40 %)

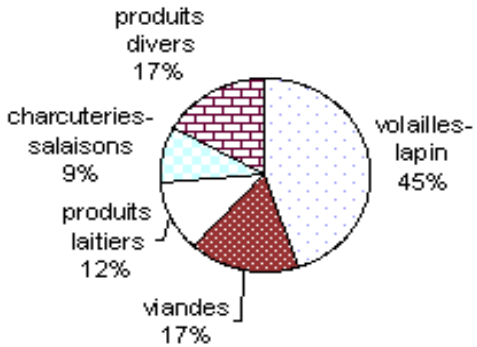


Certificat de conformité

==>Garantir une qualité pré-definie

250 entreprises, 210 certications

- 13 milliards de F en 1999



« Filière » poulets

	Temps de croissance (jours)	Conditions (poulets/m2)	Alimentation	Prix (FF/kg)
Standard	35-40	20	Antibiotiques autorisés (Reg UE)	15
Certifiifiés	> 56	18	“Certifiés” avec céréales et autres..	20
Label Rouge	> 81 dont 42 au champ	10.5	Sans farines animales, sans promoteurs de croissance	25
Bio	> 91	10.5	Produits biologiques	30

Le Cirad, face à la demande en PED

A niveau de ses lignes de recherches

- Méthodes de traçabilité et de certification d 'origine (biotechnologie, spectrométrie NIR) : café, riz, cacao, OGM…
- Sciences du consommateur : perception du consommateur sur la qualité, risque, …
- Adaptation des systèmes de management de la qualité (HACCP, BPF, BPA, PHD…)

A niveau de son organisation

- Intégration plus forte de production agricole-transformation
- Nouvelles compétences (gestion qualité au long de la chaîne agroalimentaire)
- Développer une capacité technique inter-disciplinaire

Et sa mission de coopération internationale

Avec ses partenaires académiques locaux

Relations très étroites avec la grande distribution

- Evaluation de qualité des produits
- Mise en place des BPA et BPF chez les fournisseurs en même temps

Alliances stratégiques avec des institutions françaises sur la mise en place des signes de qualité (Miel, F&L au Chili; Poulet fermier, fromage du nordeste, fruits bio au Brésil…)

- Stratégies d' entreprises : CRITT Crysalide
- Aspects techniques ACTA, ACTIA

Formation (ou nouveaux modules en AA)

- Traçabilité
- Obtention de diplômes

Les expériences du CIRAD en pays tropical : Etudes techniques, sensibilisation

- **Certification de produit locaux au Brésil soit en indication géographique soit en label d'agriculture biologique**

- **Certification de l'arachide de bouche du Sénégal**

- **Détermination de la relation entre le terroir et le produit et explicitation du processus social au Brésil**

- **Mise en place d'une indication géographique café en Indonésie**

- **Simulation d' IGP en Thaïlande**

- **Mise en place d'un atelier sur les indications géographiques au Cirad en septembre 2002**

exemples Thai

Touw Nout (Haricots noirs fermentés) de Mae Hong Son

Naem du Nord et Nord-Est

Tête de poisson chat fumée (Pla Chon Mae La) de Singburi

- Sai Krog Prew du Nord-Est (sauce fermentée)
- Moo Yor du Nord-Est (émulsion de type sauce)

Nam Pla et Ka Phi de Chonburi

Œufs sautés de Chai Ya, Surat Thani

Budu (sauce de poisson aigre) de Pattani

- ***SAUCE DE POISSON TRADITIONNELLE FERMENTEE :***

Num Pla

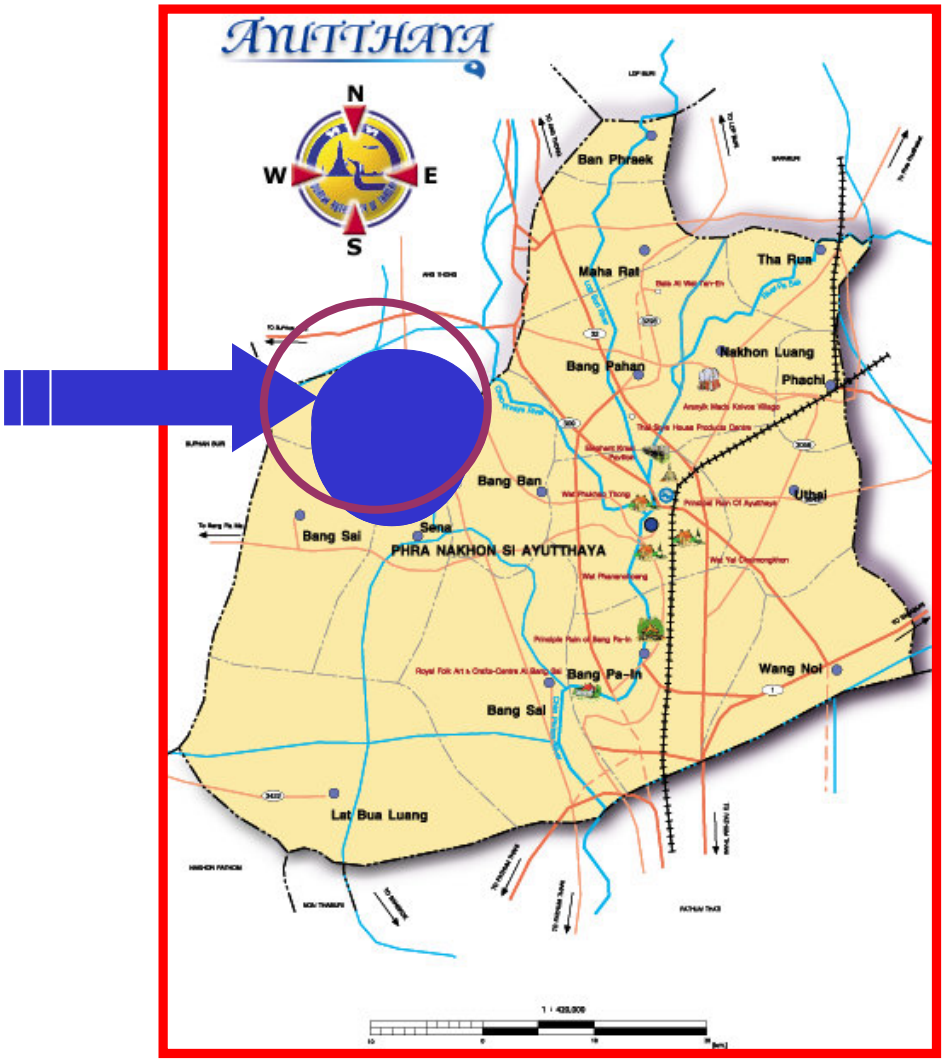
- Num Pla est produit dans les villes proches de la mer

- Spécialement dans l'Est et les parties centrales

- Producteurs sont à Chonburi, Rayong, Samuth Sakorn, Samuth Prakarn

Le meilleur des Num Pla provient d'Ayutthaya

- *POISSON FERMENTE TRADITIONNEL : Pla Ra*
  - **Ayuthaya Province, Phak Hai district**
    - **(80 Kms au nord de Bangkok)**

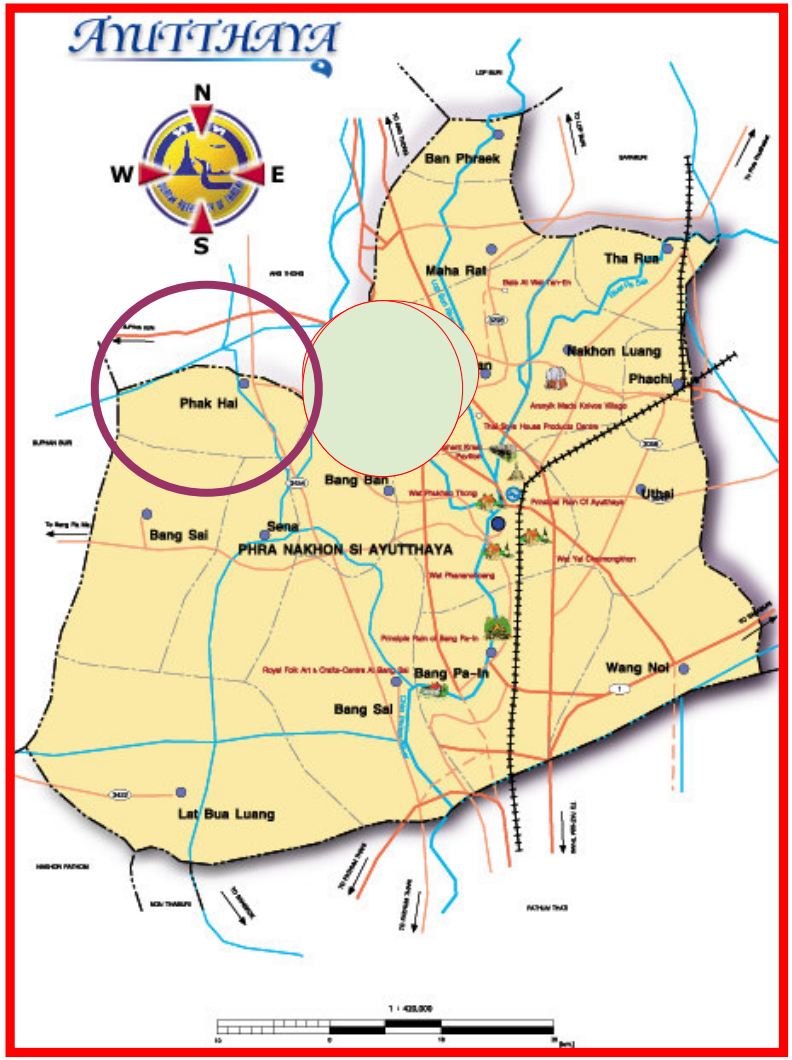


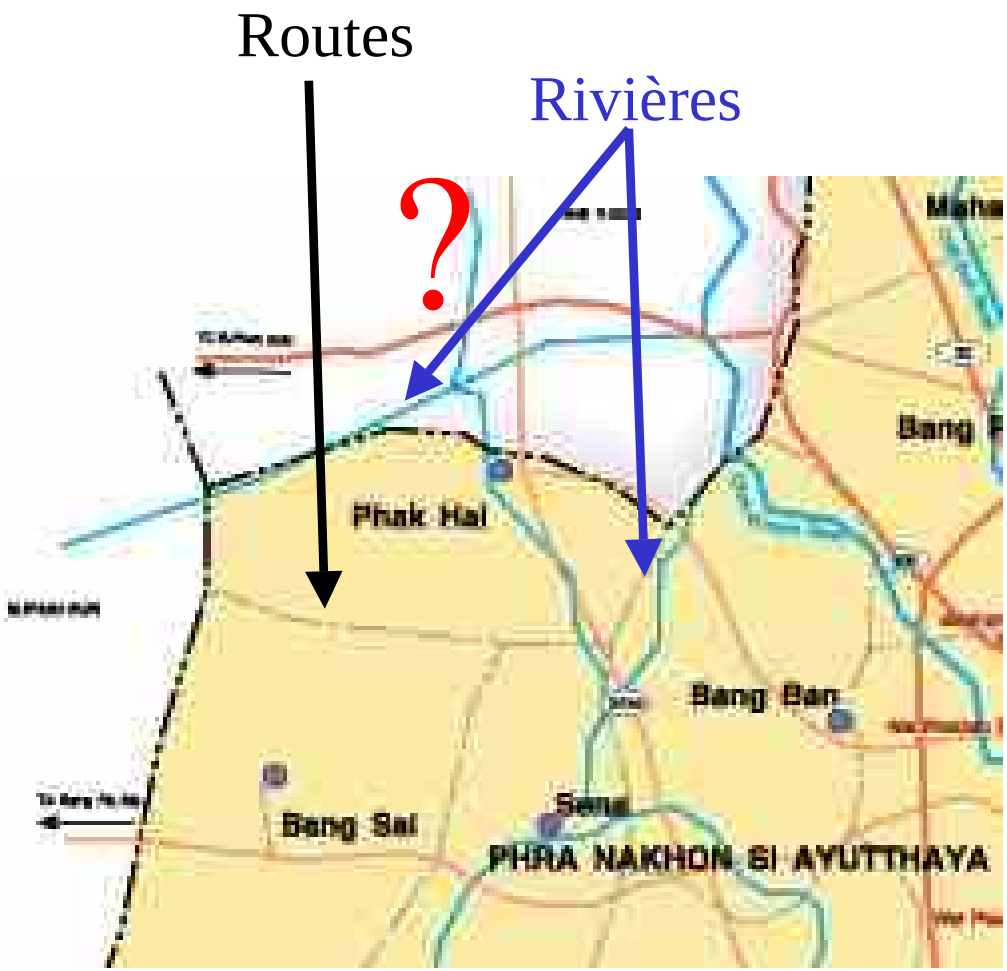
Bangkok

Wat Chaiwattanaram

Histoire :
L'Abbé de Choisy a habité Ayutthaya en 1685…..
A t'il mangé du Pla Ra?

- *POISSON FERMENTE TRADITIONNEL : Pla Ra* **Ayuthaya Province, Phak Hai district**
- **(80 Kms au nord de Bangkok)**



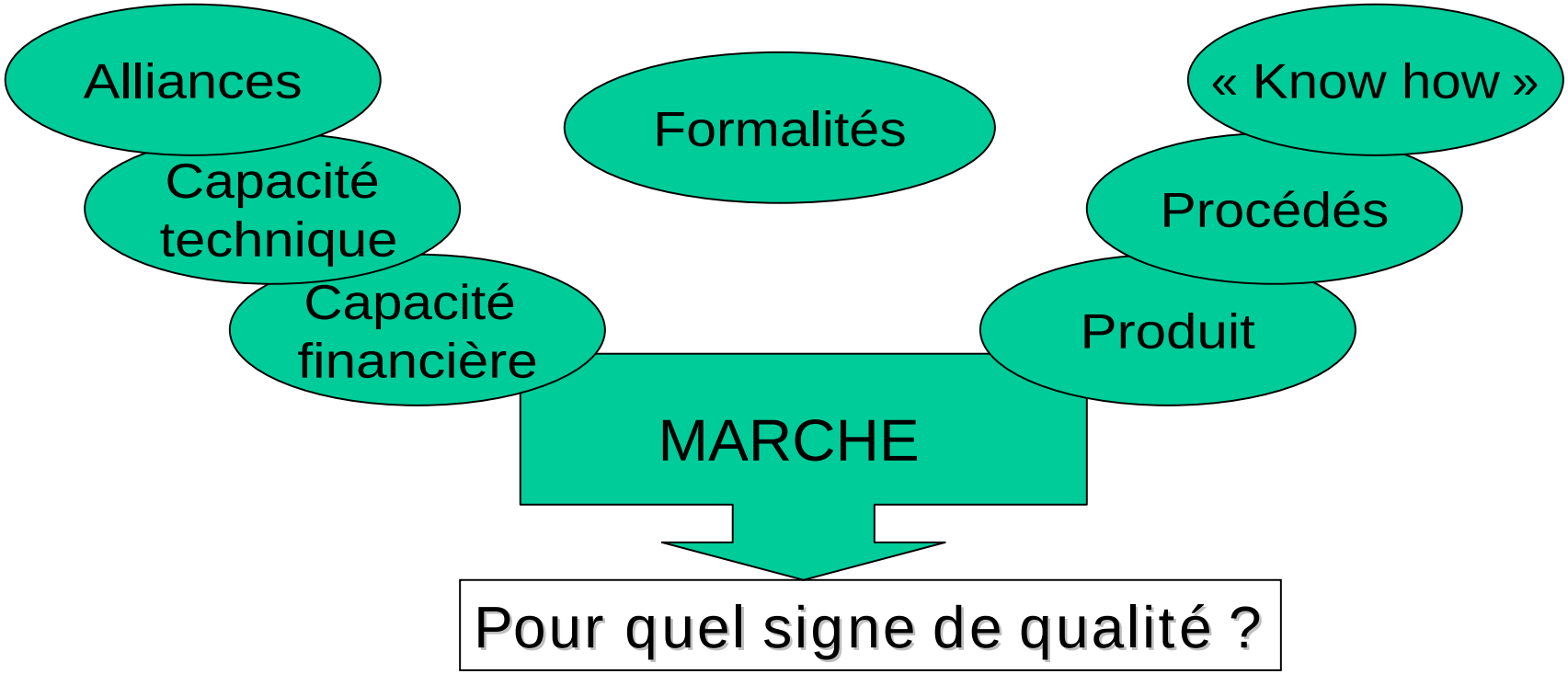


Les acteurs

- Les associations professionnelles
- Le Ministère de l'Agriculture
- Le Ministère des Finances (DGCCRF)
- L' Institut National des Appellations d'Origine
- La Commission Nationale des Labels et Certificats des produits alimentaires
- Les organismes certificateurs (CNLC et COFRAC)
- Les acteurs indirects (Artisans, Fédérations, Conseil national de l' Alimentation, Institutions de R&D ou d'assistance technique...)

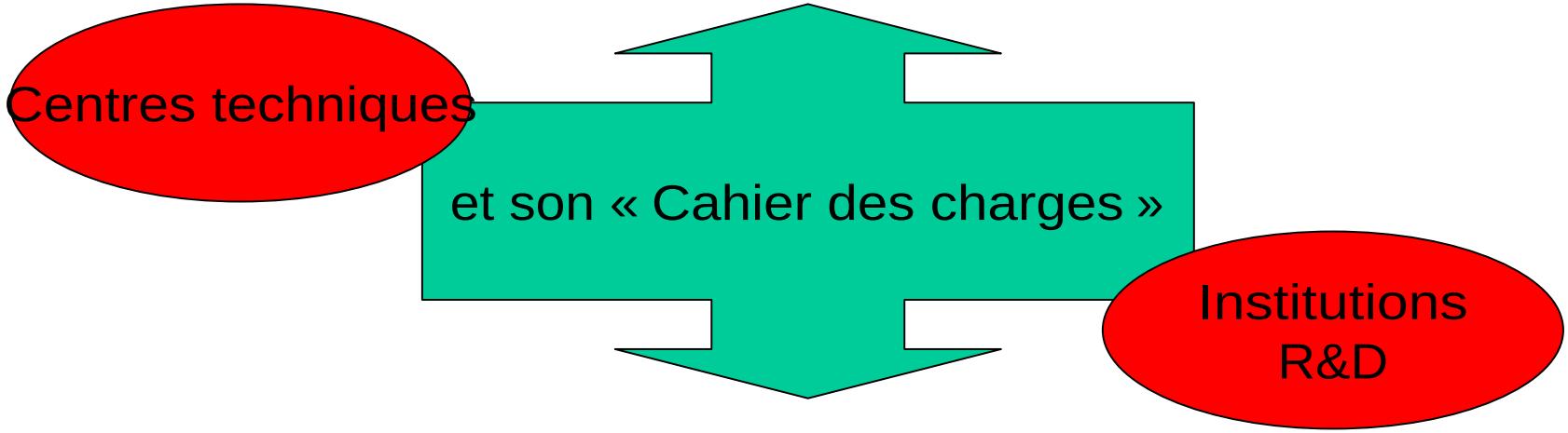
processus long (3 à 5 ans)

Quelle stratégie au niveau de l 'entreprise ?



Un système d' aide

Depuis la réflexion stratégique
Le signe...



Jusqu' à la mise en place,
les adaptations technologiques...

Complexité et confusion

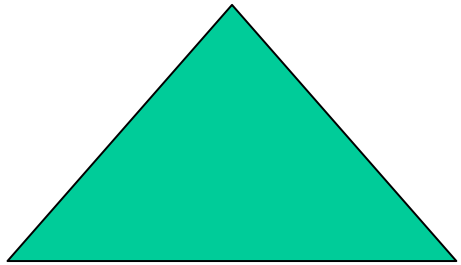
Nécessité de préserver la SPECIFICITE des SIGNES qui offrent en même temps une garantie de QUALITE GLOBALE pour le consommateur

En discussion

une « Charte de communication » avec trois « familles » de signes

Qualité du produit (QP)

Label Rouge
Certif. Conformité



Qualité du terroir (QT)

AOC
Ind. Géo. Protégée

Qualité Naturelle

A. Biologique
A. Raisonnée

Problèmes spécifiques aux pays tropicaux

Technique, réglementaire, organisationnelle

Organisation des producteurs

Réglementation nationale

Organismes de Certification

Laboratoires de contrôle

Signes officiels de qualité aux Caraïbes

ananas, café, cacao, vanille...

Melon

Banane

APPELATION
D 'ORIGINE
CONTROLEE

Rhum agricole

Canne

Remerciements : Conseil régional de Guadeloupe, Fonds communs de Coopération Régionale, Ministère des Affaires Etrangères

APPELATION
D 'ORIGINE
CONTROLEE

Signes officiels de qualité en agriculture :

Questions ?

Remerciements : Conseil régional de Guadeloupe, Fonds communs de Coopération Régionale, Ministère des Affaires Etrangères

Recipe of Khao Nieo Mamuang
Mangoes and Sweet Sticky Rice

INGREDIENTS

Glutinous Rice	**1 1/2**	**cups**
Thick coconut milk	**1**	**cup**
Granulated sugar or palm sugar	**1/2**	**cup**
Salt	**1/2**	**teaspoon**
Ripe mangoes, peeled, halved and sliced	**5**	
Coconut cream	**4**	**tablespoons**

?

HOW TO PREPARE

The rice must be soaked overnight and drained before cooking.
Boil the thick coconut milk until reduced by half.
Pour the thick coconut milk into a bowl and stir in sugar and salt until dissolved.
Add the warm sticky rice and let the mixture stand for 30 min.
Arrange the mango slices on a platter and place heaps of the sticky rice mixture along side.
Spoon a little coconut cream over the top.
The dish is best served when the rice mixture is still just a little warm.

Recipe of Khao Nieo Mamuang
Mangoes and Sweet Sticky Rice

HOW TO PREPARE

100 g of rice must be soaked overnight 16 h and drained on a filter (porosity) before cooking.

Boil X ml of the thick (viscosity ?) coconut milk until reduced by half.

Pour the thick coconut milk into a bowl and stir in sugar (sucrose) and salt (Sodium chloride) until dissolved.

Add the warm (temperature) sticky rice (variety) and let the mixture stand for 30 min.

Arrange the mango slices (from where?) on a platter and place heaps (volume) of the sticky rice mixture along side.

Spoon (volume) a little coconut cream (from where) over the top.

The dish is best served when the rice mixture is still just a little warm (temperature, how?)

Quel transfert du système

Volonté/intérêt politique (Ministère de l' Agriculture)

- Promouvoir le système français
- Faciliter les négociations commerciales sur des bases communes

Vins AOC en Argentine, Chili
Classification des eaux de vie aux Brésil
Produits traditionnels « AOC » au Vietnam...