



PARLEMENT EUROPÉEN
Bureau d'information pour le Sud-Est

Les midis du Parlement européen

Les labels de qualité alimentaire européens

Marseille

Le 4 décembre 2007

Intervenants invités : Daniel BARRAS (directeur départemental de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, Bouches du Rhône) – Didier TRONC (Membre de l'INAO, directeur de l'AOC Foin de Crau)

Le débat commence à 12 h 10.

Mme COUSTET.- Bonjour à tous, merci d'être présents. Nous avons déjà consacré en avril 2007 une séance aux étiquettes alimentaires et notamment aux allégations nutritionnelles. Nous y avons parlé de ce qui se trouvait "en gros" sur l'étiquette, c'est à dire de ce que le producteur indiquait pour faire acheter son produit comme "riche en calcium", "riche en fer", "riche en vitamines", etc. Nous avons vu qu'il existe à présent une réglementation européenne qui définit ce que l'on a le droit d'indiquer comme allégation : on ne peut plus écrire, par exemple, qu'un produit est pauvre en sucre si par ailleurs il est riche en graisse. Le compte rendu de cette précédente séance se trouve sur notre site Internet.

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

Aujourd'hui nous allons parler de ce qui se trouve en plus petit sur l'étiquette mais qui est un souvent un signe de qualité des produits, un signe permettant de comprendre s'il fait appel à un savoir-faire, ou s'il vient d'une origine géographique déterminée.

Il y a une réglementation européenne maintenant sur ces signes, et elle est en grande partie inspirée de la réglementation française. Cette séance nous permettra de savoir ce que va devenir cette réglementation européenne et si elle constitue un plus pour les producteurs et les consommateurs. Le but est également d'apprendre à regarder de façon mieux informée ces signes de qualité et notamment les nouveaux signes européens.

Aujourd'hui nous n'avons pas, parmi nos invités, d'expert européen mais le directeur de la concurrence et de la consommation dans les Bouches du Rhône et un agriculteur membre de l'INAO. Cela démontre bien que l'Europe, et l'application des réglementations européennes, se fait par nous tous. Les meilleurs experts sont les personnes qui pratiquent l'Europe au quotidien, qu'ils soient des fonctionnaires français ou des producteurs locaux.

Monsieur Daniel BARRAS est directeur départemental de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Il nous parlera des labels de qualité français et du rôle de sa direction dans l'application de cette réglementation de qualité, et de ses services d'une manière générale, pour mieux vous les faire connaître.

Monsieur Didier TRONC est agriculteur, il produit du foin, le Foin de Crau, qui est le seul produit non alimentaire à avoir une appellation d'origine protégée européenne. On n'en mange pas, mais les animaux dont on se nourrit en mangent. Il est membre de l'INAO, appelé depuis le 1er janvier 2007, Institut de la Qualité et de l'Origine, qui a cette particularité en France d'être constitué de producteurs. C'est une originalité, et en préparant cette conférence j'ai constaté qu'il y avait beaucoup d'agriculteurs et de producteurs des Bouches-du-Rhône parmi les membres de l'INAO : c'est une satisfaction régionale ! Etre membre de l'INAO constitue un engagement fort et bénévole au service de la qualité. M. TRONC vous expliquera les nouveaux règlements européens, leurs objectifs et leur signification.

Monsieur BARRAS, je vous laisse la parole.

M. BARRAS.- Je vais présenter rapidement la DGCCRF, une administration de contrôle qui est chargée de veiller à la régulation du marché.

Premier aspect, la concurrence : tout ce qui est respect des règles de concurrence dans le cadre du code de commerce (relations fournisseurs distributeurs, recherche des ententes) dans le cadre du code des marchés publics, ou dans le cadre de textes spécifiques : lois Royer, Raffarin, etc.

Deuxième aspect, protection économique du consommateur et sécurité du consommateur dans le cadre du code de la consommation, et sécurité du consommateur. On intègre le contrôle des signes de qualité dans cet aspect-là, protection économique et accessoirement sécurité.

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

Il est important de faire la différence entre l'attribution des signes officiels de qualité, que ce soit au niveau français ou européen, et aussi de vous préciser qu'en dehors des signes officiels de qualité il y a une multitude de textes qui réglementent les produits, des textes typiquement français ou européens, la plupart du temps des règlements, toute la réglementation vitivinicole française est issue de règlements européens. On en parlera en particulier, puisque le vin est un domaine où les appellations d'origine contrôlée, et divers autres signes de qualité, sont légion.

Pour vous préciser le rôle de la DGCCRF, nous intervenons dans les organismes certificateurs pour vérifier l'application effective de leur travail. Un organisme certificateur a un certain nombre de tâches à respecter et nous intervenons chez eux en deuxième niveau. Je parle bien sûr dans le cadre des signes officiels de qualité, mais nous pouvons intervenir aussi en premier niveau, c'est-à-dire directement chez les professionnels qui utilisent des signes de qualité, lorsque des anomalies nous sont signalées.

Nous avons par ailleurs, en dehors des signes de qualité un certain nombre de textes que l'on verra peut-être plus en détail tout à l'heure, à l'occasion de vos questions.

Que faisons-nous réellement sur le terrain ? Nous avons des enquêteurs, qui sont soit des inspecteurs, soit des contrôleurs, qui disposent d'un certain nombre de pouvoirs dans le cadre du code de la consommation essentiellement. Ils sont chargés d'appliquer à la fois la réglementation française et la réglementation européenne. Dans le domaine des signes de qualité en particulier mais aussi dans beaucoup d'autres domaines, nous recherchons, toujours, dans le cadre de la protection, des intérêts du consommateur mais aussi, dans le cadre de la défense des professionnels (ceux qui jouent réellement le jeu du marché) les tromperies, l'usurpation des appellations d'origine (il existe une infraction spécifique) et nous avons aussi à notre disposition des textes sur la publicité mensongère. Ces trois types d'infraction, tromperies, usurpation, publicité mensongère, sont des délits, donc des infractions graves qui sont passibles du tribunal correctionnel et qui peuvent être sanctionnées d'amendes pouvant aller jusqu'à 37 500€ et deux ans de prison. C'est l'effet dissuasif de la réglementation à l'égard de ceux qui auraient envie de mettre sur le marché des produits présentés illégalement comme bénéficiant d'un signe officiel de qualité.

Quand nous avons des infractions plus mineures, nous avons également à notre disposition la possibilité de relever les infractions sous le biais de contraventions de troisième classe, avec de petites amendes de 450 €, mais autant d'amendes que d'infractions relevées : cela se produit essentiellement quand un professionnel qui est de bonne foi a lui-même été trompé dans le cadre de ses relations commerciales.

Voilà pour les sanctions.

Pour les signes de qualité, je vais vous présenter les signes français, puisque, Mme COUSTET vous l'a dit, la réglementation européenne a été largement inspirée par la réglementation française qui est assez ancienne en la matière.

Le premier signe important en France est l'appellation d'origine contrôlée, la fameuse AOC, qui désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu géographique déterminé, et qui

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

possède les caractéristiques dues essentiellement au milieu géographique. On parle en matière d'AOC essentiellement de terroir. C'est la notion de terroir qui est importante. Nous verrons avec quelques illustrations quels types de produits sont concernés par les AOC, en dehors des vins qui ont une réglementation très particulière, à la fois en France et au niveau européen. L'AOC est attribué par décret sur proposition de l'INAO (Monsieur Tronc nous en dira un peu plus, puisqu'il en fait partie), et après avis de la commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires.

Je passe tout de suite sur l'AOP et l'IGP qui seront développées par la suite.

Un point important concernant le lien entre la réglementation française des AOC et la réglementation européenne, c'est que tous les produits français qui font référence à une appellation d'origine, un signe officiel de qualité, et qui font en même temps référence à une origine, doivent obligatoirement être enregistrés au niveau européen soit comme AOP soit comme IGP.

Deuxième grand signe de qualité, parfois utilisé n'importe comment, les labels. On a toujours, en matière de qualité, l'habitude de parler des labels, mais le label est en fait un signe spécifique qui concerne les produits agricoles, non alimentaires et non transformés, qui possèdent un ensemble distinct de qualités et de caractéristiques spécifiques, fixés dans un cahier des charges, et surtout c'est le signe très particulier des labels, un niveau de qualité supérieur. Si l'AOC est caractérisée par un lieu géographique et un terroir, quand on parle de label on élève un peu le niveau et on parle de qualité supérieure. D'ailleurs dans la réglementation qui a été réformée récemment, les labels arrivent en tête : j'aurais dû commencer par eux. Le label agricole existe depuis 1965, la marque Label Rouge est propriété de l'Etat. C'est ce que vous retrouvez essentiellement sur les volailles. Vous en aurez des illustrations par la suite.

Nous avons également un cahier des charges, qui fait l'objet d'une homologation par arrêté ministériel et avis de la commission nationale des labels et de la certification de conformité, comme pour les appellations d'origine contrôlée ; là aussi, intervient un organisme certificateur, l'organisme qui va s'occuper de l'ensemble d'un produit déterminé, les volailles par exemple. Ces organismes ne sont pas uniques, il peut y en avoir plusieurs.

J'insiste sur ce point : label, caractéristiques spécifiques, cahier des charges, homologation, et surtout niveau de qualité supérieur.

Ensuite, viennent les produits biologiques, dont la définition est également très précise : ce sont des produits dont le mode de production est un mode n'utilisant pas de produit chimique de synthèse, ni d'organisme génétiquement modifié, les fameux OGM, et en même temps des produits qui sont respectueux de l'environnement.

On est dans le domaine de l'agriculture biologique, qui se définit par l'utilisation de pratiques spécifiques de production : emploi d'engrais verts, lutte naturelle contre les parasites (on parle beaucoup d'agriculture raisonnée en la matière), utilisation d'une liste positive et limitée de produits de fertilisation, de traitement, de stockage et de conservation. Pour qu'un produit puisse bénéficier de la dénomination "produit issu de l'agriculture biologique", le produit en

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

question doit être composé d'au moins 95 % d'ingrédients d'origine agricole issus de l'agriculture biologique, les 5 % restants devant avoir été autorisés par le règlement.

Les professionnels de la filière agriculture biologique doivent faire certifier leurs produits par des organismes certificateurs. Dans tous les signes de qualité, il y a toujours cette notion d'homologation, d'organisme certificateur. Ces organismes sont évidemment agréés par les pouvoirs publics et peuvent en deuxième niveau être contrôlés par divers services dont la DGCCRF. Pour l'agriculture biologique, cinq organismes sont agréés : Ecocert, Qualité France, Ulase, Aclav et Agrocert.

Le signe particulier de l'agriculture biologique est le logo AB sur les produits. Il y a aussi maintenant un logo européen en la matière.

Quatrième signe officiel de qualité français : la certification. Certification de conformité des produits, qui date de 1988 et qui concerne essentiellement les viandes, les céréales, les fruits et légumes, les oeufs, la charcuterie. Cahier des charges encore, élaboré par un groupement de professionnels, contrôlé par un organisme certificateur. La mention sur les produits est "critère qualité certifié", mais on peut trouver aussi l'indication "produit certifié". Le produit certifié, notamment en matière de volaille, vient en concurrence directe avec la volaille Label Rouge. Le produit certifié a un niveau de qualité en dessous. Cela n'est pas censé garantir une qualité supérieure, contrairement au Label Rouge, mais un produit certifié doit néanmoins se distinguer des autres produits par au moins deux caractéristiques spécifiques, par exemple : alimentation ou élevage en plein air des animaux. Il est très important pour les consommateurs de regarder l'étiquetage de ces produits.

Nous étions là dans les signes officiels de qualité, réglementés, dont le non-respect peut entraîner des contrôles et des sanctions.

Nous avons aussi des signes de valorisation, ce qui signifie mettre en valeur un produit sans pour autant le présenter comme un produit de qualité supérieure. On a essentiellement la dénomination "montagne", avec une réglementation spécifique : le produit doit être fabriqué dans une zone classée montagne et avoir été agréé pour l'utilisation de la mention montagne par une commission régionale qui s'appelle la CORPAQ (Commission régionale des produits agricoles de qualité). Elle est gérée par le ministère de l'agriculture en France. J'insiste sur le fait que la DGCCRF n'intervient pas dans l'attribution des signes de qualité, mais veille à l'application de la réglementation.

Il y a aussi la certification des services, c'est quelque chose assez peu développé en France et nous passerons rapidement. Il y a le label écologique, puis un certain nombre de signes que vous allez retrouver sur des produits. En matière d'écologie, il y a surtout le label (moi-même j'emploie ce mot, à tort) la norme NF Environnement, comme sur les lave-vaisselle, réfrigérateurs, détergents, ampoules, et même hébergements touristiques.

Autre signe de valorisation des produits, très important avec la mondialisation, le marquage "CE", qui ne concerne pas l'alimentaire mais les produits industriels. C'est un marquage imposé par la réglementation européenne qui concerne tous les produits qui sont mis en marché au sein de l'Union européenne, soit sous forme de première mise en marché, c'est-

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

à-dire les importateurs des pays tiers ou les fabricants, soit mis en introduction, c'est-à-dire un produit qui a d'abord été réceptionné dans un autre pays de l'UE et qui est en libre circulation. Chacun des Etats-membres a l'obligation de contrôler, dès l'arrivée sur son territoire, la conformité des produits à la réglementation française et à la réglementation européenne. C'est un des points sur lesquels nous intervenons : nous contrôlons à cet effet des entreprises, que l'on appelle les premiers metteurs en marché, qui sont soit des fabricants français, soit des importateurs, soit des introducteurs, à titre préventif mais aussi pédagogique, en vue de s'assurer que tous les produits qu'ils mettent sur le marché sont conformes à la réglementation. Tous les aspects sont pris en compte. "CE", c'est une présomption de conformité. Quand vous achetez un jouet, il doit être marqué "CE" (on a beaucoup parlé récemment des jouets en provenance de Chine) Tous les jouets qui viennent de Chine ont un marquage CE pour pouvoir être commercialisés en France, mais on en trouve malgré tout sans marquage. Cela arrive parfois. C'est une présomption de conformité, mais nous allons néanmoins demander au professionnel qui met sur le marché de nous apporter la preuve qu'il a fait les contrôles nécessaires pour s'assurer que son produit était conforme à la réglementation européenne.

Un autre sigle, ou signe, que vous allez trouver sur certains produits, le sigle "petit e" qui suit exactement le poids du produit, ou le volume du produit. Par exemple, sur un paquet de café moulu, vous trouverez la mention "250 g e" : "e" veut dire que l'entreprise, qui met ce produit sur le marché, a mis en place dans son processus de fabrication les règles imposées par une réglementation spécifique relative au contrôle métrologique des emballages à quantité nominale constante. C'est un texte de 78, qui découle de la réglementation européenne et nous faisons des contrôles par sondage dans les entreprises pour vérifier que ce sigle correspond bien à une réalité. Quand on voit ce signe, on est à peu près certain que le poids annoncé, avec les marges d'erreur tolérées, est le poids réel du produit.

Enfin, un dernier sigle : vous avez sûrement vu ce petit sigle qui est normalement vert foncé et vert clair, c'est un signe très particulier qui n'a pas de lien direct avec la qualité, mais c'est un symbole qui indique que le fabricant verse une contribution pour le recyclage de l'emballage du produit. Il y a deux sociétés en France qui s'en occupent : la société Eco-emballages pour tout ce qui est papier, plastique, carton, etc., et la société Adelphe qui s'occupe du recyclage des produits verriers, les bouteilles en verre.

Voilà pour l'essentiel des signes de qualité et des signes de valorisation. On peut ajouter à cela des réglementations spécifiques. Il y a dans le code de la consommation une réglementation particulière sur le pain, l'utilisation du terme "boulangier" ou "boulangerie", sur le pain de tradition française, le pain au levain, le pain à l'ancienne. Tout cela est très sévèrement réglementé. Quand nous faisons des contrôles, un établissement qui fait référence à "boulangier" ou "boulangerie" n'a pas le droit de vous vendre du pain qui a été congelé la veille et décongelé le matin. Si nous constatons cela, la première fois il y aura un avertissement, mais la fois suivante ce sera l'obligation d'enlever le terme "boulangier" ou "boulangerie".

Il y a encore une multitude de textes spécifiques sur les jus de fruits, sur les confitures, sur le foie gras, et j'en passe !

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

Il y a enfin des codes d'usage : ce sont des codes professionnels, dont l'un des plus célèbres en France est le code des usages de la charcuterie, où tous les produits sont définis précisément. Il y a aussi le code d'usage du savon de Marseille, et d'autres encore que je ne connais pas.

Entre les signes de qualité, les signes de valorisation, les textes spécifiques et les codes d'usage, il y a de quoi s'occuper et perdre la tête !

Mme COUSTET.- Merci, M. BARRAS. Et l'Europe dans tout cela, est-ce qu'elle ajoute de la complication ? Pourquoi avons-nous eu besoin de réglementer ces signes de qualité, et est-ce que ce sera plus simple ? J'ai cherché hier des produits qui avaient des labels européens et j'en ai trouvé très peu, dont un que j'ai amené ici, c'est indiqué en tout petit. Ces labels servent-ils à quelque chose, pourquoi existent-ils, et allons-nous les voir de plus en plus ?

M. TRONC.- Une réforme, issue de la loi d'orientation agricole de janvier 2006, doit clarifier tout cela, car vous venez de le comprendre, au niveau français il y a une multitude de signes officiels de qualité. Le consommateur a du mal à s'y retrouver. La réforme de la loi d'orientation agricole est en train de faire le ménage, en termes de signes officiels, en termes de gestion et de contrôle de ces signes, c'est ce que je vais essayer de vous présenter.

L'objectif de cette réforme est de donner de la transparence, de la lisibilité et de la crédibilité dans tous les produits, sur les signes d'identification de la qualité et de l'origine.

Projection d'un diaporama.



Institut National de l'Origine et de la Qualité - www.inao.gouv.fr

1. L'Appellation d'Origine

Date de naissance : AOC : 1935 - VQPRD : 1970 - AOP : 1992

Textes réglementaires : Décret-loi du 30 juillet 1935 et textes subséquents (AOC)
Règlement européen n°1493/99 du 17 mai 1999 (VQPRD)
Règlement européen n°510/2006 du 20 mars 2006 (AOP)

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

- ✓ tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique délimitée,
- ✓ possède une notoriété dûment établie,
- ✓ bénéficie de caractéristiques et d'un savoir-faire spécifiques,
- ✓ fait l'objet de procédures d'agrément et de contrôles.



Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

Vous voyez les sigles sur cette diapositive : le sigle AOC, qui est peu connu en tant que logo, et qui est en circulation depuis quatre ou cinq ans ; ces AOC, en matière de signe européen, vont se transformer en AOP ("appellation d'origine protégée"). Pour les vins, il n'y aura pas de logo distinctif, mais une appellation "vin de qualité produit dans une région définie" (les VQPRD).

La date de naissance des AOC est 1935. Les AOC concernaient alors essentiellement les vins. Ensuite certains produits ont bénéficié d'une appellation d'origine judiciaire. C'est le cas de l'appellation que je représente : le Foin de Crau, qui a eu une appellation d'origine judiciaire dans les années 50. Une loi de 90 a aboli ces appellations d'origine judiciaire, mais elle a ouvert les portes aux AOC, pour les produits en dehors des vins : produits fromagers et laitiers, et les produits agroalimentaires, où l'on retrouve des produits comme la charcuterie, la viande, on a eu l'année dernière la première appellation de la mer avec les moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel, et les produits non destinés à l'alimentation humaine comme le foin de Crau, qui est la première appellation destinée à l'alimentation animale, ou encore l'huile essentielle de lavande.

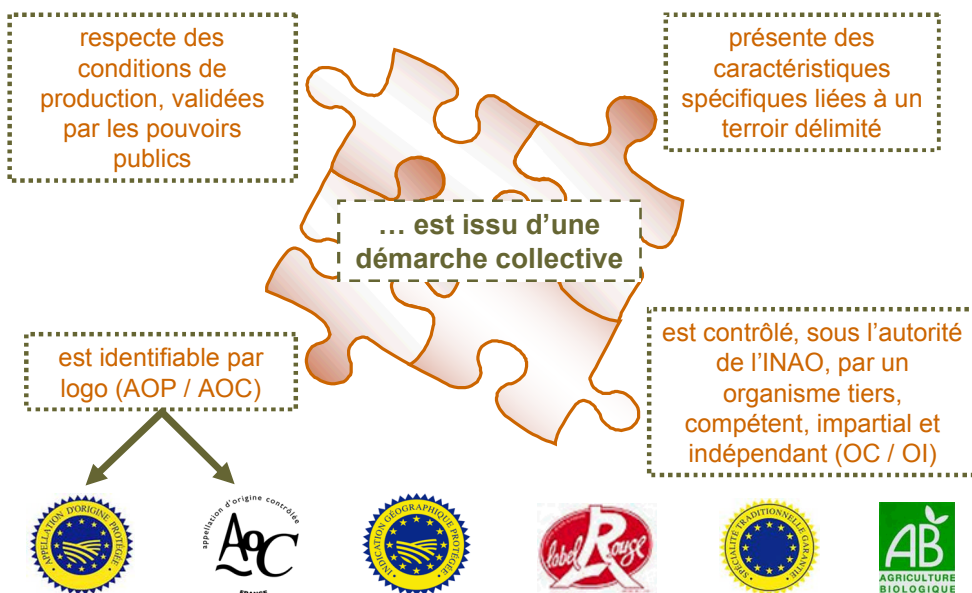
Les textes réglementaires : les AOC 1935, les VQPRD 1999, et les IGP 1992. En 2006, un nouveau règlement européen va uniformiser ces signes sous le logo AOP.

L'AOC tient son authenticité de son origine géographique. Elle possède une notoriété dûment établie. Elle est issue d'un savoir-faire de l'homme. On dit qu'un produit qui bénéficie d'une AOC ou d'une AOP n'est pas reproductible dans un autre secteur en dehors de son aire. Les AOC et AOP sont bien ancrés sur une aire géographique bien définie, avec des conditions de production et un savoir-faire bien définis.





1.1. L'AO, c'est un produit qui :



Une appellation d'origine est issue d'une démarche collective, puisqu'à la base on appelle cela des syndicats de défense, qui proposaient une appellation d'origine à l'INAO. Aujourd'hui ces syndicats de défense s'appellent les ODG ("organismes de défense et de gestion"). Dans la mission des ODG peu de choses ont changé. Nous avons seulement été obligés de réécrire nos statuts, dans lesquels nous devons bien définir nos missions, nos devoirs et nos droits, envers l'INAO et envers les producteurs. De même que les producteurs qui s'engagent dans une démarche de qualité ont des droits et des devoirs envers leur ODG.

Il s'agit de respecter les conditions de production validées par les pouvoirs publics, de présenter des caractéristiques spécifiques liées à un terroir délimité, et contrôlées sous l'autorité de l'INAO par un organisme tiers compétent, impartial et indépendant.

L'INAO est un établissement public, administratif, dont la particularité est que ses instances décisionnelles sont des professionnels issus des signes officiels de qualité. Je suis pour ma part un tout jeune membre, cela ne fait que trois ans que je suis nommé à l'INAO. Nous sommes nommés par le ministre de l'agriculture pour une durée de cinq ans. Nous sommes tous des bénévoles, c'est-à-dire que nous participons aux différents comités nationaux, aux commissions d'enquête de manière bénévole. On est là pour représenter son produit, mais aussi le concept de tous les produits d'appellation.

Les appellations sont différenciées par le logo européen AOP. Je vous ai mis aussi le logo AOC et le petit logo rouge que vous connaissez peut-être davantage, car c'est un logo qui n'est pas officiel, mais qui a été mis en place par le CNAOF (comité national des appellations

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
 PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
 les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
 DEPUIS 1957

d'origine fromagères), car jusque il y a quatre ou cinq ans nous n'avions pas de logo distinctif des AOC. Finalement ce logo continue à rester sur de nombreux fromages car il a une notoriété plus ancienne que le logo AOC.



Institut National de l'Origine et de la Qualité - www.inao.gouv.fr

1.2. Un mot des VQPRD ...

VQPRD = Vin de **Q**ualité **P**roduit dans une **R**égion **D**éterminée

Textes réglementaires : Règlement européen n°1493/99 du 17 mai 1999
Règlements 753/2002 – 1507/2006 – 1951/2006

Une réglementation communautaire dans le cadre de l'Organisation Commune de Marché (OCM) viti-vinicole, qui :

- ✓ prend en compte l'ensemble du secteur : définition des produits, potentiels de production, pratiques œnologiques, dénominations, ...
- ✓ repose, depuis 1970, sur le double système des VQPRD et des VDT (Vins de Table), ayant pour déclinaison en France :
 - AOC et AO-VDQS => VQPRD
 - vins de table et vins de pays => VDT



Un mot sur les vins de qualité produits dans une région déterminée. Le règlement européen date du 17 mai 1999. Il s'agit d'une réglementation communautaire dans le cadre de l'organisation commune des marchés vitivinicoles, qui prend en compte l'ensemble du secteur (définition des produits, potentiels de production, pratiques œnologiques, dénominations), et repose depuis 1970 sur le double système des VQPRD et des VDT (vins de table), dont la déclinaison en France est la suivante : AOC et AOVDQS passent en VQPRD, et les vins de table et vins de pays deviennent VDT.

M. BARRAS.- Concernant le contrôle des vins, toujours dans le cadre de la DGCCRF, nous avons une organisation spécifique : des brigades spécialisées, disons plutôt des services d'enquête très spécialisés sur des régions viticoles élargies en Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse. Cette unité d'enquête est sous l'autorité du directeur régional Provence-Alpes-Côte d'Azur, et qui couvre les six départements PACA, la Corse, la Drôme et l'Ardèche, pour la continuation des vignobles des Côtes-du-rhône notamment. Nous avons des contrôleurs ou des inspecteurs, dont le métier exclusif est le contrôle du vin, qui interviennent dans les caves coopératives, les caves particulières et chez les négociants, pour vérifier essentiellement le respect de la réglementation en matière d'appellation d'origine, que ce soit VQPRD ou AOC française. Je reprends ce que je disais tout à l'heure en matière de différenciation des signes, il n'y a pas de label dans les vins, c'est soit AOC France soit

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

VQPRD au niveau européen, mais vous pouvez avoir dans des AOC des premiers prix, des vins de qualité peut-être un peu moindre, et puis des grands crus qui sont aussi des AOC : même dans une appellation générique comme les Côtes-du-rhône, on va du moins bon au très bon.

M. TRONC.- L'indication géographique protégée, IGP (date de naissance 92), elle, fait l'objet d'un texte réglementaire. L'IGP identifie un produit agricole brut ou transformé dont la qualité, la réputation ou 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.



Institut National de l'Origine et de la Qualité - www.inao.gouv.fr

2. L'Indication Géographique Protégée



Date de naissance : 1992

Texte réglementaire : Règlement européen n°510/2006 du 20/03/06

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.



Une IGP a des liens beaucoup moins forts au terroir qu'une AOP.

Les conditions d'élaboration font l'objet d'une procédure de contrôle. La différence avec la nouvelle réglementation est qu'un produit pourra avoir accès à une IGP directement, sans être obligé de passer par un label ou un CCP (certificat de conformité de produit).

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.

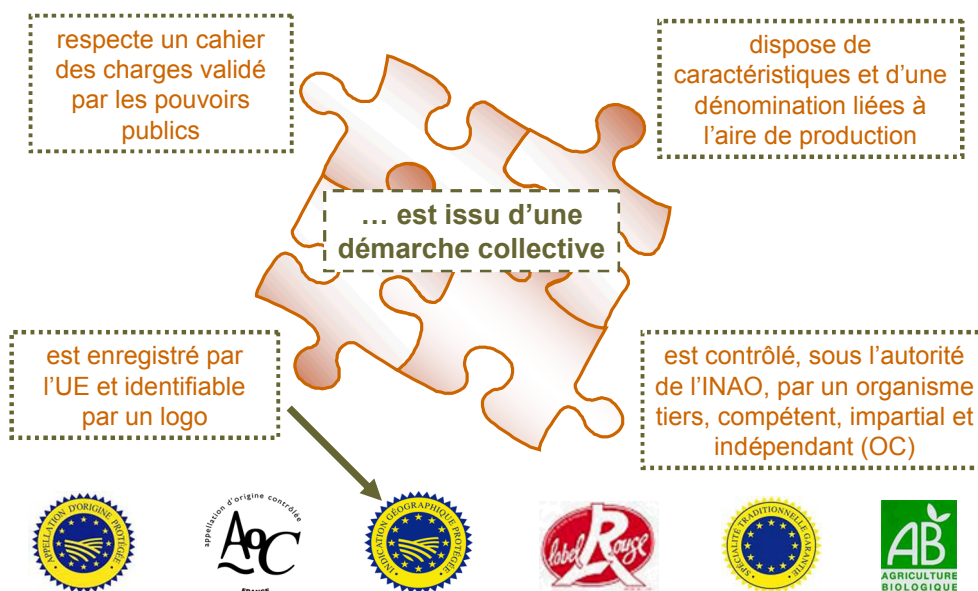


ENSEmble
DEPUIS 1957



Institut National de l'Origine et de la Qualité - www.inao.gov.fr

2.1. L'IGP, c'est un produit qui :



Comme pour les AOP, c'est issu d'une démarche collective, cela respecte un cahier des charges validé par les pouvoirs publics, dispose de caractéristiques de dénomination liées à l'aire de production, et contrôlées par l'INAO. La différence, au niveau des contrôles, c'est que dans les AOP on peut passer par un organisme de contrôle comme Ecocert, ou bien par des organismes d'inspection. Entre organisme de contrôle et organisme d'inspection, ce n'est qu'une question de norme. Les OC (organismes certificateurs) ont la norme 45 011, et les OI la norme 17 020. Alors que pour les IGP comme pour les Labels Rouges ou les produits bios, on a l'obligation de passer par un organisme de contrôle.

Autre différence, les organismes de contrôle assument les contrôles chez les opérateurs et appliquent les sanctions en cas d'anomalie. Les organismes d'inspection notent les anomalies, mais ce sera l'INAO qui appliquera les sanctions chez les opérateurs.

Mme COUSTET.- Pour bien comprendre : l'AOP est-elle "plus forte" que l'IGP ?

M. TRONC.- En terme de lien au terroir oui, mais pas de qualité. Les conditions de production sont définies par un cahier des charges aussi bien en AOP qu'en IGP. C'est juste le lien au terroir qui est plus fort.

Mme COUSTET.- Pouvez-vous nous donner des exemples de produits français qui ont une AOP aujourd'hui ?

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
 PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
 les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
 DEPUIS 1957

M. TRONC.- À l'heure actuelle, certaines appellations ont été transposées en AOP presque directement, comme notre produit, mais il y a encore quelques appellations qui sont toujours en attente de reconnaissance en AOP.

M. BARRAS.- Je vais vous citer quelques produits typiquement de la région : le Banon, qui est mis en place par le Syndicat interprofessionnel de défense et de promotion du Banon, à Manosque, c'est un fromage qui est entouré d'une feuille de châtaignier.

M. TRONC.- Le décret AOC du Banon date de juillet 2003, et sa reconnaissance en AOP est de juin 2007. Ils ont mis quatre ans pour être reconnus en AOP, alors que le Foin de Crau a été reconnu en AOC en mai 97, et en AOP en octobre 97, quelques mois après.

M. BARRAS.- D'autres produits de la région : l'olive de Nice, le riz de Camargue, qui est une IGP, l'huile d'olive de la vallée des Baux de Provence, qui est une AOP, l'agneau de Sisteron, une IGP à Manosque ; et le Foin de Crau, AOP. Citons encore un grand classique national, qui n'est pas de la région : le jambon de Bayonne, une IGP et le taureau de Camargue, une AOP.

M. TRONC.- Il y a aussi l'huile d'olive d'Aix-en-Provence en AOP.

M. TRONC.- Voici l'état des lieux des signes d'origine : 470 appellations viticoles, pour 75 000 exploitations spécialisées, sur 57 % de la superficie. Cela représente 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires. 45 appellations laitières et fromagères, pour 28 000 producteurs. 37 appellations agroalimentaires pour 12 000 producteurs, et 78 IGP pour 25 000 producteurs.

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.

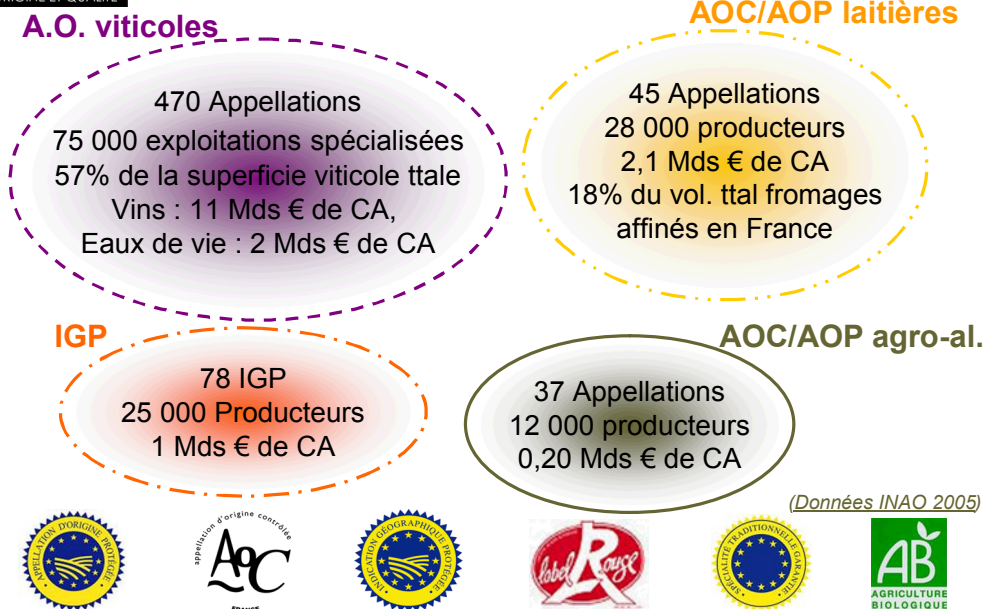


ENSEmble
DEPUIS 1957



Institut National de l'Origine et de la Qualité - www.inao.gouv.fr

2.2. État des lieux des signes d'origine...



Aujourd'hui les appellations laitières et agroalimentaires sont gérées par le même comité national. Cela a été mis en place au 1er janvier 2007. Auparavant il y avait quatre comités nationaux, celui des vins, celui des produits laitiers, celui des produits agroalimentaires et celui des IGP. Aujourd'hui le comité des produits laitiers et fromagers a fusionné avec celui des produits agro-alimentaires. Restent le comité des vins et spiritueux, le Comité des IGP et Labels rouges et le Comité des produits bio.

Mme COUSTET.- La raison essentielle d'avoir une appellation d'origine PROTÉGÉE (au sens de l'appellation européenne) est que vous pouvez exporter ce produit dans toute l'Union en étant protégé contre toute usurpation ou imitation. Il y a donc aussi un objectif économique pour les producteurs.

M. TRONC.- Bien sûr, cela fait partie des motivations de tous les producteurs qui adhèrent à cette démarche.

Mme COUSTET.- L'idée est aussi, au-delà de l'intérêt pour le consommateur, de préserver des produits de terroir. Ceci va à l'encontre de l'idée reçue qui existe sur l'Europe, dont on pense plutôt qu'elle a tendance à uniformiser le goût. Au contraire, l'Union européenne tente ici de protéger une production liée à un territoire. C'est très contradictoire avec la philosophie de la construction à ses débuts : quand j'ai fait mes études, on disait qu'il fallait que les produits circulent librement, sans indication qui aurait pu constituer un traitement discriminatoire. Aujourd'hui c'est l'inverse qui se produit. L'Union européenne valorise et labellise des produits parce qu'ils ont une origine géographique déterminée et qu'ils ne

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
 PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
 les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
 DEPUIS 1957

peuvent être produits nulle part ailleurs que dans ce territoire. L'idée est de valoriser ces produits, leur permettre de se développer.

M. TRONC.- Les Label Rouge : nous passons rapidement, nous en avons déjà parlé.

Spécialité traditionnelle garantie, STG. Date de naissance : 1992. Texte réglementaire européen du 20 mars 2006. 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, et qui fait l'objet d'une procédure de contrôle.



Institut National de l'Origine et de la Qualité - www.inao.gouv.fr

4. La Spécialité Traditionnelle Garantie



Date de naissance : 1992

Texte réglementaire : Règlement européen n°509/2006 du 20 mars 2006

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,
- ✓ qui fait l'objet d'une procédure de contrôles.



Il y a peu ou pas de produits français reconnus en STG, il y a des produits espagnols mais pas français. Un produit est en cours de reconnaissance, c'est la moule de bouchot. Par transposition, on a donné une appellation d'origine contrôlée à la moule de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, reconnue en AOC et AOP depuis l'année dernière, et là on a une revendication des moules de bouchot tout court, car le bouchot est tout simplement le pieu sur lequel les moules sont élevées et on n'en fait pas que dans la baie du Mont-Saint-Michel. Il y a aussi une demande pour le calisson d'Aix-en-Provence, mais je ne sais pas si elle est officielle ou non.

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

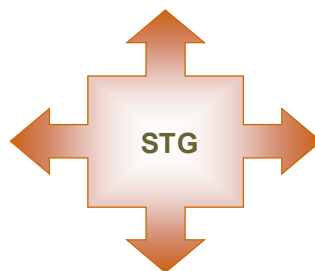


Institut National de l'Origine et de la Qualité - www.inao.gov.fr

4.1. La STG, c'est aussi ...

un cahier des charges précisant le mode de production et les caractéristiques spécifiques et traditionnelles du produit

un contrôle sous l'autorité de l'INAO, par un organisme tiers, indépendants, impartial et compétent



une démarche collective

un produit identifiable par logo



La STG peut aussi concerner un produit, une recette de cuisine : par exemple, la viande de taureau de Camargue est reconnue en AOC, mais la gardiane, qui est une recette de cuisine, pourrait revendiquer une STG.

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957



4.2. État des démarches STG ...

⇒ Au niveau communautaire :

15 enregistrements (fromages, viandes, autres produits d'origine animale, produits de la boulangerie, confiserie, bêtes, ...),
et une **vingtaine** de demandes d'enregistrement en cours
(dont le dossier français des « moules de bouchot »)

NB : aucun produit français n'est enregistré pour l'instant ...

⇒ Au niveau national :

4 projets à l'étude : **Tonyu** (filière « lait de soja »),
Boulgour (filière blé concassé),
Veau sous la mère,
Gâteau basque.



Tonyu



Gâteau basque

(Source Europa 2005)



Au niveau national, quatre projets sont à l'étude : le tonyu (lait de soja), le boulgour, le veau sous la mère, et le gâteau basque.

L'agriculture biologique : nous vous l'avons déjà présentée, reste à citer le logo européen, "organic farming" ou "Agriculture biologique" qui correspond au logo AB que vous connaissez.



Deux mots sur les logos : en début d'intervention je vous ai dit que la réforme a pour but de clarifier les choses, et donner de la transparence. Paradoxalement, on a des logos qui prêtent à confusion : entre le logo de l'AOP et le logo de l'IGP, il n'y a quasiment pas de différence, il faut lire à l'intérieur. Quand ils sont sur un produit, écrits en tout petit, il est impossible de lire. Le logo de la STG se distingue un peu, mais vu de loin il ressemble beaucoup aux deux autres. En dehors du logo de l'agriculture biologique, les autres prêtent à confusion. Il y a une mobilisation aujourd'hui des professionnels de l'INAO que je représente

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



pour faire changer les choses, on veut absolument que les logos AOP et IGP soient clairement identifiables.

Mme COUSTET.- Je rebondis dans votre sens, car j'ai cherché des produits en supermarché, et paradoxalement on les trouve plus sur des produits étrangers que sur des produits français, dont je sais qu'ils bénéficient d'une AOP, comme l'huile des Baux de Provence, qui a une AOP mais n'indique pas le logo. Pour l'instant on n'est pas obligé de mettre le logo. En revanche, si vous voulez acheter une bonne mozzarella, il faut aller chercher ce petit logo européen. J'ai testé personnellement : celle qui affiche le logo n'a pas du tout le même goût ! Sur les produits français que les consommateurs connaissent mieux, les producteurs ressentent peut-être moins le besoin de ces logos européens. Et puis il y a ce problème de différenciation entre l'AOP, qui est plus strict, et l'IGP: les producteurs pensent

M. TRONC.- Les logos, notamment sur les fromages, sont relativement connus par les consommateurs, alors que les logos européens commencent seulement, et pour le moment ils ne sont pas vraiment connus. Les producteurs, tant qu'ils peuvent, maintiennent les anciens logos. Mais à partir de 2009 il y aura obligation d'appliquer le logo européen, AOP, IGP et STG. Il peut y avoir les deux, logo français et logo européen, mais avec obligation d'avoir le logo européen. Les gens plus tard arriveront à s'y reconnaître, à condition que l'on arrive à différencier les logos entre eux.

Mme COUSTET.- Merci. Nous allons passer à vos questions.

Dans la salle.- Une observation : j'ai eu l'occasion de trouver des producteurs de miel de Provence, qui est une IGP, elle a été voulue ainsi parce qu'elle concerne du miel qui n'est pas produit dans le territoire provençal, mais avec un cahier des charges provençal. Cela vous donne une idée de la différence entre AOP et IGP. Les agriculteurs de Provence ont préféré donner la possibilité à d'autres apiculteurs d'utiliser l'IGP.

Dans la salle.- Le fait qu'un produit ait un logo européen justifie-t-il une augmentation de prix, par exemple ?

M. TRONC.- Bien sûr, la motivation des producteurs est aussi de pouvoir revaloriser leurs produits. Mais le prix de vente au producteur n'est pas forcément une obligation. Justement, dans la réforme qui se met en place, c'est un peu un souci : les petites appellations en général n'ont pas de plus-value, qu'elles soient en appellation ou non. Jusqu'à présent, les appellations ne coûtaient pas très cher au producteur. À partir de l'année prochaine, on a l'obligation d'adhérer à l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion), avec forcément une cotisation, et de passer par un organisme de contrôle ou d'inspection ; ces organismes seront financés intégralement par les opérateurs. C'est donc le producteur qui paiera l'organisme qui le contrôlera. Tout cela a un coût. Sur certains produits le coût se retrouve dans le prix de vente au consommateur. Quand il n'y a pas cette plus-value attendue sur le produit, on peut se poser des questions sur l'avenir de certaines petites appellations.

M. BARRAS.- Il faudrait préciser une chose sur les AOC : je vous ai dit tout à l'heure que nous étions aussi chargés de faire respecter les règles de concurrence. Au sein d'une AOC comme le fromage de Roquefort, qui est produit dans une aire déterminée, selon des

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

méthodes de fabrication particulières, à l'intérieur de cette aire géographique il y a une multitude de producteurs, et dans la distribution toute une série de prix différents : du Roquefort premier prix, de qualité moyenne, supérieure, etc. L'important, à l'intérieur des signes de qualité, est que la concurrence joue un rôle, et notre travail, en dehors du respect intrinsèque des signes de qualité, est de faire en sorte qu'à l'intérieur, puisque c'est une interdiction formelle dans le cadre de la réglementation européenne comme française, qu'il n'y ait pas d'entente illicite entre producteurs pour augmenter artificiellement les prix des produits qui bénéficient d'une AOC. Dans le cadre d'un Label Rouge comme les volailles, vous allez forcément trouver une différence de prix significative entre un poulet PAC (prêt à cuire) qui est produit industriellement dans des conditions classiques, un poulet certifié, qui est une gamme déjà supérieure, et le Label Rouge qui est l'excellence dans la volaille et qui a le droit d'utiliser la mention "poulet fermier". Là, on va avoir une gradation de prix, et ensuite ce sont les règles de concurrence qui vont jouer, avec des relations producteurs-distributeurs qui font qu'à certains moments la grande distribution va faire des promotions sur des poulets labels, avec des prix qui défient toute concurrence.

Dans la salle.- Je n'ai pas bien compris la situation actuelle de la lavande : est-ce que l'on trouve de la concurrence en Europe ?

M. TRONC.- Au niveau de la lavande il y a de la concurrence, une très grosse concurrence qui vient des pays de l'Est, ainsi que de la Chine. En revanche l'appellation relative à la lavande porte sur l'huile essentielle de lavande, et la concurrence porte surtout sur le lavandin et les produits de synthèse.

M. BARRAS.- C'est l'huile essentielle de lavande de Haute-Provence. C'est un phénomène général. Tout à l'heure j'ai parlé de mondialisation, il y a des produits qui coûtent cher au niveau de la fabrication et de la culture, notamment ces fameuses huiles essentielles, on va donc faire en sorte que tous les produits qui sont annoncés comme huiles essentielles de lavande de Haute-Provence proviennent bien de cultures de lavande ou de lavandin effectivement réalisées en Haute-Provence, car la tentation est évidemment de faire venir des produits de loin (Turquie ou Malaisie) qui sont beaucoup moins chers en prix de revient, et qui peuvent être incorporés de manière illégale dans des produits qui bénéficient d'AOC.

Dans la salle.- J'ai entendu récemment que ce que nous achetons communément comme "herbes de Provence" peut provenir de n'importe où, des pays de l'Est ou de Chine. Un organisme comme le vôtre pourrait-il faire quelque chose ? Il y a des différences de qualité très sensibles.

M. BARRAS.- La position française est la suivante (je ne sais plus si c'est en raison de la jurisprudence ou de la doctrine administrative) : "herbe de Provence" constitue une recette : la dénomination "herbes de Provence" (on n'est plus dans le label, l'AOC ou l'AOP, ce n'est qu'une dénomination), signifie simplement que dans un bouquet d'herbes dites "de Provence", vous allez trouver certains types d'herbes : le romarin, le thym, etc. qui peuvent venir d'autres pays, même pas forcément de pays d'Europe. Le jour où on aura une appellation d'origine, ou une IGP, une AOP, qui mettra en exergue l'origine à proprement parler de ces herbes de Provence, il faudra sans doute trouver une autre qualification, mais pour l'instant on est un peu démuné, car les positions jurisprudentielles ou doctrinales on fait

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

que les herbes de Provence peuvent venir de Turquie. Mais on ne peut pas présenter des herbes de Provence d'origine turque comme provenant de la région Provence. Là, on serait dans le domaine de la tromperie ou de la publicité mensongère. On a le même souci avec les huiles d'olive : la France est un faible producteur d'huile d'olive dans le monde, et la tentation pour certains producteurs peu scrupuleux est d'importer de l'huile d'autres pays, en particulier de pays tiers, car c'est beaucoup moins cher, et de "trafiquer" au niveau des emballages et de la présentation, et de présenter l'huile d'olive comme d'origine provençale. Maintenant c'est ainsi, le mot Provence est extrêmement porteur. Pour le rosé de Provence, les producteurs de vins de Provence avaient l'intention de mettre sur le marché une bouteille spécifique gravée "vin de Provence" ou "rosé de Provence". Cela montre à quel point le terme est porteur. C'est vrai que les impulsions d'achat des consommateurs sont souvent liées à ce type de mot magique : cela vient de la Provence, on l'achète, cela rappelle les vacances.

Dans la salle.- Peut-on avoir copie des cahiers des charges des AOC et AOP ?

M. TRONC.- Jusqu'à maintenant c'était des décrets, toutes les appellations étaient gérées par des décrets, donc accessibles à tout le monde au Journal officiel. Dans la réforme l'INAO aura l'obligation de mettre en ligne tous les cahiers des charges. À partir de 2008 vous y aurez accès. La rédaction des cahiers des charges est en cours. Pour le moment, très peu ont été validés par l'INAO. Certainement les cahiers des charges seront beaucoup plus lisibles et détaillés que ce qu'étaient les décrets. Pour mon appellation par exemple, le décret comportait deux pages, alors que mon projet de cahier des charges en comprendra 20. Il y aura donc plus de détails. L'INAO aura l'obligation de les rendre accessibles à tout le monde.

M. BARRAS.- Je peux vous donner un exemple qui fait suite à la question que vous avez posée sur les herbes de Provence. Il y a un fromage que vous connaissez, le Pélardon des Cévennes, un fromage de chèvre rond de 5 centimètres d'épaisseur, qui est le concurrent du Picodon de la Drôme. Il y a quelques années, comme ce produit n'était ni défini ni protégé, on a commencé à trouver sur le marché, surtout dans la région Languedoc-Roussillon, des Pélardons qui étaient fabriqués à partir de lait caillé, congelé, venant de Turquie. Et on vendait cela sur les marchés. Ce n'est pas parce que vous êtes sur un marché traditionnel, forain, que tous les gens qui sont là vendent des produits de la ferme ! On a parfois des surprises. Nous avons donc fait un certain nombre de contrôles là-dessus et nous avons été saisis par les professionnels qui faisaient réellement du Pélardon. Dans un premier temps on n'a pu que constater les faits, puisqu'il n'y avait pas de texte pour agir. On a pu faire quelques procédures quand il y avait manifestement tromperie, c'est-à-dire qu'on présentait le produit comme originaire ou fabriqué dans les Cévennes, mais le résultat est qu'une association de défense s'est créée, a monté un cahier des charges, a fait valider le produit en question, et aujourd'hui le Pélardon est dans la liste AOC et AOP.

Un autre exemple : le camembert. Aujourd'hui le camembert de Normandie est protégé, mais pas le camembert, qui est une recette. On peut faire du camembert partout.

Autre illustration : je parlais tout à l'heure du Roquefort, vous avez sans doute suivi l'histoire du litige qui a opposé la Grèce à la France, ou au moins les producteurs grecs de fêta aux

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

producteurs de Roquefort, qui eux aussi avec leurs excédents faisaient de la féta. L'affaire a été tranchée : les producteurs français peuvent toujours fabriquer un produit qui ressemble à la féta, mais n'ont plus le droit de l'appeler "féta". "Féta" est réservé à un produit qui est fabriqué en Grèce, selon des critères précis.

Voilà à quoi sert la réglementation européenne : si on laisse faire des produits qui ont une réputation particulière, comme le Roquefort, partout dans le monde, un jour le Roquefort ne vaudra plus rien.

Dans la salle.- Vous avez évoqué les appellations européennes qui se sont inspirées des appellations françaises. Concernant le Label Rouge, y a-t-il une équivalence au niveau européen, et est-ce qu'une entreprise hors communauté, qui respecterait scrupuleusement le cahier des charges d'un produit Label Rouge en France, pourrait bénéficier d'un Label Rouge pour des produits qu'elle vendrait sur le territoire français ?

M. BARRAS.- J'ajoute une question : est-ce qu'au niveau européen, il est possible d'agréer des demandes d'AOP ou d'IGP ou de STG, émanant de pays tiers ?

M. TRONC.- L'équivalent au niveau européen des Labels Rouges, ce sont les IGP, puisqu'un Label Rouge peut demander une IGP, comme je vous l'ai présenté tout à l'heure. La différence par rapport à la réforme, c'est qu'à partir de maintenant un produit a la possibilité de passer en IGP sans passer par les Labels Rouges ou les CCP.

En revanche, votre question était de savoir si un produit fait à l'étranger pouvait demander un Label Rouge ?

Dans la salle.- Je pensais que l'IGP tenait compte de la géographie (fin de phrase inaudible).

M. TRONC.- En partie. Un Label Rouge pourra se faire reconnaître en IGP. Il pourra garder les deux entités, Label Rouge et IGP, ou IGP tout court. Par contre, un produit fabriqué dans un pays tiers ne pourra pas demander un Label Rouge. Mais il pourra demander une IGP.

Mme COUSTET.- Il pourra demander une protection européenne si lui-même bénéficie d'une protection dans son pays d'origine. Il peut demander à bénéficier du système européen et d'avoir lui-même un logo qui va dire au consommateur que ce produit est fabriqué avec tel composant qui vient de tel pays tiers. Vous pouvez en effet avoir envie de manger un produit étranger de qualité.

Dans la salle.- On peut donner comme exemple le chocolat suisse et le gruyère suisse : deux produits de très grande qualité.

Mme COUSTET.- Tout à fait. Ils pourraient demander à avoir une IGP s'ils bénéficient en Suisse d'une protection équivalente. S'ils n'en bénéficient pas, non, car il faut une démarche, un cahier des charges, etc. Un tel produit devra se soumettre à la législation européenne, répondre aux obligations auxquelles se soumettent les producteurs européens et sera soumis de la même façon aux normes du droit communautaire. Il n'aura pas moins de



contrôle que les autres, au contraire, puisqu'il se conforme également à un cahier des charges dans son pays d'origine, mais il pourra apposer le logo européen. Le logo n'est pas un "made in Europe", mais "fabriqué selon une certaine méthode".

M. TRONC.- Aujourd'hui le cahier des charges que l'on est en train de réécrire, bien qu'on ait déjà une AOP, doit être validé par l'INAO, mais ensuite il sera validé aussi par l'Europe. C'est pour que tous les produits des pays de la Communauté européenne aient les mêmes règles. On essaie de mettre tous les produits et tous les signes sur le même pied d'égalité.

Dans la salle.- Je voulais revenir sur l'appellation de "mouton de Sisteron". Compte tenu du nombre de moutons qui sont vendus avec cette appellation, je me pose une question : sont-ils toujours élevés dans la région ? J'ai su, et je le précise bien, que des moutons venaient de Haute-Garonne, de Garonne, de certains départements producteurs, puis étaient transférés à Sisteron, y restaient à brouter pendant 15 jours, et avaient droit à l'appellation de mouton de Sisteron.

M. TRONC.- En tant qu'ancien fils d'éleveur, je vais répondre à cette question, d'abord l'agneau dit "de Sisteron" n'est pas en appellation, il est en IGP et Label Rouge. Cela vient de la notoriété, qui remonte à avant les signes officiels de qualité et à une certaine époque, beaucoup d'agneaux qui venaient même de Nouvelle-Zélande se faisaient abattre à Sisteron et étaient vendus sous l'appellation "agneaux de Sisteron". Il n'y avait ni cahier des charges ni contrôle. Aujourd'hui, les agneaux qui sont produits même en Crau, à partir du moment où ils respectent le cahier des charges du Label Rouge et de l'IGP, sont vendus sous l'appellation d'agneaux de Sisteron. Ce genre de chose ne peut plus arriver, il y a un cahier des charges très strict, contrôlé par un organisme de contrôle externe, et par l'INAO maintenant. L'IGP agneaux de Sisteron a quelque peu divisé les éleveurs de la Cray et il y a aujourd'hui un projet d'appellation d'agneau du Pays d'Arles, ou d'agneau de Crau, mais pour une future AOC et AOP.

M. BARRAS.- A propos de l'agneau de Sisteron, nous avons aussi des services d'enquête à vocation nationale, qui il y a quelques années avaient relevé un certain nombre de faits qui tendaient à bafouer cette dénomination ou cette origine, et le dossier a fait l'objet de poursuites devant les tribunaux. Ce n'est pas pour autant que l'on doit remettre en cause l'ensemble d'une profession, il y a parfois des gens qui sont satellitaires, qui tournent autour et qui peuvent être par exemple des négociants, et qui vont abusivement utiliser une AOP, une AOC, un label, une IGP, pour favoriser des produits qui ne le méritent pas. Nous sommes aussi là pour cela.

Mme COUSTET.- S'il n'y a pas d'autres questions, nous allons mettre fin à notre séance.

Vous pouvez aller sur notre site Internet, "lesmidis.eu", dans lequel vous trouverez le texte du débat, ainsi que la liste des produits garantis, avec des liens. Et puis je vous engage dans vos courses à essayer de repérer ces produits. À partir du 1er mai 2009, le label européen ou la mention sera obligatoire. Aujourd'hui on le voit surtout sur les produits étrangers, et je vous encourage, même si parfois ils sont un peu plus chers, en raison aussi de leur qualité, à les goûter : vous allez peut-être découvrir des saveurs que vous ne connaissiez pas.

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957

Je vous remercie. Les prochains Midis du Parlement auront lieu en 2008, tenez-vous informés via le site Internet.

(Applaudissements).

Fin à 13 h 30.

Le débat s'achève à 13 h 30

Les midis du Parlement européen – Marseille – le 4 décembre 2007 - labels de qualité alimentaire européens
PARLEMENT EUROPEEN - Bureau d'information pour le Sud-est - www.lesmidis.eu
les propos des intervenants n'engagent pas le Parlement européen en tant qu'institution.



ENSEmble
DEPUIS 1957