

LES LABELS ET CERTIFICATS

Objectifs de ce cours:

Différencier les principaux labels
Analyser le mode d'obtention d'un label et ses obligations

Qu'est ce que la qualité ?

La qualité est l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou d'un service qui lui confère l'aptitude à satisfaire les besoins exprimés ou implicites (norme NF X 50-120 Septembre 1987)

Cette définition s'applique aux produits alimentaires et aux produits culinaires mais ne peut être atteinte que par la mise en place d'actions volontaires par les professionnels qui seront en mesure de garantir que tel produit satisfait aux exigences préétablies.

Les différents signes de qualité des produits alimentaires

La réglementation française distingue quatre signes de qualité :

- Les Appellations d'Origine Protégée (AOP)
- Les labels
- Les produits de l'agriculture biologique
- La certification de conformité des produits

Loi française

La loi française du 3 janvier 1994 relative à la connaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires s'articule sur les principes de qualité prévus au niveau européen.

Les appellations d'Origine Protégées (AOP)

Les A.O.C. (appellation d'origine contrôlée)

Depuis 1919, existait dans la réglementation française les appellations d'origine contrôlées, qui couvraient en particulier : le secteur viticole 45 % de la production, le secteur laitier 15 % de la production. D'autres produits ont fait l'objet d'A.O.C. : les volailles de Bresse, les lentilles du Puy, les noix de grenoble...



Les A.O.P (appellation d'origine protégée)

La loi du 3 janvier 1994 reprend la terminologie du règlement européen sous le terme d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et d'Indication Géographique Protégée (IGP). Ces appellations garantissent l'origine géographique d'un produit dont la qualité est étroitement liée aux techniques de fabrication, de culture... d'un terroir donné.

Pour bénéficier d'une AOP le produit doit :

- provenir d'une aire géographique délimitée,
- répondre à des conditions de productions précises,
- avoir une notoriété établie,
- subir une procédure d'agrément

Attribution

L'organisme chargé de la défense et de la promotion de toutes les dénominations d'origine (AOP et IGP) est : l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). C'est un établissement public à caractère administratif qui délimite les aires géographiques, fixe et contrôle les conditions de productions.



AOP	Seuls les produits A.O.C. peuvent demander à devenir AOP
IGP	Les IGP sont réservées aux labels et aux certificats de conformité faisant référence à une indication géographique

Les labels agricoles

Le label est une marque collective qui atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques fixé par un règlement qui garantit un niveau de qualité supérieur le distinguant des produits similaires. Le label est délivré par un organisme indépendant et contrôlé par la commission nationale des labels et des certifications des produits agricoles alimentaires. Le label est attribué sur la base d'un dossier technique qui comprend le règlement et l'étiquetage informatif. Le secteur avicole (volaille) a largement utilisé le label pour protéger la qualité de certains producteurs. Apparaissent également les mentions "élevé sous la mère" "veau" et "porc" fermier. Le label engage toute la filière à gérer la qualité à tout niveau pour que le produit se distingue de produits similaires par une qualité supérieure et appose un signe distinctif sur l'étiquette du produit.

Le label agricole le plus connu est le Label Rouge. Il a été créé, en France en 1960. Il concerne 363 produits (dont 206 volailles). A l'avenir, si un label fait référence à l'origine du produit, celle-ci, fera l'objet d'une demande d'IGP.



La certification de conformité d'un produit

Selon la loi française du 3 janvier 1994, la certification de conformité atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées dans un cahier des charges portant, selon le cas, sur la production, la transformation, le conditionnement et si besoin sur l'origine (enregistré alors comme IGP)

Ces caractéristiques peuvent porter sur plusieurs points :

- les matières premières utilisées,
- les procédés de fabrication ou de transformation,
- les caractéristiques d'utilisation (conservation, préparation...)
- la composition,
- L'étiquetage d'un produit est défini par un référentiel qui peut être élaboré par : l'entreprise, une branche professionnelle, les pouvoirs publics en collaboration avec des partenaires (consommateurs, fabricant..)

La Norme Française (NF) est délivrée par l'Association Française de Normalisation (AFNOR) après contrôle des produits et des procédés de fabrication ou de transformation



Les produits de l'agriculture biologique

La référence à l'agriculture biologique garantit un produit : sans utilisation de pesticides et sans additif chimique de synthèse.

Pour qu'un produit porte ce logo, il doit satisfaire trois conditions :

- ♦ l'activité en agriculture biologique doit être notifiée auprès des directions départementales agricoles
- ♦ des contrôles sont mis en place par un organisme de certification
- ♦ des conditions de production précises sont utilisées

Le logo est délivré à partir d'un dossier de demande d'agrément (cahier des charges) qui décrit pour chaque type de produit les exigences auxquelles il doit satisfaire pour bénéficier du logo.



Corrélation entre signe de qualité français et européens

Réglementation Européenne	Réglementation Française
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	AOP et A.O.C.
Attestation de spécificité Indication géographique protégée (IGP)	Label
Attestation de spécificité Indication géographique protégée (IGP)	Label
Attestation de spécificité	Marque NF
Agriculture biologique	Agriculture biologique