
1- Les labels – (modes officiels de valorisation des produits agroalimentaires)

Les modes officiels de valorisation des produits agricoles et alimentaires tels que prévus par le code rural et de la pêche maritime, comprennent trois catégories bien distinctes :

- 1/ Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : label rouge, appellation d'origine contrôlée (AOC) ou protégée (AOP), indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), agriculture biologique ;
- 2/ Les mentions valorisantes : "montagne", "fermier", "produits pays" pour les départements d'outre-mer, "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale" pour les produits provenant d'une exploitation de haute valeur environnementale (HVE) ;
- 3/ La démarche de certification de conformité des produits (CCP).

Source :

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/Les_modes_officiels_de_valorisation_des_produits_agroalimentaires_cle099ea1.pdf

Un label est une marque spéciale, créée par un syndicat professionnel ou un organisme parapublic, et dont le logo est apposé sur un produit destiné à la vente, pour en certifier l'origine, la qualité et les conditions de fabrication en conformité avec des normes préétablies dans un cahier des charges.

Source :

Code de la consommation : art. L115-27 à 33 pour les produits et services non alimentaire :

1-1 Les SIQO - Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine sont les seuls signes garantis, reconnus et contrôlés par l'État. Ils sont facilement reconnaissables par les logos nationaux et/ou communautaires. Ils permettent aux consommateurs de choisir leurs produits en connaissance de cause.

Ce dispositif est encadré par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) qui définit la politique en matière de qualité alimentaire.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), établissement public sous tutelle du MAAF, instruit les demandes de reconnaissance des appellations d'origine (AOC/AOP), IGP, STG et label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'agriculture biologique et supervise l'ensemble des contrôles afférents aux signes.

L'Agence BIO, groupement d'intérêt public (GIP) sous tutelle du ministère en charge de l'agriculture, assure le développement et la promotion de l'agriculture biologique.

Source :

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/55899?token=1125a176d8389278bff14b45299543a4>

Labels - Ce sont les seuls garantis par l'État. En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.

1-1-1 Les signes garants de l'origine



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. C'est l'équivalent européen de l'AOC.



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC), désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. Dans le secteur vitivinicole, l'AOC constitue également une mention traditionnelle.



L'Indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'UE.

1-1-2 Le signe garant d'une qualité supérieure



Le Label rouge désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. C'est un signe français.

1-1-3 Le signe garant d'une recette traditionnelle



La **spécialité traditionnelle garantie (STG)** protège une recette traditionnelle au niveau de l'Union européenne. Sa qualité est liée à une pratique traditionnelle d'un mode de production, de transformation ou à l'utilisation de matières premières ou ingrédients traditionnellement utilisés dans l'élaboration d'une denrée alimentaire.

1-1-4 Le signe garant du respect de l'environnement



L'**agriculture biologique (AB)** garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Ce mode de production agricole **exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.**

Source :

<http://agriculture.gouv.fr/fete-moi-signes-mieux-connaître-les-produits-de-lorigine-et-de-la-qualite>

1-2- Les mentions valorisantes

Les mentions valorisantes permettent de valoriser des produits agricoles et agroalimentaires en mettant en exergue un qualificatif spécifique du produit sur l'étiquetage. L'usage de ces mentions est volontaire.

Les mentions valorisantes répondant à des exigences spécifiques et définies dans la réglementation sont les suivantes :

1-2-1 "montagne" ou "produit de montagne"

Sont réservées aux produits pour lesquels l'ensemble des étapes d'élaboration du produit est effectué en zones de montagne. L'alimentation des animaux et les matières premières proviennent essentiellement des zones de montagne. Quelques dérogations sont toutefois prévues.

1-2-2 "fermier", "produit de la ferme" ou "produit à la ferme"

Ne sont pas définies de manière générale mais par catégorie de produits, par exemple pour la volaille et les fromages, afin de tenir compte de leurs spécificités.

L'emploi des termes « ferme » ou « fermier » implique l'existence d'un circuit intégré à la ferme, les préparations devant être réalisées suivant des méthodes de production traditionnelles

(exclusion de tout processus industriel) avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation.

1-2-3 "produits pays"

Est réservé aux produits dont toutes les opérations, de la production au conditionnement sont réalisées dans un département d'outre-mer.

1-2-4 " issu d'une exploitation de haute valeur environnementale"

Est réservée aux produits, transformés ou non, issus d'exploitations ayant obtenu le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles : la Haute Valeur Environnementale (HVE). Un logo HVE sera prochainement réalisé pour ces produits afin de mieux valoriser, auprès des consommateurs, les agriculteurs qui s'engagent.



Les niveaux de certification environnementale :

- Niveau 1 : respect des exigences environnementales de la conditionnalité et réalisation par l'agriculteur d'une évaluation de l'exploitation au regard du référentiel du niveau 2 ou des indicateurs du niveau 3.
- Niveau 2 : respect d'un référentiel comportant 16 exigences, efficaces pour l'environnement.
- Niveau 3 : qualifié de « Haute Valeur Environnementale », est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

La définition de ces mentions est encadrée par la réglementation nationale ou européenne.

Source :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Signe-de-qualite>

<http://agriculture.gouv.fr/exploitations-agricoles-certification-environnementale>

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-ae-dep-certificationenvironnement-bd_0.pdf

1-3- La certification de conformité produits (CCP)

1-3-1 CQC - Critère Qualité Certifié

La certification de conformité de produits est un mode de valorisation des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés distinct des SIQO. Créée en 1988, cette démarche peut être individuelle ou émaner d'un groupement de professionnels.

La certification de conformité doit toujours se distinguer par au moins deux caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex : porc nourri à 70 % de céréales, durée d'élevage d'un poulet CQC de 56 jours minimum contre 40 pour un poulet classique, densité des poulets CQC au maximum de 18 par m2 contre 23 pour un poulet classique...).

Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mises en œuvre les exigences et recommandations choisies ainsi que les principaux points à contrôler.

Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation. Le contrôle est effectué par un organisme certificateur accrédité par un organisme d'accréditation.

Il existe environ 280 cahiers des charges de certification homologués qui concernent des viandes, volailles, lapins, fruits et légumes, céréales, poissons et aquaculture, miels, boissons, produits de charcuterie, semences et plants et un produit non alimentaire (aliments d'allaitement pour veaux de boucherie).

La liste des certifications enregistrées est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

Le logo CQ-Produit certifié peut être apposé de manière volontaire sur le produit. En ce cas les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur figurent sur l'étiquetage.



2- Les autres démarches reconnues

Une démarche est dite reconnue à partir du moment où elle a été reconnue par un ministère ou est l'émanation d'un texte législatif.

2-1 La démarche Viande de France

Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.

C'est donc la certitude du respect :

- De démarches de traçabilité totale de la ferme jusqu'à l'étal.
- Normes sanitaires très strictes.
- Contrôles officiels menés par les agents de la direction générale de l'Alimentation (DGAL) et de la direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).
- Mise en œuvre de contrôles complémentaires par des organismes indépendants.
- Modes de production respectant l'environnement et le bien-être des animaux.
- Respect d'un droit du travail français protecteur des salariés et garantissant l'application d'un salaire minimum.

Les produits concernés : la viande, les découpes, les hachés, les produits élaborés, les produits de charcuterie, ainsi que les ingrédients des plats cuisinés.

Les logos associés à Viandes de France reposent sur un cahier des charges ou un règlement d'usage strict.

Le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF), soutient cette démarche.

2-1-1 Porc français

2-1-2 Viande bovine française

2-1-3 Volaille française

2-1-4 Viande de veau française

2-1-5 Viande ovine française

2-1-6 Lapin de France

2-1-7 Viande chevaline française

Source :

<http://viandes-de-france.fr/index.html>



2-2- Les Codes et races

2-2-1 Charcuterie Qualité Supérieure

"Le code des usages de la charcuterie peut prévoir différents niveaux de qualité : standard, choix, supérieur (dans l'ordre croissant de qualité). La liste et la définition des morceaux de découpe du porc figurent dans le glossaire du code des usages de la charcuterie."

Le code des usages de la charcuterie prévoit trois niveaux de qualité :

- jambon cuit supérieur (81,1 % de la production française) qui ne contient ni polyphosphates, ni gélifiants ;
- jambon cuit choix (13,6 %) qui ne contient pas de gélifiants ;
- jambon cuit standard (5,3 %) dans lequel gélifiants et polyphosphates sont autorisés.

Source :

GPEMDA - SPÉCIFICATION TECHNIQUE - N° B2-18-99 DU 6 MAI 1999 - RELATIVE AUX CHARCUTERIES

2-2-2 Race à viande

Chez les bovins, on distingue trois types de races :

- 1/ Les races à viande (ou races allaitantes)
- 2/ Spécialisées dans la production de viande. Ce type de race se compose de trois familles :
 - Les Traditionnelles : Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Rouge des prés...
 - Les régionales : Blanc-bleu, Parthenaise
 - Les Rustiques : Salers, Gasconne, Aubrac...
- 3/ Les races laitières : élevées pour la production de lait : Holsstein, Prim'Holstein, Bretonne pie noire, Jersaise....
- 4/ Les races mixtes : aussi réputées pour leur lait que pour leur viande : Normande, Montbéliarde, Abondance, Tarentaise, Simmental...



Source :

<http://www.la-viande.fr/animal-elevage/boeuf/races-bovines>

2-3 Autres signes de qualité

2-3-1 Produits étiquetés OGM

Un organisme génétiquement modifié (OGM) est un être vivant (animal, végétal ou micro-organisme) dont l'homme a modifié le patrimoine génétique afin de lui conférer de nouvelles propriétés (tolérance à un herbicide ou production d'un insecticide).

Le décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 prévoit des critères différents pour alléguer l'absence d'OGM selon qu'il s'agit d'ingrédients d'origine végétale, animale ou encore apicole :

- Les ingrédients d'origine végétale (par exemple, la farine, l'amidon ou la lécithine) pourront porter la mention « sans OGM » s'ils sont issus de matières premières contenant de façon fortuite au maximum 0,1 % d'OGM.
- L'étiquetage des ingrédients d'origine animale (par exemple, le lait, la viande, le poisson ou les œufs) pourra mettre en avant une absence d'OGM aux seuils de 0,1 % ou 0,9 %. Afin d'assurer la bonne information du consommateur, le niveau de garantie sera précisé dans la mention : « issu d'animaux nourris sans OGM (<0,1 %) » ou « issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9 %) ».
- Les ingrédients d'origine apicole pourront être étiquetés « sans OGM dans un rayon de 3 km » sous réserve notamment que cette distance d'éloignement entre les ruches et les champs génétiquement modifiés soit respectée.

Ces allégations faisant référence à l'absence d'OGM apparaîtront le plus souvent dans la liste des ingrédients. Toutefois, afin de mieux valoriser la non-utilisation d'OGM et rendre cette information plus visible pour le consommateur, il est prévu de pouvoir également alléguer l'absence d'OGM sur le visuel principal de l'emballage de la denrée : l'ingrédient ainsi étiqueté devra représenter plus de 95 % de la denrée. Ce sera le cas, par exemple, des jambons, des lardons ou du saumon fumé.

2-3-2 Garanti sans arêtes

Selon les normes du Codex Alimentarius, pour les produits dits "sans arêtes", l'unité est défectueuse si elle contient plus d'une arête au kilogramme, d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou d'un diamètre égal ou supérieur à 1 mm ; une arête d'une longueur égale ou inférieure à 5 mm n'est pas considérée comme défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. La base de l'arête (point d'attache sur la vertèbre) n'est pas prise en considération si son épaisseur est inférieure ou égale à 2 mm ou si elle peut être facilement enlevée avec l'ongle.

Donc, un poisson garanti "Garanti sans arêtes" peut comporter des arêtes.

Le codex Alimentarius (ou codex alimentaire) est un programme commun de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) consistant en un recueil de normes, codes d'usages, directives et autres recommandations relatifs à la production et à la transformation agroalimentaires qui ont pour objet la sécurité sanitaire des aliments, soit la protection des consommateurs et des travailleurs des filières alimentaires, et la préservation de l'environnement.

2-4 Nutrition et environnement

2-4-1 - Bleu-Blanc-Coeur

Bleu-Blanc-Cœur est une démarche nutrition et environnement reconnue par les ministères de l'agriculture et de la santé et par les Nations Unies. Elle s'appuie sur 4 objectifs :

- 1/ Promouvoir des modes de production, de transformation et de distribution durables.
- 2/ Préserver ou améliorer la qualité gustative des produits.
- 3/ Améliorer la qualité lipidique des aliments.
- 4/ Rendre accessible au plus grand nombre les produits Bleu-Blanc-Cœur.

Bleu-Blanc-Cœur est engagée dans une démarche d'amélioration de la teneur nutritionnelle en Oméga 3 de notre alimentation. Elle consiste en :

- Pour les produits d'origine animale (produits laitiers, viandes, œufs, charcuteries, etc.) : les animaux des fermes Bleu-Blanc-Cœur reçoivent une alimentation diversifiée avec des plantes et des graines tracées et sélectionnées pour leur intérêt nutritionnel (comme le lin, naturellement riche en Oméga 3).

- Les aliments d'origine végétale (farines et pains, huiles, biscuits) sont également confectionnés avec des plantes et graines sélectionnées pour leur richesse naturelle en Oméga 3.

Le logo Bleu-Blanc-Cœur garantit aussi que :

- La qualité des produits est rigoureusement suivie et mesurée, du champ à l'assiette.
- Les agriculteurs engagés dans la démarche adoptent des modes de productions favorables à la biodiversité et à l'environnement.
- Les éleveurs nourrissent leurs animaux avec une alimentation diversifiée et contrôlée; ce qui contribue à les maintenir en bonne santé.
- La qualité organoleptique des produits est reconnue : des viandes plus tendres et savoureuses, du beurre naturellement plus tartinable, des fromages plus onctueux et goûteux, etc.

Bleu-Blanc-Cœur est la première démarche agricole dont les engagements sont validés par les deux comités d'experts du Programme National de l'Alimentation : un comité d'experts « nutrition » et un comité d'experts « durabilité ».

Cette démarche fait l'objet de plusieurs reconnaissances des experts des Ministères de la santé et de l'Agriculture :

- Depuis novembre 2008, l'association Bleu-Blanc-Cœur a signé une charte d'engagements nutritionnels avec l'Etat. C'est donc une reconnaissance sans équivoque du travail de validation scientifique réalisé par l'association.
- En 2010, le Ministère de l'Agriculture a cité Bleu-Blanc-Cœur comme une démarche d'Agriculture innovante et l'a inscrit dans son tout nouveau Programme National de l'Alimentation (PNA). Un accord collectif a été signé en 2013.
- En 2011, le Ministère de l'Ecologie et du développement Durable a validé le cahier des charges lait Bleu-Blanc-Coeur comme une méthodologie de réduction des gaz à effet de serre.
- En 2012, les nations Unies (l'ONU) ont reconnu Bleu-Blanc-Coeur comme une alternative agricole durable, permettant de réduire les émissions de gaz à effet de serre dans le cadre des accords internationaux de Kyoto.



Source :

<http://www.bleu-blanc-coeur.org/>

3- Les marques et labels commerciaux

3-1 La pêche durable

La pêche durable, c'est prélever des poissons sans porter préjudice au renouvellement et à la pérennité des stocks, tout en assurant un revenu aux pêcheurs et aux communautés littorales qui en dépendent. C'est vivre des revenus d'un capital, en le maintenant à son niveau de production maximal. A petit capital (petits stocks), petits revenus ; à gros stocks, gros revenus.

Nous avons vécu à crédit sur le dos des ressources marines pendant trop longtemps.

Il faut restaurer les stocks, mettre en place des pratiques durables en accompagnant les transitions, redonner une place centrale à la pêche artisanale, la rendre plus rentable au plan économique, énergétique, environnemental et social.

3-1-1 Conso-guide du WWF

Le conso-guide est un guide édité par le WWF, qui reprend clairement les espèces de poissons les plus répandues et indique lesquelles sont pêchées dans le respect de l'environnement marin.

Il y a 3 catégories

- A Privilégier : Pas de surpêche, élevage bien géré. Dommages causés à l'environnement minimaux ou restreints.
- Avec modération : Problèmes dans les élevages ou les pêcheries. Choix secondaire par rapport aux espèces de la colonne verte.
- À éviter : Espèces surpêchées, dont certaines sont en voie d'extinction. Leur élevage ou leur pêche **sont** très nuisibles pour l'environnement.

A noter : le conso-guide du WWF n'est plus édité en France.

Source :

assets.panda.org/downloads/guide_poisson.pdf

3-1-2 MSC - Marine Stewardship Council

Le MSC est né d'un partenariat entre WWF et Unilever en 1997, dans le but de:

- Reconnaître et récompenser les pêcheries durables et bien gérées,
- travailler avec les acteurs de la filière pêche pour faire évoluer le marché des produits de la mer vers la durabilité,
- permettre aux consommateurs d'identifier facilement les produits de la mer durables.

Le MSC est organisation indépendante depuis 1999.



Le MSC a pour mission d'utiliser son label et son programme de certification des pêcheries pour contribuer à améliorer la santé des océans, en reconnaissant et en récompensant les pratiques de pêche durables et en guidant le consommateur dans ses choix.

Le MSC a développé des référentiels pour une pêche durable et pour la traçabilité des produits de la mer. Ces référentiels sont basés sur des évaluations tierce-parties indépendantes menées par des organismes de certification accrédités. Ils répondent aux critères internationaux de bonnes pratiques les plus stricts.

La certification et l'écolabellisation permettent aux pêcheries d'être reconnues et récompensées pour leur gestion des ressources tout en garantissant aux acheteurs la traçabilité des produits. Vous avez donc l'assurance:

- que les produits de la mer qui portent le label MSC proviennent de pêcheries certifiées durables,
- que chaque entreprise de la chaîne d'approvisionnement a fait l'objet d'un audit de traçabilité minutieux.

Source :

<http://www.msc.org/a-propos-du-msc/a-propos-du-msc>

3-1-3 Mister GoodFish

Le programme « Mr. Goodfish », lancé par le Réseau Océan Mondial, a pour but de sensibiliser le public et les professionnels de l'industrie poissonnière à la consommation durable de produits de la mer.

A court terme, l'objectif est de développer des moyens de communication et de sensibilisation appropriés pour donner au public et aux professionnels la possibilité de faire des choix informés et responsables lorsqu'ils achètent des produits de la mer et ce, de manière à réduire la pression humaine sur les réserves de pêches non durables.



Mr. Goodfish édite une liste d'espèces recommandées, mise à jour régulièrement en fonction des évolutions de la ressource halieutique, consultable ici : <http://www.mrgoodfish.fr/fr/liste-especes/liste-especes.html?aq=3&f=7&ls=63>

Source :

<http://www.mrgoodfish.com/fr/quisommesnous/quisommesnous.html>