

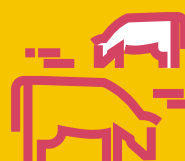
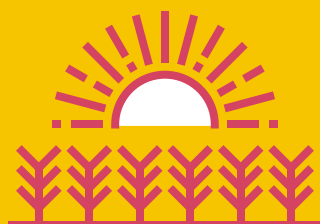
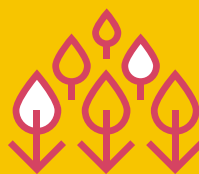


Les SIQO

Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine



Les labels officiels de qualité ont été mis en place par l'INAO (l'Institut National de l'Origine et de la Qualité). Ils servent à garantir aux consommateurs la qualité spécifique d'un produit lié à un certain mode de production. La Métropole vous présentent les principaux labels pour vous guider dans vos choix de consommation.



Qualité liée à l'origine géographique



AOC

Appellation d'Origine Contrôlée

Un produit labellisé AOC est un produit directement lié à un territoire, précis et délimité. C'est l'association d'une particularité géographique (climat, sol...) et d'un savoir-faire humain typique.

L'objectif est donc de sauvegarder ce savoir-faire et de le promouvoir pour ne pas qu'il s'oublie.

Le produit en question ne pourra être produit qu'à ce seul et unique endroit. L'AOC protège le nom du produit dans l'Union européenne.

Au départ, les AOC ont été mises en place pour protéger les vins en France (tromperie, mélange...), puis elles se sont étendues à l'ensemble des produits alimentaires de consommation courante.

En France

Boissons : 366 appellations pour les vins, eaux-de-vie, produits cidricoles

Produits laitiers : 50 appellations, dont 45 pour les fromages, 3 pour les beurres et 2 pour les crèmes

Produits alimentaires : 44 appellations

En Normandie

7 AOP/AOC laitières : Camembert de Normandie, Livarot, Pont l'Évêque et Neufchâtel, Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny

7 AOP/AOC Boissons : Calvados de Normandie, Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Cidre Pays d'Auge (AOC/AOP), Pommeau de Normandie, Poiré Domfront (AOC/AOP)

1 AOC viande : Prés-Salés du Mont-Saint-Michel (agneau)



AOP

Appellation d'Origine Protégée

L'AOP est l'équivalent européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agro-alimentaires (hors vin). Le but était d'harmoniser les signes de qualité au niveau européen, pour que chaque pays puisse protéger ses produits dans toute la Communauté.

Pour obtenir une AOP sur un produit, il faudra qu'il obtienne d'abord l'AOC national. Puis, par la suite, la Commission européenne valide le dossier et le produit est alors considéré comme une AOP. Son nom est protégé, c'est-à-dire qu'aucun autre produit en Europe ne peut utiliser ce nom-là pour un produit similaire.



IGP

Indication Géographique Protégée

L'IGP est un signe d'identification créé à la suite de l'AOP. Il est un peu moins restrictif que l'appellation d'origine, les zones géographiques sont plus larges. L'indication géographique est quand même liée à un espace géographique spécifique, bien que toutes les phases d'élaboration n'y soient pas forcément pratiquées.

Exemple du Jambon de Bayonne :

Le Jambon de Bayonne n'est pas fabriqué exactement à Bayonne, mais dans une zone bien plus large.

Selon la réglementation de l'IGP, les cochons doivent être élevés dans le grand Sud-Ouest (région Aquitaine, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes, et départements limitrophes : Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude et Pyrénées-Orientales). Quant au jambon lui-même, la zone de transformation est beaucoup plus restreinte et correspond à la zone géographique d'où le sel est extrait : le bassin de l'Adour, qui se situe tout autour de Bayonne (Pyrénées-Atlantiques, et une partie du Gers, des Landes et des Hautes-Pyrénées).

La dénomination jambon « de Bayonne » s'est imposée progressivement, car une grande partie des jambons étaient exportés au port de Bayonne. On a donc très vite identifié la ville de Bayonne au jambon... bien qu'il n'y soit pas précisément produit.

Un producteur qui fabrique son jambon selon les mêmes procédés que le jambon de Bayonne mais dans une autre région française ou européenne, ne pourra pas le vendre sous le nom de « Jambon de Bayonne ».

En France

140 IGP dont 36 volailles, 25 viandes, 26 fruits, légumes et céréales, 6 produits laitiers...

Et depuis 2009, les IGP concernent également les vins, avec 74 appellations sur le territoire français.

En Normandie

8 IGP sont présentes sur le territoire normand : le Porc fermier de Normandie, les Volailles de Normandie, le Cidre de Normandie ou Cidre Normand, les Poireaux des sables de Créances, les Bulots de la Baie de Granville, IGP eau de vie de pomme, IGP eau de vie de poire



AB

Agriculture Biologique

L'Agriculture Biologique est un mode de production qui vise à un meilleur respect de l'environnement, de la terre et de la biodiversité. Le producteur bio respecte les cycles naturels des animaux et des plantes. Il n'utilise ni OGM, ni produit chimique mais des produits naturels. Il garantit qu'au moins 95% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Les exploitations en agriculture biologique sont contrôlées au moins une fois par an, par un organisme indépendant. Depuis 2010, la réglementation française s'est rattachée à la réglementation européenne (voir ci-dessous).



Agriculture Biologique Européenne

Ce label est l'équivalent de l'Agriculture Biologique français, mais au niveau européen. Il n'y a plus qu'un seul règlement pour tous les pays de l'Union européenne. L'application de ce logo est obligatoire depuis 2010, sur tous les produits issus de l'agriculture biologique, et dans tous les pays européens.

Le logo français est appliqué en complément mais n'est plus obligatoire et est amené à disparaître.

C'est donc ce logo dont il faudra se rappeler si l'on veut consommer du bio.

Si vous voulez manger du bio français, il faudra faire l'effort de lire l'étiquetage : l'origine du produit est indiquée sur l'emballage (FR = France).

Qualité liée à l'origine géographique



Label Rouge

Le Label Rouge est un label qui certifie que le produit possède une qualité supérieure, par rapport à un produit de même catégorie.

C'est un label très répandu, vous le trouverez souvent lors de vos achats et pour quasiment tous les types de produits. En France, plus de 400 produits sont labellisés, dont plus de la moitié concerne la filière viande (volaille, charcuterie...).

En Normandie

En Normandie, 14 produits disposent du Label Rouge, comme le Beurre de Baratte, la Carotte des sables ou encore le Veau fermier élevé au lait entier.



Spécialité Traditionnelle Garantie

La Spécialité Traditionnelle Garantie préserve un savoir-faire traditionnel, il s'agit soit de protéger la recette d'un produit spécifique, soit de sauvegarder un mode de production traditionnel.

Ce signe officiel de qualité n'est pas lié à l'origine géographique, il peut donc être produit n'importe où dans l'Union européenne, tant que le mode de production traditionnel et le cahier des charges sont respectés.

En Europe

Il y a en tout 37 produits labellisés en Europe dont la mozzarella (Italie), le jambon Serrano (Espagne), les dindes de ferme traditionnelle (Royaume-Uni)...

En France

Seuls deux produits français sont labellisés : les Moules de bouchot et le lait de foin.

Autres labels de qualité indépendants



Nature et Progrès

Initiateur de l'agriculture biologique en France, Nature & Progrès est une association de producteurs et de consommateurs de produits biologiques, qui voit le jour en 1964. Elle délivre un label indépendant pour l'agriculture biologique qui se distingue du label biologique officiel (AB), car il prend en compte et insiste sur la motivation et la démarche volontariste des agriculteurs. Les cahiers des charges sont bien plus exigeants que le label officiel AB : par exemple Nature & Progrès exige que l'intégralité de l'exploitation soit en bio, tandis que le label classique permet des cultures bio et non bio au sein d'une même exploitation.

Nature & Progrès labellise également une gamme plus large de produits comme les sels marins, les produits d'entretien, ou encore les produits cosmétiques biologiques, que vous pourrez retrouver le plus souvent dans les magasins spécialisés. Le label impose que 100% des composants de ces cosmétiques soient d'origine biologique.

Plus d'infos : www.natureetprogres.org



Demeter

La marque Demeter est une marque internationale qui regroupe les agriculteurs pratiquant la bio-dynamie. Cette dernière est un mode de production, encore plus poussé que l'agriculture biologique : il prend notamment en compte les rythmes cosmiques (planète), dans la production des plantes et de l'élevage et l'emploi de préparations bio-dynamiques. La pratique de la bio-dynamie est presque une philosophie, car ceux qui la pratiquent considèrent la Terre comme une entité vivante à part entière, qu'il nous faut respecter et protéger.

Pour être certifié Demeter, il faut d'abord être certifié Agriculture Biologique (AB).

En France :

La marque est encore peu répandue chez les producteurs et peu connue des consommateurs. En tout, ce sont **600 producteurs et viticulteurs** ainsi que 115 autres entreprises qui sont aujourd'hui certifiées en France.

En Normandie :

Seulement **trois producteurs** pratiquent la bio-dynamie

Plus d'infos : www.demeter.fr



Marque de qualité des produits Normands

Vous retrouverez ces marques lors de vos courses en supermarché, supérette ou même sur les marchés de la région, elles garantissent, entre autres, l'origine normande des produits.



Saveurs de Normandie

Saveurs de Normandie est une marque régionale normande créée en 2003 sous le nom initial de Gourmandie. Elle garantit : **l'origine, la qualité, le goût et l'emploi**. Les produits sont fabriqués en Normandie et privilégient des matières premières normandes. La qualité est suivie par des ingénieurs afin de garantir le savoir-faire et les bonnes pratiques de fabrication. Les produits sont testés et approuvés par un jury de consommateurs, sur plusieurs critères : l'aspect, l'odeur, la texture et la saveur. La présence de nombreuses entreprises agricoles et agroalimentaires de la marque favorise l'emploi en Normandie. Saveurs de Normandie c'est 100 entreprises adhérentes, **400 produits agréés** et 17 000 emplois générés en Normandie.

Plus d'infos et trouver des produits près de chez vous : www.saveurs-de-normandie.fr/



Pomme Croquine

Le label Pomme Croquine est un label destiné à certifier la qualité des pommes et des poires produites en Seine-Maritime, Eure et dans le Calvados. La marque a été créée par un regroupement de 8 arboriculteurs (culture des arbres). Les pommes et les poires produites sont issues de variétés locales. Vous pourrez retrouver cette marque pendant la saison (entre octobre et avril), dans les grandes surfaces, ou sur certains marchés de la métropole.

Réseaux d'accueil liés à l'agriculture

Les fermes ayant reçu ces différents labels vous garantissent un accueil privilégié sur leurs exploitations. Prenez le temps de rendre visite aux producteurs près de chez vous et de découvrir les activités qu'ils proposent !



Bienvenue à la ferme

Bienvenue à la ferme est un réseau national initié en 1988 par les Chambres d'Agriculture. C'est un réseau d'accueil à la ferme, qui rassemble près de 8 000 agriculteurs français et propose des activités sous 4 thèmes :

- les produits fermiers (vente à la ferme, magasin collectif...)
- la restauration (ferme auberge, goûter, pique-nique...)
- les loisirs (ferme pédagogique, équestre...)
- les séjours (gîte rural, camping à la ferme...)

Le but étant de découvrir le travail des agriculteurs et les bons produits de la ferme. Les producteurs respectent un cahier des charges strict qui garantit la qualité de leurs produits et le bon accueil qu'ils réservent.

Vous pourrez trouver plus d'informations sur les fermes participantes et le type d'activité qu'elles proposent sur les différents sites internet régionaux, en fonction du lieu où vous vous trouvez.

Vous trouverez également des brochures dans les offices du tourisme ou les Chambres d'Agriculture.

Plus d'infos sur : www.bienvenue-a-la-ferme.com/ le-reseau



Marché des Producteurs de Pays

Marchés des Producteurs de Pays est une marque créée par la Chambre d'Agriculture de l'Aveyron.

Ce sont des marchés de plein air, où seuls les producteurs fermiers peuvent vendre leurs produits. C'est-à-dire que le producteur produit, transforme et vend lui-même ses produits. Ce terme prend en compte, entre autres, la notion de qualité des produits (artisanal) et la traçabilité (on sait d'où ça vient).

Ces marchés sont souvent très vivants et accueillent également des artisans locaux. Des espaces pour se restaurer peuvent être aménagés, afin de déguster directement les produits achetés sur place.

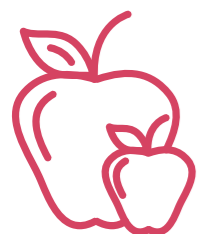
C'est l'occasion d'échanger avec les producteurs, qui sont ravis de répondre aux questions de ceux qui s'intéressent à leurs métiers et leurs produits.

Les marchés sont organisés ponctuellement (Noël, 1^{er} jour de printemps...), sur une saison entière (souvent l'été), ou régulièrement dans l'année.

En Normandie

Le concept gagne peu à peu du terrain, surtout dans les trois départements de Basse-Normandie, où une trentaine de marchés de producteurs sont organisés, principalement pendant la période estivale.

Pour trouver un marché près de chez vous ou à proximité de votre lieu de vacances, renseignez-vous sur les sites des Chambres d'Agriculture concernées ou sur : www.marches-producteurs.com/



Réseaux d'accueil liés à l'agriculture



Accueil Paysan

Accueil Paysan est un réseau alternatif d'accueil à la ferme créé en 1987, par des acteurs du monde rural, dans la région Rhône-Alpes. Ils voulaient donner une autre vision de l'agriculture productiviste de l'époque, et promouvoir une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Les agriculteurs qui vous accueillent veulent vraiment échanger et faire connaître leur métier.

Le principe est similaire au réseau Bienvenue à la Ferme, les membres d'Accueil Paysan proposent des hébergements à la ferme, des repas, des journées ou des séjours à la ferme... En tout, ce sont plus de 900 adhérents qui ouvrent les portes de leurs exploitations et vous font découvrir leurs activités.

Le réseau fédère également des associations internationales d'accueil à la ferme en Asie, Europe, Amérique Latine...

Une vingtaine de fermes vous accueillent sur le territoire normand.

Plus d'infos sur les lieux d'accueil sur :
www.accueil-paysan.com/



Cueillettes Chapeau de Paille

Cueillettes Chapeau de Paille est un réseau national de cueillette à la ferme. Depuis 1985, les exploitations participantes ouvrent leurs portes au public, pour qu'il vienne cueillir lui-même ses fruits, légumes ou fleurs. Les fermes sont souvent aménagées de façon ludique et pédagogique, et tout le matériel nécessaire à la récolte est fourni.

Les avantages sont nombreux : des produits frais et de saison, moins chers que sur les circuits classiques de distribution, mais aussi des produits de qualité, puisque les producteurs sont engagés dans une charte de bonnes pratiques qui garantit le respect de la terre et de la biodiversité.

Le réseau n'est pas très répandu, seulement 32 fermes-cueillette sont répertoriées sur le territoire français : 10 en Ile-de-France et 13 dans les autres régions. Cependant, il gagne à être connu car c'est l'occasion d'emmener les enfants pour leur faire comprendre comment sont produits les fruits et légumes qu'ils mangent au quotidien.

En Normandie

Vous pourrez trouver **3 fermes** qui pratiquent ce type d'activité.

Plus d'infos sur : www.chapeaudepaille.fr/