



MINISTÈRE
DE L'EUROPE ET DES
AFFAIRES ÉTRANGÈRES



APCAE

**Association du Peuple chinois
pour l'Amitié avec l'Étranger**



6^e Assises de la Coopération décentralisée franco-chinoise

27 mars 2018- Pékin - CHINE

Atelier agriculture

La santé globale du territoire: Appellation,
traçabilité et qualité alimentaire



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

- **Occitanie: 1° région au monde** en nombre de produits sous signes officiels de qualité : **250** signes officiels:
 - 93 vins et spiritueux,
 - 46 volailles
 - 33 viandes bovines et ovines
 - 22 viande de porc et salaisons
 - 23 fruits et légumes...
- **Première région bio de France** en surface et nombre d'exploitations
- **2^{ème} région agricole** de France
- **Premier vignoble du monde** sous signe officiel de qualité



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

- **L'alimentation: Grande Cause Alimentaire 2018**
 - L'alimentation est un enjeu majeur de l'Occitanie à plusieurs titres: économique, sanitaire, identitaire, social, ..
 - La Région est la région de la gastronomie, du bien manger;
 - elle veut combiner tradition et modernité en tenant compte des attentes des consommateurs et des évolutions de consommation

- **L'alimentation: Grande Cause Alimentaire 2018**
 - Une nouvelle politique régionale sera proposée en fin d'année et pourra être abordée lors des assises en décembre 2018
 - Elle repose d'ores et déjà sur plusieurs composantes de la qualité et de l'identité alimentaire dont une stratégie de valorisation via:
 - La marque Sud de France et le Produit en Occitanie
 - Les Signes Officiels de Qualité



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

- **Bref historique des Appellations**

- Dès le début du XX^e siècle , en France, se construit le concept d'Appellations d'Origine pour lutter contre les contrefaçons: l'Armagnac (1909) et le Roquefort (1925) sont parmi les premières appellations avec des zones de production délimitées.
- 1935 création des premières AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) viticoles ainsi que de l'INAO (L'Institut National des Appellations d'Origine) chargé de l'attribution des ces appellations sur la base d'un cahier des charges remplissant des conditions prédéfinies.
- 1990: extension de la notion d'Appellation à tous les produits agricoles et agroalimentaires .
- 1992: l'Europe s'inspire du modèle français pour bâtir sa politique de qualité ouvert à tous les produits agricoles et agroalimentaires hors vins avec la création des AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique protégée)
- 2009: l'Europe élargit aux vins sa politique des Appellations.

Les signes officiels de qualité européens:

- **Appellation d'Origine Protégée (AOP)**



désigne un produit qui tire son **authenticité** et sa **typicité de son milieu naturel et du savoir-faire des hommes**. Toutes les phases d'élaboration sont obligatoirement réalisées dans l'aire géographique dont il porte le nom. Le produit qui en bénéficie ne peut être reproduit hors de sa zone.

Indication Géographique Protégée (IGP)



- **garantit une qualité liée à l'origine**
- désigne un produit qui possède une caractéristique ou une réputation particulière qui **l'associe à un lieu géographique délimité.**
- Toutes les phases d'élaboration de ce produit ne sont pas nécessairement réalisées dans l'aire géographique dont il porte le nom.

Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



- Une garantie du caractère traditionnel
- La **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit ou un mode de production et/ou de transformation traditionnel.



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

Agriculture Biologique



- **L'Agriculture Biologique** est un mode de production agricole spécifique assurant des pratiques agricoles respectueuses des équilibres naturels.



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

Un signe officiel de qualité français:

Le Label Rouge



- désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure, directement perceptible par le consommateur au niveau du goût par comparaison aux produits similaires courants.



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

- Les productions sous signe officiel de qualité répondent à des cahiers des charges stricts, contrôlés tous les ans par des organismes certificateurs indépendants, garantissant le respect par les agriculteurs et les acteurs de la filière des contraintes liées à ces signes de qualité: exemple pour les filières animales: la race, l'alimentation, le nombre maximum d'animaux à l'hectare,...



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

- les produits sous signe de qualité permettent la valorisation de **territoires aux conditions pédoclimatiques difficiles**: montagne, terrains en terrasse, zones de causses calcaire et/ou sèches... où les grandes cultures intensives n'ont pas leur place.
- Il sont des acteurs majeurs de l'aménagement du territoire car ils fixent durablement des emplois non dé localisables ainsi que l'économie qui leur est liée sur les territoires qu'ils couvrent.



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

- Les deux cartes suivantes vous montrent:
- Pour la première, la [géographie de la Région Occitanie](#), avec les montagnes, au nord est, le Massif Central, au sud ouest les Pyrénées,
- Pour la seconde, la [carte des produits sous signe officiel de qualité](#) montrant les liens directs entre la géographie des territoires et les productions agricoles sous signe officiel de qualité.

La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

250 produits sous signe
officiel **de qualité** (SIQO)



1^{ère} EN EUROPE
en nombre de SIQO
(signes d'identification de la qualité et de l'origine)





La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

- Comme le montre la carte, les territoires d'Occitanie sont peu propices au développement de cultures intensives. Des alternatives devaient être proposées pour maintenir les exploitations sur des schémas économiques viables et limiter l'exode rural dans ces zones difficiles.
- Une politique volontaire a été menée depuis plus de 25 ans en Occitanie, qui montre l'évolution positive de la part des produits sous signe officiel de qualité dans le chiffre d'affaires de la production agricole totale régionale (vin compris):
 - **10% en 1992**
 - **40% en 2017**

- Les produits sous signe de qualité **rassurent les consommateurs** notamment lors des crises sanitaires qui peuvent affecter une filière:
exemple lors de la crise de « la vache folle » (ESB: encéphalopathie spongiforme bovine) les consommateurs se sont tournés massivement vers les viande labellisées.
- Les contrôles annuels effectués, qu'ils soient liés au respect des cahiers des charges, ou aux contrôles sanitaires obligatoires et complémentaires sont gages de sécurité pour les consommateurs.



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

- Les produits sous signe officiel de qualité sont protégés au niveau européen des contrefaçons et des accords bilatéraux existent avec différents pays de tous les continents.



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

- La Chine et l'Europe se concertent pour trouver un accord afin de protéger 200 Appellations (100 pour chaque partenaire), sur la base d'un travail débuté il y a un peu plus de 10 ans qui avait permis de **labelliser 10 produits chinois**. En contrepartie, 10 produits européens sous AOP/IGP sont protégés en Chine dont **2 produits d'Occitanie: le pruneau d'Agen et le Roquefort**.



La santé globale du territoire: Appellation, traçabilité et qualité alimentaire

- 4 produits Chinois sous Appellations d'origine Protégée:

- La pêche: [Pinggu Da Tao](#)
- Le thé vert [Longjing cha](#)
- La pomelo [Guanxi Mi You](#)
- La pomme [Shaaxi ping guo](#)



- 6 produits Chinois sous Indication Géographique Protégée:

- Les asperges **Dongshan Bai Lu Sun**
- Les écrevisses **Yancheng Long Xia**
- Le vinaigre **Zhenjiang Xiang Cu**
- L'ail **Jinxiang da Suan**
- L'igname **Lixian Ma Shan Yao**
- Les nouilles **Longkou Fen Si**

