

Signes Officiels d'Identification de la Qualité (SOIQ)

Ces différents signes ont été mis en place par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche pour promouvoir et défendre les denrées et le savoir-faire alimentaires français.

- [L'Appellation d'Origine Contrôlée \(AOC\)](#)
- [Le Label Rouge](#)
- [La Certification de Conformité](#)
- [L'Agriculture Biologique](#)

- [La dénomination Montagne](#)
- [Labels régionaux](#)
- [Produits fermiers](#)

Tous les signes officiels français s'articulent à des degrés divers avec **les protections européennes**, auxquelles ils ont parfois servi de modèle :

- [L'Appellation d'Origine Protégée](#)
- [Indication Géographique Protégée](#)
- [L'Attestation de Spécificité](#)
- [L'Agriculture Biologique](#)

Signes Officiels Français

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

L'A.O.C. implique **un lien étroit entre le produit, le terroir et le savoir-faire de l'homme**, et prend la forme d'une **dénomination géographique** : province, région, localité.

Pour être reconnu A.O.C., le produit doit provenir d'une **aire de production délimitée**, répondre à des **conditions de production** précises inscrites dans un cahier de charges et faire l'objet d'une **procédure d'agrément** aboutissant à une reconnaissance officielle par décret signé des ministres chargés de l'Agriculture et de la Consommation.



Les appellations d'origine existent depuis 1919, dans le secteur des vins.

En ce qui concerne les fromages, **le roquefort** est le premier à avoir été reconnu comme appellation d'origine (26 juillet 1925).

Le Label Rouge

Le Label Rouge a été créé par la loi d'orientation agricole de 1960.

Il se définit comme "*une certification qui atteste qu'un produit agricole ou une denrée alimentaire possède un ensemble de caractéristiques préalablement fixées qui garantissent un niveau de qualité supérieure le distinguant des produits courants similaires, perceptible par le consommateur final, notamment au plan gustatif.*"



Le produit Label Rouge doit apporter la preuve de sa qualité supérieure, notamment par des **analyses sensorielles**.

Le logo Label Rouge atteste que le produit répond à **un cahier des charges homologué et contrôlé**.



La Certification de Conformité

Elle a été créée par la loi du 30 décembre 1988 et mise en application par le décret du 25 septembre 1990.

A la différence du Label Rouge, la Certification de Conformité vise certaines caractéristiques d'un produit et non toutes. Elle atteste "*qu'une denrée alimentaire [...] est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles*

*préalablement fixées portant sur la **fabrication**, la **transformation** ou le **conditionnement**. Ces caractéristiques doivent être **objectives**, **traçables**, **mesurables** et **significatives pour le consommateur**.*



A B, Les produits issus de l'agriculture biologique

L' Agriculture Biologique a été définie dans la loi d'orientation du 4 juillet 1980 comme un mode de production "*n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse, tant en fertilisation qu'en moyens de traitements phytoparasitaires, et usant de pratiques spécifiques de production (engrais verts, compost, lutte biologique), n'utilisant que les produits de traitement ou de fertilisation figurant sur une liste positive*".

Elle atteste en particulier que l'aliment est composé d'au moins **95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique** et qu'au moins 95 % des ingrédients ont été contrôlés par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics français.



La dénomination Montagne

Définie dans la loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999, la dénomination "Montagne" s'applique à un produit dont toutes les matières premières et étapes de fabrication sont situées dans une zone de montagne.

Labels régionaux

La possibilité d'un Label Régional existe également, il ajoute aux qualités du [Label Rouge](#) certains caractères **typiques** et **traditionnels** d'une région. La production de volailles fait l'objet d'une réglementation de ce type.



Produits fermiers

Dans certains secteurs, le mode de production fermière et les produits fermiers font l'objet d'une réglementation particulière.

Ainsi, dans la production fromagère, l'étiquetage peut comporter le terme "fermier" lorsque le fromage est fabriqué selon **des techniques traditionnelles** par un producteur agricole ne traitant **que le lait de sa propre exploitation, et sur les lieux même de celle-ci**.

Signes Officiels Européens

L'Appellation d'Origine Protégée

L'AOP est la transposition européenne de la notion d'AOC, telle que celle-ci a été définie en France.

C'est "le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays et dont **la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains**, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique déterminée".



L'Indication Géographique Protégée



L'IGP désigne "le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays et dont **une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique** peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique déterminée".

L'Attestation de Spécificité

L'Attestation de Spécificité ne fait pas référence à une origine, mais vise à promouvoir et protéger **une composition** traditionnelle du produit ou **un mode de production** traditionnel.

Les produits qui en bénéficient ont droit au logo STG, Spécialité traditionnelle garantie.



L'Agriculture Biologique



L'agriculture biologique est le seul mode de production défini en tant que tel **à la fois dans les Etats membres et au niveau communautaire**. Ainsi le logo européen peut-il être apposé sur les produits et ingrédients composés d'au moins **95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique** obtenus conformément à la réglementation européenne et provenant uniquement du territoire de l'Union.