



# Les signes officiels de qualité en France et dans l'Union Européenne



**S**ous l'influence de la demande des consommateurs, une véritable mutation du marché se met en place, relayée et accentuée par les distributeurs : les signes de qualité "officiels" prennent de plus en plus de place dans les linéaires des grandes surfaces et dans la consommation des ménages.

Qu'elles soient nationales ou européennes, toutes ces démarches sont des engagements volontaires pour le respect d'un certain nombre de règles minimales, définies dans des normes, cahier des charges ou notices techniques, enrichies de spécifications pour l'élaboration d'un cahier des charges propre à chaque groupement demandeur. Ce cahier des charges est ensuite approuvé (certification de conformité) ou homologué (Label Rouge) par la section examen des référentiels de la CNLC (Commission Nationale des Labels et de la Certification). Leur validation est assurée par des organismes certificateurs agréés par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (conformément aux dispositions de la norme EN45011) via la section agrément de la CNLC offrant ainsi des garanties d'impartialité et d'indépendance.

Les politiques de qualité ouvrent un nouveau champ de diversification et de valorisation des produits, notamment vis-à-vis de l'étranger. Mais elles offrent aussi des possibilités d'alliance entre producteurs, transformateurs et distributeurs, alliances permettant de se différencier, de créer des synergies et des réseaux entre les différents opérateurs.

## Résumé

Les démarches de qualité et d'origine sont toutes de type collectif, ce qui garantit l'implication de tous les acteurs de la filière et renforce leur crédibilité face aux consommateurs. Le recensement général de l'agriculture (RGA), de l'automne 2000, va permettre de mieux connaître le nombre et la localisation des éleveurs produisant sous signe de qualité. Ces observations seront importantes pour savoir, dans quelle mesure, la politique de qualité contribue au maintien des agriculteurs, en particulier, dans les zones à faible densité porcine.

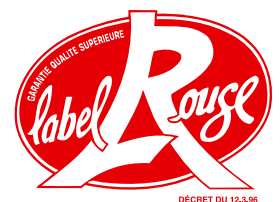
## Signes officiels français

### Les labels en production porcine

L'obtention du Label Rouge nécessite le respect de **conditions minimales** regroupées dans une **notice technique** "viande de porc vendue à l'état frais", propriété du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Cette notice "label" a pour objet de définir les règles de production et les caractéristiques minimales du produit, autres que celles imposées par

les réglementations en vigueur pour qu'il puisse être homologué de **qualité supérieure**. La dernière version datant de 1991, une remise à jour a été effectuée en 2000. Les principaux points à maîtriser semblent s'orienter vers :

- **Alimentation** : ration alimentaire composée d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits dont 60 % minimum de céréales à partir de 12 semaines ;



Stéphanie DE MONTZEY  
Dominique DE JUBÉCOURT



**En 2000, les treize labels homologués représentent environ 1 % de la production nationale. Ce pourcentage est stable depuis quelques années.**

- **Bâtiment** : le caillebotis n'est pas autorisé pour toute la durée du post-sevrage et de l'engraissement ;
- **Utilisation du terme "fermier"** : maximum 200 animaux par unité indépendante, limité à 1000 places en engraissement, accès au parcours au plus tard à 17 semaines (surface minimale de 50 m<sup>2</sup> sur sol nu et 2 m<sup>2</sup> sur aire bétonnée)
- **Âge minimum d'abattage des porcs sous label** est de 182 jours, soit 26 semaines révolues ;
- **Identification** : marquage des animaux à l'épaule au plus tard à la treizième semaine en sortie du post-sevrage ; identification spécifique des animaux non conformes ;
- **Préparation des animaux au départ à l'abattoir** : mise à jeun de 12 heures minimum, présence d'un local de stockage et d'un quai d'embarquement ;
- **Conditions d'abattage** : durée d'attente des porcs avant l'abattage de 2 heures minimum. La

durée maximale entre la mise à jeun en élevage et l'abattoir doit être limitée à 24 heures. Critères de réfrigération. Tri sur le pH ultime, les défauts d'aspect et le taux de viande maigre (TVM). Plan de contrôle bactériologique.

De plus, le dossier d'homologation comporte les modalités et la périodicité des contrôles depuis le stade de la production jusqu'au stade de la distribution.

En 2000, les treize labels homologués représentent environ 1 % de la production nationale. Ce pourcentage est stable depuis quelques années.

Ils regroupent 730 éleveurs, 36 groupements de producteurs, 50 fabricants d'aliment, 35 abatteurs, 154 découpeurs et grossistes et 1550 points de vente (Source : CERQUA 1999).

Seul le Label Porc des Ardennes n'est pas un label rouge mais un label régional. Au-delà de janvier 2002, il devra demander une Indication Géographique Protégée (IGP).

## La Certification de Conformité Produit (C.C.P.)

La Certification de Conformité Produit atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées dans un cahier des charges. Il définit les spécifications relatives au produit, les règles de production, d'élaboration, de transformation et de commercialisation ainsi que les modalités de maîtrise et de contrôle de la conformité des produits. Le certificat de conformité est avant tout un instrument d'identification. Il n'a pas pour objet d'assurer que l'ensemble des éléments certifiés concoure à l'obtention d'une qualité supérieure. Les cahiers des charges élaborés pour l'obtention de tout certificat de conformité doivent faire référence aux **normes française NF V 46-012 et NF V 46-013, la filière de production organisée en "groupe-ment qualité" y ajoutant ses spécifications propres.**

Ces normes nationales décrivent les critères d'élevage, de transport

**Tableau 1 : Les intervenants de la Filière Label Porc**

N° du label	Nom du label	Groupement qualité	Organisme certificateur
LA 21.87	Porc Fermier Normand IGP	SYVOR (27)	QUALINORM (14)
LA 18.88	Porc des Ardennes	ASS. ARDENNES (08)	A.F. Certification (08)
LA 19.88	Porc Fermier du Sud-Ouest	ASS. PROD. FERMIER DU SUD-OUEST (64)	QUALISUD (40)
LA 20.88	Porc Fermier d'Argoat	FERMIERS D'ARGOAT (22)	CERTI-FRANCE (35)
LA 04.89	Porc au Grain du Sud-Ouest	INPAQ (64)	CERTISUD (64)
LA 05.89	Porc Fermier de la Sarthe IGP	LPS (72)	QUALI-OUEST (72)
LA 09.89	Porc Fermier d'Auvergne	APPC (03)	AUCERT (63)
LA 21.89	Porc Fermier de Bretagne	ASS. PORC TRADITION DE BRETAGNE (35)	CERTI-FRANCE (35)
LA 10.90	Porc Fermier du Limousin IGP	SUA QUALITE CRAL (87)	CERTILIM (87)
LA 17.90	Porc du Limousin IGP	SUA QUALITE CRAL (87)	CERTILIM (87)
LA 08.91	Porc Fermier de Vendée IGP	ASS. QUALIPORC (85)	ACLAVE (85)
LA 16.98	Porc de Franche-Comté IGP	GIE PORC JURA COMTOIS (25)	ABCYS (71)
LA 05.99	Porc Fermier du Mistral	GPT QUALITE PORC FERMIER DU MISTRAL (69)	ULASE (26)

(Source : CERQUA-SYLAPORC)



et d'abattage des porcs charcutiers. Les grandes lignes sont :

- **Génétique** : porcs issus d'ascendants provenant d'O.S.P. agréées ou de C.I.A. agréés. Les O.S.P. apportant la preuve que le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane est inférieur à 3 % ;
- **Alimentation** : ration alimentaire contenant moins de 1,7 % d'acide linoléique par rapport à la matière sèche, pas d'utilisation d'eaux grasses et d'huiles de friture ;
- **Traitements vétérinaires en engraissement** : enregistrement des noms et doses des médicaments administrés ainsi que les dates de début et fin de traitement, documents à conserver cinq ans ; ainsi que les ordonnances vétérinaires correspondantes (registre d'élevage) ;
- **Identification** : identification spécifique par bouclage des animaux ayant fait l'objet d'un traitement individuel au cours du dernier mois d'engraissement ;
- **Préparation des animaux au départ à l'abattoir** : l'élevage est équipé d'un dispositif d'embarquement comportant une aire d'attente et un quai permettant d'arroser les porcs, l'usage de tranquillisants est proscrit, mise à jeun de douze heures au minimum avant embarquement ;
- **Conditions d'abattage et de découpe des porcs** : durée d'attente des porcs avant abattage de deux heures au minimum. Critères de réfrigération. Tri sur le pH et les défauts d'aspect. Plan de contrôle bactériologique. Le délai maximal entre le ramassage des animaux en élevage et l'abattage doit être limité à 18 heures.

En 2001, ces normes seront complétées par une norme "traçabilité" afin de renforcer ces spécifications.

Le consommateur peut reconnaître les produits bénéficiant d'une certification de conformité par la mention, sur l'étiquetage, de la nature des caractéristiques certifiées et du nom de l'organisme certificateur qui a effectué les contrôles. Cependant, le logo "Atout Certifié Qualité" est loin d'apparaître systématiquement sur les produits (contrairement à la volaille où 100 % des industriels certifiés l'utilisent) au profit des MDD (Marque De Distributeur, par exemples : Filières Qualité Carrefour, Louis d'Armel chez Intermarché, Atac...). En effet, les démarches de certification visent surtout à **apporter des garanties et le respect d'un certain nombre de critères pour la grande distribution.**

Les caractéristiques certifiées portent sur :

- **Alimentation** : la mention la plus courante indique les matières premières utilisées ainsi que le taux d'incorporation des céréales ;
- **Traçabilité** : la mention indique "animaux identifiés et suivis de l'élevage au point de vente" ;
- **D'autres caractéristiques** indiquent un traitement spécifique des carcasses à l'abattage (double flambage, réfrigération,...).

Beaucoup plus récent que le Label Rouge, le premier C.C.P. en viande de porc a été obtenu en 1992. Ce signe connaît un réel développement depuis 1996 avec 13 certificats obtenus en trois ans. En 1999, les 17 certificats représentent (voir tableau 2 : "Les certifi-

cations de conformité") 15 % de la production nationale avec 3 619 000 porcs certifiés (estimation réalisée par l'ITP d'après les données des groupements qualité). En 2001, la moitié des porcs des groupes détenteurs d'une certification de conformité sera certifiée. On estime donc à plus de cinq millions le nombre de porcs certifiés en 2001, d'autant plus que de nombreux dossiers sont en cours de validation.

### La mention "Agriculture biologique" (AB)

La mention "Agriculture Biologique", ne peut être attribuée qu'aux produits agricoles transformés ou non, répondant aux conditions de production, de transformation et de commercialisation fixées par le cahier des charges homologué par arrêté interministériel (Ministères de l'Agriculture et de la Consommation). La viande fraîche et les produits transformés produits selon ces règles sont identifiés par le logo AB. La conformité du mode de production biologique est vérifiée deux fois par an par un organisme certificateur.

La production porcine biologique représente 0,1 % de la production en France. Elle est en forte progression : les ventes de porcs biologiques ont été multipliées par trois en deux ans pour atteindre 37 000 porcs charcutiers en 1999.



*Les démarches de certification visent surtout à apporter des garanties et le respect d'un certain nombre de critères pour la grande distribution.*





**Tableau 2 : Les certifications de conformité du produit viande fraîche de porc**

N° de validation	Organismes demandeurs	Organismes certificateurs	Marques utilisées
CC 06/92	ARPPC (86)	SGS ICS (94)	Porc de la Frairie
CC 01/93	FIPSO SA (65)	SGS ICS (94)	Porfin des Pyrénées / Porc du Rouergue
CC 25/94	L.Q.V. (54)	SGS ICS (94)	Porc de Lorraine
CC 07/95	APCT (45)	SGS ICS (94)	Porc Val de France / Charlemagne
CC 28/95	BEVIFRANC (25)	FRANCERT (25)	Porc Comtois Petit Lait
CC 11/96	SICA APS (12)	QUALISUD (40)	Saveur Gourmande
CC 31/96	COOPERL-HUNAUDAYE (22)	SGS ICS (94)	Viande Fraîche COOPERL
CC 37/97	GAPP (64)	CERTISUD (64)	Porgou / Porc d'Artagnan
CC 46/97	SOCOPA PORC (53)	BVQI France (92)	Porc Gourmand
CC 48/97	SOCOPA NORMANDIE	QUALITE FRANCE	Porc Gourmand
CC 59/97	COPVIAL (67)	CERTIQUAL (67)	Porc Bürehof
CC 66/97	FERMIERS DE L'ERVE (53)	AVICERT (76)	Nourrain / Suzannet
CC 78/97	CAVAC (85)	CERTIFRANCE (35)	Porc Gourmand
CC 09/98	ARCA (35)	CERTISUD (64)	Louis d'Armel
CC 10/98	ÉLEVEURS FLANDRES ARTOIS (62)	ASS. QUALITE NORD-PAS DE CALAIS (59)	Porc des Beffrois
CC 38/98	COBEVIAL (80)	ASS. QUALITE NORD-PAS DE CALAIS (59)	Porc du Bocage
CC 64/98	A.I.M. (50)	AVICERT (76)	Porc du Moulin / Cochon du Meunier

**Le coût de production du porc biologique est le double du porc conventionnel.**



La Bretagne et les Pays-de-la-Loire sont les principales régions productrices.

Les producteurs français doivent respecter le cahier des charges européen entré en vigueur le 24/08/2000. Conformément au droit, la France a choisi une réglementation plus sévère que le socle minimal européen. Seuls les porcs produits selon les règles françaises pourront utiliser le logo AB qui se superposera au logo européen. Les produits européens pourront être commercialisés en France, mais uniquement, avec le logo européen et/ou avec le logo du pays d'origine.

Au niveau de l'alimentation des animaux, en France une exploitation biologique française doit couvrir au moins 40 % de ses besoins alimentaires pour l'atelier porcin. Dans le cahier des charges européen, le lien au sol n'est obligatoire que pour

l'épandage des déjections. D'autre part, au moins 90 % de la ration doit être d'origine biologique dans le cahier des charges français contre 80 % dans le règlement européen.

Pour le logement des porcs, le cahier des charges européen précise que tous les porcs peuvent être élevés en bâtiment à condition d'avoir un accès à l'extérieur. Le caillebotis partiel est autorisé, dès lors que l'aire de repos est pourvue d'une litière sèche. En France, le caillebotis est interdit, sauf en zone de montagne avec alimentation au lactoserum (maximum 25 % de la surface intérieure). Enfin, le cahier des charges français, contrairement à l'euro-péen, limite la taille des exploitations à 1 500 porcs/an.

La France se singularise des pays européens minimalistes en adoptant des règles plus strictes. Ce pari

est risqué car il suppose que le consommateur fasse la distinction entre le logo européen et le logo français. Un gros effort de communication est à entreprendre pour expliquer cette exception française et justifier les écarts de prix.

Le coût de production du porc biologique est le double du porc conventionnel. Cette faible compétitivité devrait limiter fortement la progression des ventes de viande biologique chez un public de consommateurs toujours soucieux de maîtriser la part du budget familial consacrée à l'alimentation.

**Le produit de montagne**

Depuis 1992, une aide à la qualité (OFIVAL) est octroyée aux éleveurs de porcs situés en zones de montagne et piémont qui produisent des porcs charcutiers



conformément au cahier des charges "porc montagne". Le cahier des charges relatif à l'attribution de l'aide de base implique la traçabilité des porcelets et des porcs charcutiers. Dans le cahier des charges relatif à l'attribution de l'aide complémentaire, figurent l'absence de farine de viande dans l'aliment des porcs charcutiers, ainsi que des contraintes de conduite d'élevage, de chargement des porcs et de mise à jeun. Cette démarche regroupe 2 500 producteurs qui produisent un million de porcs charcutiers dont 700 000 répondent aux exigences du cahier des charges.

Le récent décret du 15 décembre 2000 décrit les conditions d'obtention de l'autorisation administrative préalable indispensable à l'utilisation du terme "Montagne" ainsi que les clauses que doivent contenir les cahiers des charges.

Il existe un label montagne pour la viande fraîche de porc, qui a pro-

duit environ 8 000 porcs en 1999 : SICA Le Montagnard des Alpes.

### L'appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.)

L'Appellation d'Origine Contrôlée constitue la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractéristiques sont dues au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et humains. L'appellation d'origine implique un lien étroit entre le produit, le terroir et le savoir faire de l'homme.

Aucune A.O.C. n'a été obtenue à ce jour en production porcine.

### Signes officiels dans l'Union européenne

Les signes de qualité européens sont accordés par une commission qui traite des systèmes européens de protection et de valorisation. Ils ne peuvent être attribués qu'aux produits ayant déjà un des deux

signes nationaux de qualité : Label Rouge ou certification de conformité produit.

### L'appellation d'Origine Protégée (A.O.P.)

Une Appellation d'Origine Protégée est le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou d'un pays qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire qui en est originaire 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 délimitée. La définition de l'A.O.P. est totalement liée à la notion de terroir.

En 1999, aucune A.O.P. n'a été obtenue en production porcine.

### L'indication Géographique Protégée (I.G.P.)

Une Indication Géographique Protégée est le nom d'une



Tableau 3 : Récapitulatif des signes de qualité français

	LABEL AGRICOLE	CERTIFICATION DE CONFORMITE	AGRICULTURE BIOLOGIQUE	APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE
<b>Critères</b>	Niveau de qualité supérieure	Produit alimentaire conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées	Mode de production exempt de produits chimiques de synthèse	Produit originaire d'un lieu géographique et dont les qualités sont dues aux facteurs naturels et humains
<b>Conditions d'obtention</b>	Marque collective engageant toute la filière	Critères spécifiques dans un cahier des charges ou selon des spécifications de type normatif	Plus de 90 % d'ingrédients d'origine biologique	Notion de terroir, non reproductible dans un autre lieu
<b>Logo</b>	Label Rouge	Atout Certifié Qualité ou NF-Agro-Alimentaire	AB	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
<b>Correspondance européennes</b>	Indication Géographique Protégée ou Attestation de Spécificité	Indication Géographique Protégée ou Attestation de Spécificité	Agriculture biologique	Appellation d'Origine Protégée



***Le lien avec l'origine géographique repose sur des caractéristiques d'élevage traditionnel de la région et sur une réputation attestée par des références historiques et bibliographiques.***

région, d'un lieu déterminé ou d'un pays qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire qui en est originaire et dont la qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique. De même, la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique déterminée.

Cette identification garantit qu'un lien demeure avec le terroir à l'un des stades de la production, de la transformation ou de l'élaboration.

Depuis fin 1997, cinq I.G.P. ont été accordées (Normandie, Sarthe, Vendée, Limousin, Franche-comté). Pour ces derniers, le lien avec l'origine géographique repose sur des caractéristiques d'élevage traditionnel de la région (plein-air, alimentation à base de céréales et sous-produits de céréales de la région) et sur une réputation attestée par des références historiques et bibliographiques.

### **L'attestation de spécificité**

Il s'agit de la reconnaissance par l'Union européenne de la spécificité d'un produit au moyen de son enregistrement. Il faut entendre par "spécificité", l'élément ou l'ensemble des éléments par lesquels un produit agricole ou une denrée alimentaire se distingue nettement d'autres produits ou denrées similaires appartenant à la même catégorie.

L'attestation de spécificité est **susceptible** de protéger des mentions exprimant le caractère traditionnel du produit telles que "Porc fermier".

Le contrôle du respect des cahiers des charges des attestations de spécificité est assuré par les organismes certificateurs agréés par le Ministère de l'Agriculture.

### **Conclusion**

Les démarches de qualité et d'origine sont toutes de type collectif, ce qui garantit l'implication de tous les acteurs de la filière et renforce leur crédibilité face aux consommateurs.

L'Etat a en charge la politique de qualité au travers des instances responsables de l'instruction et du suivi des dossiers ainsi que de la validation des cahiers des charges. Il agrée et contrôle l'activité des organismes certificateurs. La loi d'orientation agricole de juillet 1999 a prévu la création d'interprofessions spécifiques qui auront la faculté de conclure des accords d'adaptation de l'offre et de la demande, cette opportunité va être utilisée par le SYLAPORC, syndicat regroupant les labels porc et par le consortium du Jambon de Bayonne.

La nouvelle notice technique "Label Rouge : produits de charcuterie salaison" fait obligation aux transformateurs de s'approvisionner en viande de porcs conformes

à un référentiel Label Rouge homologué ou à un référentiel de certification de conformité ayant obtenu un avis favorable de la section examen des référentiels. Cette disposition, si elle entre en application, devrait permettre un développement accru de ces deux signes de qualité en production porcine.

La certification de conformité du produit, compte tenu de son taux de pénétration en particulier en Bretagne, devrait progressivement s'étendre à une part de plus en plus importante de la production. En janvier 2001 onze demandes de certification sont en cours d'instruction.

Les besoins actuels de la grande distribution en porcs biologiques, permettent un développement raisonnable de cette production, dans le cadre de filières organisées, maîtrisant l'approvisionnement en aliment biologique et à condition que les prix de valorisation de la carcasse permettent de couvrir des coûts de production, deux fois plus élevés qu'en production classique.

Le recensement général de l'agriculture (RGA), de l'automne 2000, va permettre de mieux connaître le nombre et la localisation des éleveurs produisant sous signe de qualité. Ces observations seront importantes pour savoir, dans quelle mesure, la politique de qualité contribue au maintien des agriculteurs, en particulier, dans les zones à faible densité porcine. ■

### **Contacts :**

[stephanie.de-montzey@itp.asso.fr](mailto:stephanie.de-montzey@itp.asso.fr)

[dominique.de-jubecourt@itp.asso.fr](mailto:dominique.de-jubecourt@itp.asso.fr)