



PRODUCTION SOUS SIGNE DE QUALITÉ : UN ATOUT POUR LES FILIÈRES ANIMALES

La région des Pays de la Loire est une des principales régions pour la production sous signe de qualité. Elle est la première région française en produits sous Label Rouge avec 134 produits gérés. Elle détient également 54 produits sous certificat de conformité des produits (CCP), ce qui la place en deuxième position après la Bretagne. La région s'inscrit dans la tendance nationale concernant les signes de qualité. Ainsi, le Label Rouge ne trahit pas ses origines fondatrices puisqu'il reste l'apanage des volailles. Les CCP portent essentiellement sur la filière animale. Quant aux appellations d'origine contrôlée (AOC) non viticoles, une seule est gérée dans la région : la viande bovine Maine-Anjou. Les produits végétaux, hors vigne, restent peu impliqués dans les démarches qualité, avec seulement 5 CCP en région.

Depuis toujours, l'économie agricole et agro-alimentaire des Pays de la Loire fonde son dynamisme sur le développement de produits de qualité. Aujourd'hui encore, l'enquête SOQO du SCEES sur les signes officiels de qualité réalisée en 2005 sur l'activité 2004 confirme ce dynamisme.

Avec 20% des signes de qualité recensés par l'enquête, la région des Pays de la Loire s'affiche au premier rang national en nombre de produits gérés. Les exploitations agricoles professionnelles de la région restent très impliquées dans la production sous signe de qualité.

C'est ce que confirment les résultats de l'enquête « Structure des exploitations 2005 ». Celle-ci nous apprend que plus d'un tiers (36%) d'entre-elles produisent sous signes officiels de qualité contre 33,7% au niveau national.

Parent pauvre des AOC non viticoles, la région des Pays de la Loire est en revanche bien placée pour les labels et les CCP. En effet, elle est la première région française en produits sous Label Rouge avec 134 produits, soit 26,6% de l'ensemble des cahiers des charges Label Rouge français (503 au total). L'Aquitaine, qui arrive en seconde position, n'en gère que 12,7%. La région détient également 14,9% des

CCP, ce qui la place en deuxième position après la Bretagne (17,5%).

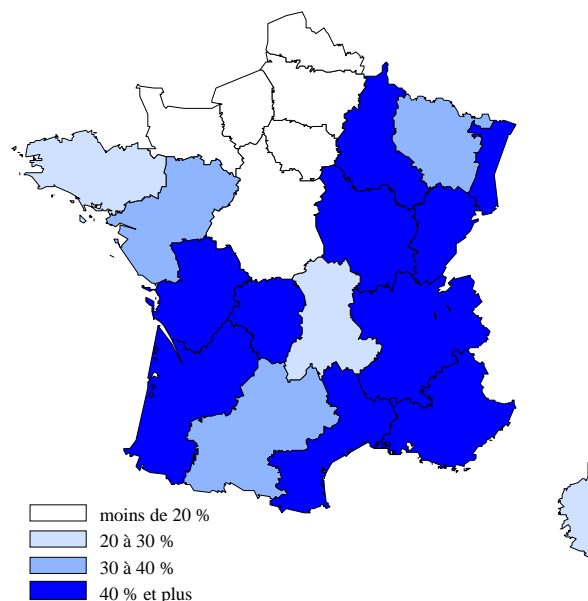
Les signes officiels de qualité sont attribués à la suite d'une démarche collective d'agriculteurs ou sous l'impulsion de transformateurs. Ils sont gérés par des syndicats de défense (Label et

AOC), des sociétés de droit privé ou des associations (CCP et Label).

Depuis la dernière enquête SOQO de 2001, quelques groupements proposent de nouveaux produits sous signe de qualité. Mais 70% des gestionnaires ligériens ne gèrent qu'un seul produit.

36% des exploitations produisent sous signe de qualité

Part des exploitations professionnelles produisant sous signe de qualité



Le Label Rouge concerne essentiellement des produits animaux. Ainsi, seize groupements ne détiennent que des labels concernant des productions animales : volailles mais aussi porc, bœuf, veau et agneau. Les trois autres associations assurent la promotion de produits bien spécifiques à la région tels que le sel de Guérande, la brioche vendéenne et la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. En revanche, les produits végétaux et laitiers restent absents. Depuis l'enquête, la moquette de Vendée a obtenu son Label Rouge en 2005 : un exemple pour les filières végétales.

La filière volailles mise sur les labels

Les produits labellisés et gérés dans la région concernent pour 85% d'entre eux la filière volailles. D'ailleurs, sept groupements se partagent la gestion des 113 produits avicoles labellisés dans la région. Certains groupements détiennent jusqu'à une quarantaine de produits. Cette multitude de signes tient à la diversité des animaux produits : poulet noir, jaune ou encore blanc, mais aussi dinde, pintade, canard, oie, caille et lapin. De plus, les aviculteurs possèdent des installations qui leur permettent d'alterner ces productions en fonction de la demande du marché. Pour satisfaire au mieux le consommateur, certaines productions sont préférées à d'autres.

A la diversité des animaux s'ajoute celle de présentations et de conditionnements du produit fini : produits entiers, en morceaux, frais, surgelés... Mais à peine deux tiers des produits labellisés (62%) sont commercialisés en 2004. En effet, certains cahiers des charges ne sont plus adaptés aux marchés actuels.

Le poids de la production de volailles sous label est important. Celle-ci représente 12% de la production de volailles en région et un quart pour les seuls poulets. Cette réussite tient à l'ancienneté de certains groupements de producteurs ligériens et à la notoriété de leurs labels. Ainsi le plus emblématique, « les volailles de Loué » est l'un des plus anciens groupements français, créé en 1959. Quant aux « volailles de Challans », elles fêteront bientôt leurs 40 ans. Parallèle-

Les CCP et les labels particulièrement développés en Pays de la Loire				
Exploitations professionnelles	Pays de la Loire		France	
	Nombre	Part de l'ensemble	Nombre	Part de l'ensemble
Nombre total d'exploitations	29 217		346 529	
Exploitations produisant sous :				
AOC, y compris viticole	2 091	7,2%	61 631	17,8%
CCP	5 914	20,2%	36 821	10,6%
Label	3 304	11,3%	26 159	7,5%
IGP	1 243	4,3%	9 538	2,8%

Source : Agreste Pays de la Loire - Enquête structure 2005

ment, ces identifications garantissent très souvent un lien avec le terroir : 90% des produits labellisés volailles sont protégés par une ou plusieurs indications géographiques protégées (IGP).

Pour la production de viande bovine, les Pays de la Loire sont au premier rang des régions françaises. Des efforts sont déployés par les éleveurs pour mettre sur le marché des viandes labellisées. Ainsi, les deux labels de viande de gros bovins gérés dans la région concernent plus de 1 500 éleveurs ligériens. En revanche, la production de veau fermier labellisé reste marginale dans la région.

Généralement, les groupements de qualité, chargés de défendre un produit Label Rouge sont implantés dans le bassin de production. Cependant, plusieurs producteurs des Pays de la Loire travaillent pour des signes gérés hors région. C'est le cas de 350 éleveurs de bovins qui sont associés au label « Bœuf Blond d'Aquitaine » et de 500 autres associés à celui du « Bœuf Limousin ». Par ailleurs, les éleveurs de bovins labellisés alimentent également

la filière « viande hachée Label Rouge ». Il s'agit d'une valorisation secondaire du bœuf labellisé. Ainsi, plus de 2 600 éleveurs ligériens adhèrent à l'association ATABLE (association pour la transformation des avants de bovins labellisés), siégeant en Aquitaine.

Le Label Rouge s'exporte peu

De manière générale, le Label Rouge ne stimule pas les ventes à l'exportation. Il reste un gage de qualité franco-français d'autant plus qu'il ne fait pas partie de la panoplie des signes européens. A peine plus d'un tiers des produits volaillers s'exporte à hauteur de 5% ou plus de leur chiffre d'affaires vers l'Union Européenne. Seul, le sel de Guérande s'exporte significativement vers l'Union européenne en 2004.

Les circuits de distribution du label dépendent de la politique de commercialisation du groupement détenteur du signe. Ainsi, quatre groupements avicoles sont orientés sur le créneau de la grande distribution et quasiment tous

Répartition des gestionnaires de signes selon leur catégorie juridique					
	Coopérative agricole	Association Loi 1901	Syndicat professionnel	Sociétés droit privé : SA, SARL, SAS	Ensemble
CCP	9	5	1	19	34
Label	2	9	7	1	19
AOC	0	0	1	0	1

Source : Agreste Pays de la Loire - Enquête structure 2005

leurs produits s'écoulent sur ce marché. Deux autres ont choisi des optiques différentes axées sur un partage entre grande distribution, petit commerce (de 45% à 70% selon le produit) et restauration (jusqu'à 20% pour certains produits). En revanche, la particularité de la viande bovine labellisée est qu'elle s'adresse essentiellement au petit commerce traditionnel (de 40 % à 95 % des volumes commercialisés).

Concernant les spécificités régionales, la sardine à l'huile d'olive vierge extra de Saint-Gilles-Croix-de-Vie est entièrement destinée à la grande distribution. La sardine Label Rouge, vendue 30% plus cher que ses concurrentes de qualité courante, propose une garantie de finesse de goût. Quant à la brioche vendéenne, elle est essentiellement destinée à la grande distribution (deux tiers de sa production).

CCP : la production porcine de plus en plus certifiée

La région des Pays de la Loire est au deuxième rang national en nombre de produits gérés sous certification de conformité des produits (CCP). Moins connue du grand public que le Label Rouge, cette démarche permet d'identifier les caractéristiques spécifiques d'un produit et de les reproduire tout

au long de la chaîne de production et de transformation. Elle concerne essentiellement la filière animale : plus de 80% des produits commercialisés sous CCP en 2004 impliquent la viande dont 38% en volailles.

Entre 2001 et 2004, le nombre de produits avec CCP est passé de 34 à 52, soit une augmentation supérieure à 50%. Mais 20 produits certifiés ne sont pas commercialisés. Durant cette période récente, les CCP sont utilisées

pour segmenter le marché des produits agro-alimentaires mais aussi pour gérer des périodes de crise notamment sanitaire. Pour cela, 34 organismes régionaux gèrent au moins un cahier des charges de produit sous CCP.

Par conséquent, le nombre de producteurs ou d'opérateurs engagés dans les signes de qualité ne cesse de croître dans les filières animales. La filière régionale gère 9 CCP dont 6 sont commercialisés en 2004. Leur commercia-

La majorité des gestionnaires ne détient qu'un seul signe

Nombre de gestionnaires en fonction du nombre de produits détenus

Nombre de produits gérés	CCP	Label	AOC	TOTAL
1	27	10	1	38
2	4	1		5
3	1	2		3
4				
5 à 10	2	3		5
11 à 20				
21 et plus		3		3
TOTAL	34	19	1	54

Source : Agreste Pays de la Loire - Enquête SOQO 2005

Le Label Rouge en tête

Nombre de signes gérés en région par type de produit

	CCP		Label		AOC		Ensemble
	seul	avec IGP	seul	avec IGP	seul	avec AOP	
Viandes bovines	8		2	1	1		12
Viandes de porc	9		2	2			13
Viandes de mouton			3				3
Viandes de volailles	20		15	71			106
Viandes de volailles surgelées	1			27			28
Viandes de lapins	3		1				4
Viandes et abats salés séchés fumés			1				1
Préparations à base de viandes	2		2	1			5
Conserves de sardines			1				1
Oeufs				3			3
Echalotes	1						1
Légumes fruits : tomates, melon	2						2
Mâche	1	1					2
Pommes et poires	1						1
Choucroute	1						1
Brioche		1		1			2
Sel	1		1				2
TOTAL	50	2	28	106	1	0	187

Source : Agreste Pays de la Loire - Enquête SOQO 2005

lisation représente près de 10% du tonnage national en viande porcine sous CCP et 9% pour ce qui est du chiffre d'affaires. Ainsi, deux groupements ligériens regroupant plus de 1 500 adhérents, dont la moitié dans la région, ont mis en place des CCP pour défendre la commercialisation de viande porcine. Par ailleurs, la production porcine devra s'adapter aux nouvelles exigences applicables à l'élaboration du jambon Label Rouge. En effet, à partir d'avril 2007, la totalité de la production sous Label rouge devra provenir de porcs élevés sous Label Rouge et non plus seulement certifiés. Le développement de cette filière destinée à approvisionner les grands opérateurs du secteur nécessitera à court terme le recrutement de nouveaux producteurs.

Depuis la dernière crise de la vache folle, de nombreuses CCP impliquant la viande bovine ont été créées pour rassurer le consommateur, mais la moitié d'entre elles ne sont pas commercialisées. Les producteurs ligériens travaillent souvent pour des signes gérés hors région. Ainsi, plusieurs groupements interprofessionnels importants siégeant en Ile-de-France drainent de nombreux producteurs. Par exemple, près de 6 000 producteurs ligériens de viande bovine travaillent pour le « bœuf verte prairie » ou pour la filière qualité de Carrefour, CCP gérées en région parisienne.

Concernant la volaille, les démarches de certification viennent compléter les démarches labels, déjà nombreuses dans la région. La commercialisation du lapin est soutenue par deux CCP dont celle du lapin fermier du Val de Loire qui est alimentée par 73 producteurs de la région. Cependant les volumes commercialisés restent très faibles avec toutefois la particularité de s'adresser plutôt aux petits commerces qu'aux grandes surfaces.

Une filière végétale peu impliquée dans les signes de qualité

Les productions végétales sont peu engagées dans les démarches qualité. Le développement des signes de qualité reste peu significatif. Elles seraient d'avantage sensibles au développement de l'agriculture biologique. Non concernées par le Label Rouge, quelques productions végétales sont en revanche

couvertes par des CCP, mais globalement leur volume de commercialisation reste marginal. Seulement cinq CCP fruits et légumes sont présentes dans les Pays de La Loire.

La mâche, emblème du pays nantais, se commercialise sous deux CCP : une nouvelle depuis 2001 et une ancienne sous IGP. Les adhérents, une cinquantaine, sont tous ligériens. Mais la production commercialisée dans ce cadre reste faible : un peu plus de 1% des 29 500 tonnes de mâches produites en 2004. La mâche sous CCP seule est uniquement commercialisée en France dans la grande distribution. Sous IGP, elle s'exporte pour 10% et se commercialise pour 20% dans le petit commerce traditionnel, avec des volumes modestes.

L'échalote longue du Maine-et-Loire bénéficie également d'une certification de conformité produit. Sa production commercialisée sous CCP en 2004 représente près de 10% de la production récoltée la même année. Parallèlement, elle s'exporte de plus en plus dans l'Union Européenne passant de 12% en 2001 à 21% en 2004.

Deux autres certifications de conformité produit impliquant des végétaux ont été créées dans la région depuis 2001. Il

s'agit de la tomate cueillie en grappe et la pomme et la poire. Mais leur volume de commercialisation est dérisoire au regard des productions récoltées.

Une AOC bovine en Pays de la Loire

La région n'est détentrice que d'une seule appellation d'origine contrôlée (AOC) non viticole : le boeuf AOC Maine-Anjou. Elle garantit une viande bovine de qualité valorisant la tradition de l'élevage du bocage situé aux confins des départements de la Mayenne, de la Sarthe et du Maine-et-Loire.

Réservée traditionnellement aux filières viticoles et fromagères, l'AOC en viande bovine est assez exceptionnelle. Seuls deux produits sont reconnus en France : le bovin du Maine-Anjou depuis 2004 et le taureau de Camargue.

De plus, la zone de production de beurre AOC Charentes-Poitou s'étend sur le département de la Vendée. Une part importante de sa production est issue des 2 300 producteurs laitiers vendéens qui constituent près de la moitié des adhérents un syndicat poitevin de défense de l'AOC beurre de Charentes-Poitou.

Le nombre de labels explose mais plus d'un tiers d'entre eux sont inactifs

Nombre de labels gérés en Pays de la Loire par type de produits

	Labels en 2001		Labels en 2004	
	Total	dont commercialisés	Total	dont commercialisés
Oeufs	2	2	3	1
Sel	1	1	1	1
Viandes bovines	3	3	3	3
Viandes de porc	2	2	4	3
Viandes de mouton	2	2	3	2
Viandes de volailles	50	42	86	62
Viandes de volailles surgelées	15	11	27	9
Viandes de lapin			1	0
Jambon cru	1	1	1	1
Préparations à base de viandes	2	1	3	2
Conserves de sardines	1	1	1	1
Brioche			1	1
Ensemble	79	66	134	86

38 % des CCP sont inactifs

Nombre de CCP gérés en Pays de la Loire
par type et évolution entre 2001 et 2004

	CCP en 2001		CCP en 2004	
	Total	dont commer- cialisés	Total	dont commer- cialisés
Viandes bovines	6	2	8	4
Viandes de porc	4	3	9	6
Viandes de volailles	15	12	20	14
Viandes de volailles en surgelés			1	0
Viandes de lapin	3	3	3	2
Préparations à base de viandes	2	1	2	0
Echalote	1	1	1	1
Tomates	1	1	2	1
Mâche	1	1	2	2
Pommes et poires			1	1
Sel			1	0
Brioche	1	1	1	1
Ensemble	34	25	52	32

Source : Agreste Pays de la Loire - Enquêtes SOQO 2002 et 2005

Vignoble AOC

Les AOC viticoles ne sont pas étudiées dans l'enquête SOQO 2004. Mais les viticulteurs ligériens sont très impliqués dans cette démarche de qualité.

La région compte ainsi 64 produits viticoles sous AOC.

Le vignoble AOC représente 73% de la surface du vignoble régional et 79% si on y ajoute les trois appellations d'origine de vins de qualité supérieure (AOVDQS).

Le Pays nantais et l'Anjou sont les deux grands bassins de production.

Le vignoble s'inscrit dans le grand bassin du Val de Loire qui constitue le quatrième vignoble français en terme de surface après ceux de Bordeaux, de la Vallée du Rhône et de Languedoc-Rousillon

Quelques exemples en chiffres

AOC

232 producteurs de bovins AOC Maine-Anjou
5 050 éleveurs laitiers pour la fabrication du
beurre de Charente-Poitou, dont 2 300
sont Vendéens

Labels

162 producteurs de sel de Guérande
695 producteurs de bœuf de Vendée
1 194 producteurs de bœuf fermier du Maine
1 050 producteurs de volailles fermières
de Loué
421 producteurs de volailles fermières
du Val de Loire

CCP

75 éleveurs de lapins du Val de Loire
45 producteurs d'échalote d'Anjou
50 producteurs de mâche nantaise

Clarifier le dispositif des signes de la qualité et de l'origine

La loi d'orientation agricole (LOA), votée le 5 janvier 2006 applicable au 1^{er} janvier 2007, permet de renforcer et de restructurer le dispositif des signes officiels de la qualité et de l'origine. L'article 73 de la LOA clarifie le système de signes de qualité en les classant autour de trois grandes catégories de valorisation :

- La première regroupe **les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)** gérés par l'Institut national des appellations d'origine (INAO) qui devient l'Institut national de la qualité et de l'origine : Label rouge, appellation d'origine contrôlée (AOC), indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG) et agriculture biologique (AB) ;
- La deuxième concerne **les mentions valorisantes** telles que « produit fermier », « produit de montagne », « produit de pays » et « vins de pays ». Ces mentions font l'objet d'un étiquetage particulier ;
- La troisième s'applique à la démarche de **certification de conformité des produits (CCP)** qui quitte donc la sphère des SIQO.

La loi d'orientation agricole de 2006 simplifie également l'accès à l'indication géographique protégée (IGP), qui ne nécessitera plus l'obtention préalable d'un Label rouge ou d'une certification de conformité du produit.

Méthodologie de l'enquête SOQO 2005

L'enquête SOQO 2005 (données 2004) porte sur les produits agroalimentaires sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Elle est la seconde après celle effectuée sur l'année 2001. Elle ne porte que sur trois signes : les labels, les appellations d'origine contrôlée non viticoles et les certifications de conformité des produits. L'enquête cherche à apporter une meilleure connaissance de ces produits. Elle a aussi pour but d'appréhender les démarches mises en place dans la promotion des produits agroalimentaires. Elle vise également à décrire les actions des opérateurs pour promouvoir leurs signes de qualité.

L'enquête a été effectuée auprès des détenteurs de signes d'identification de la qualité et de l'origine. Elle relevait les raisons d'une éventuelle absence de commercialisation en 2004 d'un produit sous signe de qualité.

La panoplie des signes officiels de qualité



AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

La garantie d'une qualité résultant d'un terroir



AOP : Appellation d'Origine Protégée

La garantie équivalente européenne de l'AOC



IGP : Indication Géographique Protégée

La garantie d'un lien entre un produit et son territoire d'origine



STG : Spécialité Traditionnelle Garantie

La garantie de l'aspect traditionnel d'un produit



AB : Agriculture Biologique

La garantie d'une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement.
La garantie équivalente européenne de l'AB



LR : Label Agricole ou Label Rouge

La garantie d'un produit de qualité supérieure



CCP : Certificat de Conformité Produit

La garantie d'une qualité régulière distincte du produit courant