

Cellule d'appui scientifique pour répondre à la demande de développement des produits sous AOP, IGP et STG

CAIG

Mon produit peut-il entrer dans le système des
AOP/IGP/STG ?



Gembloux Agro-Bio Tech
Université de Liège



Wallonie

Plan

- ∞ Présentation
- ∞ AOP/IGP/STG : qu'est ce que c'est?
- ∞ Contraintes et avantages
- ∞ Pour quels produits?
- ∞ Concrètement, comment faire?
- ∞ Conclusion

CAIG



CAIG

Cellule d'Appui aux Indications Géographiques

Service public de Wallonie - DGARNE



CAIG

Université de Liège - Gembloux Agro-Bio Tech



Gembloux Agro-Bio Tech
Université de Liège

Université de Namur



AOP/IGP/STG : qu'est ce que
c'est?



Un système européen

- ∞ Mise en place en 1996
- ∞ Système de labels
- ∞ Règlement actuel n° (CE) 1151/2012
- ∞ Objectifs généraux = **aider les producteurs de produits liés à une zone géographique** en :
 - Assurant un **revenu équitable** au regard de la qualité de leurs produits;
 - Garantissant une **protection** uniforme des dénominations en tant que propriété intellectuelle sur le territoire de l'UE;
 - Fournissant au consommateur des **informations** claires sur les propriétés du produit lui conférant une valeur ajoutée.



Quelques définitions

∞ Terroir

Terroir = facteurs humains + facteurs naturels

∞ Réputation

- Fait d'être connu du consommateur, dans une zone géographique précise.

Appellation d'origine protégée

La plus stricte des appellations

Origine des matières premières



Lien exclusif avec le terroir

Toutes les étapes de fabrication dans la zone

Exemple : *Fromage de Herve* AOP

∞ *Description*



∞ *Lien*

Production de lait + bactérie *Brevibacterium linens*, dite *Ferment rouge* + savoir-faire



Indication géographique protégée

Moins stricte que
l'AOP



Matières premières
hors de la zone

Réputation forte

Une seule étape de
fabrication

Exemple : *Pâté gaumais* IGP

∞ *Description*



∞ *Lien*

Valoriser la viande de porc + savoir-faire des bouchers et pâtisseries de la région



Spécialité traditionnelle garantie

Protection d'une
recette



Typicité du produit

Pas de lien à une
zone géographique

Recette
traditionnelle

Exemple : *Lambic*, *Gueuze lambic*, *Gueuze* STG

∞ *Recette*

Bière acide à la fermentation spontanée (*Brettanomyces bruxellensis* ou *Lambicus* intervient comme composante microbienne déterminante).

∞ *Caractéristiques*

La Gueuze ou Gueuze lambic résulte d'un coupage de lambics dont la composante la plus âgée a subi une maturation de trois ans au minimum en tonneaux en bois.



Contraintes et avantages



Contraintes

- ∞ Mise en place **longue**
- ∞ **Contrôle** spécifique (+ coût)
- ∞ Etiquetage spécifique
- ∞ **Responsabilité** des producteurs vis-à-vis de l'appellation

Avantages

- ∞ **Protection** de la dénomination dans tout le territoire de l'UE
- ∞ Maintient d'une **filière locale**
- ∞ Les producteurs restent responsables de leur produit
- ∞ **Valorisation** du savoir-faire, de la zone géographique et du produit
- ∞ Accès à des aides à la **promotion** spécifiques
- ∞ Création de **groupements de producteurs** : source d'une dynamique de groupe souvent positive

Quelques témoignages...

Marcel Burniaux, producteur de Boulette de Surice

- « ... veiller à garder la culture culinaire et le savoir-faire. La Boulette est un produit assez rare qu'il faut conserver. En Wallonie, il n'y a que 15 producteurs. Il est important de garder son savoir-faire. »

Robert Lequeux, producteurs de Miel wallon

- « ... promouvoir la qualité du Miel wallon, notamment en mettant en avant un miel crémeux et d'inciter les apiculteurs à y arriver. »

Quelques témoignages...

Marie-Laurence Semaille, Fédération wallonne de l'Agriculture
(Secteur bovins)

- *« C'est une démarche qui semblait évidente à beaucoup de producteurs de BBB au vu des particularités de la viande de BBB. Certains estiment même que la procédure aurait dû démarrer il y a longtemps. Plusieurs cas de publicité abusive par certains distributeurs ont été mis en évidence : on annonce de la viande BBB mais en fait, c'est de la viande de Blonde d'Aquitaine ou des bêtes croisées. Le consommateur peut donc être déçu par les caractéristiques du produit annoncé comme étant du BBB. L'idée d'une IGP BBB est de garantir au consommateur qu'il va retrouver les caractéristiques d'une viande BBB dans son assiette. »*

Pour quels produits?



Le produit idéal

- ∞ Une **dénomination** bien établie ;
- ∞ Une **zone géographique** précise ;
- ∞ Un **groupement de producteurs** motivés ;
- ∞ Une **typicité** forte ;
- ∞ Un encrage **socio-historique** évident ;
- ∞ Pour chaque reconnaissance :
 - **AOP** : **Lien avec le terroir** clairement établi : encré dans une zone géographique bien délimitée ;
 - **IGP** : **Réputation** claire et bien établie dans la zone géographique ;
 - **STG** : **Recette** ancestrale bien établie.

La dénomination

∞ Exigences :

- Doit **exister** avant la création du dossier
- Doit faire référence au produit à protéger
- Doit bénéficier d'une **réputation** établie
- Doit idéalement être en lien avec la zone géographique

∞ Exemples :

- Parmigiano Reggiano AOP (Italie)
- Mirabelle de Lorraine IGP (France)
- Pizza Napoletana STG (Italie)

La zone géographique

- ∞ Clairement **définie**
- ∞ Peut être multi-pays, multi-régions
- ∞ En relation avec la dénomination mais peut être plus grande qu'elle ne le laisse entendre
 - Ex : Plate de Florenville
- ∞ **Liée au produit** de part :
 - Ses facteurs naturels : conditions climatique, pédologique, ...
 - Ses facteurs humains : savoir-faire développé en fonction des facteurs naturels

Le groupement de producteurs

∞ Extrait du règlement n° (CE) 1151/2012 :

« Les demandes d'enregistrement de dénominations ne peuvent être présentées que par des groupements travaillant avec les produits dont la dénomination doit être enregistrée. »

- ∞ Composé de plusieurs producteurs ou représentant de la filière du produit (mais 1 seul producteur est possible)
- ∞ Porteur du dossier mais non propriétaire!
- ∞ Responsable de la promotion du produit et de sa pérennité.

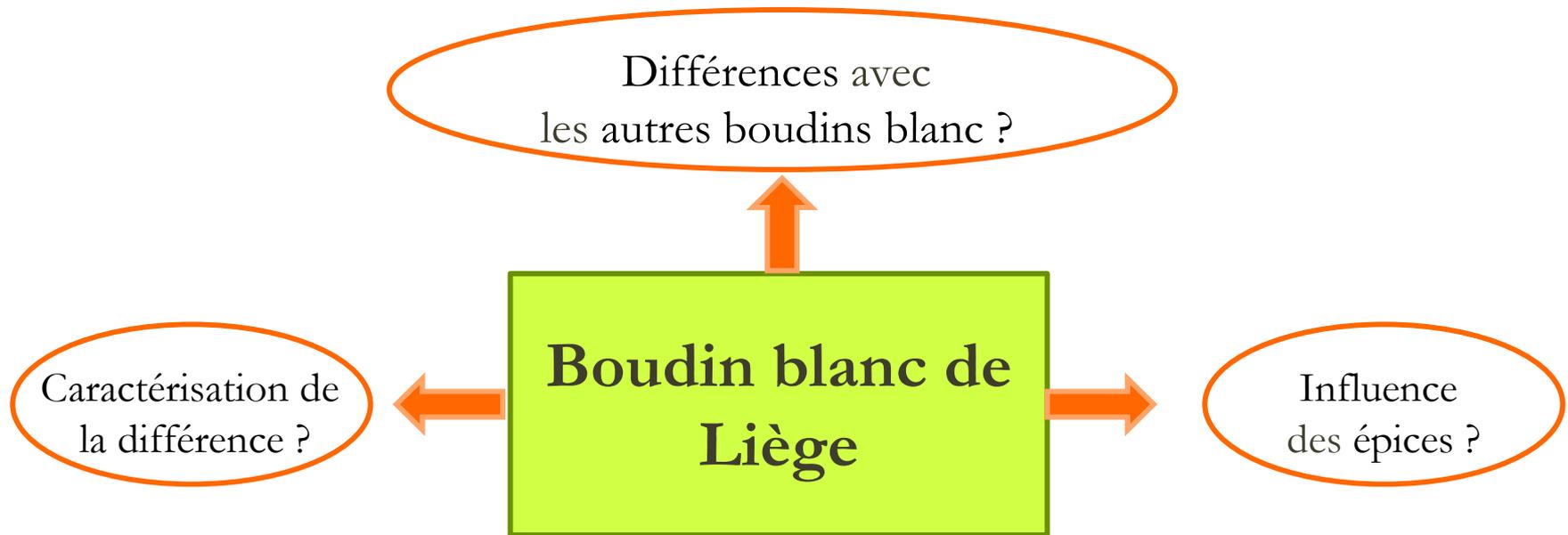
Typicité du produit

∞ Première étape : base commune à tous les producteurs



Typicité du produit

- ∞ Deuxième étape : **différenciation** par rapport à d'autres produits du même type

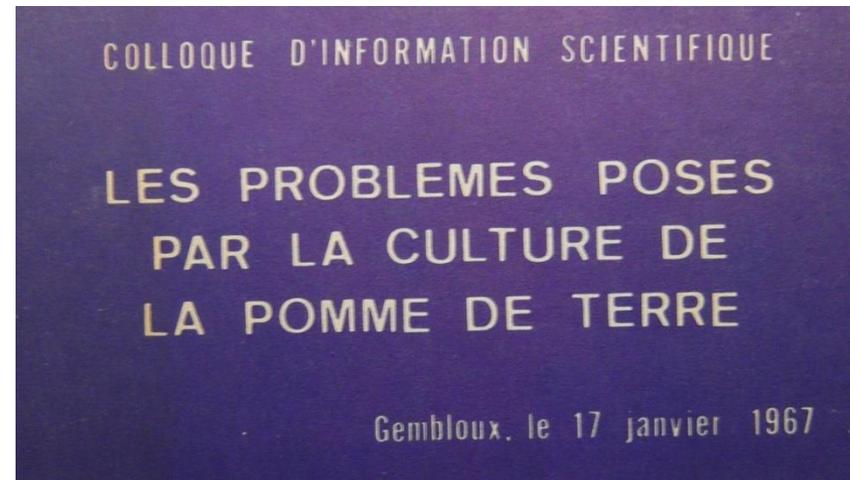


Encrage socio-historique

∞ Histoire, notoriété et réputation de la Plate de Florenville



GOBIN M., *Pomme de notre terre... Histoire, Vie Quotidienne et Folklore autour de la pomme de terre, dans le Beau Canton, au temps jadis*, Florenville, 2004.



BELGIQUE. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ETAT, *Colloque d'information scientifique : les problèmes posés par la culture de la pomme de terre, Gembloux le 17 janvier 1967*, Gembloux, 1967

La « Rosa » ou « Plate de Florenville », cultivée également en Gaume, parfois en Ardenne, fort demandée par le marché de Liège:

BRICOUT D., *La pomme de terre dans Encyclopédie agricole belge*, t. I, Bruxelles, 1930.

Lien

∞ Exemple : Plate de Florenville

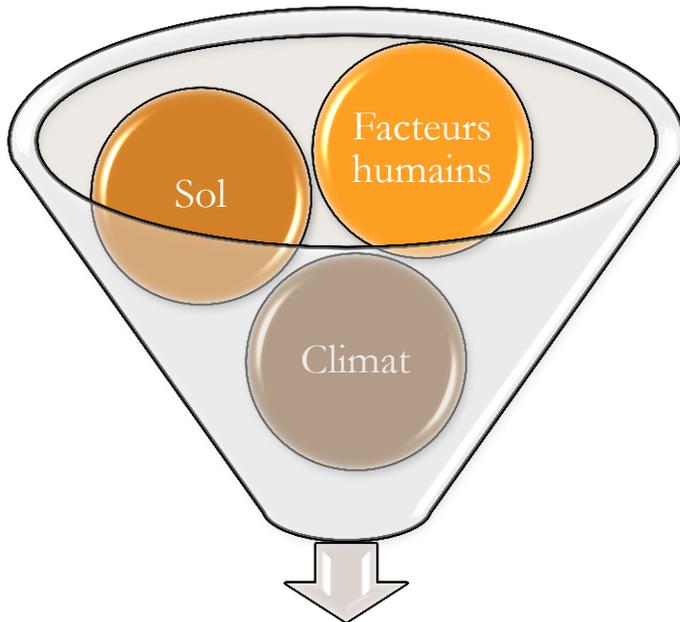


Plate de Florenville

Caractéristiques de la Plate de Florenville :

- teneur en matière sèche élevée ;
- petite taille ;
- repos végétatif long.

Caractéristiques principales de la zone :

- sol sablo-limoneux ;
- réchauffement rapide ;
- régime hydrique correct.

Facteurs humains :

- choix de la variété adaptée au climat et à la nature du sol.

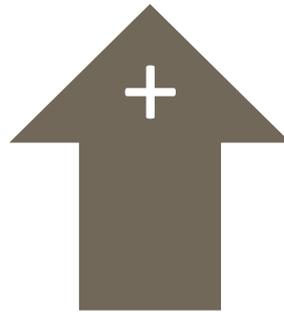
Lien

∞ Saucisson gaumais *versus* Saucisson d'Ardenne

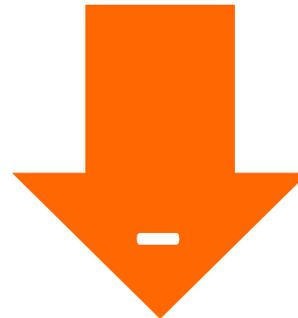
Saucisson d'Ardenne

- climat plus humide

➤ saucisson plus fumé.



Humidité



Saucisson gaumais

- climat plus sec

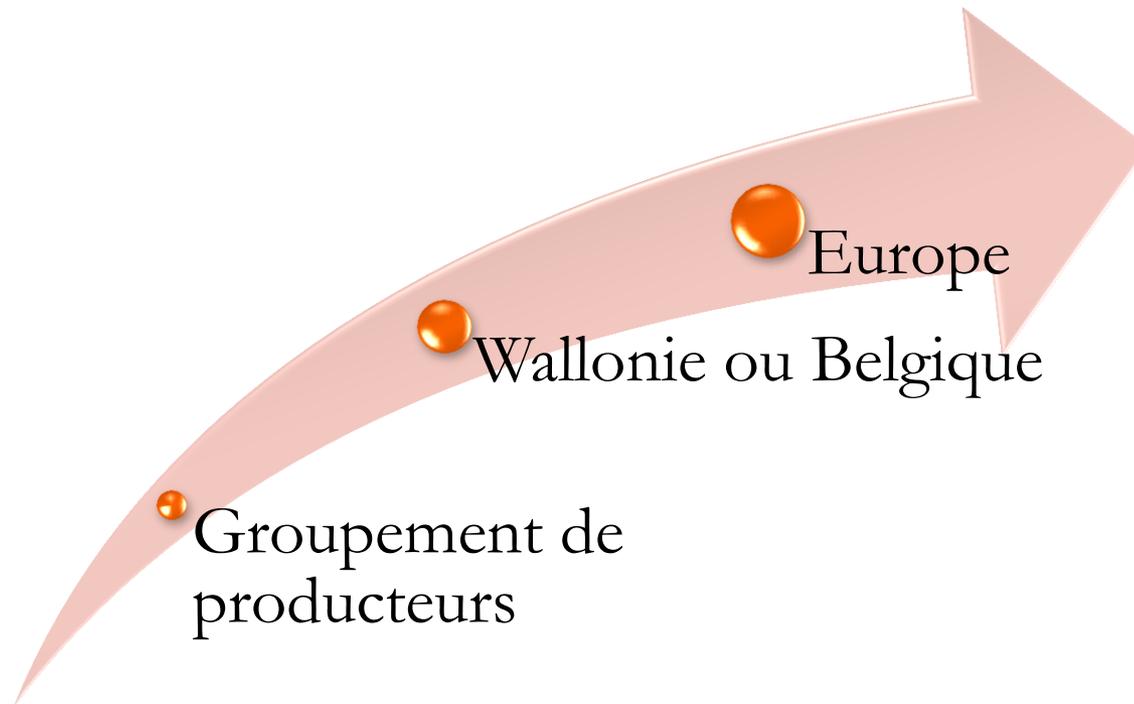
➤ saucisson moins fumé

Concrètement, comment faire?



Faire un dossier?

- ∞ Un seul conseil, nous contacter!
- ∞ Création du dossier
- ∞ Quand le dossier est prêt : validation



Conclusion



Pour conclure

Produit ?



Producteur ?



Aide !



Merci de votre attention!

