

Les produits sous signe officiel de la qualité et de l'origine obéissent à des cahiers des charges précis, validés par les pouvoirs publics

Soumis à des contrôles rigoureux par des organismes indépendants, accrédités et agréés par l'Etat, ces produits sont le fruit de démarches de filières exigeantes, animées par des professionnels / partenaires impliqués, puisque engagés volontairement dans ces démarches de qualité.

Les produits sous signe officiel de la qualité et de l'origine couvrent de nombreux secteurs alimentaires.

Concernant les produits carnés, on compte à ce jour en France :

- 2 990 éleveurs et 100 entreprises d'abattage et/ou transformation enregistrés en Agriculture biologique ;
- 33 500 éleveurs et 280 entreprises d'abattage et/ou transformation en Label rouge ;
- 11 000 éleveurs et 68 entreprises d'abattage et/ou transformation répertoriés en démarche IGP ;
- 400 éleveurs et 18 entreprises d'abattage et/ou transformation en démarche AOC.

Un dispositif encadré par les pouvoirs publics



● Ministère de l'Agriculture et de la Pêche:

Il définit la politique en matière de qualité alimentaire et encadre en particulier le dispositif des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Il assure la tutelle de l'INAO.



● INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) :

Il instruit les demandes de reconnaissances des AOC, IGP, STG et Label rouge. Il assure le suivi des règles relatives à l'Agriculture biologique et supervise les contrôles sur l'ensemble de ces signes.

Les viandes
de **bœuf, veau,**
porc, agneau et
leurs produits tripiers :
quels repères pour
bien choisir ?



Pour en savoir plus :

PLUS D'INFOS SUR

www.civ-viande.org

Le Centre d'Information des Viandes est une association loi 1901.

Plate-forme d'échanges et d'information, le CIV réunit les professionnels

de la filière viande, les pouvoirs publics, des scientifiques et des représentants d'associations.

Sa mission ? Contribuer à une meilleure connaissance, pour tous les publics, des viandes bovine, ovine, chevaline, porcine, des produits tripiers et de leurs filières.

www.label-viande.com

www.agriculture.gouv.fr

www.inao.gouv.fr

www.produitslaitiersetviandebio.com



64 rue Taitbout • 75009 Paris
www.civ-viande.org

Les signes officiels
de la qualité et de l'origine,
les seuls complètement
encadrés par les pouvoirs publics.



Centre d'Information
des Viandes



Certains repères ont été instaurés pour aider le consommateur à faire son choix parmi les viandes de bœuf, de veau, de porc et d'agneau : ce sont les **signes d'identification de la qualité et de l'origine**. Au-delà de la qualité sanitaire ou de la traçabilité, valables pour toutes les viandes, ils attestent de caractéristiques spécifiques.

Français ou européens, ces signes sont encadrés par les pouvoirs publics et ont été mis en place autour de trois critères :

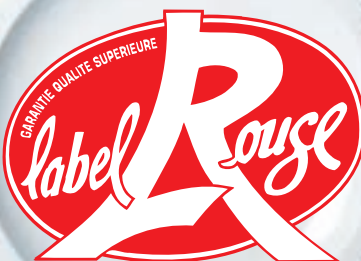
- une **qualité gustative supérieure**
- ou une **qualité de mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal**
- ou une **qualité liée à l'origine**.

Ces signes sont identifiés par des logos.

Qualité gustative supérieure Label rouge

La vocation d'un produit Label rouge est de garantir un goût et des saveurs de qualité supérieure. Cette qualité gustative est déterminée par des analyses sensorielles effectuées chaque année auprès des consommateurs. Pour les espèces élevées en Label rouge, dans le respect de pratiques d'élevage traditionnelles, les critères du cahier des charges portent, entre autres, sur la sélection des animaux, sur leur alimentation et leur bien-être.

Propriété du ministère de l'Agriculture, le Label rouge est une démarche de filière associant les partenaires, de l'éleveur au distributeur dans le respect d'un cahier des charges strict. Cette démarche fait l'objet de contrôles complémentaires par des organismes certificateurs indépendants agréés par les pouvoirs publics.



Qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal Agriculture biologique



L'Agriculture biologique constitue un ensemble de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Elle se distingue par son mode de production fondé sur la non utilisation de produits chimiques de synthèse, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.

Les produits d'origine biologique sont identifiés par le logo AB, propriété du ministère de l'Agriculture. Pour être commercialisé comme issu de l'Agriculture biologique, le produit doit avoir été contrôlé et certifié par un organisme certificateur indépendant agréé par les pouvoirs publics.

◀ Ce logo est l'équivalent européen du signe de qualité AB en France



Qualité liée à l'origine

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ▶

Cette mention implique un lien étroit entre le produit, le terroir et le savoir-faire de l'homme. Le produit doit provenir d'une aire de production délimitée et répondre à un cahier des charges qui fait l'objet d'une procédure d'agrément conduisant à une reconnaissance officielle.

Appellation d'Origine Protégée (AOP) ▶

Ce logo est l'équivalent européen du signe de qualité AOC en France.

Indication Géographique Protégée (IGP) ▶

Cette mention, à l'échelle européenne, se traduit par une relation suffisante entre le produit et son origine pour lui conférer une caractéristique ou une réputation. Pour cela, seules certaines phases de production, transformation et élaboration doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ▶

Cette mention, au niveau européen, ne fait pas référence à une origine géographique, mais aux caractéristiques traditionnelles du produit par sa composition ou son mode de production. Cette mention permet de protéger un nom caractérisant une recette ou un savoir-faire traditionnel.

