# 3. Origine et qualité : la foire aux étiquettes

Entre les dénominations de produits, plus séduisantes les unes que les autres, et les allégations commerciales vantant le mérite de telle ou telle marque, la multitude d'informations envoyées au consommateur finit par le perdre. Dans cette foire aux étiquettes, les labels officiels tentent de lui apporter un message clair.

**L'Appellation d'origine contrôlée (AOC)** est un signe officiel exprimant un lien intime entre le produit et son terroir. C'est l'ancêtre de l'européenne AOP.
➡ Cette appellation n'est plus utilisée en France que pour les vins (près de 300 AOC).

**L'Appellation d'origine protégée (AOP)** est la déclinaison européenne de l'AOC. Elle garantit que toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.
➡ En France : 364 vins et eaux de vie, 49 produits laitiers (surtout des fromages), 42 en fruits, légumes, huiles...

**L'Indication géographique protégée (IGP)** est un signe européen qui distingue un produit ayant une relation moins forte avec son territoire que l'AOP, mais suffisante pour lui conférer ses caractéristiques ou sa notoriété.
➡ Un tiers de la production viticole française et 122 IGP dans le secteur agroalimentaire: mogettes de Vendée, jambon de Bayonne, pruneau d'Agen...

**La Spécialité traditionnelle garantie (STG)** est un signe européen attestant que le produit a été fabriqué selon une recette reconnue comme traditionnelle, sans indication géographique particulière.
➡ Un seul produit en France : les moules de Bouchot. Ailleurs : la mozarrella en Italie, le jambon Serrano en Espagne...

**Les logos français et européen d'Agriculture biologique** garantissent uniquement un mode de production respectueux du bien-être animal et de l'environnement : 95 % des ingrédients doivent être certifiés biologiques, peu importe d'où ils viennent.
➡ 76 % des produits bio consommés en France en 2014 y étaient produits, selon l'Agence Bio.

**Le Label rouge** est un signe français dont le cahier des charges, homologué par arrêté ministériel, atteste d'un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant, sans mention de l'origine.
➡ 500 cahiers des charges homologués : viandes, produits laitiers, produits de la mer...

**La Certification de conformité** est délivrée par un organisme certificateur accrédité pour attester du respect d'un cahier des charges spécifique (élevage en plein air, par exemple), sans garantir une origine particulière.
➡ Plus de 200 produits listés en janvier 2016.

**La signature Viande de France** a été mise en place en 2014 par la profession et le ministère de l'Agriculture. Elle se décline pour chaque filière et garantit que les animaux sont nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.
➡ Dix filières concernées, sur la base du volontariat : bœuf, cheval, lapin, porc, veau, volaille, mouton, agneau, chèvre, chevreau.

**Les allégations commerciales.** Toute entreprise fabriquant son produit en France est en droit de communiquer dessus. Toutefois, la mention « fabriqué ou élaboré » n'implique en rien l'origine des matières premières et reste purement déclarative si les indications ne sont pas adossées à un cahier des charges précis et ne font pas l'objet de contrôles spécifiques.
➡ Chez les grandes marques comme chez les marques de distributeurs, ces allégations se matérialisent souvent sous forme de drapeaux français ou de carte de France.

**Les marques collectives régionales** proposent chacune une charte ou un cahier des charges à respecter pour apposer leur logo : origine des matières premières, lieu de fabrication, emploi...

**Le label Origine France garantie** est attribué depuis 2010 par l'association Pro France. Pour en bénéficier, le prix de revient unitaire du produit doit être acquis en France à plus de 50 %. Des conditions supplémentaires peuvent être prévues selon les types de produits.
➡ Une vingtaine de produits agroalimentaires labélisés : les truites fumées Ovive, la Ricoré au lait, les thés et tisanes Florel...

## PRATIQUES TROMPEUSES : LA DGCCRF VEILLE AU GRAIN

**Qui débusquera les mentions trompeuses ou frauduleuses ?** En France, c'est la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) qui est chargée de cette mission. En ce qui concerne l'indication de l'origine, certains produits alimentaires sont soumis à un affichage obligatoire. En particulier la viande non préparée ainsi que les fruits et légumes frais. Pour tous les autres, qu'ils soient fabriqués dans l'Union européenne ou importés, aucune disposition n'impose l'apposition d'un marquage spécifique. « Si une origine est toutefois indiquée sur le produit, notamment une origine France, elle doit pouvoir être justifiée et conforme aux règles d'origine non préférentielle du Code des douanes communautaire », rappelle la DGCCRF (1).

**En ce qui concerne les labels privés,** ils ne sont pas soumis à la puissance publique. Pour utiliser des mentions faisant valoir l'origine française, ils doivent tout de même se plier à un cahier des charges précis et au contrôle d'un organisme indépendant. La DGCCRF se réserve par ailleurs le droit de vérifier elle-même la véracité des allégations et de réprimer, le cas échéant, les tromperies. Le cas des faux « saucissons d'ânes corses » composés à 90 % de viandes continentales est bien connu. Comme celui des bouteilles d'huile d'olive utilisant à tort une AOP, fréquemment épinglées sur les étals.

(1) Plus d'infos sur le site www.douane.gouv.fr