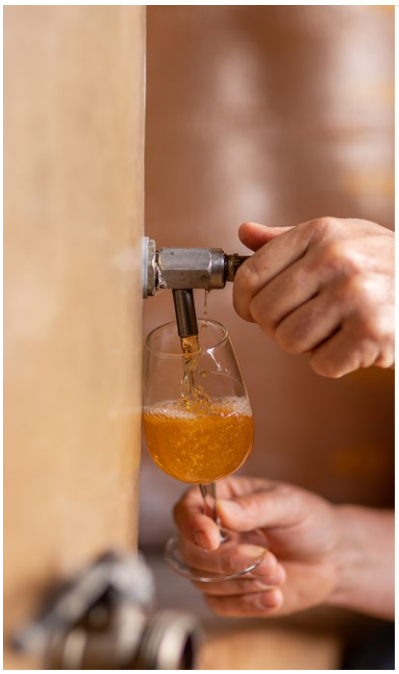
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



L'INAO, L'ÉTABLISSEMENT PUBLIC DES PRODUITS SOUS SIGNE DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est chargé de la mise en œuvre de **la politique française relative aux produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité** (SIQO).

L'institut intervient sur près de **1200 produits** bénéficiant d'un de ces signes (hors agriculture biologique). Toutes les régions françaises sont concernées, et **une exploitation agricole sur trois** est engagée dans des productions sous SIQO. **20% des AOP et IGP enregistrées au niveau européen** sont produites en France. Le chiffre d'affaires des produits sous SIQO en première mise sur le marché était de **32 mds d'euros** en 2020.

UN ÉTABLISSEMENT PUBLIC DOTÉ D'UNE DOUBLE GOUVERNANCE ORIGINALE

Établissement public sous tutelle du ministère en charge de l'Agriculture, l'INAO se caractérise par une double gouvernance, qui associe les pouvoirs publics et des instances regroupant **plus de 200 professionnels** investis dans les SIQO, des personnalités qualifiées et des représentants d'administrations. Il offre ainsi **une large place à l'expertise professionnelle, technique et juridique**. L'objectif de cette construction originale de dialogue est de parvenir à **un consensus au service de l'intérêt général**.

Les instances s'appuient sur les 246 agents travaillant au sein des services de l'INAO, dont le siège est situé à Montreuil (93), et dans les 8 délégations territoriales couvrant **l'ensemble du territoire métropolitain et l'Outre-mer.**

La politique de qualité mise en œuvre par l'INAO repose sur **une étroite collaboration** avec les professionnels regroupés au sein d'organismes de défense et de gestion (ODG), ou de familles professionnelles dans le cas de la Bio, et les organismes de contrôles agréés, eux-mêmes fédérés dans l'Hexagone, ainsi que les autres services de l'État.

LES 5 SIGNES OFFICIELS DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

LA GARANTIE DE L'ORIGINE

L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon des savoir-faire reconnus dans une aire géographique délimitée précisément, ce qui lui confère ses caractéristiques propres. Son nom est celui d'un lieu emblématique de son territoire d'origine. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'appellation d'origine controlée (AOC) identifie un produit répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, et concerne également des produits non couverts par la règlementation européenne (bois par exemple).

L'indication géographique protégée (IGP) vient consacrer des savoir-faire ancrés dans un territoire. Les étapes de l'élaboration qui donnent sa spécificité au produit sont réalisées dans une aire géographique délimitée. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Le Label Rouge est un signe national désignant un produit qui, par ses conditions de production ou de fabrication, présente un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits standards. Le suivi dans le temps du maintien de la qualité supérieure est assuré par la réalisation régulière d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques qui comparent le produit Label Rouge avec le produit courant. Le Label Rouge est ouvert à toutes les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne).

LA GARANTIE DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

L'agriculture biologique identifie un produit issu d'un mode de production qui contribue à la protection de l'environnement et du climat, au respect de la biodiversité, et à la préservation des ressources naturelles, favorise les circuits courts et donne l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

LA GARANTIE D'UNE RECETTE TRADITIONNELLE

La spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit élaboré selon un mode de production, une recette ou une composition traditionnels. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

UN CHAMP D'EXPERTISE LARGE POUR DES MISSIONS VARIÉES

L'INSTRUCTION DES DEMANDES DE RECONNAISSANCE SOUS SIGNES OFFICIELS

Qu'il s'agisse d'une demande initiale ou d'une demande de révision d'un cahier des charges, l'INAO accompagne les porteurs de projet. Les instances compétentes examinent les propositions des professionnels et donnent un avis sur les cahiers des charges, fixant notamment les conditions de production et la zone de production le cas échéant.

LA PROTECTION DES SIGNES ET DES DÉNOMINATIONS

En France et à l'étranger, l'INAO veille à ce que les noms des produits sous signes officiels ne fassent pas l'objet d'usurpation ou de détournement de notoriété. Pour mener à bien les actions de protection à l'international, l'INAO s'appuie notamment sur les professionnels et les interprofessions, sur un réseau d'avocats international, et sur le réseau diplomatique français. L'INAO intervient également dans le cadre de procédures européennes et internationales relatives à la protection des noms des AOP et IGP et suit, conjointement avec le ministère chargé de l'Agriculture, les négociations d'accords bilatéraux UE/pays tiers.

LA SUPERVISION DES CONTRÔLES DES SIGNES OFFICIELS

L'INAO, autorité compétente pour le contrôle des SIQO, est chargé de la supervision du dispositif de contrôle avant la mise sur le marché pour l'ensemble des SIQO. Il agréé et évalue les organismes indépendants et accrédités chargés du contrôle du respect des cahiers des charges à qui il délègue les contrôles officiels. Pour chaque produit sous signe, un plan de contrôle doit être déposé et approuvé par l'INAO. Les services s'appuient sur les travaux du Conseil des agréments et des contrôles qui définit les principes du contrôle. Il doit être consulté sur les dispositions de contrôle communes, et peut être sollicité sur l'agrément des organismes de contrôle et l'approbation des plans de contrôles.

LA DÉLIMITATION DES ZONES DE PRODUCTION ET LA PROTECTION DES TERROIRS

Étape incontournable pour obtenir une indication géographique (AOC/AOP ou IGP), la délimitation se fonde sur des bases scientifiques dans le domaine de la géologie, pédologie, agronomie, histoire, géographie, sociologie, ethnographie... En s'appuyant sur de nouvelles technologies pour toujours plus d'efficience, cette mission d'expertise s'adapte aux caractéristiques des nouvelles productions sous SIQO.

L'INAO agit également pour protéger les terroirs, et contribuer ainsi à la préservation d'une agriculture de qualité et de territoires ruraux productifs et vivants. En effet, la réglementation prévoit que les projets de documents d'urbanisme et de planification sur une zone d'appellation doivent faire l'objet d'un avis consultatif de l'institut.

LA COOPÉRATION INTERNATIONALE

Dans le cadre de la stratégie d'influence du ministère en charge de l'Agriculture, l'INAO développe des actions de coopération internationale pour promouvoir le concept d'indication géographique et présenter le dispositif français et européen des SIQO auprès de pays tiers désireux de créer ou de développer leur propre système.

LA COMMUNICATION SUR LES SIGNES OFFICIELS ET LA FORMATION

L'INAO mène une mission d'information sur la politique des SIQO, auprès du grand public et des professionnels. L'institut est aussi organisme de formation et propose des séminaires d'entreprises, des formations groupées ou un accompagnement personnalisé sur des thématiques multiples, allant de la découverte des SIQO, par exemple dans le cadre de la formation des jurés du concours général agricole, à une présentation des filières agroalimentaires, viticoles et cidricoles.

LE SUIVI ÉCONOMIQUE DES PRODUITS SOUS SIQO

L'INAO recueille et analyse les données économiques des produits sous SIQO, en lien avec des nombreux partenaires, publics (INRAE, SSP, FranceAgriMer, Agence bio, IRQA…) comme professionnels (interprofessions et syndicats). L'institut valorise ces informations à travers diverses publications exhaustives et pédagogiques : chiffres-clés, mémentos régionaux, données des filières…

Institut national de l'origine et de la qualité
12, rue Henri Rol-Tanguy / TSA 30003
93555 Montreuil Cedex
01 73 30 38 00

www.inao.gouv.fr

inao.gouv.fr
@i-n-a-o
INAO

CRÉDITS

Photographies : AOP Cidre du Perche ©Asgard, Boisard / Domino de nougat blanc ©ODG/ AOP Fin gras du Mézenc ©Association Fin Gras - Lucien Soyere/ AOP Saint-Chinian ©Gaylord Burguiere / IGP Lingot du Nord ©comité de promotion @G. Lamarque / IGP Pomme de terre de Noirmoutier ©Vendée Qualité / Kiwi de l'Adour IGP-Label Rouge ©Qualité Landes / IGP Cancoillotte ©Sabine Alphonsine / IGP et Label Rouge Volailles fermières des landes ©Qualité Landes

Conception graphique : Flora Boeuf