

Produits de la mer : les signes de qualité et d'origine

[Ressource pédagogique](#)

Thématique : Développement des activités et des territoires, Gouvernance et outils de gestion, Valorisation des produits, commercialisation | Localisation : France | Filière : Aquaculture, Pêche

 Porteur AGLIA,

La marque collective

La marque collective n'est pas un signe de qualité à proprement parler, cependant, elle permet de distinguer certains produits d'autres. Elle est souvent utilisée par les producteurs. Nous la définissons ici pour la distinguer des autres signes distinctifs, ici de qualité.

D'après l'INPI, l'objectif est d'identifier l'origine de produits d'un **groupement d'acteurs**, autorisé à l'utiliser conformément à un **règlement d'usage**. Le groupement doit fournir à l'INPI (Institut national de la propriété industrielle) le règlement d'usage pour déposer une marque.

AOC et AOP : Appellations d'Origine Contrôlée et Protégée

L'AOP est le pendant européen de l'AOC. Elle peut être demandée par un **individu** ou un **groupement de professionnels**. Les professionnels peuvent commencer par un AOC puis continuer avec un AOP. Ce fut le cas des Moules de Bouchot du Mont Saint-Miche : pour passer de l'AOC à l'AOP, le cahier des charges a dû être plus détaillé.

« L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit dont **toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique** » (INAO s. d.). Il défend donc avant tout la notion de terroir et de savoir-faire. Cette appellation sous-entend que les qualités et les caractéristiques du produit mentionné sont fortement liées à son origine géographique.

« L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen » (INAO s. d.).

Pour les produits de la mer en 2020, la première AOC/AOP concerne les **moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel** (INAO s. d.).

Une AOC ou une AOP fait référence à un **produit** défini dans un cahier des charges. Les exploitants doivent prouver que leur **méthode de production** leur permet de répondre à ce cahier des charges afin d'obtenir l'appellation. L'AOC est accordé sous contrôle de l'**organisme certificateur**.

Le cahier des charges d'une **AOP** doit décrire (INAO s. d.):

- Le **nom** du produit
- Ses **caractéristiques**: taille, taux de chair minimal par exemple, mais aussi **caractéristiques chimiques, analytiques et organoleptiques**
- La délimitation de l'**aire géographique** concernée par l'appellation pour chacune des étapes de fabrication.
- La **description** du lien à l'aire géographique :
 - Description des facteurs naturels
 - Description des spécificités du produit
 - Description de l'interaction causale entre le produit et l'aire géographique.

Les producteurs souhaitant obtenir un des deux labels doivent réaliser un dossier détaillant :

- La **méthode d'obtention** du produit (comme la méthode de captage pour les coquillages d'élevage), la **densité d'élevage**, ou la **méthode de récolte et de conditionnement**. Un outil de traçabilité des étapes de la mise en production à la commercialisation est obligatoire.
- la **distinction de leur produit** d'un point de vue organoleptique ou de savoir-faire, ou de notoriété
- le **lien de causalité entre ces caractéristiques et le territoire considéré** par l'appellation.

Ainsi, pour l'AOP « moules de bouchots de la baie du Mont Saint-Michel », des **dégustations** ont permis de justifier la différenciation organoleptique du produit par rapport à d'autres moules de Bretagne, et il a été établi que la **configuration de la baie du Mont Saint-Michel** permettait de conférer ces caractéristiques spécifiques au produit. Un cahier des charges très précis a été élaboré, listant les accréditations, les étapes de production, et la saisonnalité de la commercialisation. (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation 2018).

IGP : Indication Géographique Protégée

Tout comme l'AOP, l'Indication Géographique Protégée (IGP) désigne un **produit agricole**, brut ou transformé, dont « la qualité » la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique ». Elle peut être demandée par un **individu** ou un **groupement de professionnels**.

Son **cahier des charges** est toutefois **moins strict** puisque pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel. **Une étape au moins** parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'**aire géographique délimitée**, contre l'ensemble de ces étapes pour une AOP.

A titre d'exemple, les matières premières pour les produits transformés peuvent ne pas provenir de l'aire géographique délimitée dans le cas d'une IGP. Les animaux peuvent également être abattus en dehors de cette aire géographique.

Une IGP fait référence à un produit défini dans un **cahier des charges**. Les exploitants doivent prouver que leur **méthode de production**, ou la **réputation** de leur produit est bien associée à un **territoire**, leur permettant ainsi de répondre au cahier des charges afin d'obtenir l'appellation. L'IGP est accordée sous contrôle de l'**organisme certificateur**.

Une fois encore, « la démonstration d'une **interaction causale** entre les spécificités de l'aire et les spécificités du produit est attendue ».

Comme pour l'AOP, le **cahier des charges** d'une IGP doit décrire (INAO s. d.):

- Le **nom** du produit
- Ses **caractéristiques**: taille, taux de chair minimal par exemple, mais aussi **caractéristiques chimiques, analytiques et organoleptiques**
- La **délimitation de l'aire géographique** concernée par l'appellation pour la ou les étapes de fabrication
- La **description du lien à l'aire géographique** :

- Description des facteurs naturels
- Description des spécificités du produit
- Description de l'interaction causale entre le produit et l'aire géographique

Pour les produits de la mer, en 2020, **trois Indications Géographiques Protégées** existent en France :

- Les Anchois de Collioure
- La Coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor
- Les Huîtres Marennes Oléron

Ainsi, l'IGP « Huîtres Marennes Oléron » concerne les huîtres affinées ou élevées en claires (et non en pleine mer), au sein du [Bassin Marennes-Oléron, comprenant 27 communes](#). Le cahier des charges décrit précisément les différentes **étapes d'affinage ou d'élevage**. Le cahier des charges souligne principalement la réputation du produit qui permet de lier ce produit et sa qualité au territoire du Bassin.

La **spécificité** du produit est avant tout d'un point de vue **organoleptique**, les **claires** lui donnant une saveur et un aspect particuliers :

- « Une huître Fine de Claire est riche en eau et équilibrée en saveur à la chair fine.
- L'huître label rouge Fine de Claire Verte a en outre une teinte verte des branchies, témoin de son verdissement naturel en claire.
- Une huître Spéciale de Claire est ronde, volumineuse en bouche, à la douceur plus affirmée.
- L'huître label rouge Spéciale Pousse en Claire à la chair importante, est ferme et croquante, de couleur ivoire, au goût prononcé et long en bouche.

Les huîtres Marennes Oléron sont commercialisées vivantes et non transformées. »^[1]

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie

La **Spécialité Traditionnelle Garantie** (STG) a été créée en 1992. Elle permet de garantir l'**aspect traditionnel d'un produit**, de par sa composition, son mode de production ou sa transformation (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation s. d.). **La STG ne garantit toutefois pas le rattachement à un territoire ou à une quelconque aire géographique**. Elle peut être demandée par un **individu** ou un **groupement de professionnels**.

En 2021, la seule STG française tous produits alimentaire ou agroalimentaire confondus, concerne un produit de la mer : les **moules de bouchots** (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation s. d.).

Le [règlement \(UE\) 1151/2012](#) (Parlement et Conseil Européen 2012) définit les notions de **spécificités** et de **traditionnel** :

- **Spécificités**(d'un produit) : « *les propriétés de production caractéristiques qui permettent de distinguer clairement un produit d'autres produits similaires de la même catégorie* ».
- (Produit) **traditionnel**: « *dont l'utilisation sur le marché intérieur depuis une période permettant une transmission entre générations a été prouvée ; cette période doit être d'au moins 30 ans.* »

Une STG fait référence à un **produit** défini dans un cahier des charges. Les exploitants doivent prouver que leur **méthode de production** leur permet de répondre à ce cahier des charges afin obtenir l'appellation.

Le cahier des charges d'une STG doit décrire (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation 2018) :

- La **dénomination** de la spécialité
- Le **type** de produit (plat cuisiné, viande, poisson, produit de boulangerie, etc.)
- S'il s'agit d'un produit résultant de **pratiques traditionnelles** ou étant élaboré à partir d'**ingrédients traditionnellement** utilisés
- Les **caractéristiques** physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques prouvant son caractère spécifique
- La **méthode de production** du produit et les **éléments essentiels** prouvant son caractère traditionnel.

Par exemple, pour la STG « Moules de bouchots », le cahier des charges souligne les **qualités organoleptiques** des moules de bouchot, la solidité de leur **coquille**, la couleur de la **chair** et le **taux de remplissage** minimum de 21,86 ou indice de condition de Lawrence et Scott ≥ 100 . Il confirme également l'**aspect traditionnel de l'élevage** sur bouchot en récapitulant les évolutions des pratiques d'élevage depuis les années 1930, prouvant ainsi la transmission entre générations de cette technique depuis plus de 30 ans (Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt 2013).

Le Label Rouge

Le Label Rouge est un « **signe de qualité national** ». Cette dénomination signifie que les produits labellisés répondent à un cahier des charges validé par un institut national, en France, l'**INAO**, qui assure un **niveau de qualité supérieur** par rapport aux autres produits équivalents commercialisés en France. Elle peut être demandée par un **groupement de professionnels**.

Le terme de qualité peut faire référence aux **qualités organoleptiques** (taux de chair des coquillages par exemple), mais aussi aux **conditions de production** (densités de production, utilisation de certains aliments). Le Label Rouge est ouvert à **tous les produits commercialisés en France**, ce qui signifie que des produits fabriqués hors du territoire français ou de l'Union Européenne peuvent être labellisés.

La qualité des produits labellisés est **suivie régulièrement** en réalisant des **tests comparatifs avec d'autres produits**, comme des tests organoleptiques ou des analyses sensorielles.

Le Label Rouge porte sur un **produit** défini dans un cahier des charges. Les exploitants, organisés en collectif, doivent prouver que leur **méthode de production** leur permet de répondre à ce cahier des charges afin d'obtenir le label.

Afin d'attester qu'un produit labellisé est d'une qualité supérieure, le demandeur d'un label rouge doit déterminer un « **produit courant de comparaison** » à l'aide d'une analyse des marchés. Ce produit courant de comparaison permettra de déterminer si le produit soumis à labellisation est effectivement d'une **qualité supérieure** à celle du marché.

Lors de la création d'un cahier des charges pour le label rouge, il faut également définir les **caractéristiques sensorielle ou physico-chimiques** qui doivent être analysées pour attester de la qualité du produit, ainsi que les étapes de la production qui permettent de garantir cette qualité.

Le cahier des charges du label rouge pour les **noix de Saint-Jacques** cite par exemple les caractéristiques que doit présenter le produit (INAO 2015) :

- C1 : Noix de Saint-Jacques 100% coraillées
- C2 : Issues de Coquilles Saint-Jacques fraîches (*Pecten maximus*) sélectionnées à bord des bateaux de pêche.
- C3 : Décoquillées manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée

- C4 : Noix fraîches : Ne rendant pas d'eau à la cuisson

Le tableau de comparaison suivant présente quelques-uns des points de comparaison avec le **produit courant de comparaison** (d'après INAO 2015) :

Caractéristiques produit	Produit courant de comparaison	Produit label rouge	Motivations
Taille de la coquille	> 10,2 cm	> 11 cm	Assurer une taille supérieure
Vente	Vendue en moyenne 2-3 jours après la pêche	Délai de pêche maximum de 36h avant l'heure de vente en créée.	Assurer un produit vivant à la débarque
Corail	Absent ou présent selon les régions	100% présent	Assurer la présence d'un beau corail
Etat des coquilles	Commercialisation vivantes ou glacées	Commercialisation vivantes	Apporter un produit vivant à la filière

Certification Agriculture Biologique en conchyliculture

« L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les **pratiques environnementales optimales**, le respect de la **biodiversité**, la **préservation des ressources naturelles** et l'assurance d'un niveau élevé de **bien-être animal** » (INAO 2020). Elle peut être demandée par un **individu** ou un **groupement de professionnels**.

L'Agriculture Biologique fait référence à une **méthode de production** d'élevage, en l'occurrence, d'aquaculture, qui impose un cahier des charges. Les exploitants doivent alors s'assurer que leurs **conditions de production** répondent à ce cahier des charges pour pouvoir certifier leurs produits comme étant issus de l'agriculture biologique.

En ce qui concerne la conchyliculture, plusieurs critères en lien avec la **qualité des eaux** d'élevage et la **provenance du naissain** des coquillages d'élevage sont pris en compte dans la certification agriculture biologique. Tout d'abord, seuls les coquillages issus de **captage naturel** ou provenant d'**écloserie certifiées bio** peuvent prétendre à la certification (Conseil Européen 2009). Le règlement stipule également qu'en ce qui concerne **Crassostrea gigas**, une préférence est accordée aux animaux issus d'écloseries.

De plus, l'usage **d'animaux triploïdes produits artificiellement est interdit** (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation 2018; 2018) en ostréiculture biologique du fait du **règlement (UE) 2018/848 du Parlement Européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits** car

- « (23) l'utilisation d'animaux polyploïdes obtenus artificiellement, ou d'organismes génétiquement modifiés (OGM) est incompatible avec le **concept de production biologique** et avec la **perception** qu'ont les **consommateurs** des produits biologiques. »
- Seules les espèces locales peuvent prétendre à la certification biologique. Hors, d'après le **règlement (CE) 708/2007** (Conseil Européen 2007), les organismes dont le nombre de chromosomes a été doublé artificiellement sont considérés comme des **espèces exotiques**.

En ce qui concerne la qualité du **milieu de production**, elle doit répondre à la notion de « haute qualité écologique », c'est-à-dire que la **masse d'eau** est classée en « bon état écologique » ou en « très bon état écologique » (INAO 2020). Il est possible de vérifier le classement de la masse d'eau de sa zone de production grâce aux **Atlas interactifs DCE** des différentes Agences de l'eau.

- [Adour – Garonne](#)
- [Loire Bretagne](#)
- [Seine – Normandie](#)
- [Bassin Artois – Picardie](#)
- [Bassin Rhône – Méditerranée – Corse](#)

Auparavant, lorsqu'une masse d'eau où se situe la zone de production ne correspondait pas à ces critères, il fallait **prouver** que la **zone de production** elle-même y répondait. Pour cela, il fallait se référer aux **multiples critères mentionnés** dans le « **Guide relatif aux règles d'évaluation de l'état des eaux littorales dans le cadre de la DCE** » (Ministère de la transition écologique et solidaire 2018). Ces critères concernaient la **qualité biologique ou physico-chimique de la masse d'eau**. Depuis fin 2019, l'**INAO** n'accorde **plus de dérogations** : soit la zone est conforme soit elle ne l'est pas.

CPP : Certification de conformité des produits[2]

Créée en **1988**, la certification est gérée par le **Ministère de l'Agriculture**. Elle peut être demandée par un **individu** ou un **groupement de professionnels**.

Un **cahier des charges** précise **comment** doivent être mises en œuvre les **exigences** et les **recommandations** approuvées par le ministère de l'agriculture, ainsi que les aspects à **contrôler** lors de la certification. Le respect du cahier des charges a pour conséquences des **caractéristiques significatives, objectives et mesurables** permettant de différencier le produit considéré des produits standards.

Le nom et le cahier des charges d'une certification de conformité ne peuvent mentionner une **indication géographique**. Cependant, il est possible de mettre sur le produit sa **provenance** si elle est vraie et si elle ne conduit pas à usurper une AOP ou une IGP existante.

- niveau 1 : respect des aides de la PAC (Politique agricole commune) ;
- niveau 2 : certification environnementale de l'exploitation;
- **niveau 3 : haute valeur environnementale (HVE).**

La certification « haute valeur environnementale » est le dernier niveau des exigences environnementales établies suite au Grenelle de l'environnement en 2007. Elle est accordée par la **Commission de la certification environnementale** dont la DGCCRF est membre. Les cultures marines ont explicitement été exclues du dispositif HVE par le décret n°2011-694 du 20 juin 2011 relatif à la certification environnementale des exploitations agricoles (cf. art. D. 617-1).

La certification est accordée suite à un contrôle effectué par un **organisme certificateur**, accrédité par le COFRAC. Une fois la certification accordée, lorsque les **produits sont commercialisés**, un second contrôle est réalisé par des agents de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

Références

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Signe-de-qualite>

Conseil Européen. 2007. Règlement (CE) no 708/2007 — Utilisation en aquaculture des espèces exotiques et des espèces localement absentes.

———. 2009. Règlement (CE) no 710/2009 de la Commission Européenne modifiant le règlement (CE) no 834/2007 du Conseil en ce qui concerne la production biologique d'animaux d'aquaculture et d'algues marines.

INAO. 2015. Cahier des charges Label Rouge Noix de Saint-Jacques (Pecten maximus) fraîches ou surgelées. https://www.inao.gouv.fr/show_texte/4131

———. 2020. « Agriculture Biologique ». INAO. 2020. /Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique

———. 2020. « Guide de lecture pour l'application des règlements CE n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n°2092/91 et CE n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 modifié portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles. » Paris: Institut National de l'Origine et de la Qualité, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

———. s. d. « Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC) ». INAO. Consulté le 3 juin 2020a. <https://www.inao.gov.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Appellation-d-origine-protgee-controlee-AOP-AOC>

———. s. d. « Informations géographiques – Cartes des signes officiels de la qualité et de l'origine. » INAO. Consulté le 3 juin 2020b. <https://www.inao.gov.fr/Publications/Donnees-et-cartes/Informations-geographiques>

Ministère de la transition écologique et solidaire. 2018. « Guide relatif aux règles d'évaluation de l'état des eaux littorales dans le cadre de la DCE ». Ministère de la transition écologique et solidaire, Ifremer, Agence Française pour la Biodiversité. <https://www.eaufrance.fr/sites/default/files/2019-04/guide-reeel-2018-3.pdf>

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. 2013. Cahier des charges de la Spécialité Traditionnelle Garantie « Moules de bouchots ». Vol. Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et la forêt n° 28-2013.

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. 2007. « Cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologiques des espèces aquacoles et leurs dérivés. » Journal Officiel de la République Française, 13 février 2007.

Ministère de l'agriculture et de, et l'alimentation. 2018. Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel». Vol. Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-13.

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. 2018. « Réponse du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation ». Journal Officiel du Sénat, 21 juin 2018.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. s. d. « La Spécialité traditionnelle garantie, un signe de qualité pour la tradition ». Consulté le 3 juin 2020. <https://agriculture.gouv.fr/la-specialite-traditionnelle-garantie-un-signe-de-qualite-pour-la-tradition>

Parlement et Conseil Européen. 2012. Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires. Vol. 343/l. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:fr:PDF>

[1] Source : <https://www.inao.gov.fr/produit/4157>

[2] <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Signe-de-qualite>



Documents



La synthèse Signes de Qualité