

DOSSIER DE PRESSE **SEPTEMBRE 2024**

L'INAO ET LES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

DES SIGNES QUI NE TROMPENT PAS



ÉDITORIAL

« Depuis bientôt 90 ans, l'INAO se tient aux côtés de professionnels engagés pour défendre, au travers des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), une agriculture, qui allie excellence du goût, préservation des terroirs et respect des savoir-faire.

Ce faisant, les agriculteurs engagés dans cette démarche se mettent au service d'un nom, d'un produit, d'un signe, et s'engagent à respecter les promesses et les valeurs qui y sont attachées.

Cette démarche s'appuie sur une histoire, et sur l'ancrage de ces hommes et de ces femmes dans leurs territoires, une histoire qui s'écrit chaque jour avec de nouveaux défis à relever.

C'est pourquoi depuis plusieurs années déjà, l'Institut, et les quelque 200 professionnels qui représentent l'ensemble de ces signes et de ces filières dans nos instances de gouvernance, débattent, proposent des solutions et adaptent les procédures aux enjeux contemporains qui agitent la vie de nos signes, tout en veillant à préserver leurs fondamentaux : prise en compte de plus de durabilité, adaptation au changement climatique ; soit "innover pour rester" pour que nos traditions continuent d'être des innovations qui ont réussi.

C'est cette richesse, ces promesses, cette défense de nos terroirs et de nos savoir-faire, mais aussi notre capacité à nous ouvrir et à évoluer, la transparence de nos cahiers des charges, et le contrôle dont ils font l'objet, qui font de ces signes un gage de confiance pour les consommateurs, prêts à rémunérer de manière juste les opérateurs derrière ces produits d'exception, garant de la remarquable pérennité de nos signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. »

Carole LY, Directrice de l'INAO
Philippe BRISEBARRE,
Président du Conseil permanent de l'INAO

LES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (SIQO)

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine en France, c'est près de 1200 produits (hors bio) qui bénéficient d'au moins un SIQO.

366 AOP VITICOLES, 17 AOC boissons spiritueuses et 5 cidres et poirés AOP

107 AOP AGROALIMENTAIRES
(dont 51 produits laitiers)

2 AOC FORESTIÈRES

76 IGP VITICOLES, 36 IG boissons spiritueuses et 2 cidres IGP

158 IGP AGROALIMENTAIRES
(produits laitiers inclus)

427 PRODUITS LABEL ROUGE

6 STG PRODUITES EN FRANCE
(dont 3 enregistrées à l'initiative de la France)

Les produits bénéficiant d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine sont le reflet du savoir-faire et de la préservation de nos terroirs et territoires. Avec une exploitation sur trois engagée dans la démarche et près de 34 milliards d'euros de chiffre d'affaires, les produits sous SIQO représentent un versant majeur de la production nationale.

UN COLLECTIF AU SERVICE DES PRODUITS : L'ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION

Produire sous SIQO, c'est d'abord une démarche collective (hors AB). Un signe officiel, contrairement à une marque, ne peut être la propriété d'un individu ou d'une entreprise. C'est l'organisme de défense et de gestion (ODG) qui fait vivre les produits de la demande de reconnaissance initiale jusqu'aux éventuelles évolutions de cahiers des charges en vue notamment d'adapter la production aux enjeux contemporains, et assure la protection des dénominations.

QUELQUES CHIFFRES - EN 2022

1196 PRODUITS FRANÇAIS SOUS SIQO (hors bio)

27% DES EXPLOITATIONS AGRICOLES FRANÇAISES
engagées dans des productions sous SIQO

20% DES AOP ET IGP enregistrées
au niveau européen sont françaises

34 MILLIARDS D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES (à la 1^{re} mise sur le marché hors bio)



L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La garantie du terroir

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, qui **donne ses caractéristiques au produit**. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

LES PROMESSES DE L'AOP

- + **MATIÈRE PREMIÈRE ET TRANSFORMATION ANCRÉES DANS UN TERROIR DÉLIMITÉ**
- + **CONTRÔLES RÉALISÉS PAR DES ORGANISMES CERTIFIÉS PAR L'ÉTAT**
- + **CAHIERS DES CHARGES TRANSPARENTS**

LA NOTION DE TERROIR

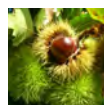
Le terroir est un des socles historiques des AOP. Un terroir est un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires socio-techniques ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité et aboutissent à une réputation, pour un bien originaire de cet espace géographique. (Source : INRAe - INAO)

1905	Naissance du concept d'appellation d'origine marquant la naissance de l'histoire des AO précurseurs des SIQO
1919	Loi relative à la protection des appellations d'origine
1925	Premier fromage reconnu en AO, Roquefort
1936	En mai, 6 premières AOC viticoles reconnues, Arbois, Cassis, Cognac, Châteauneuf-du-Pape, Monbazillac et Tavel
1953	Création des appellations d'origine fromagères
1992	Mise en place des AOP agroalimentaires, équivalent européen des AOC
2008	L'organisation commune des marchés agricoles viticole (OCM) intègre la notion d'AOP

AOP ET AOC

L'enregistrement à l'échelle européenne d'une AOP garantit une protection du nom du produit au sein de l'UE, rassurant ainsi les consommateurs quant à son authenticité et à sa qualité. L'AOC est une étape de reconnaissance nationale obligatoire avant qu'une dénomination ne soit enregistrée en AOP et protégée à ce titre au niveau européen. L'AOC permet en outre de protéger sur le territoire français des produits dans des domaines non couverts par la réglementation européenne, tels que le bois. Seuls les produits viticoles gardent le droit de porter la mention AOC s'ils le souhaitent.

6 PRODUITS ONT ÉTÉ HOMOLOGUÉS EN AOP EN 2023



« Châtaigne des Cévennes »



Vins de « Corrèze »



Vins du « Pic Saint-Loup »



Vins « Sable de Camargue »



« Huile d'olive du Languedoc »



« Poulet du bourbonnais »



366

AOP VITICOLES

17 AOC boissons spiritueuses et 5 cidres et poirés AOP



107

AOP

AGROALIMENTAIRES
(dont 51 produits laitiers)



2

AOP

FORESTIÈRES



108 525

OPÉRATEURS
AGRICILES



6 551

AUTRES
OPÉRATEURS
AMONT ET AVA



L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

La garantie du territoire

L'indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la **qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**.

L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles. Dans le secteur des boissons spiritueuses, c'est le concept d'indication géographique qui s'applique. Les indications géographiques des boissons spiritueuses peuvent utiliser le logo "IGP". Pour prétendre à l'obtention de ce signe, une étape au moins de la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. Pour le vin, toutes les opérations réalisées depuis la récolte du raisin jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin sont effectuées dans la zone géographique considérée.

LES PROMESSES DE L'IGP

- + PRODUCTION ET/OU TRANSFORMATION ANCRÉE DANS UN TERRITOIRE DÉLIMITÉ
- + CONTRÔLES RÉALISÉS PAR DES ORGANISMES CERTIFIÉS PAR L'ÉTAT
- + CAHIERS DES CHARGES TRANSPARENTS

1992

L'IGP est mise en place par la réglementation européenne. Elle concerne les produits agricoles et alimentaires portant un nom géographique et liés à leur origine géographique.

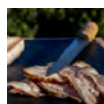
2008

L'organisation commune des marchés agricoles (OCM) intègre la notion d'IGP viticoles

2010

Création au niveau européen des IG des boissons spiritueuses

9 PRODUITS ONT ÉTÉ HOMOLOGUÉS EN IGP EN 2023



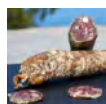
« Bulagna de l'île de Beauté »



« Figatelli / Figatellu de l'île de Beauté »



« Pancetta / Panzetta de l'île de Beauté »



« Saucisson sec / Salciccia de l'île de Beauté »



« Haricot de Soissons »



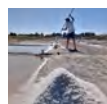
« Tome fraîche de l'Aubrac »



Vins « Terres du Midi »



« Huître de Normandie »



« Sel et Fleur de sel de l'île de Ré »

QUELQUES CHIFFRES - JUILLET 2024



76

IGP VITICOLES

36 IG boissons spiritueuses et 2 IGP cidres



158

IGP AGRO-ALIMENTAIRES (produits laitiers inclus)



64 085

OPÉRATEURS AGRICOLES



4 800

AUTRES OPÉRATEURS AMONT ET AVAL





LABEL ROUGE

La garantie d'une qualité supérieure

Le Label Rouge est un signe national de **qualité** qui désigne des produits **alimentaires** ou des produits agricoles non alimentaires qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur comparé à des produits dits « standards ». À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, un produit **Label Rouge** doit répondre aux exigences définies dans un **cahier des charges**.

LES PROMESSES DU LABEL ROUGE

- + GARANTIE D'UN PRODUIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE PAR RAPPORT À UN PRODUIT COMMERCIALISÉ COMPARABLE
- + QUALITÉ SUPÉRIEURE ÉVALUÉE ET CONTRÔLÉE
- + CONTRÔLES RÉALISÉS PAR DES ORGANISMES CERTIFIÉS PAR L'ÉTAT
- + CAHIERS DES CHARGES TRANSPARENTS

1960

Création des labels agricoles par la loi d'orientation agricole

1961
1965

Fixation des conditions d'utilisations et création de la Commission supérieure de la qualité des produits agricoles et alimentaires

1965

Décret qui fixe le cadre d'homologation du Label Rouge

1965

Premier Label Rouge alimentaire, le poulet des Landes

1966

Premier Label Rouge dans le secteur des fruits et légumes, l'ail rose de Lautrec

1983

Instauration de l'obligation du logo Label Rouge

6 PRODUITS ONT ÉTÉ HOMOLOGUÉS EN LABEL ROUGE EN 2023



Tomate de bouche
(LA 01/23)



Mayonnaise
(LA 02/23)



Boudin blanc supérieur nature
(LA 03/23)



Melon de type charentais jaune
(LA 06/23)



Semoule de blé dur
(LA 04/23)



Farine de Gruau de blé
(LA 05/21)



214

LABELS VOLAILLES
ET ŒUFS



213

AUTRES LABELS



31 804

OPÉRATEURS
AGRICOLLES



4 037

AUTRES
OPÉRATEURS
AMONT ET AVAIL



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La garantie du respect
de l'environnement
et du bien-être animal

L'Agriculture biologique (AB) est un mode de production qui allie des pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

Le mode de production biologique implique le respect de la réglementation européenne et nationale favorisant des pratiques non polluantes et respectueuses des écosystèmes. Il exclut l'utilisation d'OGM, limite les intrants chimiques et encourage l'utilisation de ressources naturelles renouvelables à l'échelle locale.

LES PROMESSES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- + **ABSENCE D'INTRANTS CHIMIQUES DE SYNTHÈSE**
- + **MISE EN ŒUVRE DE PRATIQUES RESPECTUEUSES DU BIEN-ÊTRE ANIMAL**
- + **CONTRÔLES RÉALISÉS PAR DES ORGANISMES CERTIFIÉS PAR L'ÉTAT**
- + **CAHIERS DES CHARGES TRANSPARENTS**

1920	Les pratiques agro biologiques se sont développées en Autriche, en Allemagne, en Suisse et en Angleterre
1950	Apparition des pratiques agro biologiques en France
1972	Le premier cahier des charges privé a été établi en France
1980	La France a fait partie des précurseurs, en reconnaissant dès 1980 une agriculture sans produits chimiques de synthèse, puis en homologuant et en harmonisant en 1981 les cahiers des charges privés existants.
1985	1 ^{er} cahier des charges français dans lequel a été officialisé le terme « Agriculture biologique » et création du logo AB français.
1991	Un règlement européen a été adopté pour encadrer les productions végétales, étendu au secteur animal en 1999
2010	Logo Europefeuille obligatoire introduit dans la réglementation bio par le Règlement (UE) no 271/2010 de la Commission du 24 mars 2010. Ce règlement est entré en application à partir du 1er janvier 2010.
MAI 2013	Lancement du premier programme « Ambition bio 2017 » par le Ministère chargé de l'Agriculture.

L'INAO ET L'AGENCE BIO : DEUX ACTEURS COMPLÉMENTAIRES POUR LA BIO

L'Agence Bio est un organisme public qui œuvre pour le développement, la promotion et la structuration de l'Agriculture biologique française. Elle a pour principales missions la communication auprès du grand public, la production de données économiques et la gestion des notifications des opérateurs certifiés. De son côté, l'INAO assure l'application des réglementations européennes et nationales sur la bio ainsi que la concertation entre les différents acteurs. Il agréé les organismes certificateurs pour la certification des produits biologiques avant leur mise sur le marché, supervise ces contrôles et protège la marque française associée à l'Agriculture biologique.

PRODUIRE EN BIO

En matière d'Agriculture biologique, une même réglementation s'applique dans toute l'Union européenne. Le règlement (UE) 2018/848 et ses textes d'application précisent l'ensemble des dispositions à respecter. Lorsqu'il n'existe pas encore de règles spécifiques à l'échelon européen, l'INAO peut proposer en lien avec le Comité National de l'Agriculture biologique, des règles nationales. Ces dispositions deviennent alors obligatoires à l'égard de quiconque prétendrait commercialiser en bio les produits qu'elles couvrent.

PROGRAMME AMBITION BIO 2024/2027

Le programme « Ambition Bio » porté par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a pour objectif de promouvoir l'Agriculture biologique et la conversion des surfaces en Agriculture biologique par le biais de la communication, du soutien financier et de mesures réglementaires, au niveau français. Ce programme a été reconduit pour la période 2024 – 2027.





60 483

**EXPLOITATIONS
ENGAGÉES EN BIO**

(14% des fermes
françaises)



2 876 052

**HA DE SURFACES
EN BIO**

(10,7% de la
SAU française)



28 475

**ENTREPRISES
DE L'AVAL**

(préparateurs, distributeurs,
restaurateurs et
importateurs)



12 MILLIARDS

**D'EUROS DE VALEUR
DU MARCHÉ BIO**

(dont 6,6 milliards
d'euros à la première
commercialisation)



6,1%

**DE PRODUITS BIO
CONSOMMÉS PAR
LES MÉNAGES**

QUELQUES CHIFFRES - EN 2022



LA SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

La garantie d'une recette traditionnelle

La spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition, mais pas à son origine géographique. La STG est fondée sur un savoir-faire ancien, typique et local, mais peut être réalisée en dehors de sa région d'origine. Elle s'applique uniquement aux produits agroalimentaires.

LES PROMESSES DE LA STG

- + RESPECT DES TRADITIONS ET DES SAVOIR-FAIRE**
- + CONTRÔLES RÉALISÉS PAR DES ORGANISMES CERTIFIÉS PAR L'ÉTAT**
- + CAHIERS DES CHARGES TRANSPARENTS**



6

**STG PRODUITES
EN FRANCE**

(dont 3 enregistrées
à l'initiative de la France)



66

STG EN EUROPE

1992

L'attestation de spécificité, qui deviendra en 2006 la spécialité traditionnelle garantie (signe de qualité européen) a été créée pour des produits agricoles destinés à la consommation humaine et les denrées alimentaires.

2013

Première STG française, les Moules de Bouchot

QUELQUES PRODUITS STG EMBLÉMATIQUES



Berthoud



Bœuf de race
Normande



Moules
de Bouchot

**QUELQUES CHIFFRES -
EN 2023**



L'INAO

Depuis 1935, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est au cœur de la politique française de valorisation des produits agricoles, au travers des 5 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Avec près d'une exploitation sur trois engagée dans la démarche et environ 34 milliards d'euros de chiffre d'affaires, les SIQO représentent un atout majeur de la production nationale. L'INAO agit pour les préserver, les faire prospérer mais aussi évoluer face aux défis majeurs rencontrés aujourd'hui : changement climatique, évolutions du marché et attentes sociétales.

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** du monde agricole et agro-alimentaire investis dans les SIQO, des personnalités qualifiées et des représentants d'administrations. L'Institut intervient sur près de 1200 produits bénéficiant d'un de ces signes (hors agriculture biologique).

L'INAO accompagne les porteurs de projet dès le début de leur démarche pour les orienter et les conseiller, puis les organismes de défense et de

gestion et les opérateurs tout au long de la vie du produit sous signe officiel. Outre la validation des cahiers des charges et des plans de contrôle, l'établissement assure la protection et la défense des dénominations, des terroirs et des territoires, la supervision des contrôles officiels, et l'analyse économique des productions sous SIQO.

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, ainsi que les autres services de l'État.

Au sein de ses instances, l'Institut offre ainsi une large place à l'expertise technique, économique et juridique de ses membres professionnels et de ses collaborateurs, au siège situé à Montreuil, et dans les 8 délégations territoriales couvrant l'ensemble du territoire métropolitain et l'Outre-mer.

L'objectif de cette construction atypique de dialogue pour une structure administrative est de parvenir à **un consensus au service de la politique publique de qualité**. Cette particularité est l'une des raisons de la stabilité, de la constance et de la solidité de l'INAO et de la politique des SIQO.

LES MISSIONS DE L'INAO

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) assume un large éventail de responsabilités visant à protéger et promouvoir les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits en France.

LA RECONNAISSANCE ET LA RÉVISION DES CAHIERS DES CHARGES DES PRODUITS SOUS SIQO

Un processus rigoureux basé sur l'expertise de l'INAO et des professionnels.

Les productions sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) s'appuient sur un cahier des charges. Transparent pour les consommateurs, il comprend des conditions de production précises, validées par l'État et régulièrement contrôlées par des organismes indépendants agréés. Le cahier des charges est porté par les producteurs dans le cadre d'une démarche collective et volontaire, à l'exception de l'Agriculture biologique, dont le cahier des charges relève d'un règlement européen.

NOS MISSIONS

- + ACCOMPAGNER** les groupements de producteurs dans leurs démarches de reconnaissance tout autant que dans le suivi et les démarches d'évolution des règles de production notamment en lien avec le changement climatique ou l'introduction d'éléments de durabilité.
- + INSTRUIRE** les demandes de reconnaissance et d'évolution des cahiers des charges.
- + PERMETTRE** une décision argumentée de la part des instances professionnelles notamment par l'animation des commissions d'enquête missionnées pour analyser les dossiers ainsi que les commissions de consultants ou d'experts particulièrement pour les délimitations des zones de production.



LA PROTECTION DES SIGNES ET DES DÉNOMINATIONS

Une lutte continue contre les usurpations et contrefaçons

En France et à l'étranger, l'INAO veille à ce que les noms des produits sous SIQO ne fassent pas l'objet d'usurpations ou de détournements 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.

NOS MISSIONS

- + VEILLER** sur les dépôts de marques pour détecter les éventuels usurpations, détournements ou affaiblissements de la notoriété d'un produit sous SIQO.
- + INTERVENIR** auprès des offices de Propriété intellectuelle.
- + S'OPPOSER** aux marques litigieuses en France ou à l'international.
- + AGIR** en justice dans tous les cas où le règlement amiable du litige n'a pas été possible.
- + SUIVRE** les négociations d'accords bilatéraux UE/Pays tiers ou accords internationaux, conjointement avec le ministère chargé de l'Agriculture.
- + PARTICIPER** aux procédures européennes et internationales relatives à la protection des noms des AOP et IGP.
- + DÉFENDRE** les décisions prises par l'INAO contestées par un tiers dans le cadre du contentieux administratif.

Comme décisions notables en 2023, on peut souligner la décision du Conseil d'État qui conforte la protection de l'AOP «Camembert de Normandie» (contentieux administratif), la victoire du Syndicat du piment d'Espelette et de l'INAO, dans une procédure engagée depuis 2018 face à une opératrice qui s'était vue retirer son habilitation à la suite d'un contrôle relevant plusieurs manquements, mais qui continuait à utiliser indûment la mention concernée sur son site internet ainsi que dans son nom de domaine (civil), ou encore une décision de justice qui consacre la protection du terme «Sud-Ouest» pour le canard à foie gras, interdisant par exemple l'utilisation de cette origine en cas d'utilisation de graisse de canard (civil).



LE CONTRÔLE DES SIQO

Un gage de confiance pour les consommateurs et les professionnels

L'INAO est chargé du dispositif de contrôle avant la mise sur le marché pour l'ensemble des SIQO. Les contrôles officiels sont délégués à des organismes indépendants et accrédités, qui sont agréés et évalués par l'INAO.

NOS MISSIONS

+ **AGRÉER ET SUPERVISER** les organismes indépendants chargés du contrôle du respect des cahiers des charges.

+ **APPROUVER** les plans de contrôle.

+ **HABILITER** les laboratoires pour l'analyse des produits sous SIQO.

LA DÉLIMITATION DES AIRES DE PRODUCTION

Une étape incontournable pour les indications géographiques

L'INAO assure cette mission d'expertise de terrain complexe, qui s'appuie sur des bases scientifiques dans le domaine de la géologie, pédologie, agronomie, histoire, géographie, sociologie, ethnographie... permettant notamment de justifier du lien entre produits et terroirs. Pour toujours plus d'efficacité, l'Institut utilise de nouvelles technologies et s'adapte aux caractéristiques des nouvelles productions sous SIQO.

NOS MISSIONS

+ **DÉLIMITER** les aires géographiques, préalablement à l'approbation des cahiers des charges.

+ **DÉFINIR** le cadre de travail des experts et les principes de délimitation.

+ **RÉVISER** les aires géographiques et parcellaires à la demande des professionnels.

+ **ADAPTER** le dispositif de délimitation aux enjeux actuels, comme la transition agro-écologique et le changement climatique.

LA PROTECTION DES TERROIRS ET TERRITOIRES

Des enjeux corrélés à la transition écologique et à la souveraineté alimentaire

La protection des aires géographiques et leur potentiel de production est une mission régalienne de l'Institut. Les textes législatifs et réglementaires prévoient que l'INAO doit être consulté pour les projets de documents d'urbanisme et de planification sur une zone d'appellation. Cette action de l'INAO s'est renforcée au fil des ans.

NOS MISSIONS

+ **ÉTUDIER** les conséquences éventuelles de la réalisation d'un document d'urbanisme ou d'un projet industriel et économique sur les SIQO.

+ **VEILLER** à une gestion économe et raisonnable de la consommation des terres agricoles.

+ **PRÉSERVER** le potentiel de production sous SIQO, l'environnement et les paysages.

+ **SENSIBILISER** les acteurs de l'aménagement à la protection des terroirs et à l'opportunité des SIQO pour le développement des territoires.

EN 2023



96

DOSSIERS DE DÉLIMITATION

présentés aux instances de l'INAO dont 26 concernés par les procédures simplifiées



116

COMMISSIONS D'EXPERTS ACTIVES

AU NIVEAU NATIONAL, ON COMPTE AINSI ...

24 174

COMMUNES BÉNÉFICIAIRE D'UNE OU PLUSIEURS AOP



1,5

MILLION D'HECTARES DÉLIMITÉS À LA PARCELLE

32 453

COMMUNES BÉNÉFICIAIRE D'UNE OU PLUSIEURS IGP



LA COOPÉRATION INTERNATIONALE

Un moyen de promotion du concept d'indication géographique

Dans le cadre de la stratégie d'influence du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'INAO développe des actions de coopération pour mettre en avant le dispositif français des SIQO et valoriser l'opportunité que représentent les SIQO au niveau international. Cette mission s'appuie sur un réseau d'experts de l'INAO.

NOS MISSIONS

- + **CONTRIBUER** à la défense des intérêts commerciaux des produits français sous SIQO.
- + **ACCOMPAGNER** les pays tiers désireux de créer ou de développer leur propre système.
- + **CONFORTER** la reconnaissance des SIQO au niveau international.
- + **DÉFINIR** des bases de compréhension communes en matière d'indications géographiques et de leur protection.

L'année 2023 a été marquée par une poursuite mais également une reprise des actions de coopération sur le terrain à travers plusieurs projets internationaux et ce, après les quelques années de crise sanitaire. Le projet PAMPIG (Projet d'appui à la mise en place des indications géographiques dans des États africains), en premier lieu, est une action de collaboration avec la Côte d'Ivoire et la Guinée. Une délégation française s'est rendue au Mexique pour participer à un séminaire sur les indications géographiques (IG) et rencontrer un groupement de viticulteurs de la région de Querétaro. L'INAO a également accueilli plusieurs délégations en région durant cette année 2023 : une délégation de l'Office de propriété intellectuelle Vietnamien en Alsace, une délégation de l'ASEAN en Savoie et Franche-Comté, une délégation de l'OAPI à Espelette en lien avec le projet PAMPIG... Pour clore l'année, l'INAO était présent lors d'un forum régional sur les IG aux côtés de l'OMPI et de l'INPI à Ryad en novembre 2023. Huit pays arabes ont participé à ce forum, organisé conjointement par la France et l'Arabie saoudite.

LE SUIVI ÉCONOMIQUE

Une analyse de l'évolution des SIQO

L'INAO recueille, analyse et valorise les données économiques des produits sous SIQO, en lien avec de nombreux partenaires publics (INRAe, SSP, FranceAgriMer, Agence Bio, IRQA, DRAAF...) comme professionnels (interprofessions et ODG, réseau des Chambres d'agriculture). Il s'agit de comprendre les impacts économiques, sociaux et environnementaux des SIQO pour mieux accompagner leur développement.

NOS MISSIONS

- + **PILOTER** une enquête statistique annuelle sur les SIQO.
- + **ANALYSER ET DÉCRYPTER** des données économiques des SIQO.
- + **ANIMER** un réseau qualité et un observatoire territorial des SIQO, avec l'INRAe.
- + **RÉALISER ET PARTICIPER** à l'élaboration de publications exhaustives et pédagogiques autour des SIQO : chiffres-clés, mémentos régionaux, données des filières...

EN CHIFFRES (2022 - première mise en marché)

28 MDS € DE CHIFFRE D'AFFAIRES POUR LES AOC/AOP	4,6 MDS € DE CHIFFRE D'AFFAIRES POUR LES IGP
1,6 MD € DE CHIFFRE D'AFFAIRES POUR LE LR	12 MDS € DE CHIFFRE D'AFFAIRES pour l'Agriculture biologique

LA FORMATION EXTERNE

La formation, un partage de l'expertise multiple des agents de l'INAO

Depuis 2010, l'INAO en qualité d'organisme de formation organise des formations à destination des entreprises et partenaires institutionnels sur des thématiques variées, allant de la découverte des SIQO à une présentation des filières agroalimentaires, viticoles et cidricoles.

NOS MISSIONS

- + **RÉPONDRE** aux sollicitations et accompagner les professionnels des filières, de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, des collectivités territoriales et organismes consulaires, mais aussi les consommateurs avertis.
- + **ACCROÎTRE** la connaissance des produits : élaboration, dégustation, réglementation, ou encore lien au terroir.
- + **DÉVELOPPER ET MOBILISER** les compétences et connaissances des agents de l'Institut, qui dispensent toutes les formations de l'INAO.

FORMATION EXTERNE

31 FORMATIONS EXTERNES ORGANISÉES	659 PERSONNES FORMÉES (dont 19 pour former 314 jurés du Concours général agricole)
--	--

L'INAO SUR LE TERRITOIRE



CRÉDITS PHOTOS

Couverture, de haut en bas — AOP Coteaux Bourguignons ©BIVB / Aurélien Ibanez - AOP Chaource ©Olivier Russeil - AOP Huile d'olive d'Aix en Provence ©SIDPA - Kiwi de l'Adour IGP-Label Rouge ©Qualité Landes - IGP Huitre de Normandie ©ODG Huitre de Normandie - AOP Vézelay ©Syndicat de défense de l'AOC Vézelay — **P3** — AOP Châtaigne des Cevennes ©Jean-Michel Thivier - AOP Corrèze ©Fédération des vins de la Corrèze - AOP Pic Saint-Loup ©Syndicat AOP Pic Saint-Loup - Régis Domergue - AOP Sable de Camargue ©Syndicat des vins Sable de Camargue - AOP Huile d'olive du Languedoc ©Syndicat Lucques et Huile Languedoc - AOP Poulet du Bourbonnais ©Jerôme Chabanne 22 — **P4** — IGP Bulagna de l'île de Beauté ©MadMonkeys Consulting - IGP Figatelli de l'île de Beauté ©MadMonkeys Consulting - IGP Pancetta de l'île de Beauté ©MadMonkeys Consulting - IGP Saucisson sec de l'île de Beauté ©MadMonkeys Consulting - IGP Haricot de Soissons ©BFFTC - Qualimentaire - IGP Torme fraîche de l'Aubrac ©Félix de Malleray - IGP Terres du Midi ©DR - IGP Huitre de Normandie ©ODG Huitre de Normandie - IGP Sel et Fleur de sel de l'île de Ré ©MJB - IGP Côtes Catalanes ©Civir-J.Giralt — **P5** — LR Tomate de bouche ©Rougeline - LR Mayonnaise ©Delouis - LR Boudin blanc supérieur nature ©PAQ - LR Melon de type charentais jaune ©Vendée Qualité - LR Semoule de blé dur ©Panzani - LR Farine de Gruau de blé ©DR - Volailles Fermières des Landes IGP-Label Rouge ©Qualité Landes — **P7** — STG Berthoud ©Images & associés - STG Boeuf de race Normande ©Organisme de Sélection en race Normande - STG Moules de Bouchot ©DR — **P8** — AOP Mâcon ©BIVB / Aurélien Ibanez - IGP Rosée des Pyrénées Catalanes ©Paul Palau