

## Economie | Le paradoxe des SIQO : des labels alimentaires connus mais incompris



A l'occasion de la Semaine de l'Agriculture en Nouvelle-Aquitaine, l'Agence de l'Alimentation régionale (AANA) organisait une conférence sur le thème des Signes d'origine et de qualité (SIQO), comme le Label Rouge ou encore l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Ce débat était également l'occasion pour la Région, les services de l'État, l'AANA et l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) d'entériner la création d'un observatoire économique des produits sous SIQO en Nouvelle-Aquitaine.

Savons-nous vraiment ce qu'il se cache derrière des labels comme AOC, AOP ou Agriculture biologique ? Pas forcément, si l'on en croit des bordelais interrogés par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine. Leurs réponses ont été diffusées à l'occasion du débat « Qualité et Origine, piliers de notre souveraineté alimentaire », organisé à Poitiers dans le cadre de la Semaine de l'Agriculture en Nouvelle-Aquitaine. « On connaît ces logos, mais pas leur sens, c'est un peu la jungle pour distinguer les signes officiels de qualité et d'origine », résume Marie Guittard, directrice de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Pour la directrice de l'INAO, il y a quatre SIQO à retenir. Le Label Rouge, qui garantit depuis les années 60 un produit d'une qualité supérieure ou le label Agriculture Biologique, certification d'une production respectueuse de l'environnement et/ou du bien-être animal. Viennent ensuite l'Appellation d'Origine Protégée et l'Indication Géographique Protégée, visant à protéger des produits typiques liés à leur terroir et un savoir-faire particulier. « Ils sont essentiellement présents pour éviter l'imitation : un produit AOP ou IGP ne peut être fait ailleurs que sur son terroir d'origine », souligne la directrice de l'INAO.

### AOP : « une démarche collective et gagnante »

Parmi les SIQO connus en Nouvelle-Aquitaine, on retrouve par exemple la noix du Périgord AOP, l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest ou encore le piment d'Espelette AOP. Une des dernières Appellation d'Origine Protégée en date est celle de l'huile de noix du Périgord, obtenue en février 2021. Paul Dieudonné, producteur d'huile de noix du Périgord au Moulin de la Veyssière, à Neuvic, témoigne. « Cette AOP nous accompagne vraiment dans la commercialisation, notamment à l'export, et devrait permettre au moulin, propriété de ma famille depuis 1857, de

changer de dimension », souligne-t-il. En effet, la société qui emploie huit salariés prévoit de tripler son chiffre d'affaires sous trois ans grâce à l'AOP huile de noix du Périgord.

Cette démarche de création d'une AOP, comme pour l'huile de noix du Périgord, est encouragée la directrice de l'INAO. « C'est une démarche volontaire et toujours gagnante. Cela permet de mobiliser toute la filière et de valoriser ces produits à l'international », indique-t-elle. Ces propos sont soutenus par Karine Latouche, directrice de recherches à l'Institut National de la recherche agronomique (INRAE). « Les SIQO sont les têtes de pont des produits français à l'export, notamment en Chine à l'image des vins de Bordeaux ou du Cognac », précise-t-elle. La chercheuse s'appuie sur une étude menée par l'établissement, où on apprend que les fromages français sous AOP sont vendus 11,5 % plus cher que des produits standards.

Afin de « surveiller » l'impact économique des Signes de Qualité et d'Origine, l'INAO, la Région Nouvelle-Aquitaine, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine et les services de l'État ont signé ce jeudi une convention pour la mise en place d'un observatoire des SIQO. « C'est un outil d'aide à la décision et de pilotage de la politique agricole régionale », souligne Marie Guittard. Cette dernière assure que l'observatoire des SIQO permettra la montée en gamme des produits typiques de Nouvelle-Aquitaine.

***Le débat complet est à voir ou revoir sur [le site Agriweb.tv](#)***

Yoan Denéchau

*Crédit Photo : [aqui.fr](#)*

*Publié sur [aqui.fr](#) le 21/05/2021*

*[Url de cet article](#)*