

# L'expression de la qualité gustative dans les fruits et légumes sous SIQO<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine



Marie-Lise MOLINIER  
Directrice générale adjointe INAO

# Définition de la Qualité

---

## Une notion complexe et plurielle

- Réglementaire : sécurité sanitaire des aliments, produit loyal et marchand
- Normative : spécifications techniques ou de qualité définies dans les normes internationales (OCDE, codex alimentarius ...), les accords interprofessionnels, ...
- Qualité spécifique : reconnue à travers les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)



# La Qualité spécifique

Une valeur ajoutée supplémentaire résulte de la reconnaissance des différents types de qualité spécifique :

- Une qualité supérieure (label rouge)
- Un mode de production particulier (agriculture biologique)
- Un lien à des zones de production définies sur la base de critères précis (appellation d'origine contrôlée ou protégée, indication géographique protégée)
- Un lien à la tradition (recette traditionnelle reconnue par une spécialité traditionnelle garantie)



# La Qualité dans le secteur des fruits et légumes

---

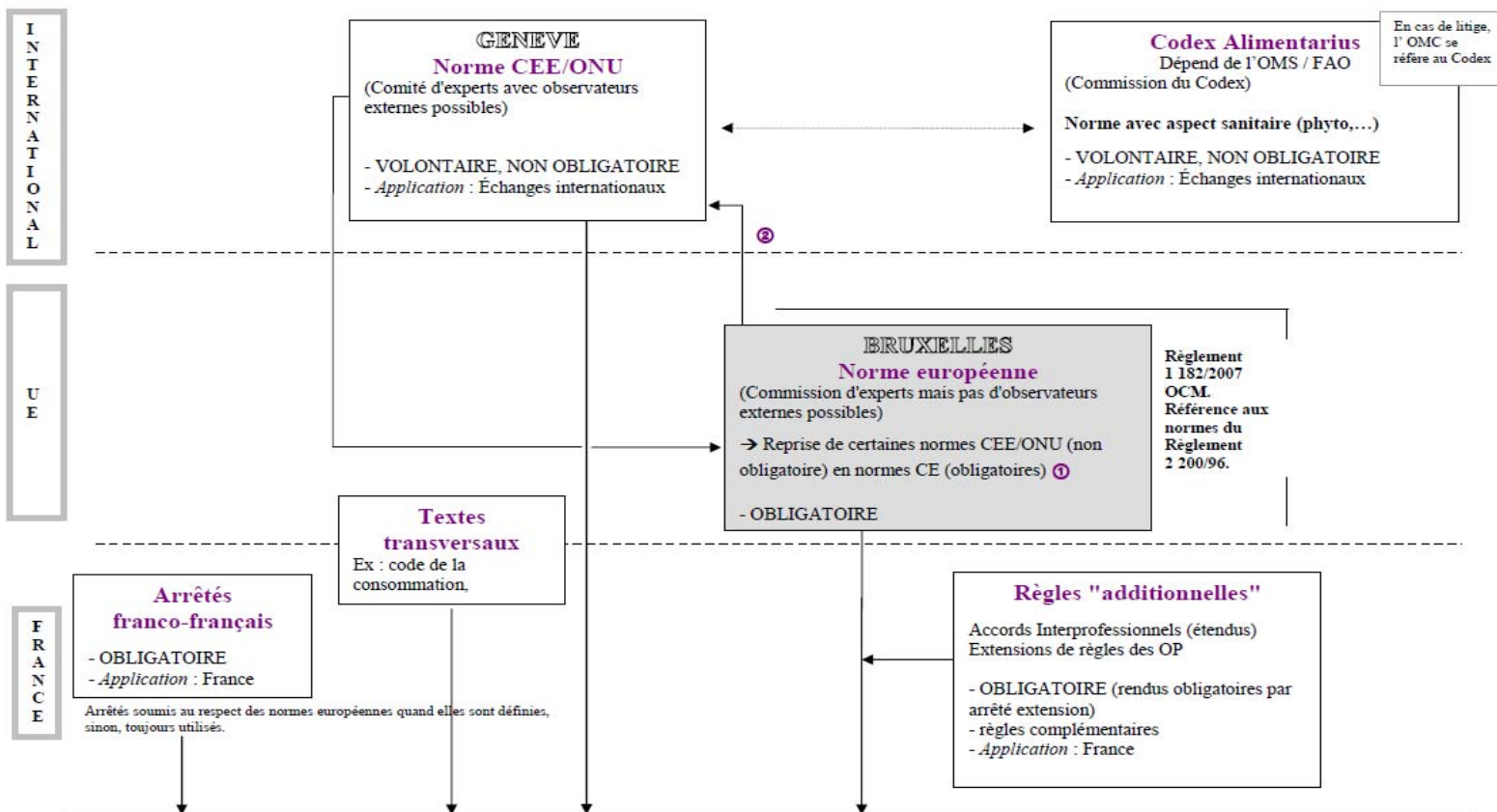
Une notion particulièrement encadrée

- Des réglementations communautaires et nationales fortes
- De nombreuses normes d'assurance qualité
- Des cahiers des charges de SIQO



# La Qualité dans le secteur des fruits et légumes

( Tableau : source Interfel)



① Bruxelles calque ces normes sur les normes CEE / ONU lorsqu'elles existent. En France, les normes CEE/ONU ne prennent cependant pas sur les normes européennes. Par contre, elles peuvent être obligatoires dans certains pays.

② Les modifications minimales sont traitées directement à Bruxelles. Par contre, elles remontent à Genève lorsqu'elles sont plus importantes (ex : calibre pomme).

**Tableau récapitulatif normalisation**

# La Qualité dans le secteur des fruits et légumes

---

un enjeu fort = articuler au mieux ces différentes entrées et attentes pour assurer

- Le meilleur revenu possible aux producteurs = gage de durabilité de la filière
- Un approvisionnement diversifié aux consommateurs en tenant compte du pouvoir d'achat



# Des critères de qualité encore à valoriser

---



## Au regard des attentes des consommateurs

- La qualité gustative : c'est le premier critère de qualité recherché par un consommateur

mais ce n'est pas la seule qualité valorisable ...

- Les attentes des consommateurs vont au-delà. Ils recherchent de nouvelles garanties
  - garantie environnementale (préservation de la biodiversité, ...)
  - obtenir des produits plus sains (sans pesticides, sans OGM, ...)
  - garantie d'origine
  - connaissance des modes de production et de transformation des produits qui leur sont présentés ...

# Des critères de qualité encore à valoriser

---

Au regard des attentes des opérateurs des filières  
fruits et légumes

Le développement de démarches mettant en avant une  
qualité spécifique permettrait :

- De compléter l'image d'excellence des productions en  
fruits et légumes ;
- D'éviter la banalisation et l'uniformisation des produits

le potentiel de nos régions et de nos opérateurs permet de  
répondre à ces attentes à travers le champ des SIQO





# La filière Fruits et Légumes a des atouts pour valoriser la Qualité de ses produits

---

- Les cahiers des charges existants définissent des qualités spécifiques résultant de schémas de production particuliers, liés ou non aux territoires :
  - Qualités gustatives et de présentation - exemples de critères assez souvent utilisés pour des produits frais : couleur, fermeté de la chair, arôme, parfum, grande aptitude à la conservation
  - Une qualité liée au terroir et au savoir-faire humain - l'exemple de la Farine de châtaigne de Corse : couleur blanc crème à roux, mouture fine et homogène correspondant à une granulométrie précise, saveur sucrée marquée, arômes olfactifs et gustatifs complexes pouvant associer différentes familles aromatiques (châtaigne sèche, fruits secs, biscuit, épices ou produits lactés), couleur plus sombre avec des teintes soutenues, un goût et des arômes plus marqués de biscuit pour la farine élaborée à partir de châtaignes ayant fait l'objet d'un biscuitage.



## Une démarche qualité se construit

---

Une démarche qualité comprend différents éléments :

- Un engagement
- La dénomination et la description du produit
- Les méthodes d'obtention (détaillées)
- Une surveillance (vérification et contrôle)
- Un bilan/évaluation (pour évoluer)
- Une valorisation



# Les conditions d'entrée dans une démarche de signe

---

Le succès des démarches mettant en avant une spécificité qualitative des produits est toutefois soumis à certaines conditions :

- mieux intégrer les démarches SIQO dans l'organisation des filières et favoriser l'émergence de collectifs qui les portent ;
- compléter les démarches marketing existantes par des volets spécifiques SIQO ;
- veiller à ce que la recherche, qui est un facteur important du développement de la qualité des fruits et légumes, ne réduise pas la diversité, notamment dans le domaine des variétés.



# L'intérêt de valoriser la qualité spécifique

---

- Construire une échelle de valeur améliorée
- Même dans un contexte de consommation stable et d'obstacles connus (prix, coûts de production, périssabilité, manque d'accessibilité et de praticité), il est possible de tirer profit de la diversité des attentes et des moyens des consommateurs et de réduire la concurrence directe sur les prix en justifiant des prix différenciés.

Qualité différenciée = Prix différencié



# Exemples de SIQO

## ○ 20 Labels Rouges

Betteraves rouges cuites - 1<sup>er</sup> Label Rouge en fruits et légumes obtenu en 1997

Pommes

Choucroute...



## ○ 16 IGP

Ail Rose de Lautrec

Pruneau d'Agen

Mâche nantaise

...



## ○ 11 AOP

Chasselas de Moissac

Oignon doux des Cévennes

Noix de Grenoble

Farine de châtaigne d'Ardèche ...





# Quelques Chiffres

---

- Nombre de producteurs de fruits et légumes sous SIQO en 2011 : 6066 dont 5507 (fruits) et 559 (légumes)
- Tonnage commercialisé de fruits et légumes sous SIQO en 2011 : 92 735 dont 83 820 (fruits) et 8 915 (légumes)
- Le chiffre d'affaires global à l'expédition pour les fruits et légumes sous SIQO en 2011 : plus de 182 millions d'€ :
  - plus de 164 millions d'€ pour les fruits
  - plus de 17 millions d'€ pour les légumes.

# Chiffres Clés BIO

---

- Nombre d'exploitations de fruits frais :  
6 367 avec 14 028 ha certifiés bio
- Nombre d'exploitations de légumes frais :  
6 015 avec 15 400 ha certifiés bio
- L'évolution de la part des surfaces nationales conduites en bio depuis 10 ans - les fruits sont passés de 4 % à 11,7% et les légumes de 1,5 à 3,7%



# Annexe



## Le poids des SIQO dans l'économie agricole et agroalimentaire



(Source INAO - Chiffres 2012)





# Repères Chiffrés

## AO Vins & Eaux de vie

Plus 360 Appellations  
59% de la superficie viticole totale  
(hors Cognac et Armagnac)  
44,8% de la récolte française de vins  
(hors Cognac et Armagnac)  
Vins : 16.5 Mds € de CA,  
Eaux de vie : 3 Mds € de CA

## AOP/AOC laitières

50 Appellations  
1,6 Md € HT de CA

## AOP/AOC agroalimentaires

45 Appellations (chiffre 2012)  
150 millions d'€ HT de CA

## IGP

75 IGP viticoles  
27,6 % de la récolte française de vins  
(hors Cognac et Armagnac)  
2 cidres

109 IGP agroalimentaires (chiffre 2012)  
1,4 Md € HT de CA

Suite ...

---

### Label Rouge

870 millions d' € HT de CA  
≈ 470 cahiers des charges  
Validés (chiffre 2011)  
dont 364 en filière viande

### STG

1 STG reconnue  
en France

### AB

20 604 exploitations  
975 141 hectares

---

[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)