



AOP/IGP en viande et produits de viande



Intérêts, difficultés et perspectives

Marianne Sindic, Laboratoire Qualité, Sécurité des Produits Agroalimentaires,
Gembloux AgroBio Tech



Exigences du consommateurs



Réassurance
sanitaire



Bien-être animal



Conditions d'élevages



Origine géographique
→ Image sur les conditions de
production

AOP et IGP, signes de qualité européenne

- ▶ AOP/IGP signe de qualité mais pas seulement!
 - ▶ Qualité spécifique + caractère lié à l'origine géographique



Jambon
Pâté
Fromage

d'Ardenne
gaumais
de Herve



Nom d'un produit agricole ou alimentaire

Nom géographique: commune, région administrative, ...

AOP et IGP signe de qualité européenne

► AOP

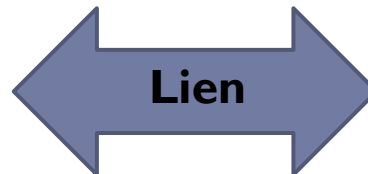
- Dans la zone géographique déterminée: toutes les étapes de production
- Lien: facteurs naturels + savoir-faire

► Agneau « Arnaki d'Elassona » AOP



Caractéristiques spécifiques

- Carcasse légère
- Très faible teneur en MG
- Couleur blanche à rose pâle
- Viande tendre, juteuse, à arôme caractéristique



Facteurs naturels

- Conditions géologiques et climatiques: terrains montagneux et semi-montagneux
- Grande variété de plantes, nombreuses plantes aromatiques

Savoir faire

- Conduite d'élevage



AOP et IGP signe de qualité européenne

▶ IGP

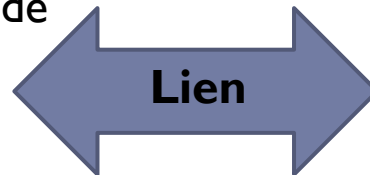
- ▶ Dans la zone géographique déterminée: production, transformation ou élaboration
- ▶ Lien: réputation, notoriété et savoir-faire

▶ Porc d'Auvergne IGP



Caractéristiques spécifiques

- Couleur rouge homogène, taux de fer héminique plus important
- Viande plus mature sur le plan physiologique et plus goûteuse



Réputation

- Notoriété porcine ancestrale

Facteurs humains

- Méthode d'élevage plein air
- Savoir-faire éleveurs

AOP et IGP signe de qualité européenne

- ▶ Secteur de la viande
- ▶ Classes selon le règlement européen (CE) n°510/06
 - ▶ Classe I.1: viande et abats frais
 - ▶ Classe I.2: produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc)



Intérêts

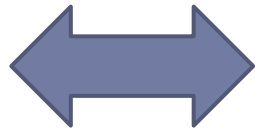
- ▶ Mise en place dans le cadre de la politique de qualité des produits agricoles de l'UE
- ▶ Objectifs
 - ▶ Promouvoir la diversification de la production agricole
 - ▶ Augmenter la compétitivité de produits spécifiques par la protection contre les imitations et usurpations
 - ▶ Répondre aux attentes du consommateur et les informer sur les caractéristiques spécifiques des produits



Intérêts

- ▶ Plus spécifiquement,
 - ▶ Consommateurs

Qualité



Tradition
Terroir
Origine
Savoir-faire



Intérêts

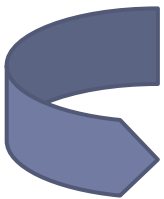
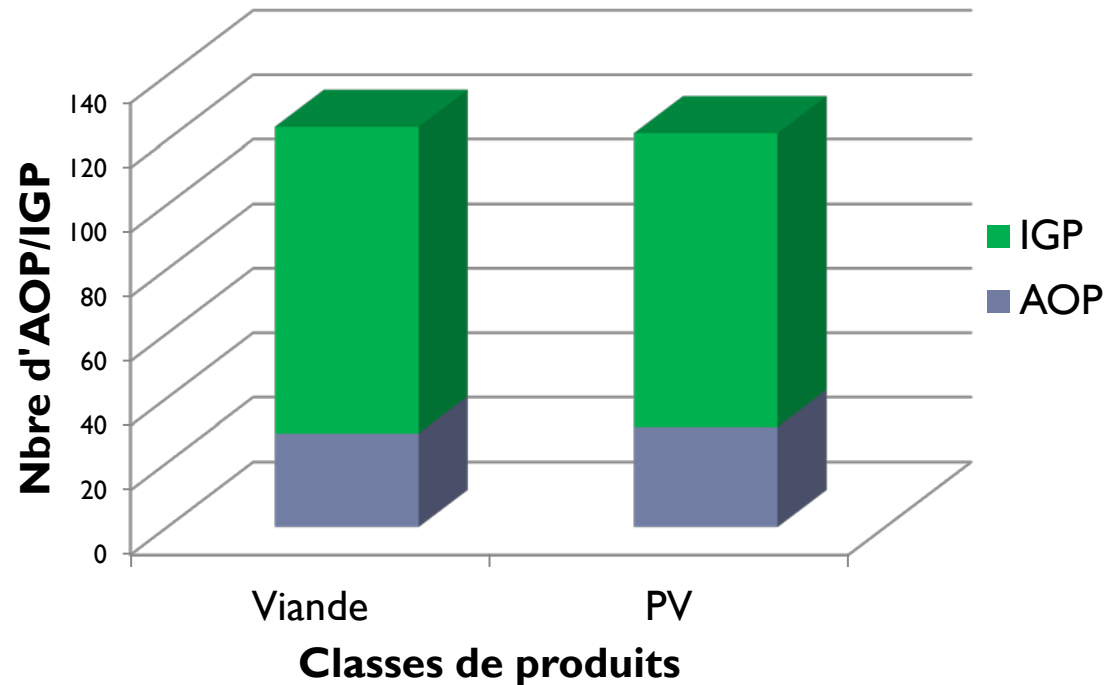
- ▶ Plus spécifiquement,
 - ▶ Retombées économiques
 - ▶ Ouverture au marché international
 - ▶ Rôle territorial fort : intégration de l'élevage dans sa globalité



Etat des lieux: AOP/IGP, pays, filières et liens

► AOP/IGP en Europe

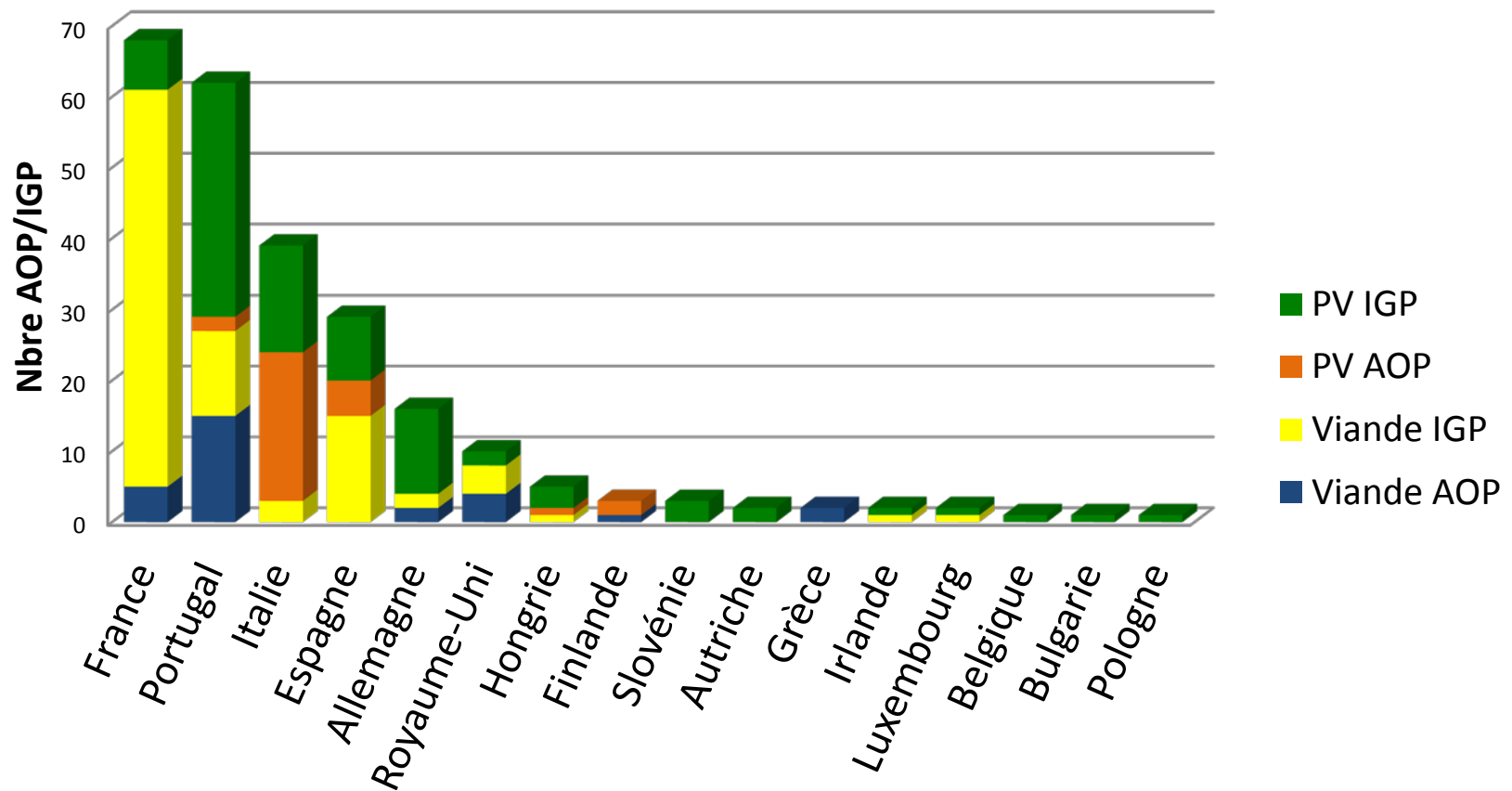
- 246 AOP et IGP
- Viandes et abats frais \approx produits à base de viande
- 2/3 IGP, 1/3 AOP



Difficultés à mettre en évidence un lien avec les facteurs naturels

Etat des lieux: AOP/IGP, pays, filières et liens

► AOP/IGP, répartition entre pays



Etat des lieux AOP/IGP, pays, filières et liens

- ▶ AOP/IGP répartition entre pays
 - ▶ Rapport AOP/IGP fortement variable entre chaque pays
 - ▶ **France**: 90% en viande et abats frais dont 8% AOP



Etat des lieux AOP/IGP, pays, filières et liens

► AOP/IGP répartition entre pays

► Portugal

- **Viande et abats frais \approx produits de viande**
- **+ de la moitié des viandes et abats frais sous AOP!**

**Carne de Bisaro
Transmontano**



**Cabrito
Transmontana**



**Borrego
Terrincho**



Carne Marinhoa

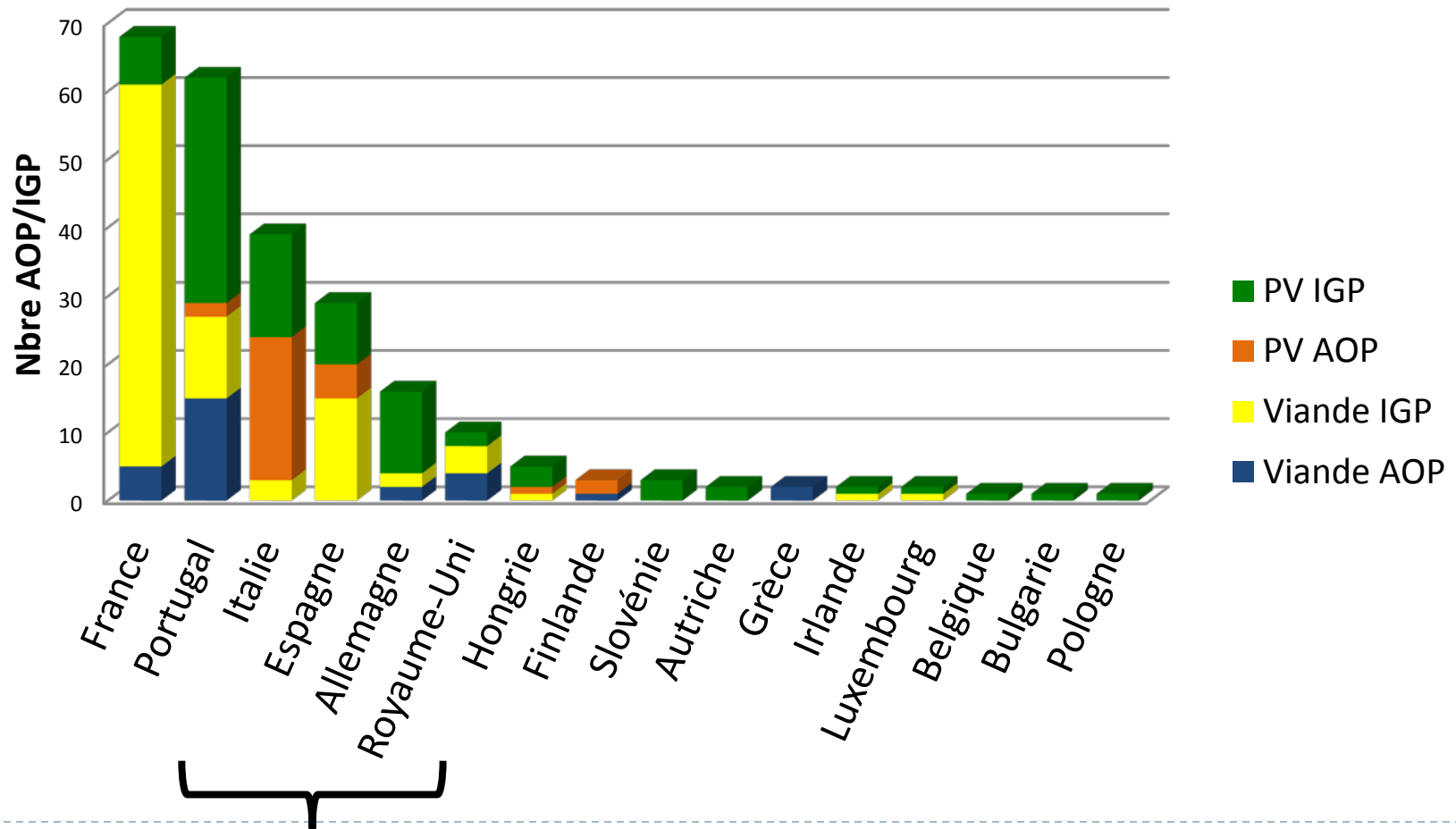


Typicités agro-climatiques : pâturages méditerranéens, châtaigneraie, chènèraie



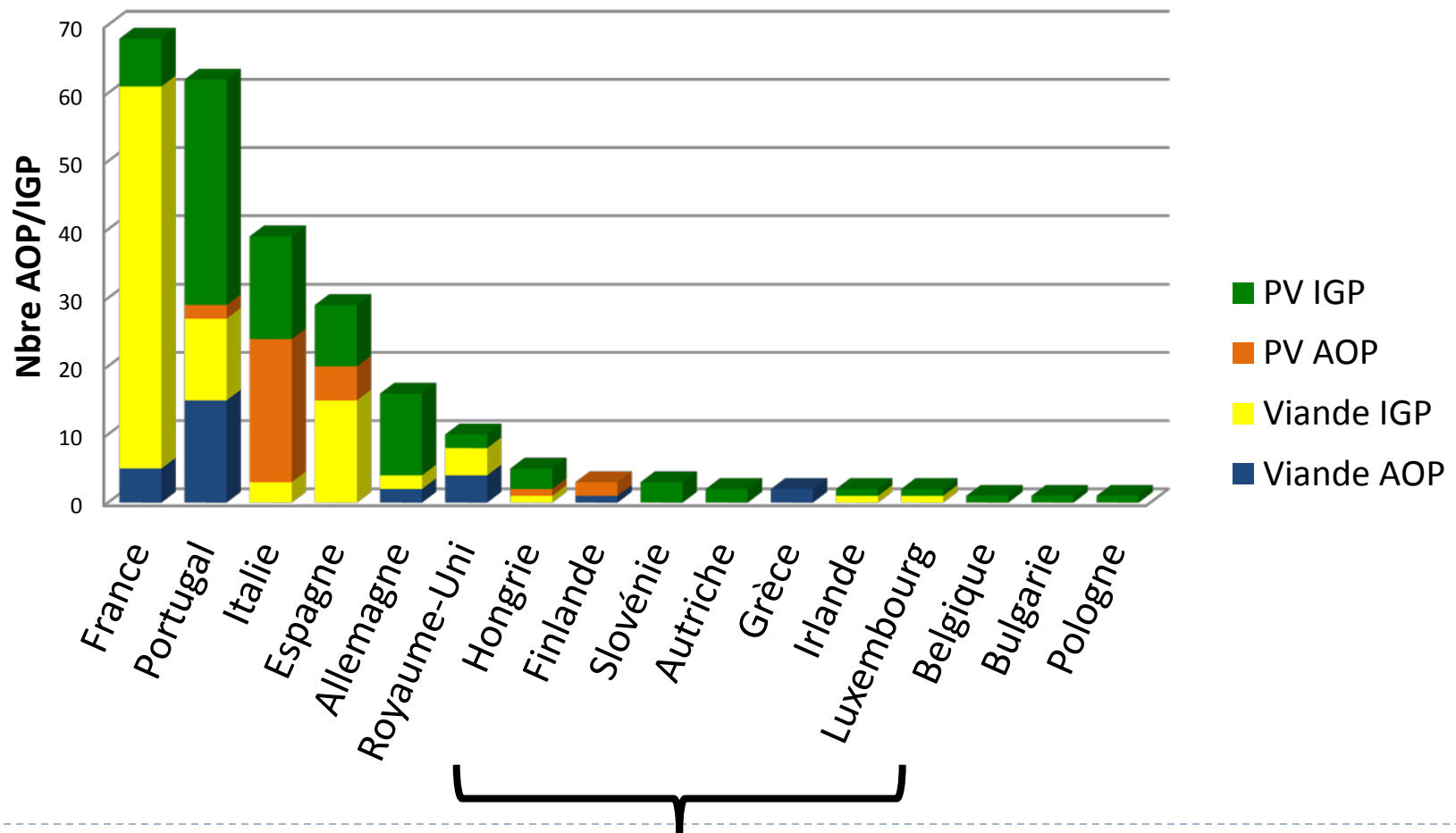
Etat des lieux: AOP/IGP, pays, filières et liens

► AOP/IGP, répartition entre pays



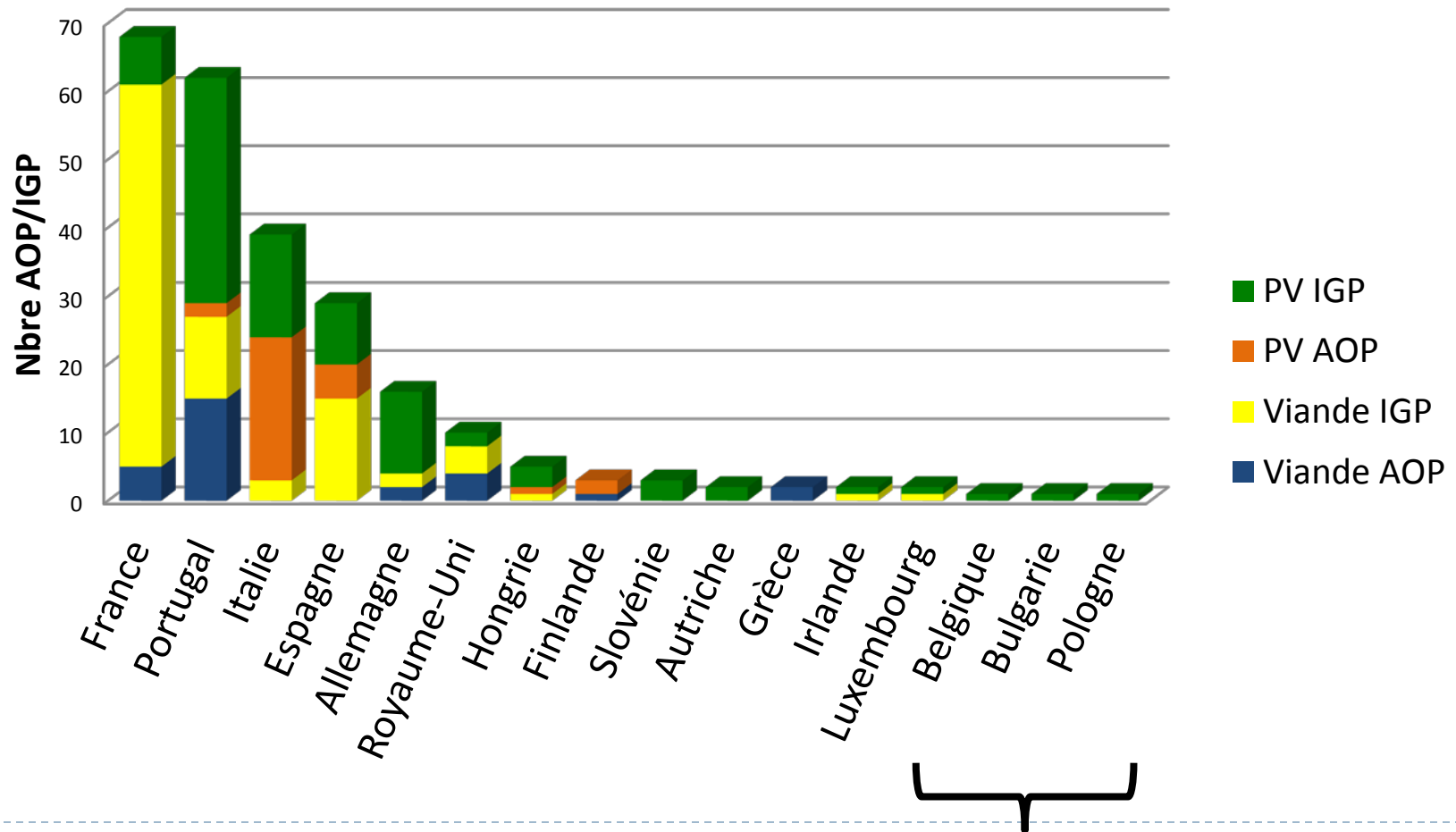
Etat des lieux: AOP/IGP, pays, filières et liens

► AOP/IGP, répartition entre pays



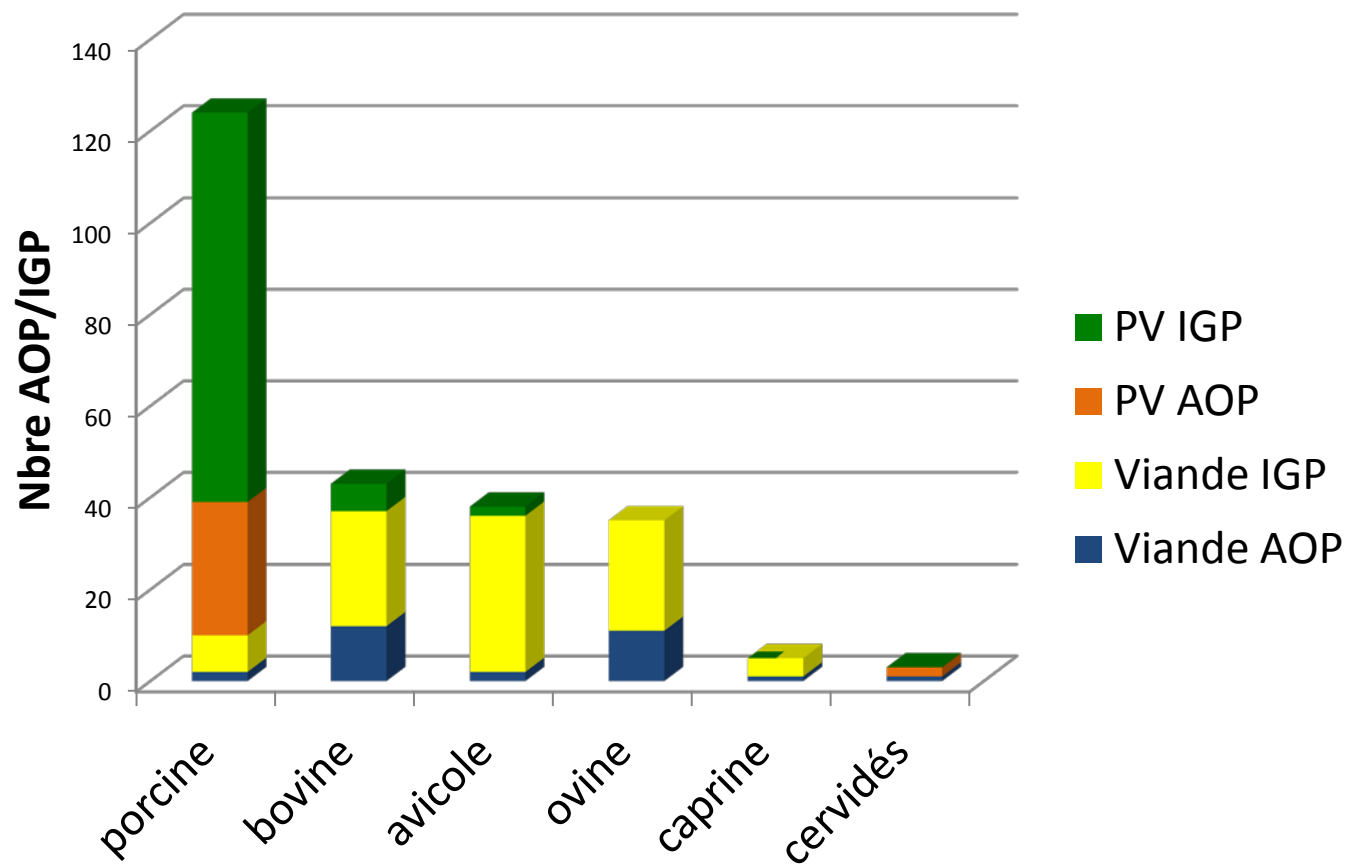
Etat des lieux: AOP/IGP, pays, filières et liens

► AOP/IGP, répartition entre pays



Etat des lieux: AOP/IGP, pays, filières et liens

► AOP/IGP répartition entre filières



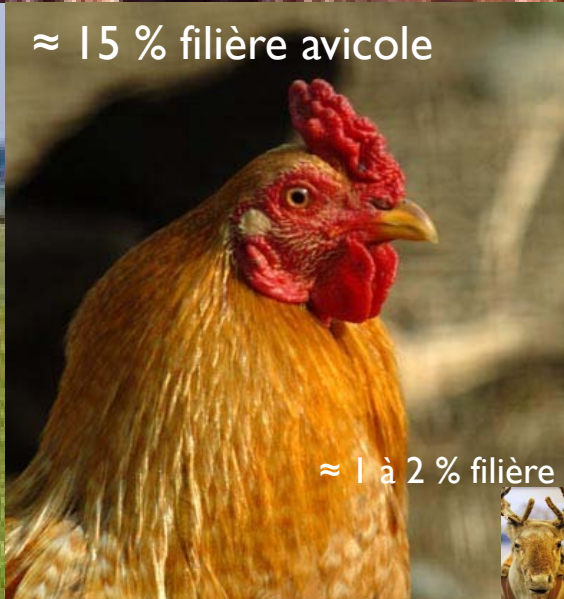
Etat des lieux AOP/IGP, pays, filières et liens



≈ 50 % filière porcine



≈ 15 % filière bovine



≈ 15 % filière avicole



≈ 15 % filière ovine

≈ 1 à 2 % filière caprine et cervidés



Etat des lieux AOP/IGP, pays, filières et liens



Etat des lieux AOP/IGP, pays, filières et liens

- ▶ AOP/IGP, liens avec l'origine géographique
 - ▶ Liens AOP Viande
 - ▶ Race locale
 - ▶ Adaptation de la race aux conditions environnementales
 - ▶ Elevage extensif ou semi-extensif
 - ▶ Alimentation/végétation → caractéristiques organoleptiques



Etat des lieux AOP/IGP, pays, filières et liens

► AOP/IGP, liens avec l'origine géographique

► Liens IGP Viande

- Race locale
- Savoir-faire en conduite d'élevage (quasi tous extensif ou semi-extensif)
- Alimentation: en grande partie locale, co-produits d'activités typiques de la région

Porc de Franche Comté

Lactoserum



Pintadeau de la Drôme

Pépins de raisins



- Notoriété et réputation

Etat des lieux AOP/IGP, pays, filières et liens

- ▶ AOP/IGP, liens avec l'origine géographique
 - ▶ Liens AOP produits de viande
 - ▶ Utilisation de matières locales typiques
 - ▶ Influence des facteurs naturels sur les spécificités acquises lors de la fabrication
 - ▶ Liens IGP produits de viande
 - ▶ Pas établi sur la race → utilisation de races non locales
 - ▶ Savoir-faire, développé dans la région
 - pouvant être adapté au milieu environnemental



Difficultés

► Délimitation de la zone géographique

► !! hors zone la dénomination ne peut être utilisée !!

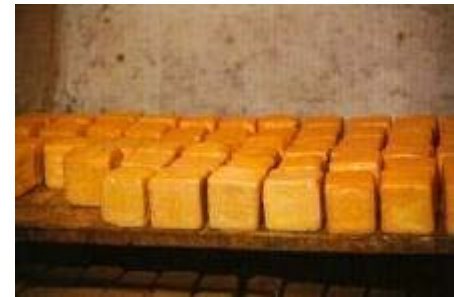
► AOP

► Spécificité se base sur des facteurs naturels → non reproductible dans un autre terroir

➡ Zone prête moins souvent à confusion

Ex: Fromage de Herve AOP

Echec de tentatives de production hors du terroir
→ climat, herbages, sol, microflore, savoir-faire



► IGP

► Facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux

► Réalité économique : 1^{er} zonage = localisation des opérateurs

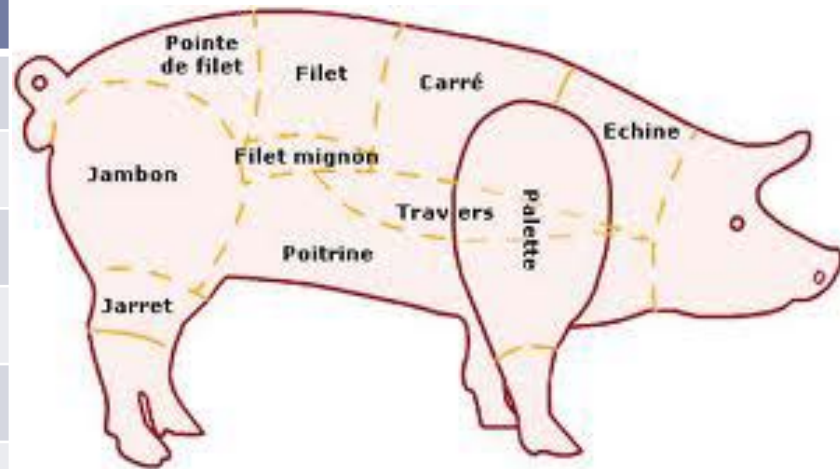
Difficultés

- Spécificités des produits viande et abats frais
 - Difficulté d'apporter une typicité à un produit non transformé
 - Mise en évidence de caractéristiques propres



Variabilité entre **animaux** et **muscles** de qualité différente

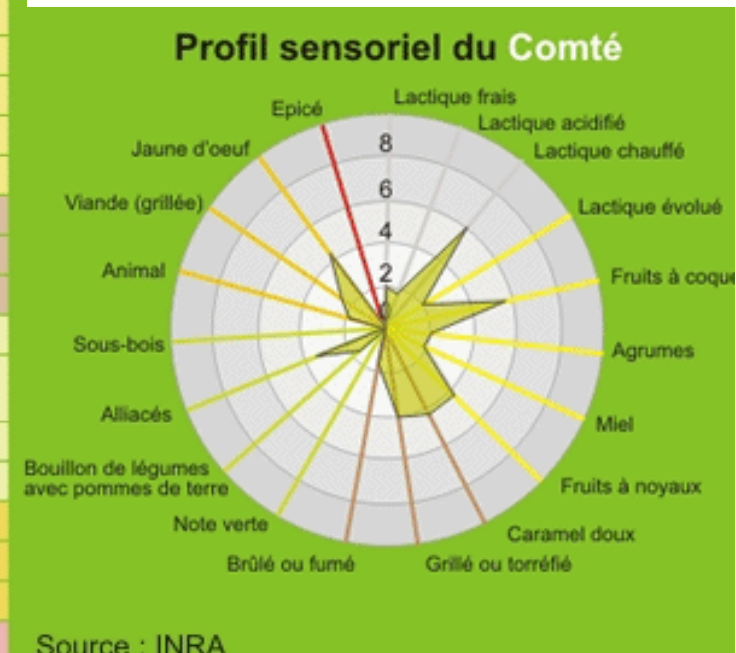
Qualité du contre-filet	Moyenne + std	CV
CIE L* J2 (%)	42,6 ± 3,4	8 %
CIE a* J2	17,0 ± 2,1	12 %
CIE b* J2	16,9 ± 1,8	11%
Pertes écoulement J8-J2 (%)	5,1 ± 1,4	27 %
Pertes à la cuisson J8 (%)	26,9 ± 4,9	19 %
Force max. cisaille J8 (N)	37,7 ± 11,6	31 %



Difficultés

- ▶ **Spécificités des produits viande et abats frais**
 - ▶ Manque de descripteurs organoleptiques
 - ▶ En viande: tendreté, jutosité, couleur, persillé
 - ▶ >< Fromage: descripteur aromatiques du fromage

Familles	Sous-familles d'arômes	Arômes et produits de références
Lactique	Lactique frais	<i>Beurre frais, crème fraîche, lait frais (cru)</i>
	Lactique acidifié	<i>Yaourt, lait caillé acidifié, crème maturée, lactosérum acidifié</i>
	Lactique chauffé	<i>Beurre fondu, lait cuit, chocolat blanc, petit lait-chaud (fabrication pâte pressée cuite)</i>
Fruité	Lactique évolué	<i>Beurre rance, crème rance</i>
	Fruit à coque	<i>Noix, noisette, cacahuète</i>
	Agrumes	<i>Jus d'orange, pamplemousse, citron</i>
	Miel	<i>Miel toutes fleurs</i>
	Fruits à noyaux	<i>Abricots, prunes</i>
Torréfié	Caramel doux	<i>Caramel mou, brioché, croûte de pain frais</i>
	Grillé ou torréfié	<i>Pain grillé, oignon grillé au beurre, café, chocolat</i>
	Brûlé ou fumé	<i>Oignon brûlé, pain brûlé, viande fumée</i>
Végétal	Note verte	<i>Herbe, foin</i>
	Bouillon de légumes	<i>Pomme de terre à l'eau, soupe de légumes à base de pomme de terre</i>
	Alliacés	<i>Ail, oignon, vert de poireau</i>
	Sous-bois	<i>Champignon des bois, humus</i>
	Animal	<i>Sueur, cuir, vache</i>
Animal	Carné	<i>Bouillon de viande</i>
	Jaune d'oeuf	
Epicé	Epicé	<i>Poivre, muscade, clou de girofle, 4 épices</i>



Difficultés

- ▶ Mise en évidence des spécificités du produit
 - ▶ Pour les produits à base de viande
 - ▶ Liste d'ingrédients → consensus et exigences
 - ▶ Exemples
 - ▶ Jambon d'Ardenne: caractère fumé
 - ▶ Pâté gaumais : teneur en MG et taille des morceaux



Difficultés

► Race et dénomination

- Notoriété porte souvent sur la race
- Or,
 - un animal d'une race peut être élevé en dehors de la zone
 - Le nom d'une race ne peut être utilisé comme dénomination (règlement CE 510/2006)

Nom de race Maine-Anjou → Rouge des prés



Maine-Anjou AOP



Difficultés

- ▶ Origine des matières premières
 - ▶ Disparition des races locales
 - ▶ Délocalisation des élevages par rapport aux régions à tradition charcutière → vers IGP



Perspectives pour la Belgique

► Saucisson d'Ardenne et Saucisson gaumais



► Blanc Bleu Belge vers une IGP

- Spécificités: tendreté, faible teneur en MG, couleur
- Savoir-faire: sélection de la race, conduite d'élevage, découpe anatomique
- Notoriété



Perspectives pour la Belgique

- ▶ Oie de Visé et Oie à l'instar de Visé
 - ▶ Qualité de chair spécifique
 - ▶ Conduite d'élevage
 - ▶ Ingrédients de la recette de l'Oie à l'instar de Visé → STG
- ▶ Races locales prétendantes?
 - ▶ En viande, produits de viande ou produits d'origine animale



Conclusions

- ▶ **Dossiers d'enregistrement**
 - ▶ Difficultés propres au secteur de la viande
 - ▶ Disparition des races locales
 - ▶ Délocalisation des élevages
 - ▶ Lourdeur administrative des cahiers des charges (aspects techniques et historiques)
- ▶ **Mise en place d'une Cellule d'appui Indications géographiques – soutien DGARNE**
 - ▶ Gx ABT-Ulg : volet technique
 - ▶ FUNDP : volet historique
- ▶ **Sensibilisation du consommateur - publicités**

