

AOP/IGP en viande et produits de viande

Intérêts, difficultés et perspectives

Sindic Marianne et Guisset Julie

*Cellule d'appui Indications géographiques, Laboratoire Qualité et Sécurité des Produits
Agroalimentaires, Université de Liège - Gembloux Agro-Bio Tech,
Courriel : marianne.sindic@ulg.ac.be*

Introduction

Dans le contexte actuel, suite aux crises successives dans le secteur agricole et plus particulièrement celui de l'élevage (vache folle, dioxine, fièvre aphteuse), mais également face à d'autres aspects fort médiatisés comme l'utilisation d'hormones ou encore la castration des porcs, le consommateur est continuellement à la recherche d'une réassurance sanitaire et d'une demande d'informations sur les conditions d'élevage de l'animal. Aujourd'hui s'ajoute la demande d'informations sur l'origine géographique et plus particulièrement, sur la zone d'élevage de l'animal, associant à cette indication géographique une image sur les conditions de production de l'animal [5].

Les Appellations d'Origine Protégée (AOP) et Indications Géographique Protégée (IGP) peuvent apporter ces informations et par la même occasion une valorisation du produit pouvant avoir des répercussions économiques positives.

En Europe, les AOP/IGP en « viande et produits à base de viande » représentent un peu moins d'un quart de la totalité des AOP/IGP. Comment ces indications géographiques se répartissent-elles entre les pays de l'UE ? Entre les filières ? Quels sont les liens mis en évidence entre les produits et leurs origines géographiques ?

Pour obtenir ces enregistrements d'indications géographiques quelles sont les difficultés rencontrées dans le domaine de la viande ? Et quelles sont les perspectives pour la Belgique ?

Nous tenterons d'y répondre au cours de cet exposé.

AOP et IGP, signes de qualité européenne

Signes de qualité, oui, mais pas seulement.

Ces signes permettent également d'identifier les produits ayant une qualité spécifique et dont le caractère est lié à leur origine géographique.

Ce lien avec l'origine géographique pourra être basé sur la réputation, la notoriété et le savoir-faire développé dans une zone géographique déterminée. Dans cette zone, doit se dérouler au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration. Dans ce cas, on parlera d'IGP ou Indication Géographique Protégée.

Le lien avec l'origine géographique peut être plus fort. Dès lors, les spécificités du produit seront également reliées au terroir par des facteurs naturels comme le climat, le type de sol ou de sous-sol, la géographie de la zone, des caractéristiques du milieu adaptées au type de transformation utilisé à la conservation du produit,... La production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. On parlera alors d'AOP ou Appellation d'Origine Protégée.

Les produits concernés par ces appellations sont répartis selon le règlement (CE) n° 510/06 en plusieurs classes. Celles qui nous intéresseront par la suite sont les classes :

Classe 1.1 : viande et abats frais

Classe 1.2 : produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc)

Intérêts

Les signes de qualité d'indication géographique ont été mis en place dans le cadre de la politique de qualité des produits agricoles de l'Union Européenne.

Les objectifs de cette mise en place sont les suivants :

- 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.

Plus spécifiquement, les consommateurs associeront la qualité des produits alimentaires à des valeurs culturelles et plus familières comme la tradition, le terroir, l'origine et le savoir-faire. Les produits portant ces valeurs (produits régionaux, du terroir, spécialités,...) rassurent et ont un capital sympathie important auprès du consommateur.

Les produits (AOP comme IGP) sont normalement mieux valorisés et commercialisés plus chers. Les retombées économiques pour les éleveurs sont théoriquement plus intéressantes. Une référence en la matière en AOP viande aujourd'hui, le "taureau de Camargue" serait vendu autour de 0,45 €/kg de mieux que celui n'ayant pas l'appellation.

De plus, l'obtention d'une AOP ou IGP permet de s'ouvrir au marché européen. Car si les différents labels sont porteurs sur le marché national, les appellations AOP et IGP sont davantage reconnues au niveau international.

En plus de l'impact économique, les démarches AOP et IGP peuvent avoir rôle territorial fort à jouer. En intégrant davantage l'élevage viande dans sa globalité comparativement aux démarches labels ou qualité différenciée plus focalisées sur l'animal, les AOP peuvent

intervenir directement dans l'entretien des paysages et du milieu (aussi bien naturel que social) [1].

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

AOP/IGP en Europe

Un recensement réalisé au 31 janvier 2012 sur la base de donnée DOOR de l'Union Européenne montre qu'il existe 246 AOP et IGP enregistrées dans l'Union Européenne pour les classes 1.1 viande et abats frais et 1.2 produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc). Ce qui représente un peu moins d'un quart de la totalité des AOP et IGP en Europe. Les deux classes « viande » comprennent un nombre semblable d'appellation : 124 pour la classe « viande et abats frais » et 122 pour les « produits à base de viande ». Pour chacune de ces classes, les deux tiers des appellations sont représentées par des IGP et l'autre tiers par des AOP. Cette première constatation illustre la difficulté à mettre en évidence un lien significatif de la spécificité du produit avec les facteurs naturels du terroir.

AOP/IGP, répartition entre pays

L'observation de la répartition entre les pays des AOP/IGP enregistrées dans les classes « viandes et abats frais » et « produits à base de viande » montre que la France et le Portugal sont les pays possédant le plus d'AOP/IGP enregistrées (figure 1), avec respectivement 68 et 62 appellations enregistrées. Se positionnent ensuite l'Italie (39), l'Espagne (29), l'Allemagne (16) et le Royaume-Uni (10). La Hongrie, la Finlande, la Slovaquie, l'Autriche, la Grèce, l'Irlande et le Luxembourg ont de 2 à 5 appellations enregistrées. La Belgique, la Bulgarie et la Pologne se situent en dernier avec une seule appellation enregistrée.

La répartition des appellations au sein de chaque pays diffère fortement d'un pays à l'autre (figure 1). Pour la France, 90 % des appellations sont de la « viande et abats frais » avec 8 % en AOP. Les 10 % de « produits à base de viande » sont uniquement des IGP. Parmi les « viande et abats frais » AOP, on retrouve en viande de bovin le Taureau de Camargue et le Main-Anjou, en ovin le Barèges-Gavarnie et en volaille la Dinde de Bresse et les Volailles de Bresse. Pour le Portugal, les proportions d'appellations en « viandes et abats frais » et « produits à base de viande » sont plus ou moins équivalentes. Il est à noter que parmi les produits « viandes et abats frais » un peu plus de la moitié est sous appellation AOP. L'Italie se démarque, quant à elle, avec plus de la moitié de « produits à base de viande » AOP parmi ses produits enregistrés dans les 2 classes concernées par la viande. Le nombre d'appellations en « viande et abats frais » et « produits à base de viande » en Espagne est plus ou moins équivalent. Un tiers des appellations « produits à base de viande » est AOP. Par contre, l'Espagne ne possède pas d'AOP en « viande et abats frais ».

Les appellations des pays en possédant 5 ou moins (parmi les classes « viandes et abats frais » et « produits de viandes ») sont majoritairement des « produits à base de viande » IGP. La

Finlande et la Grèce se distinguent par des appellations AOP, 1 produit « viande et abats frais » et 2 « produits à base de viande » pour la Finlande et 2 produits « viandes et abats frais » pour la Grèce.

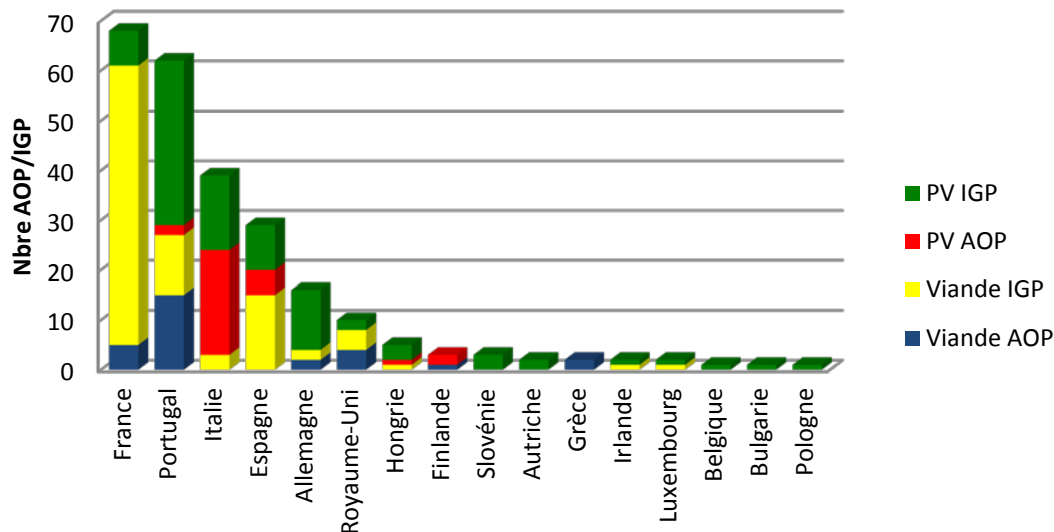


Figure 1: Répartition des AOP/IGP enregistrées en "viande et abats frais" et "produits à base de viande" entre les pays (réalisé à partir de la base de données DOOR de l'UE)

Seuls les pays possédant des races locales en élevage extensif ou semi-extensif peuvent prétendre à des appellations AOP. En effet, un lien entre le produit et le terroir peut être établi d'une part par les caractéristiques de la race adaptée aux conditions environnementales de la zone géographique, mais aussi à l'alimentation locale elle-même propre au terroir et apportant des caractéristiques organoleptiques spécifiques au produit. Par exemple, en Italie et en Espagne, on retrouve des porcs nourris de châtaignes ou de glands dont les arbres font partie intégrante du terroir. En Grèce, les moutons et chèvres issus de races locales se nourrissent notamment de plantes aromatiques spécifiques à la zone géographique leur conférant une viande plus riche en acide linoléique.

AOP/IGP répartition entre filières

La moitié des produits enregistrés parmi les 2 classes de produits qui nous intéressent ; « viandes et abats frais » et « produits à base de viande », sont des produits à base de viande de porc (figure 2). Les filières bovine, avicole et ovine sont chacune représentée avec environ 15 % des produits enregistrés. Plus anecdotiquement, les filières caprine et cervidés sont également représentées à concurrence de 1 à 2 %.

Les produits enregistrés de la filière porcine sont constitués d'environ 90 % de « produits à base de viande » dont un quart en AOP.

Les filières bovine, avicole et ovine sont quant à elles représentées respectivement par plus de 85 %, 95 % et 100 % de produits « viandes et abats frais » enregistrés dont la majorité est sous appellation IGP.

La filière porcine est essentiellement développée en charcuterie et salaisons ce qui explique son nombre élevé d'AOP/IGP en « produits à base de viande ». Les autres filières moins souvent transformées sont essentiellement représentées par des produits « viandes et abats frais ».

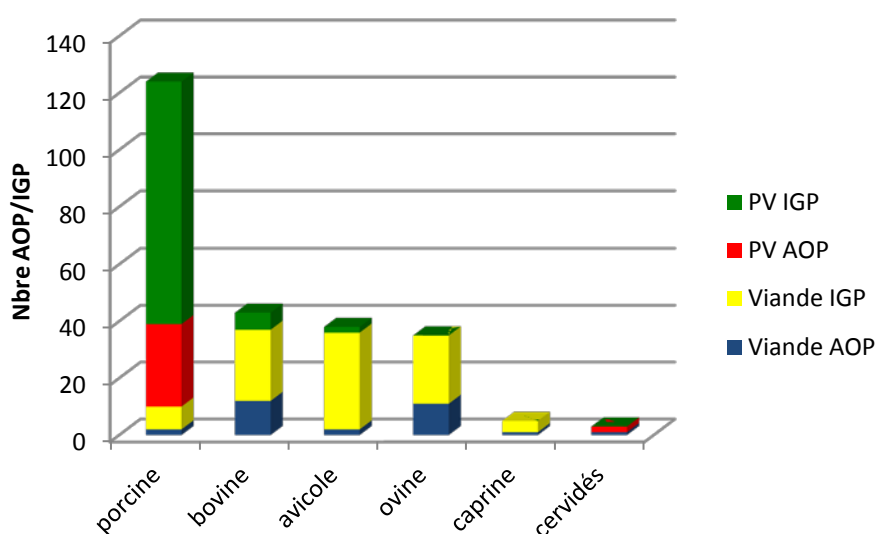


Figure 2: Répartition des AOP/IGP en "viande et abats frais" et "produits à base de viande" entre les filières (réalisé à partir de la base de données DOOR de l'UE)

AOP/IGP, liens avec l'origine géographique

En fonction du type de produit « viande et abats frais » ou « produits à base de viande » et en fonction du type d'appellation : AOP ou IGP les éléments permettant de faire le lien avec l'origine géographique présents dans les dossiers diffèrent.

Liens AOP Viande

Le lien des produits AOP de la classe « viande et abats frais » avec leur origine géographique comporte les éléments suivants :

-la race : dans tous les cas, la race est issue de la zone géographique. Dans la quasi-totalité des appellations enregistrées, il est fait mention de la race de l'animal. Une inscription dans un registre de la race est parfois requise. Dans d'autres cas, plusieurs races ou des croisements entre races sont autorisées. Il peut également être fait uniquement mention d'un phénotype de race à respecter.

-adaptation de l'animal aux conditions environnementales : dans la totalité des cas il est fait mention d'une adaptation particulière de l'animal aux conditions environnementales et dans la majorité des cas plus spécifiquement à l'alimentation disponible en pâturages.

-pâturage : dans tous les cas, les animaux passent au minimum une partie de l'année en pâturages. Ces pâturages sont souvent constitués d'une végétation spécifique.

-caractéristiques organoleptiques : dans la plupart des cas un lien entre l'alimentation/végétation spécifique de la zone géographique et les caractéristiques organoleptiques du produit est mis en évidence.

Liens IGP Viande

Le lien des « viandes et abats frais » IGP à leurs origines géographiques est établi en prenant en considération les aspects suivants :

-race : comme pour les AOP, il est fait mention de la ou des races et croisements autorisés.

-méthode d'élevage : le savoir-faire développé se rattache aux méthodes traditionnelles de conduite d'élevage. Il s'agit dans la quasi-totalité des cas d'élevage extensif ou semi-extensif et de système naisseur-engraisseur.

-alimentation : les ressources fourragères utilisées sont en grande partie locales, dans certains cas, des co-produits résultant d'activités typiques de la région sont également utilisés dans l'alimentation de l'animal.

-notoriété : pour les IGP, l'accent est également mis sur la notoriété et la réputation du produit.

Liens AOP PV

Le lien entre les « produits à base de viande » et leur origine géographique avec les facteurs naturels est souvent établi via l'utilisation de matières locales typiques. Dans certains cas, le lien est plus fort et intègre une influence des facteurs naturels sur les spécificités acquises par le produit au cours des étapes de fabrication.

Liens IGP PV

Pour les « produits à base de viande » IGP, le lien ne s'établit pas souvent sur la race de l'animal. Des races n'étant pas locales peuvent être utilisées pour la fabrication d'une partie des « produits à base de viande » IGP.

Le lien du produit avec son origine géographique se basera essentiellement sur le savoir-faire s'étant développé dans la zone géographique pour la production du produit. Dans la plupart des cas, ce savoir-faire a été développé en s'adaptant au milieu environnemental.

Difficultés

L'obtention d'une appellation en produits de viandes se heurte à plusieurs difficultés dont certaines sont propres au secteur.

Délimitation de la zone géographique

Pour les appellations AOP, la spécificité du produit se basant sur des facteurs naturels, la délimitation d'une zone prête moins souvent à confusion, la philosophie de l'AOP étant d'élaborer un produit unique, non reproductible dans un autre terroir.

Par contre pour les appellations IGP, le lien avec leur origine géographique se base sur une de leur qualité déterminée, leur réputation ou d'autres caractéristiques. La démarche doit tenir compte de l'influence de plusieurs facteurs : historiques, culturels, économiques et environnementaux. La tendance renvoie à la réalité économique : dans de nombreux dossiers la première ébauche de zonage repose sur la localisation des opérateurs utilisant la mention géographique pour désigner le produit [5]. Une attention particulière est en effet portée à ce critère car hors de la zone géographique délimitée les producteurs seront privés de l'utilisation de la dénomination. Cependant, cette méthode va à l'encontre de l'objectif de l'appellation.

Mise en évidence des spécificités du produit

L'absence de fabrication du produit conduit à des difficultés de mise en évidence de spécificités du produit. En effet, dans le cas de « viande et abats frais », le rôle du transformateur est de découper des carcasses. Il est difficile d'apporter une typicité au produit par la méthode de fabrication. [3]

Une autre difficulté est de pouvoir mettre en évidence des caractéristiques propres à un produit issu d'une population d'animaux présentant une variabilité et d'un animal dont les muscles sont de qualité différente.

En ce qui concerne la « viande et les abats frais » on note également un manque de descripteurs organoleptiques permettant de mettre en avant les spécificités des produits. En effet, ceux-ci se limitent à la tendreté, la jutosité, la couleur et l'aspect visuel concernant la matière grasse. L'aspect saveur de la viande est très peu décrit.

D'un autre côté, plus le produit est transformé, plus il est important de mentionner les ingrédients autorisés et décrire de façon détaillée la méthode d'obtention dans le cahier des

charges et plus il est difficile de trouver un consensus entre les différents producteurs. En Belgique, cette problématique existe pour le Jambon d'Ardenne et le Pâté gaumais. Pour le premier, une polémique quant à la nécessité de fumer le Jambon est apparue. Pour le second, il s'agit d'un désaccord quant à la taille des morceaux de viande. Fixer une liste d'ingrédients et une méthode d'obtention revient à exiger de la part du fabricant une discipline professionnelle portant sur le respect des ingrédients, des procédés et de la composition finale.

Race et dénomination

En viande, la notoriété du produit porte souvent sur la race de l'animal et est moins rattachée au terroir et au mode de conduite de l'élevage. Or, un animal d'une certaine race peut être élevé en dehors de sa zone géographique d'origine et le nom d'une race ne peut être utilisé comme appellation (cfr article 3, paragraphe 2 du règlement CE 510/2006). L'UE n'autorisera l'enregistrement d'un nom de variété végétale ou de race animale que si tout risque de tromperie est exclu pour le consommateur. Tel est par exemple le cas si la dénomination AOP/IGP est homonyme d'une variété végétale ou d'une race animale locale qui n'a pas quitté son bassin de production, ou s'il y a la possibilité de faire modifier le nom de la variété végétale ou de la race animale. C'est le cas pour la race Maine-Anjou qui a été modifiée en « Rouge des prés » afin de pouvoir obtenir une appellation AOP Maine-Anjou.

Origine des matières premières en produits transformés

Beaucoup de races locales donnant un produit pouvant prétendre à une appellation sont en voie d'extinction ou sont disparues pour laisser place à des races plus adaptées à l'élevage intensif [3].

En « produits à base de viande », la difficulté pour l'obtention d'une appellation AOP est la délocalisation des élevages par rapport aux régions à tradition charcutière. Le secteur porcin, principal transformateur, se tournera majoritairement vers des appellations IGP [1].

Quelques perspectives pour la Belgique

Saucisson d'Ardenne et Saucisson gaumais

Actuellement 2 dossiers sont prêts à être introduit auprès de l'UE, il s'agit de deux « produits à base de viande » : le Saucisson d'Ardenne et le Saucisson gaumais.

La spécificité avancée pour le Saucisson d'Ardenne est le caractère fumé résultant du procédé traditionnel de conservation des salaisons ardennaises. Le savoir-faire du fumage s'est en effet

développé dans la zone géographique ardennaise permettant la réalisation d'un équilibre entre les effets bactériostatiques de la fumée et ses propriétés sensorielles par l'utilisation d'essences locales (chêne, hêtre) tout en s'adaptant au climat humide et froid caractéristique, propre à la fabrication de charcuteries de qualité à la condition d'adjoindre le fumage au séchage des salaisons afin d'en assurer la conservation.

Le Saucisson gaumais se distinguera par une taille de gras différente dans la tranche et l'utilisation d'épices due à l'influence française provenant de la proximité de la frontière.

Le Blanc Bleu Belge vers une IGP

Outre ces produits, le Blanc Bleu Belge, l'Oie de Visé et d'autres races locales pourraient prétendre à une indication géographique.

Le Blanc Bleu Belge peut prétendre à une IGP. En effet, il possède les conditions nécessaires.

Tout d'abord, il se distingue des autres produits similaires par ses spécificités propres : tendreté de la viande, faible teneur en matières grasses, couleur plus claire de la viande.

De plus, derrière le produit viande de Blanc Bleu Belge un savoir-faire est présent. Ce savoir-faire a conduit à sélectionner une race Blanc Bleu Belge adaptée à la demande de consommation des belges. Ce savoir-faire reprend également la conduite d'élevage mais est présent également en transformation, ce qui n'est habituellement pas le cas en « viande et abats frais ». En effet, des techniques bouchères de découpe anatomique ont été développées afin de s'adapter à la conformation cularde du Blanc Bleu Belge afin de mettre en valeur au mieux la carcasse.

Sa notoriété est également bien présente.

L'Oie de Visé, Oie à l'instar de Visée

Un autre produit pouvant prétendre à une IGP est l'Oie de Visé. L'Oie à l'instar de Visé pourrait également être enregistrée en tant qu'IGP ou STG (Spécialité Traditionnelle Garantie).

L'Oie de Visé, élevée dans la zone géographique de la Basse-Meuse possède des caractéristiques de qualité de chair spécifiques.

Dans cette zone, un savoir-faire en matière de conduite d'élevage a été développé. L'accès aux terres marécageuses couvertes de hautes herbes confère aux oies une chair d'une grande finesse.

L'Oie de Visé est également l'ingrédient principal d'une recette bien connue dans la même région. Il s'agit de l'Oie à l'instar de Visé. Cette recette, liée au produit Oie de Visé, pourrait également faire l'objet d'une certification.

Les races locales belges, prétendantes ?

Il est à noter que plusieurs races locales belges risquant de disparaître, dont certaines sont soutenues par des mesures agri environnementales, pourraient également prétendre à des indications géographiques. Parmi ces races, 9 races ovines - l'Entre-Sambre et Meuse, l'Ardennais tacheté, le Campinois, le Mouton de Laeken, le Mergelland, le Mouton laitier belge, le Mouton de troupeau Flamand, le Mouton Flamand et l'Ardennais roux, 2 races caprines – Blanche, Chamoisée – 3 races bovines – Rouge de Belgique, Blanc-Rouge de Belgique et Blanc Bleu Belge mixte [4].

Conclusions

De nombreuses difficultés peuvent entraver le dépôt d'un dossier d'enregistrement. Alors que plusieurs produits belges peuvent prétendre à une appellation, force est de constater le nombre restreint d'indications géographiques tant en Flandre qu'en Wallonie. Face à ce constat, le Service Public de Wallonie a décidé de subventionner une cellule d'appui à la rédaction des dossiers d'enregistrement (CAIG – cellule d'appui aux Indications géographiques). Cette cellule associe les compétences d'une part du Laboratoire Qualité et Sécurité des Produits Agroalimentaires de Gembloux Agro-Bio Tech - Ulg pour l'aspect technique et d'autre part du Pôle de l'Histoire environnementale des Facultés Notre Dame de la Paix de Namur pour l'aspect historique.

Références

[1] Bastien D. (2002) AOC et IGP en viande Perspectives de ces démarches et intérêt pour le troupeau allaitant, *Compte rendu n° 2032211 OFIVAL 2002*

[2] Bérard L., Beucherie O., Fauvet M., Marchenay P., Monticelli C. (2001) Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones IGP.

[3] de Sainte Marie C., Monin G., Casabianca S. (1998) Les dénominations géographiques protégées (AOP et IGP) et leur inscription dans le droit français. Analyse de la situation du secteur des charcuteries-salaisons, *Options Méditerranéennes*, 1998/11/26-28

[4] FAO (?) *Les ressources génétiques des animaux en d'élevage en Belgique. Rapport National à la FAO*, Contribution de la Belgique au Premier Rapport sur l'État des Ressources Zoogénétiques dans le Monde. Disponible en ligne :

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/RapportNationalFAO.pdf

[5] Van Gelderen C. (1999) *Trésors gourmands de Wallonie*, La Renaissance du Livre, 159 p.