

Agreste Rhône-Alpes

Coup d'oeil



n° 150 - Janvier 2013

recensement
agricole
2010

Les signes officiels de qualité en Rhône-Alpes



Une diversité de produits à l'image des territoires

14 350 exploitations rhônalpines sont engagées dans un signe ou une démarche de qualité (hors bio). Pour plus de 10 000 d'entre elles, il s'agit d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine¹, signe officiel garanti par l'État. Les exploitations concernées, qui se comptent en unités ou par centaines selon les produits, ont en commun deux caractéristiques principales : elles sont plus grandes que la moyenne, et plus spécialisées. Avec 142 signes officiels représentés, l'offre régionale est considérable et très diversifiée. Au consommateur de faire son choix !

Draaf Rhône-Alpes
en partenariat avec l'INAO

37 % des exploitations rhônalpines produisent sous signe ou démarche de qualité

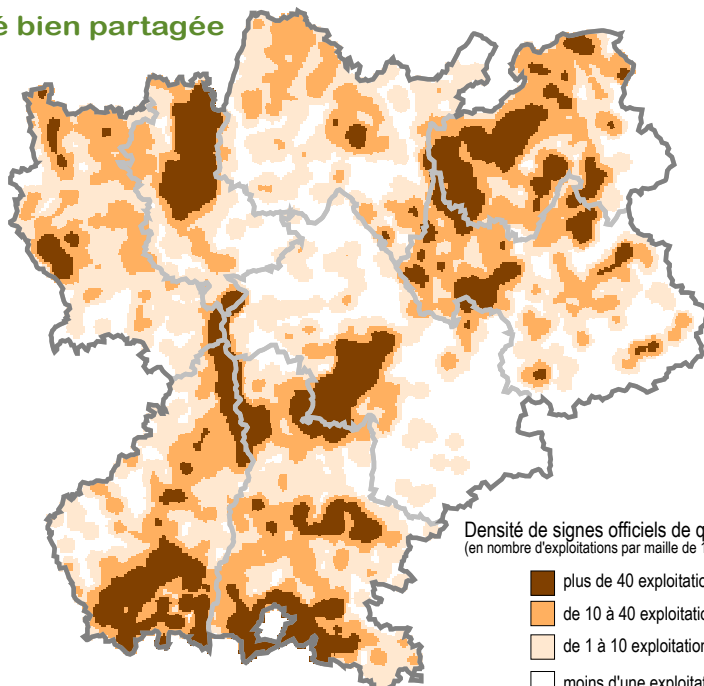
La région compte 14 350 exploitations engagées sous un signe ou une démarche de qualité (hors agriculture biologique). Cet effectif représente 37 % des exploitations rhônalpines, soit deux points de plus que la moyenne nationale. Plusieurs éléments expliquent ce niveau élevé d'engagement : la diversité des productions régionales, une forte tradition de produits du terroir, la nécessité pour les producteurs locaux de compenser par une meilleure valorisation des coûts de production souvent élevés. Tous les départements sont concernés : dans le Rhône, plus de la moitié des exploitations ont au moins un produit sous signe ou démarche de qualité, plus de 40 % dans les Savoie, l'Ardèche et la

Drôme, autour de 30 % dans l'Ain et la Loire, et 22 % en Isère.

Les **appellations d'origine*** (AOC-AOP) garantissent un lien étroit entre le produit et son terroir. Elles engagent plus de 8 000 producteurs. Elles sont particulièrement présentes dans les zones de production de vins (Beaujolais, Côtes du Rhône...), de fromages (vache : Abondance, Beaufort...; chèvre : Chevrotin, Picodon...), et de fruits (Noix de Grenoble, Olives noires de Nyons...).

Les **indications géographiques protégées*** (IGP) sont des garanties d'origine de création plus récente ; elles sont très représentées en vins (Ardèche...), et en fromages (Emmental de Savoie...) ; elles existent aussi,

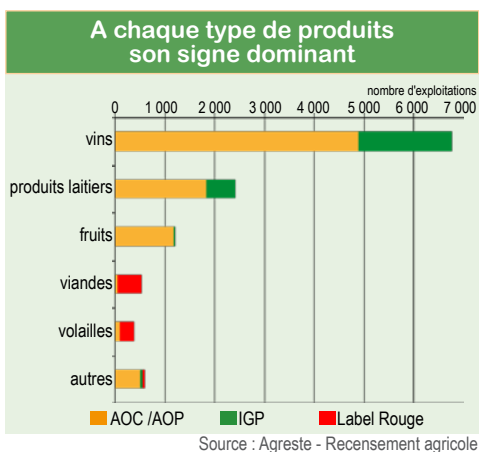
Une qualité bien partagée



Densité de signes officiels de qualité
(en nombre d'exploitations par maille de 10 x 10 km)

- plus de 40 exploitations
- de 10 à 40 exploitations
- de 1 à 10 exploitations
- moins d'une exploitation

¹ Les signes officiels de qualité de cette étude sont les AOC-AOP, les IGP et les labels rouges. Ils concernent 27 % des exploitations rhônalpines. L'agriculture biologique, qui engage 5 % des exploitations régionales, n'est pas prise en compte. Les certifications de conformité et autres démarches qualité concernent 12 % des exploitations. Une exploitation peut être engagée dans plusieurs signes ou démarches.



mais avec un petit nombre de producteurs, en viandes, volailles et fruits. Le **label rouge*** garantit la qualité supérieure du produit ; c'est en viandes et en volailles qu'il est le plus fréquent. AOC-AOP, IGP, Label Rouge constituent, avec l'agriculture biologique, les **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine** (SIQO), garantis par l'État : ils engagent plus de 10 000 exploitations en Rhône-Alpes. Hors signes officiels, les certifications de conformité* et les autres démarches qualité* s'appliquent à un grand nombre de produits, et concernent près de 5 000 producteurs répartis sur tout le territoire rhônalpin.

Un bouquet garni de 142 signes officiels

Rhône-Alpes se caractérise par une offre considérable en matière de signes d'identification de la qualité et de l'origine : la région ne compte pas moins de 142 signes officiels différents, soit près de 15 % de l'offre nationale. Avec 10 600 exploitations « sous SIQO hors bio », Rhône-Alpes se classe au 4^e rang des régions, après Champagne-Ardenne, Aquitaine et Languedoc-Roussillon. L'importance de la viticulture dans ce palmarès est manifeste. Si on restreint le champ aux

* Voir définitions en annexe

AOC-AOP non viticoles, Rhône-Alpes est la région comptant le plus grand nombre d'exploitations engagées.

La qualité se concentre et s'affirme

La comparaison des recensements 2000 et 2010 en matière de signes de qualité est rendue difficile par le fait que le champ est évolutif : le nombre de produits reconnus a progressé, les IGP viticoles sont apparues en 2009. Malgré cette dynamique positive, le nombre total d'exploitations sous SIQO a diminué, passant de 12 800 en 2000 à 10 600 dix ans plus tard. En effet, les signes les plus récents concernent souvent de petites filières, par exemple les AOC Rigotte de Condrieu et Charolais en fromages de chèvre, l'AOC Fin gras du Mézenc en viande bovine et l'IGP Petit épeautre de Haute-Provence. Au contraire, les signes d'implantation plus ancienne (vins et fromages de vache notamment) couvrent des territoires étendus et engagent un grand nombre d'exploitations, qui sont soumises au phénomène général de concentration, en sus de la restructuration intervenue dans le vignoble du Beaujolais. Cependant, la baisse du nombre d'exploitations sous signe officiel de qualité (-17 % en dix ans) est moins forte que celle de l'ensemble des exploitations (-31 %). La fréquence des SIQO dans l'agriculture rhônalpine augmente donc, passant de 22 à 27 %.

Les SIQO, une affaire de pros

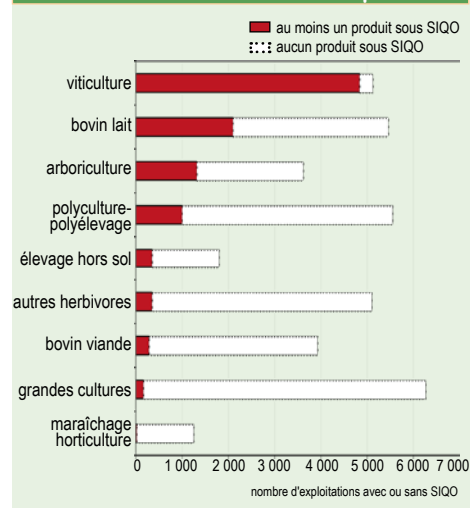
Les signes officiels de qualité, qui correspondent à des produits et des aires géographiques bien définis, ne sont pas répartis de façon uniforme dans tous les types d'exploitations. Les orientations viticulture, bovin lait et arboriculture concentrent à elles seules

plus de 80 % des exploitations rhônalpines sous SIQO.

Les SIQO impliquent des exploitations plus spécialisées que la moyenne : 9 % seulement des exploitations sous SIQO sont non spécialisées (orientées polyculture-polyélevage), contre 16 % pour les exploitations sans SIQO.

La fréquence des SIQO augmente très nettement avec la dimension économique des exploitations : 15 % seulement des petites* exploitations sont sous SIQO, 34 % des moyennes* et 43 % des grandes* ! Les petites exploitations, qui correspondent souvent à une position sociale particulière (pré-retraités, pluriactifs...) sont plus rarement engagées dans des démarches qualité qui, en imposant le respect d'un cahier des charges spécifique, s'avèrent sans doute trop contraignantes. On constate cependant une limite maximale : dans les très grandes exploitations (dimension économique supérieure à 500 000 €) les SIQO se font rares, sauf en viticulture. Inversement, on note un fort contingent de très petites exploitations sous SIQO en arboriculture : elles correspondent pour l'essentiel à des producteurs d'huile d'olive.

Une présence de SIQO très variable selon l'orientation technique



Source : Agreste - Recensement agricole

Un vaste choix de signes officiels en Rhône-Alpes

Nombre de signes par type de produits (situation 2010)	AOC AOP	IGP	Label Rouge	Total Rhône-Alpes	Total France
Vins	41	10		51	382
Produits laitiers	16 ⁽¹⁾	3	2	21	62
Fruits, légumes et céréales (dont olives)	3	4	2	9	81
Viandes et produits à base de viande (y.c. volailles)	4	14	37	55	404
Huiles d'olives, miels, pâtes, huiles essentielles	3	2	1	6	19
Tous produits agricoles	67 ⁽¹⁾	33	42	142	~ 1 000

(1) hors beurre et crème de Bresse reconnues en 2012

Source : INAO

Rhône-Alpes dans le peloton de tête des régions

Exploitations ayant au moins un produit	Nombre d'exploitations		Part du nombre total d'exploitations	
	Rhône Alpes	Rang de la région	Rhône Alpes	France
sous SIQO	10 600	4 ^e	27 %	23 %
sous SIQO hors vin	5 000	4 ^e	13 %	10 %
sous AOC-AOP hors vin	3 600	1 ^e	9 %	5 %

Source : Agreste - Recensement agricole

L'engagement dans un signe officiel de qualité s'accompagne assez couramment d'autres démarches de valorisation des produits. Ainsi les exploitations sous SIQO, comparées à celles sans SIQO :

- vendent plus en circuits courts : 35 % contre 30 %,
 - pratiquent un peu plus les activités de diversification : 19 % contre 17 %,
 - sont un peu plus engagées en agriculture biologique : 7 % contre 5 %.
- Les chefs d'exploitations sous SIQO sont un peu plus jeunes et mieux formés ; ils emploient plus de main d'œuvre. Cependant, ces résultats d'ensemble ne sont pas constants dans toutes les orientations techniques ou classes de dimension économique. La mise en évidence de caractéristiques propres aux SIQO se

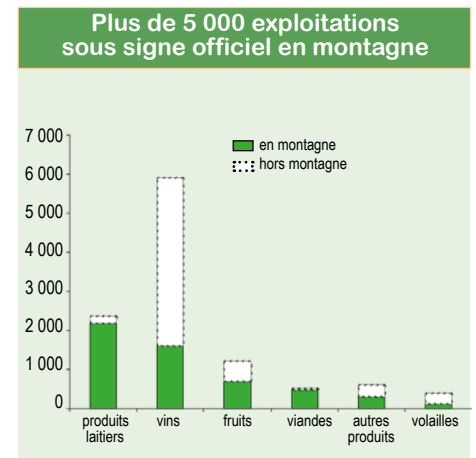
révèle donc difficile. Pour aller plus loin, il paraît préférable de raisonner par produit, à l'image des zooms choisis ci-après.

Une montagne de qualités

La montagne qui couvre 63 % du territoire rhônalpin est le siège de 20 000 exploitations, soit plus de la moitié de l'effectif régional. Là encore, les signes de qualité sont des leviers pour valoriser les produits locaux, et compenser les surcoûts de production.

La moitié des exploitations sous signe officiel de qualité (tous produits confondus) sont situées en zone de montagne. La haute-montagne est le domaine réservé des fromages, avec les appellations emblématiques des Savoie. La moyenne montagne

foisonne de productions sous signe de qualité : fromages de vache et de chèvre, viandes, fruits. Le vin, certes plus fréquent en plaine, est néanmoins présent en montagne grâce aux vins de Savoie et du Diois.



Source : Agreste - Recensement agricole

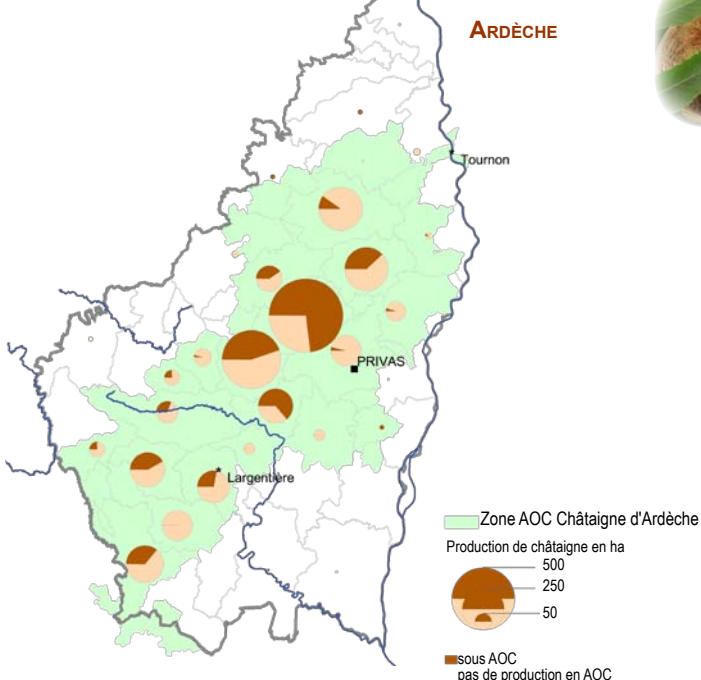
AOC Appellation d'Origine Contrôlée « Châtaigne d'Ardèche »

Parmi les 812 exploitations recensées détenant des châtaigniers en Ardèche, 20 % ont déclaré être engagées dans l'AOC « Châtaigne d'Ardèche ». Elles mettent en valeur environ 1 200 ha de fruits, soit 40 % de la châtaigneraie départementale.

Les exploitations produisant des châtaignes AOC, comparées à celles sans AOC :

- sont nettement plus grandes,
- sont plus spécialisées dans l'orientation fruits,
- sont très fortement engagées en bio (plus d'une sur trois).

LES PLATEAUX DU VIVARAIS TERRE D'ÉLECTION DE L'AOC CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE



Source : Agreste - Recensement agricole

37 % des exploitations AOC châtaigne d'Ardèche sont engagées en bio

Champ : Ardèche	avec AOC	sans AOC
Nombre d'exploitations ayant des châtaigniers	165	647
dont spécialisées fruits	57%	42%
engagées bio	37%	14%
activités de diversification	35%	34%
circuits courts	45%	49%
SAU moyenne	43,6 ha	22,4 ha
dont surface moyenne en châtaignier	7,0 ha	2,7 ha
Dimension économique moyenne (PBS)	50 400 €	38 500 €
Volume de travail moyen	1,41 UTA	1,20 UTA

Source : Agreste - Recensement agricole



L'AOC Châtaigne d'Ardèche, reconnue au niveau national en 2006, est en cours d'examen en Appellation d'Origine Protégée au niveau européen. Elle peut se présenter sous forme de châtaignes fraîches, de châtaignes sèches entières épluchées ou de farine de châtaignes.

Toutes les étapes d'élaboration, depuis la récolte jusqu'au produit final, sont réalisées dans une aire géographique délimitée selon des critères caractérisant le terroir de la Châtaigne d'Ardèche : que ce soient des facteurs naturels (zone au relief accidenté, aux sols pauvres et acides, altitude entre 300 et 900 m...) ou des facteurs humains (présence de châtaigneraies anciennes, d'un bâti en lien avec l'activité castanéicole, d'un usage de production ou transformation de « Châtaigne d'Ardèche »).

L'appellation d'origine est réservée exclusivement aux fruits issus des variétés locales anciennes de *Castanea sativa* Miller, qui ont été sélectionnées au fil du temps par les producteurs locaux selon leur adaptation au milieu et aux caractéristiques recherchées. Ces variétés font partie de la richesse biologique locale. Les fruits sont produits dans des châtaigneraies conduites de façon traditionnelle : faible densité de plantation, culture sur pentes, entretien régulier des arbres et des sols, et utilisation de peu d'intrants.

Sur 1 300 tonnes de châtaignes récoltées en 2010, environ 35 % ont été commercialisées en AOC, dont 413 tonnes sous forme de châtaignes fraîches, 14 tonnes sous forme de farine, 2 tonnes sous forme de châtaignes sèches épluchées. La châtaigne d'Ardèche se prête bien à la transformation en une multitude de préparations : purée, confiture, glaces. Environ 70 % des châtaignes d'Ardèche fraîches sont ainsi transformées.

Source : INAO

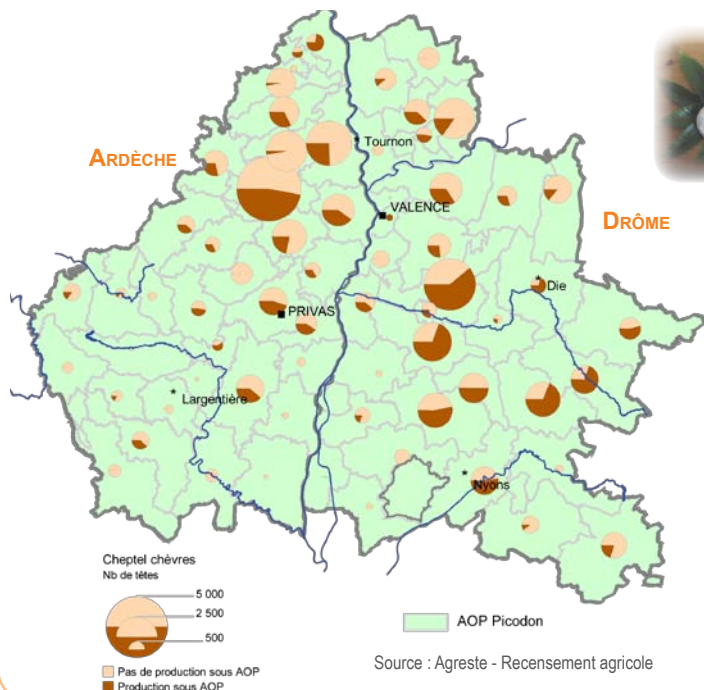
Appellation d'Origine Protégée « Picodon »

Parmi les 966 exploitations détenant des chèvres en Ardèche et Drôme, une sur cinq est sous AOP produits laitiers, correspondant à l'AOP Picodon (et très marginalement à l'AOP Banon).

Les élevages caprins AOP, comparés à ceux sans AOP :

- sont près de deux fois plus grands en cheptel et dimension économique,
- plus tournés vers le bio,
- ont des chefs plus jeunes, et une succession paraissant mieux assurée.

LE PICODON : UN FROMAGE DE MOYENNE MONTAGNE



Les élevages caprins AOP Picodon sont très spécialisés

Champ : Ardèche et Drôme	avec AOP	sans AOP
Nombre d'exploitations détenant des chèvres	208	758
dont spécialisées ovins-caprins	81%	62%
engagées bio	19%	11%
activités de diversification	48%	37%
circuit courts	49%	48%
chef de moins de 50 ans	55%	46%
succession connue	43%	24%
Cheptel moyen de chèvres	106	42
SAU moyenne	56 ha	45 ha
dont surface toujours en herbe	36 ha	35 ha
Dimension économique moyenne (PBS)	95 000 €	52 000 €
Volume de travail moyen	1,98 UTA	1,53 UTA

Source : Agreste - Recensement agricole



L'AOP Picodon a été reconnue initialement en AOC au niveau national en 1983 puis enregistrée en AOP en 1996. C'est un petit fromage au lait entier de chèvre, en forme de palet à bords arrondis, de 5 à 7 cm de diamètre, de 60 g minimum. Sa croûte est fine avec une fine couverture de moisissures allant du blanc crème au bleu, selon le stade d'affinage. Sa pâte est blanche et homogène, souple et fine, pouvant être cassante après un affinage prolongé, avec des notes de noisette et une pointe de piquant, sans excès de salinité ni d'acidité.

Il est produit sur le territoire de la Drôme et de l'Ardèche, ainsi que quelques communes du Gard et du Vaucluse, où il trouve ses origines. Toutes les étapes d'élaboration, depuis la production du lait jusqu'à l'affinage, doivent se dérouler dans cette aire, qui fournit aussi les fourrages destinés aux troupeaux et une partie des céréales. Le caillé obtenu après ajout d'un levain lactique et d'un peu de présure est moulu dans des faisselles manuellement avec précautions afin de ne pas le briser. Il est salé au sel sec sur les deux faces, démoulé, et subit un séchage puis un affinage de huit jours minimum.

La filière compte 89 producteurs fermiers, 4 transformateurs collectant le lait de 143 producteurs, et 4 affineurs collectant des fromages. Le tonnage commercialisé en AOP en 2010 est de 470 tonnes dont 168 élaborées par des transformateurs fermiers. L'appellation compte une part importante de transformation fermière et est donc très présente sur les marchés locaux.

Source : INAO

PRINCIPAUX RÉSULTATS DÉPARTEMENTAUX

Par catégorie de signe (nombre d'exploitations)	Ain	Ardèche	Drôme	Isère	Loire	Rhône	Savoie	Haute-Savoie	Rhône-Alpes
AOC - AOP	342	772	1 795	879	284	2 521	795	886	8 274
IGP	39	1 070	589	52	90	64	265	351	2 520
Label Rouge	110	103	117	37	329	98	9	10	813
Au moins un produit sous SIQO	469	1 650	2 045	945	621	2 618	1 029	1 217	10 594
Certificat de conformité	138	98	239	98	277	81	41	33	1 005
Autres démarches de qualité	812	243	424	486	1 134	515	111	76	3 801
Au moins un produit (tous signes confondus)	1 311	1 891	2 505	1 411	1 680	3 108	1 148	1 299	14 353

Par produit, pour les signes officiels (nombre d'exploitations)	Ain	Ardèche	Drôme	Isère	Loire	Rhône	Savoie	Haute-Savoie	Rhône-Alpes
Fromages	121	89	134	64	153	7	655	1 143	2 366
Fruits	s	169	226	768	s	5	18	27	1 214
Vianades	42	29	38	18	293	86	11	7	524
Volailles	156	82	73	18	45	11	s	s	386
Autres produits	8	32	491	37	5	4	4	13	594
Au moins un produit sous SIQO hors vin	315	390	929	887	489	111	686	1 185	4 992
Vin	156	1 283	1 376	60	135	2 520	344	35	5 909
Au moins un produit sous SIQO y compris vin	469	1 650	2 045	945	621	2 618	1 029	1 217	10 594

Source : Agreste - Recensement agricole

© AGRESTE 2013

Agreste : la statistique agricole

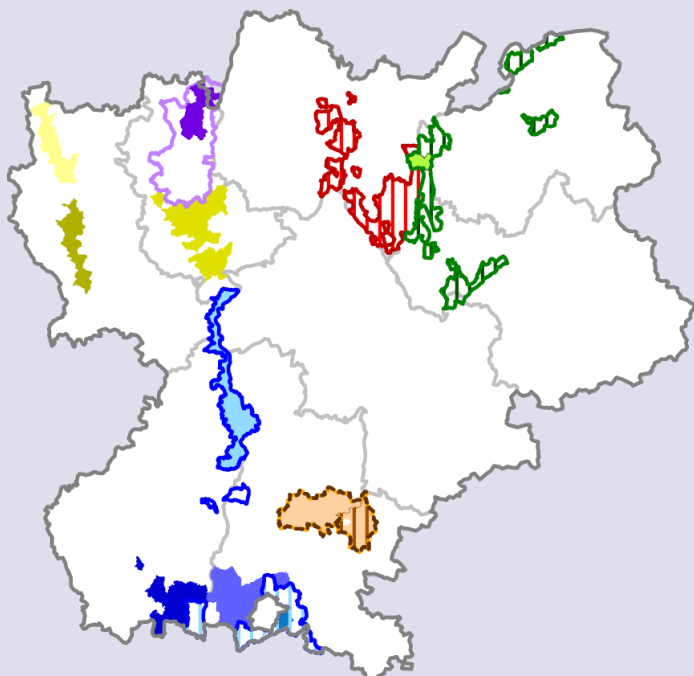


Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
 Service régional de la statistique, de l'information et de la prospective
 Cité Administrative - BP 3202 - 165, rue Garibaldi - 69401 LYON CEDEX 03
 Tél. : 04 78 63 25 35 - Fax : 04 78 63 34 37
 courriel : sersip.draaf-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr
www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr
www.agreste.agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication : Gilles Pelurson
Rédaction : Sersip, INAO
Cartographie : Sersip
Composition : Sersip
Photos : © Draaf Rhône-Alpes/Michel Cazenave ; © CING ; © INAO ;
 © Studio Bergoend / SAVOICIME ; © Le Team Lyon / Inter Beaujolais
Impression : SSP
N° CPPAP : 1260 AD
ISSN : 1295 - 9049
Dépôt légal : janvier 2013
Prix : 3,50 €

Les vins

Aires des AOC viticoles



41 AOC viticoles (4 882 producteurs recensés)

Côtes du Rhône	Vin de Savoie
8 crus des Côtes du Rhône (1)	Roussette de Savoie
Côtes du Rhône Villages	Seyssel
Grignan-les-Adhémar	9 crus du Beaujolais (2)
Côtes du Vivarais	Beaujolais
Vinsobres	Bugey
Coteaux de Die	Roussette du Bugey
Crémant de Die	Coteaux du Lyonnais
Châtillon en Diois	Côtes du Forez
Clairette de Die	Côte Roannaise

+ 6 AOC dont l'aire n'est pas représentée (3)

(1) Château Grillet, Condrieu, Côte-rotie, Cornas, Crozes Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Peray.

(2) Brouilly, Chenas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Julienas, Morgon, Moulin à vent, Régnié.

(3) Bourgogne, Bourgogne aligoté, Bourgogne mousseux, Bourgogne passe-tout grains, Coteaux bourguignons, Crémant de Bourgogne.

Les AOC viticoles, avec 38 000 hectares recensés en 2010, représentent 78 % de la surface régionale en vignes. La production 2010 s'élève à 1,6 million d'hectolitres, dont 81 % de vins rouges, 15 % de blancs, et 4 % de rosés.

Le Rhône concentre 36 % des surfaces régionales en AOC, la Drôme 29 %.

Source : Légifrance - traitement Draaf Rhône-Alpes

Source : Agreste - Recensement agricole

10 IGP viticoles (1 848 producteurs recensés)

Coteaux de l'Ain	Urfé
Ardèche	Vin des Allobroges
Drôme	Méditerranée
Coteaux des Baronnies	Collines rhodaniennes
Isère	Comtés rhodaniens

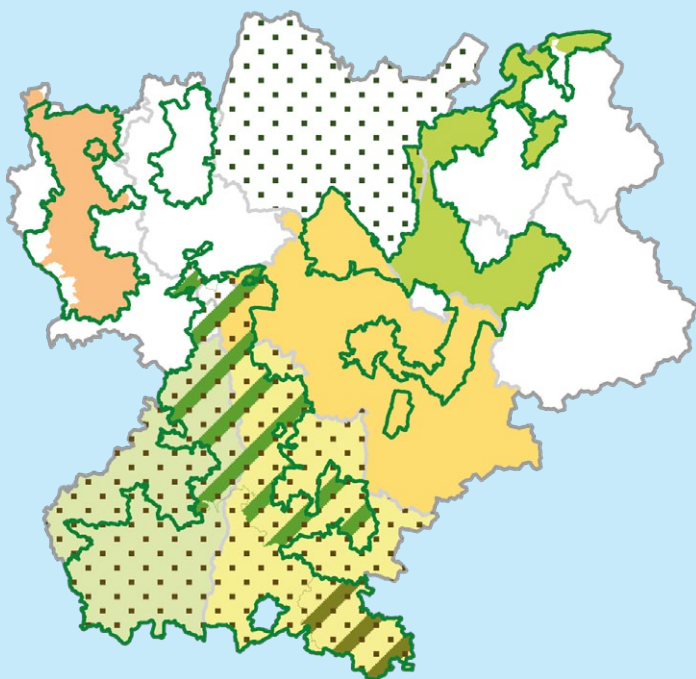
Les IGP viticoles, avec 9 500 hectares recensés en 2010, représentent 19 % de la surface régionale en vignes. La production 2010 s'élève à 0,5 million d'hectolitres, dont 74 % de vins rouges, 18 % de blancs, et 7 % de rosés.

L'Ardèche concentre 75 % des surfaces régionales en IGP, la Drôme 20 %.

Les IGP viticoles ont été reconnues en 2009, succédant aux vins de pays.

Source : Agreste - Recensement agricole

















Aires des IGP viticoles



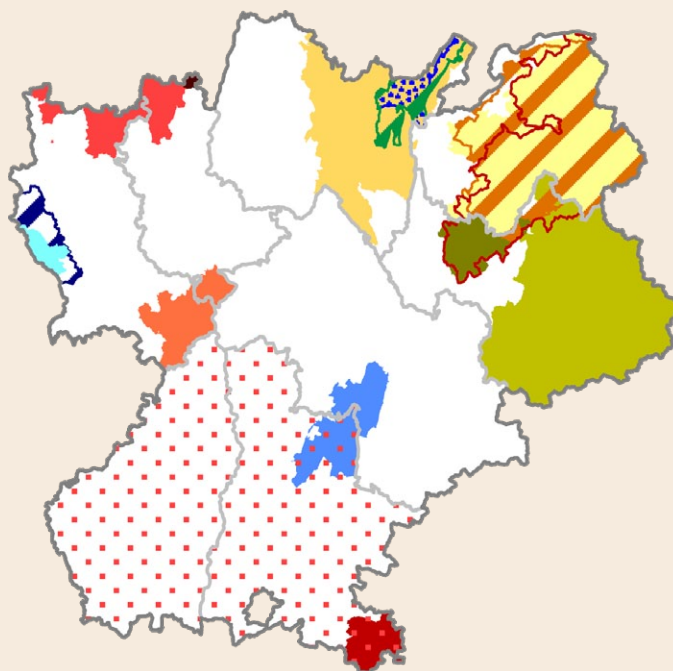
Source : Légifrance - traitement Draaf Rhône-Alpes

Les produits laitiers

16 fromages AOC-AOP (1 829 producteurs recensés)

 Abondance	 Fourme de Montbrison
 Beaufort	 Morbier
 Comté	 Banon
 Reblochon	 Charolais
 Tome des Bauges	 Chevrotin
 Bleu de Gex	 Maconnais
 Bleu du Vercors Sassenage	 Picodon
 Fourme d'Ambert	 Rigotte de Condrieu

Aires des fromages AOC-AOP

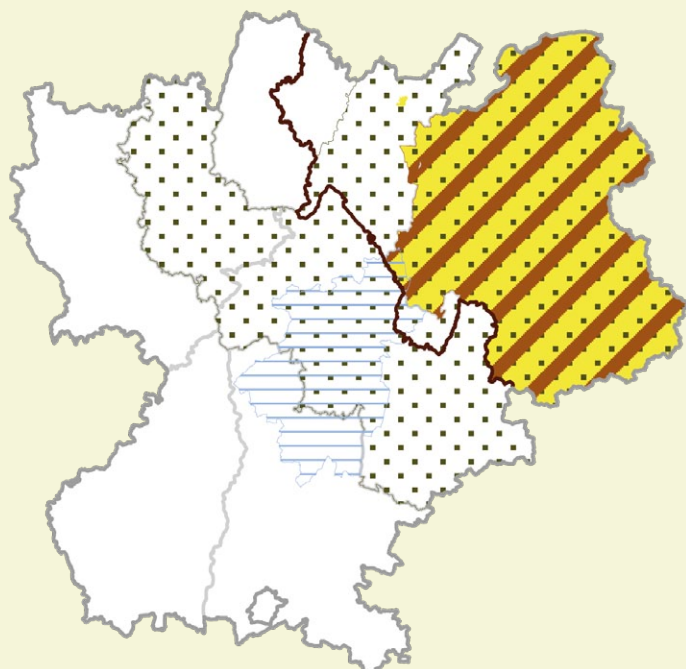


La production annuelle de fromages d'appellation dont l'aire est entièrement située en Rhône-Alpes est d'environ 25 000 tonnes. Il faut y ajouter environ 3 000 tonnes correspondant à la production des appellations limitrophes (Comté, Fourme d'Ambert ...). Au total les fromages AOC-AOP représentent environ le tiers de la production rhônalpine. Avec une production annuelle d'environ 15 000 tonnes, le Reblochon est le leader régional, et le troisième fromage d'appellation français, après le Comté et le Roquefort. En 2012, le beurre et la crème de Bresse ont rejoint le club des produits laitiers régionaux sous appellation.

Source : INAO





Source : Légifrance - traitement Draaf Rhône-Alpes

Aires des fromages IGP



Source : Légifrance - traitement Draaf Rhône-Alpes

3 fromages IGP (et 2 projets) (580 producteurs recensés)

 Emmental de Savoie
 Emmental français Est-Central
 Tomme de Savoie
 Saint-Marcellin (projet)
 Gruyère (projet)

La production annuelle des IGP fromagères rhônalpines est de l'ordre de 9 000 tonnes, dont les deux tiers pour la tomme de Savoie et un tiers pour l'emmental de Savoie. La reconnaissance de deux IGP est en cours. La demande en IGP Saint-Marcellin validée au niveau national en mars 2010 est en cours d'enregistrement européen. Le gruyère français (jurassien et savoyard), poursuit également son chemin vers l'IGP.

Source : INAO

2 fromages Label rouge

Emmental (LA n° 04-79) : depuis 1979, les producteurs d'emmental de l'Est Central (Vosges, Jura, Alpes du Nord) ont adopté un cahier des charges label rouge, permettant l'identification d'un emmental au lait cru de qualité supérieure, conforme à la tradition. Le Saint-Félicien (LA n° 05-04) bénéficie d'un label rouge depuis 2004.

Les autres produits

Aires des autres produits AOC-AOP



10 autres produits AOC-AOP

- | | |
|--|---------------------------|
| Châtaigne d'Ardèche | Boeuf de Charolles |
| Noix de Grenoble | Dinde de Bresse |
| Olives noires de Nyons | Fin gras du Mézenc |
| Huile essentielle de lavande de Haute-Provence | Volaille de Bresse |
| | Huile d'olive de Nyons |
| | Huile d'olive de Provence |

L'huile d'olive de Nyons et les olives noires de Nyons sont les premières AOC oléicoles reconnues en France, en 1994.

La noix de Grenoble, reconnue dès 1938, compte près de 1 000 producteurs. Environ 9 000 tonnes sont produites annuellement, dont 60 % commercialisés à l'export.

Les volailles et dindes de Bresse sont les seules en France bénéficiant d'une appellation d'origine.

Le Fin Gras du Mézenc est une viande bovine issue des prairies d'altitude du Mézenc. Cette appellation a été rejointe en 2010 par une autre viande, le boeuf de Charolles.

Source : INAO

Source : Légifrance - traitement Draaf Rhône-Alpes

Aires des autres produits IGP

20 autres produits IGP

- | | |
|--|-----------------------|
| Agneau de Sisteron | Pintadeau de la Drôme |
| Jambon de l'Ardèche | Volailles de l'Ain |
| Saucisson de l'Ardèche | Volailles de la Drôme |
| Ail de la Drôme | Volailles du Forez |
| Petit épeautre de Haute Provence
Farine de petit épeautre | Raviole du Dauphiné |
| Pommes et poires de Savoie | Miel de Provence |

+ 7 IGP dont l'aire n'est pas représentée (1)

(1) Volailles d'Auvergne, Volailles de Bourgogne, Volailles du Charolais, Volailles du Languedoc, Volailles du plateau de Langres, Agneau de Lozère, Porc d'Auvergne.

L'IGP Raviole du Dauphiné est l'une des deux seules IGP françaises portant sur des pâtes.

L'IGP petit épeautre de Haute Provence et l'IGP farine de petit épeautre de Haute Provence, que Rhône-Alpes partage avec PACA, sont les seules en France portant sur des céréales, avec l'IGP Riz de Camargue.

Source : INAO



Source : Légifrance - traitement Draaf Rhône-Alpes

40 autres produits Label rouge

(Cette liste, donnée à titre indicatif, comprend les produits Label Rouge dont le groupement est situé en Rhône Alpes ou dont une partie non négligeable de la production est assurée dans la région)

Volailles et œufs : Chapon blanc fermier entier (11/06), Chapon blanc fermier et découpe (13/98), Chapon fermier cou nu jaune entier (12/06), Chapon noir fermier et découpe (54/88), Dinde noire fermière entière (06/87), Oie entière (16/97), Oie fermière entière à rôtir (11/84), Pintadeau (21/98), Pintade fermière, entière et découpe, fraîche et surgelée (01/89), Pintade fermière et découpe (02/87), Pintade fermière et découpe (25/88), Poularde blanche fermière et découpe (28/01), Poularde fermière entière (10/02), Poulet jaune fermier, entier et découpe, frais et surgelé (15/88), Poulet cou nu pattes bleues fermier entier et découpes frais et surgelé (11/98), Poulet cou nu pattes bleues fermier, entier et découpe, frais et surgelé (01/94), Poulet gris fermier cou nu et découpe (01/88), Poulet blanc fermier élevé en plein air (16/92), Poulet blanc fermier blanc et découpe (02/90), Poulet blanc fermier non cou nu et découpe (01/02), Poulet cou nu blanc entier et en découpes (04/87), Poulet cou nu jaune entier et en découpes (07/85), Poulet cou nu jaune fermier élevé en plein air (18/01), Poulet cou nu jaune fermier et découpé (02/91), Poulet cou nu noir entier et en découpes (21/01), Poulet noir fermier (05/98), Poulet noir fermier cou nu et découpe (02/79), Poulet noir fermier et découpe (03/83), Œufs de poules élevées en plein air (04/02), Œufs fermiers (18/98), Œufs de poules élevées en plein air (21/06)

Ovins : Agneau fermier (05/85), Agneau fermier (31/90),

Bovins : Viande bovine de race charolaise (11/89), Viande bovine de race charolaise (03/89)

Porc : Porc fermier élevé en plein air (09/89), Viandes fraîches ou surgelées et abats de porcs (17/06)

Fruits : Abricot (04/01), Pêches et nectarines (10/87)

Autres produits : Ravioles (14/97)

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



L'**Appellation d'origine contrôlée** désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



L'**Appellation d'origine protégée** est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.



L'**Indication géographique protégée** désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



Le **Label rouge** est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.



L'**Agriculture biologique** garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

LES CERTIFICATIONS DE CONFORMITÉ ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ

La **certification de conformité produit (CCP)** atteste qu'un produit est conforme à des règles spécifiques et à des caractéristiques (comme sa composition, ses caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques, ou certaines règles de fabrication) qui le distinguent du produit courant.

La **mention valorisante "montagne"** est une dénomination dont peuvent bénéficier les produits agricoles alimentaires (sauf le vin) et les produits agricoles non alimentaires et non transformés (ex : herbes aromatiques), qui sont produits et élaborés dans les zones de montagne.

La **mention valorisante "fermier", ou "produits à la ferme", ou "produits de la ferme"** est définie par catégorie de produits pour tenir compte de leurs spécificités (volatiles, fromages, œufs). De manière générale, ces produits doivent provenir principalement de l'exploitation.

La **mention valorisante HVE "issu d'une exploitation de haute valeur environnementale"** est une nouveauté d'octobre 2011. Cette mention correspond à une certification environnementale des exploitations. Elle atteste du respect, pour l'ensemble de l'exploitation agricole, de seuils de performance environnementale portant sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.

Les **marques et identifiants privés** sont multiples : marques commerciales, indications de provenance, signes distinctifs à caractère privé, certifications de management (normes ISO), certifications de production qualité en entreprise...



INAO L'INAO

Établissement public administratif sous tutelle du ministère chargé de l'agriculture, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est compétent depuis 1935 sur les appellations d'origine et a vu son champ de compétence s'élargir au fil des années. Il est, depuis la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006, en charge de la gestion de l'ensemble des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, dont les vins de pays devenus IGP en juillet 2009. L'INAO instruit les demandes de reconnaissance des AOC/AOP, IGP, STG et label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'agriculture biologique, supervise l'ensemble des contrôles et protège les produits contre les usurpations. L'Institut accompagne les producteurs dans leurs démarches pour l'obtention d'un signe et poursuit cet accompagnement après obtention du signe tout au long de la vie du produit, notamment dans le cadre de missions de contrôle. L'INAO, dont le siège est à Montreuil (93), est organisé autour de services nationaux et territoriaux répartis en 8 unités territoriales, offrant ainsi un maillage fort dans l'ensemble des régions métropolitaines.

recensement agricole 2010 METHODOLOGIE

Signes et démarches de qualité

Le recensement agricole a permis d'identifier les exploitations agricoles engagées dans une démarche de valorisation de leurs produits, impliquant le respect d'un cahier des charges.

Les signes et démarches recensés sont les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), les certifications de conformité produit et les autres démarches qualité qui incluent les mentions valorisantes réglementaires et les marques privées. Le signe de qualité peut être appliqué au produit brut ou transformé quittant l'exploitation ou en aval du producteur. Pour chaque produit, l'exploitant peut être engagé dans plusieurs signes ou démarches de qualité.

La présente publication est consacrée essentiellement à l'étude des SIQO, hors agriculture biologique.

Dimension économique des exploitations

La répartition des exploitations selon leur dimension économique est faite à partir du calcul de leur production brute standard (PBS). Les petites exploitations ont une PBS annuelle inférieure à 25 000 €, les moyennes entre 25 000 € et 100 000 €, les grandes supérieure à 100 000 €.