



LES SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



En France, les produits sous signe de l'origine et de la qualité, qu'ils soient AOP, IGP, Label rouge ou bio, témoignent de la richesse du patrimoine alimentaire français, bénéficiant de critères de qualité exigeants et de savoir-faire transmis de génération en génération.

C'est une garantie officielle pour les consommateurs.





L'**appellation d'origine protégée** désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées dans une même zone géographique. Ces facteurs naturels et humains spécifiques confèrent au produit ses caractéristiques. C'est un signe qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Exemples : Chablis, Bordeaux, Roquefort, Comté, Brie de Meaux, huile d'olive de Corse, poulet de Bresse...



L'**appellation d'origine contrôlée** désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.



L'**indication géographique protégée** désigne un produit dont au moins une étape de fabrication (production, transformation et élaboration) est réalisée dans une zone géographique définie. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Exemples : riz de Camargue, clémentines de Corse, jambon de Bayonne, côtes de Gascogne, cidre de Bretagne...



La spécialité traditionnelle garantie désigne un produit qui résulte d'une recette ou d'un mode de production traditionnel.

Exemples : Jambon Serrano, Gueuze (bière), moules de bouchot...



L'agriculture biologique garantit un mode de production et de transformation 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.

Exemples : Fruits et légumes, viandes, lait et produits laitiers, œufs, céréales...



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 courants similaires.

Exemples : saumon fumé, poulet, fromage, charcuterie...



470 AOP/AOC

Plus de **200 IGP** dont 75 viticoles

Environ **430 Label Rouge**

POURQUOI CHOISIR CES PRODUITS ?

- Ce sont les seuls garantis et reconnus par l'État.
- Ils garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.
- Ce sont des conditions de production strictes validées par l'État et des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.
- Ils permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales notamment dans les zones de montagne.
- Ils font partie de notre patrimoine alimentaire.

inao.gov.fr

Liste complète des produits sous signe officiel de qualité et d'origine.

agriculture.gov.fr

Politique de valorisation des produits agricoles ou alimentaires et informations relatives aux signes de qualité.

agencebio.org

Promotion de l'agriculture biologique et structuration des filières.

www.facebook.com/alimagri

