



MEMENTO SIQO

Observatoire économique

Bretagne 2021

www.bretagne.synagri.com



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
BRETAGNE



ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DE CE MÉMENTO :



CHAMBRES D'AGRICULTURE DE BRETAGNE

Présentes sur l'ensemble du territoire, les Chambres d'agriculture de Bretagne ont parmi leurs missions d'accompagner les agriculteurs dans l'évolution et l'adaptation de leurs entreprises, d'innover et de représenter les intérêts du monde agricole breton.

INAO (Institut national de l'origine et de la qualité)

L'INAO est chargé d'assurer la mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge et agriculture biologique. En 2019, l'INAO encadrait plus de 1 100 produits.

FRAB (Fédération régionale des agrobiologistes de Bretagne)

La FRAB fédère les groupements d'agriculteurs biologiques présents dans chacun des quatre départements bretons. Elle développe l'agriculture biologique sur le territoire et représente les agriculteurs bio auprès des pouvoirs et institutions publics.

IBB (Initiative Bio Bretagne)

Réseau d'entreprises et d'acteurs bretons, l'IBB permet de contribuer au développement et à la promotion des filières et des produits biologiques en renforçant leur développement économique. L'IBB est par ailleurs à l'origine de «l'observatoire régional Bio de la préparation et de la distribution en Bretagne».

DRAAF BRETAGNE (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)

La DRAAF est un service du Ministère en charge de l'agriculture. Au travers de ses missions de pilotage et de coordination, elle assure notamment la mise en œuvre de la politique agricole nationale au niveau de la région.

Rappel

...de ce que sont les SIQO (définitions)

source : INAO



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



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) 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 (IGP) 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.



L'Indication géographique est un signe européen qui identifie et protège le nom d'une boisson spiritueuse, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique (par exemple, le Whisky de Bretagne).



La Spécialité traditionnelle garantie (STG) désigne un produit qui résulte d'une recette ou d'un mode de production traditionnel. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



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

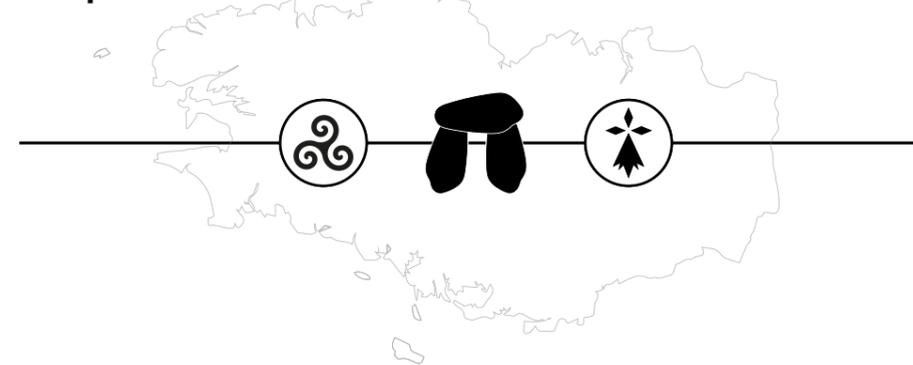


L'Agriculture Biologique garantit un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe.



INTRODUCTION GÉNÉRALE

La Bretagne, troisième région agricole et première région maritime en France, sait jouer de ses spécificités. Riche d'un mariage entre terre et mer, elle poursuit son objectif de produire une alimentation saine, durable et de qualité. En 2020, ce n'étaient pas moins de 3 830 producteurs et entreprises habilités pour produire selon les exigences des cahiers des charges d'identification de la qualité et de l'origine, et 3 619 exploitations bios. Ce memento, fruit de la collaboration entre les Chambres d'agriculture de Bretagne, l'INAO, la DRAAF, la FRAB, IBB, et soutenu par le Conseil Régional de Bretagne, s'attache à en présenter toute la diversité.



MÉTHODOLOGIE

Définitions

Les opérateurs pris en compte dans ce document peuvent être :

- des opérateurs producteurs primaires : agriculteurs, éleveurs, ostréiculteurs...
- des opérateurs avals : abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de transformation...

Par « habilités », sont désignés tous les opérateurs et producteurs ayant le droit de produire sous signe de qualité, c'est-à-dire en respectant les cahiers des charges validés par les pouvoirs publics.

Sélection des SIQO attribués à la région Bretagne et estimation de leurs volumes et chiffres d'affaires .

Pour chaque SIQO, l'estimation des volumes et chiffres d'affaires est faite au prorata du pourcentage d'opérateurs localisés en Bretagne. Les chiffres d'affaires et les volumes sont estimés à la première mise en marché (Euros hors taxe), au départ des abattoirs pour les viandes et volailles, et en sortie de transformation, expédition ou conditionnement pour les autres.

Sources

L'INAO pour les nombres d'opérateurs habilités, volumes et chiffres d'affaires des produits sous SIQO hors bio
 La FRAB pour les nombres de producteurs engagés, leurs cheptels et surfaces de surface de production
 L'IBB pour les opérateurs bio de l'aval des filières (transformateurs, grossistes, distributeurs)
 Agreste, chiffres Bretagne 2019 et 2020, statistique agricole
 ODG des Cidres IGP pour les volumes de cidres en France

01

PRODUITS CARNÉS ET ŒUFS

- 1 AOP: Prés-salés du Mont-Saint-Michel
- 1 IGP Pâté de campagne breton
- 2 IGP Volailles : Volailles de Bretagne et Volailles de Janzé
- 11 LR conserves et préparations à base de viande
- 7 LR viandes de boucherie
- 27 LR volailles et œufs

02

PRODUITS DE LA MER

- 1 AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel
- 1 STG Moules de bouchot
- 5 LR conserves et préparation à base de poisson
- 6 LR produit de la pêche et aquaculture

03

BOISSONS

- 2 AOC : Eau-de-vie de cidre de Bretagne et Pommeau de Bretagne
- 1 IG Whisky de Bretagne
- 1 IGP Cidre de Bretagne
- 1 LR Cidre de variété Guillevic
- 1 AOP Cidre Cornouaille

04

PRODUITS VÉGÉTAUX

- 1 LR
- 2 AOP Oignon de Roscoff, Coco de Paimpol
- 1 IGP Farine de blé noir de Bretagne

72

Produits sous LR, AOP, IGP, STG en Bretagne

430

millions €
en 2020

générés grâce aux SIQO (hors bio)





AOP, IGP, STG ET LABELS ROUGES : QUELQUES CHIFFRES

VOLUMES COMMERCIALISÉS EN 2019

L'année 2019 aura été marquée par une progression par rapport aux années précédentes de la production des produits sous signes de qualité en Bretagne, tant en volume qu'en chiffre d'affaires. Encouragé par les engagements pris en 2017 lors des États généraux de l'alimentation, et inscrit à la loi EGALIM de 2018, le développement des démarches de qualité s'est poursuivi, avec notamment en ligne de mire l'approvisionnement de la restauration collective. Au niveau national, cette progression s'est traduite par une augmentation des chiffres d'affaires entre 2013 et 2019 de 17 % pour les produits AOP, de 50 % pour les STG et de 10% pour les Labels Rouges. La progression s'est avérée particulièrement dynamique sur les produits de la pêche et de l'aquaculture (dont 12 des 33 références nationales sous labels sont produites en Bretagne). 2019 a d'ailleurs été marquée par l'obtention d'une nouvelle homologation en Label Rouge pour les conserves de thon Albacore.

ONT ÉTÉ PRODUITS, AU TOTAL, EN 2019...



VOLUMES PRODUITS en 2019



194 358 (19 t.) hectolitres de boissons



VOLUMES COMMERCIALISÉS EN 2020

Initialement inquiétante pour beaucoup, l'année 2020 n'aura finalement pas impacté significativement les SIQO bretons dans leur ensemble, lesquels affichent même une légère progression en volumes et en valeur, malgré les difficultés rencontrées : ralentissement des chaînes de production dans les entreprises, fermeture des lieux de restauration hors domicile, perturbation des exportations... A l'instar de la situation observée dans les filières en agriculture biologique, les produits sous signes de qualité et d'origine se sont bien vendus grâce à la consommation des ménages et un regain d'intérêt pour le «fait maison». Des mesures exceptionnelles ont cependant marqué certaines productions, comme celles des veaux, des agneaux, ou encore des oignons de Roscoff, pour lesquels le cahier des charges a été adapté dans l'optique de faire face aux contraintes logistiques vécues pendant la crise, telles que le report des abattages, ou la nécessité de stocker plus longtemps certains produits.

ONT ÉTÉ PRODUITS, AU TOTAL, EN 2020...



VOLUMES PRODUITS en 2020



201 021 (20 t.) hectolitres de boissons



La production bretonne en quelques chiffres



3 619 entreprises agricoles bio en 2020

soit **13,6%** des entreprises agricoles bretonnes

141 148 ha

dont **31 024** ha en conversion,

soit **8,3%** des surfaces de la région



27%
des fermes bio produisent du lait

24%

des entreprises agricoles bio bretonnes produisent des légumes



+49%

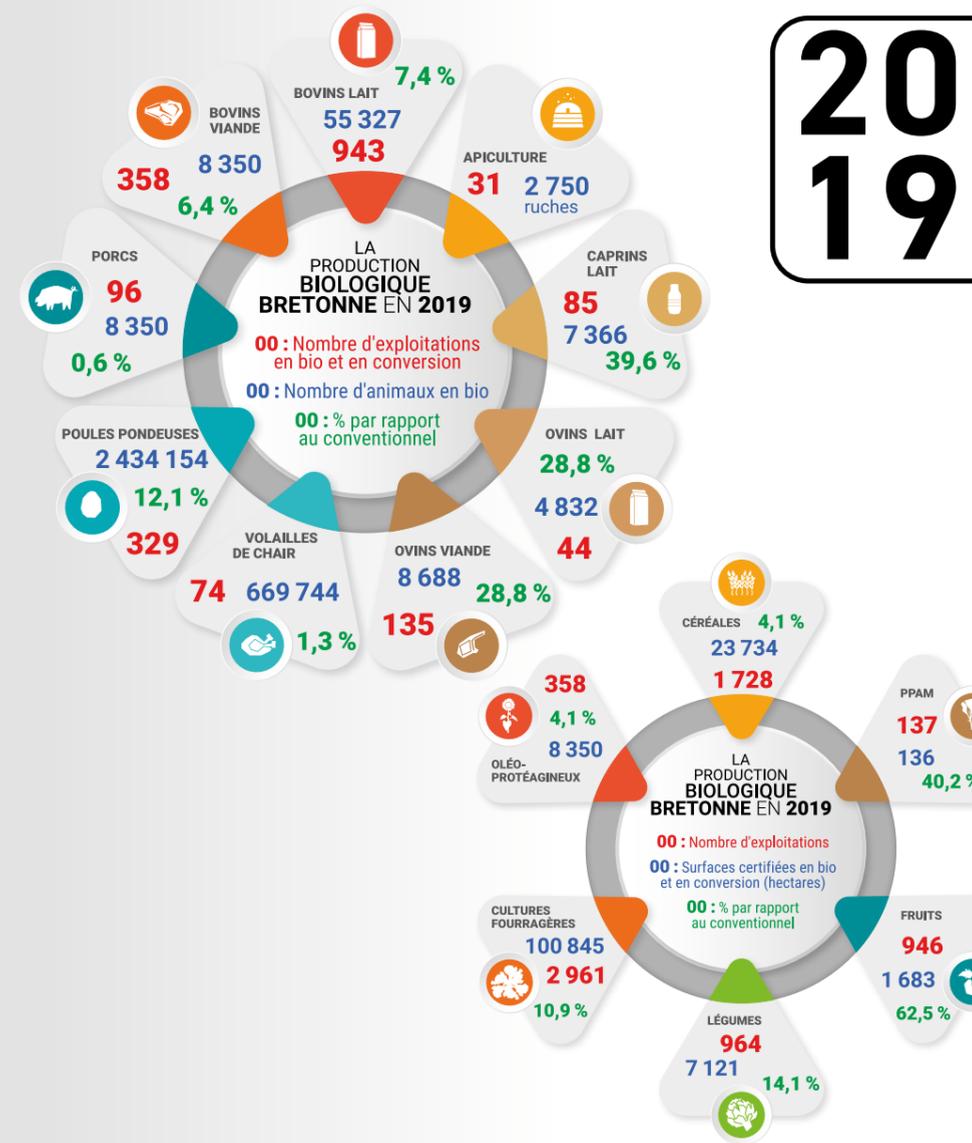
Avec une progression de **49%** en 2019 par rapport à 2018, les entreprises agricoles spécialisées en grandes cultures sont celles qui se développent le plus rapidement.

Nous comptons **3 345** entreprises agricoles bio en Bretagne en 2019 soit une augmentation de **8,4%** par rapport à 2018.

En 2020, ce taux d'accroissement a été de **7,4%**, portant ainsi le nombre d'entreprises agricoles à **3 619**.

La crise sanitaire n'aura donc pas eu d'impact significatif sur le rythme des installations.

Source: FRAB (Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne)



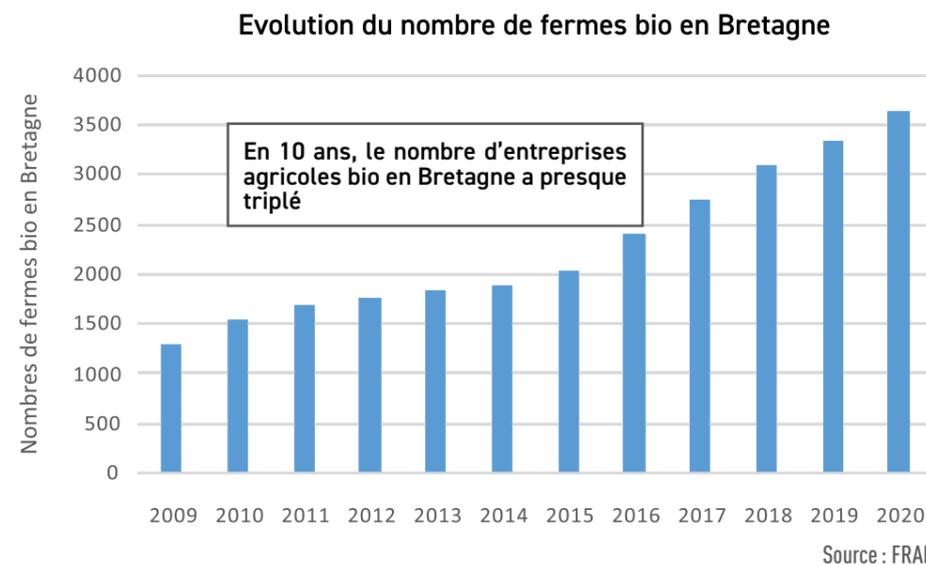
Source : Frab 2020, Observatoire de la production bio en Bretagne



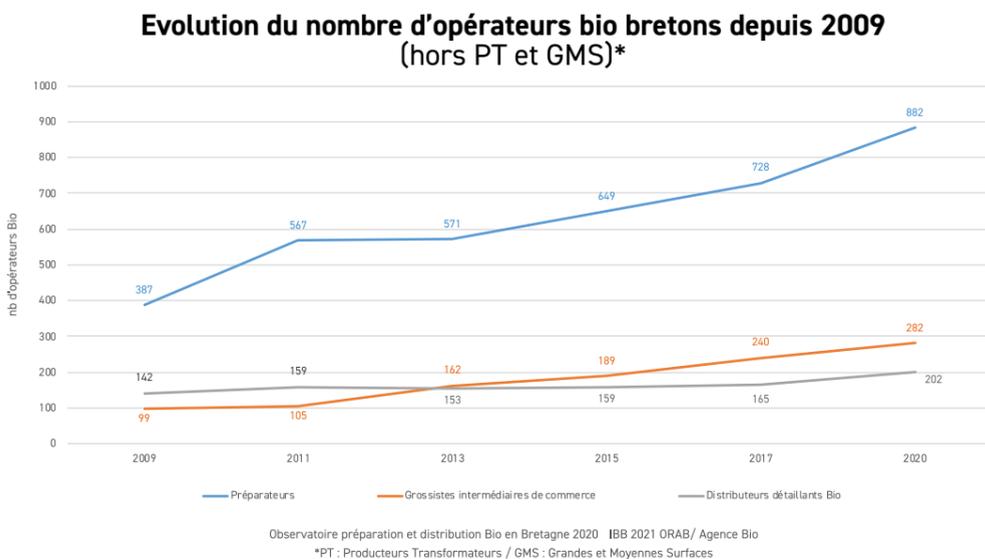
La production bretonne en quelques chiffres

L'AVAL DES FILIÈRES BIO EN BRETAGNE

En constante progression depuis plus de dix ans, les secteurs de l'aval des filières bio bretonnes profitent du dynamisme de la production agricole : depuis 2009, le nombre d'entreprises agricoles bio a en effet quasiment été multiplié par trois, faisant de la Bretagne la 6^{ème} région française productrice de bio. Une progression qui a eu un effet d'appel d'air pour toutes les autres structures de la filière, des préparateurs et transformateurs aux distributeurs spécialisés, en passant par les grossistes.



Près de **5 400** opérateurs Bio en Bretagne en 2020. En comptant les producteurs, les transformateurs, les intermédiaires de commerce et grossistes ainsi que les distributeurs détaillants bio



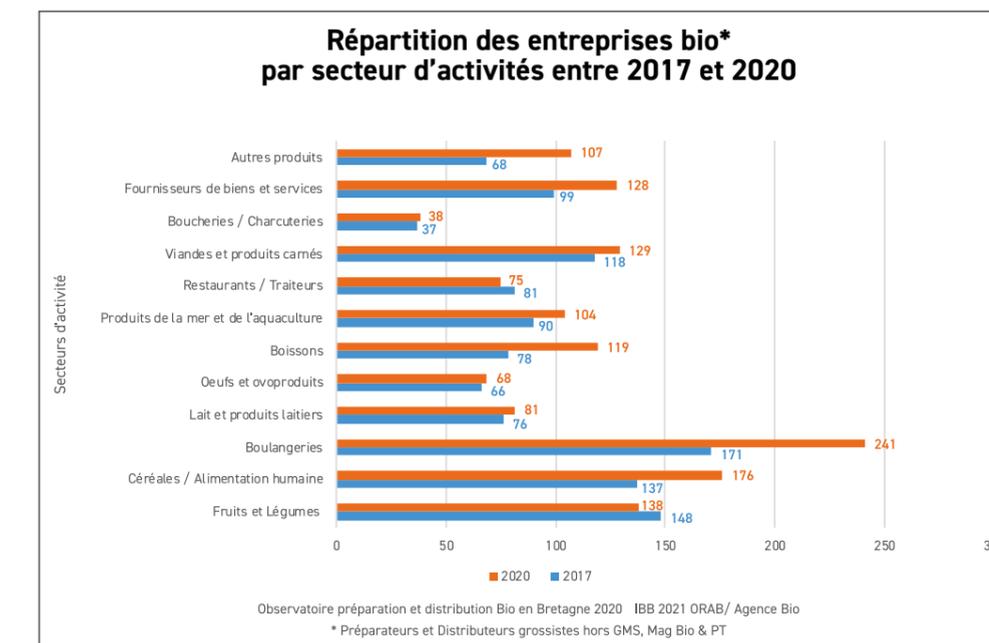
PRÉPARATEUR : opérateur assurant la conservation ou la préparation des produits (y compris l'abattage et la découpe dans le cas de productions animales)

Entre 2017 et 2020, 235 nouvelles activités ont été créées en Bretagne dans les filières bio. Une progression particulièrement marquée en boissons (brasserie notamment) et en boulangerie, qui demeure en 2020 le principal secteur d'activité bio en Bretagne avec 241 opérateurs impliqués. Les meuniers bretons sont

DG : distributeurs grossistes T : transformateurs	2017 Activités DG et T, total	2020 Activités DG et T, total	Évolution entre 2017 et 2020
Fruits et légumes	148	138	↘ -7 %
Céréales / Alimentation humaine	148	176	↗ +28 %
Boulangerie	171	241	↗ +41 %
Lait et produits laitiers	76	81	↗ +7 %
Œufs et ovoproduits	66	68	↗ +3 %
Boissons	78	119	↗ +53 %
Produits de la mer et de l'aquaculture	90	104	↗ +16 %
Restaurants / Traiteurs	81	75	↘ -7 %
Viandes et produits carnés	118	129	↗ +9 %
Boucheries / Charcuteries	37	38	↗ +3 %
Fournisseurs de biens et services	99	128	↗ +29 %
Autres produits*	68	107	↗ +57 %
TOTAL	1 169	1 404	

* Le secteur «Autres produits» comprend les activités PPAM et des épices, des compléments alimentaires, des huiles et du miel, des produits alimentaires et non alimentaires intermédiaires, etc.
Source : IBB (Inter Bio Bretagne)

confiants et se réjouissent de l'augmentation constante de leur chiffre d'affaires depuis plusieurs années (source : IBB 2021). De bon augure donc pour continuer à relocaliser au maximum la production de grains. Quelques reculs sont cependant à noter : en fruits et légumes notamment, où les opérateurs restent très représentés malgré une légère diminution entre 2017 et 2020 (-7%), ainsi que du côté des restaurants et traiteurs (-7%), secteur très touché par la crise du Covid 19.



Globalement, la Bretagne demeure une région très consommatrice de produits bio, qui s'appuie sur un tissu d'entreprises locales diversifiées, présentes dans l'ensemble des maillons des filières, de l'amont à l'aval.



LA FILIÈRE ÉLEVAGE BRETONNE

Les filières viandes bretonnes détiennent à elles seules 49 SIQO (hors bio) sur les 72 existants dans la région. Parmi eux, 17 concernent le porc (5 en viandes fraîches, 12 en produits transformés), 2 concernent les bovins, 24 les volailles de chair, 4 les œufs. Viennent s'ajouter une AOP sur les agneaux des prés-salés du Mont Saint-Michel et un Label Rouge en lapin.

Les stratégies de différenciations adoptées par les filières viandes et œufs depuis de nombreuses années ont porté leurs fruits, en attestent les nombreux labels existants aujourd'hui. C'est dans le secteur des volailles de chair que les démarches sont les plus nombreuses, portées essentiellement par les Fermiers d'Argoat et l'association des Poulets de Janzé. En progression jusqu'à présent et particulièrement consommée par les ménages, la viande blanche issue d'élevages sous SIQO cible désormais la consommation hors domicile et notamment la restauration collective. Gageons qu'avec l'entrée en vigueur de la loi Egalim, cette filière gagne encore des parts de marché. Côté œufs, 2020 aura réellement été exceptionnelle : les Français en ont consommé en moyenne 1 224 par personne cette année-là contre 218 en 2019. Les achats d'œufs bios et Labels Rouges ont progressé respectivement de 16,1 % et 6,8 %.

VIANDES FRAICHES SOUS SIQO (HORS BIO)

+33%

De porcs produits sous Label Rouge entre 2019 et 2020

Une aubaine pour la Bretagne, qui a augmenté son cheptel en 2020 pour produire à ce jour un quart des œufs français. Une croissance à contrôler cependant, et à adapter avec la demande... La Bretagne est la première région productrice de porcs. La filière porcine renforce depuis plusieurs années ses stratégies de différenciation. En frais, la viande Label Rouge représente actuellement 3% et 0,6% en bio sur l'ensemble de la production. Un accroissement de 30% en volume s'est d'ailleurs observé en Label Rouge entre 2019 et 2020 sur la viande fraîche. Certains produits transformés sous Label Rouge ont cependant marqué un léger fléchissement (-12% en volume) entre 2019 et 2020, tandis que les produits sous IGP se sont maintenus.



VOLAILLES ET LAPINS
38 714 tonnes

BOVINS ET OVINS
853 tonnes

PORCS
15 810 tonnes

FILIÈRES

26 Labels Rouges existent en volailles de chair, ainsi que 2 IGP, «Volailles de Janzé» et «Volailles de Bretagne». En lapin, il existe un Label Rouge, notamment caractérisé par de plus faibles densité d'animaux et l'interdiction des cages.

En Bretagne, l'essentielle de la viande bovine produite sous SIQO hors bio suit des cahiers des charges Label Rouge. Autre production emblématique, celle des agneaux de prés-salés du Mont-Saint-Michel en AOP qui pâturent dans la partie bretonne de la Baie du Mont saint Michel

5 Labels Rouges sont présents en Bretagne en filière porcine

VOLAILLES ET LAPINS
35 672 tonnes

BOVINS ET OVINS
871 tonnes

PORCS
20 700 tonnes

57 243 tonnes

de viande ont été produites sous SIQO (hors bio) pour la vente en frais en 2020, soit + 3,3 % par rapport à 2019.

VIANDES FRAICHES SOUS SIQO (HORS BIO)

2020


115,4 millions d'œufs

En Bretagne, 4 Labels Rouges existent pour valoriser la production d'œufs


123,6 millions d'œufs



La production bretonne en quelques chiffres

PRODUITS TRANSFORMÉS À BASE DE VIANDE SOUS SIQO (HORS BIO)

En Bretagne, les productions sont restées stables entre 2019 et 2020, malgré l'interruption de certaines productions avec la fermeture ou le fonctionnement au ralenti des entreprises lors du premier confinement. Les producteurs et entreprises de transformation sous signes de qualité (Labels Rouge et IGP) ont été à la hauteur pour répondre la hausse des demandes au cours de cette période, où les achats par les ménages ont été fortement augmentés.

Terre d'élevage, la Bretagne produit plus d'un quart des produits transformés à base de viande en France. Près de 130 établissements industriels sont répartis sur le territoire, ainsi que de nombreuses charcuteries artisanales.

Les signes de qualités (Labels Rouges et IGP) sont bien représentés au travers d'une dizaine de références. Une quarantaine d'opérateurs (transformateurs, salaisonniers, ateliers de charcuterie... sont habilités en région Bretagne. Ces produits sont caractérisés à la fois par la qualité de leurs matières premières, leur provenance, mais également par le processus et les techniques de fabrication, lesquels contribuent largement à leur donner une saveur caractéristique, appréciée des consommateurs.

Autre argument de poids: la limitation des additifs et autres «ingrédients controversés». Plus riches en viande et moins gras, ils répondent aux attentes éthiques tout en maintenant un savoir-faire artisanal qui valorise les produits de terroirs.



+ 15 % de produits de charcuterie entre 2019 et 2020

LE SAVIEZ-VOUS?

Fabriqué dans toute la Bretagne historique, le pâté de campagne Breton IGP doit inclure minimum 5 % d'oignons frais, lesquels lui donnent un goût légèrement fruité. Cuit au four, ce pâté est facilement reconnaissable grâce à sa croûte foncée caractéristique.

TRANSFORMATION
2019
en volume de production

20
19

20
20

TRANSFORMATION
2020
en volume de production

3 288 tonnes



PÂTÉ ET RILLETES

Dont les signes de qualité suivants :
Labels Rouges Pâté de campagne (LA/04/10),
Rillettes pur porc (LA/04/10), Pâtés Supérieurs
(LA/19/05) et l'IGP Pâté de campagne breton

3 051,30 tonnes



441 tonnes



CHARCUTERIES

Dont les signes de qualité suivants :
Labels Rouges Saucisse fraîche et chair à saucisse
(LA/06/07), Saucisson cuit (LA/20/05), Produits
de Saucisserie à l'ancienne (LA/17/05)

507 tonnes



2 725 tonnes



JAMBONS CUITS ET RÔTI CUIT

Dont les signes de qualité suivants :
Labels Rouges Rôti cuit (LA/14/06) et Jambons cuits
(LA/21/88 et LA/29/99)

2 782 tonnes



LES PRODUITS DE LA MER

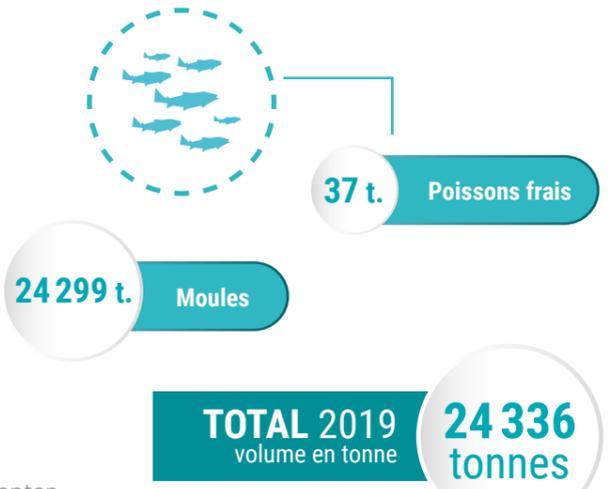
C'est dans les années 2000 que les premières démarches visant à valoriser la qualité des conserves de poissons, jusque-là considérées comme des produits « banals », ont vu le jour. Techniques de pêches plus respectueuses, garanties fraîcheur et méthodes de préparations traditionnelles font partie des conditions pour obtenir l'un des rigoureux labels. À ce jour, sur les 33 produits de la mer français sous signe de qualité, 12 sont produits en Bretagne. Une belle offre qui tend à s'étoffer.

Après une belle année 2019, marquée notamment par l'arrivée d'une nouvelle homologation Label Rouge sur les conserves de thon Albacore, 2020 a suscité de nombreuses inquiétudes au sein des filières de la mer. Incertitudes quant à l'approvisionnement, réduction de l'activité dans les usines, bouleversement des calendriers et de la logistique... Autant d'obstacles qu'ont su surmonter les entreprises de produits transformés, encouragées notamment

par la hausse de la demande pour les produits en conserve lors des confinements. L'attitude des consommateurs a également conforté le tournant stratégique adopté par les acteurs bretons ces dernières années, de s'orienter vers des pêches plus responsables et une production de qualité différenciante. Du côté des produits frais, les débouchés ont été plus difficiles à trouver sur 2020: l'interruption des exportations et la fermeture des restaurants ont

obligé les professionnels à réinventer leurs stratégies de ventes. Les conchyliculteurs et les pisciculteurs (turbot frais Label Rouge) ont notamment misé sur la vente en direct et en circuits courts. Pour les Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP, l'année a tout de même été sauvée grâce à la réouverture des restaurants durant l'été et à la forte consommation à domicile.

POISSONS FRAIS SOUS SIQO (HORS BIO) 2019

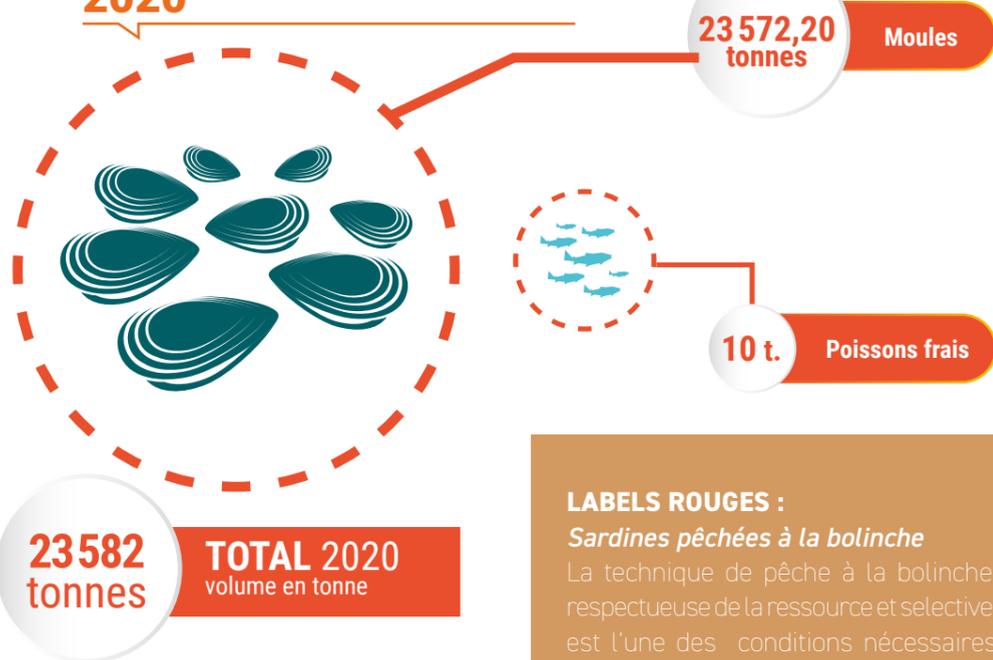


SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

STG Moules de bouchot

La méthode traditionnelle de culture sur bouchot, qui donne une texture plus onctueuse à la chair, est présente dans de nombreuses baies en Bretagne. Les conchyliculteurs soucieux de valoriser leur production peuvent donc prétendre à l'obtention de la STG, sous réserve d'en respecter le rigoureux cahier des charges.

POISSONS FRAIS SOUS SIQO (HORS BIO) 2020



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

Production 100% bretonne, l'AOP est la garantie de moules produites en baie du Mont Saint Michel, par la méthode de culture sur bouchot, des piliers de bois («bout c'hoat» en breton).

LABELS ROUGES :

Sardines pêchées à la bolinche
La technique de pêche à la bolinche, respectueuse de la ressource et sélective, est l'une des conditions nécessaires à l'obtention du label

Turbot

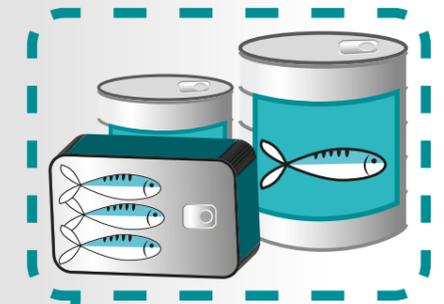
En France, 75% de la production de turbot d'élevage est certifiée Label Rouge.

Moules

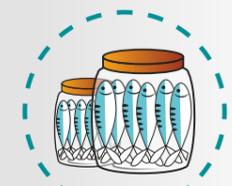
La mention Label Rouge garantit à ces moules cultivées sur pieux une très bonne qualité gustative

PRODUITS TRANSFORMÉS SOUS SIQO À BASE DE PRODUITS DE LA MER.

2019



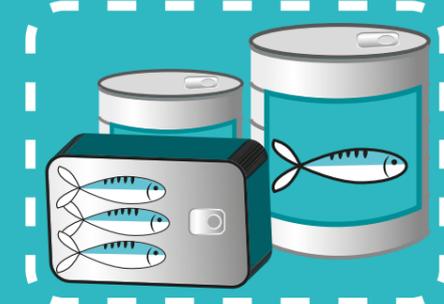
742 tonnes Conserves soit 79,5% du volume total



191 tonnes Poissons et produits de la mer transformés et surgelés soit 20,5% du volume total

TOTAL 2019
volume en tonne **934**

2020



875 tonnes Conserves soit 85% du volume total



156 tonnes Poissons et produits de la mer transformés et surgelés soit 15% du volume total

TOTAL 2020
volume en tonne **1 030**



FRUITS, LÉGUMES, PRODUITS DE MEUNERIE ET SPIRITUEUX...

LA BRETAGNE DANS TOUTE LA DIVERSITÉ DE SES SIGNES DE QUALITÉ

FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS DE MEUNERIE

La Bretagne est historiquement reconnue pour sa « ceinture dorée », à cheval entre le Léon et le Trégor. Parmi les nombreux légumes cultivés, deux sont particulièrement connus : le Coco de Paimpol, qui depuis 1999 bénéficie de l'AOP, et l'Oignon de Roscoff, reconnu AOP depuis 2013. La fraise Label Rouge et l'IGP Farine de blé noir de Bretagne viennent compléter ce panorama.

Après une bonne année 2019, 2020 a été compliquée pour le Coco de Paimpol : suite à une levée des semis aléatoire, la récolte du petit haricot, très gourmande en main d'œuvre, a été perturbée par la tempête Alex survenue en octobre. Ces différents facteurs ont abouti à une diminution des rendements de l'ordre de 16% par

rapport à l'année précédente... Et alors que les maraîchers misaient sur un nouveau mode de commercialisation (cocos écosés en sachets et distribué en surgelé ou en frais) à destination de la restauration, les fermetures liées au Covid-19 n'ont pas permis de propulser cette innovation encore expérimentale. Plus encore que le Covid, ce sont

les conséquences du Brexit qui rebattent les cartes pour l'Oignon de Roscoff : les contraintes douanières liées à la sortie du Royaume-Uni de l'UE imposent aux derniers Johnnies d'effectuer des déclarations spécifiques et de payer des taxes supplémentaires. Le prix des oignons exportés a donc augmenté en conséquence, mais la marchandise s'est malgré tout vendue outre-Manche davantage qu'en 2019.

Après avoir régressé dans les années 1960, la culture du blé noir est revenue au goût du jour grâce à une demande croissante du consommateur. L'IGP, qui couvre actuellement l'ensemble de la Bretagne historique et quelques territoires limitrophes, garantit l'origine de ce produit concurrencé par du blé noir souvent importé de Chine, de Pologne ou du Canada.

674

exploitations habilitées en 2020 en Fraises Label Rouge, AOP Oignon de Roscoff, AOP Coco de Paimpol, IGP Farine de Blé Noir de Bretagne

SPIRITUEUX

Cidres, Pommeau, Lambig, Whisky... Les alcools bretons défendent leurs spécificités et font aujourd'hui référence, à l'instar du Whisky breton, bénéficiant d'une IG depuis 2015, pour lequel une catégorie spécifique a été créée au concours général agricole en 2020. Egalement deuxième région cidricole après la Normandie, la Bretagne compte trois signes d'identification de la qualité et de l'origine (Label Rouge, AOP et IGP) pour cette production qui depuis deux ans enchaîne les défis liés au climat et au Covid-19.

Depuis plusieurs années, les conditions climatiques se suivent mais ne se ressemblent pas : des hivers doux, des printemps entrecoupés de gelées, des périodes de sécheresse... Les volumes de fruits, et notamment des pommes à cidre, subissent quelques irrégularités. Par ailleurs, la fermeture en 2020 des restaurants (notamment des crêperies), l'annulation des festivals et autres événements, a perturbé l'écoulement des stocks. Plus que jamais les organismes de défense et de gestion se mobilisent pour soutenir leurs producteurs. Le Whisky breton continue sa conquête et réaffirme sa qualité. Grâce à un élargissement de la gamme, il s'impose auprès des amateurs, tout en gardant des caractéristiques propres à l'IG : le whisky breton doit en effet avoir été brassé à l'eau puisée sur le territoire breton, fermenté, distillé et vieilli minimum trois ans en fûts de chênes, en Bretagne. Un enrichissement réel pour le territoire donc, qui s'apprête à ruisseler : afin de maîtriser toute la chaîne de production, l'une des distilleries bretonnes (Warenghem), s'apprête à ouvrir une tonnellerie en 2022.



198 644 hectolitres

C'est la quantité de cidre sous signe de qualité (Cidre Royal Guillevic Label Rouge, AOP Cidre Cornouaille et IGP Cidre de Bretagne) produite en 2020

+ 3,4 %

De volumes supplémentaires d'alcool sous signe de qualité entre 2019 et 2020

Crédits photos :
I-Stock / Adobe Stock /Chambre d'agriculture /
Unsplash: p02-03-04-05-06-07-14-15 Muriel Gargre,
p08-09 Flash Dantz,
p10-11 Artiom Vallat,
p12-13 Stéfanie Poeppen,
p16-17 Paul Einerhand,
p18-19 Mathan Kumar

Brochure imprimée par :
Imprimerie Le Galliard

Avec la
participation
financière de :



Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR

 **MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*