

## En matière de qualité, l'AOC persiste et signe

Une exploitation professionnelle sur trois produit sous un signe officiel de qualité et d'origine en 2003.

L'appellation d'origine contrôlée est le plus répandu. Les superficies de l'agriculture biologique, qui demeurent modestes, ont quintuplé en dix ans.

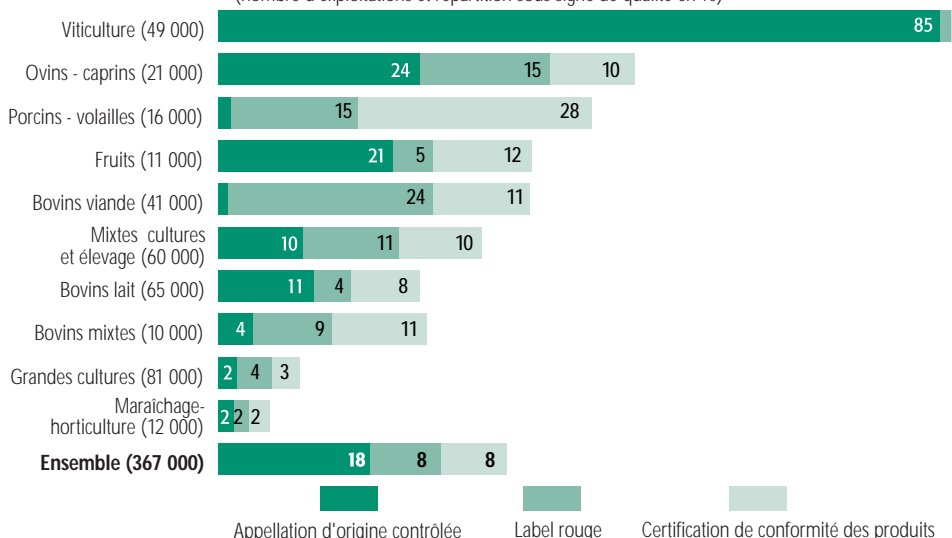
Pour promouvoir leurs productions, elles ne manquent pas d'arguments. En 2003, un tiers des exploitations professionnelles produisent sous un signe officiel français de qualité et d'origine. Ce sont les appellations d'origine contrôlée (AOC), le Label rouge, les certifications de conformité des produits (CCP) et les produits de l'agriculture biologique (AB). L'appellation d'origine contrôlée est le signe officiel le

plus fréquent, utilisé par 65 000 exploitations<sup>1</sup>. Environ 31 000 unités professionnelles produisent sous label et 28 000 sous CCP. L'agriculture biologique est pratiquée par 3 % des exploitations professionnelles.

### Des viticulteurs sous AOC

Le poids des signes de qualité dans l'agriculture française est avant tout celui de la viticulture, qui compte 467 appellations selon l'Institut national des appellations d'origine. En 2003, sur les 49 000 exploitations professionnelles viticoles spécialisées, 42 000 produisent totalement ou partiellement sous AOC. S'y ajoutent des unités qui cultivent des vignes sous AOC, bien que n'en faisant pas leur production essentielle. Dans la filière laitière bovine, 15 000 unités professionnelles sur 65 000 produisent sous signe officiel de qualité. Les plus nombreuses contribuent à l'élaboration d'un des 28 fromages de vache sous AOC. Les plus importants par leur volume de production sont le comté, le cantal et le reblochon. Les exploitations laitières sous AOC élaborent aussi le beurre de Charentes-Poitou, d'Isigny, des >

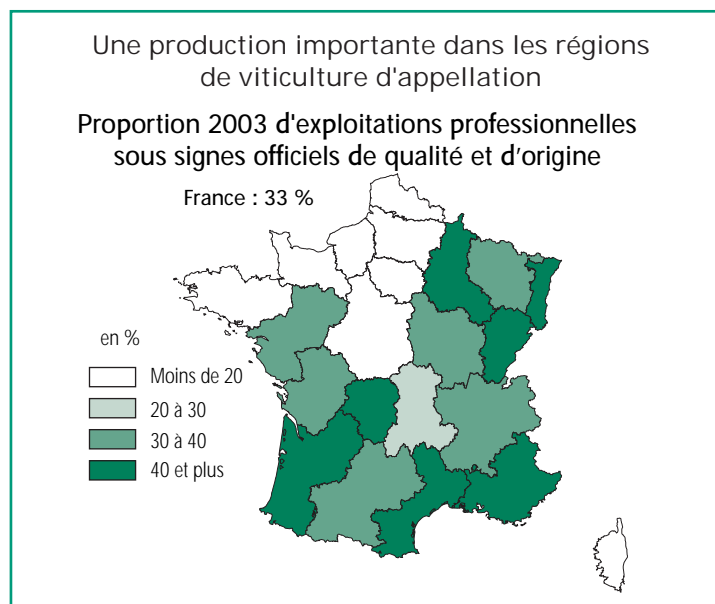
Les signes officiels de qualité sont rares en grandes cultures  
Exploitations professionnelles par orientation technico-économique et signe officiel de qualité et d'origine en 2003<sup>1</sup>  
(nombre d'exploitations et répartition sous signe de qualité en %)



1. Sur l'activité principale ou toute autre activité secondaire des exploitations.

Source : Agreste - Enquête sur la structure des exploitations 2003

> Charentes ou des Deux-Sèvres ainsi que la crème d'Isigny. La production laitière sous CCP concerne aussi 5 300 exploitations, et celle sous label 2 800 unités. En élevage bovin pour la viande, 14 000 des 41 000 exploitations professionnelles spécialisées produisent sous signes officiels. Elles sont pour l'essentiel sous label ou sous CCP. Les éleveurs bovins sous label se caractérisent par l'importance de leur troupeau : en moyenne 150 bovins contre 120 pour les autres éleveurs bovins. L'AOC est marginale en viande bovine, et ne concerne en 2003 que le « taureau de Camargue ». L'appellation « Maine-Anjou » est toutefois active depuis 2004. Plus de 9 000 éleveurs ovins et caprins sont agréés pour au moins un signe de qualité. Les plus nombreux contribuent à la fabrication du roquefort sous AOC. Ils peuvent aussi produire pour 11 autres AOC fromagères comme le Sainte-Maure-de-Touraine ou l'Ossau-Iraty. En élevage de porcs et de volailles, près de 7 000 éleveurs produisent sous signes officiels, pour l'essentiel des certifications de conformité. Mais le Label rouge s'est implanté en production porcine,



Source : Agreste - Enquête sur la structure des exploitations 2003

par exemple avec le porc de Normandie, de Vendée ou du Limousin, et plus anciennement en élevage de volailles. Les avi-

### Les éleveurs bovins sous label ont de plus grands troupeaux

culteurs labellisés, qui ont fait le choix d'une production relativement extensive, disposent de cheptels modestes. On

dénombre en moyenne 8 000 poulets de chair dans les élevages sous label, soit environ quatre fois moins que dans les grands élevages industriels. En élevage de porcs et de volailles, l'appellation d'origine contrôlée se limite aux seules volailles de Bresse. Les exploitants spécialisés en arboriculture fruitière utilisent peu les signes officiels de qualité. Quand ils portent sur des fruits, ce sont pour l'essentiel des certifications de conformité des produits. Les rares appellations d'origine contrôlée ne concernent que les noix, le raisin de table, les olives, et les pommes depuis 2005. Mais bon nombre d'arboriculteurs produisent aussi de petites quantités de vins d'appellation.

### Une évaluation « objective » de la qualité

■ La mesure de la « qualité » des produits agricoles s'appuie sur une définition réglementaire des signes de qualité. Le projet de loi d'orientation agricole en prévoit une nouvelle dans son article 23, « pour améliorer la lisibilité par les consommateurs des signes de qualité afin de clarifier le dispositif de valorisation des produits agricoles et alimentaires ». Cette nouvelle définition est articulée en trois catégories. La première regroupe les appellations d'origine contrôlée, le Label rouge et l'agriculture biologique. Viennent ensuite des mentions valorisantes comme les produits de montagne et les produits fermiers. Les démarches de certification de produits constituent la troisième catégorie de signes de qualité. Les vins de pays par exemple, bien que régis par l'Office interprofessionnel des vins (Onivins), sont exclus.

■ L'enquête « aviculture » réalisée par le Scea en 2004, permet une évaluation de la qualité des volailles, selon d'autres critères. Elle relève notamment les durées d'élevage, un paramètre incontournable pour obtenir des produits « gustatifs ». L'enquête confirme que les productions sous signes officiels se différencient, pour ce critère, des poulets standard élevés en moyenne pendant 40 jours. Les poulets sous certification de conformité restent 60 jours en moyenne dans leur bâtiment, ceux sous label 90 jours, et les poulets de Bresse sous AOC plus de 110. Mais l'enquête montre aussi que l'on produit des volailles de qualité sans signe officiel. Les exploitants, qui élèvent des volailles sur parcours sans aucun signe officiel de qualité, les gardent en effet une centaine de jours. Ils sont pour l'essentiel implantés dans le Sud-Ouest.

### La qualité francomtoise

Les exploitations qui produisent sous signe de qualité sont majoritaires en Franche-Comté, de par l'importance locale de l'élevage bovin laitier qui alimente les productions fromagères sous AOC. Outre le comté, ce sont principalement, le mont-d'or et le morbier. On comptabilise aussi plus d'une exploitation sur deux sous signe de qualité en Aquitaine, une région caractérisée par sa forte spécialisation >

## Les différents signes officiels de qualité et d'origine

■ Il existe aujourd'hui en France quatre signes officiels de qualité pour les produits agroalimentaires. Les demandes d'**AOC** sont instruites par l'Institut national des appellations d'origine (INAO) qui propose leur reconnaissance aux pouvoirs publics. Pour en bénéficier, les produits doivent provenir d'une aire délimitée, répondre à des conditions de production précises, et posséder une notoriété dûment établie. En 2005, l'INAO dénombre 467 appellations viticoles hors cognac et armagnac, 47 sur les produits laitiers et 32 sur les autres produits agricoles et alimentaires. Le **Label rouge** atteste qu'un produit, de qualité supérieure, répond à des caractéristiques fixées dans un cahier des charges. Elles portent sur les étapes d'obtention du produit et sont examinées par la Commission nationale des labels et des certifications des produits agricoles et alimentaires (CNLC) qui propose leur homologation aux pouvoirs publics. Plus de 400 produits sont aujourd'hui homologués sous label. Les cahiers des charges des **certifications de conformité (CCP)** sont eux aussi validés par la CNLC. Ils portent sur la production, la transformation ou le conditionnement des produits agricoles ou agroalimentaires. Les produits de **l'agriculture biologique** répondent à des conditions de production conformes à la réglementation européenne pour les végétaux, ou aux cahiers des charges nationaux homologués pour les animaux. Ce mode de production exclut les

produits chimiques de synthèse. Chaque année, le producteur est soumis au contrôle d'un organisme certificateur indépendant, agréé pour l'agriculture biologique. La production biologique est précédée d'un plan de conversion, d'une durée de deux ans au minimum.

■ Le dispositif européen des signes officiels d'identification de la qualité reconnaît plusieurs signes de qualité. L'**appellation d'origine protégée (AOP)** est accordée à des produits qui tirent leur nom et leurs qualités de leur région de production ou de transformation. En France, l'attribution d'une AOP nécessite préalablement celle d'une AOC. Mais les AOC viticoles ne sont pas complétées d'une AOP européenne. L'**indication géographique protégée (IGP)** établit un lien géographique moins strict que l'AOP entre le produit et son territoire. En France, le législateur a décidé par la loi du 3 janvier 1994 que toute demande d'IGP serait associée à un Label rouge ou à une CCP. On en dénombre aujourd'hui 75 dont 31 sur les volailles et 14 sur les fruits et légumes. Afin de simplifier et de mettre en conformité avec le droit communautaire les procédures de reconnaissance, de contrôle et de gestion des signes d'identification de la qualité et de l'origine, le projet de loi d'orientation agricole prévoit désormais un accès direct à l'IGP, sans qu'il soit nécessaire d'avoir préalablement obtenu un signe national.

■ « Principaux résultats de l'enquête sur la structure des exploitations agricoles en 2003 », *Agreste-Cahiers*, n° 2, avril 2005

■ « L'agriculture biologique française. Chiffres 2003 », Agence Bio, 3<sup>e</sup> trimestre 2004

■ « Les éleveurs adaptent leurs bâtiments à leurs productions », *Agreste-Primeur*, n° 165, juillet 2005

■ « À chaque produit son signe de qualité », *Agreste-Primeur*, n° 128, mai 2003

■ « Profession : agriculteur bio », *Agreste-Primeur*, n° 101, septembre 2001

et les sites Internet de l'Institut national des appellations d'origine : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

et du Scees : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

> viticole. Une petite moitié des unités professionnelles utilisent un signe de qualité en Alsace et en Languedoc-Roussillon, toujours en raison du grand nombre de vigneron. La proportion est identique dans le Limousin, spécialisé en bovins labellisés. Environ 20 % des exploitations professionnelles produisent sous signe de qualité en Bretagne. Ce sont pour l'essentiel des élevages de porcins ou de volailles ainsi que des élevages bovins laitiers produisant sous CCP ou sous label. En revanche, la proportion n'atteint que 5 % dans les grandes régions céréalières de l'Île-de-France, du Nord - Pas-de-Calais et de Picardie.

### 540 000 hectares bio

L'Agence bio dénombre en 2004 près de 11 000 exploitations pratiquant l'agriculture biologique. Leurs surfaces, certifiées ou en conversion, atteignent

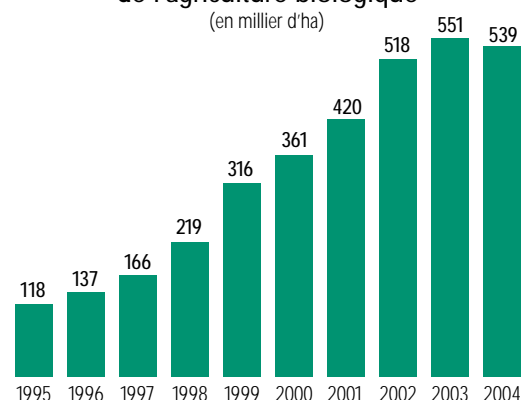
540 000 hectares soit 2 % de l'ensemble des surfaces agricoles. Après avoir quintuplé en dix ans, les surfaces biologiques diminuent de 10 000 hectares par rapport à 2003. Ce recul fait suite à un changement de réglementation effectué entre août 2002 et octobre 2003, qui a retardé la conversion de nouvelles parcelles. La part des surfaces bio place la France en queue des pays européens. En 2002 déjà, l'Autriche consacrait 12 % de ses superficies à l'agriculture biologique, l'Italie 8 % et le Royaume-Uni 4 %. Avec 6 % des surfaces en production biologique, Provence-Alpes-Côte d'Azur est la première région française selon ce critère. La part des surfaces bio est proche de 5 % en Champagne-Ardenne et en Midi-Pyrénées. La Drôme est le premier département, avec 500 exploitations qui y consacrent près de 9 % de la superficie agricole départementale.

### Des fourrages et des pâturages

La géographie de l'agriculture bio est proche de celle de l'agriculture conventionnelle, à l'exception des céréales. Les céréales bio sont essentiellement produites par les >

## Les surfaces de l'agriculture biologique ne s'étendent plus

### Surfaces françaises certifiées ou en conversion de l'agriculture biologique



Source : Agence bio

> éleveurs biologiques pour l'alimentation de leur cheptel et ne se concentrent donc pas dans les grandes plaines. Avec près de 270 000 hectares en 2003, les fourrages et pâturages totalisent les deux tiers de la surface totale en bio. Les prairies permanentes sont principalement implantées dans sept départements : Aude, Drôme, Aveyron, Lozère, Cantal, Vosges et Orne. Les cultures fourragères et les prairies temporaires sont avant tout localisées en Loire-Atlantique, en Ile-et-Vilaine et dans l'Aveyron. Avec plus de 82 000 hectares en 2003, les surfaces en céréales bio ont augmenté au rythme moyen de 16 % l'an depuis 2000. Quatre régions regroupent 41 % de ces surfaces : Pays de la Loire, Bretagne, Poitou-Charentes et Midi-Pyrénées. La région Rhône-Alpes est

la première pour l'arboriculture fruitière biologique et la Bretagne pour les légumes.

### Essor de l'élevage bio

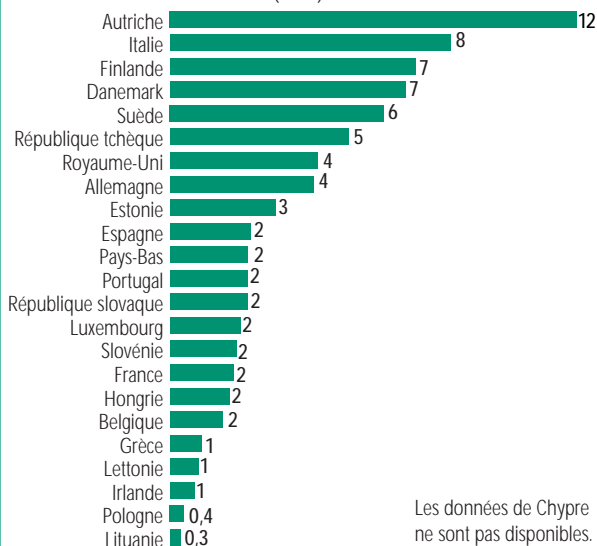
Bien qu'encore marginal, l'élevage biologique a connu un essor spectaculaire. Le nombre de vaches laitières bio a augmenté de près de 80 % entre 2000 et 2004. Ce cheptel dépasse maintenant les 60 000 têtes, dont la moitié dans les Pays de la Loire, la Bretagne et la Basse-Normandie. Mais il ne représente toujours pas 2 % de l'ensemble du cheptel laitier. Le troupeau des vaches allaitantes bio est proche de celui des vaches laitières. Le nombre de brebis bio a progressé de plus de 50 % entre 2000 et 2004, avec des évolutions départementales très contrastées. L'Aveyron, spécialisé en brebis

laitières, est le principal département producteur. La progression du nombre de chèvres bio est plus faible : environ 20 % entre 2000 et 2004. La Drôme est le premier département pour l'élevage caprin. Le cheptel de truies reproductrices bio est stable, regroupé en Bretagne et dans les Pays de la Loire. Ces deux régions détiennent un tiers des exploitations porcines bio. La Bretagne élève aussi plus de la moitié des 1,5 million de poules biologiques. L'élevage des poulets de chair bio est en recul. Avec 4,5 millions de têtes en 2004, il a perdu 10 % de son effectif de 2000. Les Pays de la Loire restent en tête des régions productrices.

### Solange Rattin

*Scees - Bureau de l'information statistique*

### 12 % de surfaces bio en Autriche Part 2002 de la superficie agricole utilisée en mode de production biologique (en %)



Source : Agence bio

### Méthodologie

■ L'exploitation professionnelle utilise au moins l'équivalent du travail d'une personne occupée à trois quarts de temps pendant une année. Elle a une dimension économique supérieure à 8 unités de dimension européenne (UDE). Cette dimension économique résulte de la valorisation, à partir de coefficients normatifs régionalisés, appelés « marges brutes standard » (MBS), des surfaces de cultures et des effectifs de cheptel. Une unité de dimension européenne (UDE) vaut approximativement 1,5 hectare de blé. On compte 367 200 exploitations professionnelles en 2003. Le champ complémentaire est constitué de 222 600 exploitations non professionnelles.

■ La précision de l'enquête sur la structure des exploitations, effectuée par sondage, ne permet pas de compter précisément les exploitations de l'agriculture biologique. Leur dénombrement est donc issu de l'exploitation de sources administratives effectuée par l'Agence bio. L'enquête permet toutefois d'évaluer leur poids : 3 % des exploitations professionnelles et 2 % de l'ensemble des exploitations. La part des surfaces biologiques a été calculée en rapportant les superficies de l'Agence bio à l'ensemble des surfaces issues de l'enquête sur la structure des exploitations. Toutes les données sur les cultures et les cheptels biologiques sont fournies par l'Agence.



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

## Agreste : la statistique agricole

Secrétariat général. SERVICE CENTRAL DES ENQUÊTES ET ÉTUDES STATISTIQUES

251, rue de Vaugirard, 75732 Paris Cedex 15. Tél. : 01 49 55 85 85 — Fax : 01 49 55 85 03

Directrice de la publication : Virginie Madelin ■ Rédacteur en chef : Laurent Bisault ■ Conception : Yann Le Chevalier

■ Composition : Scees ■ Impression : Imprimerie Ménard, Toulouse ■ Dépôt légal : à parution ■ ISSN : 0246-1803 ■ Prix : 2,50 €

■ © Agreste 2005