

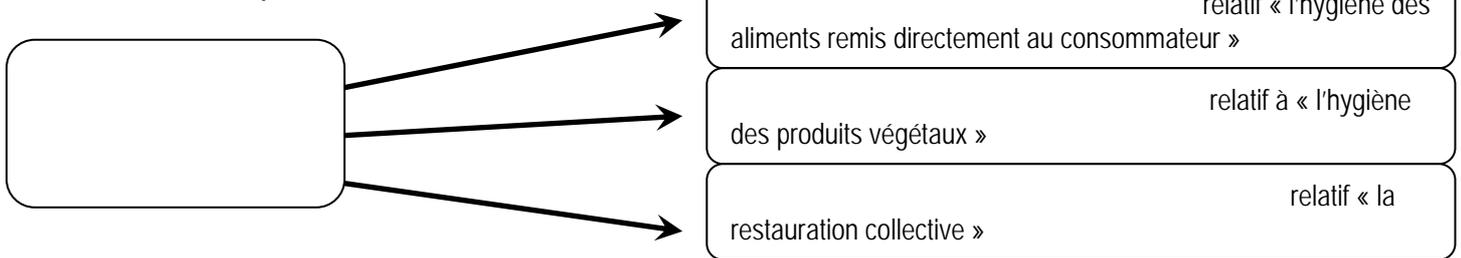
LES SIGNES DE LA QUALITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

1. Les Aspects Réglementaires de la qualité

Les aspects réglementaires de la qualité sur le territoire national sont représentés par :

- **Les Lois** (exemple : *Loi n° 94/2 du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires*)
- **Les Décrets** (exemple : *Décret 91/409 du 26 avril 1991 qui fixe les prescriptions en matière d'hygiène des denrées...*)
- **Les Arrêtés** : relatif à l'Hygiène des aliments remis directement au consommateur = texte de Loi référant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de la restauration commerciale. Et fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

La réglementation nationale est souvent induite des textes européens : les règlements, directives, décisions et recommandation ; exemple :



En outre, sur le territoire national, les professionnels se réfèrent également aux Codes d'Usages Professionnel et au Guide des Bonnes Pratiques

Ces guides s'appuient sur la directive CEE n° 93-43 du 14 juin 1993

2. Qu'est-ce que la Qualité alimentaire?

●
(Norme NF X 50 – 120 – Septembre 1987)

La qualité alimentaire (nutritionnelle, sanitaire, organoleptique) ne peut être atteinte que par la mise en place d'actions volontaires par les professionnels qui seront en mesure de garantir que tel produit satisfait aux exigences préétablies.

3. Les Signes de Qualité des produits alimentaires

La réglementation Française distingue quatre signes de qualité :

-
-
-
-

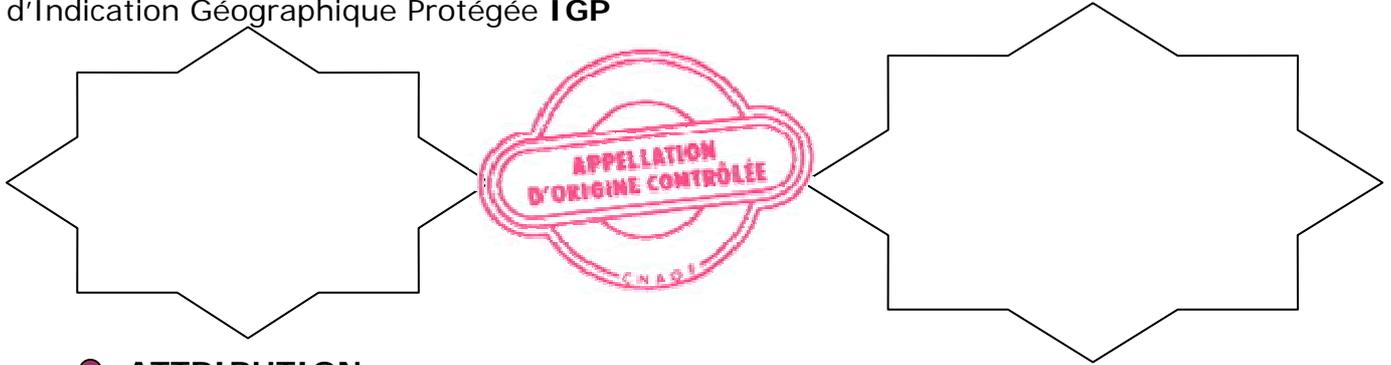
Chaque signe est visualisé sur le produit par un logo spécifique.

3.1] Les Appellations d'Origine protégées (AOP)

Depuis 1919, les **A.O.C** Appellations d'Origine Contrôlées existaient (vin, fromage, volaille de Bresse, lentilles du PUY, les noix de Grenoble...), la Loi du 3 janvier 1994 reprend la



terminologie du règlement européen sous le terme d'Appellation d'Origine Protégée **AOP**, et d'Indication Géographique Protégée **IGP**



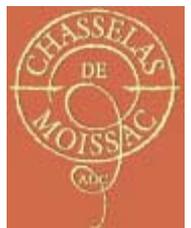
● **ATTRIBUTION**



L'Organisme chargé de la défense et de la promotion de toutes les dénominations d'origine (**AOP** et **IGP**) est

C'est un établissement public à caractère administratif sous tutelle Ministère de l'Agriculture qui délimite les aires géographiques, fixe et contrôle les conditions de production. Cet organisme est structuré autour de 3 secteurs :

- Un comité national des vins et eaux-de-vie
- Un comité national des produits laitiers
- Un comité national des produits agro-alimentaires et de 26 centres régionaux.



● Ces appellations

Le terroir est caractérisé par le sol, le climat, le savoir-faire traditionnel, les conditions de production, avoir une notoriété établie etc.

Ont été reconnues par l'Institut national des appellations d'origine :

480 AOC pour des vins, eaux-de-vie et cidres

43 AOC pour des produits laitiers

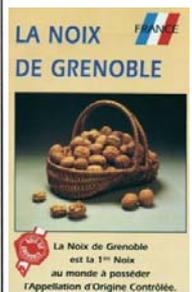
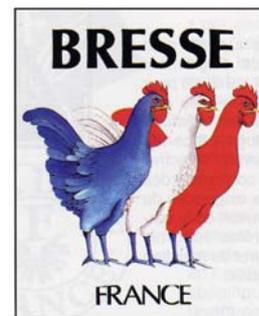
22 AOC pour des produits agro-alimentaires autres que les vins et les produits laitiers

 Vous souhaitez aller plus loin
www.agriculture.gouv.fr

Quelques exemples :



- Miel de sapin des Vosges
- Lentilles vertes du Puy
- Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence
- Huile d'olive de Nyons
- Beurre de Charente Poitou
- Beurre de Charente etc.



3.2] Les Labels Agricoles

- Le label est une marque collective
- Le label est délivré

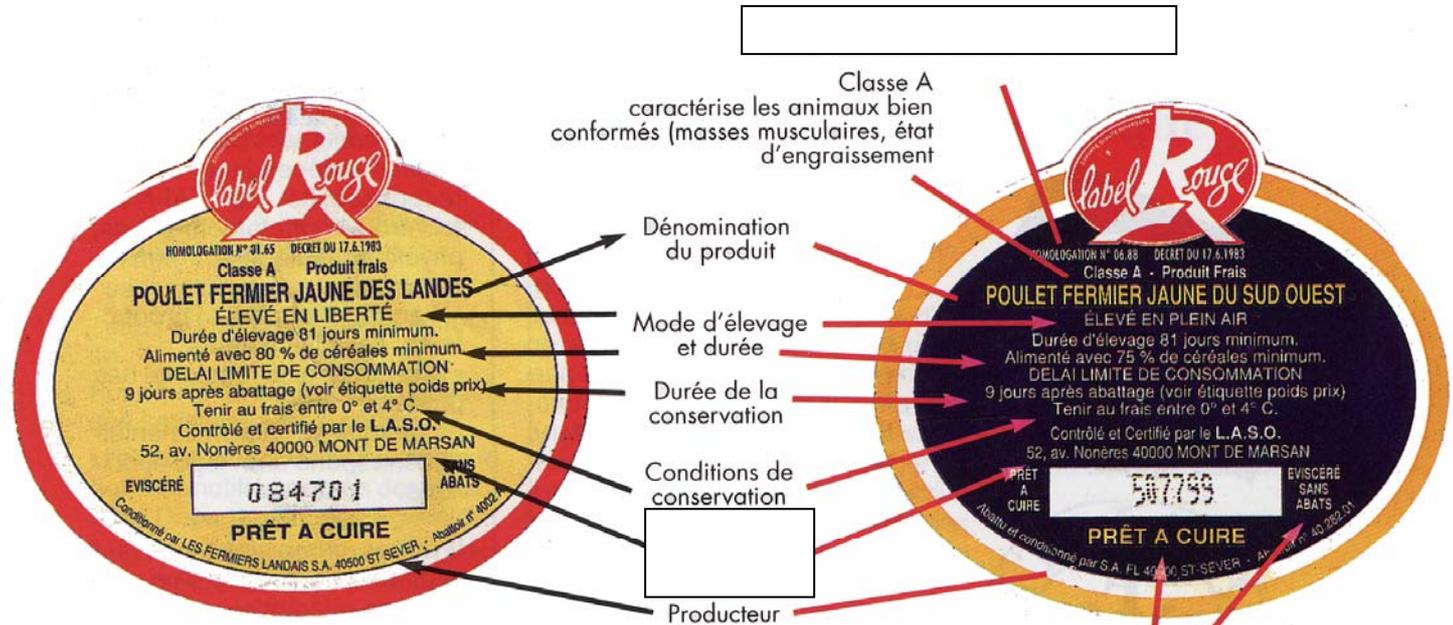
Cet organisme doit mettre en place des moyens de contrôle de la qualité des produits.

■ Cette délivrance est contrôlée par la **Commission Nationale des Labels et des Certifications des Produits Agricoles et Alimentaires (CNLC)**.

■ Le plus connu est le Label rouge :



Etudions l'étiquette d'un poulet fermier Jaunes des Landes (source Y Ravary Les Aliments Ed. LANORE)

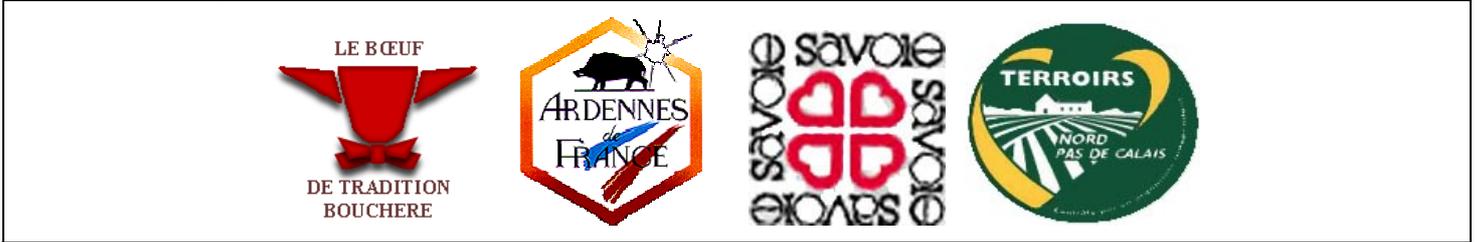


Caractéristiques du produit présenté
 - éviscéré, sans abats : les viscères et les abats ont été enlevés. Le cou est oté à la base du thorax mais un morceau de peau masque l'ouverture. Les pattes sont coupées à l'articulation du jarret. La volaille est prête à cuire.

■ d'autres Labels spécifiques ou régionaux :

Label identifiant les produits fabriqués par des congrégations religieuses (moines et moniales) au sein d'un monastère. Ces produits, souvent de traditions séculaires, touchent à l'artisanat dans tous les domaines (poterie, tissage etc ...). Ce site ne relèvera que les produits alimentaires.

Exemple :
Pâtes de Fruits de l'Abbaye de Valognes



3.3] Les Produits de l'Agriculture Biologique

La référence à l'Agriculture Biologique garantit un produit :

- sans
- sans



L'activité doit être notifiée auprès



3.4] La Certification de Conformité

Ce Logo atteste que le produit possède

C'est la garantie d'une qualité régulière et distincte du produit courant.



La marque **NF – Agro-alimentaire** est la marque de certification de conformité à une norme en fonction des caractéristiques définies, par les différents partenaires. Elle est délivrée par l'Association Française de Normalisation l'**AFNOR** auprès des produits et des procédures de fabrication et de transformation. D'autres Organismes peuvent certifier la conformité d'un produit à partir d'un référentiel professionnel. Exemple : la marque **Qualité-France**.



3.5] L'Assurance qualité agro-alimentaire

■ Indépendamment des dispositions réglementaires que l'entreprise agro-alimentaire est tenue d'appliquer,

(norme **NF X 50-120** – Septembre 1987)



Exemple : le **Logo CQC** (propriété de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes) permet au consommateur de repérer une entreprise engagée dans une démarche de qualité.

■ Pour être certifiée l'entreprise doit obtenir une norme (référencées série ISO 9000). La certification de l'entreprise est délivrée par l'Association Française pour l'Assurance Qualité (l'**AFAQ**) au terme de la démarche qualité, celle-ci est une reconnaissance qui vise la satisfaction du client, qui est de plus en plus « sensible commercialement » à ce type de reconnaissance.

3.6] L'Articulation entre les signes de qualité Européens et Français

CEE	France	