

VEILLE RÉGLEMENTAIRE

Qualité

Fiche VRE 46

**Certification, agriculture raisonnée,
appellations d'origine**

Référentiel système :

Système de management de la qualité, de l'environnement, de la sécurité alimentaire, de la santé et sécurité au travail, de l'énergie selon les normes :

ISO 9001 v 2015 : Systèmes de management de la qualité - Exigences

ISO 14 001 v 2015 : Systèmes de management de l'environnement - Exigences

ISO 22 000 : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

ISO 45 001 v2018 Système de Management santé et sécurité au travail - Exigences

ISO 50 001 v2018 : Système de management de l'Energie

Référentiel métier :

Loi n° 94-2 du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires

Décret n°2002-631 du 25 avril 2002 relatif à la qualification des exploitations agricoles au titre de l'agriculture raisonnée

Arrêté du 30 avril 2002 donne le premier référentiel national d'agriculture raisonnée

Référentiel produit :

Labels, cahiers des charges, règlements

L'article L115-1 du code de la consommation a été abrogé au 01 janvier 2016 par l'article 34 de l'ordonnance n°2016-301 du 14 mars 2016 (AOC devient AOP)

1. Certification de système de management

1.1. Qu'est-ce qu'un système de management ?

C'est l'ensemble des activités par lesquelles un organisme définit, met en œuvre, analyse, évalue et revoit sa politique et ses objectifs conformément à sa stratégie.

Il peut aborder une seule ou plusieurs disciplines, par exemple management de la qualité, de l'environnement, de la sécurité alimentaire, de la santé et sécurité au travail, de l'énergie... Lorsque

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : 19/08/2019

1/6

plusieurs disciplines sont gérées par le système de management, il est dit système de management intégré.

1.2. Quels sont les avantages ?

Les avantages de ces systèmes sont multiples :

- Amélioration des performances de l'organisation ;
- Satisfaction accrue des clients, car les services et les produits répondent systématiquement aux attentes ;
- Utilisation plus efficace des ressources ;
- Meilleure gestion des risques et des opportunités ;
- Amélioration des méthodes de travail ;
- Anticipation des besoins et attentes des parties intéressées ;
- Aide au pilotage et au suivi des projets et actions ;
- Participation et implication du personnel ;
- Avantage concurrentiel.

1.3. A qui sont-elles applicables ?

Les normes ISO sont applicables à toute entreprise « organisme », quels que soient sa taille, son activité, ses marchés et ses produits et prestations.

1.4. En quoi consistent - elles ?

Les normes ISO applicables aux systèmes de management fournissent un modèle à suivre pour mettre en place et gérer ce type de systèmes. Comme toutes les normes, elles résultent d'un consensus international d'experts et offrent donc tous les acquis de l'expérience et des bonnes pratiques de management établies au niveau mondial.

Pour revendiquer la conformité à une norme, une organisation doit démontrer qu'elle répond aux exigences définies dans le référentiel. Le rassemblement de telles preuves s'effectue généralement par le biais d'un audit. Il y a trois types d'audit : de première partie, de seconde partie et de tierce partie. Les audits de première partie sont des audits internes. Les audits de seconde et de tierce partie sont des audits externes. Un audit de tierce partie peut déboucher sur une certification. À propos de la certification : une certification peut uniquement être établie en vertu d'un document contenant des exigences.

☞ Pour en savoir plus sur les différentes normes :

<http://www.iso.org/iso/fr/home/standards/management-standards/mss-list.htm>

2. Agriculture raisonnée

L'agriculture raisonnée est une démarche, en France, qui s'applique aux productions agricoles prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal.

Le principe central de l'agriculture raisonnée est d'optimiser le résultat économique en maîtrisant les quantités d'intrants utilisées.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : 19/08/2019

2/6

Le référentiel **national** d'agriculture raisonnée comporte 14 chapitres dont certains sont d'ordre réglementaires et d'autres d'ordre non réglementaire.

2.1. Qualification

La qualification est une procédure qui permet d'attester qu'une exploitation agricole satisfait aux exigences contenues dans le référentiel de l'agriculture raisonnée.

Par exploitation agricole, il y a lieu d'entendre toute exploitation, quelle que soit sa forme juridique, où sont exercées à titre habituel des activités réputées agricoles au sens de l'article L. 311-1 du code rural et de la pêche maritime, à l'exception des cultures marines et des activités forestières.

2.2. Le référentiel

Ces chapitres sont basés sur :

- 2.3. Connaissance de l'exploitation et de son environnement et contexte socio-économique
- 2.4. Traçabilité des pratiques
- 2.5. Santé et sécurité au travail
- 2.6. Gestion des sols
- 2.7. Fertilisation minérale et organique
- 2.8. Protection des cultures
- 2.9. Irrigation
- 2.10. Identification des animaux et des produits
- 2.11. Santé des animaux
- 2.12. Alimentation des animaux
- 2.13. Bien-être des animaux
- 2.14. Hygiène
- 2.15. Gestion des déchets
- 2.16. Paysages et biodiversité

De plus le référentiel comporte quelques enjeux spécifiques régionaux.

2.3. Méthode de qualification

La qualification est attribuée, pour une durée de cinq ans, par décision de l'organisme certificateur. Le refus de qualification doit être motivé.

Tout changement dans les conditions d'exercice des activités à raison desquelles la qualification a été obtenue est porté sans délai par le responsable ou le chef de l'exploitation à la connaissance de l'organisme certificateur.

Lorsque les modifications envisagées ont des conséquences substantielles sur les conditions d'exercice des activités de l'exploitation, l'organisme certificateur prescrit le dépôt, dans un délai qu'il détermine, d'une nouvelle demande de qualification.

☞ *Pour en savoir plus :*

<http://agriculture.gouv.fr/ministere/aide-la-definition-dun-referentiel-national-de-lagriculture-raisonnee-et-etude-comparee>

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : 19/08/2019

3/6

3. Appellations et labels



3.1. Appellation d'origine contrôlée (AOC)

Depuis 1919, existait dans la réglementation française les appellations d'origine contrôlées, qui couvraient en particulier : le secteur viticole 45 % de la production, le secteur laitier 15 % de la production. D'autres produits ont fait l'objet d'A.O.C. : les volailles de Bresse, les lentilles du Puy, les noix de Grenoble...

Ce système d'appellation d'origine contrôlée n'est plus en vigueur aujourd'hui en conséquence de l'abrogation de l'article L.115-1 du code de la consommation par l'article 34 (V) de l'ordonnance n°2016-301 du 14 mars 2016 - art. 34 (V)

3.2. Appellations d'origine protégée (AOP) et Indication Géographique Protégée (IGP)

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).

Le terme « Protégé » signifie protégé par l'Union Européenne. Ces appellations garantissent l'origine géographique d'un produit dont la qualité est étroitement liée aux techniques de fabrication, de culture... d'un terroir donné.

Pour bénéficier d'une AOP le produit doit :

- Provenir d'une aire géographique délimitée ;
- Répondre à des conditions de productions précises ;
- Avoir une notoriété établie ;
- Subir une procédure d'agrément.

3.3. Attribution

L'organisme officiel qui « contrôle » et attribue ces labels s'appelle l'INAO (Institut National des Appellation d'Origine). On peut trouver sur son site internet le cahier des charges de tous les produits AOC/AOP.

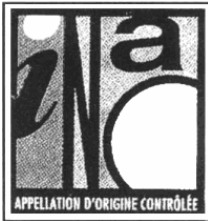
L'organisme est aussi chargé de la défense et de la promotion de toutes les dénominations d'origine (AOP et IGP).

L'INAO est un établissement public à caractère administratif qui délimite les aires géographiques, fixe et contrôle les conditions de productions.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : 19/08/2019

4/6

AOP	Seuls les produits A.O.C. peuvent demander à devenir AOP	
IGP	Les IGP sont réservées aux labels et aux certificats de conformité faisant référence à une indication géographique	

4. Les labels agricoles ou signe officiel de qualité

Un label officiel est un label reconnu par les pouvoirs publics et contrôlés par des organismes indépendants. La loi française exige que le label comporte un cahier des charges, un organisme certificateur accrédité, un certificat de conformité et une homologation.

Le label atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques fixé par un règlement ou un cahier des charges qui garantit un niveau de qualité supérieur, ce qui le distingue des produits similaires. Le label est délivré par un organisme indépendant et contrôlé par la commission nationale des labels et des certifications des produits agricoles alimentaires.

Le label est attribué sur la base d'un dossier technique qui comprend le règlement et l'étiquetage informatif.

4.1. Label rouge

Créé en 1960, Label Rouge est une marque collective, propriété du Ministère de l'Agriculture.

Le secteur avicole (volaille) a largement utilisé le label pour protéger la qualité de certains producteurs. Apparaissent également les mentions "*élevé sous la mère*", "*veau*" et "*porc*" fermier.

Le label engage toute la filière à gérer la qualité à tout niveau pour que le produit se distingue de produits similaires par une qualité supérieure et appose un signe distinctif sur l'étiquette du produit.

Le label agricole le plus connu est le Label Rouge. Il a été créé, en France en 1960. Il concerne 363 produits (dont 206 volailles). A l'avenir, si un label fait référence à l'origine du produit, celle-ci, fera l'objet d'une demande d'IGP.



Pour la pomme de terre, plusieurs produits sont certifiés Label Rouge. Les règles des cahiers des charges correspondant aux produits Label Rouge.

Pour plus d'information : <https://www.inao.gouv.fr/>

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : 19/08/2019

5/6

4.2. Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)

Cette mention a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit, ou un mode de production traditionnel. Cette attestation consacre donc une recette, quel que soit le lieu de fabrication.



On peut trouver également des signes de qualité comme :

- Saveur de l'année ;
- Fairtrade ;
- ...

4.3. Marque commerciales nationale

Dans le secteur de la pomme de terre on peut citer entre autres :

- Ratte du Touquet ;
- Pomme de terre de Pertuis ;
- ...

Voir également :

- La certification de conformité d'un produit : Voir fiche VRE 40
- Les produits de l'agriculture biologique : Voir fiche VRE 44

5. Corrélation entre signes de qualité français et européens

Réglementation Européenne	Réglementation Française
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	AOP et A.O.C.
Attestation de spécificité Indication géographique protégée (IGP)	Label
Attestation de spécificité	Marque NF
Agriculture biologique	Agriculture biologique

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : 19/08/2019

6/6