

UN PATRIMOINE PRÉSERVÉ, UN TERRITOIRE PROTÉGÉ, UNE ÉCONOMIE PÉRENNE

avec les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine



**1^{re} région française
et européenne**
par le nombre et la diversité
des productions sous SIQO :
243 démarches recensées

1^{re} vignoble du monde
en AOP et IGP

**6 exploitations
sur 10 engagées**
dans au moins une
production sous SIQO

**39% du chiffre
d'affaires**
des exploitations agricoles
sont issus des SIQO

**1^{re} région française
en Agriculture
Biologique**
Progression moyenne de
12 % par an depuis 3 ans

1 installation sur 4
réalisée en Agriculture
Biologique

LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (SIQO)



Appellation
d'Origine
Contrôlée
(AOC)



Appellation
d'Origine
Protégée
(AOP)



Indication
Géographique
Protégée
(IGP)



Spécialité
Traditionnelle
Garantie
(STG)



Agriculture
Biologique



Agriculture
Biologique



Label Rouge

INSTITUT RÉGIONAL DE LA QUALITÉ
AGROALIMENTAIRE D'OCCITANIE

f t i YouTube www.irqualim.fr



L'IRQUALIM fédère tous les acteurs, de la terre à l'assiette.

Créé il y a plus de 25 ans, l'**IRQUALIM** (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire d'Occitanie) a pour objet d'accompagner les agriculteurs et les entreprises agroalimentaires de la région dans la valorisation de leurs savoir-faire et de leurs produits en les faisant reconnaître comme « officiellement bons ». L'IRQUALIM s'appuie sur le dispositif des **Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine** au travers de l'AOC/AOP, de l'IGP, du Label Rouge ou encore de l'Agriculture Biologique. Ses missions sont l'accompagnement technique, la promotion, l'appui à la commercialisation et le développement de l'approvisionnement de proximité.

L'**IRQUALIM** rassemble les ODG (organisme de défense et de gestion) en charge des 243 productions sous SIQO d'Occitanie, les interprofessions et les partenaires institutionnels. L'IRQUALIM fédère tous les acteurs, de la terre à l'assiette. Ainsi, l'institut anime la communauté des Qualivores qui favorise la rencontre entre les ambassadeurs des produits d'origine et de qualité (producteurs, bouchers, restaurateurs, traiteurs, fromagers, cavistes...) et les consommateurs.



**Un patrimoine préservé, un territoire protégé,
une économie pérenne
avec les Signes d'Identification de la Qualité
et de l'Origine d'Occitanie**

La Région Occitanie se distingue des autres régions françaises par des conditions pédoclimatiques particulières, une multitude de terroirs et de savoir-faire.

Ce qui au départ était vécu comme un handicap pour le développement d'une « agriculture moderne », s'avère maintenant offrir les seules options possibles pour créer de la richesse, des emplois et faire vivre des territoires et des formes d'agriculture recherchées par le consommateur.

Grâce à quelques visionnaires et à une véritable volonté politique et professionnelle, en s'appuyant sur les Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO) – Appellation d'Origine Protégée AOP/Appellation d'Origine Contrôlée AOC, Indication Géographique Protégée IGP, Label Rouge et Agriculture Biologique – se sont développées des filières devenues au fil du temps les moteurs d'une agriculture durable, source de profit pour l'ensemble des acteurs.

En quelques années, cette agriculture de niche est devenue le pilier de l'économie rurale d'Occitanie.

Les Etats Généraux de l'Alimentation

4 objectifs, 8 femmes et hommes d'Occitanie y répondent en un mot: SIQO

Lancés à l'initiative du Président Emmanuel MACRON, les Etats Généraux de l'Alimentation (#EGalim) visent quatre objectifs:

- relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition,
- permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes,
- accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs, et enfin
- promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

Les conclusions ont été rendues le 21 décembre 2017 et serviront à établir une feuille de route nationale. Force est de constater que les SIQO sont la réponse pertinente aux enjeux identifiés et que leur développement est un axe stratégique retenu dans l'ensemble des plans de filières élaborés par les interprofessions:

#EGalim
RELANCER LA
CRÉATION DE
VALEUR ET EN
ASSURER
L'ÉQUITABLE
RÉPARTITION

Une économie et des emplois non délocalisables

Les AOP et les IGP sont l'outil le plus moderne pour ancrer un produit dans son territoire d'origine. Elles y fixent durablement l'emploi et l'économie.

Notre AOP Roquefort représente un chiffre d'affaires de près de 330 millions d'euros (en 2010). Elle fait vivre 1795 exploitations soit près de 4000 actifs et emploie 1700 salariés dans l'industrie fromagère (données 2015). Rien de cela n'existerait sans l'AOP!

Robert GLANDIERES, Président de la Confédération Générale de Roquefort.

Une source de valeur ajoutée

Mobilisés de manière pertinente, les SIQO constituent un outil de valorisation économique des produits et de répartition de cette valeur entre les acteurs.

Nous sommes 3 associés sur une exploitation de 70 hectares. Nous y cultivons 4 hectares d'Ail Rose de Lautrec qui représentent 90 % de notre revenu!

Marjorie CAMINADE, productrice d'Ail rose de Lautrec

#EGalim
PERMETTRE AUX
AGRICULTEURS
DE VIVRE DIGNEMENT
DE LEUR TRAVAIL
PAR LE PAIEMENT
DE PRIX JUSTE

La fierté des producteurs

Être producteur d'un produit sous SIQO, c'est être producteur d'un produit qui porte un nom et véhicule des valeurs positives.

Quand je parle de mon métier, je suis contente de dire que je suis productrice de Haricot Tarbais et fière de la perception qu'en ont les consommateurs.

Julie LAMARQUE, productrice de Haricot Tarbais

Un engagement professionnel sécurisé

Les crises que traverse le secteur agricole donnent toute leur pertinence aux SIQO. Valeur refuge résolument ancrée dans la modernité, ils sécurisent les producteurs dans leur projet professionnel.

Les choses sont claires: sans l'AOP Laguiole et face à la volatilité des prix du lait, les productions laitière et fromagère seraient en voie de disparition sur l'Aubrac.

Gilbert CESTRIERES, Président de la Coopérative Jeune Montagne

#EGalim
ACCOMPAGNER LA
TRANSFORMATION
DES MODÈLES DE
PRODUCTION AFIN DE
RÉPONDRE DAVANTAGE
AUX ATTENTES ET
AUX BESOINS DES
CONSOMMATEURS

#EGalim
PROMOUVOIR
LES CHOIX DE
CONSOMMATION
PRIVILÉGIANT UNE
ALIMENTATION SAINES,
SÛRE ET DURABLE

Une démarche collective de filière

Produire sous Signe de Qualité, c'est être acteur d'un projet collectif qui valorise un savoir-faire et un savoir-être.

Sur la ferme, on travaille souvent seul. Alors, partager et progresser avec d'autres éleveurs, échanger avec les entreprises et les bouchers, ça donne du sens à mon métier, j'aime cet aspect et faire partie d'un groupe qui avance ensemble.

Émilie ALBERT, Éleveuse de Veau d'Aveyron et du Ségala

La prise en compte des enjeux du développement durable

Les produits sous SIQO portent en eux les fondements du développement durable: l'Economie (meilleure valorisation des produits), le Social (création d'emplois et contribution à la vie des territoires) et l'Environnement (contribution à la préservation des ressources naturelles)

Producteur de vin en AOP et IGP, j'ai choisi de m'engager en Agriculture Biologique car un produit de qualité est indissociable d'un environnement préservé.

François GARCIA, viticulteur Bio

La valorisation des territoires difficiles

Les SIQO ont cette capacité à mobiliser les hommes et à valoriser les produits issus des territoires les plus défavorisés au profit de l'ensemble de leurs habitants.

Nos terrasses cévenoles: un écrin qui porte, grâce au travail des hommes et à la structuration de la filière, un produit d'exception: l'AOP Oignon Doux des Cévennes.

Richard FESQUET, Président de l'AOP Oignon Doux des Cévennes

Une garantie de Qualité et d'Origine

Les SIQO sont des signes distinctifs officiels qui apportent aux consommateurs une garantie en termes de qualité, de savoir-faire, d'origine et de protection de l'environnement.

Dans cette « forêt » des logos et des marques, les SIQO sont les seuls identifiants à nous apporter des garanties objectives et contrôlées. Les choisir est un acte citoyen qui contribue au développement de notre territoire.

Lilye CHIREUX, Centre Technique Régional de la Consommation

**L'Occitanie,
1^{re} région française et européenne
pour ses 243 produits sous SIQO**



L'Occitanie, porte-drapeau des SIQO en Europe

La Région Occitanie se situe **au premier rang européen par le nombre et la diversité des productions bénéficiant d'un SIQO**.

Cette offre exceptionnelle est avant tout le résultat du savoir-faire des hommes et de leur aptitude à tirer le meilleur des possibilités de leurs terroirs: l'adaptation aux contraintes pédoclimatiques et le génie des générations de producteurs passionnés expliquent l'extrême diversité de l'agriculture régionale.

Grâce à quelques visionnaires et à une véritable **volonté politique et professionnelle**, ces produits et ces pratiques sont devenus **l'avenir de notre agriculture régionale par la valorisation de la qualité et de l'origine**.

Aujourd'hui ces démarches contribuent à l'aménagement du territoire et à la préservation du patrimoine, de l'activité économique donc de l'emploi. Elles répondent aux attentes des consommateurs légitimement exigeants en matière de qualité et de sécurité alimentaires.

► **Première Région française et européenne par le nombre et la diversité des productions sous SIQO***

• 243 démarches recensées à ce jour :

85 Appellation d'Origine Protégée Appellation d'Origine Contrôlée
78 Indication d'Origine Protégée
80 Label Rouge

• Tous les secteurs de production sont concernés :

Si la viticulture est en pole-position avec 93 vins et spiritueux, l'offre régionale constituée par l'ensemble des autres filières est des plus variée et remarquable :

	AOP/ AOC	IGP	LABEL ROUGE	Total
Vins et spiritueux	59	34		93
Produits laitiers	10	1		11
Viandes bovines et ovines	3	13	17	33
Volailles et Palmipèdes gras		10	36	46
Viande porcine	1	3	3	7
Salaisons et Charcuteries	4	1	10	15
Fruits et Légumes	9	9	5	23
Poissons et produits de la mer		1	3	4
Huile d'olive	2			2
Céréales		1	3	4
Miel		2	2	4
Autres			1	1
Total	88	75	80	243

Une vingtaine de démarches sont en cours notamment le Pérail (AOC), la Châtaigne des Cévennes (AOC), l'Huile de noix du Périgord (AOC), l'Oie à foie gras du Sud-Ouest (IGP), le Haricot de Castelnaudary (IGP), le Sel de Camargue (IGP)....

• À ce palmarès, il convient d'ajouter les productions animales et végétales en **Agriculture Biologique**, secteur de production où **la région Occitanie occupe la première place au plan national en termes de surfaces** (222 682 ha certifiées bio + 139 036 ha en conversion) et **d'exploitations agricoles certifiées Bio** (7 218).

Chiffres clés (données 2016)

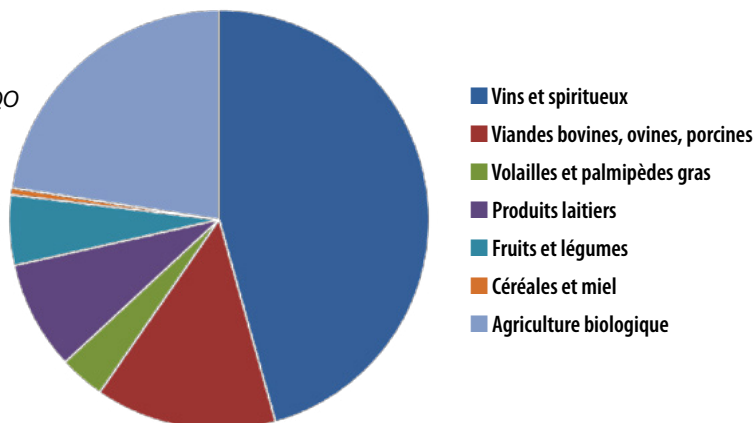
► **6 exploitations sur 10 sont engagées dans au moins une production sous SIQO. L'Occitanie est riche de 31 986 exploitations. Depuis 25 ans, le nombre augmente régulièrement.***

Part des exploitations agricoles engagées dans une démarche SIQO

Nbre d'exploitations
sous SIQO : 60 %

Nbre d'exploitations
hors SIQO : 40 %

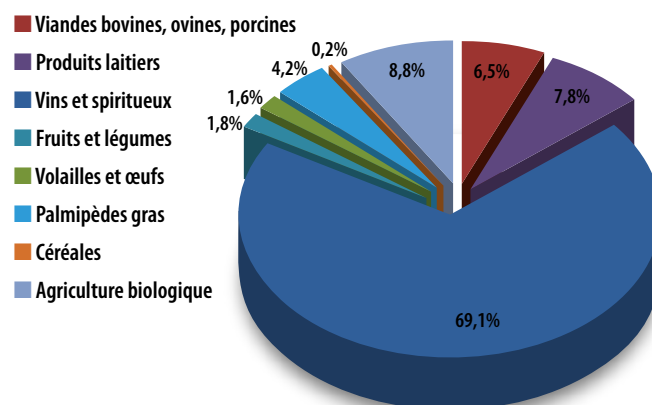
Répartition du nombre
d'exploitations agricoles sous SIQO
par secteurs de production



► **Part des productions sous SIQO dans le chiffre d'affaires des exploitations agricoles d'Occitanie***



► **Répartition du Chiffre d'Affaires des SIQO par secteurs***

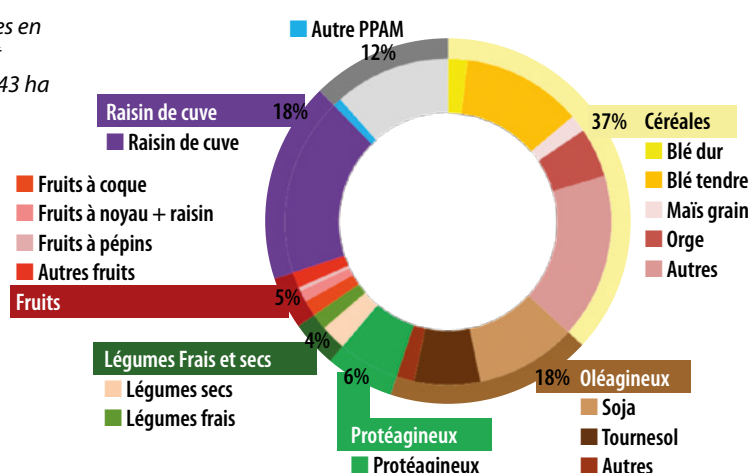


Même si toutes les productions sont représentées, certains secteurs sont plus particulièrement engagés dans les démarches SIQO. C'est le cas notamment de la viticulture, de l'agriculture biologique, des produits laitiers, des viandes et des palmipèdes gras.

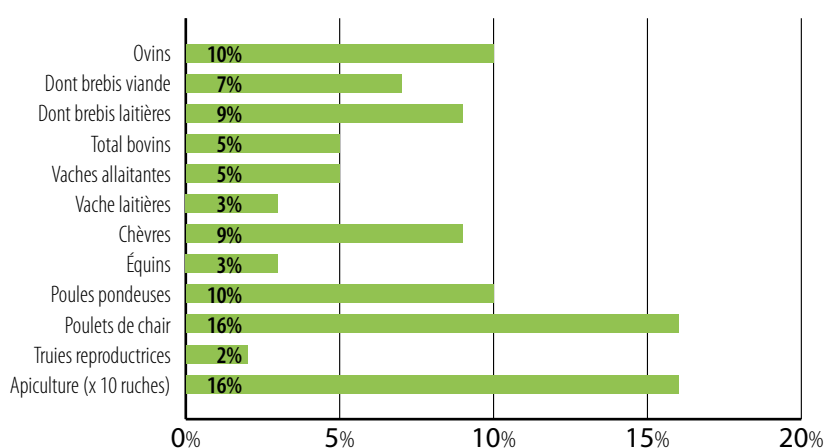
A noter: sur ces secteurs, les exigences des cahiers des charges diffusent sur l'ensemble des productions, en SIQO ou hors SIQO.

► Focus sur l'Agriculture Biologique **

Répartition des surfaces cultivées en Agriculture Biologique en 2016*
(hors surface fourragère) : 140 643 ha



Part du cheptel régional en Agriculture Biologique en 2016



L'Occitanie représente à elle seule presque un quart des exploitations et des surfaces françaises en AB. Les surfaces fourragères constituent la majeure partie de la SAU bio régionale mais les grandes cultures et la viticulture bio sont également très présentes.

Les productions animales ne sont pas en reste, la région Occitanie est la première région en brebis laitières, brebis viande et en apiculture.

Et ce n'est qu'un début : **près d'1 installation sur 4 est réalisée en Agriculture Biologique.**

Les SIQO, un enjeu d'avenir

Les SIQO sont des démarches en mouvement. Leurs cahiers des charges évoluent régulièrement pour conforter la qualité et les spécificités des produits ainsi que l'intensité de leur lien avec le territoire. Ils répondent aux attentes sociales et tiennent également compte de problématiques incontournables telles que le changement climatique et la gestion de l'eau.

Ainsi, les cahiers des charges des produits sous SIQO resteront de véritables outils de valorisation des ressources des territoires.

L'instabilité des marchés agricoles donne toute leur pertinence aux démarches qualité. Tout l'enjeu réside dans la transmission de ce capital économique et humain aux générations futures, capital qui constitue **une ressource primordiale pour le développement de la région Occitanie Pyrénées Méditerranée.**

* Source : Observatoire économique des SIQO d'Occitanie (IRQUALIM-CRAO-DRAAF-INA-INO)

** Source : Agence BIO pour les données Agriculture Biologique

Les produits d'Occitanie sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

Viandes bovines

Blonde d'Aquitaine Label Rouge
Bœuf fermier Aubrac Label Rouge
Bœuf Gascon Label Rouge
Bœuf Limousin Label Rouge
Génisse « Fleur d'Aubrac » IGP
Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes IGP
Taureau de Camargue AOP
Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge/IGP
Veau fermier élevé sous la mère Label Rouge
Veau rosé élevé sous la mère Label Rouge

Viandes ovines

Agneau de Lozère IGP
Agneau fermier des Pays d'Oc Label Rouge
Agneau fermier du Quercy Label Rouge/IGP
Agneau laiton de l'Aveyron Label Rouge/IGP
Agneau « Lou Paillol » Label Rouge
Agneau « Sélection des Bergers » Label Rouge
Mouton Barèges Gavarnie AOP

Viandes porcines

Porc Noir de Bigorre AOP
Porc du Sud-Ouest IGP
Porc au grain du Sud-Ouest Label Rouge/IGP
Porc fermier du Sud-Ouest Label Rouge/IGP
Porc « Saveur Gourmande » CCP
Salaisons
Jambon de Bayonne IGP
Jambon de Lacauze IGP
Saucisse et saucisson de Lacauze IGP
Jambon Noir de Bigorre AOP

Volailles et palmipèdes

Canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
Oie fermière Label Rouge
Oeuf frais « Cocorette fermier » Label Rouge
Poulet jaune « Grand Noble » CCP
Poulet ou chapon des Cévennes IGP
Volailles fermières du Gers Label Rouge/IGP
Volailles fermières du Lauragais Label Rouge/IGP
Volailles fermières du Languedoc Label Rouge/IGP
Volailles fermières élevées dans le Quercy et le Ségala Label Rouge

Fromages

Bleu des Causses AOP
Laguiole AOP
Pélardon AOP
Rocamadour AOP
Roquefort AOP
Tommes des Pyrénées IGP

Fruits et légumes

Abricots Rouges du Roussillon AOP
Ail blanc de Lomagne IGP
Ail rose de Lautrec Label Rouge/IGP
Ail violet de Cadours AOP
Artichaut du Roussillon IGP
Béa du Roussillon AOP
Chasselas de Moissac AOP
Haricot tarbais Label Rouge/IGP
Lucques du Languedoc AOP
Marron Label Rouge
Melon du Quercy IGP
Noix du Périgord AOP
Oignon doux des Cévennes AOP
Olive et huile d'olive de Nîmes AOP
Pruneau d'Agen IGP
Prune Reine Claude Label Rouge

Poissons et produits de la mer

Anchois de Collioure IGP
Soupe de poisson petite pêche de moins de 24h Label Rouge
Soupe rouge de la mer Label Rouge

Blé, farine, pain

Démarche CRC et farine Label Rouge

Autres produits

Miel des Cévennes IGP
Riz de Camargue IGP

Agriculture Biologique

Vins et spiritueux

Armagnac AOC
Blanche d'Armagnac AOC
Eau de vie du Languedoc IGP
Fine Faugères ou eau de vie de Faugères IGP
Floc de Gascogne AOP
Vins du Languedoc AOP et IGP
Vins du Pays d'Oc IGP
Vins du Roussillon AOP et IGP
Vins du Sud-Ouest AOP et IGP
Vins de la Vallée du Rhône AOP



Contact Presse :

Kelvine GOUVERNAYRE - kelvine.gouvernayre@irqualim.fr - 06 47 42 84 45

Bernadette TOUZANNE - bernadette.touzanne@irqualim.fr - 06 19 53 39 22

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire Occitanie

BP 22107 - 31321 Castanet-Tolosan Cedex - FRANCE

Tél. : +33 (0)5 61 75 26 19 - www.irqualim.fr