



Union d'associations de
consommateurs



NEWSLETTER DU CTRC DE FRANCHE-COMTÉ

Septembre 2025

AOP-AOC, IGP, AB... ce qu'il faut savoir sur les labels de qualité dans l'alimentation

De nombreux labels attestent l'origine géographique, le mode de fabrication et/ou le respect de critères environnementaux et nutritionnels des produits alimentaires. Certains sont reconnus au niveau européen, d'autres à l'échelle nationale. Découvrez la signification et les différences entre ces labels.

Qu'est-ce qu'un signe officiel de qualité et d'origine ?

Les **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)** sont encadrés par le droit français et européen, sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Ils garantissent le respect d'un cahier des charges strict, contrôlé par des organismes certificateurs indépendants, agréés par l'État et accrédités par le Comité français d'accréditation (Cofrac).

Quels sont les principaux labels et signes dans l'alimentation ?

L'appellation d'origine protégée (AOP) et appellation d'origine contrôlée (AOC)

L'appellation d'origine protégée (AOP) et l'appellation d'origine contrôlée (AOC) sont deux labels qui garantissent un lien étroit entre le produit et son terroir.

- **L'Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une aire géographique précise, qui confère ses caractéristiques au produit. C'est un sigle européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. On retrouve notamment le camembert de Normandie, le Roquefort, la châtaigne d'Ardèche, la noix de Grenoble, la lentille verte du Puy, l'olive de Nîmes, etc.



CTRC-FC

1, Rue Hector Berlioz

25000 BESANÇON

Tel : 03 81 83 46 85

Mail : ctrc.fc@wanadoo.fr

- **L'Appellation d'origine contrôlée (AOC)** est l'équivalent national de l'AOP. Elle constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP. À noter que le logo AOC ne peut plus figurer sur les produits qui ont été enregistrés comme AOP, à l'exception des vins.

L'indication géographique protégée (IGP)

L'indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP repose également sur la notion de savoir-faire. À la différence de l'AOP, une seule des étapes de production, transformation ou élaboration doit avoir lieu dans la zone concernée.

En France, cela concerne par exemple le jambon de Bayonne, le canard à foie gras du Sud-Ouest, etc.

La spécialité traditionnelle garantie (STG)

La spécialité traditionnelle garantie (STG) ne valorise pas une origine, mais une recette ou un savoir-faire traditionnel. La particularité d'une STG repose sur deux critères :

- la spécificité,
- l'aspect traditionnel.

Aujourd'hui, quatre produits en France bénéficient de cette dénomination : les moules de Bouchot, le Berthoud, le Bœuf traditionnel de race Normande et le lait de foin (de vache, de brebis et de chèvre). En Europe, une soixantaine de produits bénéficient du label STG, parmi ceux-ci on retrouve : la Mozzarella (Italie), le jambon Serrano et le lait de ferme traditionnel (Espagne), ainsi que la vieille gueuze et le faro (bières belges).

La marque Agriculture biologique (AB)

La marque Agriculture biologique (AB) est une certification contrôlée par l'Agence bio, sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Elle vous permet d'identifier des produits 100 % biologiques ou, s'il s'agit de produits transformés, composés à au moins 95 % d'ingrédients agricoles bio. La marque AB repose sur la notion de respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles. Les produits biologiques sont identifiables grâce à deux logos : l'Eurofeuille (logo bio européen), et la marque AB, (logo français).

Ces logos garantissent notamment :

- l'absence d'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse,
- l'absence d'OGM (organismes génétiquement modifiés),
- le respect du bien-être animal (transport, conditions d'élevage, abattage...).

À savoir : Le cahier des charges AB ne qualifie pas la taille des exploitations ni la qualité nutritionnelle du produit. Le bio ne signifie donc pas forcément « local » ou « fermier ».

Le Label Rouge

Le Label Rouge est un label national. Il distingue les produits qui présentent une qualité supérieure par rapport aux produits courants similaires. Les produits alimentaires, mais aussi les produits agricoles non alimentaires peuvent obtenir le Label Rouge. Ils doivent pour cela respecter un cahier des charges et être homologués par un arrêté interministériel sur proposition de l'Inao. Le Label Rouge porte sur la notion de qualité supérieure par

rapport aux autres produits similaires commercialisés. Le Label Rouge peut concerner tout type de produit, quelle que soit son origine géographique (y compris hors de l'Union européenne).

Ils concernent principalement les volailles fermières de chair, mais également d'autres viandes (gros bovins, agneaux, porcs, veaux), des produits de charcuterie/salaison, des produits de la pêche, des fruits et légumes, des produits transformés (pizza, hachis parmentier...), des produits horticoles (gazon, plants de géraniums...), ainsi que de la farine et du miel.

À savoir : Les produits bénéficiant d'un label IGP ou STG peuvent bénéficier du Label Rouge en plus. En revanche, il n'est pas possible d'arborez les signes Label Rouge et AOC-AOP simultanément.

La certification de conformité des produits (CCP)

La certification de conformité des produits (CCP) garantit le respect des caractéristiques certifiées à partir d'un cahier des charges (par exemple : porc nourri à 70 % de céréales). Ces caractéristiques doivent être significatives, objectives et mesurables et permettre de distinguer le produit du standard. Les produits certifiés peuvent inclure aussi bien des viandes, volailles, lapins, fruits et légumes, céréales, poissons, miels, boissons et produits de charcuterie.

En plus des SIQO, existent des signes et labels privés reconnus par l'État.

En plus des SIQO, existent des **signes et labels privés reconnus par l'État**.

La Haute Valeur Environnementale (HVE)

Le label Haute Valeur Environnementale (HVE) est encadré par le code rural. Il distingue les exploitations agricoles qui atteignent le niveau le plus élevé (niveau 3) de certification environnementale, valorisant sols, eau, biodiversité. L'étiquetage « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » peut accompagner les produits agricoles et alimentaires.

Le label Bleu-Blanc-Cœur

Le label Bleu-Blanc-Cœur est un label associatif créé en 2000 et reconnu par l'État. Il valorise les produits ayant une meilleure qualité nutritionnelle (alimentation animale riche en fibres et oméga-3). On retrouve ce label sur les œufs, la viande, le lait ou même certains plats préparés.

Quelles sont les mentions valorisantes encadrées ?

Outre les labels de qualité, plusieurs mentions valorisantes peuvent être apposées sur les produits d'alimentations. Elles font l'objet d'un étiquetage spécifique.

« Produit de montagne » ou « montagne »

- La mention « produit de montagne » est encadrée au niveau européen. Elle s'applique aux produits alimentaires fabriqués ou transformés en zone montagneuse. Les matières premières et l'alimentation animale doivent essentiellement provenir de cette zone (par exemple : miel, viandes, lait).
- La mention « montagne » est encadrée au niveau national. Elle concerne les produits agricoles non alimentaires et non transformés et les produits destinés à la consommation humaine non éligibles à la

mention européenne « Produit de montagne », qui sont produits et élaborés dans les zones de montagne. Il s'agit notamment des eaux de source, des spiritueux et des plantes aromatiques.

Les mentions « Fermier », « Produit à la ferme », « Produit de ferme »

Les conditions d'usage de ces termes sont définies selon le secteur, soit de manière réglementaire, soit par une définition professionnelle validée par les pouvoirs publics, soit par la jurisprudence. Dans tous les cas, le principe reste le même : des méthodes de production traditionnelles dans un circuit intégré à la ferme.

La mention « Produits pays »

Cette mention concerne les départements et les collectivités d'Outre-mer, à l'exception de la Polynésie française et de la Nouvelle-Calédonie. Elle est réservée aux denrées alimentaires, à l'exception des vins et spiritueux, ainsi qu'aux produits agricoles non alimentaires et non transformés. La mention « produits pays » peut être complétée des transcriptions créoles « produits pei, peyi, péi ou péyi ».

La mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale »

La haute valeur environnementale vise à valoriser auprès des consommateurs les systèmes de production préservant l'écosystème naturel présent au sein de l'exploitation et réduisant au minimum la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (sol, eau, air, paysage...). Elle est réservée aux produits bruts ou transformés, issus d'exploitations ayant obtenu le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles : la Haute Valeur environnementale

À savoir : En France, les labels officiels (AOP, IGP, Label Rouge, AB, STG) sont strictement contrôlés. Les organismes certificateurs, agréés par l'INAO et accrédités par le Cofrac, vérifient régulièrement que les producteurs respectent le cahier des charges de chaque label, garantissant ainsi la fiabilité et la confiance des consommateurs.

Quels sont les nouveaux outils d'information ?

En complément des labels officiels, certains logos visent à mieux informer les consommateurs, mais ils ne sont pas des labels de qualité ou d'origine. Ils servent plutôt d'outils pédagogiques pour comparer les produits.

La démarche Origin'Info

Déployé depuis 2024, ce logo sert à indiquer, entre autres, l'origine des principales matières agricoles entrant dans la composition d'un produit. « Origin'Info » se présente sous différentes formes :

- directement sur les emballages des produits,
- sur les étiquettes électroniques en rayon,
- sur les sites de drive des enseignes,
- *via* un QR Code.
- Les logos nutritionnels
- Le Nutri-Score, recommandé en France, évalue la qualité nutritionnelle globale d'un aliment grâce à une note allant de A (meilleur) à E (moins favorable).
- En parallèle, l'Éco-Score, dispositif volontaire, renseigne sur l'impact environnemental des produits alimentaires (émissions de CO₂, biodiversité, transport, emballage, etc.).

Les logos nutritionnels

Le Nutri-Score, recommandé en France, évalue la qualité nutritionnelle globale d'un aliment grâce à une note allant de A (meilleur) à E (moins favorable). En parallèle, l'Éco-Score, dispositif volontaire, renseigne sur l'impact environnemental des produits alimentaires (émissions de CO₂, biodiversité, transport, emballage, etc.).



Sources : <https://www.economie.gouv.fr>