



LES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES D'IDENTITÉ
Mars 2012
(Nouvelle édition)

1. LES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES D'IDENTITÉ

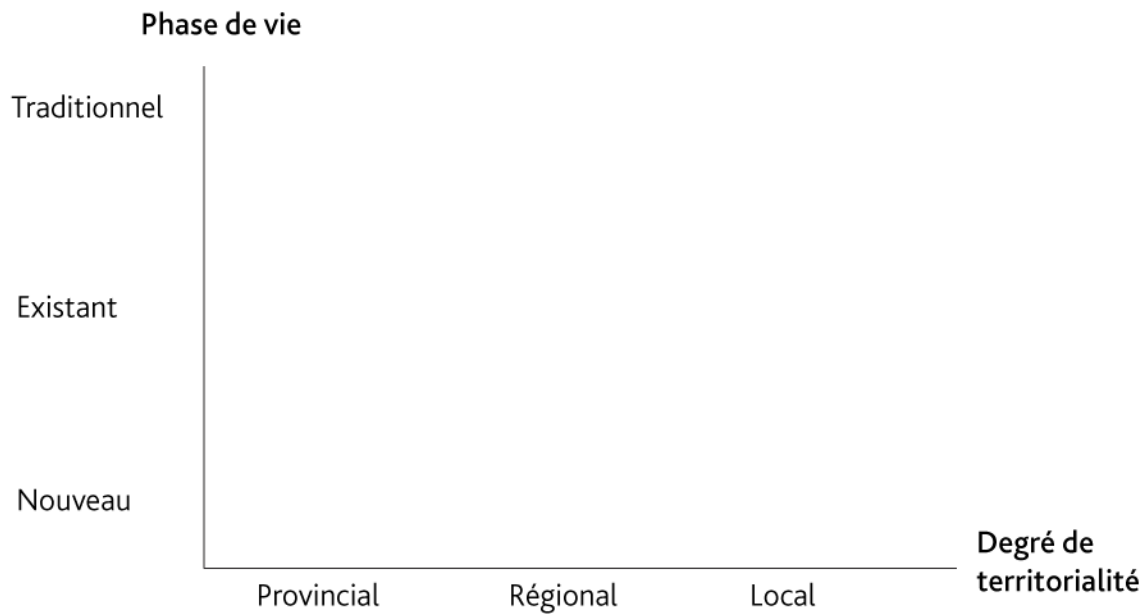
Les produits d'identité sont des produits agricoles et alimentaires qui portent sur leurs étiquettes des signes attestant de leur provenance, de leur origine ou de leur qualité (en termes de savoir-faire) et qui se différencient des produits courants.

Le produit courant est celui qui est conforme aux exigences minimales de la réglementation en vigueur et aux usages obligatoires de loyauté des ventes. Il résulte généralement de l'agriculture de masse. Au Canada, la référence de provenance obéit aux règles d'étiquetage de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Le produit courant n'est pas certifiable.

Le produit d'identité se différencie du produit courant de même nature par des caractéristiques ayant trait à la territorialité (provenance ou origine) ou à la qualité (environnementale ou autre). Il existe une gamme diversifiée de produits d'identité que nous avons caractérisés selon leur position sur une matrice illustrée à la figure 1 de ce document.

Deux grands facteurs servent à positionner les produits d'identité sur la matrice de caractérisation. Il s'agit, d'une part, du degré de territorialité du produit et d'autre part, de sa phase de vie.

Figure 1. Matrice de caractérisation des produits agricoles et alimentaires

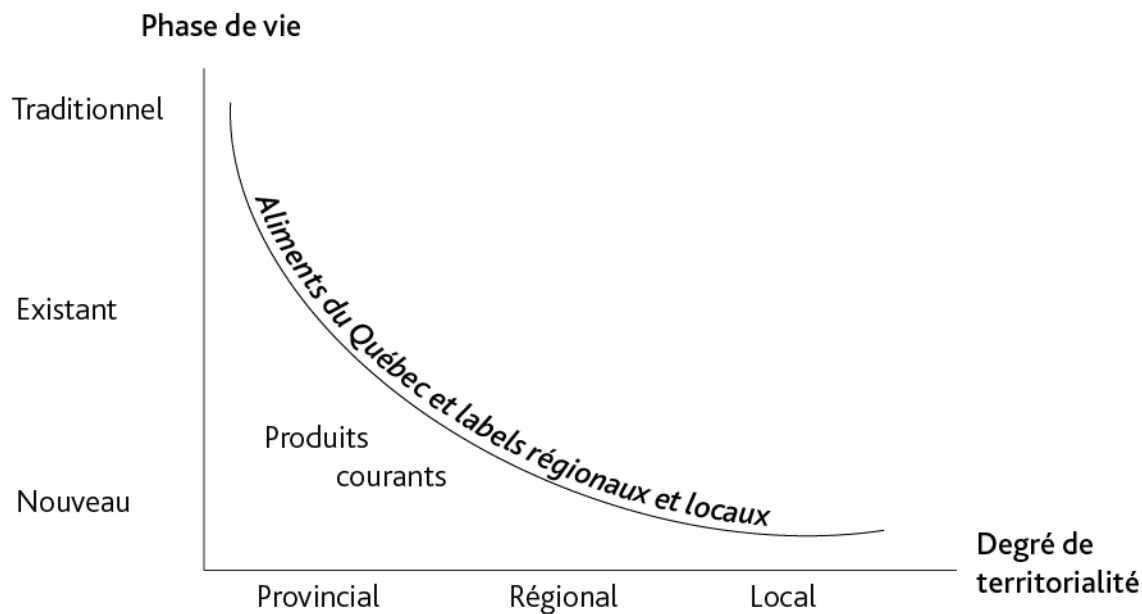


Le degré de territorialité fait référence au lieu de production ou de préparation d'un produit, alors que la phase de vie permet de départager les produits nouveaux (récents), des produits existants depuis plusieurs années et des produits ayant été sur le marché depuis au moins une génération (produits traditionnels).

1.1 Les produits affichant des labels de provenance

Pour les fins de notre démonstration, il s'agit du premier niveau des produits d'identité. Ces produits affichent leur provenance à l'aide de labels dont l'obtention nécessite le respect de conditions qui sont plus strictes que celles prescrites par l'ACIA. C'est pour cette raison qu'ils se différencient des produits courants.

Figure 2. Produits avec usage de labels de provenance



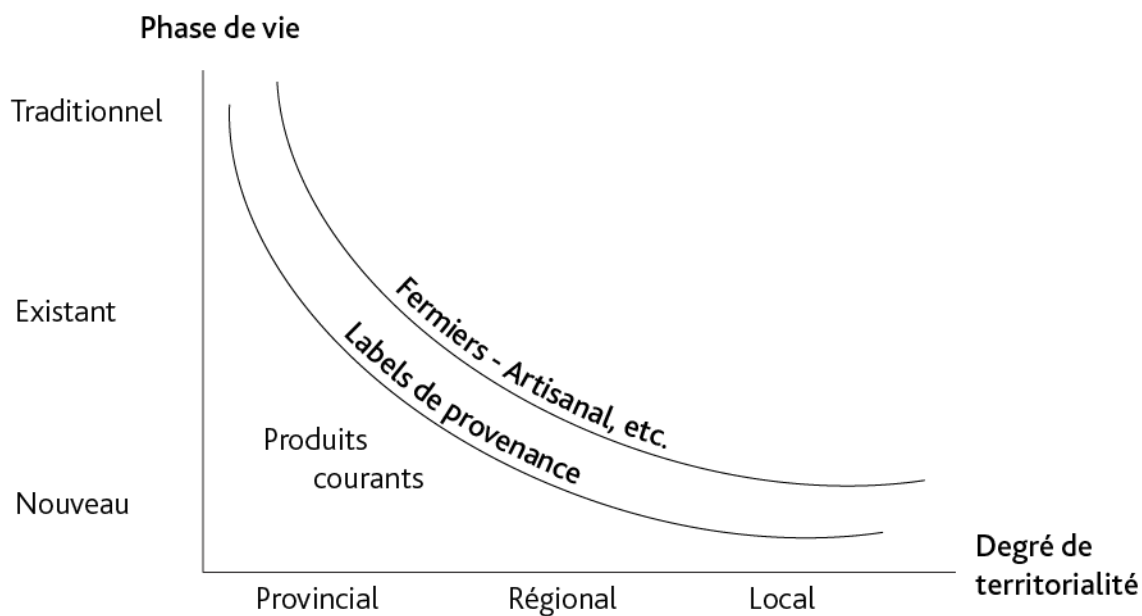
Au Québec, le label de provenance « Aliments du Québec » se décline en deux modes. Il est à la disposition des entreprises qui réalisent des produits au Québec et dont les ingrédients proviennent principalement du Québec, dans la mesure où celles-ci rencontrent les exigences de l'organisme Aliments du Québec.

Les labels de provenance régionaux et locaux servent à signaler une agriculture de proximité qui rejoint le consommateur de la région ou de la municipalité environnante. Lorsqu'ils sont attribués en vertu de règles précises pour déterminer la provenance des produits, une auto-déclaration est généralement exigée de la part de l'entreprise requérante, pour les utiliser. Bien que plusieurs labels régionaux soient maintenant en circulation au Québec, les conditions à satisfaire varient d'une région à l'autre. L'usage de ces labels est de façon générale assujéti à des conditions variables et parfois disparates lorsqu'on compare les régimes d'attribution entre eux. Ceci a pour effet de confondre les consommateurs québécois qui au départ sont pourtant sympathiques à l'idée d'acheter des produits affichant des signes d'identité.

1.2. Les produits faisant usage de termes valorisants

L'usage de termes valorisants suppose un niveau plus précis de caractérisation des produits. À l'inverse des labels de provenance qui ne garantissent pas forcément le savoir-faire des entreprises qui produisent ou préparent des produits, l'usage de termes valorisants suppose une démarche collective où leurs utilisateurs doivent s'entendre sur des normes à respecter et obtenir une certification pour leurs produits qui résultent d'une agriculture de spécialité.

Figure 3. Produits avec usage de termes valorisants

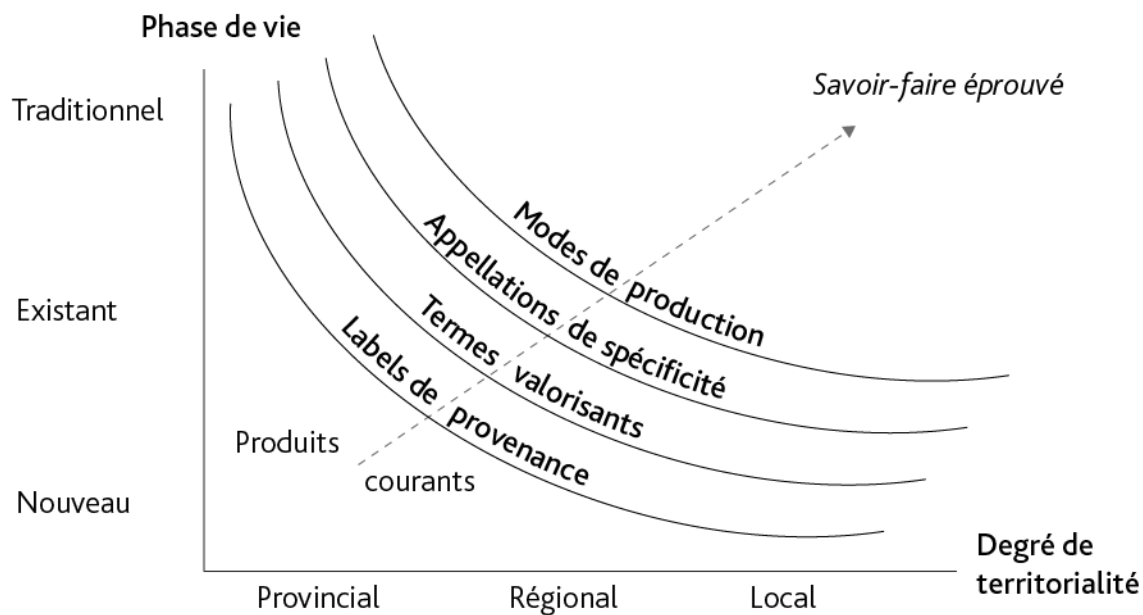


L'usage de termes valorisants est encadré par la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*. Les principaux termes valorisants à prévoir sont « fermier », « artisanal ». Au Québec, le fromage (fermier) et le pain (artisanal) sont des produits susceptibles de bénéficier de termes valorisants à moyen terme.

1.3 Les produits faisant usage de signes de qualité

Les signes de qualité prévus dans la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* sont l'attestation de spécificité et le mode de production. Il s'agit de dénominations dont l'usage résulte d'une démarche collective ayant trait à l'élaboration et au respect d'un cahier des charges pour des produits qui résultent également d'une agriculture de spécialité.

Figure 4. Produits avec usage de signes de qualité



L'attestation d'un mode de production peut être attribuée à des produits tant nouveaux que traditionnels. L'emphase est surtout mise sur un cahier des charges à respecter et sur la certification des produits. Les produits issus de l'agriculture biologique et de l'agriculture raisonnée sont de bons exemples de modes de production. Au Québec, le mode de production biologique est reconnu comme appellation réservée depuis 2000, bénéficiant de la protection qui découle de la Loi québécoise.

L'appellation de spécificité vise à valoriser un produit qui détient une ou des caractéristiques qui le distinguent nettement d'autres produits similaires appartenant à la même catégorie. Là aussi, l'emphase porte sur un cahier des charges à respecter et sur la certification des produits.

Plusieurs entreprises québécoises mettent en marché des produits dont le niveau de qualité supérieur est assuré par le respect d'un cahier des charges privé. Étant donné qu'ils ne résultent pas de démarches collectives, ces produits ne sont pas admissibles à une appellation reconnue. Les entreprises qui les produisent et les commercialisent se tournent alors vers l'enregistrement d'une marque de commerce pour les faire valoir.

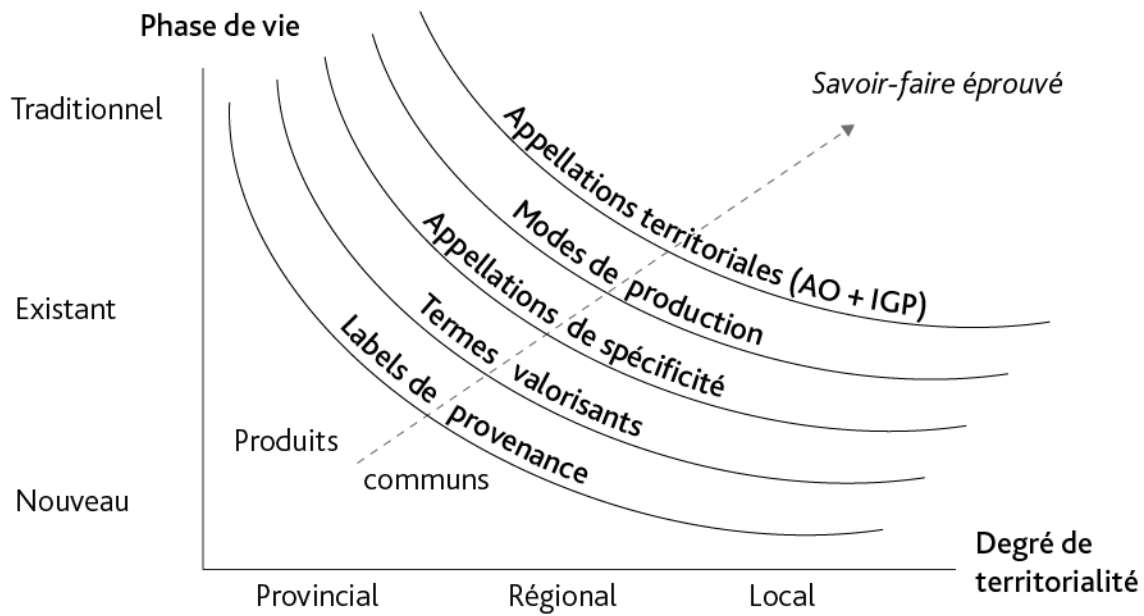
1.4 Les produits faisant usage de signes d'origine

Les signes d'origine prévus dans la *Loi sur les appellations réservées et des termes valorisants*, sont l'indication géographique protégée (IGP) et l'appellation d'origine (AO). Il s'agit de dénominations dont l'usage résulte d'une démarche collective, ayant trait à l'élaboration et au respect d'un cahier des charges. Les produits qui en résultent ont un lien plus ou moins prononcé avec leur région d'origine, avec des caractéristiques propres à ce terroir géographique régional

L'usage de telles appellations est conditionnel à la certification du produit par un organisme de certification accrédité. Il existe au Québec plusieurs exemples de produits pouvant potentiellement porter des appellations géographiques. Plusieurs ont été identifiés par différents chercheurs québécois, français et suisses, qui ont présenté les résultats de leurs travaux lors de colloques tenus au Québec et à l'étranger.

Parmi ces produits, un seul a fait l'objet, jusqu'à maintenant, d'une reconnaissance d'appellation réservée, soit l'Agneau de Charlevoix en tant qu'IGP.

Figure 5. Produits avec usage de signes d'origine



Terroir

- 1) Zone géographique comportant interaction entre des facteurs naturels et humains construite au cours du temps.
- 2) Lieu d'origine d'un produit élaboré par les hommes et adapté aux facteurs naturels propres à ce lieu.
- 3) AO et IGP renvoient aux appellations d'origine et aux indications géographiques protégées.

Conclusion

De nombreux gouvernements ont établi des systèmes de contrôle de produits agricoles et alimentaires par voie de réglementation. Ceux-ci ont pour fondement la certification obligatoire des produits conformes aux normes et commercialisés sous une mention ou une appellation donnée. En parallèle, il existe des systèmes basés plutôt sur la certification volontaire qui font que des produits certifiés et des produits non certifiés, portant la même désignation, peuvent coexister.

Les produits protégés par des systèmes de certification obligatoires correspondent à des appellations réservées qui relèvent du domaine public. Pour cette raison, la grande famille des appellations, incluant les attestations du mode de production, les appellations d'origine (AO), les indications géographiques protégées (IGP) et les attestations de spécificité (AS), font l'objet d'une surveillance gouvernementale.

Celles-ci ont en commun l'usage de cahiers des charges homologués par les autorités publiques et comprenant des exigences qui vont au-delà de celles imposées par les lois applicables à l'ensemble de la chaîne de production agricole et alimentaire au sein d'un pays, d'un État ou d'une province.
