

# SIGNES DE QUALITE

## I - PRESENTATION ET CARACTERISTIQUES DES SIGNES DE QUALITE

Les signes de qualité attestent des caractéristiques particulières d'un produit. Ils sont complémentaires et cohérents. Ils correspondent à une démarche de certification de production ou de produit (à bien différencier de la « certification d'entreprise » -AQ-). Ce sont les seuls signes reconnus officiellement par l'État : ils obéissent à certaines règles formalisées par des textes réglementaires.

Depuis la réforme nationale de la valorisation des produits agricoles, forestiers, ou alimentaires intervenue au début de l'année 2007 (Loi d'orientation agricole n° 2006/11 du 5 janvier 2006 et ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 en lien avec les règlements CE n° 510 et 509/2006), on distingue :

- 1) les signes d'identification de la qualité et de l'origine appelés SIQO définis par les articles L 640-2 à L 640-143 et R 641-1 à R 641-31) qui regroupent :
  - les Appellations d'origine (AOC et AOP),
  - les Indications Géographiques Protégées (IGP), s'appliquent aux secteurs agricoles, agro-alimentaires et viticoles),
  - La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), signe lié à la tradition,
  - le Label Rouge, signe de la qualité supérieure (LR),
  - l'Agriculture Biologique, signe de la qualité environnementale.
- 2) les mentions valorisantes avec les termes « montagne », « fermier », « produits pays » et « Haute Valeur Environnementale (HVE) »,
- 3) une démarche de certification des produits avec la Certification de Conformité des Produits (CCP) qui n'est plus un SIQO mais reste garantie par l'Etat.

L'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P), l'Indication Géographique Protégée (I.G.P) et les Spécialités Traditionnelles Garanties (S.T.G) (anciennement appelées Attestation de Spécificité (A.S)) constituent des systèmes de protection juridique européens. Ces mentions protègent une zone géographique ou un savoir-faire (recette). Leur utilisation est réservée aux seuls producteurs établis dans une zone délimitée (pour l'A.O.P.) et respectant des conditions de production précises. Ces mentions correspondent à des démarches collectives.

Les mentions AOP et IGP jouissent d'une protection juridique et font l'objet de contrôles menés par un O.C accrédité au regard de la Norme 17065 (qui remplace la norme 45011 depuis le 15 septembre 2015). Les AOP en viticulture peuvent faire le choix d'un système d'inspection avec décision de l'INAO ou bien de passer par un OC.

En revanche, le nom des produits génériques peut être utilisé par chaque producteur et dans chaque région de la Communauté Européenne. Un nom générique est le nom d'un produit agricole ou d'une denrée initialement produit et commercialisé dans une région délimitée et qui, depuis, est devenu un nom commun. Il est la démonstration du risque de banalisation et de standardisation d'un produit (exemple de la moutarde de Dijon...)

Les AOC sont des outils de protection des appellations d'origine créés en France depuis 1935. Ce système de reconnaissance a inspiré le développement d'outils communautaires et le principe des AOP dans les années 90. Aujourd'hui, la reconnaissance en AOC constitue une étape vers l'obtention de la protection communautaire définie par les AOP.

L'IGP et la STG sont des outils de reconnaissance, communautaire sans signe équivalent au niveau national.

Le règlement européen n° 1151/2012 du 21 novembre 2012 sur les systèmes de qualité a entraîné différentes évolutions :

- stabilisation du cadre AOP,
- affaiblissement du cadre IGP avec la non obligation d'utilisation de matières premières issues de la zone,
- création d'un nouveau système de qualité appelé : mentions de qualité facultatives se référant : « à des caractéristiques horizontales spécifiques en ce qui concerne une ou plusieurs catégories de produits, aux méthodes de production ou aux propriétés de

transformation qui s'appliquent dans des zones spécifiques ». Cette catégorie régit plus spécialement la mention « produit de montagne » et « produit de montagne » (cf. fiche « utilisation du terme fermier »).

Caractéristiques Protections	Savoir-faire	Terroir de		Histoire et Tradition
		Production	Transformation	
A.O.P	Oui	Oui	Oui	Oui
I.G.P	Oui	L'un ou l'autre		Oui
S.T.G	Oui	Non	Non	Oui
Nom générique	Non	Non	Non	Non

Les dispositifs relatifs aux signes de qualité exigent une séparation des fonctions de gestion et de contrôle :

- les produits doivent être contrôlés par des organismes de contrôle, indépendants des producteurs, impartiaux, compétents et agréés par l'INAO. Ils sont soit des organismes certificateurs (OC) agréés, soit des organismes de défense et de gestion agréés. Pour être agréé, un organisme de contrôle doit d'abord être accrédité par le COFRAC pour un signe de qualité ou d'origine et une famille de produits, pour faire de la certification (norme 45011) ou de l'inspection (norme 17020),
- le contrôle des produits sous signe de qualité ou d'origine s'effectue sur la base d'un plan de contrôle ou d'un plan d'inspection, approuvé par l'INAO,
- les frais de contrôles sont payés par les opérateurs.

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) a en charge non seulement les AOC, AOP, IGP, STG mais aussi le Label Rouge et l'Agriculture Biologique. Cet institut ne s'occupe pas par contre de la CCP et des mentions de qualité facultatives. Il est composé de 5 comités nationaux :

- un comité des appellations d'origine relatives aux vins, aux boissons alcoolisées et eaux de vie,
- un comité des appellations laitières, agroalimentaires et forestières,
- un comité des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties,
- un comité des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres,
- un comité de l'agriculture biologique.

Il comprend également un conseil agréments et contrôles, chargé d'émettre un avis sur l'agrément et le suivi des organismes de contrôle.

En France, le contrôle officiel est assuré :

- **au premier niveau**, par des organismes certificateurs travaillant sous la responsabilité de l'INAO. Ceux-ci sont accrédités par le [Comité français d'accréditation](#) (COFRAC) et agréés par l'INAO. Ils sont chargés de contrôler le respect du cahier des charges du signe avant la mise sur le marché des produits enregistrés en France ;
- **au second niveau** par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) qui exerce un contrôle des produits mis sur le marché. Les agents de la DGCCRF contrôlent sur le territoire national, les produits français, les produits étrangers présentés comme bénéficiant d'un signe européen de la qualité ainsi que les produits susceptibles de détourner ces signes, et les produits transformés élaborés avec ces signes. Les vérifications portent sur le marquage, la composition et la traçabilité des produits ainsi que sur la recherche des usurpations de dénominations protégées et de fraudes. Elles peuvent également conduire à relever des pratiques abusives d'opérateurs dans la gestion des signes.

(source : DGCCRF)

Les mentions valorisantes pourront être utilisées par les opérateurs dans la mesure où ils respectent les conditions de production formalisées dans un texte administratif (décret ou arrêté). Par contre leur emploi ne sera soumis qu'aux seuls contrôles de l'administration.

Pour les boissons spiritueuses utilisant une indication géographique, il est prévu que le Comité National des appellations d'origine relatives aux vins, aux boissons alcoolisées et eaux de vie pourra proposer une reconnaissance soit en IG (Indication Géographique) soit en AOC comme le stipule le règlement européen 110/2008. L'indication Géographique est une "indication qui identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire du territoire d'un pays, d'une région ou d'une localité située sur ce territoire". Ce règlement donne les définitions de certaines boissons spiritueuses (rhum, whisky, eau de vie, pastis, liqueur, ...) ainsi qu'un inventaire des produits concernés par une IG.

Une enquête menée en 2016 par l'ObSoCo (Observatoire Société et Consommation) sur la perception de la qualité par les consommateurs montre que les consommateurs fondent leur évaluation de la qualité d'un produit alimentaire sur l'existence d'un signe officiel de qualité et les informations sur la traçabilité du produit, dont le pays d'origine. Ces deux critères ont évolué de manière positive depuis l'enquête du CREDOC de 2007.

Une étude publiée le 12 juillet 2018 par LSA indique que les labels les plus connus restent le Label Rouge et l'Agriculture Biologique (AB). Ils comptent aussi parmi les mieux compris mais il ne semble pas inciter le plus à l'achat.

## II – GARANTIE DE L'ORIGINE

### 2.1 Appellation d'Origine Protégée (AOP) et Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



#### 2.1.1. AOP

C'est le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire :

- originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays,
- et dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.
- Le guide du demandeur AOP est disponible sur le site de l'INAO sous le lien suivant : <https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Produire-sous-signes-de-qualite-comment-faire/Guides-pratiques>

**Quelques exemples en Bourgogne-Franche-Comté :** Volailles de Bresse, Epoisses, Morbier, Comté, Chaource, vins,...

#### 2.1.2. AOC (création par le décret loi du 30 juillet 1935)

L'appellation d'origine contrôlée désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant un enregistrement et sa protection au niveau européen.

Cette démarche collective est portée par des organismes de défense et de gestion (ODG) reconnus par l'INAO (il s'agit des groupements de producteurs regroupant tous les opérateurs concernés par le cahier des charges du produit et reconnus par l'INAO).

Pour prétendre à une A.O.C., les produits doivent :

- être agricoles ou issus de la mer, forestiers ou alimentaires, bruts ou transformés,
- provenir d'une aire de production délimitée,
- répondre à une procédure d'agrément,
- posséder une notoriété dûment établie en termes de typicité.

La procédure de reconnaissance est basée sur un dossier :

- élaboré par un organisme de défense et de gestion (le groupement de producteurs),
- présenté au Comité National correspondant de l'INAO (voir sur le site : <http://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Les-procedures-d-instruction-pas-a-pas/AOP-AOC-IGP-IG/AOP-AOC-IGP-IG-schema-de-reconnaissance>

L'instruction du dossier prend plusieurs années.

Sur les emballages des produits, à l'exception des vins, les consommateurs ne peuvent plus lire la mention AOC. Elle a disparu depuis le 1er janvier 2012.

## 2.2 L'indication Géographique Protégée (IGP)

C'est aussi le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire :

- originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays,
- et dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production, la transformation ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.
- le guide du demandeur IGP est disponible sur le site de l'INAO sous le lien suivant : <http://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Les-procedures-d-instruction-pas-a-pas/AOP-AOC-IGP-IG/AOP-AOC-IGP-IG-schema-de-reconnaissance>



**Quelques exemples en Bourgogne-Franche-Comté :** Soumaintrain, Brillat-Savarin, Charolais de Bourgogne, Gruyère, Emmental français Est-Central, Saucisse de Morteau, Porc de Franche-Comté, ...

## III – GARANTIE D'UNE RECETTE TRADITIONNELLE

**Spécialité Traditionnelle Garantie » (STG) :** C'est la reconnaissance d'un produit ou d'une denrée alimentaire obtenue à partir de matières premières traditionnelles, présentant une composition traditionnelle et un mode de production ou de transformation de type traditionnel. Elle ne fait pas référence à une origine géographique.



Quelques exemples en Bourgogne Franche Comté : Jambon persillé, viande bovine de race charolaise, escargots préparés frais et surgelé

(source : Agreste Bourgogne Franche Comté : Les Labels rouges en BFC en 2016 )

## IV – GARANTIE DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DU BIEN ETRE ANIMAL

**Les produits issus de l'agriculture biologique**



Logo européen

« Produits naturels transformés ou non, élaborés selon des techniques où n'interviennent pas de produits chimiques de synthèse et avec des méthodes de production visant la protection de l'environnement et des animaux ».

Pour plus de renseignements : voir la fiche Agriculture Biologique.

## V – GARANTIE DE LA QUALITE SUPERIEURE :

**Label Rouge (Création par la L.O.A. du 5 août 1960 – Journal officiel du 7 août 1960)**



« Signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés ».

Il est désigné sous le vocable « Label Rouge », du nom de la marque collective qui l'illustre de façon obligatoire.

Des notices techniques nationales définissent pour une catégorie de production donnée, les critères minimaux à respecter par les cahiers des charges labels : c'est le cas pour le poulet, la pintade, la dinde, le chapon, le canard, l'oie, le foie gras, la viande de gros bovins, de veaux, de porcs, les charcuteries et les salaisons.

Dans le cas de l'agneau, du boeuf, du veau, du porc et de la volaille, le terme fermier peut être associé au label rouge, certains critères imposés par le label rouge étant renforcés sur quelques points lorsque les opérateurs de la filière veulent utiliser la mention « fermier » (cf fiche « Utilisation du terme fermier »). Le domaine de la viande bovine fait néanmoins l'objet de mesures spécifiques en matière de référence à l'origine géographique ceci en vertu du règlement européen 820-97 du 21 avril 1997 relatif à l'identification et à l'enregistrement des bovins et à l'étiquetage des viandes bovines.

### ➤ **Conditions d'homologation**

Le label est géré par un organisme de défense et de gestion (O.D.G) et contrôlé par un organisme certificateur indépendant. L'O.D.G est détenteur et responsable du label. L'organisme certificateur (O.C.) doit répondre aux critères de la norme NF/EN 45011 et est obligatoirement accrédité par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC). Le dossier déposé à l'INAO comporte les éléments prévus dans le guide du demandeur d'un label rouge et notamment :

- le cahier des charges doit apporter la preuve de la qualité supérieure du produit notamment par des analyses sensorielles et des tests hédoniques, le modèle d'étiquetage, une étude de faisabilité technique et économique de mise en œuvre du label rouge (examen par l'I.N.A.O),
- la désignation de l'OC (examen par l'I.N.A.O).

Si le label rouge s'associe à une dénomination géographique, le dossier de demande d'IGP doit alors être envoyé conjointement.

Le dossier présenté doit suivre la procédure d'homologation suivante :

- envoie à l'I.N.A.O du dossier de demande par le groupement demandeur,
- procédure de reconnaissance disponible sur le site : <http://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Les-procedures-d-instruction-pas-a-pas/Label-Rouge/LR-schema-de-reconnaissance>

### ➤ **Etiquetage**

Le logo label rouge est obligatoirement apposé sur le produit.

- **Quelques exemples en Bourgogne-Franche-Comté** : Poulet Noir Bourguignon, Charolais Label Rouge, Charolais Terroir, Volailles fermières de Bourgogne, Escargots de Bourgogne préparés (variétés Helix Pomatia), Saucisse et Jésus de Franche-Comté, ...

## VI – UTILISATION DU TERME « MONTAGNE »

### ➤ **Définition**

Le règlement délégué européen n° 665/2014 du 11 mars 2014 et l'instruction technique du 17 juillet 2014 de la DGPE définissent l'utilisation du terme « produit de montagne » (mention de qualité facultative « produit de montagne »).

La mention « produit de montagne », peut s'appliquer aux produits :

- issus d'animaux si les animaux sont élevés pendant au moins les deux derniers tiers de leur vie dans des zones de montagne. La proportion de la ration fourragère annuelle non produite en zones de montagne, exprimée en pourcentage de matière sèche, ne doit pas dépasser 50 %, et dans le cas des ruminants : 40 %, et pour les porcins : 75 %.
- d'origine végétale si les plantes sont cultivées en zones de montagne.
- de l'apiculture si les abeilles ont recueilli le nectar et le pollen exclusivement en zones de montagne (mais le sucre utilisé dans l'alimentation des abeilles ne doit pas absolument provenir de zones de montagne).

Les opérations de transformation : l'abattage des animaux ainsi que la découpe et le désossage des carcasses, les installations de transformation du lait en fonctionnement le 3 janvier 2013, peuvent avoir lieu à l'extérieur des zones de montagne, à condition que la distance ne dépasse pas 30 kilomètres.



Les zones de montagnes comprennent des communes avec une altitude de 700 mètres (600 mètres pour le massif vosgien, 80 mètres pour les montagnes méditerranéennes), la présence à une altitude moindre dans la majeure partie du territoire (80 % au moins), de fortes pentes (supérieure à 80 %), ou la combinaison des deux.

La mention nationale « montagne » continue à être utilisable pour certains produits (exemple : eaux et liqueurs), non repris à l'annexe 1 du traité sur le fonctionnement de l'Union Européenne.

#### ➤ **Application**

Pour utiliser la mention européenne « produit de montagne », l'opérateur doit respecter les exigences réglementaires mais il ne doit plus demander d'autorisation (il leur est recommandé d'informer leur DRAAF).

Par contre le régime d'autorisation est maintenu pour les produits relevant de la mention nationale « montagne ». Cette demande d'autorisation doit comporter outre les noms et adresses du demandeur et de l'ensemble des professionnels intervenant au cours du processus de production et de transformation, un cahier des charges précisant les modalités techniques de fabrication. Elle est à adresser au Préfet de Région du lieu de production. L'autorisation d'utiliser la mention « montagne » est délivrée par arrêté préfectoral après avis de la Commission Régionale de l'Economie Agricole et du Monde Rural (COREAMR) qui se prononce dans les 3 mois de sa saisine. A défaut, son avis est réputé favorable.

La zone de Montagne de la région se situe principalement dans l'ex-région Franche-Comté avec 416 communes concernées, la zone montagne de Bourgogne étant très limitée (77 communes réparties sur le Morvan et le Sud de la Saône et Loire).

## **VII – DEMARCHE DE CERTIFICATION DE CONFORMITE (CCP) (Création 1988 – mise en application 1990 – sortie du dispositif des signes officiels de qualité par la LOA 2006)**

#### ➤ **Définition**

La certification de conformité atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire et non transformé est conforme à des règles spécifiques et à des caractéristiques préalablement fixées (les « exigences et recommandations ») qui le distinguent du produit courant et qui portent, selon les cas, sur la production, la transformation ou le conditionnement.



Les caractéristiques spécifiques du produit reposent sur des critères objectifs, mesurables, contrôlables et significatifs pour le consommateur, consignés dans un cahier des charges, qui peut être élaboré par une structure collective ou un opérateur individuel.

Les caractéristiques spécifiques du produit, au nombre minimum de deux, sont choisies parmi les recommandations. Une caractéristique complémentaire, non prévu dans les recommandations peut aussi être proposé et bénéficier d'un enregistrement temporaire jusqu'à ce que les pouvoirs publics décident ou non de l'intégration dans les règles nationales.

Les caractéristiques certifiées peuvent donc être relatives notamment à la composition du produit, à ses caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques, ou à certaines règles de fabrication.

Les déclarations d'engagement dans une démarche de certification de produits sont enregistrées par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche.

#### ➤ **Caractéristiques**

La démarche est individuelle ou collective, et doit être conforme aux exigences et recommandations fixées par l'Administration.

Le positionnement du produit relève de la responsabilité des seuls professionnels. La certification de conformité vise un produit fini mais pas nécessairement la totalité de son processus d'élaboration.

**Contrôle par une tierce partie** : Les organismes certificateurs sont accrédités sur la base de la norme NF EN 17065. En outre, les organismes certificateurs sont tenus au respect des exigences spécifiques pour la certification de conformité de produits.

## ➤ Etiquetage

Lorsque l'étiquetage des produits fait mention de la CCP, celui-ci devra faire mention des caractéristiques certifiées et du nom de l'OC.

Le logo « CQ – Produit certifié » identifiant la certification de conformité d'un produit est la copropriété de :

- l'Association pour le développement de la certification de conformité de produit agroalimentaire (ADCCPA)
- Interbev
- l'Association des organismes certificateurs pour la promotion des systèmes de certification de produits du secteur agroalimentaire (CEPRAL).

Les conditions d'utilisation du logo, ainsi que sa promotion, relèvent de l'ADCCPA. Le logo a été reconnu par les pouvoirs publics comme identifiant unique par l'arrêté du 30 juin 2008.

- **Exemples en Bourgogne-Franche-Comté :** broutard charolais, viande bovine charolaise.

## VIII - ADRESSES UTILES

### – *Au niveau national :*

- F.E.D.E.L.I.S :** **Fédération Label Rouge, IG et STG.**  
7, Rue du Faubourg Poissonnière – 75009 PARIS  
[www.labelrouge.fr](http://www.labelrouge.fr) e.mail : [contact@fedelis.fr](mailto:contact@fedelis.fr)  
Tél. 01 82 73 06 99
- AFNOR :** **Association Française de Normalisation**  
11, rue Francis de Pressensé – 93200 SAINT DENIS  
CEDEX  
Tél. 01 41 62 80 00  
[www.afnor.org](http://www.afnor.org)
- S.Y.N.A.L.A.F :** **Syndicat National des Labels Avicoles de France**  
7, Rue du Faubourg Poissonnière – 75009 PARIS  
Tél. 01 82 73 06 99  
[www.synalaf.com](http://www.synalaf.com) e.mail : [contact@synalaf.com](mailto:contact@synalaf.com)
- A.D.C.C.P.A :** **Association pour le développement de la certification de Conformité de produit agroalimentaire**  
60, avenue du Général de Gaulle – 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX  
Tél. 01 41 97 58 40 Fax. 01 41 97 08 32  
[www.produitcertifie.fr](http://www.produitcertifie.fr) e.mail : [produit.certifie@gmail.com](mailto:produit.certifie@gmail.com)
- I.N.A.O** **Institut National de l'Origine et de la Qualité**  
12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 30003 -  
93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX  
Tél. 01 73 30 38 00  
[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr) e.mail : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)
- A.N.A.O.F** **Association Nationale des Appellations d'Origine Laitières Françaises**  
42, rue Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09  
Tél. 01 49 70 72 94
- C.N.A.O.L** **Conseil National des appellations et d'origine laitière**  
42, rue de Châteaudun – 75314 PARIS CEDEX 09  
Tél. 01 49 70 72 94 Fax. 01 49 70 71 65  
[www.fromages-aop.com](http://www.fromages-aop.com)

### – *Au niveau régional :*

**Association Charolais Label Rouge**  
43, Route de Mâcon - 71120 CHAROLLES  
Tél. 03 85 88 01 50  
[www.charolaislabelrouge.com](http://www.charolaislabelrouge.com)

Fax. 03 85 24 26 62

**Unité Territoriale Centre Est (sites de Chambéry, Dijon, Mâcon, Poligny et Villefranche) :**

**Institut National de l'origine et de la qualité**

37, bd Henri Dunant – CS 80140 - 71040 MACON Cedex

Tél. 03.85.21.96.50

Fax. 03.85.21.96.51

e.mail : [INAO-MACON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr)

16, rue du golf – 21800 QUETIGNY

Tél. 03 80 78 71 90

Fax. 03 80 73 35 10

e.mail : [INAO-DIJON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr)

**D.R.A.A.F :** **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt**

**Service Régional d'Economie Agricole**

4 bis, rue Hoche – BP 87865 - 21078 DIJON CEDEX

Tél. 03 80 39 30 30

Fax. 03 80 39 30 99

<http://agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite-0>

**F.B.Q.B :** **Fédération Bétail de Qualité de Bourgogne.** Pour la certification des brouillards charolais, de la viande ovine et bovine bourguignonne pour les adhérents des groupements de producteurs de la région.

Chambre Régionale d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté

1, rue des Coulots – 21110 BRETENIERE

Tél. 03 80 48 43 33

Fax. 03 80 48 43 43

**Pour en savoir plus...**

- Mémento des Identifications Géographiques en Bourgogne-Franche-Comté : <http://www.inao.gouv.fr/Espace-presse/Les-Indications-geographiques-IG-de-Bourgogne-Franche-Comte-en-chiffres>
- Site de l'INAO : <http://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Produire-sous-signes-de-qualite-comment-faire/Boite-a-outils>
- AGRESTE, Bourgogne-Franche-Comté, 2018. Les Labels rouges en Bourgogne-Franche-Comté en 2016. Numéro 38, juin 2018.  
Disponible en ligne sur : <http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Les-labels-rouges-en-Bourgogne>
- AGRESTE, Bourgogne-Franche-Comté, 2017. La Bourgogne-Franche-Comté, une région riche de 131 indications géographiques en 2015. Numéro 21, mai 2017.  
Disponible en ligne sur : <http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Les-Indications-Geographiques>
- ALIM'AGRI, 2015. Signes de qualité. Site du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Disponible en ligne sur <http://agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite-0>
- Perception de la qualité et des signes officiels de qualité dans le secteur alimentaire. G. Tavoularis, F. Recours et P. Hebel. Cahier de recherche n° 236, CREDOC, novembre 2007 – 103 pages – 28 €
- Les signes officiels de qualité en perte de reconnaissance – G. Tavoularis – CREDOC – juin 2008 – 4 pages – 4,57 €.