

Quand l'Europe reconnaît la spécificité des produits du terroir

M. Goeurly (UNamur), I. Parmentier (UNamur), J.-M. Cheval (DGARNE), S. Delacharlerie (ULg-GxABT), M. Sindic (ULg-GxABT)

Depuis deux ans, un projet destiné à promouvoir les produits du terroir a été lancé sous l'égide du Service public de Wallonie, Direction de la Qualité de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGARNE). Ce projet est mené conjointement par l'Université de Liège (Laboratoire Qualité et Sécurité des Produits agroalimentaires, Gembloux Agro-Bio Tech) et par l'Université de Namur (PolleN - Pôle de l'histoire environnementale). Ce projet amène les producteurs à collaborer et à dialoguer avec des spécialistes de la technologie agroalimentaire et des historiens, afin de mettre sur pied ou de consolider un dossier de demande de labellisation.

Une cellule de soutien aux producteurs

En février 2011, une Cellule d'Appui scientifique aux Indications géographiques (CAIG) a été mise en place par le Service public de Wallonie. L'objectif de cet organe est de soutenir les groupements de producteurs wallons désirant introduire un dossier de reconnaissance de leur produit en tant qu'Appellation d'Origine Protégée (AOP), Indication Géographique Protégée (IGP) ou encore Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). La Cellule accompagne les producteurs dans leur démarche de rédaction d'un cahier des charges et dans le travail de caractérisation du produit. En raison des exigences des instances d'agrément, deux disciplines ont été sollicitées : la technologie agroalimentaire et les sciences sociales, se traduisant par l'engagement de deux chercheurs supervisés par deux professeurs, les uns en Sciences agronomiques à Gembloux (Pr Marianne Sindic et Sophie Delacharlerie), les autres en Histoire à Namur (Pr Isabelle Parmentier et Marie Goeurly). La partie technologique est prise en charge par les premiers, qui rédigent le cahier des charges technique et organoleptique, tandis que le volet socio-historique relève des seconds qui, grâce à la consultation de documents d'archives ou de documents imprimés, voire de sources orales, établissent un lien entre les spécificités, la réputation du produit et l'aire géographique sélectionnée.

1 On entend ici par « label » un signe de qualité officiel (cautionné par une autorité publique), un signe de qualité étant un signe (marque ou élément figuratif) collectif, mis à la disposition d'un ensemble de producteurs par un titulaire indépendant sans droit d'usage de ce signe, en l'occurrence ici l'UE, apposé sur un produit ou un ensemble de produits afin d'informer le consommateur sur les caractéristiques particulières de ce produit ou de cet ensemble de produits.

2 Afin de bénéficier d'une appellation, les groupements de producteurs doivent soumettre quatre documents : le cahier des charges qui reprend des informations d'ordre général sur le produit, ses caractéristiques, sa méthode d'obtention, son lien avec l'aire géographique, etc. ; le cahier des charges technique qui est le document de référence pour les producteurs puisqu'il contient une description technique très poussée et le plan minimum de contrôle ; les annexes incluant les cartes de l'aire géographique, la bibliographie et les copies des documents prouvant le lien entre le produit et le terroir ; et le document unique qui est un résumé du cahier des charges.

La promotion des produits du terroir wallon figure explicitement dans la « Déclaration de politique régionale 2009-2014 » de la Région wallonne et s'inscrit dans la politique européenne de qualité des produits agricoles. C'est en 1992 que l'Europe, souhaitant garantir la réputation des produits régionaux et assurer une concurrence loyale entre les producteurs, a créé un système de valorisation plus uniforme pour les produits agroalimentaires de qualité et d'origine géographique spécifique, à savoir les AOP-IGP-STG. Elle établit des règles communes en matière de protection et de promotion des indications géographiques et spécialités traditionnelles, puisque jusqu'alors, chaque Etat Membre disposait de ses propres labels. L'accès au système a ensuite été élargi en 2006 aux produits émanant des pays tiers de l'UE. Tout récemment, les réglementations relatives aux indications géographiques et spécialités traditionnelles garanties viennent d'être intégrées dans une base légale plus large, le règlement (UE) n° 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Le système des AOP-IGP-STG impose que chaque producteur désireux de bénéficier d'un de ces labels respecte un cahier des charges mettant en avant les spécificités du produit, sous le contrôle d'un organisme certificateur.



Quels labels ?

Les AOP témoignent d'un lien essentiel et exclusif entre les spécificités du produit et le terroir. Toutes les étapes de fabrication doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée, comme c'est le cas pour le Fromage de Herve par exemple. Un peu moins strictes puisque seule une étape de fabrication doit se produire dans la zone géographique retenue, les IGP, quant à elles, ne présentent pas ce lien essentiel et exclusif avec le terroir ; la seule réputation peut suffire. L'exemple wallon du Pâté gaumais est assez significatif. Le troisième label, les STG, dont bénéficient en Belgique certaines bières acides (lambic, gueuze, faro, kriek, etc.), protège une recette ou une méthode de fabrication et ne lie pas les caractéristiques du produit au terroir.

Les données historiques

Fournir les informations requises par le cahier des charges implique la mobilisation de différentes sciences humaines, et en particulier de la discipline historique. Le rôle de l'historien est de voir s'il est possible d'établir un lien entre le produit (ses spécificités et sa réputation) et le terroir, inscrit dans une certaine profondeur chronologique. Son objectif est également de retrouver des témoignages d'anciennes techniques de fabrication/d'élaboration et de dresser un historique du produit. Les sources envisagées (récits de voyage, guides touristiques, dictionnaires dialectaux, presse spécialisée, anciens traités d'agronomie, recettes d'antan, menus gastronomiques, publicités, recensements agricoles, cartes, etc.) remontent essentiellement au milieu du 20^e siècle, mais les chercheurs n'hésitent pas à solliciter une documentation plus ancienne si nécessaire (1^{ère} moitié du 20^{ème} s., 19^{ème} s., et parfois les siècles antérieurs).

Le volet technique

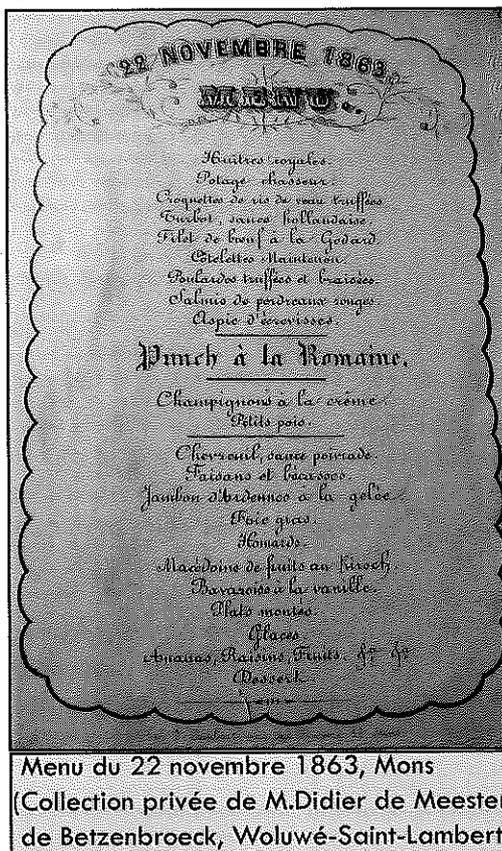
En collaboration plus étroite avec les producteurs, les spécialistes de la technologie agroalimentaire sont sollicités pour la caractérisation du produit et la description de sa méthode de production, ainsi que pour la rédaction du cahier des charges technique intégrant un plan minimum de contrôle. Le point de départ est la mise en évidence des typicités du produit, qui sont amplement décrites dans les différents cahiers des charges. La description organoleptique est réalisée grâce à une analyse sensorielle exécutée par un jury d'experts ou de consommateurs. En laboratoire, des analyses physico-chimiques (taux de matière sèche, teneur en matière grasse ...), voire microbiologiques (quand cela est nécessaire), permettent de compléter la description du produit.

Ensuite, amenés à recenser les différentes techniques de fabrication sur le terrain, les chercheurs rédigent une trame commune à tous les producteurs, permettant toutefois à chacun de se démarquer.

Une procédure de reconnaissance à deux niveaux

Au niveau régional,

- la demande est introduite par un groupement de producteurs organisés en association (une association de fait suffit) auprès du Ministre de l'Agriculture ;
- le Ministre fait publier (via. l'Administration) un avis de consultation du dossier au Moniteur belge ;
- le dossier est consultable par tout tiers intéressé auprès de la DGARNE (qui informe par toute voie jugée utile les personnes et organisations potentiellement concernées), pendant un mois ;
- le demandeur est informé des observations éventuelles des tiers et est invité à y répondre dans un délai de 30 à 90 jours ;
- dans le mois suivant l'expiration du délai ci-dessus, la demande, éventuellement complétée par le demandeur à la requête de la DGARNE, les observations éventuelles des tiers et les réponses qui y sont données, ainsi que les remarques éventuelles de la DGARNE sont transmises pour avis à la Commission consultative scientifique pour les produits agroalimentaires (CCSPA) ;
- la CCSPA rend son avis au Ministre endéans les 3 mois ;
- si l'avis est favorable, le Gouvernement prend un Arrêté de reconnaissance transitoire (dont la période d'application débute le jour de la notification de la réception du dossier par la Commission européenne et se termine soit à la signification du refus de la Commission, soit à l'enregistrement de l'AOP/IGP/STG) et porte, après l'écoulement d'une période ultime de recours de 2 mois devant le Conseil d'Etat, le dossier auprès de l'UE (Commission). La dénomination du produit est alors protégée provisoirement.



Menu du 22 novembre 1863, Mons
(Collection privée de M. Didier de Meester de Betzenbroeck, Woluwé-Saint-Lambert)

Au niveau européen,

- la Commission examine la recevabilité du dossier par rapport aux exigences du Règlement (CE) n° 1151/2012; elle a maximum 6 mois pour le faire ;
- si la demande est recevable, la Commission publie la demande (document unique) au Journal officiel de l'Union européenne (JOUE) ;
- une période d'opposition communautaire de 3 mois débute alors ;
- en cas d'absence d'opposition, l'enregistrement est publié au JOUE, la dénomination du produit se voyant par-là octroyer une protection définitive contre toute usurpation. Cette protection implique que tout opérateur voulant bénéficier de la dénomination respecte strictement le cahier des charges déposé auprès de l'UE.

La Wallonie possède un réel potentiel de produits pouvant prétendre à une labellisation en application de la réglementation sur les indications géographiques et spécialités traditionnelles garanties, quelle que soit la filière (porcine, bovine, etc.). La Cellule d'Appui aux Indications géographiques offre aux groupements de producteurs un soutien pluridisciplinaire, tant pour les aspects historiques que techniques, afin de constituer au mieux les dossiers qui seront soumis aux autorités compétentes.

En ce qui concerne la filière porcine, jusqu'à présent, la CAIG s'est attelée à la révision des dossiers Jambon d'Ardenne, Pâté et Saucisson gaumais.

Contacts, pour bénéficier de cette aide :

Jean-Marc CHEVAL

081/64 95 99 ou jeanmarc.cheval@spw.wallonie.be

Direction de la Qualité de la DGARNE

Service public de Wallonie (SPW)

Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGARNE)

Département du Développement - Direction de la Qualité,

Marianne SINDIC

081/62 23 03 ou marianne.sindic@ulg.ac.be

Université de Liège – Gembloux AgroBio Tech (GbxABT),

Unité Analyses, Qualité et Risques, Laboratoire de la Qualité et Sécurité des produits agroalimentaires

Isabelle PARMENTIER

081/72 41 96 ou isabelle.parmentier@unamur.be

Université de Namur (UNamur), Département d'Histoire, Pôle de l'histoire environnementale (PolleN)

Cobelvian, la coopérative charnière réunissant les agriculteurs et les artisans bouchers

Notre spécialité : le porc en carcasse

Nous produisons un porc traditionnel et un porc de qualité différenciée.



**ENSEMBLE,
NOUS SERONT PLUS FORTS !**



Nos producteurs
de porcs

Votre
artisan boucher

NEW COBELVIAN S.C.R.L.

Tél : 04 362 58 84 Fax : 04 362 68 12

info@cobelvian.be

www.cobelvian.be

Design : www.filtrom.be

