

AGRICULTURE ET TERRITOIRE : L'IMPACT DES AOC ET DES IGP

par Philippe Maugin¹

Le modèle agricole et alimentaire européen construit grâce à la PAC a su répondre aux demandes multiformes des marchés, non seulement en apportant une sécurité alimentaire élevée et des gammes de produits de qualité, mais aussi en intégrant des considérations environnementales réclamées par les consommateurs eux mêmes. Ce modèle européen s'est notamment appuyé sur la capacité démontrée des agriculteurs à valoriser les productions de leurs territoires en y fixant de la valeur ajoutée.

Les démarches d'indication géographique de production (Appellation d'Origine Contrôlée – AOC- Indication Géographique Protégée- IGP), qui lient le produit agricole au sol dont il est issu, sont un outil collectif des agriculteurs pour la promotion des produits de leurs terroirs.

Politique publique mise en œuvre dès le début du 20^{ème} siècle en France, le système des appellations d'origine contrôlée vise à promouvoir des produits agricoles faisant partie d'un patrimoine alimentaire et culturel jugé inaliénable. Ce patrimoine renvoie à des spécificités constituées par

- un lieu géographique de production bien délimité,
- des disciplines particulières que les producteurs se sont imposés
- un nom, une notoriété dûment établie que la mention vise à protéger.

Ce système permet de valoriser des terroirs grâce à un critère d'authenticité des productions ainsi délimitées et réservé aux agriculteurs concernés par la zone.

Cette stratégie de différenciation exploitée collectivement par les agriculteurs permet d'assurer des prix de 5 à 30% supérieurs, et parfois plus, par rapport aux produits standard grâce à la typicité de ces productions.

Ces démarches d'origine constituent aussi des instruments d'aménagement et de valorisation des territoires ; elles sont particulièrement intéressantes pour les régions où l'agriculture a une faible productivité, grâce à la valeur ajoutée qu'elles apportent. Ainsi en France près de 70% des zones rurales « isolées » (soit 14 millions d'hectares) comportent une ou plusieurs AOC. Dans ces zones, la rémunération des agriculteurs liée à la valorisation commerciale des produits renforce la viabilité des exploitations et protège ainsi un patrimoine et un paysage alors même que les conditions concurrentielles en menacent l'existence.

Ce système apporte aussi des garanties pour le consommateur :

- l'origine, le mode d'élaboration, la spécificité des produits grâce à un cahier des charges validé par les pouvoirs publics, sont garantis ;
- l'identification est communiquée à travers un étiquetage clair et informatif , lui aussi validé par les pouvoirs publics ;
- la traçabilité est assurée grâce à des contrôles par tierce partie (DGCCRF, INAO).

Les appellations d'origine donnent en outre un sens culturel aux produits : connaissance des savoir-faire régionaux et de leur histoire, gastronomie, liens au monde paysan...

Elles constituent également une réponse à la menace d'uniformisation des « cultures alimentaires » grâce à leur originalité et leur forte typicité, et un patrimoine culturel qui mérite d'être protégé pour garantir à chaque pays la possibilité de « mondialiser ses différences »... Cette réponse mérite d'être partagée au-delà des frontières européennes avec les agriculteurs du monde entier.

¹ Directeur de l'INAO (Institut national des Appellations d'origine), 138, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris.