

LES PRODUCTIONS AGRICOLES « SIGNES OFFICIELS DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ (SIQO) » À CAEN NORMANDIE MÉTROPOLE



Depuis les années 2010, les lois agricoles et alimentaires érigent l'accès à une alimentation de qualité et durable comme un objectif majeur de l'action publique dédiée.

Les SIQO apparaissent comme des garanties de l'origine des produits alimentaires de qualité et de préservation environnementale, au moyen de définitions réglementaires et de conditions de production et de transformation. Les labellisations bio se distinguent des autres SIQO par leur fort degré de garantie environnementale. Un second Flash' sur les modes de production biologique complétera ce premier volet.



Des outils au service du territoire



Les modes de production biologiques

Garantie du respect de l'environnement et du bien-être animal



INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Appellations d'origine protégée (AOP) et contrôlée (AOC)

Garantie de l'origine

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Spécialité traditionnelle garantie (STG)



Indication géographique protégée (IGP)



Garantie de qualité supérieure

Label rouge



Les SIQO sont encadrés par des cahiers des charges. Ces derniers constituent des garanties permettant de préserver « des savoir-faire traditionnels et le soutien à l'économie locale, tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs en matière de qualité et de traçabilité des produits ». Ces garanties varient selon le type de labellisation, la filière et le territoire concernés.

La présence de production sous SIQO sur un territoire peut indiquer une valorisation territoriale et donc favoriser des débouchés, la structuration de filières et un soutien via la commande publique.



Favoriser la structuration de filières par l'action publique

Les SIQO peuvent s'inscrire dans un lien fort au système alimentaire d'un territoire. Pour autant **leur consommation ne s'avère pas nécessairement ancrée dans ce même territoire**. Bénéficiant d'un fort rayonnement national comme international, une partie de ces SIQO est exportée, en Europe et au-delà. Ils participent à l'identification d'un patrimoine alimentaire d'un pays où la gastronomie est inscrite par l'UNESCO au rang de patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis 2010.

Face à ce constat et dans l'objectif de favoriser l'ancrage territorial des productions agricoles françaises, **l'action publique se saisit de ces labellisations de qualité**, pour favoriser le soutien aux filières par la consommation locale et ainsi garantir l'accès à une alimentation de qualité. **Les projets alimentaires territoriaux (PAT) et le volet restauration collective de la loi Egalim (2018)** sont des démarches publiques développées en ce sens.



Les SIQO relèvent de **démarches collectives, issues de groupement de producteurs** qui élaborent des conditions de productions contrôlées et **validées officiellement**. Ces démarches constituent une garantie pour les consommateurs.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), créé en 1935, instruit les demandes de reconnaissances, supervise les contrôles, délimite les zones de production, informe et fournit des données sur les productions et territoires concernés.



Des démarches de labellisations présentes à Caen Normandie Métropole

Hors bio, les SIQO AOC, IGP et Label Rouge concernent environ 53 exploitations, soit **4 % des exploitations** de Caen Normandie Métropole en 2020. Le territoire est notamment concerné par les SIQO suivants :

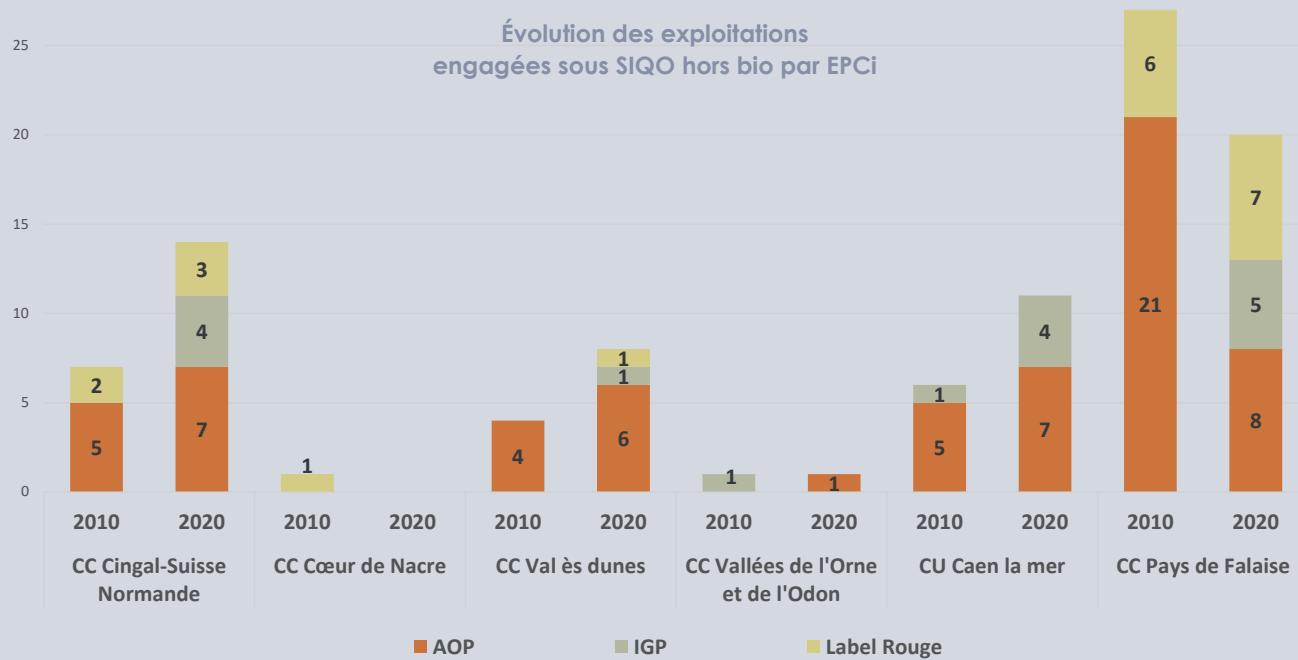
- Les spiritueux avec les AOP Calvados, Pommeau Normandie et du Calvados Pays d'Auge ;
- Les fromages normands labellisés AOP avec le Livarot, le Camembert de Normandie et le Pont-l'Évêque ;

- Ainsi que plusieurs productions Label Rouge : Volailles de Normandie (+ IGP) ; Œufs de poules élevées en plein air, poulet fermier etc.

Les AOP/AOC s'appliquent à des **périmètres très localisés**, faisant l'objet de **zonage**. En regard avec la dynamique départementale, ces appellations s'avèrent faiblement représentées à Caen Normandie Métropole. **À l'échelle du Calvados, en 2020, ce sont 10 % des exploitations** qui sont concernées par les SIQO AOP, IGP et Label Rouge.



Un nombre d'exploitations concernées en croissance, concentrées sur les territoires d'élevage de Caen Normandie Métropole



Source : RGA 2010 et 2020. Estimation pour la donnée inférieure à trois exploitations par territoire en raison de secret statistique.

La dynamique des SIQO hors bio s'avère **disparate selon les EPCI**. Ces labellisations sont majoritairement **concentrées dans le Pays de Falaise et le Cingal-Suisse Normande**, et dans une moindre mesure, Caen la mer. Alors qu'elles augmentent dans l'ensemble des territoires, ces labellisations **diminuent dans le Pays de Falaise** entre 2010 et 2020.



Les productions sous SIQO sont soutenues par des filières **aval ancrées en Normandie, depuis la transformation jusqu'à la distribution**. Les coopératives, abattoirs, laiteries, parfois d'envergure nationale, sont plutôt implantés dans les territoires spécialisés dans l'élevage comme la Manche, favorisant la proximité en lien avec les produits laitiers et les filières viandes de la région. Des opérateurs de l'aval sont présents sur le territoire de Caen Normandie Métropole, bien que faiblement représentés, davantage dédiés à la distribution qu'à la transformation.

Références :

- L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) : <https://www.inao.gouv.fr/>
- Le système agricole de Caen Normandie Métropole - vol.3 : les productions agricoles bénéficiant de labels de qualité - Observatoire des systèmes agricoles & alimentaires, AUCAME, sept. 2025 : www.aucame.fr