

# Reflet d'une agriculture de qualité, des produits fiers de leur origine

## Signes de qualité (hors vin)

En Aquitaine, une exploitation non viticole sur cinq affiche un signe officiel de qualité AOP/AOC IGP ou Label Rouge pour au moins un de ses produits. L'Aquitaine se classe ainsi au 4<sup>ème</sup> rang français pour le nombre d'exploitations ayant recours à un signe de qualité. Ces certifications récompensent les efforts des producteurs et leurs apportent une plus-value sur leurs produits face à une concurrence accrue.

### A chaque produit son signe de qualité

Hors vin, quatre Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) distinguent des produits du terroir aquitain, toutes ont obtenu la reconnaissance européenne en Appellation d'Origine Protégée (AOP). Ces AOP/AOC sont revendiquées dans plus de 2 000 exploitations. Près des trois quarts d'entre elles se trouvent en Pyrénées-Atlantiques pour le fromage de brebis Ossau-Iraty ou le piment d'Espelette, et plus d'un quart en Dordogne pour la pomme du Limousin ou la noix du Périgord.

Parallèlement, une trentaine de produits aquitains bénéficient d'une Indication Géographique Protégée (IGP). Près de 2 600 exploitations valorisent cette reconnaissance. Les fruits et légumes sont principalement situés en Lot-et-Garonne pour le pruneau d'Agen, en Dordogne pour la fraise, dans les Landes pour le kiwi et l'asperge. En productions animales, trois quarts des exploitations en IGP le sont pour les volailles de chair et palmipèdes, particulièrement dans

les Landes, les Pyrénées-Atlantiques et la Dordogne. Les Pyrénées-Atlantiques profitent de l'expansion de l'IGP Jambon de Bayonne.

Le Label Rouge est avant tout attaché à l'élevage : 45% des produits sous Label Rouge sont issus de l'élevage bovin, un quart de l'élevage ovin et un quart de l'aviculture. Les volailles fermières des Landes ont été le premier Label Rouge français obtenu en 1965. Une exploitation aquitaine sur dix produit avec un label.

## CHAMP & MÉTHODE

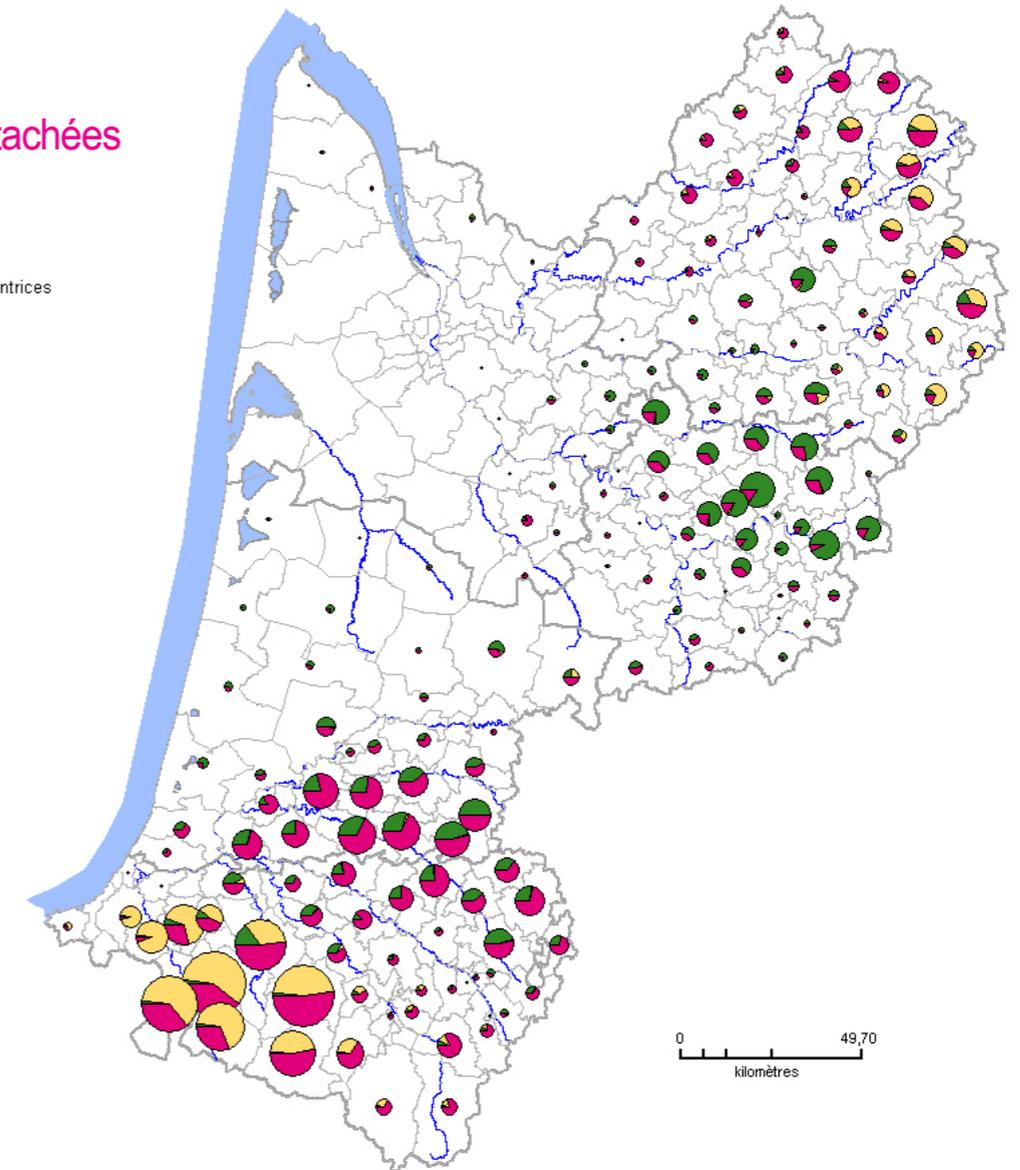
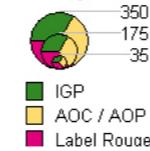
Les signes d'identification de la qualité et de l'origine retenus sont ceux qui bénéficient de logos officiels nationaux ou communautaires : appellation d'origine contrôlée (AOC), appellation d'origine protégée (AOP), indication géographique protégée (IGP), et Label Rouge (LR).

L'AOC est un signe français, c'est le plus ancien. Il désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique. L'AOP, créée en 1992, est la déclinaison européenne de l'AOC. L'IGP, signe européen, établit un lien géographique moins strict que l'AOP entre le produit et son territoire.

Le Label Rouge est le signe d'une qualité supérieure. Il implique le respect d'un cahier des charges homologué par arrêté interministériel.

## Des productions attachées à leur terroir

Nombre d'exploitations par canton détentrices d'un signe officiel de qualité en 2010



Sources :  
Recensement agricole 2010  
©BDCarto ©BDCarthage ©AgesteAquitaine

## Chiffres clés

	Dordogne	Gironde	Landes	Lot-et-Garonne	Pyrénées-Atlantiques	Aquitaine
<b>Ensemble des exploitations*</b>	<b>1 730</b>	<b>147</b>	<b>1 574</b>	<b>1 381</b>	<b>3 678</b>	<b>8 510</b>
<i>dont</i>						
AOP/AOC	525	6	22	13	1 468	2 034
IGP	373	88	624	1 005	466	2 556
Label Rouge	881	59	1 060	382	1 918	4 300

\* hors exploitations viticoles

Source : Agreste - RA 2010