

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine –SIQO en région Hauts-de-France – mise à jour août 2019

Draaf Hauts-de-France

En Hauts de France, **46 produits régionaux** (représentant 7 % des exploitations agricoles et un chiffre d'affaires de 268 millions d'euros en 2018) bénéficient actuellement de labels de qualité :

Origine et savoir-faire

AOP et AOC :

L'Appellation d'origine protégée et L'Appellation d'origine contrôlée



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'**AOP** et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'**AOP**, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple). C'est la **notion de terroir** qui fonde le concept des Appellations d'origine.

Afin de clarifier l'offre au consommateur, depuis le **1er janvier 2012**, une fois enregistrés au niveau européen, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP, seuls les vins sont autorisés à porter l'Appellation d'origine contrôlée française (AOC).

Les appellations d'origine de la région Hauts-de-France sont:

- [AOP Maroilles](#). Ainsi il ne peut être fabriqué selon des critères bien définis, que dans une partie de la Thiérache.
- [AOP Prés-salés de la Baie de Somme](#)
- [AOP Brie de Meaux](#)
- [AOP Neufchâtel](#) : La zone d'appellation du Neufchâtel comprend une commune de l'Oise : Quincampoix-Flouzy
- [AOP Champagne](#) sur une partie de l'Aisne (près de 3 000 Hectares)
- [AOC Calvados](#) : La zone d'appellation du Calvados comprend quelques communes ou partie de communes de l'Oise : Abancourt, Blargies, Saint-Pierre-es-Champs, Saint-Quentin-des-Prés, Saint-Thibault.
- [AOC Pommeau de Normandie](#) : La zone d'appellation du Pommeau de Normandie comprend quelques communes ou partie de communes de l'Oise : Abancourt, Blargies, Saint-Pierre-es-Champs, Saint-Quentin-des-Prés, Saint-Thibault.

Une démarche est en cours pour le fromage de Bergues.

La garantie d'un produit lié à son territoire

IGP :

L'Indication géographique protégée



L'Indication géographique protégée (IGP) est un signe européen qui identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la **qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**.

L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.

Pour prétendre à l'obtention de ce signe, une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.

Ainsi les IGP « [Ail fumé d'Arleux](#) », « [Volailles fermières de Licques](#) », « [Lingot du Nord](#) » et « [Pomme de terre de Merville](#) » (« [Belle Bintje du terroir](#) ») ne peuvent être fabriqués qu'au sein de la région selon un **savoir-faire local**.

Une partie des aires géographiques des IGP « [Volaille de la Champagne](#) », « [Porc de Normandie](#) », « [Volaille de Normandie](#) » et « [Cidre de Normandie](#) » sont également situées en région.

En 2015, le statut IG (Indication géographique) a été délivré pour [le Genièvre de Flandre Artois](#) et des demandes sont en cours pour le [Haricot de Soissons](#) et le [Macaron d'Amiens](#).

La promesse de la tradition

STG

La Spécialité traditionnelle garantie



La Spécialité traditionnelle garantie (STG) est un signe européen. Il correspond à un produit dont **les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition**.

La particularité de la Spécialité traditionnelle garantie se définit par **deux éléments distincts et pourtant très liés : la spécificité et l'aspect traditionnel**. La STG vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans toutefois que celui-ci ne présente nécessairement de lien avec son origine géographique.

Aujourd'hui, un seul produit en France bénéficie de la dénomination STG. Il s'agit des [moules de bouchot](#).

Une démarche est en cours pour la bière de garde.

La garantie d'une qualité supérieure

Le Label Rouge :



Le Label Rouge est un signe français 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.

La qualité, dans ce cas, se rapporte à l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un Produit, et lui confèrent son aptitude à satisfaire des besoins implicites ou explicites.

En région Hauts de France, le Label Rouge concerne :

- les volailles fermières de Licques, les œufs fermiers « Cocorette », la viande bovine « Belle Bleue Promotion »
- les lingots du nord, la pomme de terre Pompadour, le flageolet vert, l'endive de pleine terre, la pomme de terre de Merville
- la soupe de poissons, les filets de harengs fumés doux et le saumon farci - farce aux petits légumes

Un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal

L'Agriculture Biologique



Signe Français : AB
Signe européen : feuille

L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Le logo européen est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010.

En région Hauts de France, le mode de production biologique en 2018 concerne **999 exploitations** et représente une surface (bio et en conversion) de **37 9986 ha** ([chiffres de l'Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique](#)). Le nombre d'exploitation bio a pratiquement doublé entre 2014 et 2018.