

Numéro hors série - décembre 2012

Les SIQO au Recensement Agricole 2010

Les signes de la qualité et de l'origine, une carte à jouer pour le Sud-Ouest

28 000 exploitations arborent une production sous signe de qualité dans le grand bassin « Sud-Ouest », Aquitaine Midi-Pyrénées.

Réalisant les deux tiers de la valeur de la production du bassin, employant près de 68 000 équivalents temps plein annuel, ces exploitants plus jeunes, plus diplômés, plus orientés vers l'entreprise font de ce secteur un acteur incontournable de l'économie locale. Une véritable force de frappe économique.

Des productions végétales privilégiant les signes de qualité territorialisés (AOP, IGP) alliées à des productions animales partagées entre Label Rouge et signes de territoire confèrent au bassin une formidable diversité de l'offre proposée. Mais pas seulement.

La complémentarité que proposent les producteurs de ces deux régions concourt à garantir dans le Sud-Ouest une alimentation de qualité.

**SRISSET Aquitaine,
SRISSET Midi-Pyrénées**
en partenariat avec
l'INAO

Une offre diversifiée

En 2010, dans le bassin de production « Sud-Ouest » (Aquitaine-Midi-Pyrénées) près de 28 000 exploitations agricoles, soit trois exploitations sur dix, arborent une production sous signe officiel de qualité, contre une sur quatre dans le restant de l'hexagone.

Selon le département et le type de production, les agriculteurs sont plus ou moins engagés dans une démarche de qualité. Leur part varie de 8 sur 10 en Gironde à moins de 1 sur 10 en Haute-Garonne. Toutefois, l'ensemble de ces productions se complète pour proposer une offre diversifiée.

14 700 exploitations bénéficient d'une production sous AOP, près des deux tiers recensées en viticulture. La Gironde en absorbe les trois quarts. En production végétale, les producteurs de fruits complètent le tableau. Si la Dordogne et le Lot en rassemblent la moitié, principalement grâce à la noix ou à la pomme, le Tarn-et-Garonne s'illustre par son raisin de table. Côté

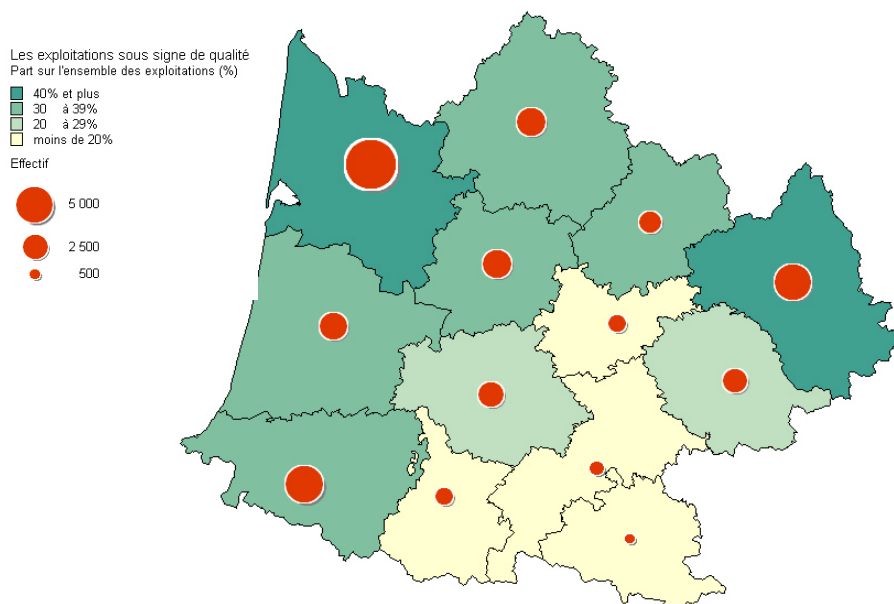
animal, l'Aveyron et les Pyrénées-Atlantiques rassemblent la quasi-totalité des exploitations sous AOP restantes, par le biais de leur production de viandes et de lait.

Près de 6 200 exploitations revendiquent une IGP. Les vignes assurent au Gers la première place du bassin pour les productions végétales. Les lot-et-garonnais sont très présents sur le fruit (pruneau d'Agen). Landes, Pyrénées-Atlantiques et Gers dominent dans la volaille.

8 000 exploitations produisent sous Label Rouge. Pyrénées-Atlantiques et Aveyron sont les premiers producteurs de viande ovine ou bovine, et les Landais en tête sur la volaille. Sans oublier les 4 000 exploitations conduites en mode biologique, dont un quart produit également sous AOP, IGP ou Label Rouge.

Vins, viandes, volailles, fromages et fruits et légumes, tout concourt à garantir dans le bassin Sud-Ouest une alimentation de qualité.

3 exploitations sur 10 sous signe officiel de qualité



Source : SSP - Recensement agricole 2010

UNE FORCE DE FRAPPE ÉCONOMIQUE

1/3 des exploitations mais 2/3 du potentiel de production (PBS)

Dans le bassin Sud-Ouest, comme dans le reste de l'hexagone, toutes orientations confondues, 44% des exploitations bénéficiant d'un SIQO (signe de qualité ou de l'origine) sont des grandes exploitations et 43% des moyennes, contre respectivement 30% et 10% pour les exploitations non engagées. Cette répartition se vérifie quels que soient l'orientation technico-économique (OTEX) et le département étudiés.

En raison du poids des exploitations moyennes et grandes sur des productions à plus forte valeur ajoutée (cultures pérennes notamment), les unités sous signe de qualité réalisent près des deux tiers de la valeur de la production agricole, alors qu'elles ne regroupent que le tiers des exploitations agricoles du bassin.

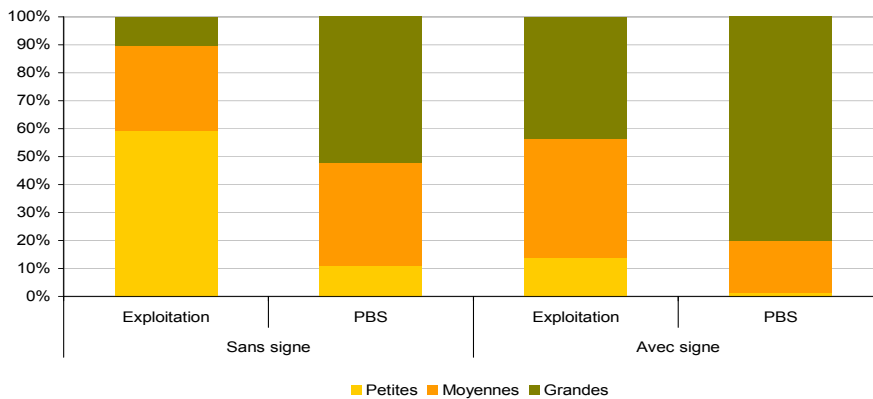
Nota : Pour des raisons de comparabilité la suite de l'étude ne s'intéresse qu'aux exploitations dégagant plus de 25 000 euros de valeur de production annuelle.

Des exploitations plus entrepreneuriales

Quelle que soit l'orientation prise par l'exploitation, la part des exploitations individuelles dans les unités sans signe de qualité demeure toujours supérieure à celle de leurs homologues SIQO au sein de la même OTEX.

Des exploitations plus grandes

Répartition des exploitations et du potentiel de production, selon leur taille économique



Source : SSP - Recensement agricole 2010 - Champ : ensemble des exploitations

Sur le bassin de production, parmi les exploitations moyennes et grandes, le caractère individuel demeure le modèle majoritaire pour les filières d'élevage ovines, bovines ou de polyculture-élevage (66% sans SIQO contre 55% avec). Pour les autres filières, si pour les exploitations sans signe de qualité l'exploitation individuelle règne, sous SIQO, la forme sociétaire s'impose. Avec signe de qualité, l'EARL booste la part des formes sociétaires pour les exploitations en fruits et légumes et hors sol. Les sociétés civiles ou commerciales sont privilégiées par les viticulteurs, en particulier girondins, l'EARL étant préférée dans les autres départements viticoles (AOP et IGP).

La taille des exploitations va de pair avec le développement des formes sociétaires. Sur le bassin de production, quelle que soit l'orientation observée, la taille des exploitations est plus marquée lorsqu'elle dispose d'un signe de qualité.

ET SOCIALE

Des chefs plus jeunes

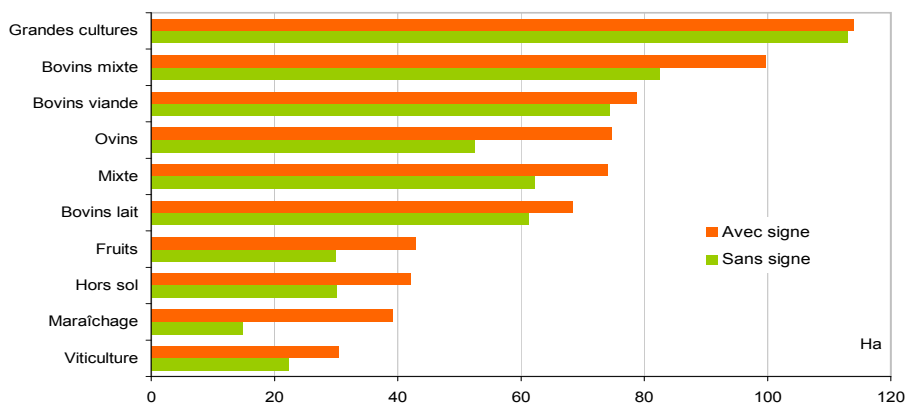
Dix-huit mois séparent l'âge moyen des chefs des moyennes et grandes exploitations sous SIQO (47,5 ans) de leurs autres collègues du bassin (49 ans). Ce résultat régional s'observe quel que soit le département étudié.

Pus l'altitude s'élève, plus le différentiel s'accroît ; quasi nul en Gironde, il s'établit à plus de trois années en Hautes-Pyrénées et Pyrénées-Atlantiques. Par orientation, avec 50 ans de moyenne d'âge, les viticulteurs font figure d'ainés, et les éleveurs ovins (44 ans en moyenne) de cadets.

Les chefs sous SIQO sont plus présents dans les classes d'âge les plus basses, le rapport s'inverse à partir de la cinquantaine. Ils sont moins d'un sur vingt à poursuivre leur activité au-delà de 60 ans, contre un sur dix ailleurs. Ce phénomène, présent dans toutes les filières, s'explique en partie par la présence des producteurs « bio ». Avec 46 ans de moyenne d'âge, ils influent sur le résultat d'ensemble.

Des surfaces plus importantes

Taille moyenne des exploitations selon l'orientation technico-économique



Source : SSP - Recensement agricole 2010 - Champ : exploitations moyennes et grandes

Des chefs d'exploitations plus jeunes...

Les chefs d'exploitation par tranche d'âge

Une formation plus poussée

Cette relative jeunesse influe sur le niveau de formation des chefs d'exploitation. A l'image de la population française, le niveau de formation progresse, les jeunes sont de plus en plus diplômés.

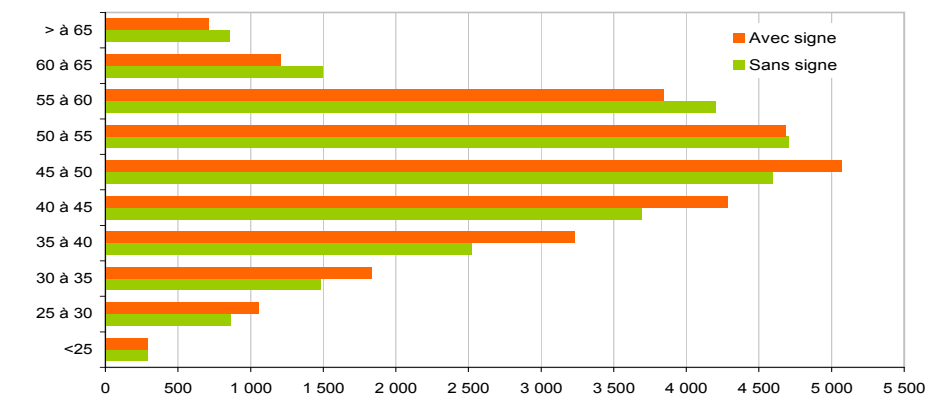
Les dirigeants d'exploitations sous signe de qualité ont en moyenne un niveau d'enseignement technique, général ou agricole supérieur à leurs homologues. Plus d'un sur trois dispose d'un niveau Bac et plus, contre moins d'un sur cinq ailleurs. Au sein de la famille des exploitants en SIQO, les producteurs engagés en bio sont les plus diplômés. Pour les études supérieures, les viticulteurs, en part relative comme absolue, décrochent la palme.

En complément de la formation initiale, les agriculteurs sous SIQO continuent à se former, à tous les âges. Plus de 4 000 chefs d'exploitations (15%) ont suivi en 2010 une formation continue contre moins de 3 000 pour les autres dirigeants (9%).

Des exploitants mieux dotés

Age et niveau de formation expliquent en partie que deux tiers de ces chefs sous signe de qualité aient pu bénéficier d'une Dotation Jeune Agriculteur, lors de leur installation, contre moins de la moitié chez leurs confrères.

Géographiquement, Aveyron et Pyrénées-Atlantiques regroupent le tiers des dotés. En valeur absolue, les éleveurs ovins sont les plus nombreux (3 300), en part relative les éleveurs de bovins laits arrivent en tête.



Source : SSP - Recensement agricole 2010 - Champ : exploitations moyennes et grandes

Qui emploient plus

Le bassin de production agricole Sud-Ouest concentre près du cinquième de la main-d'œuvre agricole de la Ferme France. En son sein, les exploitations sous signe de qualité, avec le tiers des unités, en absorbent plus de la moitié. Elles pèsent donc en matière d'emploi pour le dixième de la Ferme France.

Avec 68 000 équivalents temps plein annuel directs, les exploitations (moyennes et grandes) sous signe de qualité se positionnent comme un acteur majeur de l'aménagement du territoire. A titre de comparaison, l'aéronautique, fleuron de l'industrie du Sud-Ouest mobilise, chaque année, l'équivalent de 40 000 emplois directs.

On compte en moyenne 2,6 UTA par exploitation contre 1,8 dans celles exemptes de signe de qualité ou d'origine. Dans toutes les filières, elles

sont plus nombreuses à faire appel à de la main-d'œuvre salariée extérieure (permanents, saisonniers, ETA ou CUMA) : 70% contre 45% pour les exploitations ne possédant pas de SIQO. Les chefs sont fortement investis, 8 sur 10 travaillent à temps plein, contre la moitié dans les exploitations sans signe.

Toutefois compte tenu de la taille supérieure des exploitations sous SIQO, ces données rapportées aux surfaces exploitées montrent que le « surcoût » est surtout observable au sein des cultures pérennes, ou dans les élevages ovins ou de volaille.

Mode de production, activités annexes et connexes : des facteurs chronophages

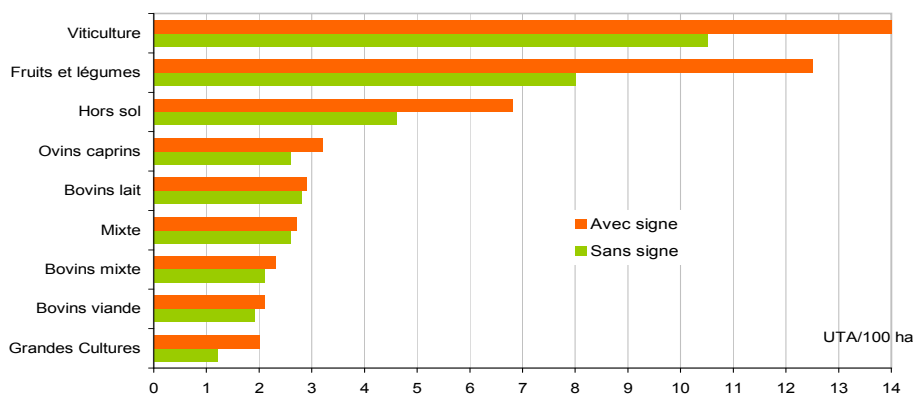
Pour les filières concernées, le temps supplémentaire est plus à relier à des modes de production ou de commercialisation qu'à la présence d'un signe de qualité.

Pour ces filières, la présence d'exploitations conduites en mode biologique, nécessitant plus de main-d'œuvre, est nettement plus prégnante.

De plus, les exploitations sous signe de qualité (bio ou non) élargissent leurs champs d'activité par un recours accru à la diversification. Le tiers d'entre elles accueillent, restaurent, hébergent, ou font de la transformation de produits agricoles, contre moins du dixième ailleurs. Enfin, ces exploitations sont deux fois plus impliquées dans la commercialisation de tout ou partie de leurs productions par le canal des circuits courts (30% contre 15% hors SIQO). La vente directe y est privilégiée.

Près d'un temps plein supplémentaire

UTA pour 100 hectares selon l'orientation technico-économique



Source : SSP - Recensement agricole 2010 - Champ : exploitations moyennes et grandes

LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES PRIVILÉGIENT LES SIGNES DE QUALITÉ TERRITORIALISÉS (AOP, IGP)

S'étendant au total sur un vignoble de 178 000 hectares, le Sud-Ouest a, depuis de nombreuses décennies, placé la production viticole sous le signe de la qualité. La quasi-totalité des surfaces (96%) sont impliquées dans une démarche de qualité officielle. On dénombre près de 70 AOP et 16 IGP viticoles. La palette des vins est d'une grande richesse. Le vignoble d'Aquitaine se distingue par une présence forte des AOP qui constituent la quasi-totalité de sa superficie plantée en vigne. Celui de Midi-Pyrénées valorise davantage ses vins sous IGP (la moitié de ses surfaces viticoles).

Hors vin, sur le bassin de production, 16 produits végétaux bénéficient d'une IGP, d'une AOP ou d'un Label Rouge.

Parmi les exploitations détenant des fruits ou légumes, près de 2 800, soit plus d'une sur cinq, revendiquent un de ces signes de qualité. Près de la moitié d'entre elles (47%) est spécialisée.

En production fruitière ou légumière, les exploitations faisant valoir un signe de qualité sont peu présentes dans les unités de petite dimension économique (12% d'entre elles) mais le sont nettement plus dans les moyennes (22%) et les grandes (32%).

AOP Noix du Périgord



Inscrite dans l'histoire et le paysage du Périgord, la noix fait partie du patrimoine culturel et gastronomique régional. En

2002 l'Appellation d'Origine Contrôlée Noix du Périgord (reconnue Appellation d'Origine Protégée en 2004) pour la noix fraîche, la noix sèche et le cerneau de noix, est venue consacrer la notoriété de ce produit.

Même si la Franquette s'impose de plus en plus auprès des producteurs, la noix du Périgord comprend quatre variétés distinctes, qui contribuent à sa renommée : Marbot et Franquette pour la noix fraîche ; Marbot, Franquette et Corne pour la noix sèche ; Franquette, Corne et Grandjean pour les cerneaux de noix.

L'aire d'implantation des vergers s'étend sur 578 communes entre le Périgord, le Quercy (dans le Lot) et les départements de la Corrèze et de la Charente. L'aire

d'énoissage et de conditionnement est un peu plus étendue avec 34 communes supplémentaires.

En 2010, sur l'aire d'appellation, plus de trois producteurs de noix sur sept produisent sous AOP. 1 200 exploitations ont été habilitées par l'INAO pour une surface en production de 4 900 hectares soit plus de la moitié du verger de la zone. 2 680 tonnes (équivalent sec) ont été commercialisées sous l'AOP « Noix du Périgord ». Les noix sèches représentent deux tiers de ces volumes, les cerneaux de noix plus de 30%.

La présence à l'exportation des entreprises reste élevée. Plus des trois cinquièmes des volumes commercialisés sous signe de qualité ont été exportés. L'Espagne, l'Italie, l'Allemagne, le Portugal sont ses principaux clients pour la noix coque, l'Allemagne, la Suisse, et les Pays-Bas pour le cerneau.

IGP Pruneau d'Agen



Le Pruneau d'Agen est le fruit du séchage de la Prune d'Ente, variété spécifique qui lui confère ses caractéristiques orga-

noleptiques.

Ce fruit de terroir fait partie du patrimoine agricole du Sud-Ouest depuis plusieurs siècles. La culture du prunier d'Ente remonterait au 12^{ème} siècle. La variété aurait été ramenée de Damas par les Croisés et greffée (du vieux français « enter ») sur des pruniers locaux.

Grâce à ses qualités nutritionnelles, sa facilité de conservation et de transport, le pruneau d'Agen a connu un essor considérable du 17^{ème} siècle à la fin du 19^{ème}. Il a vite fait l'objet d'un commerce étendu.

Le respect d'un cahier des charges de production et de transformation strict, a permis en 2002 l'obtention d'une

IGP. Décernée au niveau européen, cette distinction garantit que les pruneaux d'Agen sont exclusivement obtenus à partir des vergers de prune d'Ente plantés dans la zone délimitée de production et qu'ils sont séchés, conditionnés et transformés par les entreprises implantées obligatoirement dans ce même territoire reconnu.

Le bassin de production du pruneau d'Agen couvre la quasi-totalité du département du Lot-et-Garonne et une partie des départements limitrophes : Gironde, Dordogne, Gers, Lot et Tarn-et-Garonne.

En 2010, sur la zone d'appellation, près de 1 400 producteurs revendiquent l'IGP. Avec 9 600 hectares, c'est près de 80% du verger de prune à pruneau, en production, qui respecte le cahier des charges de l'IGP. Sur cette année, 22 900 tonnes ont été commercialisées sous l'appellation dont 20% ont été exportées. Les pays partenaires sont essentiellement situés sur le territoire européen.

IGP Kiwi de l'Adour



Cultivé aux pieds des Pyrénées sur les berges des Gaves de l'Adour (sud-ouest des Landes), le kiwi a fait son apparition il y a

une quarantaine d'années. Il y bénéficie d'un climat océanique doux et d'une terre riche en alluvions, conditions idéales au développement de ce fruit connu depuis des siècles en Chine.

Sa saveur fruitée et acidulée caractéristique, résultant d'une récolte tardive, à maturité du fruit, lui a valu d'obtenir le Label Rouge en 1992 et une Indication Géographique Protégée en 2009 garantissant au consommateur une origine de production et de conditionnement.

Les Pays de l'Adour sont aujourd'hui le plus grand terroir kiwicole de France

LES SIGNES DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE DES PRODUCTIONS VÉGÉTALES (hors vin)

AOP	IGP	Label Rouge
Chasselas de Moissac	Ail blanc de Lomagne	Ail rose
Noix du Périgord	Ail rose de Lautrec	Fraise
Pomme du Limousin	Asperge des sables des Landes	Haricot
Piment d'Espelette	Fraise du Périgord	Kiwi Hayward
	Haricot tarbais	Reine-Claude
	Kiwi de l'Adour	
	Melon du Quercy	
	Pruneau d'Agen	

et cumulent un quart de la production nationale. Sur l'aire géographique on compte 384 kiwiculteurs pour 1 200 hectares de vergers. En 2010, un producteur sur cinq s'est engagé dans une production sous IGP (13% du verger de la zone). Près de 2 700 tonnes ont ainsi été récoltées.

IGP Asperges des sables des Landes



C'est une plaine d'un million et demi d'hectares sablonneux s'étendant sur l'ensemble du département des Landes et une partie des

départements limitrophes, zone appelée « Landes de Gascogne », qui constitue depuis plus d'un siècle le terroir idéal pour la culture des asperges. Le sol gascon, sablonneux, perméable et profond, et le climat océanique doux, donnent à cette asperge sa saveur tendre et son goût unique pour lesquels elle a obtenu une reconnaissance qualitative à travers l'IGP « Asperges des sables des Landes » en 2005. Ce signe offre au consommateur l'assurance d'une origine landaise pour ce produit haut de gamme.

En 2010, sur l'aire géographique, 200 producteurs développent la culture de l'asperge sur une superficie de plus de 700 hectares. Le tiers d'entre eux revendique l'IGP. Ils regroupent près de la moitié de l'aspergeraie de la zone. La moitié des producteurs sous IGP sont spécialisés en grande culture, 30% en polyculture-élevage et 15% en élevage hors-sol.

Les IGP Ail blanc de Lomagne et Ail rose de Lautrec



En 2010, l'ail produit sur les aires IGP de Lomagne et de Lautrec occupe près de 1 400 hectares de surfaces développées (dont 453 ha engagés), soit la moitié des surfaces de France métropolitaine. L'ail est une culture exigeante qui nécessite des conditions particulières pour révéler le meilleur d'elle-même. Les aires IGP de Lomagne et de Lautrec réunissent ces conditions en offrant une terre argilo-calcaire, faiblement acide, à forte teneur en argile, capable de retenir l'eau en période sèche.

L'ail rose de Lautrec est réputé depuis le Moyen-Age pour sa finesse gustative et la couleur de ses caïeux, d'un rose soutenu lorsque le bulbe est sec.

L'aire IGP de l'ail rose de Lautrec concerne 88 communes du Tarn ; cet ail bénéficie aussi d'un label rouge.

En 2010, la production de 327 hectares de surfaces brutes, réparties entre 154 producteurs, a été certifiée. Cela concerne près de la moitié des producteurs et des surfaces d'ail de la zone.

En règle générale, la moitié de la production récoltée sur les surfaces certifiées est labellisée en IGP et label Rouge « Ail rose de Lautrec », ce qui a représenté 819 tonnes en 2010.

L'ail blanc de Lomagne a, comme son nom l'indique, des bulbes blancs ou ivoire. Il se caractérise par ses caïeux réguliers de couleur crème. De sa récolte à sa commercialisation, il passe par une des étapes fondamentales de séchage puis de pelage manuel dont les conditions garantissent un produit fin et de qualité.

L'aire IGP de l'ail blanc de Lomagne est à cheval sur les départements du Gers (154 communes) et de Tarn-et-Garonne (46 communes).

En 2010, 126 hectares de surfaces brutes, réparties entre 65 producteurs (18% des surfaces et 13% des producteurs d'ail de la zone), ont été engagés dans l'IGP et 82 tonnes d'ail blanc de Lomagne ont été commercialisées sous IGP.

AOP Chasselas de Moissac



Le Chasselas de Moissac est un raisin de table frais ou de longue conservation aux qualités organoleptiques avérées.

Son aire de production est un territoire relativement restreint, dans la région du Bas-Quercy, et réparti entre 58 communes du département de Tarn-et-Garonne et 18 communes du Lot.

L'influence atlantique, qui domine en hiver et au printemps, garantit un climat généralement doux. L'influence méditerranéenne, quant à elle, se fait sentir particulièrement en été et en automne, avec le vent d'Autan, et donne un climat asséchant propice à la bonne maturation des grains.

Le savoir-faire, tant pour la conduite de la vigne que pour la cueillette manuelle et la préparation des raisins, est déterminant dans l'aboutissement du produit répondant aux critères rigoureux de l'appellation. D'ailleurs, les producteurs de Chasselas de Moissac sont parés du titre de chassellatiers.

Près de 600 producteurs de raisin de table sont exploitants dans l'aire AOP chasselas de Moissac. Leurs surfaces en raisin de table sont de 1 300 hectares, soit le cinquième des surfaces de France métropolitaine.

En 2010, 308 ont obtenu la mention AOP pour leur production et 617 hectares de vignes ont été affectés à la production. Le tonnage commercialisé sous l'appellation a été de 3 964 tonnes.

IGP Melon du Quercy



Le melon du Quercy est un melon dont le poids ne peut être inférieur à 450 grammes.

Sa chair orangée fond agréablement en bouche et révèle des arômes délicats qui le font apprécier aussi bien en hors-d'œuvre qu'au moment du dessert.

Il fut cultivé dans le Quercy dès le 16^{ème} siècle.

Sa zone de production et de conditionnement est située à cheval sur trois départements. Elle s'étend sur 86 communes de Tarn-et-Garonne, 47 communes du département du Lot et 38 communes de Lot-et-Garonne.

Le parfum et la saveur du Melon du Quercy sont typiques de son terroir.

Le Quercy présente en effet un sol et un climat propices à la production d'un melon de qualité.

L'alternance de flux océaniques (frais et humides) et de flux méditerranéens (chauds et secs) provoque des amplitudes thermiques quotidiennes qui se prêtent à son bon développement.

Quant aux sols argilo-calcaires du Quercy, par la qualité particulière de leur argile, ils optimisent la nutrition en potasse de la plante.

En 2010, 417 producteurs de melon ont été recensés dans les communes de l'aire IGP. Leurs surfaces en melon sont de 1 663 hectares.

La moitié d'entre eux (171 en 2010) produisent du melon sous IGP sur une surface de 600 hectares.

En règle générale, la moitié de la récolte passe avec succès le crible des critères permettant d'apposer la fameuse estampille IGP Quercy. En 2010, ce sont ainsi 5 047 tonnes qui ont été commercialisées sous IGP Melon du Quercy.

LES PRODUCTIONS ANIMALES PARTAGÉES ENTRE LABEL ROUGE ET SIGNES DE TERRITOIRE

11 600 exploitations d'Aquitaine ou de Midi-Pyrénées élèvent des animaux sous signe de qualité, soit 13% des effectifs. Les exploitations spécialisées dans l'élevage sont plus nombreuses à produire ainsi : un élevage bovin sur cinq, jusqu'à un élevage porcin ou avicole sur deux. Cependant, les SIQO ne sont pas l'apanage d'élevages spécialisés, presque 2 000 polyculteurs-éleveurs ont également des animaux sous Label Rouge, IGP ou AOP.

La plupart sont sous Label Rouge, plus particulièrement pour les bovins et ovins. Les producteurs sous IGP sont presque tous aviculteurs, les producteurs sous AOP éleveurs de brebis laitières.

L'IGP Bœuf de Chalosse



31 000 exploitations élèvent des bovins en Midi-Pyrénées ou en Aquitaine. 14% d'entre elles produisent sous signe de qualité officiel,

et détiennent 21% du cheptel. Ces exploitations sont pour moitié spécialisées en élevage de bovins viande (contre 11% pour les autres détenteurs de bovins).

Les deux régions accueillent 5 IGP : Bœuf de Chalosse, Bœuf de Bazas, Génisse Fleur d'Aubrac, Veau du Limousin, Veau de l'Aveyron et du Ségala. Près de 600 exploitations produisent des bovins sous IGP. Le signe le plus répandu reste cependant de loin le Label Rouge : l'INAO recense 15 Labels Rouges sur le territoire, plus de 4 200 éleveurs bovins adhèrent à cette démarche.

Le Bœuf de Chalosse est élevé dans le sud des Landes et le nord des Pyrénées-Atlantiques, où il bénéficie d'une alimentation entièrement végétale produite majoritairement sur l'exploitation (fourrage, maïs...). Les animaux sont issus de races à viande : Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise.

Le Bœuf de Chalosse, sous Label Rouge depuis 1991, obtient son IGP en 2006.

Sur l'aire d'appellation, un quart des exploitants possédant des bovins viande produisent sous IGP Bœuf de Chalosse, soit 323 éleveurs en 2010. 1 627 bovins abattus ont été labellisés, la viande est commercialisée intégralement en boucherie. A titre de comparaison, sur la zone, 7 000 bovins viande de 2 ans et plus ont été abattus.

L'AOP Ossau-Iraty



Sur l'aire d'appellation de l'AOP Ossau-Iraty, qui couvre la majeure partie des Pyrénées-Atlantiques et quelques communes

des Hautes-Pyrénées, 2 100 exploitations élèvent des brebis laitières. Parmi elles, 1 500 produisent sous AOP en 2010. Elles représentent les trois quarts des exploitations et du cheptel.

La production du lait, la fabrication du fromage et l'affinage doivent être réalisés sur l'aire d'appellation. Le lait provient entièrement de brebis de races locales (Basco-Béarnaise, Manech tête noire, Manech tête rousse).

Plus de huit exploitants sur dix produisent uniquement le lait, qui est collecté et envoyé à des fromageries. Si une dizaine d'établissements, privés ou coopérateurs, se chargent de la transformation, quatre se partagent la plus grande partie de la production de l'Ossau-Iraty. Par ailleurs 120 éleveurs fabriquent eux-mêmes leur fromage.

Le fromage est ensuite affiné, à la ferme ou chez un affineur. En 2010, 3 340 tonnes d'Ossau-Iraty ont été commercialisées, dont 260 tonnes fermières.

Obtenu en 1980, l'AOC Ossau-Iraty (devenue AOP depuis) a réussi son pari. Entre 2000 et 2010, bien que le nombre de producteurs diminue, le tonnage commercialisé augmente de 28%, la part et le nombre de producteurs fermiers augmentent, et l'export se développe peu à peu.

IGP volailles, palmipèdes gras



En France, une volaille de chair sur dix et sept canards gras sur dix sont produits en Aquitaine ou en Midi-Pyrénées.

2 700 exploitations ont des volailles sous signe de qualité. La grande majorité d'entre elles sont spécialisées en aviculture, les autres pratiquent surtout de la polyculture-élevage. Ces exploitations sont plus grandes : bien qu'elles ne représentent que 10% des élevages de volailles de chair et un tiers des élevages de canards gras, elles détiennent les deux tiers de ces volailles.

L'élevage de volailles de chair s'appuie sur de nombreux signes de qualité, notamment les Labels Rouges : 16 pour les poulets, chapons et poulardes, 6 pour

les pintades, 3 pour les dindes, et 1 pour les cailles. Le premier Label Rouge est d'ailleurs landais, créé en 1965 pour les volailles fermières des Landes. Ces Labels assurent une qualité supérieure de la viande, grâce à des contraintes sur les conditions d'élevage (nourriture, espace, temps de croissance...).

Certains de ces labels sont adossés à des IGP, qui garantissent l'origine locale de la production. Les IGP Volailles du Gers, Volailles des Landes et Volailles de Gascogne, à elles seules, représentent un quart des volailles de chair des deux régions.

LES SIGNES DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE DES PRODUCTIONS ANIMALES

AOP

Rocamadour, Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Roquefort, Cantal, Laguiole, Ossau-Iraty, Beurre Charentes-Poitou, Barèges-Gavarnie, Pélardon.

IGP

Tomme des Pyrénées, Jambon de Bayonne, Bœuf de Bazas, Bœuf de Chalosse, Génisse Fleur d'Aubrac, Veau de l'Aveyron et du Ségala, Veau du Limousin, Agneau de l'Aveyron, Agneau de Pauillac, Agneau du Limousin, Agneau du Périgord, Agneau du Poitou-Charentes, Agneau du Quercy, Porc du Limousin, Canard à foie gras du Sud-Ouest, Volailles d'Auvergne, Volailles de Gascogne, Volailles des Landes, Volailles du Béarn, Volailles du Gers, Volailles du Languedoc, Volailles du Lauragais

Label Rouge

Œufs, Miel, Cabécou, Truite, Charcuteries-salaisons, Lapin, Bœuf-viande bovine, Veau, Agneau, Porc, Caille, Chapon, Dinde, Foie gras cru et produits de découpe (oie, canard), Pintade, Poularde, Poulet

L'aire d'appellation de l'IGP Canards à foie gras du Sud-Ouest couvre entièrement l'Aquitaine et Midi-Pyrénées. Les canards (de barbarie ou mulard) sont élevés en plein air puis gavés. Une fois abattus, ils peuvent être découpés et transformés. Le produit principal de ces canards est le foie gras, la viande peut également être valorisée (magret, confit, aiguillette, gésier...).

En 2010, près de 19 millions de canards ont été produits sous IGP, soit les trois quarts de la production de canard gras des deux régions et la moitié de la production française. La production phare, le foie gras, pèse pour le quart de la production française.

Les IGP Agneau de l'Aveyron et Agneau du Quercy



En 2010, 1 550 éleveurs de brebis disposant de capacités d'accueil pour l'engraissement des agneaux ont leur exploitation agricole

dans l'une ou l'autre des deux aires IGP Agneau de l'Aveyron et Agneau du Quercy. Le tiers d'entre eux est opérateur pour ces IGP.

Ces deux viandes, au cahier des charges rigoureux, sont d'abord reconnues par un Label Rouge au début des années 90, le premier pour la viande ovine. Dès 1996, elles obtiennent toutes deux la reconnaissance européenne IGP.

Encore aujourd'hui, la production en IGP reste principalement associée au label rouge : ainsi la viande bénéficie de la double reconnaissance d'origine par l'IGP et de la qualité supérieure par le label rouge.

Dans les deux types de production, l'agneau est élevé en bergerie, sous la mère. Lorsque les conditions météorologiques le permettent, le troupeau de brebis est mis au pâturage et rentre tous les jours à la bergerie pour nourrir les petits.

L'agneau de l'Aveyron est abattu jeune, entre 60 et 120 jours selon son stade de développement. Sa viande rosée est célèbre pour sa saveur raffinée et son fondant.

La race Lacaune, caractéristique de la zone, est la plus utilisée mais des croisements avec d'autres races sont autorisés.

L'aire IGP couvre l'intégralité du territoire aveyronnais (307 communes), une partie du Cantal (27 communes), du Lot

(93 communes), du Tarn (82 communes) et du Tarn-et-Garonne (33 communes).

Sur les 880 éleveurs de l'aire qui ont des brebis et des agneaux, le quart revendique l'indication « Agneau de l'Aveyron ». Leur cheptel moyen est de 240 brebis.

En 2010, 219 éleveurs ont produit 25 200 agneaux dont 19 974 ont bénéficié de l'indication IGP. En moyenne, quatre agneaux sur cinq obtiennent cette reconnaissance.

La moitié du tonnage de l'agneau de l'Aveyron est commercialisé chez les grands restaurateurs.

L'agneau du Quercy est abattu entre 90 et 180 jours et doit avoir passé 70 jours sous la mère.

Parmi les races utilisées, figure la Causenarde (ou Causse du Lot) reconnaissable à sa jolie tête blanche parée de grosses lunettes noires.

L'aire IGP couvre l'intégralité du territoire lotois (340 communes) et débordé sur les départements de Dordogne (133 communes), de Tarn-et-Garonne (82 communes), de Corrèze (41 communes), d'Aveyron (27 communes) et de Lot-et-Garonne (17 communes).

Sur les 870 éleveurs de l'aire qui ont des brebis et des agneaux, plus du tiers revendique l'IGP. Leur cheptel moyen est de 174 brebis. En 2010, les 306 éleveurs habilités ont produit 37 311 carcasses d'agneau du Quercy.

AOP Roquefort



Le Roquefort est un fromage au lait de brebis cru et entier. Sa pâte est de couleur blanche ou ivoire, persillée de bleu.

L'affinage a lieu exclusivement dans les caves naturelles de la commune de Roquefort-sur-Soulzon, au cœur des effondrements géologiques du plateau du Combalou.

L'aire de production des brebis laitières regroupe 560 communes, essentiellement en Aveyron (228) et Tarn (169). Les zones massives de la Lozère (56 communes), de l'Hérault (69), du Gard (12) et de l'Aude (26) sont concernées.

Les brebis, de race Lacaune, sont élevées traditionnellement. En période de disponibilité d'herbe et dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire et quotidien.

Plus de la moitié du cheptel national de brebis laitières est localisé dans l'aire de production Roquefort.

En 2010, 2 042 producteurs, soit la quasi-totalité des éleveurs de brebis laitières de l'aire, ont produit du lait à destination Roquefort.

Ce sont 17 820 tonnes de fromage de Roquefort qui ont été commercialisées dans l'année, dont 20% à l'export.

Si la demande intérieure a tendance à baisser depuis quelques années, l'exportation augmente. En moyenne triennale, la quantité commercialisée a baissé de 7% entre la période 1991-1993 et la période 2008-2010. Dans le même temps l'export a augmenté de 43%.

AOP Rocamadour



Le Rocamadour est un petit fromage de chèvre cylindrique et plat au lait cru et entier.

Sa pâte est onctueuse et crémeuse. Consommé jeune, il libère en bouche des saveurs subtiles de crème, de beurre et de noisette.

Son aire de production s'étend sur 266 communes situées essentiellement dans le Lot (232) mais aussi sur les départements limitrophes de l'Aveyron (12), de la Corrèze (5), de la Dordogne (13) et de Tarn-et-Garonne (4).

Les chèvres sont de race alpine ou saanen, le croisement de ces deux races étant autorisé.

La délimitation de l'aire de production de l'AOC en 1996 s'est appuyée sur des critères liés tant aux usages de production qu'aux caractéristiques du milieu naturel.

Elle a ainsi retenu les causses du Quercy, présentant des sols maigres et secs, caractérisés par la présence du chêne pubescent et du cortège floristique qui l'accompagne.

En 2010, 190 éleveurs ont 24 300 chèvres dans l'aire Rocamadour. La moitié produit du lait à destination Rocamadour.

Ce sont ainsi 90 producteurs qui sont reconnus en 2010, pour une production commercialisée de 1 043 tonnes, dont 350 de fromage fermier.

Dans les premières années de sa reconnaissance, la production Rocamadour n'excédait pas 700 tonnes ; depuis 2005, elle dépasse régulièrement le millier de tonnes.

LES EXPLOITATIONS SOUS SIGNE DE QUALITÉ PAR PRODUIT

	IGP	AOP/AOC	Label Rouge
Productions végétales			
<i>dont</i>			
Légumes secs, frais (yc fraises, melons)	407	88	202
Fruits	1 154	971	238
Vin	2 029	10 032	0
Productions animales			
<i>dont</i>			
Bovins	561	81	4 210
Ovins	186	511	2 124
Caprins	10	33	6
Porcins	449	45	162
Lait, produits laitiers	70	2 699	33
Volailles (yc palmipèdes gras)	1 467	13	1 410

Source : SSP - Recensement Agricole 2010

Définitions

Les surfaces agricoles et les cheptels sont valorisés selon des coefficients permettant le calcul de la **production brute standard (PBS)**. Ces coefficients résultent des valeurs moyennes sur la période 2005 à 2009.

La PBS décrit un potentiel de production des exploitations et permet de les classer en « **moyennes et grandes exploitations** », quand elle est supérieure ou égale à 25 000 euros, en « grandes exploitations » quand elle est supérieure ou égale à 100 000 euros.

La contribution de chaque surface ou cheptel à la production brute standard permet également de classer les exploitations selon leur **orientation technico-économique (OTEX)**.

La viticulture sous signe de qualité ayant déjà fait l'objet de plusieurs publications n'est pas développée ici.

Ces publications sont consultables sur le site :

<http://agreste.agriculture.gouv.fr> Rubrique En région / Aquitaine

L'INAO



Établissement public administratif sous tutelle du ministère chargé de l'agriculture, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est compétent depuis 1935 sur les appellations d'origine et a vu son champ de compétence s'élargir au fil des années. Il est, depuis la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006, en charge de la gestion de l'ensemble des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, dont les vins de pays devenus IGP en juillet 2009. L'INAO instruit les demandes de reconnaissance des AOC/AOP, IGP, STG et label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'agriculture biologique, supervise l'ensemble des contrôles et protège les produits contre les usurpations. L'Institut accompagne les producteurs dans leurs démarches pour l'obtention d'un signe et poursuit cet accompagnement après obtention du signe tout au long de la vie du produit, notamment dans le cadre de missions de contrôle. L'INAO, dont le siège est à Montreuil (93), est organisé autour de services nationaux et territoriaux répartis en 8 unités territoriales, offrant ainsi un maillage fort dans l'ensemble des régions métropolitaines.

LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

■ La garantie de l'origine du produit :



AOC/AOP

L'**Appellation d'origine contrôlée** désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'Appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.



IGP

L'**Indication géographique protégée** désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

■ La garantie de la qualité supérieure du produit :



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 supérieure par rapport aux autres produits similaires.

■ La garantie du respect de l'environnement :



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Elle garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du 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.

© AGRESTE
2012

Prix : 2,50 €



Cette publication est disponible à parution sur les sites internet de la statistique agricole : <http://agreste.agriculture.gouv.fr>
et de la DRAAF Aquitaine : <http://draaf.aquitaine.agriculture.gouv.fr>

Agreste : la statistique agricole

DRAAF Aquitaine - Service régional de l'information statistique, économique et territoriale

51, rue Kiéser - CS 31387 - 33077 BORDEAUX CEDEX

Tel : 05.56.00.42.09 - Fax : 05.56.00.42.90

Courriel : contact.srise.draaf-aquitaine@agriculture.gouv.fr

DRAAF Midi-Pyrénées - Service régional de l'information statistique économique et territoriale

Cité administrative - Bât E - Bd Armand Duportal - 31074 TOULOUSE CEDEX

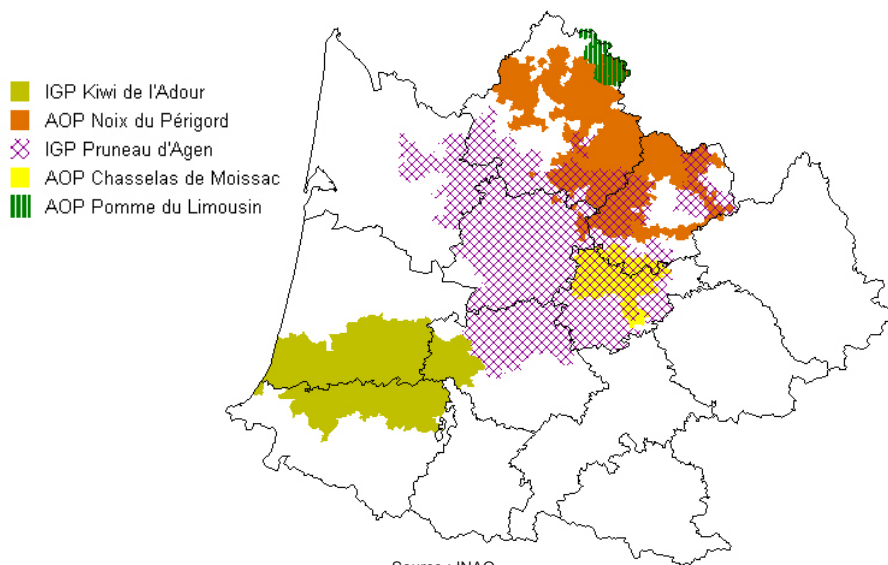
Tel : 05.61.10.61.66 - Fax : 05.61.10.61.00

Courriel : donnees-agreste.draaf-midi-pyrenees@agriculture.gouv.fr

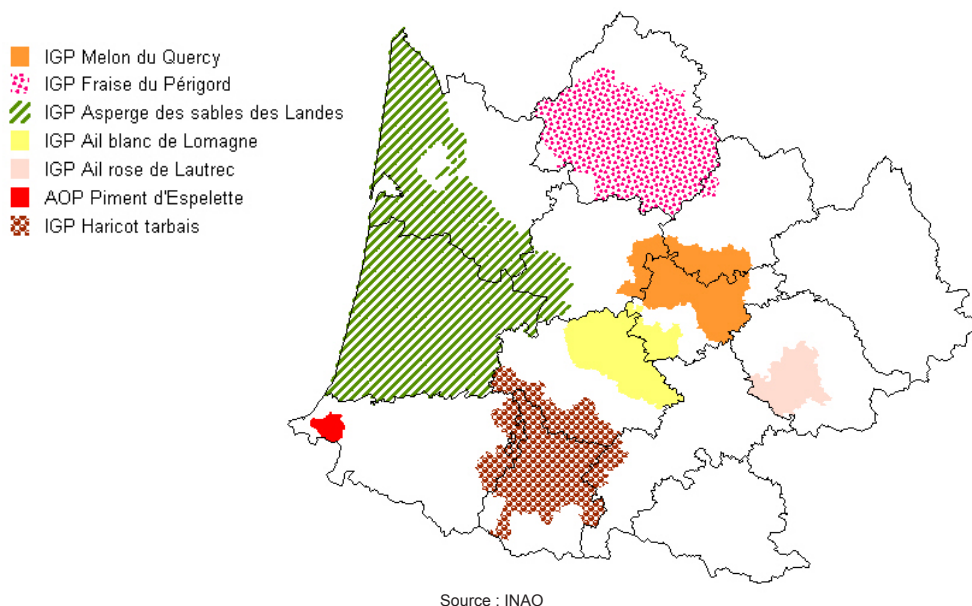
Dépôt légal à parution - N° CPPAP : 2250 AD - ISSN : 1283 - 5412

"Aucune reproduction, même partielle, autres que celles prévues à l'article 41 de la Loi du 11 mars 1957, sans autorisation écrite"

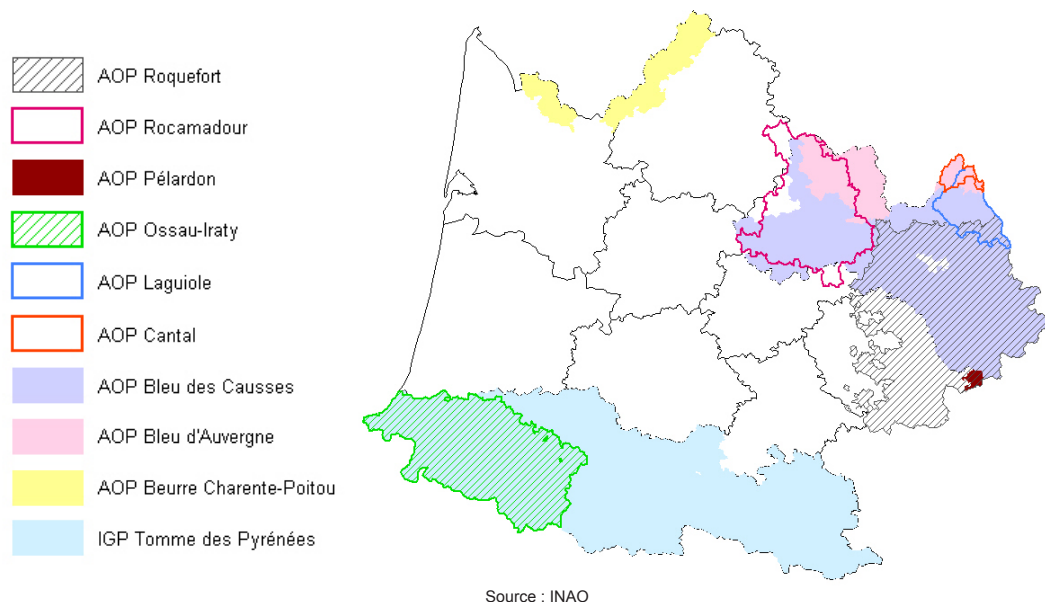
Les signes de la qualité et de l'origine pour les cultures fruitières pérennes en 2010



Les signes de la qualité et de l'origine pour les cultures légumières en 2010

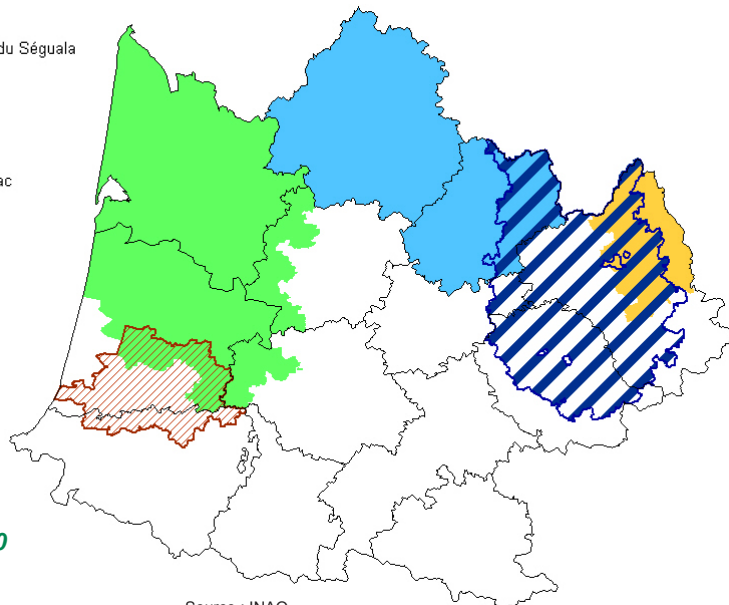


Les signes de la qualité et de l'origine pour les produits laitiers en 2010



Les signes de la qualité et de l'origine pour les bovins en 2010

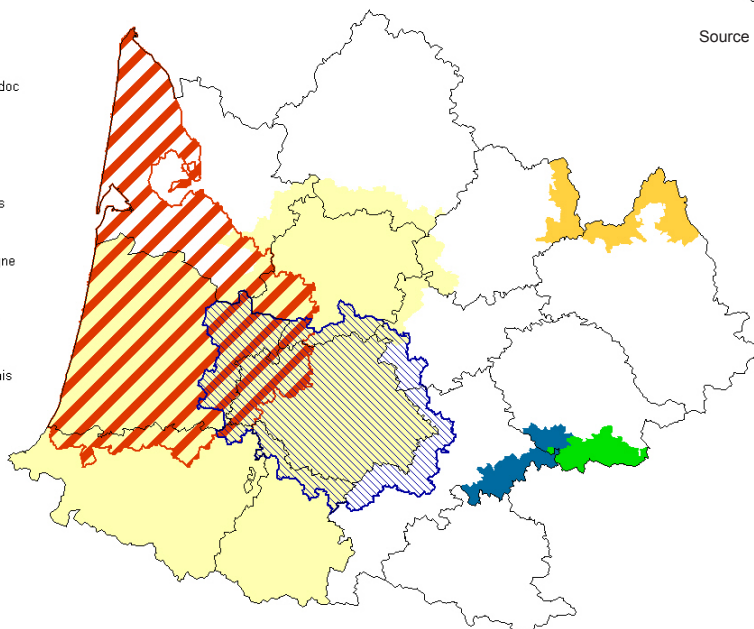
-  IGP Veau de l'Aveyron et du Séguala
-  IGP Boeuf de Chalosse
-  IGP Boeuf de Bazas
-  IGP Génisse Fleur d'Aubrac
-  IGP Veau du Limousin



Source : INAO

Les signes de la qualité et de l'origine pour les volailles en 2010

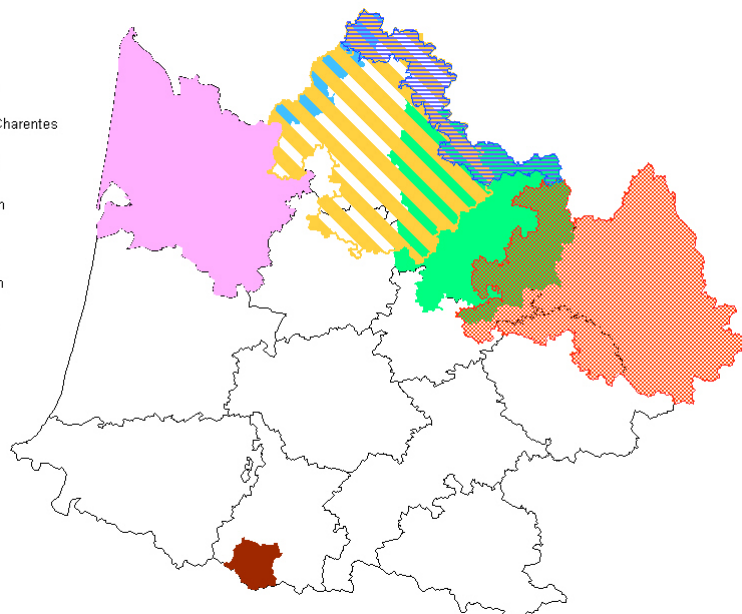
-  IGP Volailles du Languedoc
-  IGP Volailles du Gers
-  IGP Volailles des Landes
-  IGP Volailles de Gascogne
-  IGP Volailles d'Auvergne
-  IGP Volailles du Lauragais



Source : INAO

Les signes de la qualité et de l'origine pour les ovins en 2010

-  IGP Agneau du Quercy
-  IGP Agneau du Poitou-Charentes
-  IGP Agneau du Périgord
-  IGP Agneau du Limousin
-  IGP Agneau de Pauillac
-  IGP Agneau de l'Aveyron
-  AOP Barèges-Gavarrie



Source : INAO