JUILLET 2005 N°4

ISSN en cours

LABELS, SIGLES, LOGOS, APPELLATIONS

Quelles garanties pour le consommateur ?

PARTIE I : L'ALIMENTATION

De plus en plus de logos et autres labels fleurissent sur les emballages de nos produits alimentaires : AOC, IGP, commerce équitable, Agriculture Biologique, produit de l'année, Label Rouge...

Que signifient ces appellations, sont-elles un gage de qualité pour le consommateur ou de simples techniques de marketing ?

I - QUELQUES RAPPELS

A la suite des différentes crises qui ont touché de plein fouet le secteur alimentaire français, le consommateur est devenu méfiant face à son alimentation et recherche de plus en plus la qualité dans son assiette.

En 2001, l'Institut National de la Consommation (INC) et le Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC) ont mené une enquête intitulée "les français, la qualité de l'alimentation et l'information".

Celle-ci révèle que les consommateurs sont très attentifs et confiants envers les labels et autres signes de qualité, cependant elle met en évidence une perte de repère face à la multiplication de ces logos.

Ainsi, le consommateur se tourne plus volontiers vers les labels plus anciens et reconnus (Label Rouge, Agriculture Biologique qui sont les premiers cités).

Cette enquête révèle également que pour le consommateur, la qualité est avant tout une affaire de goût.

Alors que 48 % des personnes interrogées s'estiment insuffisamment informées sur la qualité des produits alimentaires, nous allons tenter de faire le tri parmi les labels et auto déclarations afin d'y voir plus clair.

Des labels pour quoi ?

Dans le secteur de l'alimentation, le terme "label" est réservé aux produits alimentaires bénéficiant d'un signe officiel de qualité.

Ils sont généralement destinés à identifier un produit par rapport à un autre. Certains attestent d'une caractéristique particulière (qualité, mode de fabrication, origine...)

Il en existe dans différents domaines : alimentation, sécurité, habitat, environnement...

Ces labels et autres signes sont destinés à mettre en confiance l'usager dans l'utilisation d'un produit ou d'un service qui est désigné comme étant de qualité supérieure.

Ils sont aussi parfois apposés de manière abusive et non conforme dans un souci marketing.

PETIT LEXIQUE

Qualité : Ce qui fait qu'une chose est plus ou moins recommandable.

Label : Marque qui garantit l'origine ou la qualité d'un produit.

Logo : Symbole formé d'un ensemble de signes graphiques représentant une marque, un organisme.

Appellation d'origine : désignation d'un produit par le nom du lieu où il a été récolté ou fabriqué.

Organisme certificateur : Entité agréée par l'Etat et destinée à veiller aux contrôles de qualité sur une filière d'élaboration d'un produit. Cet organisme est impartial et son accréditation est délivrée par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation)

II - LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITE

L'ATTRIBUTION DES SIGNES OFFICIELS DE QUALITE

DEMANDEUR
(producteur ou groupement de producteurs)
démarche volontaire collective ou individuelle.

↓

Etablissement du cahier des charges public
négocié entre producteur(s) et instances compétentes.
Ce cahier des charges doit être approuvé par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de la Consommation et le Ministère des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et de la consommation.

↓

Vérification des critères fixés dans le cahier des charges par les organismes compétents

INAO
Institut National des Appellations d'Origine

Organismes certificateurs
agréés par le Ministère de l'Agriculture

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

Permet de garantir la provenance d'un produit issu d'un pays, d'un terroir, d'une région et dont la qualité ou les caractéristiques sont dues à son origine géographique (climat, savoir-faire...).

Il existe actuellement 545 produits qui détiennent cette appellation (vins, produits laitiers...). Cependant, de nombreuses remarques sont faites sur la prétendue qualité de vin mentionnée en AOC, il semble que les critères de qualité ne soient pas suffisamment exigeants.

LABEL ROUGE

Atteste que l'aliment possède un ensemble de caractéristiques qui lui confère une **qualité gustative supérieure** à son équivalent sur le marché. On le retrouve sur les volailles, charcuteries, produits laitiers, le sel ou le saumon fumé.

Pour obtenir ce label, des contrôles stricts sont effectués selon un cahier des charges très complet par des établissements publics agréés.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les produits qui portent ce label doivent être composés d'un minimum de 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Ce type de production exclut l'utilisation de produits et engrais chimiques dans la production animale et végétale.

Ce label existe depuis 1991 et est délivré par le ministère de l'agriculture. Il concerne de nombreux produits tels que les fruits et légumes, la viande, le chocolat... Ces produits sont en moyenne plus chers car ils nécessitent des moyens plus importants en amont.

CRITERE QUALITE CERTIFIE

Atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non-alimentaire et non-transformé est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées portant, selon le cas, sur la production, le conditionnement ou, depuis 1994, sur l'origine.

Depuis 2002, ce logo remplace celui de "Atout Qualité Certifié". Ce qui n'est pas pour faciliter une fois de plus la tâche du consommateur.

LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITE EUROPEENS

Afin de valoriser le savoir-faire et la tradition des produits alimentaires et agricoles issus des pays membres de l'Union Européenne, des labels européens ont été instaurés depuis 1992. Ceux-ci peuvent donc être complémentaires des labels français ou parfois quasi identiques.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) :
Est un label qui protège la dénomination (le nom) d'un produit dont l'origine de la matière première, la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Les caractéristiques des produits ainsi protégés sont donc essentiellement liées au terroir.
On retrouve avec l'AOP européenne l'équivalent de l'AOC française. En France, seuls les produits déjà en AOC sont éligibles à l'AOP, à l'exception des vins et produits spiritueux.

L'Indication Géographique Protégée (IGP) :

L'IGP établit un lien géographique entre produit et région, ce qui se rapproche de la définition de l'AOP français. Mais l'évaluation peut ne concerner qu'un niveau d'élaboration du produit contrairement à l'AOC qui prend en considération la filière dans son ensemble. Le lien entre typicité et origine n'est donc que partiel.

Agriculture biologique (AB) :

Créé en 2000, ce label est l'équivalent européen du label Agriculture Biologique français. Cependant on peut noter que le cahier des charges français prévoit des dispositions plus strictes que la réglementation européenne.

Spécialité Traditionnelle Garantie (STG):

Cette mention ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition ou un mode de production traditionnel (recette typique d'un pays par exemple).

III - DES LABELS POUR AGIR

Au sein du marché mondial, le secteur alimentaire subit des tensions de toutes parts ; ainsi vous retrouvez dans les rayons, des produits venus du monde entier .
Le consommateur est en droit de se demander si ces produits sont de qualité ou proviennent d'un marché juste (conditions de travail, salaires, prix imposés...).
Afin de susciter cette réflexion et amener le consommateur à devenir acteur, des labels éthiques apparaissent sur certaines denrées alimentaires. Ces labels ne garantissent pas forcément une supériorité gustative des produits mais davantage une qualité dans le processus d'élaboration et d'acheminement de certains aliments en mettant en oeuvre des critères très stricts et respectueux en différents points.

Max Havelaar est une association à but non lucratif qui délivre un label aux produits répondant aux standards internationaux du commerce équitable.
Son objectif est de permettre aux producteurs et aux travailleurs des pays en voie de développement de vivre dignement de leur travail en instaurant des règles commerciales plus justes.
La présence de ce label garantit par exemple un revenu décent aux intervenants de la filière, un contrôle permanent sur l'origine du produit. Une attention particulière est portée sur la qualité du produit (respect des méthodes artisanales...)
Max Havelaar et Fairtrade Labelling Organisations (FLO) veillent de manière indépendante à la gestion de ce label et sont chargés d'agréer et contrôler les filières de ces produits. Ce label est avant tout un label éthique et social car il prend en considération par exemple les conditions de travail au sein d'une filière.
Ce label concerne des denrées comme le café, les bananes, le cacao.

Acheter ce type de produit est donc un acte de consommation responsable.

IV - DES LOGOS ET DES ALLEGATIONS POUR RASSURER ... OU POUR VENDRE

Voici les propos annoncés sur les bienfondés de l'opération saveur de l'année : "Après les produits pauvres en tout... voici les produits Reconnu Saveur de l'Année(...) Véritable signe extérieur de bon goût, le logo Reconnu Saveur de l'Année est un critère d'achat décerné par des consommateurs pour les consommateurs. Il repose sur la qualité gustative d'un produit." Autrement dit les produits qui ne portent pas ce logo ne sont pas bon ! Cette mention n'est portée que sur l'aspect gustatif et ne concerne pas la filière d'élaboration dans son ensemble. Depuis peu, la cour d'appel du Tribunal de Grande Instance de Versailles a interdit l'utilisation du terme label pour définir cette marque (l'utiliser serait dans ce cas une publicité mensongère !).

Vous l'avez peut être déja aperçu sur les emballages, à la télévision et dans les publicités. Cette marque est effectivement bien identifiée de par sa couleur attractive et son tapage médiatique.

Mais ce logo n'est en aucun cas un gage de qualité pour le consommateur. Il est apposé sur les produits reconnus comme innovants et attractifs notamment grâce (et c'est d'ailleurs le premier critère d'appréciation) à son emballage pratique et esthétique.

Ce logo fait d'ailleurs bien profiter les entreprises qui le possèdent : il fait augmenter de façon considérable les ventes de produits.

LES ALLEGATIONS " *Fermier, traditionnelle, naturelle, à l'ancienne, 1er choix...*"

Afin d'éviter des utilisations superflues ou trompeuses de certaines allégations, un cadre réglementaire a été mis en place. L'allégation n'est en aucun cas un signe officiel de qualité mais suggère que le produit possède des priorités particulières qui restent à être vérifiées.
La véracité de l'allégation doit pouvoir être prouvée. Ce sont les inspecteurs de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes qui sont habilités à contrôler et sanctionner les abus.
Par exemple, pour l'Administration, les mentions du type "à l'ancienne" ou "d'autrefois" s'appliquent à un produit alimentaire lorsque son processus de fabrication correspond à des usages traditionnels répertoriés ou fait appel à des techniques de fabrication ou à des recettes artisanales d'autrefois.

V - LE CONSOMMATEUR ACTEUR DE LA QUALITE

La qualité dans le secteur alimentaire concerne non seulement le produit final mais aussi les procédés de fabrication. Dans ce domaine, le consommateur a donc un grand rôle à jouer. De ses actes d'achats vont dépendre les produits proposés par les enseignes. Ainsi plus vous serez exigeant et plus le marché devra s'adapter à vos exigences.

Voici quelques conseils pour agir :

- Vous êtes nombreux à trouver les tomates sans goût en hiver et c'est bien normal, chaque fruit et légume a sa saison. Une tomate se récolte entre mai et novembre. Favoriser les produits de saison est un gage de qualité.
- Regardez les étiquettes, les ingrédients, les signes de qualité, la provenance de vos produits.
- Ne vous laissez pas avoir par des allégations marketing alléchantes qui sont destinées à lancer sur le marché un nouveau produit.
- Privilégiez des produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, qui assurent une qualité dans les procédés de fabrication.
- Evitez de consommer des plats préparés, la qualité passe aussi par des recettes "faites maison".

BON APPETIT !

Cette fiche vous a été présentée par le Centre Technique Régional de la Consommation de Basse-Normandie

Les associations adhérentes : Association de Défense d'Education et d'Information des Consommateurs (ADEIC), l'Association Familiale de l'Agglomération de Cherbourg (AFAC), l'Association Familiale Catholique (AFC), l'Association Familiale de Douvres (AFD), le Conseil Départemental des Associations Familiales Laïques (CDAFAL), la Confédération de la Consommation du logement et du Cadre de Vie (CLCV), la Confédération Nationale du Logement (CNL), la Confédération Syndicale des Familles (CSF), Familles de France (FF), Familles Rurales (FR), INformation DEfense des COnsommateurs SAlariés-CGT (INDECOSA-CGT), l'Union Départementale des Associations Familiales de l'Orne (UDAF 61), Union Fédérale des Consommateurs Que Choisir (UFC-QC), l'Union Féminine Civique et Sociale (UFCS).

Pour plus d'informations sur les associations de consommateurs, vous pouvez consulter notre site internet
www.consonormandie.net ou nous téléphoner au 02 31 85 36 12
CTRC Basse Normandie 89, rue d'Hastings 14000 CAEN