



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Systemes de polyculture- élevage et SIQO

Alexandra Ognov - Responsable pôle AOP/IGP-STG - INAO

[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)



Réunion du 04/12/2018



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Présentation

Contexte réglementaire

Démarches collectives / individuelles

Quelles contraintes ? Quels atouts ?

Quelles valorisations dans les SIQO ?





INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Contexte réglementaire

## 5 Signes officiels de l'origine et de la qualité



Encadrés par : réglementation européenne/  
nationale / cahier des charges





# Des exigences intrinsèques au signe

## Appellation d'origine protégée

- Règle = 100% alimentation totale (ration de base + compléments) issue de l'aire géographique
- Par dérogation, jusqu'à 50% de la MS totale annuelle peut venir de l'extérieur de l'aire

## Indication géographique protégée/spécialité traditionnelle garantie

- Pas de règle transversale





# Des exigences intrinsèques au signe

## Label rouge : des règles par filière

- Gros bovins (fermier) :
  - Ressources de l'exploitation  $\geq 60\%$  de l'alimentation
  - Apports extérieurs = aliments complémentaires uniquement
- Agneaux :
  - Ressources de l'exploitation = « essentiel de l'alimentation »
  - Pourcentage mini d'autonomie  $> 55\%$  de la MS
- Volailles :
  - Réflexions en cours





# Des exigences intrinsèques au signe

## Agriculture biologique : des règles transversales

- principalement des aliments issus de l'exploitation ou d'autres exploitations de la même région
- aliments biologiques
- répondant aux besoins nutritifs aux différents stades de leur développement
- accès permanent à des pâturages ou à des fourrages grossiers





# Des règles spécifiques collectives

## Des dispositions dans les cahiers des charges

- AOP Chabichou du Poitou :  $\geq 150$  kgs / 30 % de céréales et/ou oléagineux et/ou protéagineux issus de l'aire géographique
- AOP Chaource : 75% exploitation, 85% aire géographique
- IGP canard à foie gras du Sud-ouest : maïs (gavage)
- IGP Porc du Sud-ouest : maïs denté = localisation indirecte

## Des démarches à l'échelle collective/ODG

- AOP Kintoa : mise en place d'une filière tracée pour l'origine des aliments pour animaux
- AOP Chavignol - GIEE pour augmenter l'autonomie protéique à l'échelle de la région (luzerne)





## Des contraintes

- Obligatoires
- Filières tracées (origine géographique)
- « dérogations » en cas d'aléas climatiques

## Mais des atouts

- Résilience économique (volatilité des coûts)
- Impact territorial/paysager
- Dynamique territoriale
- Attentes sociétales





# PCE, valorisation dans les SIQO

## Dans les cahiers des charges

- Obligations sur alimentation ⇒ préservation PCE/savoir-faire
- Lien à l'origine
  - lien entre PCE/alimentation maïs et production de l'IGP Canard à foie gras du sud-ouest
  - AOP Volaille de Bresse = savoir-faire liés à un système de polyculture traditionnelle basée sur les cultures herbagères et céréalières et l'élevage avicole et bovin
  - AOP Chabichou du Poitou : maintien de l'élevage caprin dans système de PCE
  - IGP Porc du sud-ouest : caractère traditionnel de la production porcine / production maïs dans le sud-ouest





## Interdépendante

- PCE ont pu contribuer à l'acquisition de savoir-faire spécifiques qui ont permis la reconnaissance de SIQO
- Les exigences de certains SIQO préservent en partie certains systèmes de polyculture-élevage

## Des échelles différentes

- SIQO = approche produit/atelier - échelle exploitation/aire géographique sur l'autonomie alimentaire
- PCE = approche globale d'exploitation

