

LABELS & MENTIONS VALORISANTES

- Qu'est ce qu'un produit ?
- Comment apprécier la qualité d'un produit ?
- Un produit : 3 niveaux à connaître dans un marché public
- Les attentes des collectivités sur les produits
- Les attentes des collectivités sur les labels
- Les attentes des collectivités sur les non-labels
- La classification d'un produit
- Qu'est ce qu'un label ? Les labels : Label Rouge et Agriculture Biologique
- Qu'est ce qu'une pêche durable ?
- Qu'est ce qu'une mention valorisante ?
- Obligations EGALIM
- Présentation générale des labels (Bio, Label Rouge, AOC/AOP et IGP)
- Produits Végan
- Présentation des mentions valorisantes (les produits de France et autres démarches de qualité)

Qu'est ce qu'un PRODUIT ?

1) Définition :

<http://www.afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/>

On entend par "denrée alimentaire" toute substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

2) Classification des produits :

Selon le Codex Alimentarius et les obligations du règlement Européen Food Law CE 178/2002 : les produits sont classés en filières (lait et produits laitiers, viandes et produits carnés, etc.), en gammes (bruts, surgelés, etc.) et étiquetés pour une dénomination précise (ex : animal, morceau, race, morceau, variété, nom commercial, etc.).

Comment apprécier la qualité d'un produit ?

Des produits de qualité sans les labels



Des produits non-labellisés mais présentant des qualités naturelles ou vendus sous mentions valorisantes :

- Produits de saison,
- Fraîcheur,
- Calibre ou conformité,
- Produits français,
- Produits fermiers et/ou de montagne,
- Produits de pays ou à la ferme,
- Etc.

Des produits de qualité avec les labels



Des produits présentant des caractéristiques propres (cahier des charges) et reconnus au niveau national et européen :

- Agriculture Biologique,
- Agriculture Raisonnée,
- Haute Valeur Environnementale,
- Pêche durable,
- SIQO : Label Rouge, AOC/AOP, IGP et STG,
- Certification de conformité (CCP) : la certification de qualité (CQ)

Un PRODUIT : 3 niveaux à CONNAITRE dans un marché public



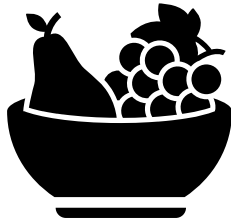
Classification (qualité intrinsèque à détailler et à exiger dans le CCTP)



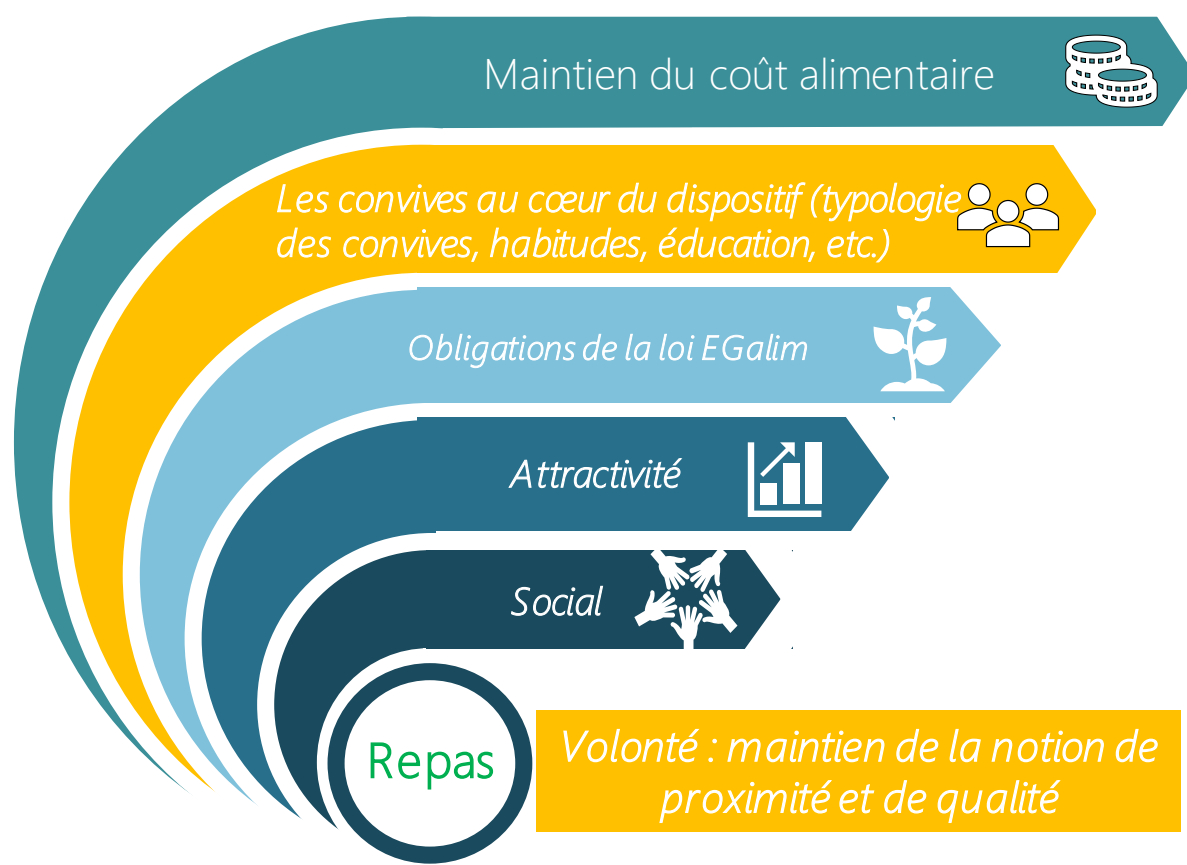
Mentions valorisantes reconnues au niveau national unique avec ou sans cahier des charges (aucun contrôle obligatoire par un organisme au niveau national)

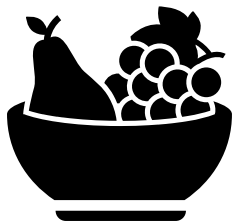


Labels reconnus par des cahiers des charges (contrôle obligatoire par un organisme national et exigés par EGALIM)



LES ATTENTES DES COLLECTIVITES SUR LES PRODUITS





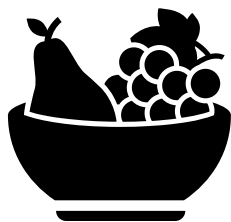
LES ATTENTES DES COLLECTIVITES SUR LES LABELS



**Comment sélectionner
et utiliser les labels ?**

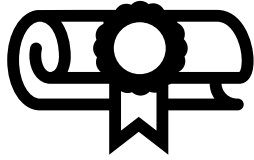


LES ATTENTES DES COLLECTIVITES SUR LES NON-LABELS



**Comment définir et sécuriser
La qualité ?**





QU'EST-CE QU'UN LABEL ?

Un label est un élément d'identification qui garantit certains aspects d'un produit ou d'un service, et qui se matérialise généralement par la présence d'un logo. En France, l'appellation « label » fait obligatoirement l'objet d'une reconnaissance officielle reconnue par l'Etat auprès l'Institution Nationale de l'Origine et de la Qualité (INAO) : <https://www.inao.gouv.fr/>.

Une garantie officielle pour les consommateurs

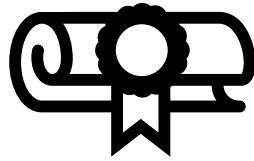
Garantie de l'**origine**

Garantie de la **qualité supérieure**

Garantie d'une **recette traditionnelle**

Garantie du **respect de l'environnement** et du **bien-être animal**

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



QU'EST-CE QUE LA PÊCHE DURABLE ?

Les textes réglementaires européens ne définissent pas la notion de « pêche durable ». C'est pourquoi, libre à chaque entreprise de démontrer par tout moyen l'équivalence d'une démarche dite « pêche durable ». Il est attendu de la part des candidats un rapport d'équivalence similaire à l'écolabel dit « Pêche Durable » de FRANCEAGRIMER (MSC, Pavillon France, etc). Cet écolabel certifie aux établissements publics membres que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.: <https://www.franceagrimer.fr/FAQ/Peche-Aquaculture/Peche-Aquaculture-Ecolabel-Peche-durable>





QU'EST-CE QU'UNE MENTION VALORISANTE ?

Une mention valorisante n'est pas un Label, mais présente un engagement sur l'origine ou la qualité organoleptique et est facilement accessible par tous les producteurs sans existence ou obligations : de contrôle, de cahier des charges et existence de logo.

Les mentions valorisantes peuvent se cumuler avec un signe d'identification de la qualité et de l'origine (exemples : viande bovine française (+) produit de montagne et AB) ; viande porcine française (+) BBC (+) Label Rouge fermier ; yaourts fermier (+) AB.

Attention, toutes les mentions valorisantes ne sont pas éligibles, seules, les mentions « fermiers, de la ferme et de montagne » sont éligibles.



SUR L'ALIMENTATION DURABLE

Qui est concerné ?

- ✓ Aux personnes morales de droit public gestionnaires de restaurants collectifs (L230-5-1 I. du Code rural et de la pêche maritime),
- ✓ Aux gestionnaires publics et privés des restaurants scolaires notamment,

Quelle est la nature de l'obligation ?

- ✓ La loi impose que les repas servis comprennent, a minima, 50% de produits d'alimentation durable (AOP, Label Rouge, STG, pêche durable, issus d'une exploitation à certification environnementale), dont minimum 20% de produits issus de l'agriculture biologique (L230-5-1 I. du Code rural et de la pêche maritime).

Quelle est la date d'entrée en vigueur de l'obligation ?

- ✓ 1er janvier 2022

RAPPEL DES OBLIGATIONS

Liste non exhaustive des produits concernés soumise à la publication du décret d'application



RAPPEL DES OBLIGATIONS

LABELS ELIGIBLES

- Agriculture Biologique,
- Agriculture Raisonnée et HVE niveau 2 et 3,
- AOC/AOP,
- Label Rouge,
- IGP/STG,
- Pêche durable,
- Commerce équitable,
- Les produits reconnus équivalents (en fonction des preuves transmises par les candidats et des arbitrages du Pouvoir Adjudicateur).

MENTIONS VALORISANTES ELIGIBLES

- Produits issus des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT),
- Produits « fermiers, de montagne ou de la ferme »,
- Produits issus des région dites « ultrapériphériques » donc Outre-Mer avec logo (obligatoire),

MENTIONS VALORISANTES NON ELIGIBLES SEULES

- A date (liste non-exhaustive) :
- Blanc-Blanc Cœur,
- Les produits de France,
- Certification de Conformité des Produit : Certificat de qualité (CQ),
- Les produits Végan.



Dans l'assiette

- 50% d'alimentation durable
- dont 20% de produits biologiques
- Produits issus du commerce équitable
- Plan pluriannuel de diversification des protéines (> 200 repas/jour)
- 1 Menu végétarien par semaine
- Diagnostic gaspillage alimentaire



Communication

- Affichage et communication annuelle
- Mention « fait maison »
- Information et consultation régulière des convives sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis
- **Affichage obligatoire** de la composition des menus (**expérimental**)



Réduction du plastique

- Interdiction des consommables jetables
- Interdiction des contenants alimentaires en plastique (pailles, gobelets, couverts, etc.)
- Interdiction des bouteilles d'eau en plastique

CHAMP D'APPLICATION

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous vient notamment cadrer les futures prestations de restauration collective.

L'article 24 est la référence ; il faudra également se référer aux articles suivants pour les obligations notamment relatives à l'organisation du service.

Le titre II (mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal) de la loi dite EGALIM s'applique :

- ✓ Aux personnes morales de droit public gestionnaires de restaurants collectifs (L230-5-1 I. du Code rural et de la pêche maritime),
- ✓ Aux gestionnaires **publics et privés** :
 - Des restaurants scolaires,
 - Des restaurants universitaires,
 - Des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans,
 - Des services de restauration des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux,
 - Des services de restauration des établissements pénitentiaires,(L230-5-2 et L230-5 du Code rural et de la pêche maritime).

Les obligations de la loi dite EGALIM leur sont applicables de manière identique.

Présentation générale des labels
Bio et Label Rouge
AOC/AOP et IGP
Focus produits Végan

FAUT-IL FAIRE UNE CONFIANCE AVEUGLE AUX LABELS ALIMENTAIRES OFFICIELS ?

La réponse est Oui !

Les filières reconnues font l'objet de contrôles réguliers.

La traçabilité et l'origine sont au cœur des démarches.

Les produits labélisés font l'objet d'un cahier des charges officiel avec les critères d'éligibilité.

Toutefois, un label garantit la qualité d'un produit sur certains critères (son origine, un savoir-faire ou le respect de l'environnement par exemple). Par conséquent, il est important de connaître les caractéristiques propres à chaque produit.

Pour valoriser plusieurs démarches respectueuses envers l'environnement, le bien-être animal et sur les éléments nutritionnels d'un produit alimentaire, il est préférable de les exiger dans le CCTP lors de la passation des marchés publics. Ci-après, vous trouverez le détail sur les différents labels officiels de qualité.

Agriculture Biologique



- Le logo agriculture biologique est une reconnaissance française.
- Le logo euro feuille agriculture biologique est une reconnaissance européenne.
- Le label agriculture biologique est unique, il y a un cahier des charges à l'échelle de l'Union.

Les exigences techniques :

- Ration alimentaire des animaux ou apports en intrants de synthèse pour les végétaux :
 - Produits d'origine animale : pour être labelisé comme de la viande bio (ou du lait bio), les animaux ont reçu une alimentation constituée de produits issus de l'agriculture biologique (foin, céréales, protéagineux...) à 95%.
 - Produits d'origine Végétale : les cultures ne doivent pas subir de traitement sauf dérogation ou traitement autorisé dans le cadre de l'agriculture biologique. Également, les apports en engrais de synthèses sont presque tous proscrits.
- Lien avec le sol : un élément essentiel est l'attache à la terre. Pour être reconnu agriculture biologique, les végétaux doivent être cultivés à même le sol.
- Bien être animal : une des exigences forte de la reconnaissance est l'espace d'élevage par animaux. Par exemple, les cages pour les volailles sont interdites et les porcs sont élevés sur paille ou sciure de bois avec un accès à une surface de plein air.

Label Rouge



- Le label rouge est un label français et européen.
- Le label rouge est un label qui exige à la fois la qualité et l'origine.
- Exigences techniques en fonction des cahiers des charges (+400 en France)

Le principe général du label est d'avoir un produit qui se distingue grâce à des conditions de production différentes des produits déjà commercialisés ou reconnus par des éléments visuels ou de service.

Par ailleurs, il existe plusieurs niveaux de label rouge en fonction du cahier des charges. Les produits peuvent être de qualité « supérieure », toutefois, il est nécessaire de définir clairement dans le CCTP cette notion de qualité « supérieure ».

Exemple :

- Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté avec des céréales,
- Races : à viande (limousines, blondes d'Aquitaine)
- Zone d'élevage,
- Jours d'élevage et condition : maximum 8 mois, élever sous stabulation ou en pâturage,
- Rations alimentaires des animaux : lait sous la mère, concentrés et fourrages à volonté,
- GMQ indiqué (poids)
- Labellisation lors du classement EUROP : carcasse minimum E, U, R – Etat d'engraissement 2 à 4, et couleur rosé clair 2-3.

AOC/AOP ET IGP



- Appellation d'origine contrôlée : AOC est un label français.
- Appellation d'origine protégée : AOP est un label européen.

Dans le cadre des marchés publics les produits AOC ne peuvent pas être exigés.

Une appellation d'origine est un label qui identifie un produit dont l'origine est rattachée à une zone déterminée car toutes les étapes de production et de transformation ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

La qualité des produits est majoritairement voire exclusivement attribuée à la zone de production. Cette zone de production est composée de facteurs de production et d'agrosystèmes spécifiques (pâturages, alpages, sols, etc.) qui la différencient des autres zones de production.

Par conséquent, l'AOP et l'AOP sont des labels reconnus majoritairement grâce à des zones de production et ensuite par la qualité.

- Indication géographique protégée : IGP est un label européen.

Contrairement aux labels AOC/AOP, l'IGP est liée à une zone géographique dont au moins une étape de production a lieu dans l'aire géographique délimitée et protège davantage un savoir-faire (production ou transformation). Le niveau de qualité des IGP est différent et dépend du cahier des charges. Certains labels disposent de critères de reconnaissance « allégés » puisqu'il est nécessaire qu'une seule caractéristique soit liée à l'origine géographique.

Exemple de label reconnu en IGP mais ayant un niveau de qualité élevé :

- Jambon de Bayonne IGP
- La production et l'abattage de porcs s'étend du département des Deux-Sèvres jusqu'au département des Pyrénées Orientales (Région Aquitaine). Les cuisses utilisées pour la fabrication de l'IGP sont issues de porcs charcutiers nés, élevés et abattus dans cette même zone délimitée.
- La zone éligible pour la découpe et la certification des produits est beaucoup plus limitée (zonage précisé dans le cahier des charges du label).

Focus sur les produits Végan



Pour les marchés publics, le label V-Label constitue une reconnaissance à l'échelle de l'Union Européenne. Ce label permet de s'assurer de manière simple, qu'un produit ne contient pas :

- de composants d'origine animale dans la préparation,
- de composants d'origine animale dans les emballages

Cependant, le label ou les démarches ci-après ne garantissent pas que les composants sont biologiques ou l'origine des produits dans une zone délimitée. De plus, les produits ne sont pas éligibles au calcul du taux d'alimentation durable. C'est pourquoi, il est nécessaire de vérifier si les logos sont assimilés à des produits labélisés IGP ou AOC/AOP si le souhait est de garantir une origine.

Les marques observées :



Présentation générale des mentions valorisantes :

- Produits de France
- Autres démarches de qualité

« Produits Agricoles de France »

<http://www.produitsagricolesdefrance.fr/>

Une origine française à toutes les étapes de production et de transformation.

Chaque interprofession et filière dispose d'un cahier des charges strict et indépendant.

La mention agricole de France peut-être assimilée à des labels officiels ou à d'autres mentions valorisantes (Bleu Blanc Cœur, produit à la ferme, de montagne etc.), sous réserve de démonstration de l'équivalence par le fournisseur.



Autres démarches de qualité 1/3

- Il existe d'autres démarches officielles de qualité, s'appliquant à tous les produits, parmi lesquelles on distingue les mentions valorisantes suivantes :
 - **Produit de montagne et Fermier et la certification de conformité qualité (CQ - Produit certifié) :** ces démarches permettent de préciser si les produits sont transformés dans les traditions « artisanales » et à la ferme ou dans un atelier rattaché à l'exploitation, mais elles sont définies dans des cadres différents de ceux des Signes Officiels de Qualité.
 - **Produits de pays :** cette mention est réservée aux produits non-transformés dont toutes les étapes sont réalisées dans un département de l'outre-mer.
 - **Démarche collective sous marque :** il existe des cahiers des charges pour cette démarche reconnue comme étant des mentions valorisantes. Par exemple, la marque Bleu Blanc Cœur est une démarche respectueuse et des cahiers des charges ont été rédigés. La démarche se concentre sur la valeur nutritionnelle.



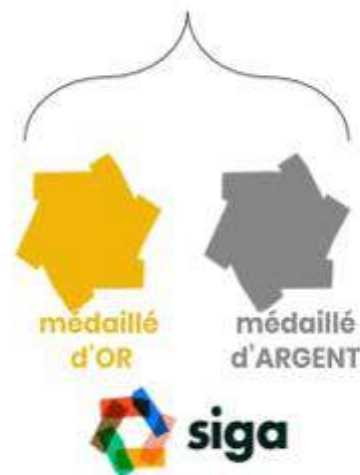
- Exemple le plus courant « Produit de montagne » :
- Pour ce qui concerne les produits transformés, la transformation doit également avoir lieu dans une zone de montagne.
- Elle doit provenir d'un animal élevé majoritairement dans une zone de montagne (3/4 de sa vie). La part des aliments destinés aux animaux, qui doit provenir de la zone de montagne, est fixée selon les espèces et les cahiers des charges existants.

Autres démarches de qualité 2/3

Nota Bene :

On retrouve donc sur les emballages un grand nombre de logos et mentions qui ne sont pas des labels alimentaires mais qui peuvent fournir des valeurs équivalentes aux labels.

Chaque entreprise doit démontrer par tout moyen ce rapport d'équivalence.



Autres démarches de qualité 3/3

Ainsi, il existe des mentions valorisantes qui nous informent sur la qualité, la santé, le respect de la nature, ou encore la provenance d'un produit.

Lors de l'analyse des offres, ce rapport d'équivalence doit être analysé objectivement et être conforme aux labels exigés.

