**RCF Emission Consom’acteurs**

**Enregistrement du 20 décembre 2024 à 10 h**

**sur la thématique « *Les types de labels*»**

**Daniel Joly, Référent environnement**

**et bénévole à l’UFC-Que choisir Doubs-T.Belfort**

Les labels, nous en avons tous entendu parler un jour ou l’autre. Relevant de tous les types de produits manufacturés ou non, ils sont tellement nombreux qu’une poule n’y retrouverait pas ses poussins. Tiens, justement les poules ont elles aussi leur label (le label rouge), c’est dire !

Mais d’abord, permettez-moi une blague en vous demandant quel est, selon vous, le label le plus célèbre. Il s’agit bien sûr du « label et la bête », bien connu depuis que Jean Cocteau l’a adapté au cinéma... Mais trêve de plaisanterie, plongeons nous dans le monde des vrais labels.

**Définition**

Selon « Le Robert », un label est une « étiquette ou marque sur un produit qui permet d’en garantir l'origine, la qualité. Il est souvent associé à un logo bien identifié, supposé être synonyme d'une garantie de qualité pour les consommateurs, clients ou usagers. L’utilisation d’un label est encadrée juridiquement. Ainsi, chaque label est adossé à un cahier des charges distinctif, certifié par un organisme public ou privé. Selon le « code de la commande publique », un label doit être établi au terme d'une procédure ouverte et transparente, il doit reposer sur des critères objectivement vérifiables.

**Les types de labels**

La classification des labels n’est pas chose aisée. Quoi de comparable entre les labels qui vérifient les caractéristiques d'un produit ou d'une pratique et ceux qui contrôlent le fonctionnement d'un organisme ? Dans le domaine agricole, certains s’attachent à l’absence de substances toxiques pour l'homme et/ou l'environnement, d’autres s’appliquent aux conditions de travail ou au bien-être des animaux, d’autres encore différencient les produits selon leur provenance. Et ce n’est pas tout car une multitude de labels encadrent d’autres domaines d’activité tels que les modes de fabrication industrielle, les modes de commercialisation, les modes de consommation.

**Les labels alimentaires**

En France, dans le domaine agricole, il existe 6 labels alimentaires reconnus et officiels dont l'INAO (l’Institut national de l'origine et de la qualité) assure la reconnaissance et la protection.

* Le label Agriculture Biologique (AB en France est créé en 1984, l’eurofeuille en Europe est créé en 2010). Ils appararaissent sur les produits 100 % bio ou sur les produits transformés dans lesquels au moins 95  % des composants sont issus de l’agriculture biologique. Les labels bio permettent d’identifier les produits cultivés sans l'utilisation de produits chimiques de synthèse et promeuvent des pratiques de production respectueuses de l'environnement et des animaux.
* Le label Rouge, créé en 1960, se focalise sur la qualité supérieure des produits. Il est affiché sur plus de 500 produits de consommation courante. Ce label concerne notamment la viande, la charcuterie, les œufs mais aussi le miel et certains poissons.
* Le label AOC (Appellation d’Origine Contrôlée) a été créé en 1935. Il a été remplacé par le label européen AOP (Appellation d’Origine Protégée) en 1992, sauf pour les vins qui sont les seuls autorisés à apposer la mention AOC aujourd’hui. L’AOP est un label européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. L'AOC désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français.

Ces deux labels caractérisent un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.

La France recense en 2019, 105 AOP agroalimentaires dont la moitié concernent les produits laitiers. En Bourgogne Franche-Comté, nous dénombrons 28 AOP dont le Comté dont la masse produite est deux fois supérieures à la somme de tous les autres produits labellisés AOP. Parmi les 20 AOC que compte la région, signalons la toute dernière : l’AOC Bois du Jura labellisé en 2019.

* Le label IGP (Indication Géographique Protégée), créé en 1992, garantit que les produits agricoles qui le portent sont liés à un lieu géographique et que leurs qualités spécifiques sont dues à ce lieu. Son cahier des charges est plus souple que ceux des labels AOC et AOP.
* Le label STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) est un label européen qui met en valeur des produits dont la méthode de fabrication ou de transformation est fondée sur une tradition. En France, seuls deux produits en bénéficient : les moules de bouchot (depuis 2013) et de la spécialité savoyarde à base de fromage, le Berthoud (depuis 2020).

Au côté des six labels officiels, il y a les labels portés par des associations, tels que :

* Demeter agriculture biologique, Bio Cohérence, Nature et progrès,
* Agriculture paysanne,
* Agriculture intégrée,
* Agriculture durable.
* Produit en Bretagne, Produits Agricoles de France, Pêche durable MSC.
* Etc., etc.

Merci de votre attention