



**Les normes de commercialisation de l'UE
pour les produits agricoles : outil de
transparence pour le commerce et le
consommateur européen.**

**Un enjeu majeur pour la filière Foie gras
du Sud-Ouest
en Nouvelle-Aquitaine et en Occitanie**

Au moment où l'Union européenne (UE) s'apprête à réviser les normes de commercialisation pour les produits agricoles, contenues dans le règlement OCM, les Régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie se mobilisent aux côtés de l'AREPO (Association des Régions Européennes des Produits d'Origine), les Chambres régionales d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine et d'Occitanie, de l'IRQUALIM (Institut Régional de la Qualité et de l'Origine d'Occitanie) et de l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) pour demander le maintien de la définition actuelle du foie gras cru et une clarification sur les noms de produits agricoles issus de nouveaux procédés technologiques ou de produits d'origine végétale.

Les régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie s'imposent, comme les deux premières régions françaises pour la production de foies gras de canard et de foies gras d'oie. En 2020, les deux régions produisaient 78% des foies gras de canard français (en poids). Ce pourcentage atteint 72.2% pour les foies gras d'oie.



Les normes de commercialisation dans le secteur agricole : outil de transparence pour le commerce et le consommateur

Le règlement n°1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles - appelé « règlement OCM » - vise à offrir un filet de sécurité aux marchés agricoles en recourant à des instruments de soutien du marché. Il fixe des exigences de qualité minimale (normes de commercialisation) pour un certain nombre de produits. En vertu de ces normes de commercialisation, **seuls les produits conformes auxdites normes peuvent être commercialisés au sein de l'UE**. Ainsi que le souligne le règlement OCM, « il convient de maintenir des normes de commercialisation par secteur ou par produit, afin de répondre aux attentes des consommateurs et de contribuer à l'amélioration des conditions économiques de production et de commercialisation des produits agricoles ainsi que de leur qualité ».

La politique de défense de l'Origine et de la qualité est une priorité des régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie qui à elles deux comptent près de 540 Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine, dont l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). A ce titre, les Régions valorisent le savoir-faire historique de leurs producteurs.

Les Régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie souhaitent continuer à développer la production de produits sous AOP/IGP tant en répondant aux nouvelles attentes sociétales qu'en encourageant les groupements à intégrer davantage de critères de développement durable (agro-environnementale, bien-être animal...).

La filière IGP foie gras du Sud-Ouest est d'ailleurs engagée dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Organisations, soutenue par les Régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie.

D'une manière générale, la mise en œuvre des normes de commercialisation de l'UE est dans l'intérêt des producteurs et des consommateurs. D'une part, cela constitue un outil optimal pour les producteurs afin de communiquer sur les caractéristiques du produit et sur le mode de production. D'autre part, cela permet aux consommateurs européens de disposer d'une information transparente quant au produit commercialisé.



Maintenir la définition actuelle du foie gras cru

La Nouvelle-Aquitaine et l'Occitanie sont particulièrement concernées par les normes de commercialisation relatives à la filière foies gras, définies par l'article premier du règlement n° 543/2008 en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille.

Aux côtés de l'AREPO, les Chambres régionales d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine et d'Occitanie, de l'IRQUALIM et de l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy), les Régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie défendent avec vigueur le maintien de la définition du foie gras cru telle que prévue par le règlement n° 543/2008.



© Phovoir

Ce règlement fixe un poids minimum de 300 grammes pour les foies gras de canard et de 400 grammes pour les foies gras d'oie. Bien que les poids inscrits dans le règlement soient en réalité inférieurs au poids moyen réellement produits et commercialisés sur le marché, les Régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie, l'AREPO, les Chambres régionales d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine et d'Occitanie, l'IRQUALIM et l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) demandent le maintien de ces normes.

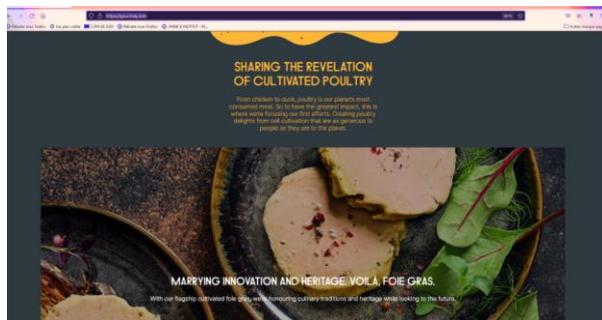
La définition actuelle du foie gras cru garantit la protection des consommateurs européens. Il s'avèrerait par conséquent erroné et trompeur pour les consommateurs de trouver sur le marché des foies inférieurs à 300 et 400 grammes étiquetés « foie gras » alors que ces foies ne seraient pas suffisamment engraisés (cf. étude Normofoie du CIFOG - interprofession française du foie gras). En outre, ces poids minimums sont le seul moyen dont disposent les autorités européennes et nationales pour contrôler de façon simple le produit dans le cadre du marché intérieur.

Enfin, ces poids minimums assurent une concurrence équitable au sein de l'UE et permettent de lutter contre des pratiques frauduleuses. *Le maintien de ces poids permet, en effet, de ne pas soumettre la production du Sud-Ouest à la concurrence commerciale de produits moins qualitatifs et plus concurrentiels qui porteraient les mêmes dénominations de vente.*

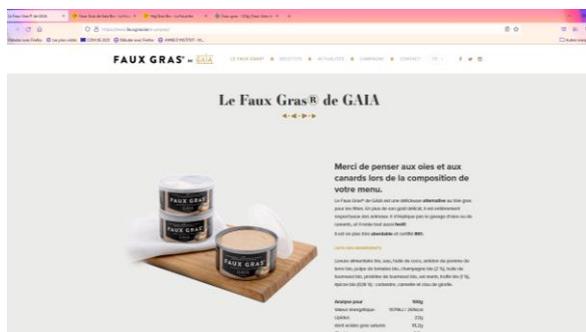


A ce titre il serait contre-productif de supprimer la définition du foie gras et d'autoriser que ce même vocable désigne des produits aussi différents que des foies gras traditionnels issus de canards et d'oies engraisés par gavage, des préparations à base de foies maigres assaisonnés, des foies gras issus de cultures cellulaires ou des préparations végétales.

Exemple de produit similaire issu de culture cellulaire : <https://gourmey.com/>

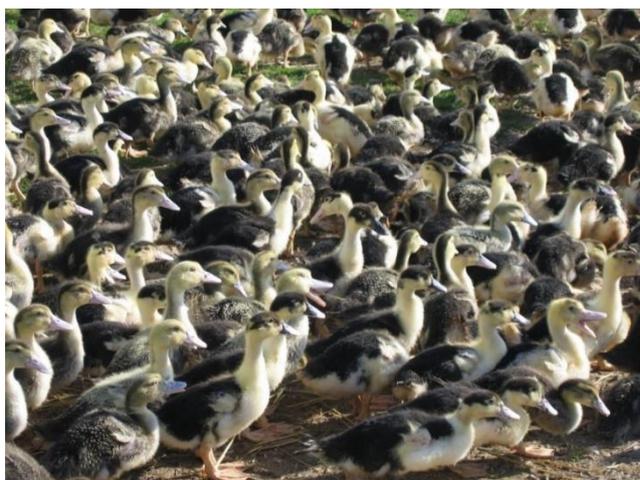


Exemple de communication liée aux alternatives végétales : <https://www.fauxgras.be/a-propos/>



Au-delà de la confusion pour le consommateur, cette pratique déstabilisera les conditions économiques de production et de commercialisation des produits agricoles ainsi que de leur qualité.

La filière IGP Foie Gras du Sud-Ouest (cf. annexe) est source de 46 693 emplois, en 2018, sur la zone IGP. Selon l'INRA, en effet, la production d'une tonne de foie gras crée 5.7 emplois. De plus, il est calculé que le système de production-transformation de la filière crée un revenu de 2.8 milliards d'euros sur cette même zone en 2018. Conserver l'actuelle définition du foie gras cru, ainsi que les normes de commercialisation au sens large, est donc le meilleur moyen de protéger, à la lumière des chiffres évoqués, une partie importante du tissu agricole, agro-touristique, économique et social des régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie.



Garantir une information

claire aux consommateurs européens

Plus généralement, les normes de commercialisation permettent aux consommateurs européens de disposer d'une information transparente quant au produit commercialisé.

Dans l'intérêt à long terme des nouveaux produits et notamment d'origine végétale et de leurs fabricants, il est important de créer des normes de commercialisation spécifiques, permettant d'en définir les appellations adéquates et les règles de commercialisation.

Pour toutes ces raisons, les Régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie, l'AREPO, les Chambres régionales d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine et d'Occitanie, l'IRQUALIM et l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) :

- Soutiennent la filière foie gras (canard à foie gras et oie grasse) qui contribue au dynamisme du secteur agricole local ;
- Demandent à la Commission européenne de maintenir la définition du foie gras cru telle que prévue à l'article premier, paragraphe 3) du règlement 543/2008 portant modalités d'application du règlement n° 1234/2007 en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille,
- Demandent à la Commission européenne de légiférer pour réserver le vocable désignant des produits carnés ou laitiers aux seuls produits d'origine animale issus de l'élevage.



ANNEXE : Structure de la filière IGP Foie gras du Sud-Ouest au 01/06/2021

Collège AMONT		La filière en synthèse	
 Canetons nés en France	Accouveurs : 16 IGP dont 11 labels	<p>63% de la production nationale,</p> <p>46 693 emplois directs et indirects*</p> <p>655 millions € de CA en produits IGP</p> <p>1,3 milliard € de CA filière</p>	
 Alimentation contrôlée & Canard engraisé au maïs du Sud-Ouest (non OGM <0,9%)	Fabricants d'aliments : 22 IGP dont 12 labels		
1 773 Producteurs dont 340 labels			
 Des canards élevés obligatoirement en plein air dans le Sud-Ouest	Eleveurs : 709 IGP dont 113 labels		
	Eleveurs/Engraisseurs : 290 IGP dont 76 labels		
	Engraisseurs : 774 IGP dont 151 labels		
	Producteurs en direct : 53 IGP dont 15 labels		
	Organisations Production & Associations d'opérateurs : 22 IGP dont 12 labels		
Collège AVAL			
168 ateliers aval dont 40 labels			
 Abattage et découpe : sélection et préparation manuelles des foies gras et des viandes	Abattage/Eviscération/Découpe : 84 IGP dont 30 labels		
 Préparation dans le Sud-Ouest selon des recettes ancestrales	Transformation : 114 IGP dont 11 labels		
 Etiquetage strict selon les règles de l'IGP et des marques collectives.	Conditionnement/Étiquetage : 110 IGP dont 15 labels		

*Source INRA Science & impact - 2018