

RESEARCH OUTPUTS / RÉSULTATS DE RECHERCHE

Journée d'information « Indications géographiques : enjeux et démarches » de la CAIG

Parmentier, Isabelle; Aucuit, Natacha; Sindic, Marianne; Cheval, Jean-Marc; Tielemans, Magali

Published in:

L'Essentiel du porc (revue de diffusion de la filière porcine)

Publication date:

2014

Document Version

le PDF de l'éditeur

[Link to publication](#)

Citation for published version (HARVARD):

Parmentier, I, Aucuit, N, Sindic, M, Cheval, J-M & Tielemans, M 2014, 'Journée d'information « Indications géographiques : enjeux et démarches » de la CAIG', *L'Essentiel du porc (revue de diffusion de la filière porcine)*, vol. 25, pp. 8-10.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

L'ESSENTIEL

Belgique - België
P.P. - P.B.
5030 GEMBLoux 1
BC30627

N° d'agr ation P801020



DU PORC

1^{er} TRIMESTRE 2014 - N  25

Editeur responsable : Alain De Bruyn

**DOSSIER : JOURNÉE DES PRODUCTIONS
PORCINES ET AVICOLES**



**LE BIEN-ÊTRE ANIMAL
EN ABATTOIR**



Journée d'information « Indications géographiques : enjeux et démarches » de la CAIG

N. Aucuit (UNamur), M. Tielemans (ULg-GbxABT), J.-M. Cheval (D GARNE), I. Parmentier (UNamur) et M. Sindic (ULg-GbxABT)

Le 7 novembre dernier, la Cellule d'Appui aux Indications géographiques (CAIG) a organisé une journée d'information sur le thème « Indications géographiques : enjeux et démarches », un sujet qui peut aider les producteurs à trouver une piste pour valoriser leur(s) produit(s). Cette séance s'est clôturée par un buffet composé de produits du terroir wallon.

La CAIG a été créée en 2011 à la demande du Service public de Wallonie, Direction de la Qualité de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (D GARNE). Ce projet est mené conjointement par l'Université de Liège (Laboratoire Qualité et Sécurité des produits agroalimentaires, Gembloux Agro-Bio Tech) et l'Université de Namur (Département Histoire, Pôle de l'histoire environnementale).

La Journée d'information

Cette journée d'information a réuni plus de quarante personnes concernées par les démarches liées à la reconnaissance des produits du terroir, dont Mr Cianfoni et Mme Segers de la Commission européenne, Mr Marot, Mr Winandy et Mr Cheval de la D GARNE, Mr Gielen de l'APAQ-W, plusieurs producteurs, les représentants des Filières de production wallonnes, des Fédérations professionnelles, des Organismes certificateurs et des Structures accompagnant les producteurs.

Les représentants de la CAIG ont rappelé que sa principale mission est d'aider les producteurs wallons (et belges si le produit dépasse les limites wallonnes) dans l'élaboration d'une demande de reconnaissance de leur produit, offrant une typicité unique, en tant qu'Appellation d'Origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP) ou Spécialité traditionnelle garantie (STG).



Plus concrètement, elle aide à caractériser le produit, à établir le lien entre le produit et le terroir, à rédiger une demande d'enregistrement (Cahier des charges, Cahier technique des charges et Document unique) et donne des conseils législatifs et stratégiques.

Mr Cheval a ensuite présenté l'état de la réglementation des indications géographiques mise en application au sein de l'Union européenne et en Wallonie, les règles d'étiquetage ainsi que la procédure mise en place pour l'enregistrement d'un produit et ses délais.¹

Les attentes de la Commission européenne :

Après ces présentations, un échange de vues a eu lieu avec les représentants de la Commission européenne qui ont mis en avant leurs attentes lors de l'examen d'une demande de reconnaissance.

Ces attentes concernent 6 points essentiels :

- Un produit doit être présenté principalement pour sa qualité spécifique.
- Seul le facteur le plus influant sur cette caractéristique doit être détaillé en profondeur (parmi les facteurs naturels et humains), il est peu utile de faire du remplissage.
- Il est essentiel de décrire la réputation actuelle du produit. L'aspect historique peut intervenir mais une étude de notoriété actuelle est plus pertinente.
- Le nom choisi pour le produit doit déjà exister dans le commerce et son ancienneté est importante.
- La plus-value d'un emballage fabriqué dans la zone géographique doit se justifier car cela pourrait être une entrave aux échanges.
- Le maintien du groupement de producteurs n'est pas réglementairement obligatoire aux yeux de l'Europe.

Avis de la D GARNE :

Si pour l'obtention d'une reconnaissance en qualité d'AOP ou IGP, la notoriété actuelle est évidemment essentielle, une telle reconnaissance ne peut être attribuée qu'à un produit de terroir² au sens propre ; ceci sous-entend notamment un ancrage historique.

¹ La description complète de la procédure est reprise dans un article co-écrit par la CAIG et J.-M. Cheval, intitulé « Quand l'Europe reconnaît la spécificité des produits du terroir » et publié dans la revue L'Essentiel du Porc, n°22, du mois d'avril 2013.

² Nous entendons par « terroir » l'ensemble des facteurs naturels et humains qui influencent les spécificités d'un produit.

Quant au maintien du groupement de producteurs, la DGARNE estime qu'il est important de maintenir un groupement actif pour les raisons suivantes :

- Assurer le bon usage de la dénomination ;
- Faire vivre l'indication géographique et en assurer la promotion ;
- Faire évoluer le cahier des charges si nécessaire.

Enfin la DGARNE estime qu'un gros effort reste à faire en matière de promotion du système des AOP, IGP et STG en général. Des actions seront menées prochainement dans ce sens en collaboration avec l'APAQ-W.

Un buffet aux saveurs wallonnes :

Pour clôturer cette journée, la CAIG a invité tous les participants à profiter du buffet composé de produits du terroir wallon, subventionné en partie par l'APAQ-W. L'idée était de faire apparaître les différents produits qui bénéficient déjà d'une indication géographique mais également ceux dont les dossiers sont en cours d'élaboration ou en cours de reconnaissance. Pour rappel, les produits wallons bénéficiant actuellement d'une reconnaissance européenne sont les suivants :

- Le Beurre d'Ardenne AOP
- Le Fromage de Herve AOP
- Le Pâté gaumais IGP
- Le Jambon d'Ardenne IGP
- Les Vieilles Gueuzes, Vieilles Gueuzes Lambic et Vieux Lambic ainsi que les Vieilles Kriek, Lambic et Faro STG

Ce n'est qu'un début car, au sein de la CAIG, les dossiers d'une dizaine d'autres produits sont en cours de traitement. Et les dossiers de cinq produits ont été déposés en vue d'une reconnaissance :

- La Plate de Florenville IGP
- Le Saucisson d'Ardenne IGP
- La viande Blanc-Bleu Belge IGP
- Le Miel de Wallonie IGP
- La Bière Spéciale belge IGP

Parmi tous ces produits, plusieurs sont à base de viande de porc. Nous donnons ici une brève description de l'avancement de leurs dossiers.

Le Pâté gaumais IGP

La fameuse tourte farcie de morceaux nobles de viande de porc marinée !

Bien que ce produit soit reconnu par l'Europe en tant qu'IGP depuis le 10 novembre 2001, l'appellation est actuellement remise sur le métier à cause d'un manque de respect du

critère du % de matière grasse dans la farce. L'UDPG (Association pour l'Usage et la Défense de l'Appellation « Pâté gaumais ») a en charge de trouver une solution soit en incitant les producteurs à respecter les critères établis, soit en adaptant ces critères dans le cahier des charges. La CAIG a effectué plusieurs analyses afin de trouver quel est le % de matière grasse idéal pour un pâté gaumais, dans le but d'aider les producteurs à y voir clair et à prendre la décision la plus adéquate.



Le Saucisson gaumais



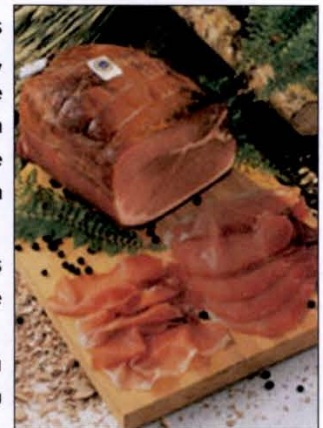
Ce saucisson légèrement fumé, légèrement séché, est issu de la fermentation exclusive de viande de porc.

Le dossier est en cours de rédaction au sein de la CAIG afin d'obtenir une reconnaissance IGP pour ce produit. La partie technique est terminée ; le lien historique et sociologique est en cours d'écriture.

Le Jambon d'Ardenne IGP

Reconnu en tant qu'IGP depuis le 21 juin 1996 par l'Europe, le dossier Jambon d'Ardenne a été ré-ouvert en 2011 afin de le modifier. La demande de modification consiste en deux points :

- Ajout des dénominations noix et cœur d'Ardenne
- Modification de la durée de maturation du jambon.



Une révision complète du cahier des charges a également été faite. Ce dossier en est à sa phase finale de relecture, et sera très prochainement remis aux producteurs pour qu'ils puissent l'introduire auprès du Ministre.

Le Saucisson d'Ardenne



Plus sec et fumé que son homologue gaumais, il peut être issu de la fermentation de viande de porc, ou de viande de porc et de bœuf.

La procédure d'enregistrement au niveau national en tant qu'IGP de ce produit est en cours. Plusieurs oppositions ont cependant été introduites pendant la phase de consultation nationale. Celles-ci sont en passe d'être toutes déboutées et le dossier continuera son chemin vers la Commission européenne et, espérons-le, vers une reconnaissance officielle en tant qu'IGP.

Ce buffet fut fort apprécié, gage de la qualité des produits du terroir wallon !

Contacts :

JEAN-MARC CHEVAL

081/64 95 99 - JEANMARC.CHEVAL@SPW.WALLONIE.BE

Direction de la Qualité de la DGARNE

Service public de Wallonie (SPW)

Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGARNE)

Département du Développement – Direction de la Qualité

MAGALI TIELEMANS

081/62 23 10 - MTIELEMANS@ULG.AC.BE

Université de Liège – Gembloux Agro-Bio Tech (GbxABT)

Unité Analyses, Qualité et Risques, Laboratoire de la

Qualité et Sécurité des produits agroalimentaires

NATACHA AUCUIT

081/72 41 81- NATACHA.AUCUIT@UNAMUR.BE

Université de Namur (UNamur), Département Histoire, Pôle de l'histoire environnementale (PolleN)

Cobelvian, la coopérative charnière réunissant les agriculteurs et les artisans bouchers

Notre spécialité : le porc en carcasse

Nous produisons un porc traditionnel et un porc de qualité différenciée.



**ENSEMBLE,
NOUS SERONS PLUS FORTS !**



Nos producteurs
de porcs

Votre
artisan boucher

NEW COBELVIAN S.C.R.L.

Tél : 04 362 58 84 Fax : 04 362 68 12

info@cobelvian.be

www.cobelvian.be

Design : www.ufit.be

