

RESEARCH OUTPUTS / RÉSULTATS DE RECHERCHE

Beurre d'Ardenne, épeautre et autres produits wallons : davantage d'AOP et d'IGP avec et pour les producteurs wallons

Aucuit, Natacha; Parmentier, Isabelle; Tielemans, Magali; Sindic, Marianne; Louppe, Hélène

Published in:
Le Sillon Belge

Publication date:
2015

Document Version
Première version, également connu sous le nom de pré-print

[Link to publication](#)

Citation for published version (HARVARD):
Aucuit, N, Parmentier, I, Tielemans, M, Sindic, M & Louppe, H 2015, 'Beurre d'Ardenne, épeautre et autres produits wallons : davantage d'AOP et d'IGP avec et pour les producteurs wallons', *Le Sillon Belge*, pp. de 6 à 7.

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.

ARDENNE, ÉPEAUTRE ET AUTRES PRODUITS WALLONS

Intégration d'AOP et d'IGP et pour les producteurs wallons

Les indications géographiques apportent aux produits une protection et une reconnaissance et les placent sur le devant de la scène.

Ces derniers mois, la Cellule d'appui aux indications géographiques (CAIG) travaille en collaboration avec le Collège des producteurs wallons et avec le soutien de la Région wallonne, sur différents projets de protection des produits wallons. Parmi eux, la réactualisation de l'AOP Beurre d'Ardenne (origine protégée) et de mise en valeur de la zone géographique de la farine issue de la réussite de ces produits primordiaux que les producteurs wallons ont parties prenantes et participent à la réalisation.

Nouvelle protection pour l'AOP Beurre d'Ardenne

L'AOP Beurre d'Ardenne existe depuis 1984. Avec le Fromage de Louvain-la-Neuve, elle constitue l'une des AOP wallonnes. La réglementation européenne vise à protéger les produits dans une région déterminée. Elle est basée sur un cahier des charges précis et rigoureux qui définit toutes les étapes de production du produit en question. Le lien fort entre le territoire et l'AOP, issu de la réglementation européenne, est un élément essentiel de la protection.

Appellation, indication, spécialité...

Une indication d'origine protégée (IOP) témoigne d'un lien essentiel entre les caractéristiques du produit et le terroir. Toutes les étapes de production doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée (par exemple le Fromage de Herve AOP). Une indication géographique protégée (IGP), est un peu moins stricte. Elle ne présente pas le lien exclusif avec le terroir de l'AOP; la réputation du produit seule peut suffire (par exemple la gaumaise IGP). Une spécialité traditionnelle garantie protège une recette

de lait provenant uniquement de la zone « Ardenne » telle que définie dans le cahier des charges, en est un représentant et met en valeur toute la filière lait de la région. Il est important en effet de parler en termes de filière pour ce type de produit, la qualité du Beurre d'Ardenne AOP dépendant hautement de la qualité du lait dont il est issu. Le lien au terroir, élément essentiel pour une AOP, fut historiquement basé sur le pâturage des vaches dans des prairies comportant une flore typiquement ardennaise. Le lait ainsi produit comportait un profil en acides gras particulier qui se retrouvait dans le beurre et lui donnait certaines de ses particularités.

Depuis 1984, les pratiques d'élevage ont évolué, de même que les troupeaux de vaches laitières. Les principaux changements ont eu lieu au niveau des races et de l'alimentation. Le Beurre d'Ardenne AOP nécessite donc une révision afin d'attester que le cahier des charges, la méthode de production et le produit fini soient toujours en adéquation. C'est dans cet objectif que la Wallonie finance, depuis un an, un projet de recherche réunissant deux institutions, le Centre wallon de recherches agronomiques (Cra-w) ainsi que Gembloux Agro-Bio Tech (Université de Liège).

Le groupe de recherche a également pour objectif de redynamiser la filière Beurre d'Ardenne AOP et



L'AOP beurre d'Ardenne existe depuis 1984. Des projets sont en marche pour revalider et redynamiser cette AOP au bénéfice de toute la filière lait de la région.

de favoriser le dialogue entre les acteurs industriels (laiteries et beurrieres) et les agriculteurs, producteurs de lait. Le groupement de producteurs, porteur et responsable du dossier, doit être réactivé et s'ouvrir aux agriculteurs, acteurs importants de la filière.

Les chercheurs vont donc à la rencontre des agriculteurs pour comprendre leur conception de l'AOP et la motivation qu'ils ont à la voir perdurer (voir encadré 3). Une réunion d'information sera prochainement organisée (courant du mois d'octobre 2015) afin d'expliquer à tous le(s) rôle(s) qu'ils peuvent jouer dans ce projet.

Une IGP pour l'épeautre ?

Le grand épeautre, *Triticum spelta*, qui se distingue de son cousin, le petit épeautre, *Triticum monococcum*, possède en effet toutes les caractéristiques pour bénéficier d'une IGP. En plus de spécificités organoleptiques et nutritionnelles bien reconnues, il possède un lien fort avec son terroir et est resté une céréale importante dans certaines régions de Belgique.

Une telle reconnaissance permet de valoriser et de protéger le produit qui en bénéficie, ainsi que toute la filière qui le porte : agriculteurs, meuniers et boulangers. Ce sont donc tous les acteurs de cette filière qui recevront les fruits de cette protection. D'une part, l'obtention d'une IGP permet d'organiser une promotion spécifique d'un produit du terroir et de sensibiliser les consommateurs sur son caractère local. D'autre part, une plus-

L'un des principaux critères de la CAIG pour rédiger un dossier valable, est de travailler avec un maximum de producteurs concernés (ensemble des étapes de production de la farine). Cela, dans le but de prendre en compte toutes les données permettant de cerner au mieux les attentes, les contraintes et les points forts de la filière. C'est pourquoi, ladite cellule et le Collège des producteurs demandent aux producteurs qui désireraient s'impliquer dans cette démarche IGP de répondre à une enquête via le site www.collegedesproducteurs.be.

Davantage d'infos

Pour toute question : **Cellule d'appui aux indications géographiques** : M. Sindic et M. Tielmans, ULg - Gembloux Agro-Bio Tech, tél. : 081/62.23.10, mtielmans@ulg.ac.be; I. Parmentier et N. Aucuit, Université de Namur,

Cellule d'appui

La Cellule d'appui aux indications géographiques (CAIG) a été créée en 2011 à la demande du Service public de Wallonie, Dgarne. Elle réunit deux disciplines, la technologie agroalimentaire et la recherche socio-historique, représentées respectivement par les universités de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech et de Namur. Son objectif : soutenir les groupements de producteurs wallons désirant introduire une demande de reconnaissance de leur pro-



Les producteurs d'épeautre intéressés par une démarche de reconnaissance de cette céréale comme indication géographique protégée sont invités à répondre à l'enquête renseignée ci-contre.

tél. : 081/72.41.81, natacha.aucuit@unamur.ac.be; **AOP Beurre d'Ardenne** : F. Dehareng, Cra-w, tél. : 081/62.03.56, f.dehareng@cra.wallonie.be; Catherine Bauraind, Collège des producteurs, bovins laitiers, tél. : 081/24.02.45, catherine.bauraind@collegedesproducteurs.be; **IGP épeautre** : Hélène Louppe, Collège des Producteurs, grandes cultures, tél. : 081/24.02.44, helenelouppe@collegedesproducteurs.be.

POMMES DE TERRE AU NORD-OUEST DE L'UE Production estimée en recul

Sur la base des éléments connus, et sous réserve de la météo à venir, le Groupe des producteurs de pommes de terre du nord-ouest européen (Nepg,) estime, en première analyse, la production totale 2015 des 5 pays concernés (Be, Fr, Al, Gb, Pb) à moins de 25 millions de tonnes, en recul de 12,4 % par rapport à 2014, alors que la surface est en recul de 3,6 %. « Les rendements 2015 pourraient s'approcher de la moyenne des 5 dernières années, soit environ 47,4 t/ha. »

retard. La récolte devrait être bonne - entre 35 et 48 t/ha -, car une majeure partie des hâtives rhénanes est irriguée. La récolte des hâtives belges va également commencer, mais avec 3 semaines de retard car la sécheresse les a empêchés de grossir et de mûrir. D'après les prélèvements du Pca dans des parcelles d'Amora ayant 77 jours de culture, les hâtives donnaient une moyenne 25 t/ha.

À la suite des prix très bas en 2014-2015, de nombreux producteurs ont décidé de planter moins de pommes de terre. C'est particulièrement le cas des producteurs anglais qui ont planté 7,1 % de pommes de terre en moins. Les surfaces britanniques seront inférieures à 100.000 ha, un niveau historiquement bas !

La sécheresse pèse !

La récolte des hâtives allemandes pour l'industrie de la transformation a commencé avec

Appellation d'origine protégée : de nombreux avantages !

Les atouts d'une AOP sont multiples ! Tout d'abord, cela protège le nom du produit contre toute usurpation ou allusion trompeuse dans l'ensemble de l'Union européenne. Ensuite, elle lie intimement le produit protégé à une zone géographique et interdit toute production en dehors de cette zone. Cela permet de maintenir en place les producteurs originaires de la zone

concernée et de maintenir la typicité du produit. En général, une AOP implique une plus-value économique sur le produit fini, qui se répartit entre les acteurs de la filière contribuant à la différenciation du produit. L'AOP a un impact fort sur les consommateurs car elle est la garantie d'un produit traditionnel et typique, respectant un schéma de production bien contrôlé.

Les 22 et 23 août 2015
27^e OLDTIMER FESTIVAL
AEROPORT DE WEELDE
Samedi: ouvert de 10 à 18 heures
Dimanche: ouvert de 10 à 17 heures
Entrée : 7 € - PARKING : gratuit
info : 0479/21 55 35
www.hmck.be

BR50138900/JSN-E

Eternit

Libramont
 Nous sommes tous des enfants de la Terre
 du 24 au 27 juillet

PLAQUES ONDULÉES ETERNIT, LA PROTECTION IDÉALE

À la recherche d'une couverture de toit à la fois efficace et esthétique ?

Stand 29.11

Chapeau de paille GRATUIT

Venez sur notre stand et complétez un bon pour avoir la chance de gagner chaque jour.