

Agreste Franche-Comté



Les signes officiels de l'origine en Franche-Comté

Numéro 166 - Décembre 2011

en partenariat avec l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)



Des produits fiers de leur origine

Très présents en Franche-Comté, les signes de l'origine (AOC/AOP, IGP) contribuent au maintien d'une agriculture dynamique et d'une vie rurale active. Au premier plan figurent bien sûr les productions fromagères. Un bon tiers des volumes de fromages AOC français sont fabriqués dans la région. Mais le riche plateau de fromages franc-comtois s'accompagne de vins aux robes variées, de volailles fines, de charcuteries typées. Et, au pays de la bonne chair, le repas peut aussi se couronner d'un digestif (avec modération !).

Il existe en France 46 fromages AOC dont 29 au lait de vache. 6 AOC sont présentes en Franche-Comté. Les AOC Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex Haut-Jura sont centrées sur la région. La Franche-Comté représente environ la moitié de la zone du Gruyère, plus étendue. S'y ajoute enfin le Munster, qui ne concerne toutefois qu'une toute petite frange nord de la région. Aucune laiterie franc-comtoise ne produit de Munster mais il existe des producteurs fermiers.

Fort engagement des éleveurs

Au niveau national, on estime qu'un éleveur laitier sur cinq est engagé dans au moins une démarche AOC. En Franche-Comté, cette proportion dépasse la moitié. Les fromages AOC français, tous types de lait confondus, dont le tonnage commercialisé atteint 186 473 tonnes en 2010, représentent 15% des fabrica-

tions de fromages affinés. Pour les seuls fromages au lait de vache, 2,259 milliards de litres seraient utilisés soit 9,9% de la collecte française. En Franche-Comté, les fabrications de fromages AOC (y compris Gruyère) avoisinent les 70 000 tonnes soit 60% des fabrications régionales de fromages de vache. C'est dire l'importance que prennent les filières fromagères AOC dans la région.

Le Comté est la production phare de la région. Avec 47 670 tonnes commercialisées en 2010, c'est la première AOC française en volume, loin devant le Roquefort (17 819 t), le Reblochon (15 133 t) et le Cantal (14 161 t). Pour les trois quarts, il est produit par de nombreuses petites coopératives, les fameuses fruitières. Quelques établissements de plus grande taille sont aussi producteurs. C'est la filière Comté qui a permis le maintien de nombreuses



Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

Les signes officiels de la qualité et de l'origine : les seuls garantis par l'État

Cette publication traite uniquement des signes liés à l'origine géographique (AOC/AOP, AOR et IGP) dont la zone de production recouvre intégralement ou pour partie la région administrative Franche-Comté.



AOC/AOP et AOR :

L'Appellation d'origine contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



L'Appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.



Dans la réglementation française, l'Appellation d'origine réglementée (AOR) est l'équivalent pour la plupart des eaux de vie des AOC. A très court terme, les AOR devront être enregistrées en Indication géographique (IG), signe européen spécifique aux spiritueux.

IGP : L'Indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Les autres signes officiels, définis ci-dessous, ne sont pas traités dans la présente publication.



LABEL ROUGE : C'est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.



STG : La Spécialité traditionnelle garantie protège une recette traditionnelle.



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

exploitations et laiteries en Franche-Comté. La région compte en effet le tiers des établissements français collectant ou transformant du lait alors qu'elle représente moins de 5% de la collecte française. 100 000 litres de lait à Comté généreraient 1,5 emploi direct (production laitière, transformation et affinage) contre 0,76 en moyenne nationale.

Une belle renommée

Grâce à un cahier des charges contraignant au niveau de la production laitière, le Comté dispose d'une bonne image auprès des consommateurs. Sa notoriété est grande. 26% des ménages français consomment du Comté au moins une fois par semaine. Cette proportion tombe à 8% pour le Munster et 6% pour le Morbier. Les efforts de l'aval se conjuguent à ceux de l'amont pour rapporter de la valeur ajoutée à la

filière. L'AOC Comté a su adapter son cahier des charges aux nouveaux modes de consommation en autorisant en 2007 la fabrication de râpé. Ce nouveau segment de marché s'est rapidement développé, passant de 178 tonnes en 2007 à 896 tonnes en 2009. De plus certains affineurs segmentent le marché grâce à la durée d'affinage ou au terroir. Enfin, l'interprofession du Comté accompagne le développement du marché par des actions de communication, tant au niveau national qu'à l'export. En vingt ans, la part des ventes réalisées à l'export a été doublée et atteint 5%. Les 2 500 tonnes exportées en 2010 partent principalement vers l'Allemagne, la Belgique et les Etats-Unis.

La production nationale de Morbier, faible au début des années 1970 (moins de mille tonnes), connaît une

forte croissance à partir de la seconde moitié de cette même décennie. Avec l'instauration des quotas laitiers en 1984, la production extra régionale marque le pas. La production régionale continue au contraire sur sa lancée. La croissance annuelle moyenne des volumes entre 1983 et 2000 s'établit à 6%. En 2000 le Morbier est reconnu AOC. Il est enregistré en AOP le 10 juillet 2002. La production est relocalisée en Franche-Comté. A ce jour, la fabrication du Morbier est exclusivement franc-comtoise, pour un volume commercialisé de près de 7 900 tonnes en 2010.

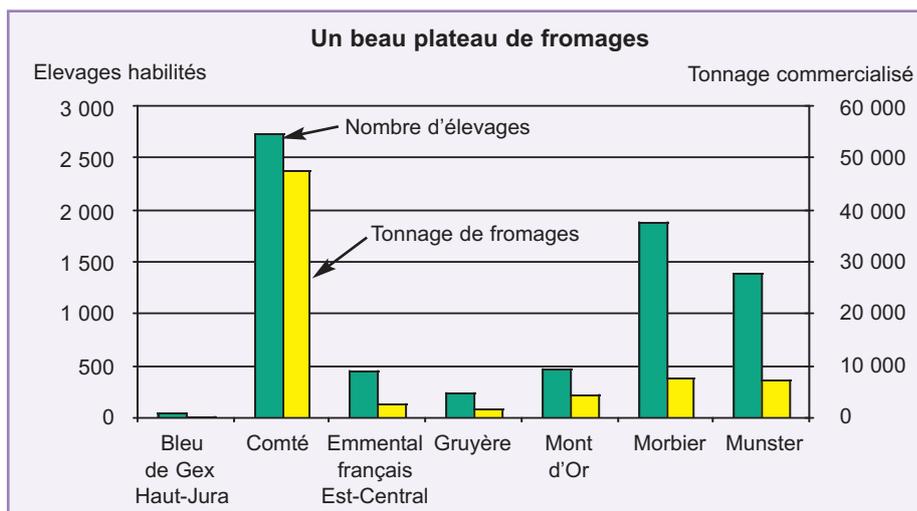
Le Mont d'Or a également connu une très forte progression depuis sa reconnaissance en AOC en 1981. Les tonnages fabriqués ont été multipliés par neuf en trente ans. Comme les autres AOC fromagères présentes en Franche-Comté, à l'ex-

ception du Munster, le Mont d'Or est un fromage au lait obligatoirement cru. S'agissant d'une pâte molle, il est sensible aux contaminations bactériennes et fait l'objet d'une surveillance très étroite de la part de la filière. Ces aspects sanitaires ont d'ailleurs contraint certaines petites fromageries à abandonner sa production. On compte aujourd'hui une douzaine d'ateliers dont un fermier.

Produit et dégusté en période hivernale

Autre originalité du Mont d'Or, le caractère saisonnier de sa production : la fabrication s'étale du 15 août au 15 mars et sa commercialisation du 10 septembre au 10 mai. Ce caractère saisonnier renforce l'authenticité du produit et facilite une communication événementielle à chaque ouverture de saison.

Pour le consommateur français, les termes gruyère et emmental ne désignent souvent que de simples pâtes pressées cuites. La consommation d'emmental est très courante, surtout en tant qu'ingrédient. 59% des ménages français consomment de l'emmental râpé au moins une fois par semaine, et 35% de l'emmental



Source : INAO données 2009 et 2010, ODG, CNAOL

morceau. Avec cette banalisation, comment s'étonner des difficultés des filières Gruyère AOC et Emmental français Est-Central IGP à trouver leurs marchés ? Pour le consommateur d'emmental, il est difficile d'y voir clair. La réglementation française distingue depuis 2002 un emmental basique dont l'affinage, d'une durée de six semaines, peut avoir lieu sous film plastique, et un emmental « affinage de tradition », affiné en meules sept semaines dont au moins trois à l'air libre. L'Emmental français Est-Central se démarque pourtant nettement de

ces deux produits et son concurrent naturel devrait être plutôt l'Emmental de Savoie, lui aussi IGP. Un label rouge est associé à l'Emmental français Est-Central sous la marque commerciale collective «Grand Cru». Seul du lait cru est employé pour sa fabrication, lait issu de vaches alimentées à base d'herbe et de foin et pâturant au minimum cinq mois. La durée d'affinage, initialement de dix semaines, a même été allongée à douze semaines pour mieux marquer sa différence. Pourtant, les tonnages fabriqués ne cessent de diminuer. En Franche-

Type de produits	Nombre d'AOC et d'IGP en Franche-Comté	Liste des produits présents en Franche-Comté	Nombre d'AOC et d'IGP en France
Fromages	6 AOC 1 IGP	Comté (AOC/AOP), Mont d'Or (AOC/AOP), Morbier (AOC/AOP), Bleu de Gex Haut-Jura (AOC/AOP), Munster (AOC/AOP), Gruyère (AOC), Emmental français Est-Central (IGP)	46 AOC 4 IGP
Viandes	2 AOC 1 IGP	volailles de Bresse (AOC/AOP), dinde de Bresse (AOC/AOP), porc de Franche-Comté (IGP)	9 AOC 57 IGP
Produits à base de viandes	1 IGP + 1 IGP en cours d'enregistrement	saucisse de Morteau (IGP), saucisse de Montbéliard (IGP en cours d'enregistrement européen)	6 IGP
Vins et eaux de vie	7 AOC 1 IGP 2 AOR	vins Arbois (AOC/AOP), Château-Chalon (AOC/AOP), L'Etoile (AOC/AOP), Côtes du Jura (AOC/AOP), vin de Franche-Comté (IGP) Crémant du Jura (AOC/AOP), Macvin du Jura (AOC/AOP) eau de vie de vin originaire de Franche-Comté (AOR), eau de vie de marc originaire de Franche-Comté (AOR), kirsch de Fougerolles (AOC)	357 AOC 31 AOR 76 IGP
Miel	1 AOC	miel de sapin des Vosges (AOC/AOP)	2 AOC 2 IGP

Source : INAO

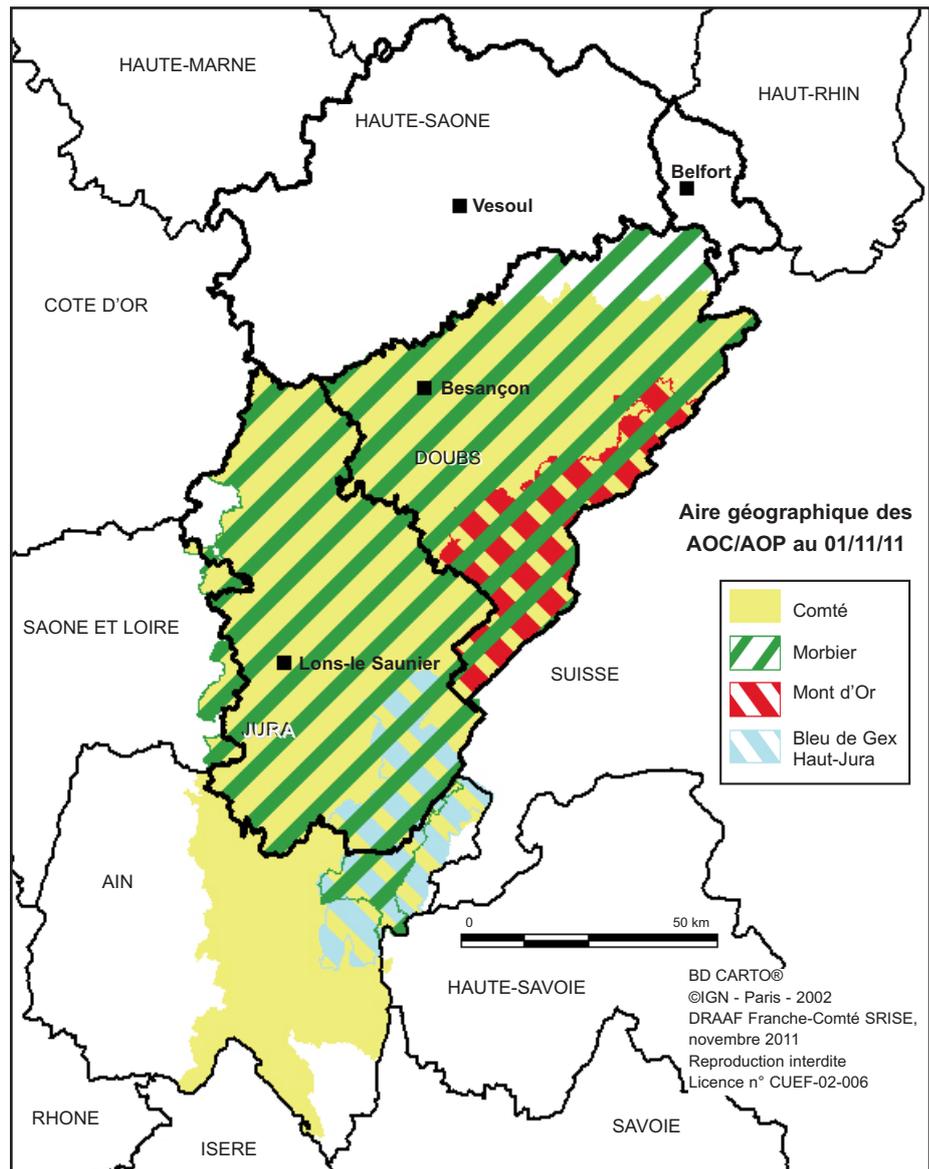
Comté, les fabrications d'Emmental « Grand Cru » représentent environ 20% des fabrications régionales d'emmental. Sur l'ensemble de la zone IGP, les volumes commercialisés sous IGP et label rouge sont passés de 4 700 tonnes en 2007 à moins de 2 900 tonnes en 2010. Une part de plus en plus faible des volumes fabriqués arrive à être valorisée sous signe de qualité et d'origine.

Le Gruyère obtient son AOC en 2007. Mais l'obtention de l'AOP ne va pas de soi, d'autant que l'existence du Gruyère suisse brouille les pistes. Aujourd'hui le Gruyère français attend une protection communautaire qui pourrait être l'IGP. Dans l'attente, le Gruyère peut encore bénéficier de l'AOC en France. C'est pourquoi, dans la présente publication, le Gruyère a été traité comme une AOC.

Le vignoble jurassien majoritairement AOC

Sur les 357 AOC françaises de vins et eaux de vie, la Franche-Comté n'en compte que sept. Mis à part l'AOC kirsch de Fougerolles, les six autres AOC sont jurassiennes. Dans ce département, neuf hectares de vignes sur dix sont en AOC, alors que seulement deux tiers des surfaces françaises produisent des appellations. Plus de 90% des litrages produits sont des AOC, alors que la part des AOC à l'échelle nationale s'élève à 49%.

Le Jura compte quatre AOC de vins tranquilles, dont les décrets datent de 1936 et 1937, Arbois, Château-Chalon, L'Etoile et Côtes du Jura, et deux AOC plus récentes (respectivement de 1991 et 1995), l'une étant un vin de liqueur, le Macvin du Jura, et l'autre étant un vin effervescent, le Crémant du Jura. Arbois et Château-Chalon figurent parmi les AOC françaises les plus anciennes. Arbois est la première AOC du Jura en volume, avec environ 32 000 hl en 2010. La deuxième AOC jurassienne en volume de production, Côtes du Jura, a la zone d'appellation la plus étendue, incluant 105 communes. Les aires du Macvin du Jura et du



Source : INAO

Crémant du Jura s'étendent sur tout le vignoble jurassien, incluant l'ensemble des aires d'AOC de vins tranquilles. Le vignoble dans son ensemble couvre 1 930 ha, planté à 60% de cépages blancs. Les AOC Arbois et Côtes du Jura subissent une baisse de production de 3% et 4% en moyenne annuelle sur les dix dernières années.

Dominance des cépages blancs

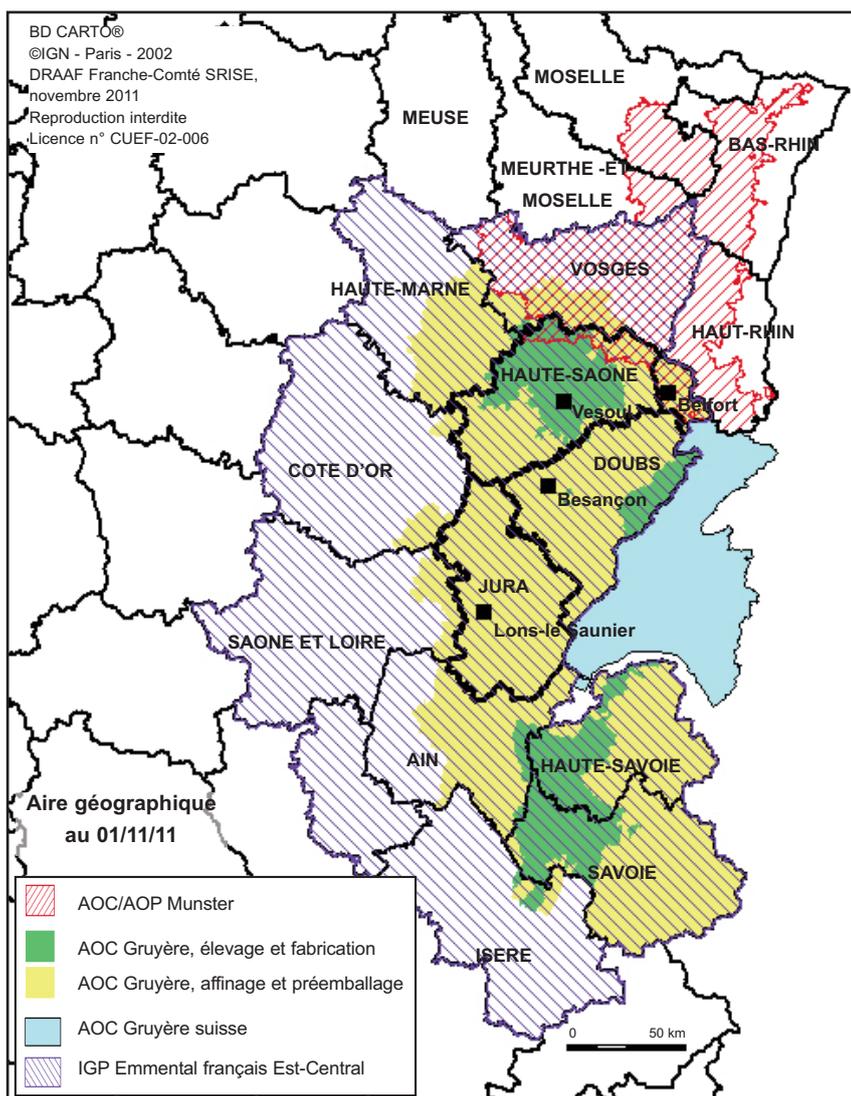
Leur part de production en rouge (respectivement 55% et 30% des litrages en 2009/2010) n'y est peut-être pas étrangère, le marché des vins rouges étant difficile et sensible à la baisse de consommation en France. Cependant L'Etoile, vin blanc, subit une baisse du même ordre de grandeur. En revanche, le

succès du Macvin et du Crémant du Jura ne se dément pas. Ces appellations ont d'ailleurs profité d'un transfert de production des AOC de vins tranquilles, notamment Arbois et Côtes du Jura. Depuis leur reconnaissance, les volumes produits ont été multipliés par plus de trois et la croissance moyenne annuelle ces dix dernières années atteint 3% et 4%. Les filières AOC viticoles jurassiennes se caractérisent par un poids important de la quinzaine de négociants vinificateurs et des caves particulières (plus de 200). Ces deux catégories d'opérateurs commercialisent chacune 38% des volumes. Le secteur coopératif, dont la présence est pourtant très ancienne, ne représente que 24% des volumes. Cette part de marché est nettement inférieure à celle observée au niveau

Des aires géographiques de production de taille très variable

La zone de l'Emmental français Est-Central est de loin la plus étendue, avec plus de 5 800 communes et plus de 7 millions d'hectares. Elle couvre en effet treize départements. L'aire du Gruyère est moitié moins étendue puisqu'elle compte un peu plus de 3 000 communes au sein desquelles peuvent être pratiqués l'affinage et le préemballage. A l'intérieur de cette aire, des critères de délimitation liés à des caractéristiques bien définies du milieu naturel ont permis d'identifier près de 700 communes sur lesquelles l'élevage et la transformation sont permises. Les aires du Comté, du Munster et du Morbier sont d'étendue comparable, comptant entre 1 100 et 1 400 communes. Les aires du Mont d'Or et du Bleu de Gex Haut-Jura sont nettement plus restreintes (respectivement 95 et 74 communes).

Lors de son engagement dans une démarche de signe officiel de qualité et d'origine, l'éleveur doit soigneusement peser le pour et le contre. Les contraintes de travail liées au cahier des charges sont-elles compatibles avec la structure et l'organisation de l'exploitation ? Le prix du lait compense-t-il au moins les surcoûts de production ? Quelles alternatives s'offrent à lui ? En aval, quel succès rencontre le produit et quelles sont ses perspectives de développement ? Tous ces facteurs expliquent le succès ou l'infortune d'une démarche. Le Comté entraîne une large adhésion. 73% des éleveurs présents dans la zone sont habilités dans la démarche, et les litrages transformés correspondent à 63% des quotas de la zone. A l'opposé, des démarches comme le Gruyère et l'Emmental français Est-Central ne concernent respectivement que 11% et 4% des élevages de leur zone et 3% et 1% des quotas. Quant aux Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex Haut-Jura, une bonne part des éleveurs des zones concernées sont habilités (respectivement 52%, 68% et 28%), mais les volumes transformés rapportés aux quotas oscillent entre 9% et 21%. En effet, dans ces zones qui se recouvrent avec l'aire du Comté, les éleveurs peuvent être engagés dans plusieurs démarches, leurs cahiers des charges étant compatibles au niveau de la production laitière.



Source : INAO

national pour les AOC (39%). Les ventes se réalisent essentiellement en bouteilles, représentant 93% des transactions en 2009/2010. Le circuit traditionnel et la vente directe sont majoritaires par rapport à la grande distribution.

Il existe également un vin IGP Franche-Comté (anciennement vin de pays). Il est produit à partir de vendanges récoltées dans le Doubs, le Jura et en Haute-Saône, par une douzaine de viticulteurs. Une centaine d'hectares, soit l'équivalent de 5% du vignoble AOC jurassien, sont concernés. 80% de la surface se trouve en Haute-Saône. La production s'élève à 3 700 hl, pour moitié en rouge et pour moitié en blanc, à comparer aux 8 400 hl de vin sans aucune indication géographique et aux 79 000 hl sous AOC.

Les eaux de vie de marc et de vin originaires de Franche-Comté sont reconnues en Appellation d'origine réglementée (AOR) par décret de 1942. La zone d'appellation est l'ensemble de la région. Elles devraient changer prochainement de désignation pour s'appeler Indication géographique (IG) Marc de Franche-Comté et Fine de Franche-Comté. Une demande de reconnaissance en AOC Marc du Jura a été déposée pour une aire géographique plus restreinte comparable à celle des AOC vins du Jura.

Enfin, dernière née des AOC franc-comtoises, le kirsch de Fougerolles a été reconnu AOC le 3 mai 2010. Il s'agit d'une eau de vie de cerises cultivées dans les prés-vergers caractéristiques du paysage fougereois. L'aire s'étend sur onze communes de Haute-Saône et des Vosges. Une centaine de producteurs de cerises dont vingt sont élaborateurs de kirsch fermier et quatre distillateurs sont recensés. Cette activité est souvent réalisée en complément de revenu. Le potentiel de production du secteur est de 500 tonnes de cerises permettant de produire 100 000 bouteilles. La production de cerises est cependant très dépendante des conditions climatiques au moment de la floraison.

En Franche-Comté, l'élevage de porcs s'est historiquement développé à proximité des fromageries. Il permet en effet de valoriser le lactosérum, coproduit de la fabrication des fromages.

La disponibilité en bois et la nécessité de conservation des aliments a

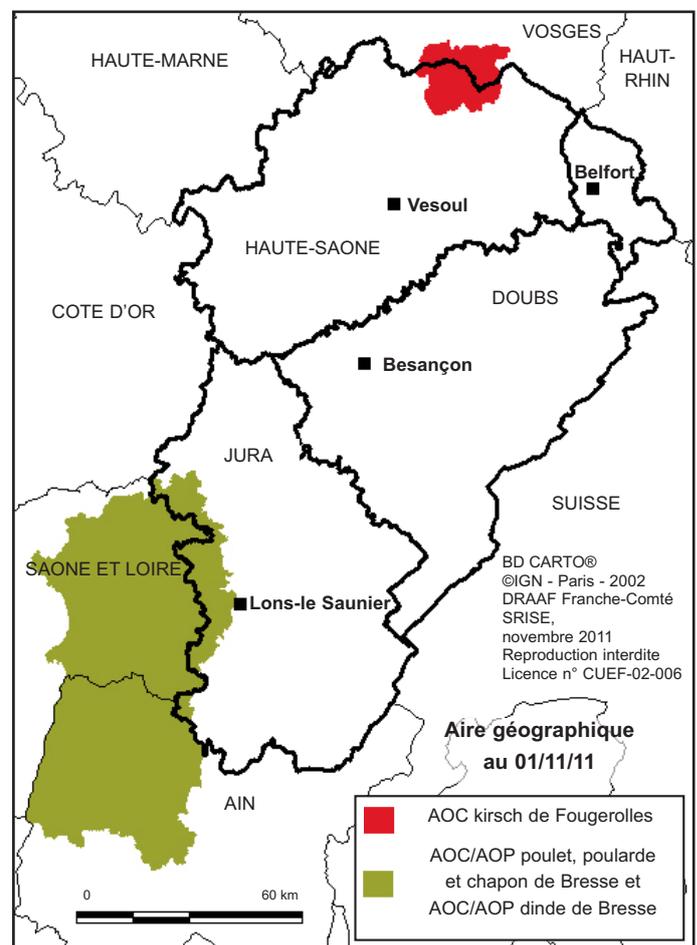
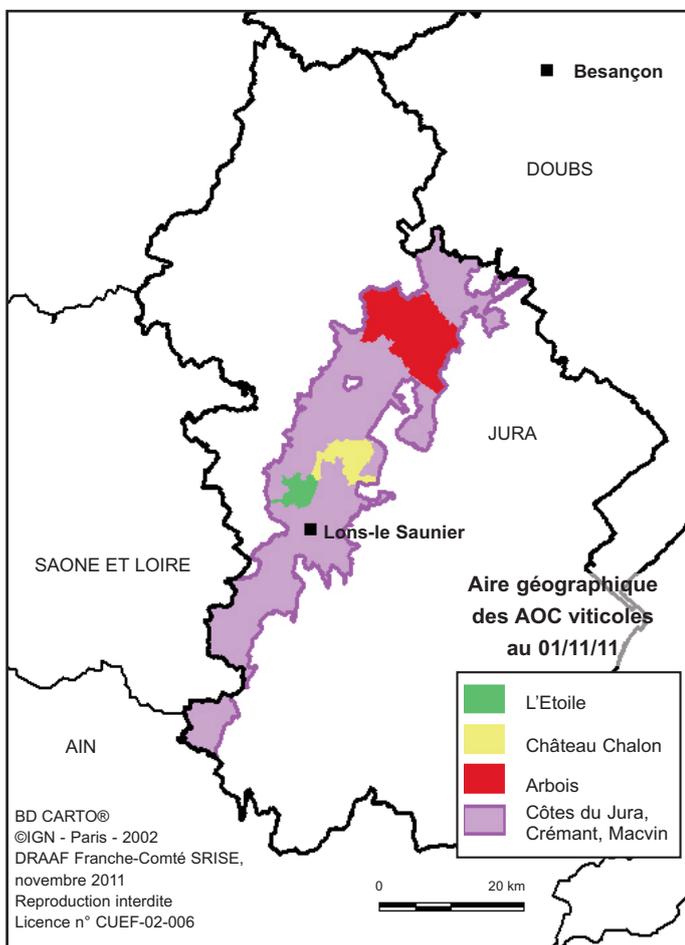
généralisé le développement de la fabrication de charcuteries fumées, telles les saucisses de Montbéliard et de Morteau. Afin de se protéger des imitations et éviter la banalisation de ces produits, les opérateurs régionaux se sont tournés vers l'IGP. Les deux dossiers ont abouti récemment, après avoir achoppé des années durant sur la provenance de la matière première et sur la définition du cahier des charges. Il devait en effet concilier les exigences des artisans et des industriels.

Un travail de longue haleine

A ce jour, la saucisse de Montbéliard est reconnue en France depuis le 25 février 2011. Elle bénéficie d'une protection nationale transitoire dans l'attente de son enregistrement européen. La saucisse de Morteau est reconnue en France en juillet 2009 et enregistrée au niveau européen en août 2010. La production de ces deux types de saucisses, de la préparation de la mée au fumage, ne peut désormais avoir lieu qu'en

Franche-Comté. En 2011, 85 élevages franc-comtois sont habilités dans les deux filières et peuvent fournir un potentiel de 180 000 porcs charcutiers. Cinq abattoirs sont habilités. Une trentaine de charcutiers salaisonniers, dont 5 industriels et 25 artisans, produisent de la saucisse de Morteau. Le nombre d'artisans fabriquant de la saucisse de Montbéliard est légèrement inférieur (18). En 2010, les saucisses et jésus de Morteau représentent un volume commercialisé de 4 300 tonnes, dont environ 150 tonnes sous label rouge. Environ 3 500 tonnes de saucisse de Montbéliard sont commercialisées cette même année.

La consommation de saucisses de Morteau et Montbéliard est saisonnière (hivernale), surtout hors de Franche-Comté. En conséquence la fabrication aussi. Par ailleurs, seule une partie de la carcasse est habituellement utilisée par de nombreux fabricants. Le porc comtois de petit lait, enregistré en tant qu'IGP porc de Franche-Comté en octobre 2010,



contribue à valoriser l'ensemble de la carcasse tout au long de l'année. Son aire géographique est l'ensemble de la région. L'IGP concerne à ce jour une cinquantaine d'élevages porcins susceptibles de produire 85 000 porcs, dont une quinzaine sont également engagés en label rouge. En 2010, 950 Tonnes équivalent carcasse (tec) de viandes ont été produites conformément au cahier des charges, dont 350 tec commercialisées sous IGP. Le différentiel est, soit valorisé en charcuteries IGP, soit commercialisé en viande de porc frais sans IGP.

Les volailles de Bresse sont les seules volailles AOC. Il existe deux AOC distinctes, une dite « volailles de Bresse » pour les poulets, poulardes et chapons, et une spécifique aux dindes de Bresse. Leurs aires géographiques sont identiques. Les zones sont à cheval sur une partie de l'Ain et une partie de la Saône et Loire, et couvrent également une petite frange ouest du Jura.

Il s'agit de volailles haut de gamme. Le seul âge d'abattage est déjà parlant, puisque les poulets, poulardes, dindes et chapons sont abattus respectivement à au moins 4 mois, 5 mois, 7 mois et 8 mois. Pour les fêtes de fin d'année, chapons et poulardes sont vendus roulés dans une toile végétale cousue. On parle de roulage bridage.

Une poule bien roulée !

En 2010, près de 940 000 poussins ont été mis en place dans 186 élevages et plus de 25 000 dindonneaux dans 29 élevages. En dix ans, le nombre d'élevages a diminué de 40% et le nombre de volailles mises en place de 35%. Les débouchés sont au rendez-vous mais les installations de jeunes sont insuffisantes pour compenser les arrêts d'activité. En 2010, près de 775 000 volailles et dindes ont été commercialisées sous AOC, la très grande majorité étant des poulets (89% des têtes), le reste se partageant entre poulardes (7%), chapons (2%) et dindes (2%). Avec sept éleveurs de volailles et un seul éleveur de dindes, la production jurassienne est très minoritaire. Pour les volailles de Bresse, la part du Jura, en nombre de poussins mis en place, s'élève à 3% contre 60% pour la Saône-et-Loire et 37% pour l'Ain.

Sur les près de 600 communes constituant l'aire de l'AOC miel de sapin des Vosges, plus de 400 sont situées dans le département des Vosges, et moins de 30 en Haute-Saône et dans le Territoire de Belfort. La région Franche-Comté ne compte à ce jour aucun apiculteur engagé dans cette AOC.

La répartition de la valeur ajoutée

Une fois enregistrées au niveau européen, l'IGP et l'AOP permettent de réserver la dénomination aux producteurs respectant le cahier des charges, les autres opérateurs étant exclus du bénéfice de la dénomination. Il est donc important que l'indication ou l'appellation soit ouverte à tous les opérateurs de la zone respectant le cahier des charges. Le demandeur de l'IGP ou de l'AOP ne peut donc pas être un opérateur isolé, mais un groupement, dans lequel tous les opérateurs intervenant dans la fabrication (de l'amont à l'aval) sont représentés et participent à la gestion du signe. Ce demandeur est dénommé Organisme de défense et de gestion (ODG).

Le caractère collectif de l'ODG permet à tous les maillons de la filière, notamment les exploitants agricoles, de faire valoir leurs intérêts. Les AOC Beaufort et Comté sont souvent citées en exemple. La filière Comté a su mettre en place une répartition transparente de la valeur ajoutée entre tous les maillons de la filière, de l'éleveur laitier jusqu'à l'affineur. Sur la base des déclarations des entreprises mettant en marché les fromages affinés, un prix de vente moyen est établi par l'interprofession, la Moyenne pondérée nationale (MPN). Le prix du fromage en blanc (avant affinage) est fixé en fonction de la MPN. Chaque laiterie fixe ensuite le prix du lait en conséquence et en tenant compte de ses coûts de fonctionnement et charges propres. Cette répartition n'est toutefois pas figée et peut faire l'objet d'adaptations en fonction du contexte de marché. Ainsi, en septembre 2008, des négociations entre producteurs et affineurs de Comté ont abouti à un accord de revalorisation du prix d'achat des fromages en blanc. Une bonification pouvant atteindre jusqu'à 100 €/t était accordée. Aujourd'hui, à l'inverse, dans un contexte de MPN durablement élevée, des discussions sont en cours afin de favoriser les affineurs.

Pour les produits transformés, l'existence d'une zone d'approvisionnement assure indirectement un retour de la valeur ajoutée au producteur de la matière première. De par la définition même d'une AOP, ces approvisionnements en matière première doivent être issus de l'aire géographique. Cette obligation ne figure pas systématiquement dans les cahiers des charges des IGP de produits transformés, les caractéristiques du produit IGP étant le plus souvent liées au lieu géographique où se déroule la transformation. Le dossier saucisse de Morteau déposé en 2005 prévoyait initialement que les porcs proviennent de la région et de zones limitrophes correspondant au bassin historique d'approvisionnement. Mais, au regard de la réglementation européenne, la zone d'approvisionnement n'était pas strictement justifiée. Elle a donc été abandonnée, au regret des éleveurs franc-comtois. La contrainte d'alimentation des porcs à base de lactosérum permet toutefois de conserver l'authenticité et la typicité du produit. Et, d'après l'interprofession porcine régionale, environ 80% des élevages habilités dans l'IGP saucisse de Morteau sont localisés en Franche-Comté ou dans les régions limitrophes.

Le plan régional de l'alimentation

Le modèle alimentaire français, ancré dans notre patrimoine, est un gage de bonne santé et de sociabilité, et aussi l'un des moteurs les plus dynamiques de notre économie (production agricole et agroalimentaire). Mais il est de plus en plus remis en cause par l'évolution des modes de vie et l'accroissement des inégalités sociales. En parallèle, les multiples attentes des consommateurs vont croissant. Face à ces enjeux sociaux et économiques majeurs, l'intervention publique en matière d'alimentation s'est renforcée grâce au **Programme national pour l'alimentation, ou PNA**, introduit en 2010 par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche.

Ce programme interministériel est organisé en quatre axes d'interventions :

- 1) Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité, et tout particulièrement aux convives de la restauration collective et aux personnes démunies
- 2) Améliorer la qualité de l'offre, en intégrant les dimensions sanitaires, nutritionnelles, gustatives et environnementales (par exemple développer les circuits de proximité, réduire le gaspillage alimentaire)
- 3) Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation, en particulier auprès des jeunes, pour permettre des choix éclairés, restaurer la confiance et redonner « de l'envie et du plaisir »
- 4) Valoriser notre patrimoine alimentaire et culinaire, produits et savoir-faire.

En région, le PNA va être décliné en un **plan régional de l'alimentation (PRALIM)**, piloté par la DRAAF. Le comité régional de l'alimentation est le lieu d'échange entre les acteurs. Des actions peuvent être financées dans le cadre d'**appels à projets annuels**. La présente publication, qui répond aux objectifs des axes 3 et 4, bénéficie d'un financement au titre de l'année 2011.

Encore à l'état de projet, une demande d'AOC Bois du Jura a été déposée par l'association de défense et de promotion du bois du Jura. Si ce dossier aboutissait, ce serait la première AOC bois française. A suivre... ■

Sources :

tous secteurs : INAO – ODG

Sauf mention contraire, toutes les données quantitatives concernant une AOC/AOP, une AOR ou une IGP sont relatives à l'ensemble de l'aire géographique, et non à la seule partie de cette aire incluse en Franche-Comté.

secteur laitier : CNAOL – GFK 2011 – SSP enquête annuelle laitière – SSP quotas laitiers – Les Nouvelles du Comté n°70 et 75, Comité interprofessionnel du gruyère de comté

secteur viticole : FranceAgriMer – Les chiffres de la filière vitivinicole 1999-2009, FranceAgriMer – SSP statistique agricole annuelle – Infos statistiques n°8, Comité interprofessionnel des vins du Jura.

L'INAO



(www.inao.gouv.fr)

Établissement public administratif sous tutelle du ministère chargé de l'agriculture, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est compétent depuis 1935 sur les appellations d'origine et a vu son champ de compétence s'élargir au fil des années. Il est, depuis la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006, en charge de la gestion de l'ensemble des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, dont les vins de pays devenus IGP en juillet 2009. L'INAO instruit les demandes de reconnaissance des AOC/AOP, IGP, STG et label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'agriculture biologique, supervise l'ensemble des contrôles et protège les produits contre les usurpations. L'Institut accompagne les producteurs dans leurs démarches pour l'obtention d'un signe et poursuit cet accompagnement après obtention du signe tout au long de la vie du produit, notamment dans le cadre de missions de contrôle. L'INAO, dont le siège est à Montreuil (93), est organisé autour de services nationaux et territoriaux répartis en 8 unités territoriales, offrant ainsi un maillage fort dans l'ensemble des régions métropolitaines.

Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt
Service de l'information statistique et économique
191 rue de Belfort - Immeuble Orion -
25043 Besançon Cedex
Tél : 03.81.47.75.50 - Fax : 03.81.47.75.05
site internet : <http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr>
Site Agreste : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr>

Directeur : P. WEHRLÉ

Directeur de la publication : F. VIPREY
Rédaction : K. FRETIERE, M. JANEX (DRAAF),
INAO réseau statistique et veille économique
Composition : M.C. PETIT-MAIRE
Impression : Estimprim
Dépôt légal : à parution ISSN : 0246-1803
Prix : 4,50 Euros

LOGO PEFC