

RECONNAISSANCE ET PROTECTION

INAO *Institut national de l'origine et de la qualité*

L'INAO est un établissement public qui assure la reconnaissance et la protection des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) des produits agricoles, agroalimentaires et forestiers en collaboration avec les professionnels regroupés au sein d'organismes de défense et de gestion (ODG), les organismes de contrôles agréés, les services de l'État et l'Institut.

inao.fr

ODG *Organismes de défense et de gestion*

Au nombre de 23 dans la Drôme, composés d'agriculteurs et d'entreprises agroalimentaires habilités à produire l'AOC-AOP ou IGP, les ODG (qui peuvent être des syndicats, des associations ou regroupés en fédérations) gèrent un ou plusieurs signes de qualité et en assurent la défense et la promotion. Ils sont reconnus et contrôlés par l'INAO et rassemblent obligatoirement tous les opérateurs du SIQO.



PRODUCTEURS D'EXCELLENCE



Thierry Crouzet
Producteur de picodon
AOP Picodon • Saillans
Médaille d'or au Salon
international de l'agriculture 2017

« Dans notre fromagerie nous misons sur l'AOP picodon. Nous produisons un lait de qualité, cru, comme cela est imposé par le cahier des charges du signe de qualité et nous le transformons en fromage de caractère. Par crainte de ne plus pouvoir défendre une production locale et la typicité gastronomique d'un terroir, nous avons créé une fromagerie au cœur de la zone AOP picodon ».



Stéphane Boutarin
Producteur d'ail
IGP Ail de la Drôme • Crest

« Ce qu'apporte à nos produits le signe de qualité IGP Ail de la Drôme ? Cela rassure le consommateur quand on lui explique le principe de la traçabilité. La démarche qualité nous ouvre aussi à de nouveaux marchés comme l'implantation dans les grandes surfaces. Avoir un IGP permet de faire face à la concurrence en nous différenciant par une qualité gustative reconnue de nos produits ».



DÉPARTEMENT DE LA DRÔME
HÔTEL DU DÉPARTEMENT
26 avenue du Président Herriot 26026 Valence Cedex 9

LA DRÔME TERRE D'EXCELLENCE

SIGNES DE QUALITÉ

- LA
DRÔME -
LE DÉPARTEMENT



ENSEMBLE,
CULTIVONS UN AVENIR DURABLE.

ladrome.fr

création | karactère - www.karactere.com | crédits: Claire Matras - Francis Rey - Lionel Pascale - Jean Delmarty - Juan Robert | 2023



UN TERRITOIRE BIEN NÉ

Avec 19 Appellations d'Origine Protégée (AOP) et Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), 18 Identifications Géographiques Protégées (IGP) et plusieurs projets de demande de reconnaissance en cours dont le nougat de Montélimar ou l'abricot des Baronnies, le département de la Drôme compte près de 90 entreprises agroalimentaires et 33% des exploitations drômoises qui produisent sous un signe officiel de qualité lié à l'origine. Des signes qui permettent aux productions locales de rayonner au delà du département et de participer à son attractivité économique et touristique.

Le Département de la Drôme déploie depuis juin 2017 une politique ambitieuse et opérationnelle en faveur des signes de qualité avec la volonté de renforcer l'attractivité du territoire: pas moins de 100 000 € (2017/2018) viennent en soutien aux actions de promotion menées auprès des consommateurs et des touristes par les Organismes de défense (ODG) et aux investissements des agriculteurs et des entreprises de transformation qui s'engagent dans une démarche de labellisation.

Un signe officiel de qualité, c'est:

- un cahier des charges
- un contrôle indépendant
- un logo spécifique

Des signes d'identification de la qualité et de l'origine! Oui mais pourquoi?

Reconnaisables par des logos spécifiques et contrôlés par l'État, les signes d'identification de la qualité et de l'origine garantissent et sécurisent les qualités spécifiques d'un produit:



Terroir, Tradition et Typicité (AOC/AOP)



Origine, Réputation et Identité (IGP)

TERROIR, TRADITION ET TYPICITÉ

AOP et AOC Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée

Le concept des appellations d'origine est fondé sur la notion de terroir: un territoire doté de spécificités naturelles, savoirs-faire qui donnent au produit sa typicité et son originalité.



L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.



L'AOC indique un produit répondant aux critères de l'AOP et le protège sur le territoire français. Il constitue une étape vers l'AOP. Les vins en Appellation d'Origine continuent généralement à utiliser la dénomination AOC mais peuvent aussi utiliser le logo AOP.



Les AOP drômoises

- Banon > aoc-banon.com
- Bleu du Vercors-Sassenage > bleudivercors-sassenage.com
- Picodon > picodon-aop.fr
- Châtaigne d'Ardèche > chataigne-ardeche.com

- Huile d'Olive de Nyons > nyons-aoc.com
- Olives noires de Nyons
- Huile d'Olive de Provence

- Huile essentielle de lavande de Haute-Provence > lavande-aop.fr
- Noix de Grenoble > aoc-noixdegrenoble.com

Les vins AOC/AOP drômois

- Châtillon-en-Diois > clairette-de-die.com
- Clairette de Die
- Crémant de Die
- Coteaux de Die

- Grignan-les-Adhémar > grignan-adhemar-vin.fr
- Vinsobres > vinsobres.fr

- Crozes-Hermitage /Crozes-Ermitage
- Hermitage ou Ermitage
- Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages « nom de village » Puyméras, Rochebelle, Rousset-lès-Vignes, Sainte-Cécile, Suze-la-Rousse, Nyons

> syndicat-cotesdurhone.com

ORIGINE, RÉPUTATION ET IDENTITÉ

IGP Indication Géographique Protégée

L'IGP identifie un produit lié à un territoire particulier (facteurs naturels et savoirs-faire) qui lui confère une réputation, une identité.



Elle désigne un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique dans laquelle se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées.



Les IGP drômoises

- Agneau de Sisteron > agneauesisteron.fr
- Ail de la Drôme > aildeladrome.com
- Miel de Provence > miels-de-provence.com

- Farine de Petit Épeautre de Haute-Provence
- Grain de Petit Épeautre de Haute Provence > petitepeautre.com

- Volailles de la Drôme > volailles-drome.fr
- Pintade de la Drôme > nosproduitsdequalite.fr/labels/529

- Raviole du Dauphiné > nosproduitsdequalite.fr/labels/649
- Saint-Marcellin > fromage-saint-marcellin.fr

- Thym de Provence > herbes-de-provence.org

Les vins IGP drômois

- Collines Rhodaniennes > vinsmediterraneens.org
- Comtés Rhodaniens
- Coteaux des Baronnies
- Drôme (Vins)
- Drôme Comté de Grignan
- Drôme Coteaux de Montélimar
- Méditerranée Comté de Grignan
- Méditerranée Coteaux de Montélimar



Les appellations d'origine, qu'est-ce que c'est?

Pour une AOP/AOC ou une IGP, les règles d'élaboration des produits certifiés sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

*Les dénominations de produit sont reconnues et protégées au niveau européen.