

Les SIQO

(Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine)



Les SIQO, kezako ?

Les Pouvoirs Publics ont mis en place des **Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine** pour identifier les **caractéristiques spécifiques** des produits alimentaires.

1

Une aide pour le consommateur

Les SIQO permettent de distinguer clairement les produits qui présentent des caractéristiques particulières au niveau du goût, de l'origine géographique, du mode de production et du savoir-faire.

3

Une valeur sûre

Ils ont pour objectifs de faire connaître et reconnaître la politique de qualité et d'origine et de donner confiance aux acheteurs et aux consommateurs.

2

Une reconnaissance pour les professionnels

Ils permettent aux professionnels d'apporter une garantie officielle sur la qualité, le mode de production et l'origine de leurs produits.

4

Un dispositif strictement encadré

Sur le plan législatif et réglementaire tant au niveau français qu'europpéen pour les protections communautaires.

Le rôle de l'INAO



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

L'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) est chargé de la **gestion de l'ensemble des signes d'identification de la qualité et de l'origine**.

Cet établissement public instruit les demandes de reconnaissances des AOP, IGP, STG et Label Rouge et les demandes d'homologation des cahiers des charges dans le domaine de l'Agriculture Biologique (pour les domaines non couverts par la réglementation communautaire).

A chaque démarche, son signe



Le Label Rouge

Unique signe officiel national qui garantit une **qualité supérieure** à celle d'un produit courant similaire, tant au niveau de sa production, de son élaboration que de sa qualité gustative. Cette qualité supérieure est le résultat d'**exigences sévères** et de **contrôles** à tous les stades de la production.



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

désigne un produit dont les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'Indication Géographique Protégée (IGP)

identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape est réalisée dans la zone protégée. Comme l'AOP, l'IGP protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)

met en valeur la **composition** d'un produit ou son **mode d'élaboration traditionnel**. Ce sont la spécificité et l'aspect traditionnel qui caractérisent cette démarche.

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



L'Agriculture Biologique

garantit un mode de production **respectueux de l'environnement** et du **bien-être animal**. Les règles qui l'encadrent sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

En Nord-Pas de Calais

Le Lingot du Nord



Le Maroilles



L'ail fumé d'Arleux



La bière de garde *

démarche en cours



Les légumes biologiques

