

Agro expertises

Le réseau des compétences

COMMENT OBTENIR ET VALORISER UN SIGNE DE QUALITE ?

Depuis le 1er Janvier 2007, le nouveau dispositif français pour la valorisation des produits alimentaires prévu par la loi d'orientation agricole est entré en application.

Nouvelle organisation de l'INAO et nouvelles missions, nouvelles procédures d'agrément et de certification des produits (AOC, IGP, Label Rouge, Bio, CCP, etc...) , renforcement du **lien à l'origine**, l'avenir de tous les produits avec signes de qualité est désormais confié à l'Institut National de la Qualité et de l'Origine.

Plus que jamais, chaque entreprise, chaque filière a besoin de :

- **définir une stratégie** permettant de valoriser ses produits sur le marché,
- **choisir un signe de qualité** ou d'origine correspondant à ses spécificités et ses objectifs ,
- **mettre en œuvre une démarche opérationnelle** qui, grâce à des acteurs formés et motivés, une caractérisation de la typicité et du lien au terroir, une communication ciblée, et une stratégie commerciale adéquat, permet d'obtenir le signe de qualité souhaité et de valoriser ses produits.



SOMMAIRE

P1

COMMENT OBTENIR ET
VALORISER UN SIGNE DE
QUALITE ?

Expertise et démarche
d'accompagnement

P2

Obtenir une AOC
Accompagner une
démarche d'obtention
d'une AOC
Participer à la
valorisation des produits
de terroir

EXPERTISE et DEMARCHE D'ACCOMPAGNEMENT :

Depuis une vingtaine d'années, Odile DELORME et Bruno RIVIER accompagnent les groupes dans leur **réflexion stratégique, leur démarche d'obtention et de valorisation d'un signe de qualité** dans les différentes filières : vins, fromages, volailles, fruits, viande...

En effet, l'obtention d'un signe de qualité suppose de respecter différentes étapes ...

et l'accompagnement des consultants du réseau AGRO EXPERTISES est la garantie d'une mobilisation des acteurs et de réussite du projet collectif.

**OBTENIR UNE
APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE :**

Les éleveurs de **Maine ANJOU**
En 1994, la filière de viande bovine
« Maine Anjou » se porte mal : le
cheptel diminue, les spécificités de
cet élevage extensif ne sont pas
valorisées sur les marchés. Les
éleveurs entament une réflexion
stratégique qui aboutira en 1998 au
**démarrage de la procédure
officielle de reconnaissance en
AOC.**



Reste à démontrer ce qui fait le
fondement des AOC : **lien au
terroir, typicité et notoriété.**

Les porteurs de projet s'entourent
alors de compétences extérieures et
répondent point par point aux
exigences de l'INAO.

**Cette démarche aboutira en 2004
à la reconnaissance officielle de
l'AOC.**

Aujourd'hui la filière fait preuve d'un
réel dynamisme et affiche une
bonne santé économique.

Le cheptel s'accroît, de jeunes
éleveurs font le choix de l'AOC,
conscients de valoriser au mieux
leur territoire.

**ETUDES, CONSEIL et
FORMATION - ACTION :**

AGRO EXPERTISES est un réseau de
consultants spécialisés dans la filière
agro-alimentaire : stratégie, innovation,
qualité, environnement, process,
marketing, export ...
www.agro-expertises.com

**ACCOMPAGNER UNE
DEMARCHE D'OBTENTION
D'UNE AOC :**

Le **Pintadeau de la Drôme**

est reconnu Appellation
d'Origine Garantie en
1969, par voie judiciaire.
Mais les AOG cessent
d'exister en 1990. Depuis,
deux tentatives de
reconnaissance en AOC
ont échoué, et la
production, qui a du mal à
se différencier des autres pintades, est
en constante régression.



En 2005, les consultants d'Agro-
Expertises réalisent **une étude de
notoriété et un audit de la faisabilité**
d'une reconnaissance en AOC. Depuis,
ils accompagnent la démarche de la
filière avec le Syndicat.

Actuellement, **des tests de
dégustation** permettent de préciser la
typicité organoleptique du Pintadeau
(réalisés en collaboration avec la
Chambre d'Agriculture).



Analyse sensorielle du Pintadeau de la Drôme

La compréhension du lien au terroir
progresses, notamment grâce à la
**formation et à une « enquête
éleveurs ».**

Un PIDA permettant de financer la
démarche AOC devrait voir le jour en
2008.

**PARTICIPER A LA
VALORISATION DES
PRODUITS DE TERROIR :**

La « **Châtaigne d'Ardèche** »,
produit de terroir depuis toujours, a
été reconnue **AOC en 2006.**

En pays Beaume-Drobie, des
producteurs réunis dans la CUMA
« Envie de châtaignes » souhaitent
créer un atelier de transformation de
la châtaigne sèche (farine, brises...) afin
de satisfaire la **demande du
marché** en produits innovants, et de
mieux valoriser la petite châtaigne.

La Communauté de Communes a
confié à Agro-Expertises la
réalisation d'une **étude de faisabilité**,
outil d'aide à la décision préalable à la
construction de cet atelier.



Par ailleurs, les consultants d'Agro-
Expertises accompagnent le Parc des
Monts d'Ardèche, dans la mise en
place de la « **Marque Parc** » pour les
produits transformés «châtaignes», à
partir d'un **audit d'agrément, et
d'une démarche de progrès** des
exploitations. La marque véhicule les
valeurs du Parc naturel régional : un
*produit du territoire, à dimension
humaine, dans un environnement
préservé et valorisé....*

*Odile DELORME
Conseil en stratégie
et marketing
Tél : 04.74.48.24.08
agro-synergie@wanadoo.fr*

*Bruno RIVIER
Conseil en valorisation
des terroirs
Tél : 04.75.31.23.01
bruno.rivier@free.fr*