

Des produits qui répondent à une attente des consommateurs

Le contexte institutionnel a changé depuis quelques années, s'adaptant mieux à une demande du consommateur en pleine évolution. Au message simple qui consistait à inciter les producteurs à mettre sur le marché des produits compétitifs en grande quantité s'est substituée une démarche qualitative répondant à la nouvelle demande du consommateur, en quête d'authenticité et de sécurité, préoccupé de savoir ce qu'il mange et prêt à acheter un produit plus cher s'il est meilleur. Si l'industrialisation et la mondialisation ont, dans un premier temps, lissé les goûts, la recherche de saveurs plus typiques est revenue à la mode. Plus on mondialise, plus on a besoin de repères, de sécurité, d'origines.

Les systèmes de protection européenne

- **L'Appellation d'Origine Protégée ou AOP**, calquée sur l'AOC française, s'applique à un aliment produit, transformé et élaboré dans une aire géographique déterminée avec un savoir faire reconnu et constaté. Comme pour l'AOC, le lien avec le terroir est très fort.
- **L'Indication Géographique Protégée ou IGP** a des racines moins profondes et un lien plus distendu avec le terroir puisque ce lien n'est obligatoire qu'à un stade de la filière, production, transformation ou élaboration.
- **L'Attestation de Spécificité** qui se traduit par l'attribution d'une mention "Spécialité Traditionnelle Garantie" (STG), ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit ou un mode de production traditionnel.