CLCV
Consommation
Logement
Cadre de Vie

DOSSIER DE PRESSE
Juillet 2025

Enquête Alimentation

Étiquetage de l'origine géographique : Entre opacité des ingrédients et excès marketing

© Dreaming Andy - stock.adobe.com

Sommaire

Nos principaux constats 3
Nos demandes 4
Méthodologie de l'enquête 5
Une transparence variable selon la nature des ingrédients 8
Origin'Info, un logo encore trop discret 17
Le made in France, un argument de vente 18
AOP, IGP, Origine France Garantie : quelles garanties ? 21
Un engagement inégal de la grande distribution 24
Annexe 25

NB : lors des reprises de cette étude, merci de mentionner le nom de l'association de consommateurs CLCV.

Nos principaux constats

Plus d'1 ingrédient principal sur 2 d'origine inconnue

Parmi les 450 produits étudiés, correspondant à 977 ingrédients principaux*, **l'origine de 52% d'entre eux est inconnue.** Seulement 33% des ingrédients précisent leur origine, indiquée sous forme de pays unique ou de région du pays. L'indication de l'origine est majoritairement présente pour certains ingrédients comme les viandes (bœuf, porc, volaille) et le lait. Par exemple, le pays de provenance est indiqué pour 100% de la viande de bœuf mais dans moins de 50% des cas pour les fruits, légumes, œufs ou le cacao.

L'affichage de l'origine est aussi très hétérogène pour des recettes pourtant similaires. Alors que les compotes et les confitures sont principalement composées de fruits et de sucre, l'origine de 64% des fruits des confitures est inconnue, contre 44% pour les compotes. Les origines de certains ingrédients phares des différentes catégories étudiées sont majoritairement renseignées, comme le blé dans les produits de panification, le lait dans les produits laitiers ou encore la viande dans les plats cuisinés. À noter que l'origine du blé est absente sur plus de la moitié des emballages de pâtes. Pour toutes les catégories de produits, lorsqu'une origine est indiquée, ce sont les provenances France et Union européenne (UE) qui sont les plus fréquemment mentionnées.

Mentions d'origine française sur les emballages : entre réalité et marketing

Pour 176 produits, soit **39% des produits étudiés, une origine française est mise en avant visuellement** sur la face avant de l'emballage, via un drapeau, une carte du pays ou encore un liseré bleu-blanc-rouge. Parmi ces produits, 92% contiennent au moins un ingrédient principal d'origine française : mais attention, **la moitié des ingrédients sont en réalité d'origine inconnue ou non française. Pour les 8% restants, le drapeau français ou la représentation graphique d'une origine française fait uniquement référence au lieu de fabrication**. Cette stratégie marketing, qui met en avant une fabrication ou une préparation française alors que les ingrédients principaux ne sont pas français, ou que leur origine est inconnue, peut engendrer une certaine confusion chez les consommateurs.

Origin'Info, un logo quasi absent des rayons

Malgré le fait que 51% des produits de notre échantillon appartiennent à des entreprises signataires de la démarche Origin'Info[1], le logo n'apparaît que sur deux emballages, soit moins de 1% des produits. Certaines enseignes privilégient l'affichage de ce logo sur leur site de vente en ligne ou via le drive. C'est le cas de Biocoop, sur les 11 produits enquêtés (compotes, confitures, produits laitiers), seuls les yaourts nature affichent le logo Origin'Info sur leur emballage, pour les 10 autres produits, il n'est visible que sur leur site internet.

*ingrédient principal : ingrédient retrouvé en quantité significative dans le produit et/ou qui est habituellement utilisé dans la recette. Un ingrédient principal est susceptible d'être mis en avant sur l'emballage.

[1] https://presse.economie.gouv.fr/origininfo/

Nos demandes

Face à ces constats et afin d'assurer la transparence sur l'origine des ingrédients des produits transformés, la CLCV formule **plusieurs demandes aux industriels** et **aux pouvoirs publics**.

❖ La CLCV invite les industriels à :

- **S'engager dans la démarche Origin'Info** pour ceux qui ne l'ont pas encore fait.
- **Déployer le logo sans délai sur les emballages** et non uniquement sur les drives, sites internet ou via un QR code.
- **Respecter l'application de l'article 26 du règlement INCO**[2] afin de garantir une information claire ne prêtant pas à confusion. Lorsque le lieu de fabrication est mis en avant comme argument marketing sur l'emballage, et que l'origine des ingrédients principaux n'est pas la même, il est nécessaire de préciser systématiquement l'origine de ces ingrédients dans le même champ visuel que la mention d'origine de la denrée.
- Cesser **la pratique consistant à mettre en avant visuellement un drapeau ou un symbole évoquant une origine en face avant de l'emballage alors que les ingrédients principaux ne proviennent pas de ladite origine**. Cette pratique pouvant être source de confusion pour les consommateurs.

❖ La CLCV appelle les pouvoirs publics à :

- Rendre **obligatoire l'affichage du logo Origin'Info.**
- **Renforcer** les **contrôles concernant la bonne application de l'article 26 du règlement INCO.**
- **Relancer le décret d'application de l'article 12 de la loi Egalim 2**[3] sans attendre la refonte du règlement INCO à l'échelle européenne.
- **Rappeler aux opérateurs que la notion d'ingrédient primaire** s'étend à tous les ingrédients qui sont **habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs** et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise. L'origine géographique d'un seul ingrédient est souvent valorisée en face avant, alors que l'origine de plusieurs ingrédients habituellement associés à la recette est absente.

[2] Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires : https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02011R1169-20180101

[3] https://www.dalloz-actualite.fr/sites/dalloz-actualite.fr/files/resources/2021/11/fl0411xd1810-1357_0.pdf

Méthodologie de l'enquête

Notre enquête vise à dresser un état des lieux **des pratiques des industriels en termes de communication et de transparence autour de l'affichage de l'origine géographique des denrées alimentaires et de leurs ingrédients**.

Nous avons ciblé six catégories de produits :

- ✓ **plats préparés**,
- ✓ **produits de panification**,
- ✓ **produits laitiers frais dont fromages**,
- ✓ **compotes,**
- ✓ **confitures,**
- ✓ **pâtes.**

Cette variété de produits a permis de couvrir différents types de matières premières (lait, viande, poisson, céréales, fruits, légumes, cacao). **Nos relevés ont été effectués en avril et en mai 2025 dans 11 enseignes des grandes et moyennes surfaces (GMS) et de la distribution spécialisée bio** : Aldi, Auchan, Biocoop, Carrefour, Coopérative U, Franprix, Intermarché, Leclerc, Lidl, Monoprix et Naturalia. **450 produits y ont été relevés** : 90 plats préparés, 69 produits de panification, 169 produits laitiers et fromages, 39 compotes, 45 confitures et 38 pâtes.

Nous avons examiné les emballages et analysé pour chaque référence :

- ✓ Les ingrédients principaux : par exemple, bœuf, pâtes et tomates pour des lasagnes à la bolognaise ou fruit et sucre pour les confitures.
- ✓ L'étiquetage de l'origine géographique des ingrédients principaux[4] et si elle est présente, si elle était mise en exergue en face avant de l'emballage. L'origine étiquetée a été codifiée comme suit :
  - Pays : origine précisée à l'échelle du pays (exemple : France, Pays-Bas) ou d'une région administrative (ex : Lozère)
  - Multi-pays : origine précisée sous forme d'une liste de plusieurs pays (ex : Italie ou Espagne, selon approvisionnements)
  - Région : origine imprécise indiquée sous forme de vaste région géographique pouvant être équivalente à un continent (ex : Europe/Asie/Océanie/Amérique ou UE / non UE)
  - Origine inconnue : origine non précisée sur l'emballage
- ✓ Si l'entreprise était signataire de la démarche Origin'Info et si le logo était effectivement affiché.
- ✓ Si l'emballage présentait une mise en avant graphique d'origine géographique en face avant (drapeau ou hexagone par exemple).
- ✓ Si l'emballage renvoyait à un support dématérialisé pour être renseigné sur l'origine géographique des ingrédients.

[4] En présence de la mention « farine de blé française », nous avons considéré que le blé lui-même était français.

Origine : quelle réglementation ?

❖ Une réglementation cadre au niveau européen : le règlement INCO

Le ***Règlement (UE) n°1169/2011 (INCO)*** *encadre* l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires avec notamment pour objectif d'éviter toute tromperie sur l'origine des produits alimentaires.

- ⇨ Article 7 – Principe général
  « **Les informations […] n'induisent pas en erreur, notamment sur le pays d'origine ou le lieu de provenance** »
- ⇨ Article 26 – Cas d'obligation
  L'indication de l'origine est obligatoire quand son absence risque d'induire le consommateur en erreur. En particulier si l'étiquette suggère une origine différente de la réalité.
- ⇨ Définition de l'ingrédient primaire
  Ingrédient représentant > 50% d'un produit ou fortement associé à la dénomination du produit.
- ⇨ Obligations depuis avril 2020 : ***Règlement d'exécution UE 2018/775***
  Si l'origine du produit est indiquée et diffère de celle de l'ingrédient primaire, obligation de mentionner l'origine de l'ingrédient primaire, ou d'indiquer que son origine est différente de celle de la denrée.

Exemple : Yaourt « Fabriqué en France ». Si le lait vient d'Allemagne, cela doit être précisé, et dans le même champ visuel.

❖ Des règles spécifiques pour les produits bruts

Un certain nombre de produits bruts sont concernés par une obligation d'étiquetage de l'origine géographique :

- ⇨ **Produits de la mer & aquaculture**
  Règlement (CE) n°1379/2013

- ⇨ **Fruits & légumes**
  Règlement (UE) n°543/2011

- ⇨ **Miel**
  Décret n°2022-482 relatif au miel
  Directive (UE) n°2024/1438 du Parlement européen et du conseil

- ⇨ **Huile d'olive**
  Règlement délégué (UE) n°2022/2104 de la Commission

- ⇨ **Vin**
  Règlement (UE) n°1308/2013

- ⇨ **Viandes fraîches**
  Règlement (CE) n°1760/2000
  Règlement (UE) n°1337/2013

❖ Focus sur la France : une expérimentation nationale

⇨ *Décret n°2016-1137* : valorisation de l'origine française du lait et des viandes

* **Obligation d'indiquer l'origine du lait (en produit seul ou en ingrédient > 50%) et la viande (en ingrédient > 8%)**
  Les mentions obligatoires sont :
  « Origine : [nom du pays] »
  « Né, élevé, abattu en [pays] » (viande)
  « Origine UE » / « hors UE » (si mélange)
* Fin de l'expérimentation en mars 2021 : **décret annulé** (recours Lactalis)
* Motif : pas de lien prouvé entre l'origine et la qualité du lait.
* En 2022 : **volet viande non reconduit**

⇨ *Egalim 2 (art.12)* **:** une loi sans effet ?

* **Interdiction de l'usage du drapeau tricolore sur des produits si l'ingrédient principal n'est pas français**
* Mais : aucun décret d'application → la pratique reste légale
* Motif : incompatibilité avec le règlement européen INCO

⇨ *Origin'Info* : réponse volontaire à la demande de transparence

* Lancement en 2024 à l'initiative du Gouvernement
* Objectif : **informer sur l'origine des ingrédients agricoles dans les produits transformés**
* 119 marques engagées dès juin 2024
* **Affichage volontaire**, en magasin ou en ligne (étiquette, QR code, site web)

Origine France :

Entre attentes des consommateurs et flou réglementaire

Les Français veulent consommer local !

- 9 Français sur 10 souhaitent acheter plus de produits français
- 63% veulent soutenir les producteurs locaux
- 47% jugent les produits français de meilleure qualité
  (Source : *OpinionWay, Les Français et le Made in France - 2023*)

⚠️ **Mais la transparence n'est pas toujours au rendez-vous…**

Une transparence variable selon la nature des ingrédients

La transparence sur l'origine géographique des denrées alimentaires (produits finis) et de leurs ingrédients est un enjeu majeur pour les consommateurs, soucieux de l'impact de leurs achats sur la santé, l'environnement et l'économie locale. Une information claire et accessible leur permet de faire des choix éclairés. Malgré les avancées réglementaires et les initiatives comme la démarche Origin'Info, de nombreuses zones d'ombre subsistent, notamment sur les produits transformés où l'origine des ingrédients et de leur matière première reste souvent opaque.

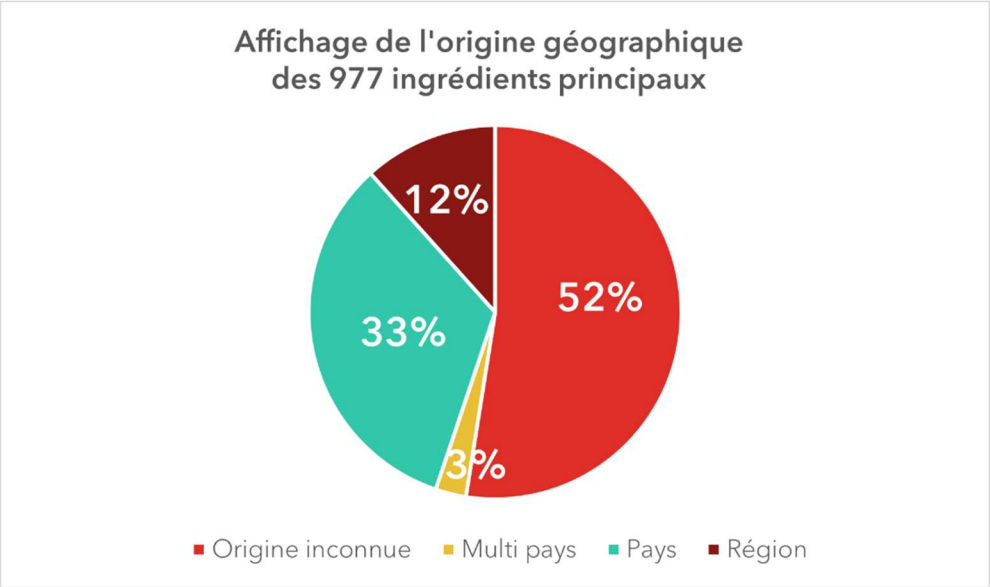
78% des produits affichent au moins une mention d'origine géographique

Sur 450 produits, 78% affichent au moins 1 mention d'origine quelle qu'elle soit (origine d'un ingrédient et/ou lieu de fabrication) :

- 7% affichent uniquement le lieu de fabrication
- 54%, uniquement l'origine d'au moins 1 ingrédient
- 39% affichent le lieu de fabrication et l'origine d'au moins 1 ingrédient

L'origine de plus d'1 ingrédient principal sur 2 reste inconnue

L'étude des 450 produits a permis d'identifier 977 ingrédients principaux. L'origine de 52% de ces ingrédients est inconnue.



Pour 12% des ingrédients principaux étudiés l'origine renseignée correspond à une zone géographique très large du type « *UE/Non UE* », « *Afrique et/ou Europe* » ou « *Afrique/Amérique/Asie* » (région sur la figure).

Une origine « monde » a également été relevée pour le cacao des crêpes au chocolat de la marque Wahou. Cette indication contraste avec les multiples drapeaux français affichés sur l'emballage mettant en avant l'origine du lait, du blé et du lieu de fabrication. L'origine des œufs et du sucre n'est pas affichée.

Pour seulement 33% des ingrédients principaux étudiés, l'origine renseignée correspond à une zone géographique précise, soit à minima un pays unique, voire une région du pays.

Viandes et lait : des ingrédients parmi les plus transparents

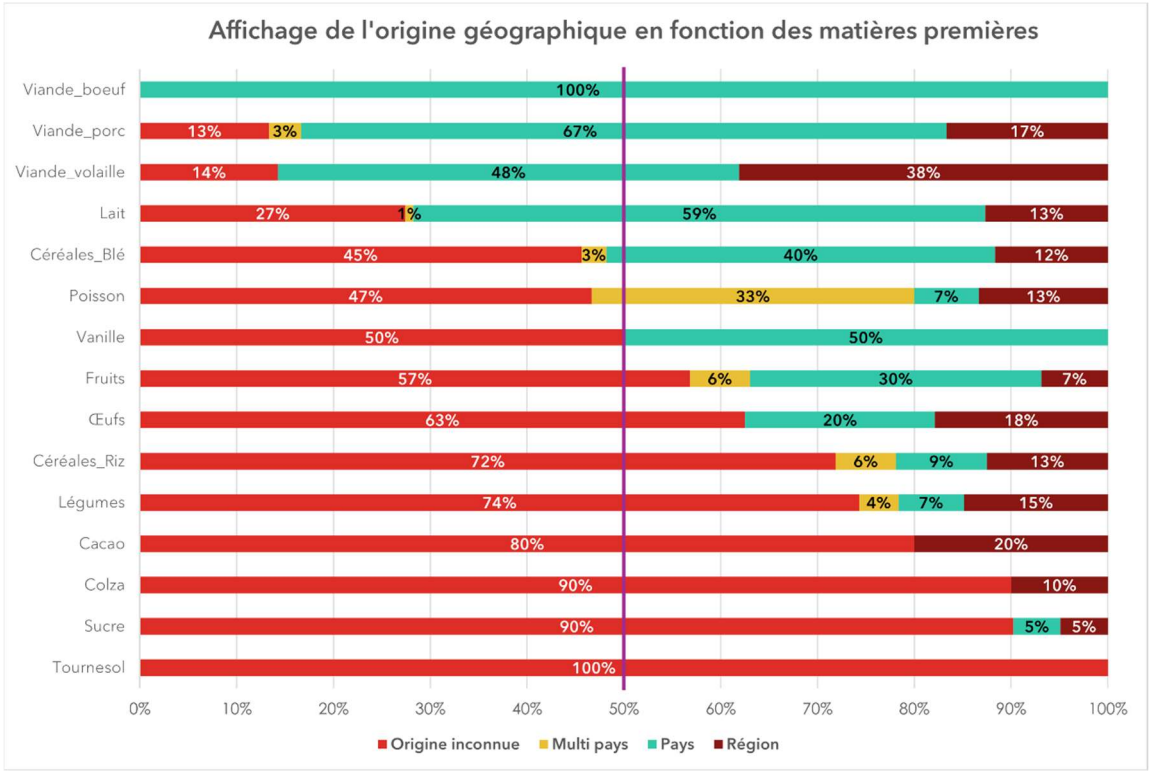
L'héritage de l'expérimentation française[5] sur l'étiquetage de l'origine du lait et des viandes utilisés comme ingrédients est encore visible. **Le pays d'origine est affiché pour 100% de la viande de bœuf**, **67% de la viande de porc** et **48% de la viande de volaille**. La viande de volaille est la plus mauvaise élève, avec 14% d'origines non renseignées et 38% correspondant à une origine régionale du type « *UE* ».

[5] https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000033053008

Le pays d'origine est étiqueté pour 59% des ingrédients laitiers. Mais **pour 27% des ingrédients laitiers** - crème dans un plat préparé, dans des desserts lactés ou lait d'un fromage - **il n'apparaît aucune information**.

Sur les 230 ingrédients principaux « viande » ou « lait » dont l'origine est précisée, **76% sont d'origine française uniquement.**

Concernant **les fruits, les légumes, les œufs, certaines céréales telles que le riz, le cacao ou encore le sucre, l'origine géographique est mentionnée dans moins de 50% des cas**. L'origine des huiles de tournesol et de colza, largement employées dans les produits transformés (panification et plats cuisinés en particulier) n'est presque jamais renseignée.

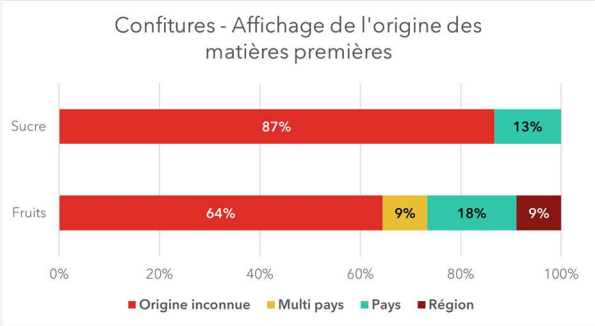


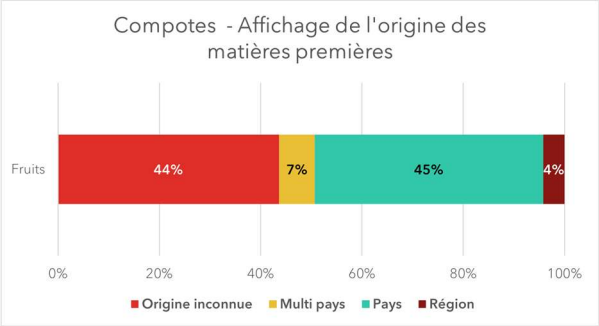
Le pays d'origine des fruits 2,5 fois plus renseigné dans les compotes que dans les confitures

L'origine de 64% des fruits des confitures est inconnue. Concernant le sucre, ingrédient phare de la confiture, son origine est inconnue dans plus de 80% des recettes.

Dans 13% des cas, le pays d'origine du sucre est indiqué, mais la mention "sucre origine : X" reste floue. Elle peut désigner soit le pays d'origine de la matière première (betterave ou canne à sucre), soit celui où elle a été transformée.

Le pays précis d'origine des fruits des compotes est quant à lui renseigné pour 45% d'entre eux.





Pour les confitures, les marques Bonne Maman, Tamara de Aldi et Monoprix font figure de mauvais élèves en ne mentionnant aucune origine des fruits et du sucre.

Framboises : Inconnue
Sucre : Inconnue

Fraises : Inconnue
Sucre : Inconnue

Cerises : Inconnue
Sucre : Inconnue

Les marque U, Pays Gourmand de Aldi, et Douceur du Verger de Leclerc indiquent la provenance des fruits sous forme de pays/région ou continents et précisent également l'origine du sucre (U et Pays Gourmand).

Fraises : Sud-Ouest (France)
Sucre : France

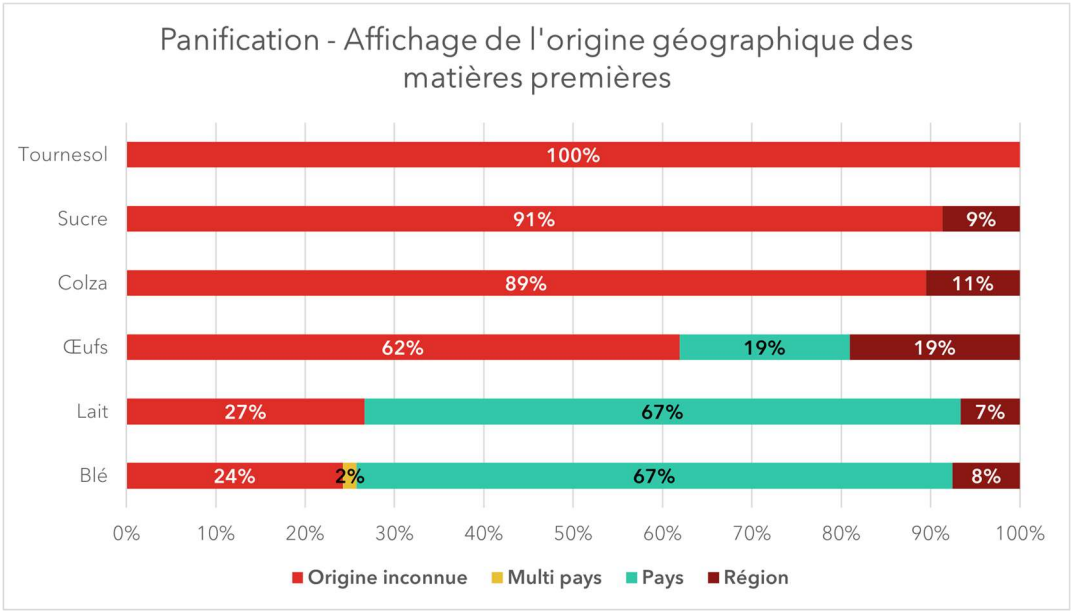
Cerises : Asie/Europe
Sucre : France

Fraises : Egypte, Espagne et/ou Maroc
Sucre : Inconnue

Le pays d'origine est affiché pour 67% du blé et du lait dans les produits de panification

Les ingrédients principaux attendus sont la farine de blé, les œufs, une matière grasse, le lait, le sucre ou encore le cacao en fonction des recettes. L'origine de ces ingrédients n'est pas toujours renseignée de façon exhaustive.

Le pays d'origine est indiqué pour 67% de la farine de blé et du lait. À noter, 65% de ces ingrédients sont français, une origine intéressante à valoriser commercialement pour l'entreprise.

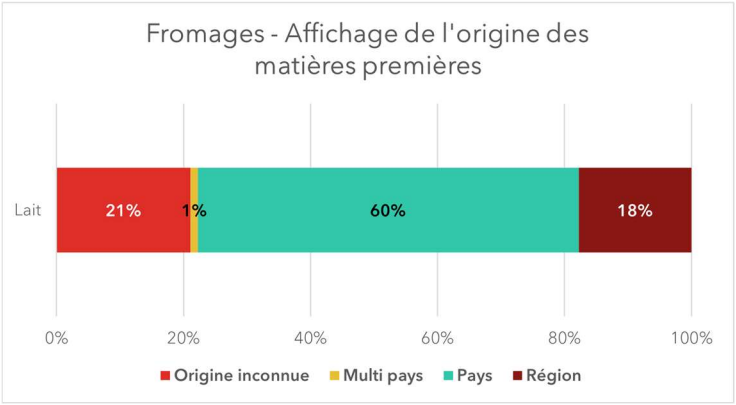


L'origine des autres ingrédients attendus dans ce type de produit n'est, elle, pas suffisamment renseignée. **Le pays d'origine de seulement 19% des œufs est affiché**. La transparence sur l'origine des huiles est très faible : l'origine est inconnue pour 89% des huiles de colza et 100% des huiles de tournesol.

Si Coopérative U s'illustre à nouveau par ses efforts de transparence en affichant l'ensemble des ingrédients principaux (pays ou continent), d'autres acteurs tels que Harrys ne jouent pas le jeu pour des recettes pourtant très similaires. Ils n'affichent que l'origine du blé qui est français.

Le pays d'origine est affiché pour 60% du lait des fromages et pour 80% du lait des produits laitiers frais

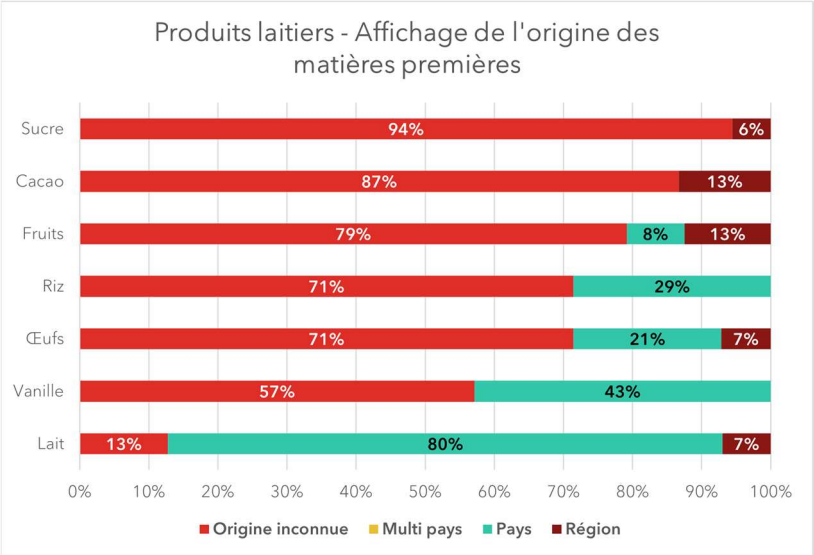
Alors que l'ingrédient principal dans les fromages est le lait, les produits laitiers eux, du fait de leur nature et recettes variées peuvent compter, en fonction des recettes, plusieurs ingrédients principaux, comme des fruits, des œufs, du lait, du cacao, du sucre ou encore de la vanille.



Le pays d'origine du lait est indiqué dans 60% des cas pour les fromages et dans 80% des cas au sein des produits laitiers frais.

À noter, 65% du lait est français, une origine intéressante à valoriser commercialement pour l'entreprise.

Dans les produits laitiers frais, la transparence est très inégale : **l'origine de 79% des fruits, 94% du sucre, 71% des œufs et 87% du cacao reste inconnue**.



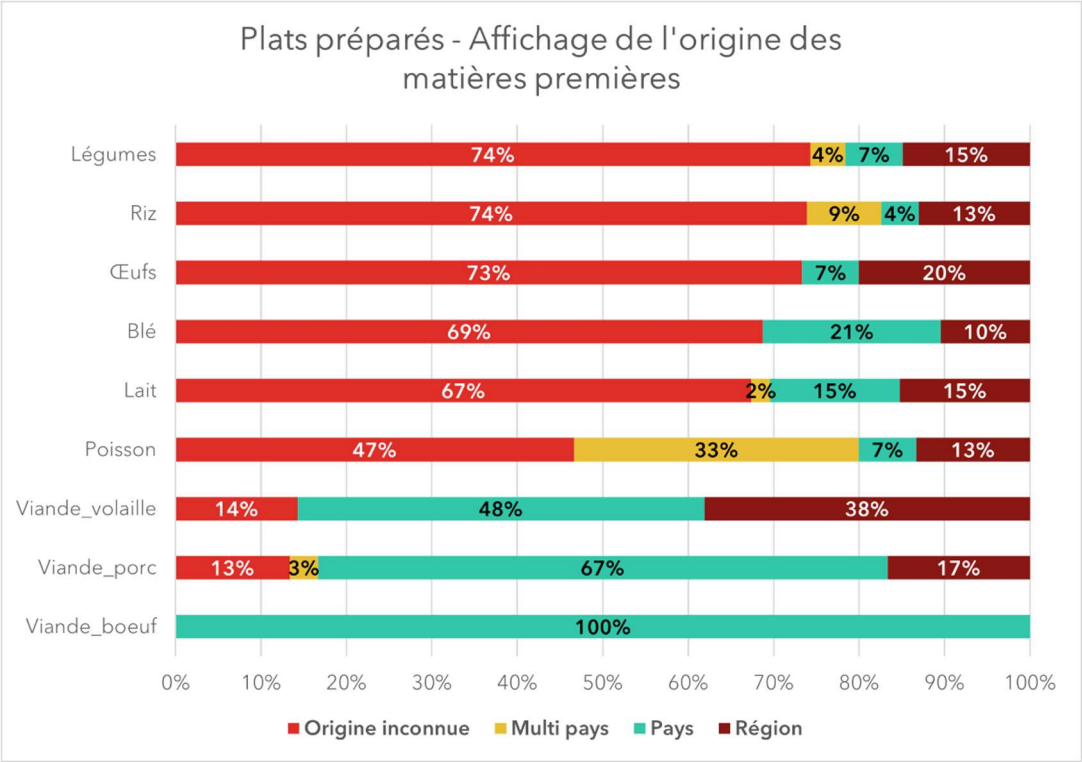
Œufs : France
Lait : France
Cacao : Non UE / Afrique, Asie, Océanie, Amérique latine, Haïti
Beurre: Europe

Œufs : Inconnue
Lait : Inconnue
Cacao : Inconnue

Le pays d'origine est affiché pour 100% de la viande de bœuf dans les plats préparés

Le pays d'origine de 100% de la viande de bœuf est connu. Il en va de même pour 67% des viandes de porc et 48% des viandes de volaille. Pour 38% de la viande de volaille, l'origine est renseignée à l'échelle d'une région géographique, de même que pour 17% de la viande de porc. **Une origine précise est toujours gage de plus de transparence pour le consommateur.**

L'origine des poissons est plus opaque que celle des viandes : 47% des recettes de plats préparés étudiées ne la précisent pas (ingrédients : surimi, cabillaud, crevettes, moules…).



Si la viande est un ingrédient principal dans beaucoup de recettes, d'autres ingrédients méritent aussi une information claire sur leur origine. **70% des autres matières premières couramment cuisinées dans les plats préparés (œufs, lait, légumes, riz, blé) n'ont aucune indication d'origine géographique.**

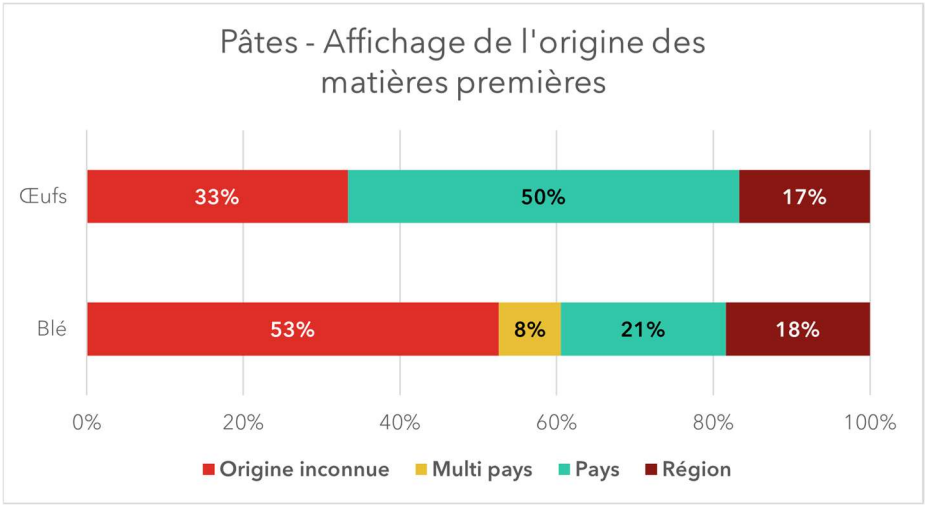
Bœuf : France
Pâtes : Italie
Tomates : UE, Turquie, Maroc

Bœuf : France
Pâtes : Inconnue
Tomates : Inconnue

L'origine est inconnue pour plus de la moitié de la semoule de blé et pour un tiers des œufs dans les pâtes

De la semoule de blé et parfois des œufs, une recette simple et pour laquelle l'argument d'une traçabilité complexe du fait de multiples ingrédients ne peut être avancé.

Pourtant, force est de constater que **pour le tiers des œufs et plus de la moitié de la semoule de blé, l'origine est inconnue.**



Blé : Canada et/ou France

Blé : Inconnue

30% des ingrédients principaux sont français

Lorsque l'origine est plus souvent indiquée, comme c'est le cas pour les viandes et le lait, ce sont les origines « France » et « UE » qui dominent (10% des ingrédients principaux affichent une origine UE), à l'exception du cacao qui dans 20% des cas où son origine est affichée, affiche une origine hors UE. Cette tendance s'explique en partie par l'obligation temporaire d'étiquetage pour la viande et le lait, mais elle illustre aussi un affichage opportuniste de la part des fabricants. En effet, **l'origine France constitue un argument de vente**. Le détail des origines étiquetées en fonction des matières premières se trouve en Annexe.

Origin'Info, un logo encore trop discret

2 produits sur 450 affichent le logo Origin'Info sur leur emballage

Sur 450 produits étudiés, nous en avons relevé **seulement 2 affichant le logo Origin'Info, dont l'un sous forme de QR code**.

51% des produits de notre échantillon appartiennent à des entreprises signataires de la démarche Origin'Info. Citons notamment : Auchan, Biocoop, Carrefour, Coopérative U, Fleury Michon, Intermarché, Lidl, Monoprix, Lucien Georgelin ou encore Panzani. Pourquoi alors le logo Origin'Info est-il absent ? Il semble que de nombreux acteurs aient repoussé le déploiement qui devait commencer dès le premier trimestre 2025. **En avril 2025*, force est de constater que le logo est encore quasi inexistant sur les emballages**.

Malgré un déploiement timide en rayon, certaines enseignes privilégient le drive ou le site de vente. C'est le cas de Biocoop. Sur les 11 produits de notre échantillon (compotes, confitures, produits laitiers), le logo Origin'Info ne figure que sur les emballages des yaourts nature alors que sur leur site internet il est affiché pour les 10 autres produits.

*Période à laquelle a été effectué le relevé des échantillons.

Les résultats d'une étude menée par le Centre commun de recherche de la Commission européenne[6] montrent que, sur un échantillon de 3420 consommateurs, seuls 4% ont scanné tous les QR codes proposés, tandis que 37% n'en ont scanné aucun. **Fournir des informations alimentaires via des QR codes aurait donc un impact limité sur les consommateurs.**

L'étiquetage sur l'emballage, idéalement en face avant, apparaît comme la façon la plus transparente et percutante de renseigner les consommateurs quant à l'origine des ingrédients des produits transformés.

Le made in France, un argument de vente

8% des produits avec un drapeau ou une carte de France l'affichent uniquement en lien avec le lieu de fabrication

Pour 176 produits, soit **39% de l'échantillon, une origine française est mise en avant visuellement en face avant de l'emballage**, via un drapeau, une carte de France ou encore un liseré bleu-blanc-rouge. Parmi eux, 92% ont au moins 1 de leurs ingrédients principaux d'origine française et pour les 8% restants, le **drapeau ou la représentation graphique d'une origine française sont seulement en lien avec le lieu de fabrication.**

[6] https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC134602, JRC 2023

Cuisiné en France

Cuisiné en France

Mais aussi..
Des pâtes origine : Italie
Des gambas origine : non-UE
Des tomates origine : UE, Turquie, Maroc

FABRIQUÉES EN FRANCE

Fabriquées en France

Mais aussi..
Du blé et des œufs origine : UE

Fabriqué en France

Mais aussi..
Des fraises origine : France, Maroc, Espagne, Egypte

Blé origine France

Origine du blé inconnue

Au sein d'une même gamme, un drapeau peut figurer sur un produit et pas sur un autre, l'origine France est ainsi utilisée comme argument marketing.

Attention, **même pour les produits qui mettent en avant de façon graphique une origine française pour un ingrédient, cela n'augure en rien de l'origine des autres ingrédients principaux**. Parmi les 162 produits qui revendiquent graphiquement en face avant de l'emballage l'origine française d'au moins un ingrédient, **la moitié des ingrédients sont en réalité d'origine inconnue ou étrangère.**

L'article 12 de la loi n°2021-1357 dite Egalim 2 a érigé en pratique trompeuse le fait d'afficher un drapeau français ou tout symbole équivalent sur une denrée alimentaire dont l'ingrédient primaire n'est pas français. **Mais les décrets d'application n'ont pas été publiés**. Aussi, **malgré le caractère trompeur de ces visuels, cette pratique demeure légale**.

Cette pratique est aussi encadrée par l'article 26 du règlement INCO et son règlement d'exécution entré en vigueur en avril 2020 : lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance d'une denrée est indiqué et qu'il diffère de celui de son ingrédient primaire : **l'origine de l'ingrédient primaire doit également être précisée ou doit être indiquée qu'elle est différente de celle de la denrée**. L'indication doit se trouver dans le même champ visuel.

AOP, IGP, Origine France Garantie : quelles garanties ?

Plusieurs labels ont été relevés sur les emballages des produits étudiés : des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) comme l'Appellation d'origine protégée (AOP) ou l'Indication géographique protégée (IGP). Un autre affichage a été observé, l'Origine France Garantie, qui, à la différence des SIQO, est une certification privée créée par une association de chefs d'entreprise.

Parmi les pâtes étudiées, plusieurs sont des **pâtes d'Alsace,** *une Indication Géographique Protégée* : des macaroni d'Itinéraires de nos régions d'Intermarché, des coquillettes de Monoprix Gourmet ainsi que des torsades de Nos régions ont du talent de Leclerc. Autant les pâtes de Monoprix et de Leclerc revendiquent du blé et des œufs origine France, autant un petit astérisque en face avant des macaroni d'Intermarché indiquent que « *le blé et les œufs sont UE* ». **L'indication géographique garantit en effet que les pâtes sont fabriquées en région Alsace d'après le cahier des charges[7], mais l'origine locale ou même française des ingrédients n'est, elle, pas garantie.**

La dénomination « Pâtes d'Alsace » des macaroni Itinéraire de nos régions, couplée avec l'image d'une cigogne rappelant la région, sont des arguments marketing qui contrastent avec une indication en petit de l'origine non française des matières premières.

Certaines marques s'engagent à garantir l'origine France des œufs et du blé. C'est le cas des Pâtes d'Alsace Nos Régions ont du Talent et Monoprix Gourmet.

[7] Cahier des charges de l'IGP Pâtes d'Alsace : https://ec.europa.eu/geographical-indications-register/eambrosia-public-api/api/v1/attachments/59726

Plusieurs fromages bénéficiant d'une *Appellation d'Origine Protégée (AOP)* ont également été relevés. Il s'agit de comté, Pont l'Evêque, roquefort ou encore de feta grecque. L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. En France, près de 500 produits sont référencés comme AOP[8]. La feta AOP par exemple, doit impérativement être fabriquée à partir des laits de brebis et de chèvres grecques[9] et le roquefort AOP à partir de lait de brebis français (dont l'aire géographique est délimitée)[10].

Feta AOP

Origine Grèce du lait garantie

Roquefort AOP

Origine France du lait garantie

Le label *Origine France Garantie* est quant à lui rencontré sur des pains pour hot dog de la marque Jacquet. Ce label privé atteste que le lieu où le produit prend ses caractéristiques essentielles est situé en France et que 50% au moins du prix de revient unitaire est acquis en France[11]. Plus précisément, dans le cas de produits agroalimentaires, **l'ingrédient principal de la recette doit être obligatoirement origine France, tout ingrédient représentant plus de 8% du poids de la recette doit être origine France et tout ingrédient apparaissant dans la dénomination de vente doit avoir une origine française**.

Blé français garanti

Mais origine des autres ingrédients inconnue

[8] https://www.economie.gouv.fr/particuliers/aop-aoc-igp-stg-labels-certification-alimentation
[9] https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-food-and-drink/feta-pdo_fr
[10] https://inao.gouv.fr/produit/roquefort-17002
[11] https://www.originefrancegarantie.fr/se-faire-certifier/cahier-des-charges

À retenir

Alors que l'AOP garantit une concentration dans une même zone géographique de toutes les étapes de production, ce n'est pas tout à fait le cas de l'IGP. Le niveau d'exigence concernant l'origine des ingrédients et les étapes de production est différent :

Pour l'AOP :

- **Toutes les étapes de la production** (production de matière première, transformation, élaboration) doivent se faire dans une zone géographique délimitée.
- **Les ingrédients essentiels (ex. : le lait pour un fromage) doivent provenir exclusivement de cette zone**

Exemple : le **comté AOP*** doit être produit avec du lait cru provenant de vaches Montbéliarde ou Simmental, élevées dans la zone d'appellation, et transformé sur place.

*https://www.inao.gouv.fr/produit/comte-14400

Pour l'IGP :

- **Au moins une étape** de la production, de la transformation **ou** de l'élaboration doit avoir lieu **dans une zone géographique délimitée**.
- Les **matières premières peuvent venir d'ailleurs**, **ce n'est pas obligatoire** qu'elles soient locales.

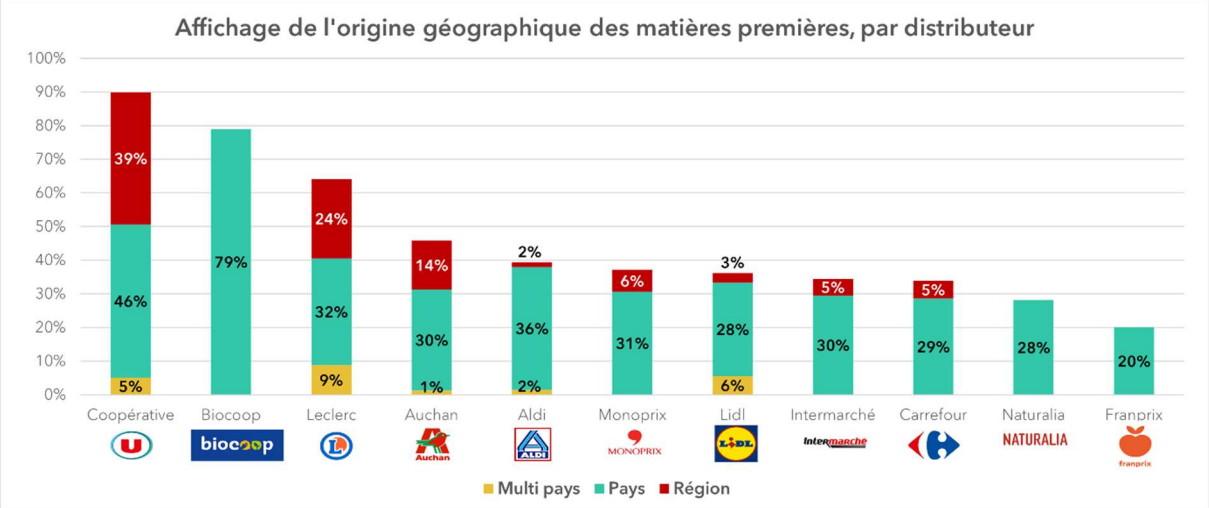
Exemples : le **jambon de Bayonne IGP**** doit être salé et affiné dans la zone, mais les porcs **peuvent provenir d'autres régions françaises**, tant que le cahier des charges est respecté. Les **pâtes d'Alsace IGP** sont fabriquées dans des unités de productions installées dans la région Alsace mais il n'y a pas d'aire délimitée pour les ingrédients.

**https://www.inao.gouv.fr/produit/jambon-de-bayonne-16083

Un engagement inégal de la grande distribution

Le graphique ci-dessous illustre l'engagement des distributeurs sur le plan de la transparence dans l'affichage de l'origine des ingrédients pour les produits à marque propre étudiés.

Coopérative U, Biocoop et Leclerc font ainsi partie des distributeurs qui s'engagent réellement avec un affichage de l'origine de 90% des ingrédients principaux de cette étude, de 79% et de 65% respectivement. À contrario, Intermarché, Carrefour, Naturalia et Franprix font partie des distributeurs qui affichent le moins les origines des ingrédients principaux.



Pour Coopérative U, Biocoop et Leclerc il s'agit d'un engagement de longue date.

Coopérative U s'est engagé dès 2020, sans format d'affichage spécifique, mais l'information est bien présente.

Leclerc est également engagé depuis 2020 et a développé son propre tableau d'étiquetage de l'origine des ingrédients principaux avec une indication du pays de préparation/fabrication.

Biocoop quant à elle, renseigne depuis 2023 l'origine des ingrédients représentant plus de 5% de la liste des ingrédients.

Annexe

Origine géographique des principales matières premières rencontrées (d'après les emballages).

Matière première	Origine inconnue	Origine France	Dont origine France	Origine UE	Dont origine UE	Origine hors UE
Tournesol (n=7)	100%	0%	0%	0%	0%	0%
Colza (n=20)	90%	0%	0%	0%	10%	0%
Sucre (n=123)	90%	5%	0%	4%	1%	0%
Cacao (n=20)	80%	0%	0%	0%	0%	20%
Légumes (n=74)	74%	5%	1%	11%	8%	0%
Céréales_Riz (n=32)	72%	6%	3%	6%	6%	6%
Œufs (n=56)	63%	20%	0%	18%	0%	0%
Fruits (n=146)	57%	27%	2%	5%	5%	4%
Poisson (n=15)	47%	0%	0%	0%	20%	33%
Céréales_Blé (n=154)	45%	36%	2%	10%	6%	0%
Lait (n=237)	27%	55%	0%	15%	2%	0%
Viande de volaille (n=21)	14%	48%	0%	38%	0%	0%
Viande de porc (n=30)	13%	67%	3%	17%	0%	0%
Viande de bœuf (n=14)	0%	100%	0%	0%	0%	0%

Crédits photos

Page 1 : © Dreaming Andy - stock.adobe.com

Page 6 :
© Clker-Free-Vector-Images
© OpenClipart-Vectors – pixabay.com
© Mostafa Elturkey – pixabay.com
© janjf93 – pixabay.com
© dueg-oth – pixabay.com

Page 7 :
© Clker-Free-Vector-Images – pixabay.com
© OpenClipart-Vectors – pixabay.com

Pages 11, 12, 13, 14, 15, 16 : © MDMASUD - stock.adobe.com

Page 20, 23 : © OpenClipart-Vectors – pixabay.com