



➔ Normes, labels, certifications...

QUELLES DIFFÉRENCES ?

>>> Les consommateurs sont de plus en plus soucieux de la qualité et de l'origine des produits. Les démarches se multiplient pour répondre à leurs attentes. Mais entre les normes, labels, certifications, qualifications et autres marques de bonnes pratiques, comment s'y retrouver ?

QUEL RAPPORT ENTRE NORMES ET CERTIFICATIONS ?

> **Les normes** sont des référentiels précisant les caractéristiques à exiger d'un produit ou d'un service de qualité. Éditées par des organismes de normalisation officiels comme l'AFNOR (au niveau national) ou l'ISO (au niveau international), elles sont d'application volontaire. Certaines ont néanmoins été rendues obligatoires par les pouvoirs publics. C'est le cas, par exemple, des normes NF U42-001 à 006, qui se rapportent aux spécifications des engrais.

> **Une certification** atteste qu'un produit ou un service est conforme aux normes en vigueur et même, parfois, à des spécifications supplémentaires. Être certifié nécessite d'être audité par un organisme tiers indépendant. La démarche n'est pas obligatoire mais, parce qu'elle s'accompagne d'un logo, elle offre le plus souvent une meilleure visibilité aux bonnes pratiques. En témoigne le succès des certifications ISO 9001 (pour les systèmes de management de la qualité), ISO 14001 (pour les systèmes de management de l'environnement), Qualicert (pour les activités de service), AFAQ 26000 (sur la responsabilité sociétale), Agri-Confiance (pour l'engagement des filières agricoles en faveur de la qualité et de l'environnement)

ou encore de la certification européenne MPS (Milieu Programma Sierteelt), qui vise à améliorer les pratiques et techniques pour un meilleur respect de l'environnement.

> **Au sens strict, une certification** s'appuie sur un référentiel qui a été conçu par un organisme certificateur et publié au Journal Officiel. Mais le terme est utilisé, de façon plus large, pour désigner toutes les démarches nécessitant qu'un audit de contrôle soit réalisé par un organisme tiers avant d'être validées et de donner droit à l'utilisation d'une marque de qualité (label, etc.).

QUAND PARLE-T-ON DE LABEL OU DE QUALIFICATION ?

> **Être qualifié ou labellisé** permet d'asseoir sa crédibilité, en étant reconnu par la profession, mais aussi de bénéficier de la communication mise en œuvre par l'organisation qui porte la démarche.

> **Un label de qualité** est un signe d'identification, une marque qui s'appuie sur un référentiel défini par un syndicat professionnel ou une association. Il atteste de la qualité supérieure d'un produit ou d'un service.

Certains labels ont déjà fait leurs preuves et sont devenus de véritables arguments commerciaux. Ainsi, le Label Rouge désigne des viandes, charcuteries et œufs qui ont fait l'objet de meilleures conditions de production et de fabrication. Le label français Agriculture biologique (AB) met en valeur les produits issus d'une démarche respectueuse de l'environnement et du bien-être animal. Le label Global GAP est attribué aux produits agricoles, d'élevage et d'aquaculture, non transformés et répondant aux standards de qualité définis au niveau international par l'ONG du même nom, qui regroupe les principaux détaillants et chaînes de supermarchés européens.

> **Une qualification** s'attache à reconnaître le professionnalisme et les compétences d'une entreprise pour des travaux précis, tels l'épandage de matières fertilisantes (Qualiterritoires), ou des domaines d'activité, comme les terrains de sport (Qualipaysage). Comme les labels, leur obtention nécessite de répondre aux exigences d'un cahier des charges défini par un syndicat professionnel ou une association, et géré par un organisme tiers indépendant. C'est aussi la démarche suivie, par exemple, par les exploitations agricoles qualifiées au titre du référentiel agriculture raisonnée.

Y A-T-IL DES MARQUES DE QUALITÉ GARANTIES PAR L'ÉTAT?

> **Certains signes de qualité** ont été créés conjointement par les professionnels et les pouvoirs publics. Encadrés par l'Institut national de l'origine et de la qualité, ils font l'objet de contrôles réguliers. Ce sont les seuls signes officiels, garantis par l'État.

> **L'Appellation d'origine contrôlée (AOC)** désigne des produits dont les caractéristiques sont dues au terroir (sol, climat...) et à un savoir-faire local reconnu. Elle ne peut être utilisée que si la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans une aire géographique déterminée (le vin d'Alsace, le cognac ou l'huile d'olive de Provence).

> **L'Appellation d'origine protégée (AOP)** est l'équivalent européen de l'AOC.

> **L'Indication géographique protégée (IGP)**, quant à elle, assure qu'il persiste un lien entre le produit et une zone géographique qui s'y rapporte (la production ou la transformation y est réalisée).

Ce signe européen protège par exemple le nom de l'emmental de Savoie, du jambon de Bayonne ou de la clémentine de Corse.

> **La Spécialité traditionnelle garantie (STG)** atteste, enfin, qu'un produit a été obtenu selon une méthode traditionnelle. En France, seules les moules de Bouchot portent aujourd'hui cette marque.

Pour en savoir

- sur l'AFNOR et l'AFAQ : www.afnor.org
- sur l'ISO : www.iso.org
- sur la certification Qualicert : www.sgsgrgroup.fr
- sur Qualiterritoires : www.qualiterritoires.org
- sur Qualipaysage : www.qualipaysage.org
- sur les AOC, AOP, IGP et STG : www.inao.gouv.fr

Quiz

- 1 Une charte de qualité est-elle un gage de confiance ?
- 2 Le poulet de Bresse : AOC, AOP ou IGP ?
- 3 Qualicert, Qualiterritoires et Qualipaysage : certifications ou qualifications ?
- 4 Sur quelles normes s'appuie la certification Agri-Confiance ?

1 Non. Elle n'a aucune valeur juridique.
 2 AOC et AOP. Comme la plupart des produits reconnus AOC, le poulet de Bresse a également obtenu la reconnaissance européenne AOP.
 3 Qualicert est une certification, tandis que Qualiterritoires et Qualipaysage sont des qualifications.
 4 NF V0-005 et NF V0-07. Ces références chiffrées sont beaucoup moins connues et identifiées par les consommateurs que la certification Agri-Confiance qui s'y réfère.

Le saviez-vous ?

→ **Le Fafsea accompagne les démarches qualité**

Quelques exemples :

- **Plante Bleue.** Depuis 2011, le Fafsea finance des formations pour les salariés des entreprises horticoles qui souhaitent obtenir le label environnemental Plante bleue. Au programme : une présentation des enjeux de la démarche, du référentiel, des moyens et des outils disponibles.
- **AFAQ 26000.** Le Fafsea peut accompagner des exploitations agricoles ou des vignobles vers cette certification, qui vise autant la qualité du produit et la protection de l'environnement que la satisfaction du consommateur sur le long terme et le bien-être des salariés. Il propose aux salariés un « parcours individuel de formation », qui vise à les aider à acquérir de nouvelles compétences au service de l'entreprise.
- **Qualipaysage.** Le Fafsea a construit avec Vivea (Fonds pour la formation des entrepreneurs du vivant) une formation ciblée sur la végétalisation des toitures, pour les entreprises du paysage qui souhaitent obtenir cette certification de services VT 800/VT 810.

1905

Une loi confie pour la première fois à l'administration le soin de délimiter les zones géographiques dont les productions agricoles peuvent bénéficier d'une Appellation d'origine. En 1935, l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) est créé pour superviser le dispositif, qui devient alors Appellation d'origine contrôlée (AOC).