



## Qui sommes-nous ?

Créé en 2019, le CODÉSIQO est le **collectif d'échanges et de partage d'expertise** œuvrant au renforcement des Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine. Il rassemble une quarantaine de partenaires, entre filières sous AOP, IGP ou Label Rouge (hors viticulture) et filières émergentes.

## Quelles sont nos missions ?

### Accompagner et former

les responsables professionnels des organisations agricoles à porter leur projet de démarche sous SIQO, de manière collective ou individuelle.

### Renforcer le partage de connaissances et la dynamique collective

- au travers de l'animation d'ateliers sur des thématiques variées : interconnaissance, gestion de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG), émergence, communication...
- dans une volonté de favoriser la mutualisation entre filières.



On vous en dit plus sur notre collectif

# Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur des chiffres qui parlent !

**56%** DES EXPLOITATIONS DE PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR SONT POSITIONNÉES SUR UNE DÉMARCHE OFFICIELLE DE QUALITÉ (AB ET VITICULTURE COMPRISES) (20 POINTS DE PLUS QUE LA MOYENNE EN FRANCE MÉTROPOLITAINE)  
CE QUI REPRÉSENTE ENVIRON  
**10 000** EXPLOITATIONS

**35%** DES CULTURES FRUITIÈRES SONT ENGAGÉES EN LABEL ROUGE, IGP OU AOC-AOP  
**37%** L'AOP CONCERNE DES EXPLOITATIONS DE LA RÉGION  
Source [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)



Contacts :

Sabine Picard • Chambre d'Agriculture Provence-Alpes-Côte-d'Azur  
s.picard@paca.chambagri.fr  
Stéphanie Costa • La Coopération Agricole Sud  
scosta@sud.lacoopagri.coop



## Faisons rayonner les Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine !



gnette, 09/24. Crédits photos : Régis Cintas-Flores, SYR BHP, ODG Figue de Solliès, Arnaud Galy, Syndicat des Vergers de Haute-Durance, Éloïse Seguiier, L. Tcard - Syndicat AOP Bureau de Camargue, Pexels, Envato



avec le soutien financier du Conseil régional



avec le soutien financier du Conseil régional

# Ces labels qui valorisent la qualité et l'origine de nos produits



## AOP

L'Appellation d'origine protégée (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.



## AOC

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen.



## IGP

L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.



## Label Rouge

Le Label Rouge désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

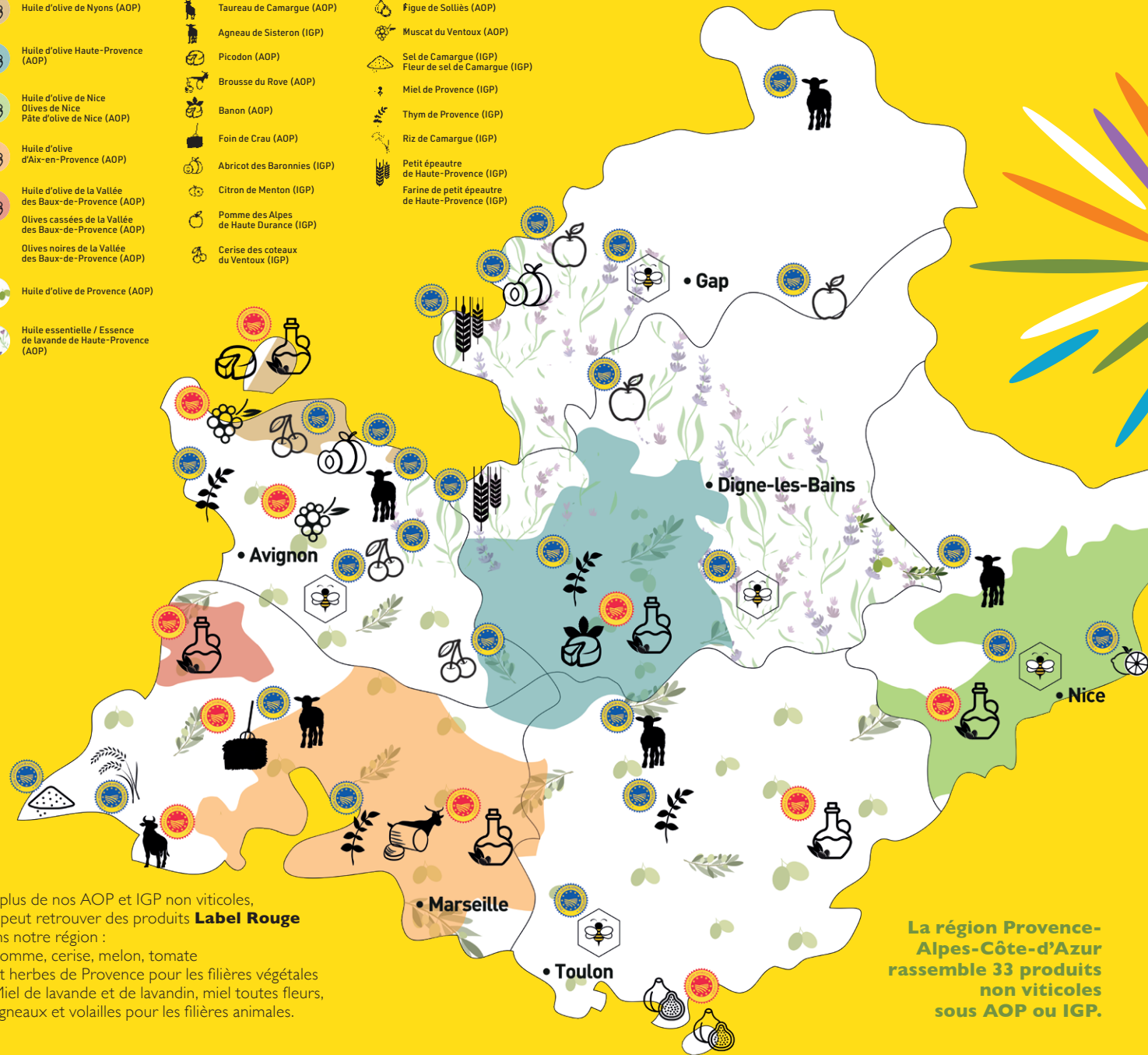


L'Agriculture Biologique (AB) et les Spécialités Traditionnelles Garanties (STG) font également partie des Signes officiels d'identification de la Qualité et de l'Origine.

Plus d'informations sur ces labels :  
[www.inao.gov.fr](http://www.inao.gov.fr)

# Nos AOP et IGP non viticoles

- Huile d'olive de Nyons (AOP)
- Taureau de Camargue (AOP)
- Figue de Solliès (AOP)
- Huile d'olive Haute-Provence (AOP)
- Agneau de Sisteron (IGP)
- Muscat du Ventoux (AOP)
- Huile d'olive de Nice Olives de Nice Pâte d'olive de Nice (AOP)
- Picodon (AOP)
- Sel de Camargue (IGP) Fleur de sel de Camargue (IGP)
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence (AOP)
- Brousse du Rove (AOP)
- Miel de Provence (IGP)
- Huile d'olive de La Vallée des Baux-de-Provence (AOP)
- Banon (AOP)
- Thym de Provence (IGP)
- Olives cassées de La Vallée des Baux-de-Provence (AOP)
- Foin de Crau (AOP)
- Riz de Camargue (IGP)
- Olives noires de La Vallée des Baux-de-Provence (AOP)
- Abricot des Baronnies (IGP)
- Petit épeautre de Haute-Provence (IGP) Farine de petit épeautre de Haute-Provence (IGP)
- Huile d'olive de Provence (AOP)
- Citron de Menton (IGP)
- Pomme des Alpes de Haute Durance (IGP)
- Huile essentielle / Essence de lavande de Haute-Provence (AOP)
- Cerise des coteaux du Ventoux (IGP)



En plus de nos AOP et IGP non viticoles, on peut retrouver des produits **Label Rouge** dans notre région :

- Pomme, cerise, melon, tomate et herbes de Provence pour les filières végétales
- Miel de lavande et de lavandin, miel toutes fleurs, agneaux et volailles pour les filières animales.

**La région Provence-Alpes-Côte-d'Azur rassemble 33 produits non viticoles sous AOP ou IGP.**