



MEMENTO

des Signes d'Identification
de la Qualité et de l'Origine (SIQO)

Observatoire économique
Bretagne édition **2023**

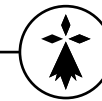
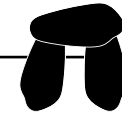
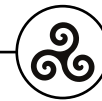
www.bretagne.chambres-agriculture.fr



CHAMBRES
D'AGRICULTURE
BRETAGNE



ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DE CE MÉMENTO :



CHAMBRES D'AGRICULTURE DE BRETAGNE

Présentes sur l'ensemble du territoire, les Chambres d'agriculture de Bretagne ont parmi leurs missions d'accompagner les agriculteurs dans l'évolution et l'adaptation de leurs entreprises, d'innover et de représenter les intérêts du monde agricole breton.

INAO (Institut national de l'origine et de la qualité)

L'INAO est chargé d'assurer la mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge et agriculture biologique. En 2021, l'INAO encadrait plus de 1 196 produits.

FRAB (Fédération régionale des agrobiologistes de Bretagne)

La FRAB fédère les groupements d'agriculteurs biologiques présents dans chacun des quatre départements bretons. Elle développe l'agriculture biologique sur le territoire et représente les agriculteurs bio auprès des pouvoirs et institutions publics.

IBB (Initiative Bio Bretagne)

Réseau d'entreprises et d'acteurs bretons, l'IBB permet de contribuer au développement et à la promotion des filières et des produits biologiques en renforçant leur développement économique. L'IBB est par ailleurs à l'origine de « l'observatoire régional Bio de la préparation et de la distribution en Bretagne ».

DRAAF BRETAGNE (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)

La DRAAF est un service du Ministère en charge de l'agriculture. Au travers de ses missions de pilotage et de coordination, elle assure notamment la mise en œuvre de la politique agricole nationale au niveau de la région.



Rappel

...de ce que sont les SIQO (définitions)

source : INAO



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées dans une même aire géographique. Ces facteurs naturels et humains spécifiques confèrent au produit ses caractéristiques. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.



L'Indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont au moins une étape de fabrication (production, transformation et élaboration) est réalisée dans une zone géographique définie. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'Indication géographique est un signe européen qui identifie et protège le nom d'une boisson spiritueuse, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique (par exemple, le Whisky de Bretagne).



La Spécialité traditionnelle garantie (STG) désigne un produit qui résulte d'une recette ou d'un mode de production traditionnel. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



Le Label Rouge est un un signe français de qualité qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits de qualité similaire.



L'Agriculture Biologique garantit un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe.



INTRODUCTION GÉNÉRALE

Première région agricole en lait et œufs bio et conventionnels, légumes, volailles, porcs mais également première région maritime, la Bretagne contribue avec fierté à la souveraineté alimentaire française. En 2021, elle comptait 3 100 producteurs et entreprises engagées dans des démarches d'identification de la qualité et de l'origine et 3 948 exploitations bio.

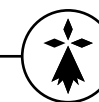
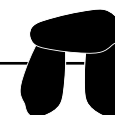
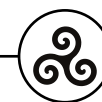
Ce memento, fruit de la collaboration entre les Chambres d'agriculture de Bretagne, l'INAO, la DRAAF, la FRAB, IBB, et soutenu par le Conseil Régional de Bretagne et le compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR, s'attache à en présenter toute la diversité.

MÉTHODOLOGIE

Les opérateurs pris en compte dans ce document sont les opérateurs habilités :

- les opérateurs producteurs primaires : producteurs, éleveurs, conchyliculteurs...
- des opérateurs avals : abattoirs, ateliers de découpe, transformateurs...

Par « habilités », sont désignés tous les opérateurs ayant le droit de produire sous signes de qualité, c'est-à-dire en respectant les cahiers des charges validés par les pouvoirs publics.



Sélection des SIQO attribués à la région Bretagne et estimation de leurs volumes et chiffres d'affaires.

Pour chaque SIQO, l'estimation des volumes et chiffres d'affaires est faite au prorata du pourcentage d'opérateurs localisés en Bretagne. Un signe de qualité est donc retenu dans le memento dès lors qu'au moins 20 % des opérateurs sont présents dans la région. Par convention, chaque signe de qualité est intégré au memento pour une durée minimale de trois ans à compter de sa première prise en compte, et ce quelles que soient les variations du pourcentage du nombre d'opérateurs. Si ce nombre d'opérateurs descend sous le seuil des 20 % pendant deux années consécutives, le signe de qualité ne sera pas comptabilisé l'année suivante. Ce choix méthodologique peut ainsi expliquer la variation du nombre de SIQO suivis dans ce memento, indépendamment de l'homologation de nouveaux cahiers des charges.

Les chiffres d'affaires et les volumes sont estimés à la première mise en marché (euros hors taxe), c'est à dire au départ des abattoirs pour les viandes et volailles et en sortie de transformation, expédition ou conditionnement pour les autres produits.

Sources

L'INAO pour les nombres d'opérateurs habilités, volumes et chiffres d'affaires des produits sous SIQO hors bio

La FRAB pour les nombres de producteurs engagés en agriculture biologique, leurs cheptels et surfaces de production

Agreste, chiffres Bretagne 2021, statistique agricole

IBB et l'Agence Bio pour les données opérateurs Bio aval



La production bretonne en quelques chiffres

01

PRODUITS CARNÉS ET ŒUFS

- 1 AOP: Prés-salés du Mont-Saint-Michel
- 1 IGP Pâté de campagne breton
- 2 IGP Volailles: Volailles de Bretagne et Volailles de Janzé
- 13 LR conserves et préparations à base de viande
- 8 LR viandes de boucherie
- 27 LR volailles et œufs

02

PRODUITS DE LA MER

- 1 AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel
- 1 STG Moules de bouchot
- 6 LR conserves et préparation à base de poisson
- 3 LR préparations à base de poisson et produits de la pêche

03

BOISSONS

- 2 AOC : Eau-de-vie de cidre de Bretagne et Pommeau de Bretagne
- 1 IG Whisky de Bretagne
- 1 IGP Cidre de Bretagne
- 1 LR Cidre de variété Guillevic
- 1 AOP Cidre Cornouaille

04

PRODUITS VÉGÉTAUX

- 2 LR
- 2 AOP Oignon de Roscoff, Coco de Paimpol
- 1 IGP Farine de blé noir de Bretagne

74

Produits sous LR, AOP, IGP, STG en Bretagne

427

millions €
CA en 2021

générés grâce aux SIQO (hors bio)

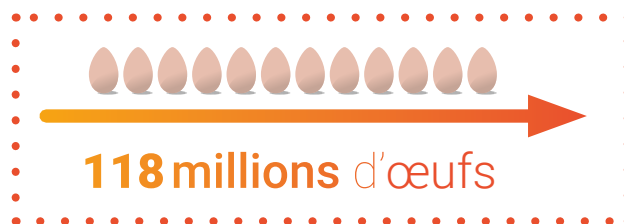
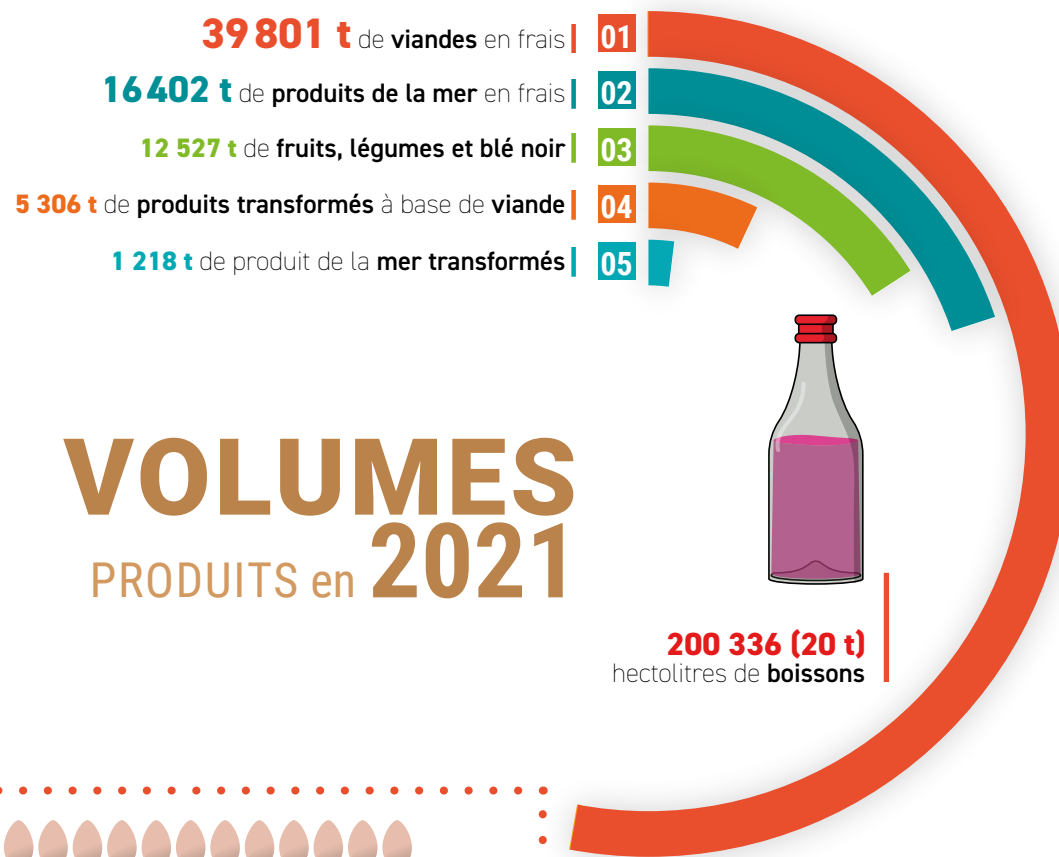


AOP, IGP, STG ET LABELS ROUGES : QUELQUES CHIFFRES

VOLUMES COMMERCIALISÉS EN 2021

Après une année 2020 compliquée, au cours de laquelle les producteurs avaient dû faire face à des perturbations de certains de leurs débouchés (restaurants, cantines, marchés de plein air ou exportations), l'horizon semble s'être dégagé en 2021. Les viandes bovines sous Label Rouge ont vu leurs volumes vendus augmenter de 16 % cette année-là au national, de même que certains produits comme les moules de bouchot. Malgré la fermeture des restaurants, ces produits ont bénéficié d'une forte demande des consommateurs via les criées ou les marchés. Avec la réouverture des lieux de Restauration Hors Domicile, la reprise des exportations, les premières applications de la loi EGALIM 2 (entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2022) et l'engouement des acheteurs pour les produits français affichant des critères de qualité, les ventes se sont maintenues pour une partie des filières malgré la hausse des coûts de production en 2021. Depuis, l'inflation s'étant installée, les producteurs et transformateurs sous signes de qualité ont montré leur inquiétude. Malgré la notoriété dont jouissent les produits issus de l'agriculture biologique, labels rouges, AOP, IGP ou STG, le choix des consommateurs a tendance à se porter davantage vers des produits moins onéreux en temps de crise. Pour surmonter cette passe difficile, les filières de qualité ont donc plus que jamais besoin du soutien des consommateurs, afin que ceux-ci puissent continuer à bénéficier de ces vecteurs d'excellence alimentaire.

ONT ÉTÉ PRODUITS, AU TOTAL, EN 2021...





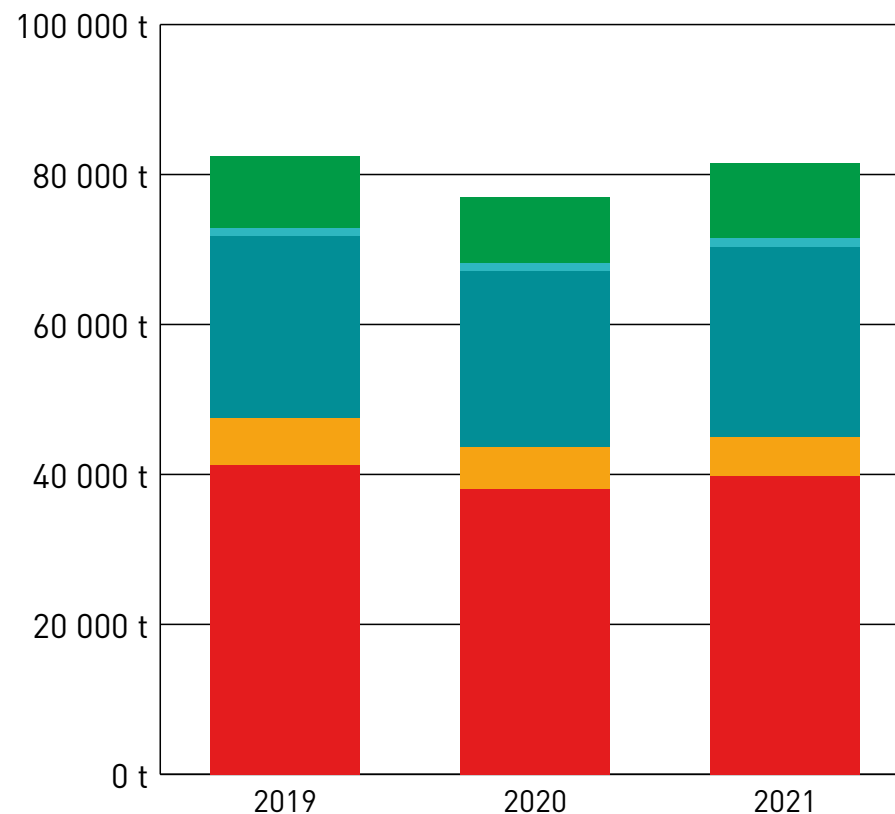
LES PRODUITS SOUS SIGNE DE QUALITÉ : UNE LONGUE HISTOIRE

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est le premier signe de qualité à voir le jour, en 1935. L'objectif : lutter contre la fraude qui s'était largement développée des suites de la crise du phylloxéra sur les produits viticoles au XIX^e siècle. Les zones de productions sont alors soigneusement délimitées, des règles communes de production sont instaurées et soigneusement consignées dans un cahier des charges contrôlé par le Comité National des vins et eaux-de-vie, qui deviendra bientôt l'INAO. Suivront ensuite les Labels Rouges à partir de 1960 et la reconnaissance de l'agriculture biologique en 1980. Le 1^{er} janvier 2007, l'INAO devient l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, en charge des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), que sont les AOC, AOP, IGP, Label Rouge, STG et AB. Strictement contrôlés sur la base d'un cahier des charges, rigoureusement sélectionnés, les produits dits "sous SIQO" (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) assurent aux consommateurs une réelle plus-value.

Les volumes des produits sous SIQO (hors bio, boissons et œufs) ont tendance à rester stables.

Source : Chambre d'agriculture de Bretagne, à partir des chiffres de l'INAO

ÉVOLUTION DES PRODUCTIONS SOUS SIQO (HORS BIO, ŒUFS ET BOISSONS) ENTRE 2019 ET 2021



- Viandes fraîches
- Produits transformés à base de viande
- Produits de la mer frais
- Fruits, légumes et céréales
- Produits transformés à base de produits de la mer



3 948 fermes bio en 2021

soit **15%** des fermes bretonnes

166 670 ha bio

dont **37 452** ha en conversion,

soit **10,3%** des surfaces de la région

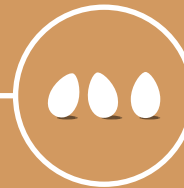


1^{re}

région productrice de lait bio, avec **23 %** du cheptel laitier national

1^{re}

région productrice d'œufs bio



2^e



région productrice de légumes bios en France en 2021.

Les surfaces certifiées et en conversion s'élèvent à **9 094 hectares** (+ 12,6 %/2020), soit **18,6 %** des surfaces nationales



Nous comptons

3 619

fermes bio en 2020.

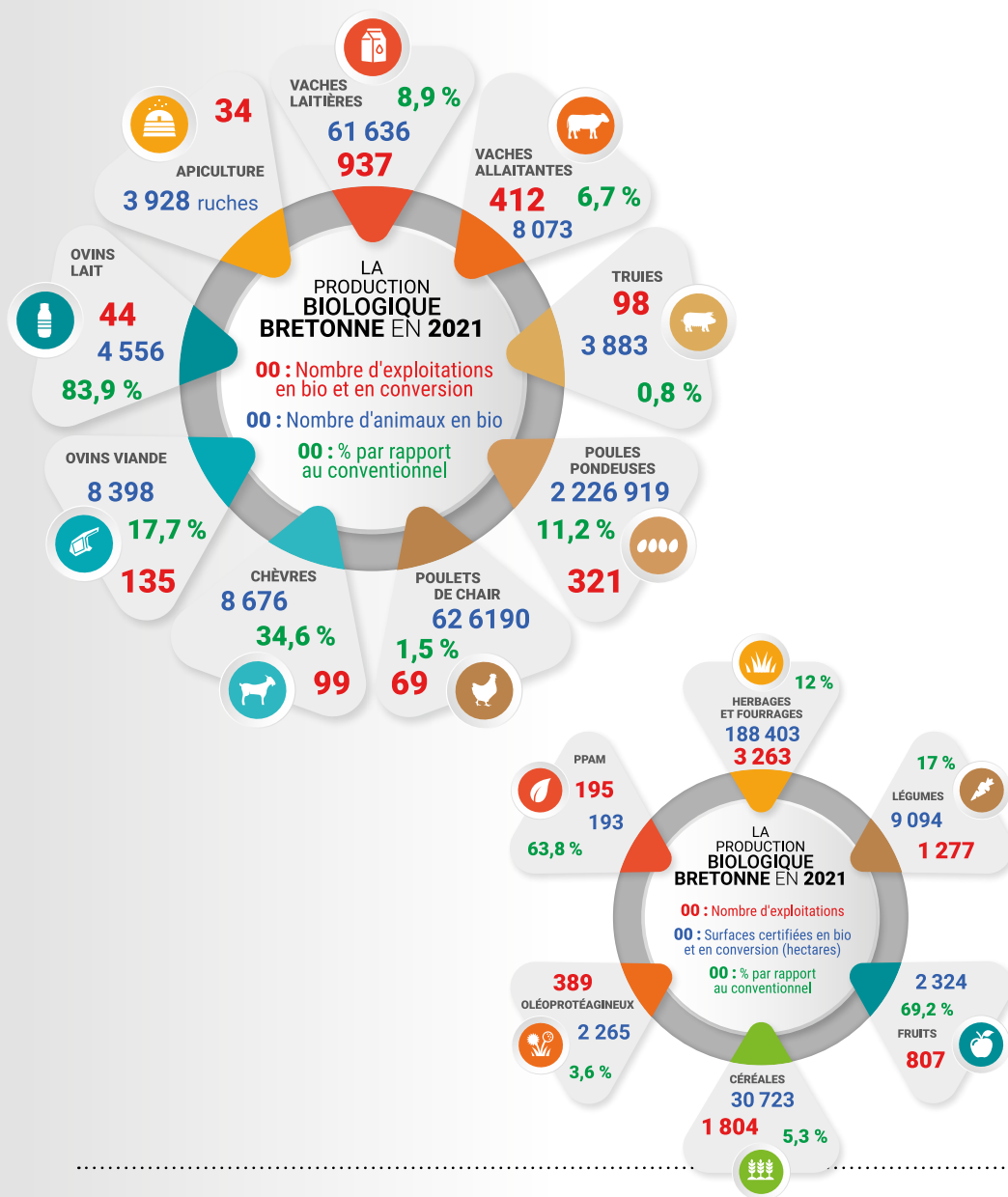
Avec un taux d'accroissement de **+ 6 %** en un an, la Bretagne compte donc **3 948** fermes en 2021.

Avec **166 670** ha en 2021, la Bretagne a multiplié **par 3** ses surfaces bio depuis 2010.

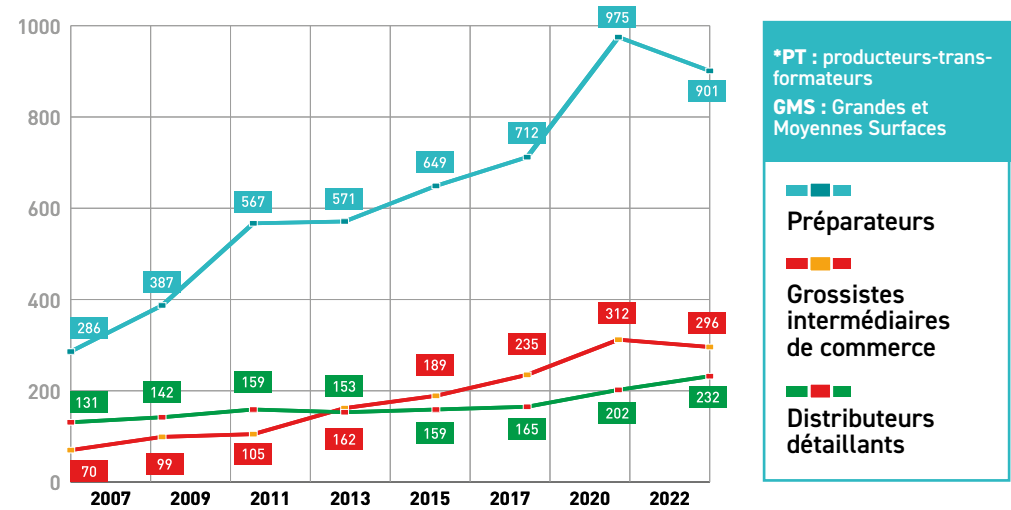
Les installations en agriculture biologique continuent d'augmenter en 2022 (+**330** engagements).

Source: **FRAB** (Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne)

La production bretonne en quelques chiffres



ÉVOLUTION DU NOMBRE D'OPÉRATEURS BIO BRETONS DEPUIS 2007 (hors PT et GMS)*



Observatoire de la préparation et de la distribution Bio en Bretagne 2023 - Chiffres 2022 - IBB/ORAB Agence Bio

Le nombre d'opérateurs aval bio en Bretagne baisse de 4 % entre 2020 et 2022. En deux ans, entre 2020 et 2022, le nombre d'opérateurs bio aval (hors Producteurs-Transformateurs et GMS) est passé de 1 489 à 1 429, soit une baisse de 60 entreprises. Le ralentissement, puis la décroissance du marché de la bio qui s'est opéré à partir de juin 2021 peuvent expliquer ces fermetures.

L'évolution du nombre d'opérateurs bio est différente selon le type d'entreprises. Les préparateurs bio (transformateurs, artisans, IAA, conditionneurs...) voient leur nombre diminuer de 74 entreprises, les grossistes, intermédiaires de commerce, et organismes de producteurs-coopératives baissent de 16 unités et les distributeurs détaillants progressent légèrement de 30 magasins essentiellement des supérettes non spécialisées bio et des magasins spécialisés bio.

L'observatoire aval bio d'IBB analysera les arrêts de certification pour identifier le type d'opérateurs et filières les plus impactées par la crise qui touche la bio actuellement.

Source : IBB - 06/07/2023



LA FILIÈRE ÉLEVAGE BRETONNE

Les filières viandes et œufs bretonnes détiennent à elles seules 52 SIQO (hors bio) sur les 75 existants dans la région. Parmi eux, 22 concernent le porc (5 en viandes fraîches, 17 en produits transformés), 2 concernent les bovins, 23 les volailles de chair et 4 les œufs. Vient s'ajouter une AOP sur les agneaux des prés-salés du Mont Saint-Michel.

2021 aura été une année de confortation du poids des labels rouges en porcs, filière qui affiche sa 6^{ème} année consécutive de croissance d'après le Sylaporc (Syndicat des Labels porc et charcuteries). Malgré le début de l'inflation et la tendance des consommateurs à privilégier des produits premiers prix ou de marques de distributeur, les ventes se sont bien maintenues. Notoriété et plus-value gustative demeurent donc une recette gagnante. Par ailleurs, d'importants travaux pour continuer à améliorer les pratiques d'élevage, d'abattage et de transformation ont été menés depuis 2020 et devraient se concrétiser courant 2023.

À noter qu'en France, le Label Rouge représentait 4 % de la production porcine totale en 2021, avec pas moins de 835 éleveurs, 11 organismes de défense et de gestion (ODG) et 55 abattoirs qui ont commercialisé 44 000 tonnes de porc (source : Sylaporc). La Bretagne, avec ses 20 841 tonnes produites et abattues, est la première région productrice.

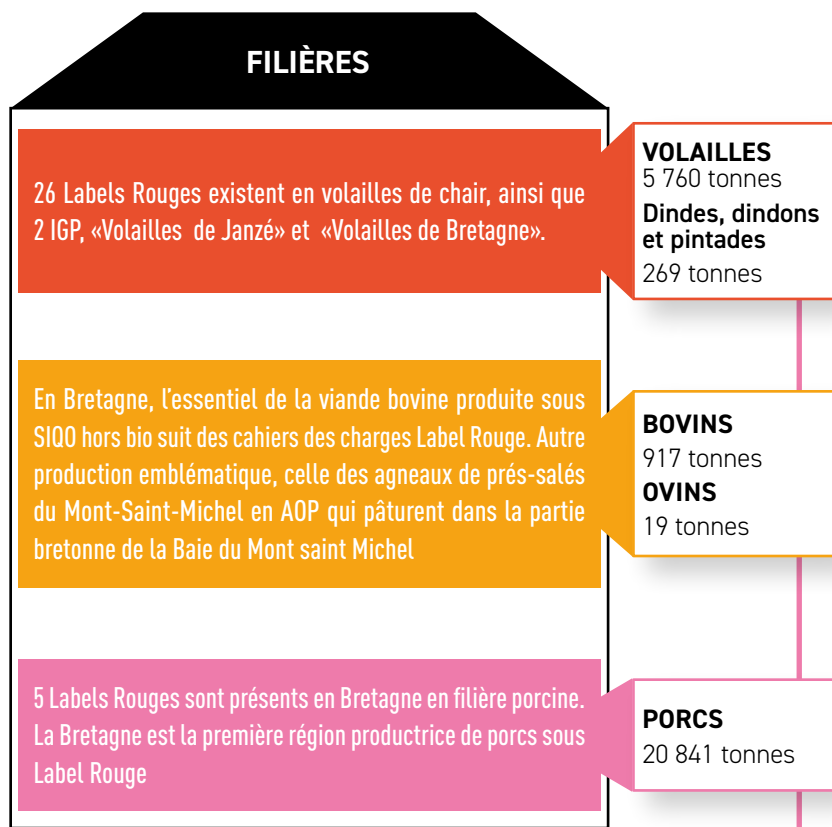
Du côté des volailles, l'année 2021 a donné quelques sueurs froides à la filière bretonne avec l'arrivée de la grippe aviaire. La coopérative des poulets de Janzé et l'association Les Fermiers d'Argoat ont néanmoins maintenu le cap en termes de volumes et nombre de producteurs, multipliant pour la seconde les interventions d'éleveurs en magasins cette année-là (89 au total), afin de promouvoir la filière et rassurer le consommateur. Se poursuivant en 2022 et 2023, les épisodes d'influenza aviaire continuent d'inquiéter les filières.

Pour autant, le nombre d'éleveurs engagés dans les démarches de Label Rouge, aussi bien en volailles de chair qu'en œufs ou en porcs, demeure stable.

LE saviez VOUS ?

3 viandes rouges bretonnes, dont 2 Labels Rouges Charolais et une IGP Viande de veau, ont été primées au Concours Général Agricole 2023, ainsi que 3 références de poulet fermier Label Rouge.

La production bretonne en quelques chiffres

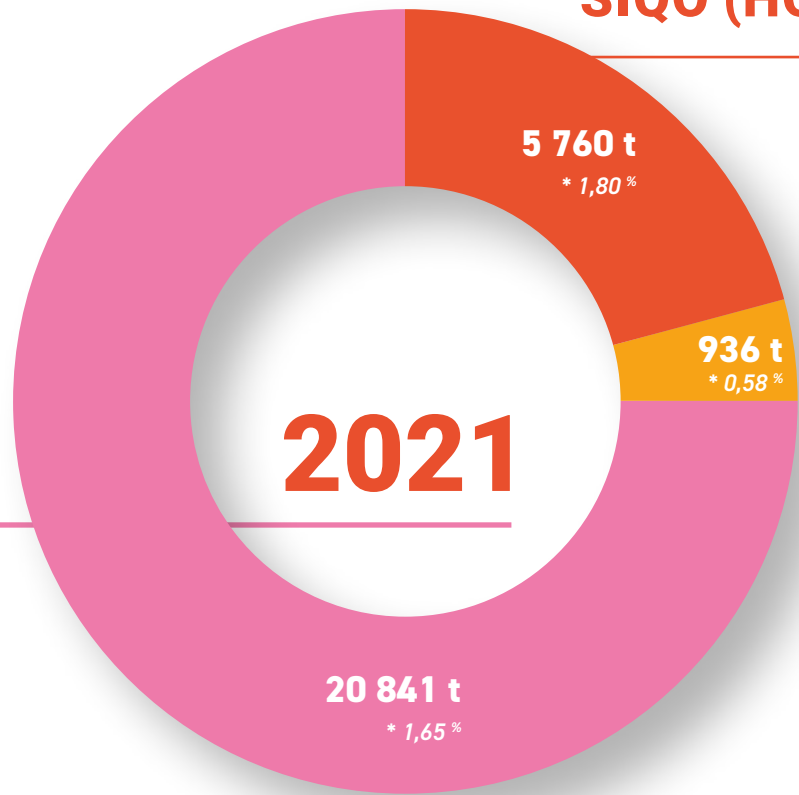



118 millions d'œufs

En Bretagne, 4 Labels Rouges existent pour valoriser la production d'œufs

27 537 tonnes de viande ont été produites sous SIQO hors bio en Bretagne en 2021.
* : % par rapport au conventionnel en région Bretagne

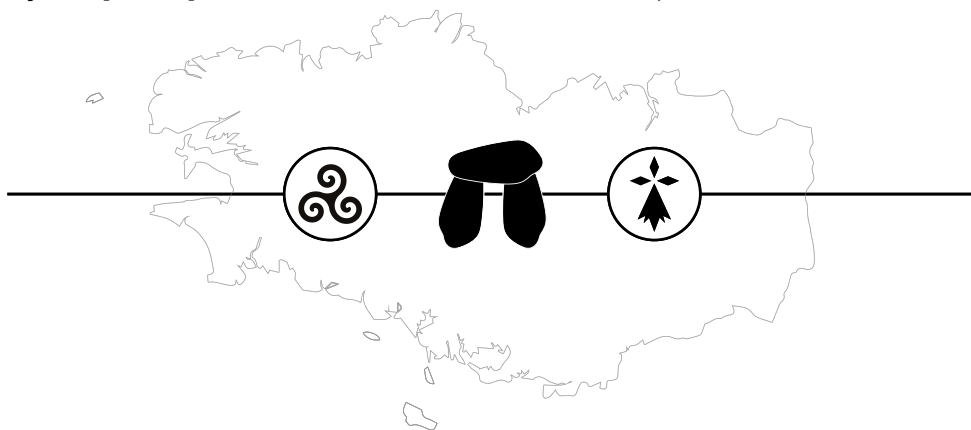
VIANDES FRAICHES SOUS SIQO (HORS BIO)



PRODUITS TRANSFORMÉS À BASE DE VIANDE SOUS SIQO (HORS BIO)

Véritable savoir-faire remontant à l'antiquité gallo-romaine, la charcuterie se décline aujourd'hui sous toutes les formes les plus savoureuses. En France, on dénombre plus de 450 spécialités régionales. La Bretagne n'est pas en reste avec ses nombreuses recettes de jambons, pâtés ou saucissons qui participent à l'identité culinaire de la région.

Une réputation renforcée par la présence de quatorze produits sous signes de qualité (IGP et Label Rouge) et un élargissement de l'offre bio (la production de porcs bio ayant plus que doublé entre 2017 et 2020).



Au niveau national, après une année 2020 exceptionnelle pour le secteur de la charcuterie, nous avons assisté à un rééquilibrage des ventes en 2021 (recul de 4,2 % sur l'ensemble des volumes et de 2,8 % en valeur d'après Kantar Wordpanel). Pour autant, le bilan entre 2019 et 2021 montre des chiffres stables et les promesses de qualité font recette : des arguments sur lesquels peuvent tout naturellement s'appuyer les produits sous SIQO, avec leurs cahiers des charges homologués au niveau national. Malgré les difficultés actuelles de la filière porcine bio, la SBV (Salaison Bio Valeur) du groupement de producteurs Bio Direct, leader sur le marché français et basée en Ile-et-Vilaine, a poursuivi ses projets d'agrandissement et de recrutement. Alors qu'ils n'étaient que dix salariés en 2009, ils sont aujourd'hui quarante-cinq et ne cessent de moderniser leur outil de production, notamment sur le plan énergétique. Si les ventes se sont un peu tassées en 2021 en GMS et magasins spécialisés, elles ont progressé en 2022.

2 produits primés au Concours Général Agricole 2023

LE SAVIEZ-VOUS?

- Chaque année, un concours est organisé par l'association de promotion du pâté de campagne breton IGP. Les artisans bouchers membres de l'ODG du pâté de campagne breton, venus d'un des cinq départements de la Bretagne historique, peuvent y participer dans l'espoir d'obtenir une place sur le podium.
- La terrine de campagne bretonne Label Rouge IGP et le saucisson cuit à l'ail fumé, issu de porc Label Rouge et transformé par l'entreprise Tallec, ont reçu une médaille d'argent au dernier Concours Général Agricole 2023.



La production bretonne en quelques chiffres

**TRANSFORMATION
2021**
en volume de production

**20
21**

5 433 TONNES DE PRODUITS TRANSFORMÉS
à base de viande ont été produits en 2021 sous SIQO hors bio
soit **11 %** de la **production nationale sous SIQO.**

1 105 tonnes



PÂTÉ ET RILLETES

Dont les signes de qualité suivants :

Labels Rouges Pâté de campagne (LA/04/10),
Rillettes pur porc (LA/04/10), Pâtés Supérieurs
(LA/19/05) et l'IGP Pâté de campagne breton

1 016 tonnes



Evolution par rapport à 2020

↘ -8%

↗ +7,5%

441 tonnes



CHARCUTERIES

Dont les signes de qualité suivants :

Labels Rouges Saucisse fraîche et chair à saucisse
(LA/06/07), Saucisson cuit (LA/20/05), Produits
de Saucisserie à l'ancienne (LA/17/05)

↗ +22%

2 725 tonnes



JAMBONS CUITS ET RÔTI CUIT

Dont les signes de qualité suivants :

Labels Rouges Rôti cuit (LA/14/06) et Jambons cuits
(LA/21/88 et LA/29/99)

↘ -3%



LES PRODUITS DE LA MER

En Bretagne, la pêche, les activités conchylicoles et la transformation de produits de la mer sont une institution. Première région française en produits de la mer en volume, elle compte au total 22 ports, 1 179 navires et 4 660 marins embarqués. La pêche et l'aquaculture créent près de 9 000 emplois (dont 3 875 en exploitations conchylicoles). Près de la moitié des produits de la mer sous signe de qualité provient de Bretagne.

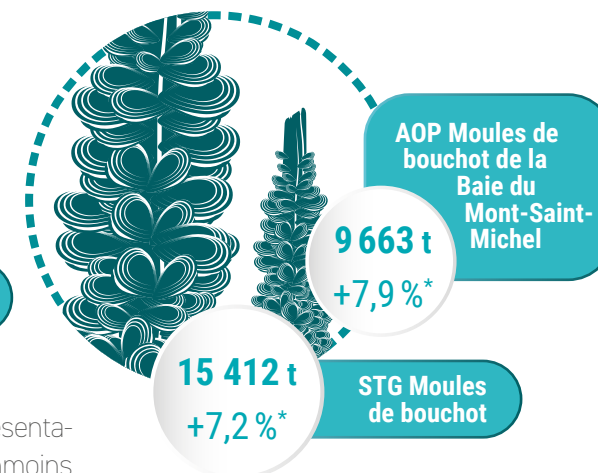
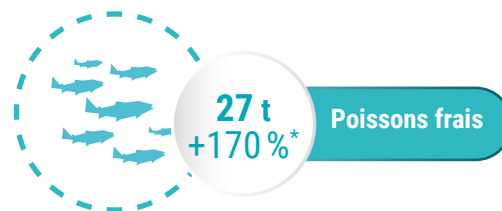
La campagne 2021-2022 de l'AOP «Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel», regroupant quarante-neuf exploitants, a atteint ses objectifs avec presque 10 000 tonnes de moules produites cette année. Malgré ce bon bilan, la filière est inquiète face aux attaques des prédateurs (dont les araignées de mer) qui se multiplient. Les crustacés s'en prennent en effet de plus en plus aux jeunes naissains présents sur les pieux de bois. La campagne 2022-2023 risque donc d'être moins fructueuse, surtout après les

très fortes chaleurs de l'été 2022. Du côté des industriels, les défis se sont surtout concentrés sur le maintien de leurs ventes, le secteur des conserves de poissons dans son ensemble affichant un recul de 4,1 % en valeur par rapport à 2020, mais également sur la maîtrise des coûts. Entre la fluctuation des cours du métal et notamment la flambée de l'aluminium (+ 57 % entre avril 2021 et début 2022), de l'énergie, des huiles (notamment de tournesol en provenance d'Ukraine), les entreprises ont été forcées de répercuter ces hausses sur les

prix finaux des produits. Les présentations en conserve demeurent néanmoins attractives : les conserves de poissons jouissent d'une image de produits sains, et surtout très pratiques. Au premier trimestre 2022, la bretonne Maison Chancerelle (maison mère de la marque Connétable) a gagné des parts de marché, devenant ainsi la deuxième entreprise française sur le marché des conserves de poisson. Une progression que la conserverie impute à ses diversifications de produits et à sa labellisation en Label Rouge.

VOLUME EN TONNES DE POISSONS FRAIS SOUS SIQO(HORS BIO) 2021

**évolution par rapport à 2020*



SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE STG Moules de bouchot

La méthode traditionnelle de culture sur bouchot, qui donne une texture plus onctueuse à la chair, est présente dans de nombreuses baies en Bretagne. Les conchyliculteurs soucieux de valoriser leur production peuvent donc prétendre à l'obtention de la STG, sous réserve d'en respecter le rigoureux cahier des charges.



La production bretonne en quelques chiffres

1 263 tonnes

de préparations et conserves à base de poissons ont été produites sous SIQO en Bretagne en 2021,

soit **53 %** de la production nationale.

LABELS ROUGES :

Sardines pêchées à la bolinche

La technique de pêche à la bolinche, respectueuse de la ressource et sélective, est l'une des conditions nécessaires à l'obtention du label.

Moules

La mention Label Rouge garantit à ces moules cultivées sur pieux une très bonne qualité gustative

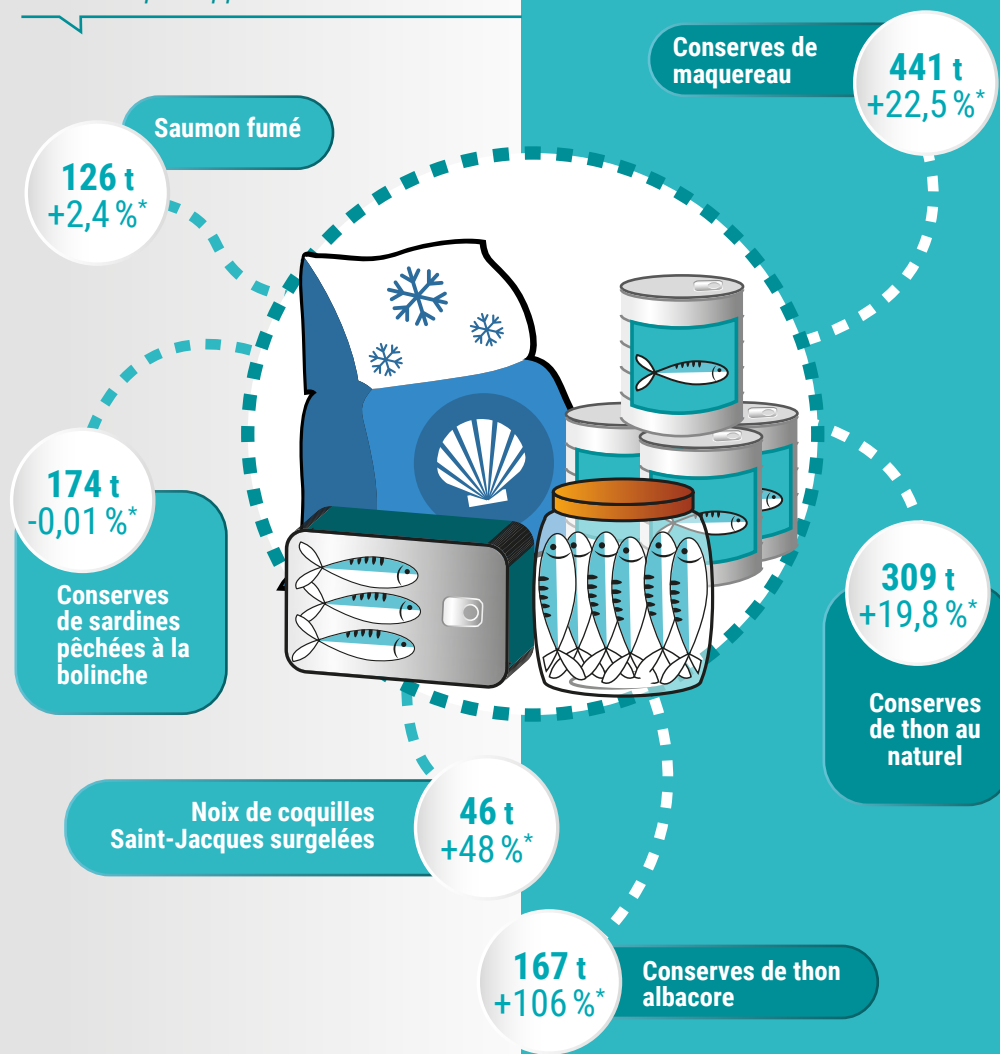
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

AOP Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

Production 100% bretonne, l'AOP est la garantie de moules produites en baie du Mont Saint Michel, par la méthode de culture sur bouchot, des piliers de bois («bout c'hoat» en breton).

PRODUITS TRANSFORMÉS SOUS SIQO À BASE DE PRODUITS DE LA MER 2021.

*évolution par rapport à 2020





FRUITS, LÉGUMES, PRODUITS DE MEUNERIE ET SPIRITUEUX...

LA BRETAGNE DANS TOUTE LA DIVERSITÉ DE SES SIGNES DE QUALITÉ

FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS DE MEUNERIE

Terre légumière, la Bretagne est leader national en artichaut, échalote, tomate, chou-fleur... Au total, 763 436 tonnes de légumes et 38 019 tonnes de fruits ont été produites en 2021. Elle est également la deuxième région productrice de légumes bio en 2021 avec 1 277 exploitations et 9 094 ha. Parmi les produits sous signes officiels liés à l'origine, les emblématiques Coco de Paimpol et Oignon de Roscoff, bénéficiant d'une AOP.

Après une année 2020 compliquée pour le Coco de Paimpol, marquée par les conséquences de la tempête Alex, les producteurs ont dû faire face à un problème récurrent depuis plusieurs années : la difficulté à trouver du personnel en période de récolte. Ce petit haricot est en effet récolté à la main

entre mi-juillet et mi-octobre et emploie jusqu'à 1 200 saisonniers, qui peinent à trouver des logements dans la région. La filière ne baisse pas les bras devant l'engouement des consommateurs pour ce produit en particulier et continue son développement (notamment avec l'ouverture d'une chaîne de transformation).

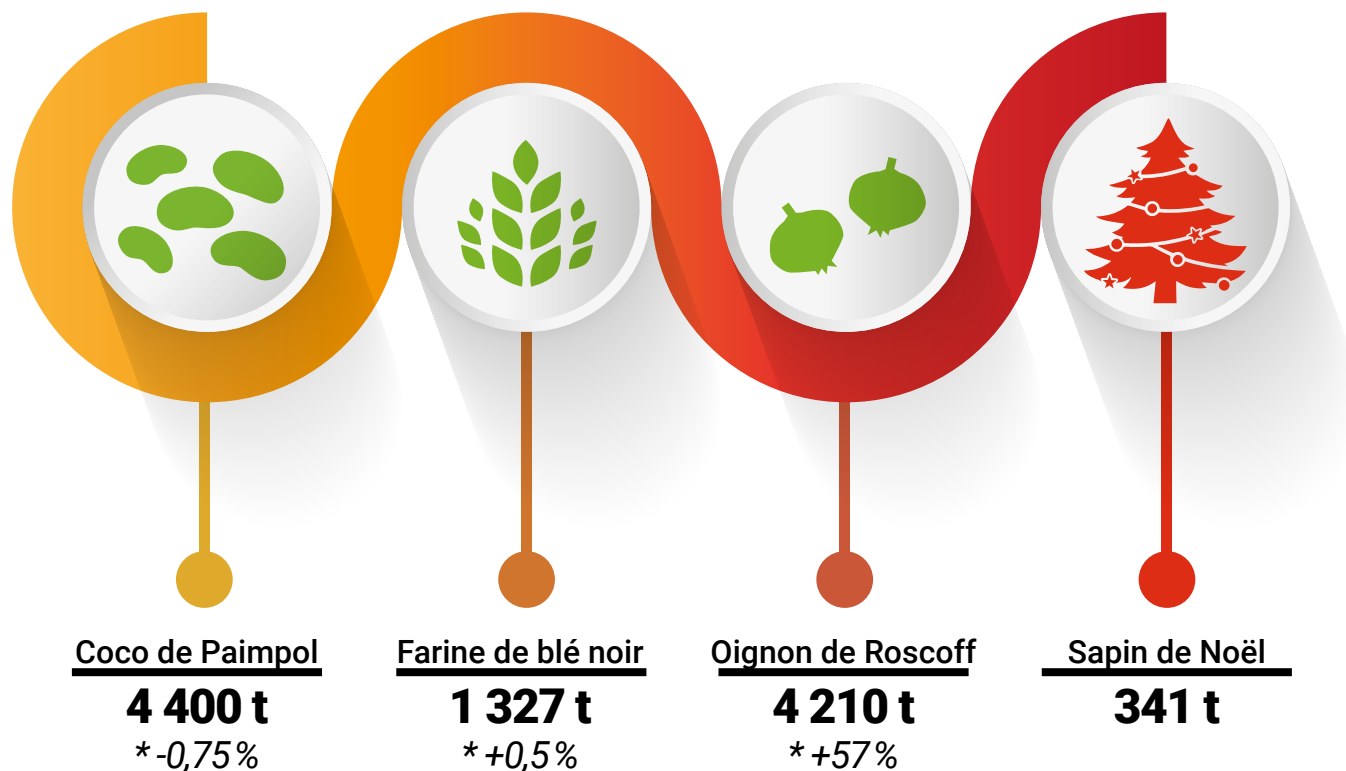
Mais les producteurs craignent pour leur capacité future à assumer les récoltes. De leur côté, les fraises en Label Rouge continuent leur progression. 2021 aura été marquée par une réforme de leur packaging : 100 % carton, issu de forêts gérées durablement.

L'Oignon de Roscoff, également appelé «l'or rose de Roscoff», bénéficie toujours d'une excellente notoriété. Une bonne maîtrise des volumes produits dans un contexte de hausse des coûts a permis d'éviter une baisse importante des cours. Dans un souci de durabilité, le lien de tresse permettant d'accrocher les oignons est désormais en lin, le filet en cellulose et l'étiquette en carton : un emballage écoresponsable conforme aux exigences de la loi AGECE.

1 943

opérateurs habilités en 2020 en **Fraises Label Rouge**, **AOP Oignon de Roscoff**, **AOP Coco de Paimpol** et **IGP Farine de Blé Noir de Bretagne**

La production bretonne en quelques chiffres



PRODUITS TRANSFORMÉS SOUS SIQO 2021.

**évolution par rapport à 2020*

LE SAVIEZ-VOUS?

S'il est un produit auquel on pense moins souvent en Bretagne, c'est le sapin de Noël. La Bretagne est pourtant la deuxième région productrice de Nordmann Label Rouge, après le Morvan. Le strict cahier des charges assure une couleur, une symétrie et une harmonie de grande qualité à ce sapin haut de gamme. Il faut compter dix ans à cet arbre pour atteindre 2 mètre de hauteur. S'il ne représente pour le moment que 1 % du marché des sapins de Noël, la demande est là.

L'IGP Farine de blé noir de Bretagne comptait **3 170 ha en 2021**. Face au risque de pénurie en 2022 suite à la guerre en Ukraine, important exportateur de sarrasin, l'ODG s'est mobilisé afin d'encourager les producteurs bretons à semer des surfaces plus importantes. Un appel largement entendu, permettant une augmentation bienvenue des volumes.



SPIRITUEUX

La Bretagne occupe depuis plus de trois ans la première place des régions productrices de cidre, toutes productions confondues, avec 45,8 % des volumes nationaux en 2021. Au-delà de ces performances en volumes, ses productions sont reconnues pour leur qualité.

En attestent les 19 médailles reçues au Concours Général Agricole 2023 pour les cidres AOP et IGP, le Pommeau de Bretagne et le Whisky Breton. La Bretagne est également reconnue pour être l'autre pays de la bière bio avec plus de 50 brasseries certifiées bio en 2022.

2020 et 2021 ont été deux années difficiles pour le cidre. Entre confinement et fermeture des crêperies et restaurants, les volumes ont peiné à s'écouler. Malgré tout, les ventes ont fini par rebondir grâce à l'afflux des touristes, l'entraide des cavistes et les ventes sur internet. Cette boisson, pétillante et fruitée, génère de plus en plus d'adeptes. Une chance donc pour les nouveaux installés : de plus en plus de jeunes agriculteurs se lancent dans la production.

L'Indication Géographique (IG) Whisky de Bretagne regroupe aujourd'hui six distilleries, preuve d'un dynamisme tout particulier sur ce secteur. Entre 2020 et 2021, la production sous IG du précieux breuvage a bondi de près de 20 %.



200 336 hectolitres

C'est la quantité de cidre sous signe de qualité (Cidre de variété Guillevic Label Rouge, AOP Cidre Cornouaille et IGP Cidre de Bretagne) produite en 2021.

LE SAVIEZ-VOUS?

1 tonne

de pommes permettent de produire environ **600 litres** de cidre.

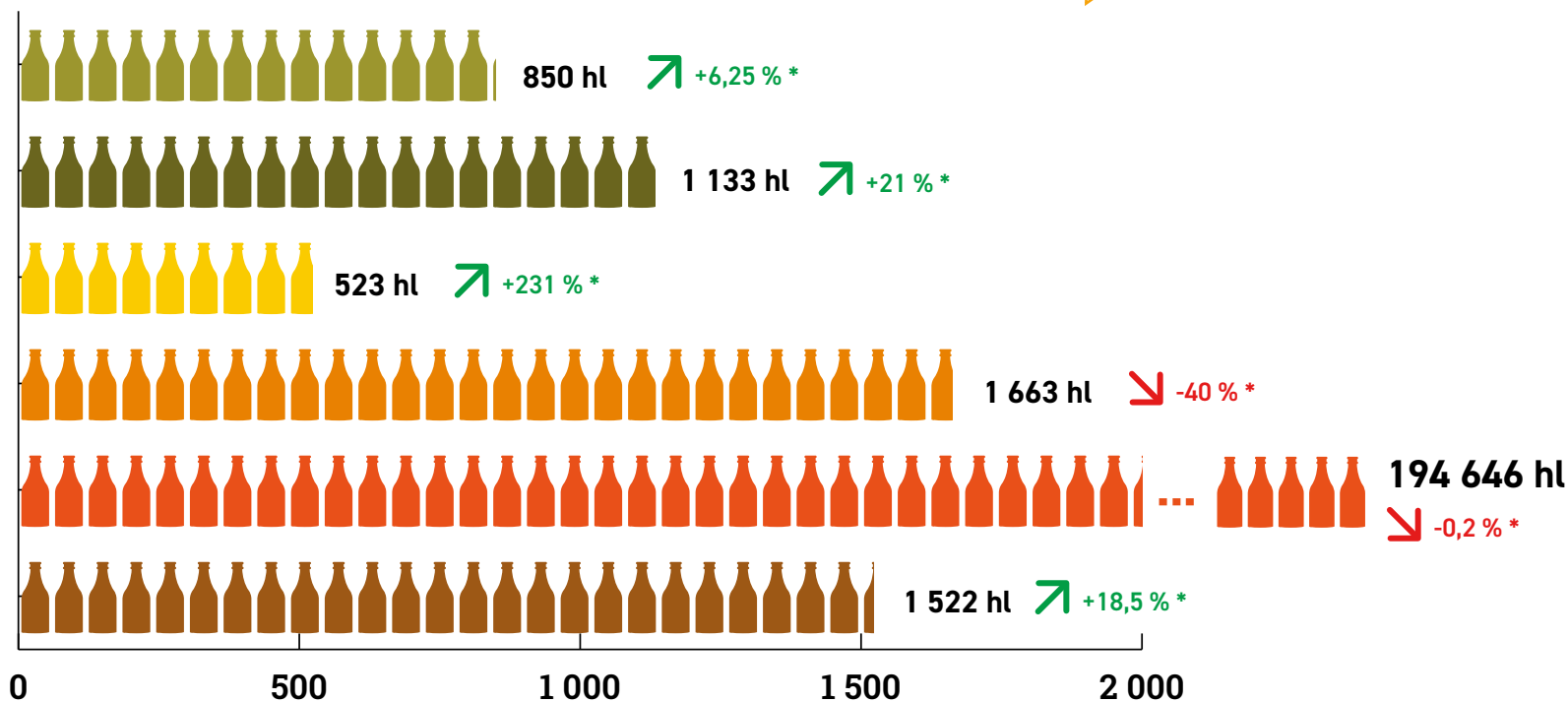
Le pommier, quant à lui, peut vivre une centaine d'années.



La production bretonne en quelques chiffres

PRODUCTION DE CIDRE EN VOLUME (HL) EN 2021.

*évolution par rapport à 2020



 Cidre de Guillevic Label Rouge

 AOC Eau de vie de cidre de Bretagne

 IGP Cidre de Bretagne

 AOC Pommeau de Bretagne

 AOP Cidre de Cornouaille

 IG Whisky Breton

LE SAVIEZ-VOUS?

19 produits, dont un cidre Cornouaille AOP, 12 cidres de Bretagne IGP, 2 Eaux de vie de cidre de Bretagne AOC et 4 Pommeaux de Bretagne AOC ont été primés au Concours Général Agricole 2023.

L'association interprofessionnelle « **de la Terre à la Bière** » structure la filière bière bretonne biologique. Nous comptons en 2022 un total de 50 brasseries certifiées bio ainsi que plusieurs malteries et collecteurs, plus d'une centaine de producteurs d'orges brassicoles et des producteurs de houblon bio. La renommée de nos bières bretonnes dépasse même la région, notamment grâce à **Lancelot** ou **Coreff**.

CRÉDITS PHOTOS

Chambre d'agriculture / AdobeStock / Unsplash :

COUVERTURE - conception et illustration Chambre d'agriculture

Photos : AdobeStock - Unsplash (Ivan Bandura)

PAGES INTERNES - Photos Unsplash ■ p02-03-04-05-06-07-12-13 Muriel Gargre ■ p08-09
Flash Dantz, ■ p10-11 Stéfanie Poepken ■ p14-15 Paul Einerhand ■ p16-19 Mathan Kumar

Brochure imprimée par :

Imprimerie Le Galliard

Avec la
participation
financière de :

