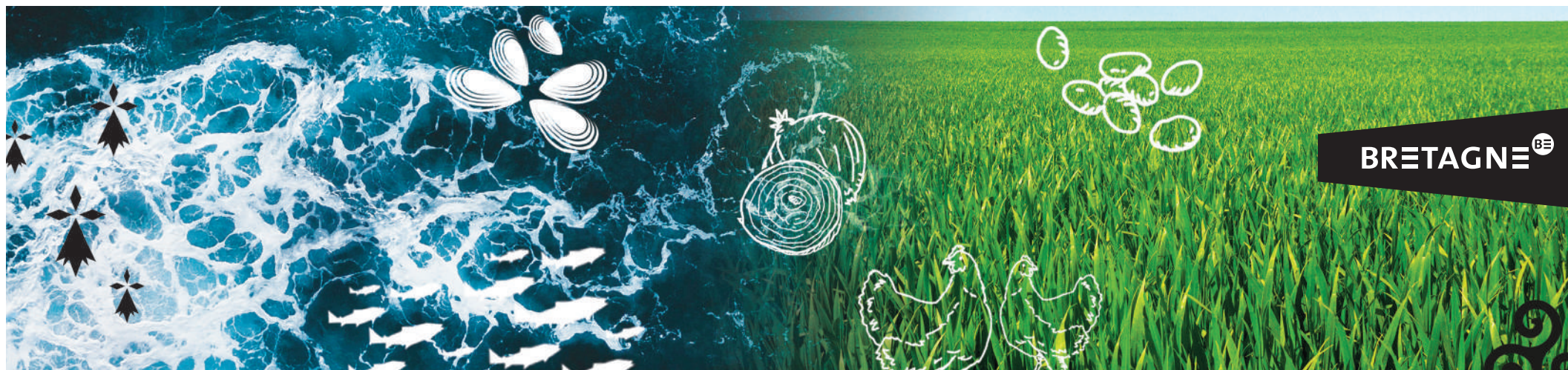




BRETAGNE 

MÉMENTO

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

Observatoire économique Bretagne édition 2024

Chiffres 2022

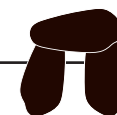
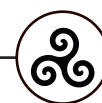
www.bretagne.chambres-agriculture.fr



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
BRETAGNE



ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DE CE MÉMENTO :



La Chambre d'agriculture de Bretagne œuvre sur l'ensemble du territoire breton. Elle a parmi ses 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.



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



L'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) 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 2022, l'INAO encadrait plus de 1 204 produits.



La Région Bretagne est compétente pour les aides économiques et pour la gestion d'une partie des dispositifs de la Politique Agricole Commune. À ce titre elle a toujours été très présente auprès du monde agricole. Elle soutient, dans le cadre de sa feuille de route « Bien Manger pour Tous », le développement et la valorisation des SIQO à l'échelle du territoire breton.



La FRAB (Fédération régionale des agrobiologistes de Bretagne) 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.



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

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 produits similaires dans leur catégorie.



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 mémento, 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 présenter toute la diversité des produits sous signe de qualité.

MÉTHODOLOGIE

Les opérateurs pris en compte dans ce document peuvent être :

- des opérateurs producteurs primaires : agriculteurs, éleveurs, ostréiculteurs...
- des opérateurs avals : abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de transformation...

Par « habilités », sont désignés tous les opérateurs et producteurs ayant le droit de produire sous signe 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 mémento dès lors qu'au moins 20 % des opérateurs sont présents dans la région. Chaque signe de qualité est intégré au mémento 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 mémento, indépendamment de la labellisation de nouveaux cahiers des charges en région Bretagne.

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

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.

IBB pour les opérateurs bio aval.

Agreste pour les statistiques agricoles bretonnes 2022.



La production bretonne en quelques chiffres

300
millions €
CA en 2022

générés grâce aux SIQO (hors bio)

69

Produits sous LR,
AOP, AOC, IGP, IG
et STG en Bretagne

Retrouvez la liste détaillée
des Siqo bretons



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
- 10 LR conserves et préparations à base de viande
- 8 LR viandes de boucherie
- 4 LR œufs plein air
- 22 LR viande de volailles

PRODUITS DE LA MER

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

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 Guillevec
- 1 AOP Cidre Cornouaille

PRODUITS VÉGÉTAUX

- 3 LR fraises, sapin de Noël, baguette tradition
- 2 AOP Oignon de Roscoff, Coco de Paimpol
- 1 IGP Farine de blé noir de Bretagne



AOP, IGP, STG ET LABELS ROUGES : QUELQUES CHIFFRES

VOLUMES COMMERCIALISÉS EN 2022

Forte de ses 69 produits sous signe de qualité – qui ont généré en 2022 près de 300 millions € de chiffre d'affaires (hors produits bio) – et de ses 4 102 exploitations biologiques, la Bretagne continue de **mettre en avant ses produits de terroirs, ses spécialités et son savoir-faire.**

Mais certaines filières n'ont malheureusement pas échappé à la tendance générale de descente en gamme, commencée dès 2021 et qui s'est prolongée en 2022 et 2023. Avec une inflation dépassant les 20 % sur deux ans, **les Français ont dû arbitrer leurs achats.** Déjà impacté en 2021, le bio a encore souffert des baisses d'achat en volumes. Jusque-là préservés, les autres SIQO dont les Labels Rouges ont également subi des baisses de consommation de l'ordre de 5 à 10 % en volume en 2022 qui se poursuivent en 2023. Certains abatteurs ont accepté de baisser les prix de leurs viandes. Il n'en demeure pas moins que la hausse des charges liées au coût des matières, aux frais de certification et aux modes de production en tant que tels n'a laissé que **peu de marge aux filières**, qui n'ont pas pu baisser leurs coûts finaux et réduire l'écart avec les gammes inférieures.

Un contexte d'autant plus compliqué que les importations ne cessent d'augmenter – notamment en provenance d'Ukraine avec des volailles qui ne respectent pas les normes européennes – et que les restaurations collectives et commerciales ne jouent pas toujours la carte de l'origine France ni de la production sous cahier des charges. Mais les filières réagissent : **un vaste programme de communication** a par exemple été lancé en 2022 pour trois ans afin de soutenir les Labels Rouges en volaille afin de réaffirmer leurs valeurs et engagements.

ONT ÉTÉ PRODUITS, AU TOTAL, EN 2022...





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.

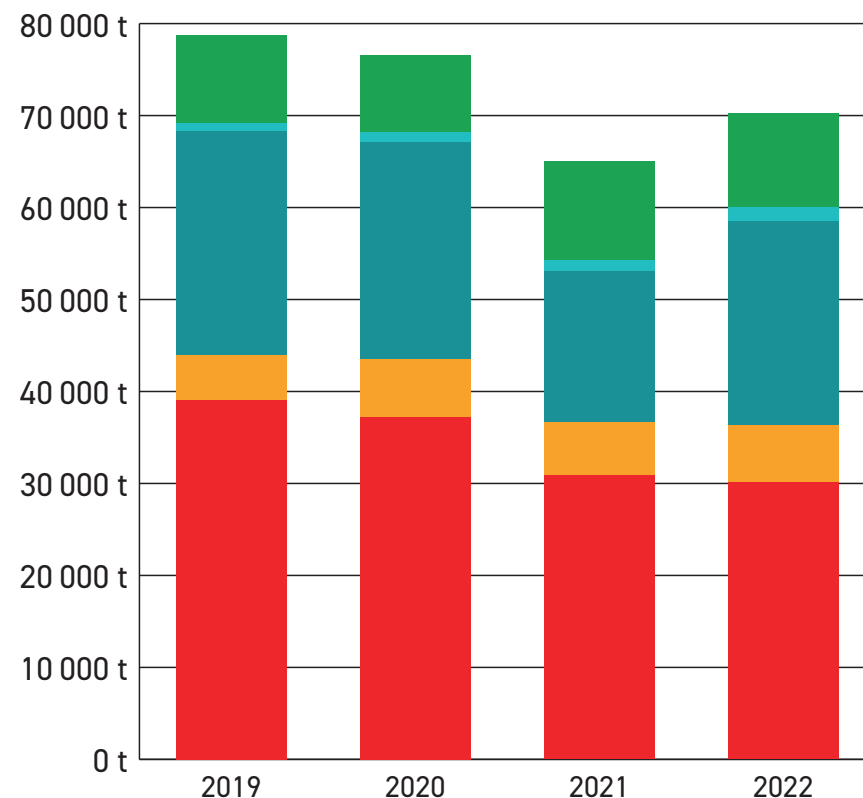
Les zones de productions sont alors soigneusement délimitées, des règles communes de production sont instaurées et soigneusement consignées dans un cahier des charges contrôlé par le Comité National des vins et eaux-de-vie, qui deviendra bientôt l'INAO. Suivront ensuite les Labels Rouges à partir de 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, IG, Label Rouge, STG et AB. Strictement contrôlés sur la base d'un cahier des charges, rigoureusement sélectionnés, les produits dits "sous SIQO" assurent aux consommateurs une réelle plus-value.

Après avoir connu une nette déconsommation après la crise sanitaire, les volumes de produits sous SIQO commercialisés repartent à la hausse.

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

ÉVOLUTION DES VOLUMES DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS SOUS SIQO (EN TONNES, HORS ŒUFS, BOISSONS ET BIO)





4 047 fermes bio
en 2022

soit **15,4%** des fermes
bretonnes

1 695 562 ha bio

dont **18 660** ha en conversion,

soit **11,3%**
des surfaces de la région



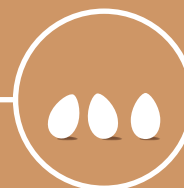
1^{re}

région productrice
de lait bio,
avec **21 %** du cheptel
laitier bio national

1^{re}

région
productrice
d'œufs bio

avec **22 %** du cheptel
pondeuses bio national



1^{re}

région productrice
de légumes bio
en France.

Les surfaces certifiées
et en conversion s'élèvent
à **9 367 hectares**,
soit **19 %**
des surfaces nationales



La Bretagne a connu
un accroissement de **3,7%***
du nombre de fermes bio
entre 2021 et 2022

**Évolution prenant en compte
les nouvelles fermes, les arrêts d'activité
et les fusions de fermes déjà en bio.*

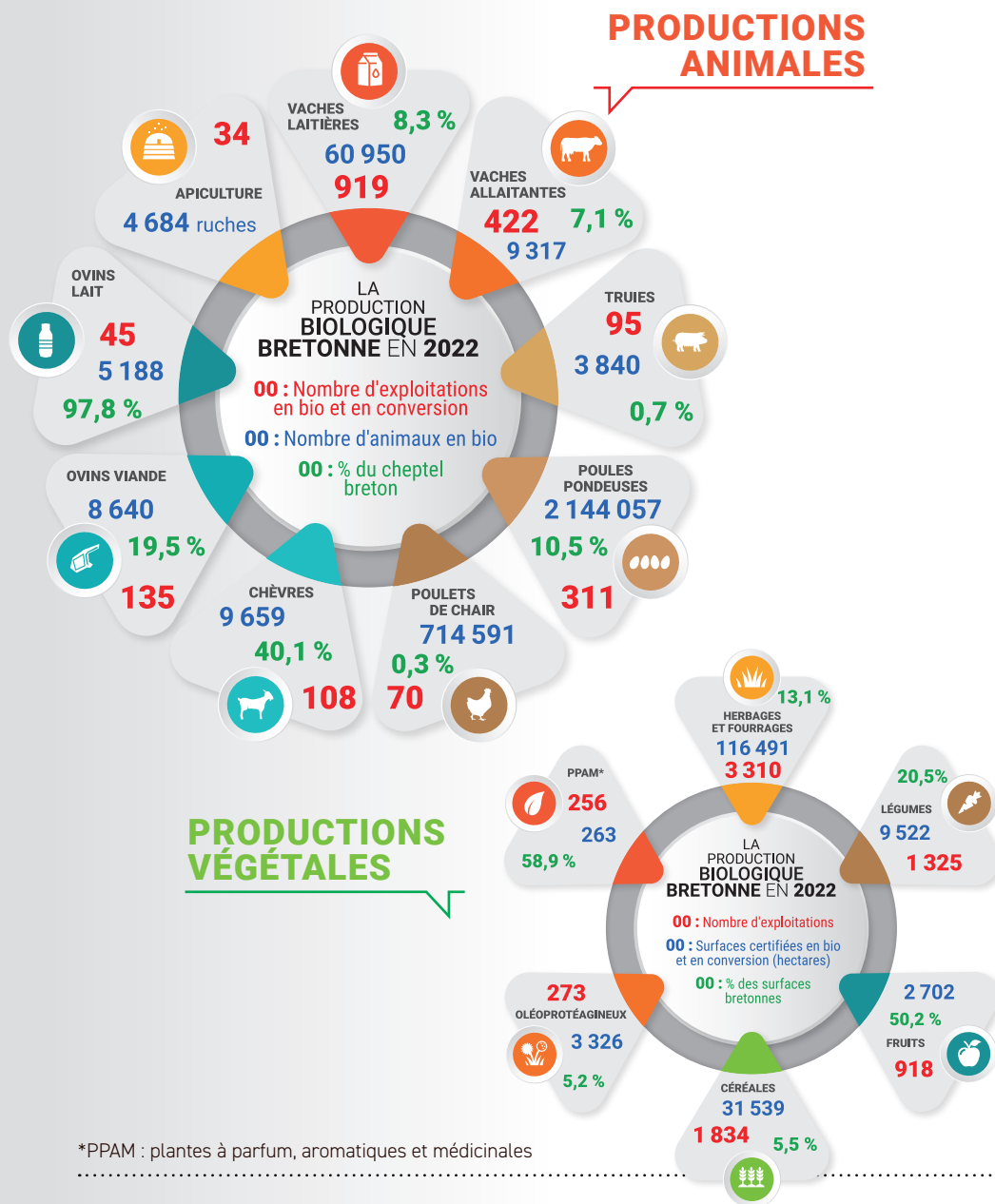
Avec **1 695 562** ha en 2022,
la Bretagne a multiplié par **2,6**
ses surfaces bio en 10 ans.

Les installations en agriculture
biologique continuent d'augmenter
en 2022 (+328 engagements).

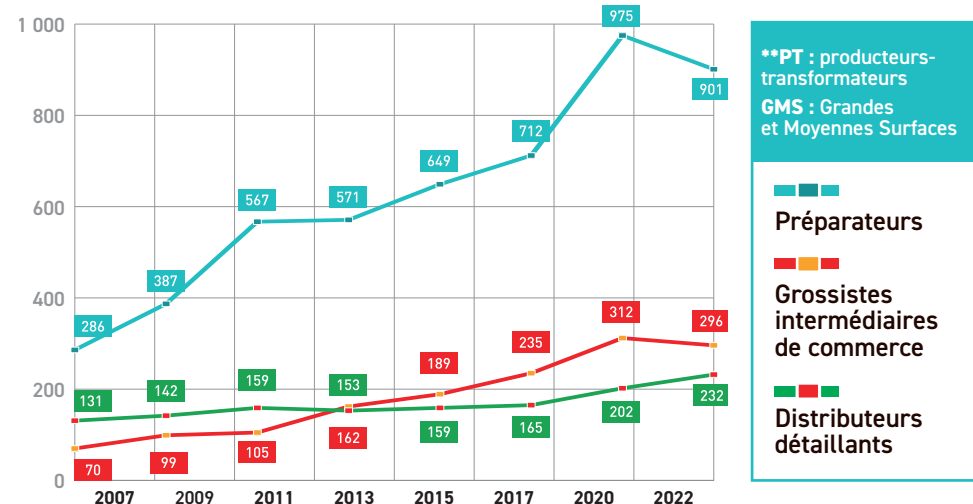
Source: **FRAB** (Fédération Régionale
des Agrobiologistes de Bretagne)
Agence Bio



La production bretonne en quelques chiffres



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



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 opérée 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 48 SIQO (hors bio) sur les 69 existants dans la région. Parmi eux, le porc en compte 17 (six en viandes fraîches, onze en produits transformés), 24 pour les volailles de chair (chapons, poulets et poulardes, dinde, pintades), quatre pour les œufs, deux pour les bovins et un en ovin.

2022, année marquée par l'inflation, aura été le théâtre d'une **descente en gamme**. Les produits carnés sous labels n'y ont malheureusement pas échappé. Bien que la consommation apparente totale de viande progresse pour la deuxième année consécutive en 2022, elle est en réalité essentiellement tirée par la consommation hors domicile, dont l'approvisionnement dépend de plus en plus des importations, notamment en volailles. Au sein des ménages, les niveaux globaux d'achat de viandes ont retrouvé des niveaux légèrement inférieurs à 2019 (-4,2 % pour les viandes de boucheries, -6 % pour les volailles). **Nos filières de qualité ont dû s'adapter à ce contexte de marché compliqué.**

En 2022, en France, les produits biologiques et sous **Labels Rouges** ont connu des reculs importants de leurs volumes achetés (-13,4 %). Un facteur explique bien entendu ce recul : le prix.

En volaille élaborée par exemple, les produits biologiques et Labels Rouges affichent respectivement des tarifs supérieurs de 16,4 % et 15,9 % par rapport à la volaille standard d'après Agreste. En volaille fraîche, l'écart se creuse davantage avec un prix supérieur de 21,2 % pour du poulet biologique par rapport à du poulet standard. Les consommateurs ont opéré des transferts de consommation vers des produits standards ou certifiés moins onéreux. Par ailleurs, l'offre limitée du fait de l'influenza aviaire, notamment en Label Rouge, a aussi contribué à cette baisse.

En Bretagne, les éleveurs ont dû s'adapter, à l'instar des Fermiers d'Argoat, également positionnés sur le porc et les œufs Label Rouge, ainsi que les Fermes de Janzé. Si aucun poulailler n'a dû être fermé, les deux organisations reconnaissent **le caractère inédit de la baisse** constatée sur ces deux dernières années.

Particulièrement touchée, la découpe de poulet semble avoir atteint un prix plancher. Le poulet entier semble quant à lui connaître un regain depuis fin 2023. Déséquilibrées par ce marché changeant, les organisations de défense et de promotion ont désormais pour mot d'ordre l'adaptation. Les Fermes de Janzé et les Fermiers d'Argoat incitent leurs adhérents **à basculer momentanément vers d'autres cahiers des charges moins soumis à la baisse de consommation**.

En porc, la situation est similaire, mais s'accompagne cette fois-ci d'une baisse du nombre d'éleveurs. En Label Rouge, leur nombre est passé de 825 en 2021 à 750 en 2022 sur l'ensemble de la France. À noter que seul 1 % de la viande de porc fraîche sous SIQO est commercialisée en RHD. Le Sylaporc (Syndicat des Labels porc et charcuteries) alerte donc sur ce chiffre particulièrement bas, alors que la RHD pourrait représenter une opportunité considérable pour les viandes sous SIQO.

**LE
SAVIEZ-VOUS ?**

**2 poulets entiers
et 3 produits
de découpe de poulet
Labels Rouges bretons
ont été primés
au Concours Général
Agricole 2024.**

**Ce sont également
3 viandes de bœufs
charolais Labels Rouges
qui ont été
récompensées.**



VIANDES FRAÎCHES SOUS SIQO (HORS BIO)

FILIÈRES

5 Labels Rouges sont présents en Bretagne en filière porcine. La Bretagne est la première région productrice de porcs sous Label Rouge.

En Bretagne, l'essentiel de la viande bovine produite sous SIQO hors bio suit des cahiers des charges Label Rouge. Autre production emblématique, celle des agneaux de prés-salés du Mont-Saint-Michel en AOP qui pâturent dans la partie bretonne de la Baie du Mont-Saint-Michel.

22 Labels Rouges existent en volailles de chair, ainsi que 2 IGP, «Volailles de Janzé» et «Volailles de Bretagne».

PORCS

22 919 tonnes

BOVINS

558 tonnes

OVINS

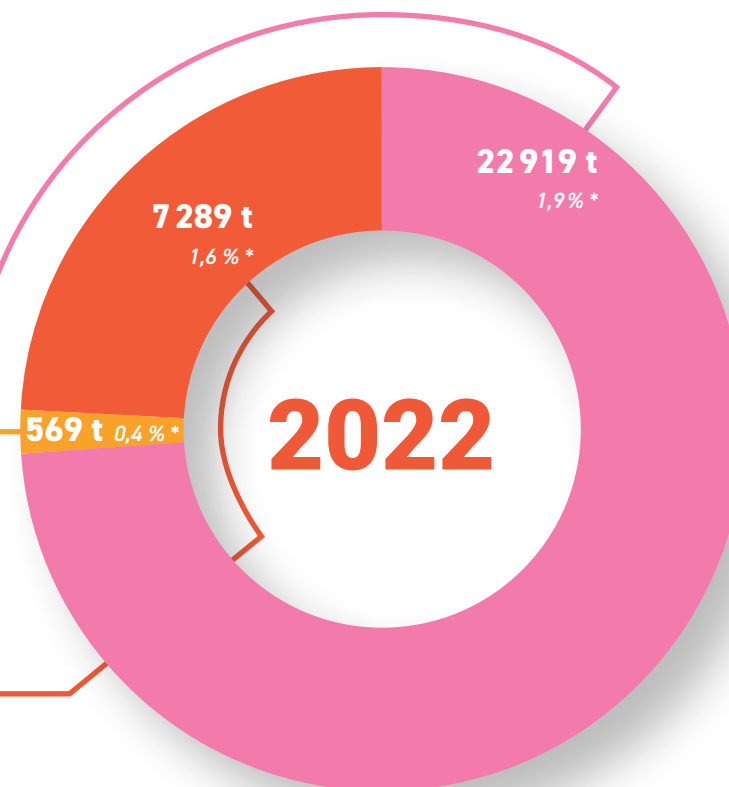
11 tonnes

VOLAILLES

7 289 tonnes

dont dindes,
dindons et pintades

245 tonnes



30 777
tonnes

de viande ont été
produites sous
SIQO hors bio en
Bretagne en 2022

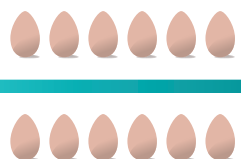
68,8

millions €
CA viandes
fraîches
de boucherie

Concerne Bovins-Ovin-Porcs

41,1

millions €
CA viandes
fraîches
de volaille



69
millions d'œufs
1,2 %*

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

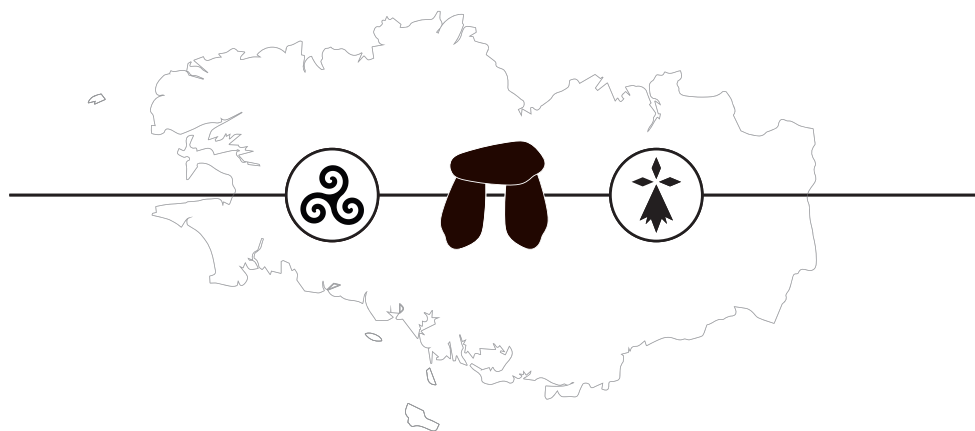
12,7 millions € CA œufs

* : % de la production totale en Bretagne (source : Statistique agricole annuelle)



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

En 2022, en France, 42 cahiers des charges Label Rouge étaient homologués pour des produits de charcuterie. La Bretagne, qui détient 11 IGP et Labels Rouges, fait figure de région incontournable. Les nombreuses recettes de jambons, pâtés ou produits de saucisserie participent à notre identité culinaire.



Contrairement aux viandes fraîches ou surgelées, qui ont vu leur prix progresser respectivement de 5,8 % et 12,2 % en 2022 par rapport à 2021 en raison de l'inflation, ceux de la charcuterie sont restés relativement stables avec une augmentation d'un peu plus de 3 % seulement (Kantar Wordpanel).

Les achats des ménages se sont donc maintenus cette année-là.

Les consommateurs, de plus en plus attentifs aux additifs, se tournent plus volontiers vers des produits labellisés. Lors d'une enquête menée en 2022, 60 millions de consommateurs a analysé sept terrines et pâtés bretons respectant des cahiers des charges Label Rouge ou IGP. Verdict ?

Aucun additif n'a été retrouvé dans les charcuteries et autres produits transformés. L'association a reconnu que les recettes labellisés IGP ont bien été fabriquées en Bretagne historique, comme le réclame le cahier des charges, et ce avec des porcs élevés en France. **De bons points auxquels vient s'ajouter un argument de taille : le prix très abordable** de ces produits. Pour toutes ces raisons, plus que jamais, **consommons local et de qualité !**

1 produit primé au Concours Général Agricole 2024

LE SAVIEZ-VOUS?

LA CHARCUTERIE, VÉRITABLE TRADITION CULTURELLE EN BRETAGNE :

La viande de porc domestique fait partie de la culture culinaire de la campagne bretonne depuis des siècles. **Chaque famille bretonne aisée possède un à deux cochons.** Véritable cérémonie officielle et populaire, l'abattage du cochon est principalement assuré par des hommes. Il s'en suit la phase de découpe, salaison et fabrication de la charcuterie. On confectionne des saucisses avec les meilleurs restes, on valorise les abats grâce au pâté de campagne breton, puis on prépare le boudin noir et les andouilles. Même le restant de graisse est valorisé en saindoux. **Rien ne se perd !**

« On tue le cochon depuis un temps immémorial, le cochon est en Bretagne parmi les animaux, ce que la pomme de terre y sera quelque jour parmi les végétaux, le trésor des chaumières et la richesse du pauvre ».

Alexandre Bouët (1798-1857),
Breiz-Izel ou La vie des Bretons de l'Armorique



La production bretonne en quelques chiffres

45,5

millions €
CA viandes
transformées

TRANSFORMATION
2022

en volume de production

20
22

7 090 TONNES DE PRODUITS TRANSFORMÉS

à base de viande ont été produits en 2022 sous SIQO hors bio
soit **17 %** de la **production nationale sous SIQO**.

3 786 tonnes



PÂTÉ ET RILLETTES

Pour les signes de qualité suivants :

Labels Rouges Pâté de campagne (LA/04/10),
Rillettes pur porc (LA/18/05), Pâtés Supérieurs
(LA/19/05) et l'IGP Pâté de campagne breton

654 t.



CHARCUTERIES

Pour 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) et Produits
de poitrine de porc (LA/05/18)

2 650 tonnes



JAMBONS CUITS ET RÔTI CUIT

Pour les signes de qualité suivants :

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

Evolution par rapport à 2020

↗ +79 %

↗ +48 %

↘ -3 %



LES PRODUITS DE LA MER

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

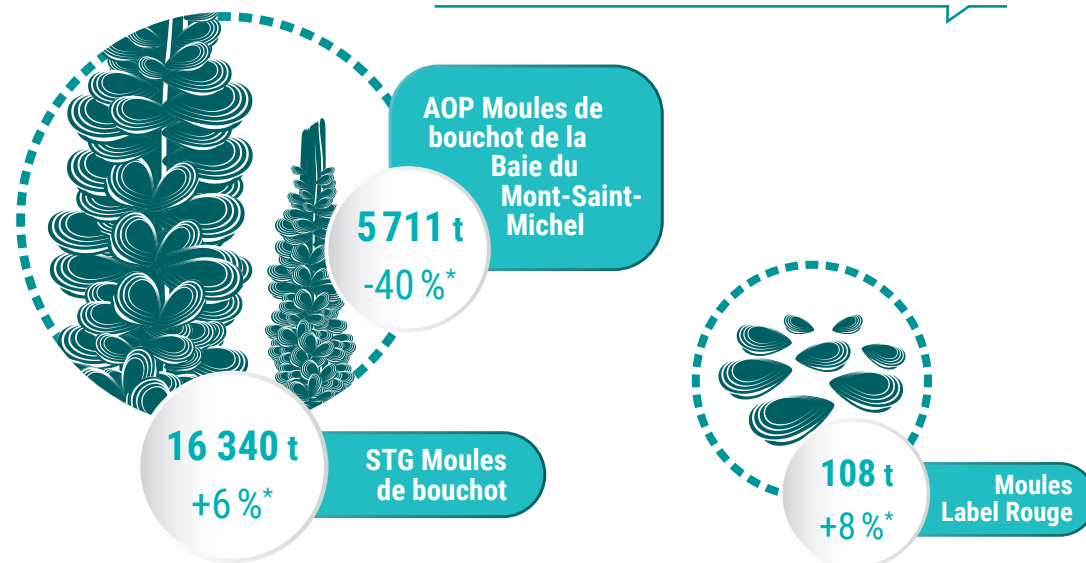
La campagne 2022 de l'AOP « Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel », regroupant quarante-neuf exploitants, aura été bonne, avec près de 10 000 tonnes récoltées, mais tardive : les fortes chaleurs ont en effet impacté la croissance des précieux mollusques, qui ont été récoltés avec trois semaines de retard. Qu'il s'agisse des moules AOP, STG ou Label Rouge produites en Bretagne, les mytiliculteurs sont par ailleurs très inquiets face aux araignées de mer. Les crustacés s'attaquent en effet de plus en plus aux jeunes naissains présents sur les pieux de bois.

Du côté des industriels, **les conserves de poissons retrouvent des couleurs.**

L'année 2021 avait été compliquée, même si la bretonne Maison Chancerelle (maison-mère de la marque Connétable) y avait tout de même gagné des parts de marché, devenant ainsi la deuxième entreprise française sur le marché des conserves de poisson, notamment grâce à ses labellisations Label Rouge. En 2022, c'est tout le secteur qui a vu ses ventes progresser de 1,8 % en volumes et 8,3 % en valeur. Si les marques de distributeurs sont bien engagées, les consommateurs ne délaissent pas pour autant les produits sous SIQO qu'ils connaissent bien, restent abordables, et dans lesquels ils ont confiance.

VOLUME EN TONNES DE POISSONS FRAIS SOUS SIQO (HORS BIO) 2022

**évolution par rapport à 2021*



LE SAVIEZ-VOUS?

Pour bénéficier du Label Rouge, le thon albacore doit être pêché « à la senne sur banc libre », ce qui signifie qu'aucun « dispositif de concentration des poissons », contribuant à la pêche de poissons trop petits, ne peut être utilisé. Pour « ne pas inciter la pêche de poissons trop jeunes », le label n'autorise pas la pêche de thons dont le calibre est inférieur à 20 kg.

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

1 552 tonnes

de préparations et conserves à base de produits de la mer ont été produites sous SIQO en Bretagne en 2021,

soit **56 %** de la production nationale.

76,5

 millions € CA produits de la mer

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 pieux de bois (« bout c'hoat » en breton).

LABELS ROUGES :

Sardines pêchées à la bolinche

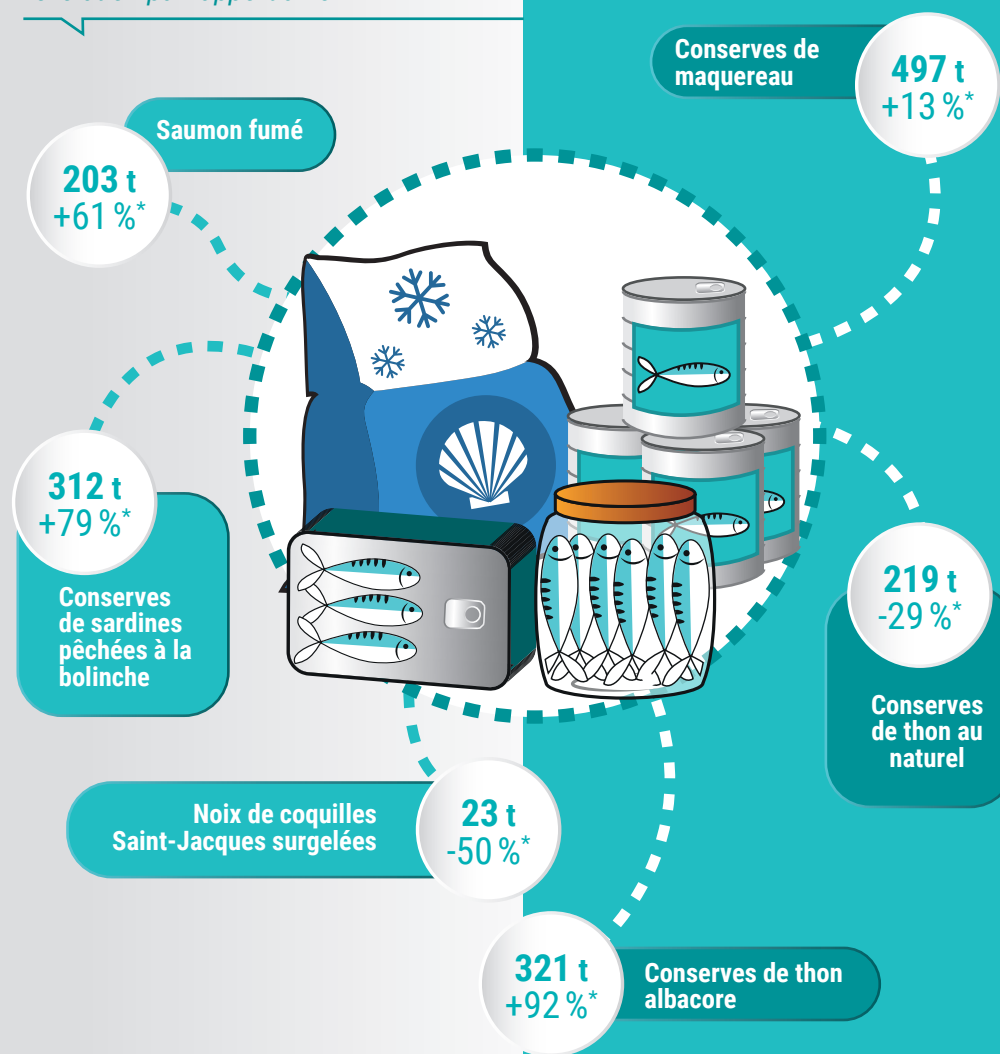
La technique de pêche à la bolinche, respectueuse de la ressource et sélective, est l'une des conditions nécessaires à l'obtention du label.

Moules

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

PRODUITS TRANSFORMÉS SOUS SIQO À BASE DE PRODUITS DE LA MER 2022.

*évolution par rapport à 2021





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

LES FILIÈRES VÉGÉTALES EN BRETAGNE :
TOUTE UNE DIVERSITÉ DE SIGNES DE QUALITÉ

FRUITS, LÉGUMES, PRODUITS DE MEUNERIE ET ARBRES

Terre légumière, troisième région française à compter le plus grand nombre de surfaces dédiées aux légumes, la Bretagne est la première région productrice de légumes bio en 2022 avec 1 325 exploitations et 9 522 ha d'après la Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne (FRAB). Du côté des autres SIQO, on compte les emblématiques AOP Coco de Paimpol et Oignons de Roscoff ou l'IGP Farine de blé noir.

Enbio, 48 nouvelles fermes ont commencé à produire des légumes en maraîchage diversifié en 2022. 20,5 % des surfaces légumières bretonnes sont désormais en bio. Mais ces exploitations n'ont pas

échappé à la déconsommation, inédite depuis 10 ans d'après la FRAB, du fait de l'inflation. 2022 ayant été très marquée par la sécheresse, le Coco de Paimpol a perdu

un peu plus de 17 % de production, passant de 4449 tonnes en 2021 à 3686 tonnes en 2022. L'oignon de Roscoff a lui réalisé une bonne année : 229 ha d'oignons ont été mis en culture en 2022, et plus de 4325 tonnes ont été commercialisées.

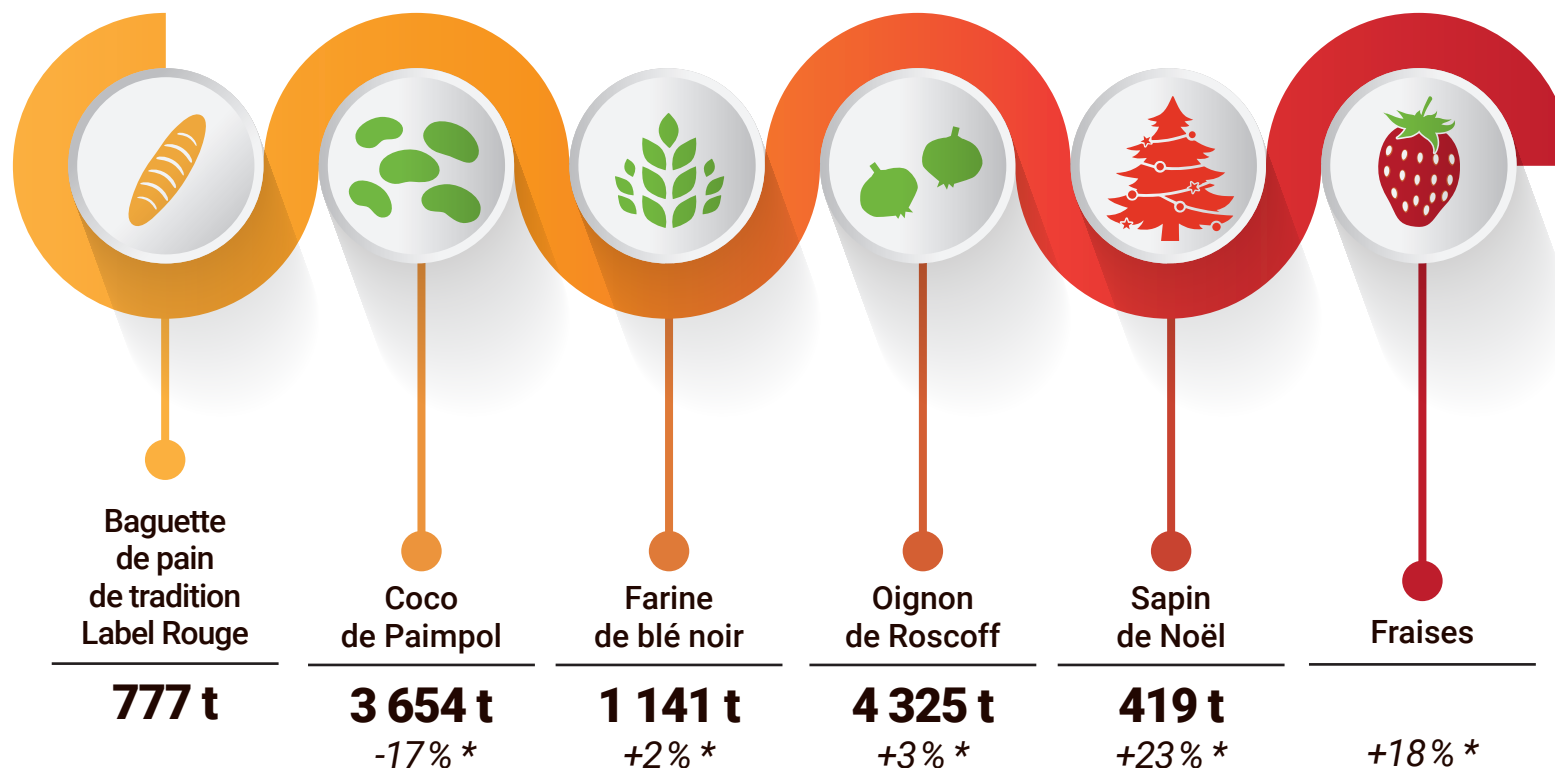
Le blé noir continue de séduire et de gagner en surfaces dans la région. 7844 ha ont été cultivés sous IGP et/ou en bio en 2022, contre 4350 en 2019. Un doublement qui s'explique par la peur de la pénurie de farine des suites de la guerre en Ukraine, important exportateur de blé noir, mais qui atteste aussi de la capacité de la Bretagne à répondre à la demande locale. Gageons que cette tendance se poursuivra, dans un souci de moindre dépendance aux exportations.

2 298

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 2022.

**évolution par rapport à 2021*

19,5
millions €
CA tous
produits végétaux
confondus

LE SAVIEZ-VOUS?

« Plumer » le Coco de Paimpol : c'est le charmant terme employé pour qualifier l'activité qui consiste à retirer patiemment, gousse par

gousse, les Coco de leur plant. En effet, aucune machine n'est à ce jour assez performante pour récolter ce petit haricot efficacement et sans faire de dégât. Une opération qui ressemble donc à celle consistant à plumer une volaille.

LE SAVIEZ-VOUS?

Les célèbres « Freizh » Gariguettes et Mariguettes bénéficient du Label Rouge. Ce signe officiel de qualité distingue les produits avec un taux de Brix garanti, c'est-à-dire la quantité de sucre contenu dans les fruits. Cela assure aux heureux gourmands un goût savoureux...



CIDRES ET SPIRITUEUX

Avec 45 % des volumes produits en 2022, la Bretagne demeure la première région productrice de cidre, malgré une saison extrêmement sèche qui aura généré des inquiétudes chez les producteurs.

Moins soumis aux conditions météorologiques, le whisky continue sa très bonne progression.

Une distillerie supplémentaire rejoint l'IG en 2022.

Profitant de son statut de produit de niche en pleine croissance (le whisky français ne représentant que 0,6 % du marché national), le whisky breton montre une très belle santé. Aujourd'hui, ce sont au total 11 distilleries réparties sur la Bretagne historique qui ont rejoint l'IG Whisky de Bretagne depuis sa création. 460 000 bouteilles ont été produites en 2023, soit une augmentation de 8 % par rapport à 2022. L'image de la Bretagne est très porteuse, si bien que Rennes a accueilli en avril 2023 la première édition d'un salon de dégustation dédié au whisky français. De quoi conquérir les amateurs, et offrir à ce spiritueux de belles perspectives. Du côté du cidre, la sécheresse de 2022 (certains pomiculteurs ont observé une absence de pluie pendant près de 45 jours) a eu des répercussions négatives sur les volumes. Une mauvaise nouvelle alors que 2022 a été également marquée par une forte inflation, faisant augmenter les prix du verre et de l'énergie. Les volumes commercialisés se maintiennent malgré tout par rapport à 2021. Autre secteur, et non des moindres, celui de la bière bio. Les ouvertures de brasseries se sont multipliées ces dernières années, si bien que la Bretagne comptait 48 brasseries bio en 2023 soit une augmentation de 23 % par rapport à 2022. Plus de la moitié d'entre elles ont observé une croissance économique en 2023 malgré cette plus forte concurrence. Preuve que la Bretagne a tout pour jouer dans la cours des grands.



144 120 hectolitres

(-28 % par rapport à 2021)

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 2022.

LE SAVIEZ-VOUS?

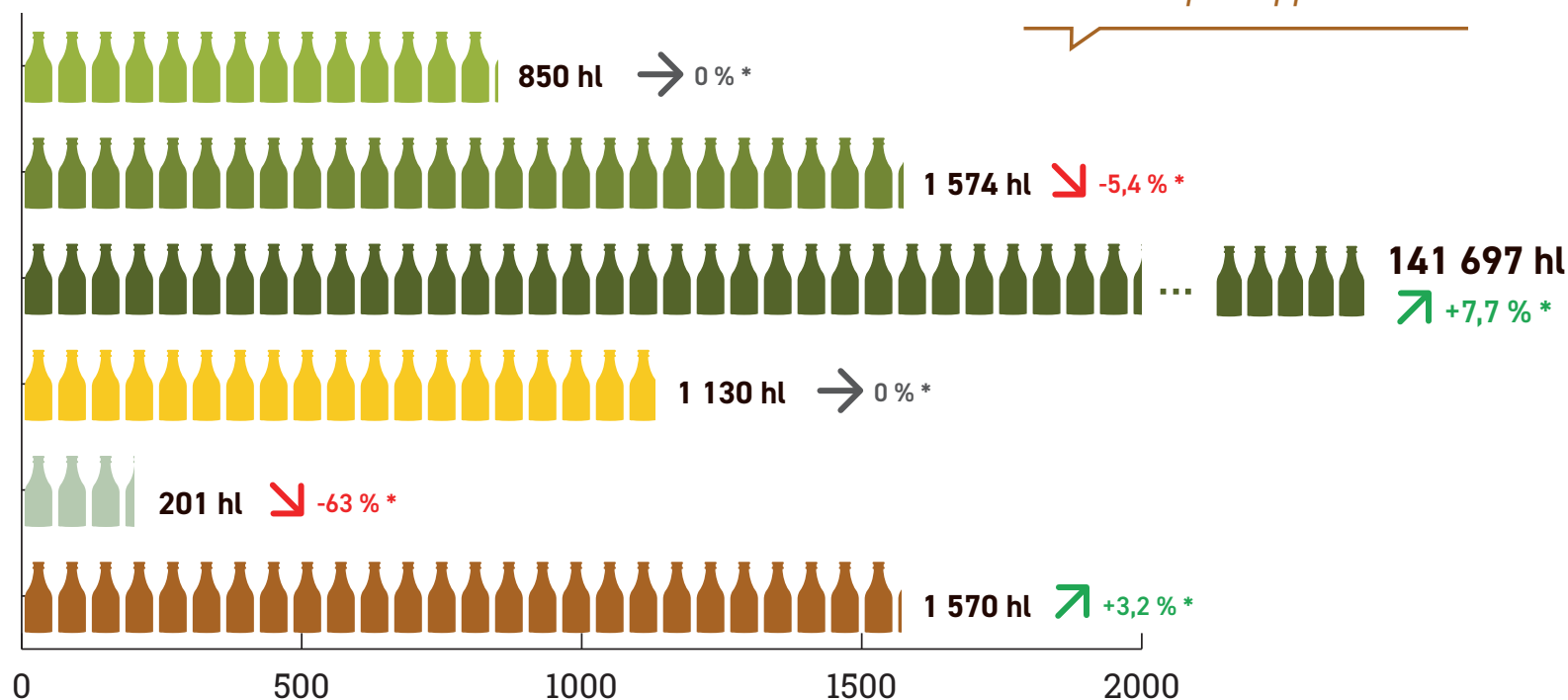
Initialement maîtrisée par les moines des abbayes, puis repris par la corporation des distillateurs d'eau-de-vie au XVII^e siècle, l'art de la distillation du cidre s'est petit à petit orienté vers une production fermière traditionnelle. Grâce à des bouilleurs ambulants qui sillonnaient la campagne, le fameux Lambig ou Fine de Bretagne s'est popularisé dans la région au XIV^e siècle, alors que la Bretagne se couvrait de vergers. Le développement de la pêche à la morue a également participé à son rayonnement.



La production bretonne en quelques chiffres

PRODUCTION DE CIDRE EN VOLUME (HL) EN 2022.

*évolution par rapport à 2021



Cidre de Guillevic Label Rouge



AOP Cidre de Cornouaille



IGP Cidre de Bretagne



AOC Pommeau de Bretagne



AOC Eau de vie de cidre de Bretagne



IG Whisky Breton

LE SAVIEZ-VOUS?

La Bretagne continue de prouver qu'elle est une terre de cidre et spiritueux en raflant 14 médailles au Concours Général Agricole 2024 pour ses produits AOP, IGP et bio.

Les cinq médailles récoltées par des bières bio bretonnes montrent que la région n'est pas en reste dans cette filière.

C'est en Bretagne qu'a été élaboré le premier whisky français en 1983. Kokokog !**

On doit cette audace à la distillerie Warenghem de Lannion qui fabrique ses liqueurs et spiritueux depuis la fin du XIX^e siècle.

Le whisky se développera sur le reste du territoire français à partir des années 2000.

** « Cocorico ! » en breton

31,4
millions € CA
cidres et spiritueux***

*** Hors AOC Pommeau de Bretagne et Eau-de-vie de cidre de Bretagne

+ D'INFORMATIONS

sur les
SIQO
bretons



CRÉDITS PHOTOS

Chambre d'agriculture Bretagne (CAB) / AdobeStock / Unsplash :

COUVERTURE - conception et illustration Chambre d'agriculture Bretagne

Photos : AdobeStock - Unsplash (Ivan Bandura)

PAGES INTERNES ■ p02 à 07 AdobeStock ■ p08-09 Flash Dantz (Unsplash)

■ p10-11 CAB ■ p12-13 Stéfanie Poepken (Unsplash)

■ p14-15 Paul Einerhand (Unsplash) ■ p16 à 19 Mathan Kumar (Unsplash)

Brochure imprimée par :

Imprimerie Le Galliard

Avec la
participation
financière de :

