

MÉMENTO

des Signes d'Identification
de la Qualité et de l'Origine (SIQO)
Observatoire économique
Bretagne édition 2025
Chiffres 2023

En partenariat avec :



www.bretagne.chambres-agriculture.fr




CHAMBRE
D'AGRICULTURE
BRETAGNE



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.



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, IG, STG, Label Rouge et agriculture biologique. En 2023, l'INAO encadrait 1 232 produits.



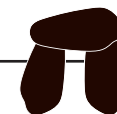
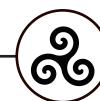
La FRAB (Fédération régionale des agrobiologistes de Bretagne) fédère les groupements d'agriculteurs biologiques présents dans chacun des quatre départements bretons. Elle développe l'agriculture biologique sur le territoire et représente les agriculteurs bio auprès des pouvoirs et institutions publics.



La 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 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

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 signe français de qualité qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur 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, en légumes, volailles, porcs et également première région maritime, la Bretagne contribue avec fierté à la souveraineté alimentaire française. En 2023, elle comptait près de 6 000 producteurs et entreprises habilités pour des démarches d'identification de la qualité et de l'origine et 4 025 exploitations bio.

Ce mémento, fruit de la collaboration entre la Chambre d'agriculture de Bretagne, l'INAO, la DRAAF, la FRAB, 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 sont :

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

Par « habilités », sont désignés tous les opérateurs ayant le droit de produire sous Signe Officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), c'est-à-dire dont l'aptitude à respecter les cahiers des charges validés par les pouvoirs publics a été reconnue.

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

S'agissant des chiffres 2023, la méthodologie a évolué par rapport à celle utilisée dans les trois mémentos précédents. Pour chaque SIQO, si l'estimation des volumes et chiffres d'affaires est toujours faite au prorata du pourcentage d'opérateurs localisés en Bretagne, **le seuil minimum du pourcentage d'opérateurs nécessaire pour retenir un signe dans le mémento a été abaissé.** Désormais, dès lors que 10 % de ses opérateurs (et non plus 20 % comme auparavant) sont présents dans la région, un cahier des charges rentre dans le périmètre d'analyse régional. **Cela explique le nombre plus important de produits sous SIQO considérés dans cette nouvelle édition.**

Chaque SIQO 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. Cependant, si ce nombre d'opérateurs descend sous le seuil des 10 % pendant deux années consécutives, le produit 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 Fédération régionale des agrobiologistes de Bretagne (FRAB) pour le nombre de producteurs engagés en agriculture biologique, leurs cheptels et surfaces de production.

Agreste, statistique agricole annuelle, chiffres Bretagne 2023.

Chambre d'agriculture de Bretagne, ABC les Chiffres 2023 – 2024.

Observatoire Territorial des SIQO, ODR-INRAE/INAO.



La production bretonne en quelques chiffres

84

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

319

millions €
CA en 2023

générés grâce aux SIQO (hors bio)

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
- 12 LR conserves et préparations à base de viande
- 8 LR viandes de boucherie
- 6 LR œufs plein air
- 28 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 mer
- 7 LR conserves et préparations de produits de la mer

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

- 5 LR Fraises, Sapin de Noël, Plants de rosiers et géranium, Baguette tradition
- 2 AOP Oignon de Roscoff, Coco de Paimpol
- 1 IGP Farine de blé noir de Bretagne

PRODUIT LAITIER

- 1 STG Lait de foin



AOP, IGP, STG ET LABELS ROUGES : QUELQUES CHIFFRES

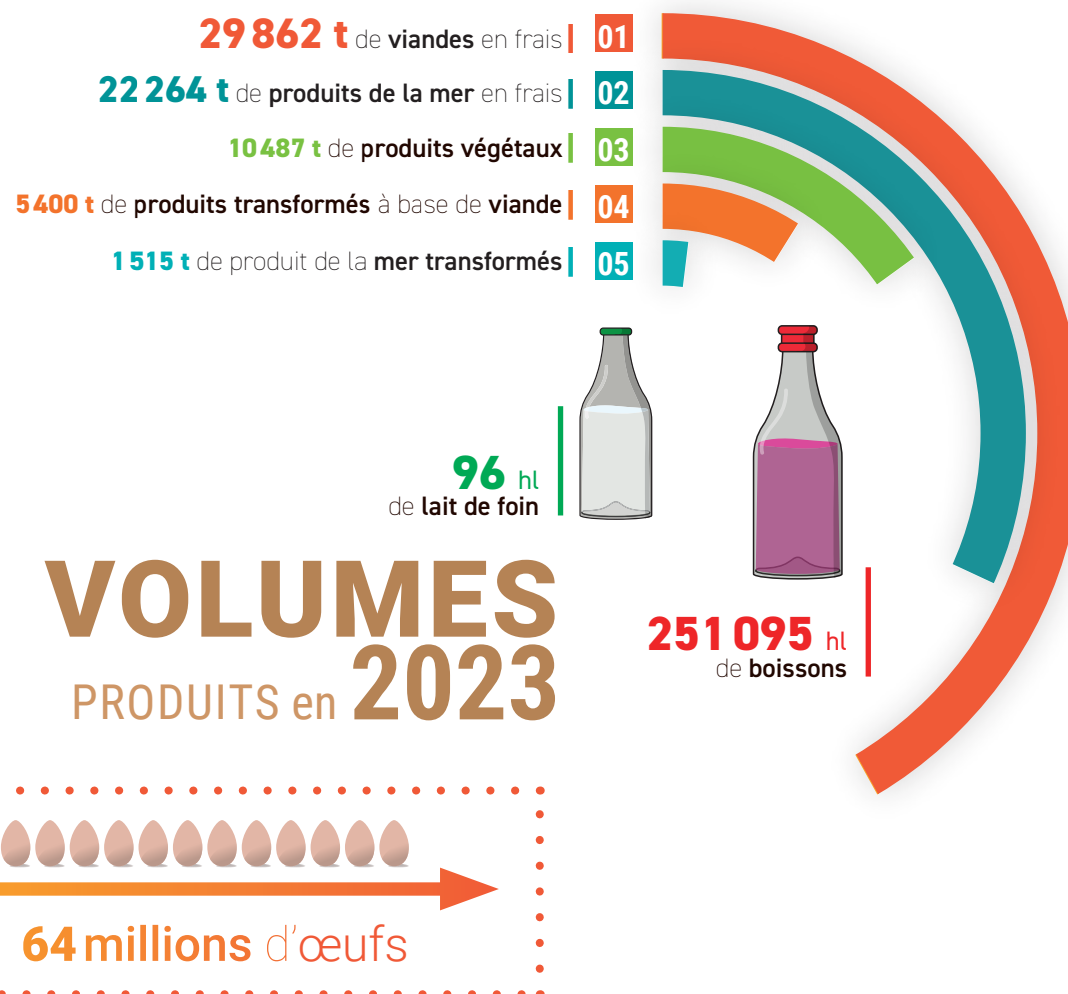
VOLUMES COMMERCIALISÉS EN 2023

Forte de ses **84 produits sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)** – qui ont généré en **2023** près de **320 millions d'€** de chiffre d'affaires (hors produits bio) – et de ses 4025 exploitations biologiques, la Bretagne met en avant ses produits de terroirs, ses spécialités et ses savoir-faire.

Les filières sous SIQO doivent cependant faire face à **de nombreux défis**, et en premier lieu celui de la relance de la consommation. Après trois années marquées par l'inflation, les consommateurs se sont en effet détournés des produits sous SIQO de manière assez significative. L'étude publiée par FranceAgriMer en atteste : elle fait état d'une baisse du nombre d'acheteurs sur plusieurs références de produits sous SIQO entre 2020 et 2023. D'autant que, comme pour l'agriculture biologique, des déréférencements ont été constatés en grandes et moyennes surface, en charcuterie Label Rouge notamment. Si la situation économique s'est stabilisée fin 2024, les prix n'ont pas retrouvé leur niveau d'avant l'inflation.

En réaction, l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) a mené **une campagne inédite de communication en 2024** – « **Il y a des signes qui ne trompent pas** » – destinée à mieux faire connaître les SIQO, notamment aux jeunes. Carole Ly, directrice générale de l'INAO, s'est dite satisfaite des résultats évalués par l'Arcom. L'INAO poursuit cette opération en 2025 et a sollicité des subventions européennes pour poursuivre ces campagnes jusqu'en 2028. Les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) en espèrent des résultats positifs.

ONT ÉTÉ PRODUITS EN 2023...





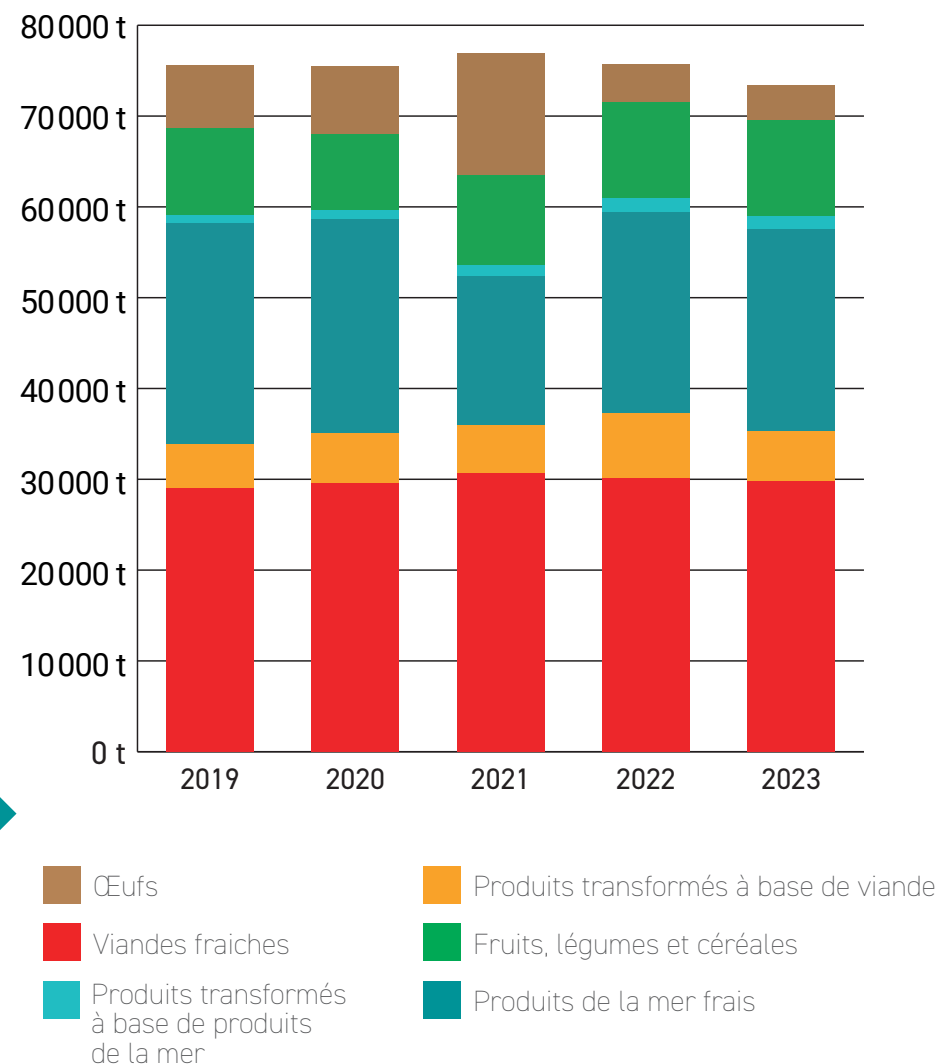
LES PRODUITS SOUS SIGNE DE QUALITÉ : UNE LONGUE HISTOIRE

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 la vigne 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.

Les volumes de produits sous SIQO affichent une relative stabilité sur cinq ans, avec des variabilités au sein des filières.

À noter que le nombre de cahiers des charges est en augmentation en 2023, du fait de l'abaissement du seuil de prise en compte des opérateurs présents dans la région à 10% (voir p. 4 : méthodologie)

ÉVOLUTION DES VOLUMES COMMERCIALISÉS DES PRODUITS SOUS SIQO (EN TONNES, HORS BOISSONS ET BIO)





4 025 fermes bio
en 2023

soit **15,3%** des fermes
bretonnes

165 526 ha bio

dont **14 335** ha en conversion,

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



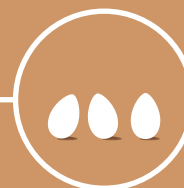
1^{re}

région productrice
de lait bio,
avec **22 %** 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 **8 273 hectares**,
soit **18 %**
des surfaces nationales



La Bretagne a connu
un accroissement de **1,8%***
du nombre de fermes bio
entre 2022 et 2023

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

Avec **165 526** ha en 2023,
la Bretagne a multiplié par **2,5**
ses surfaces bio en 10 ans.

Les installations en agriculture
biologique continuent d'augmenter
en 2023 (+**240** engagements).

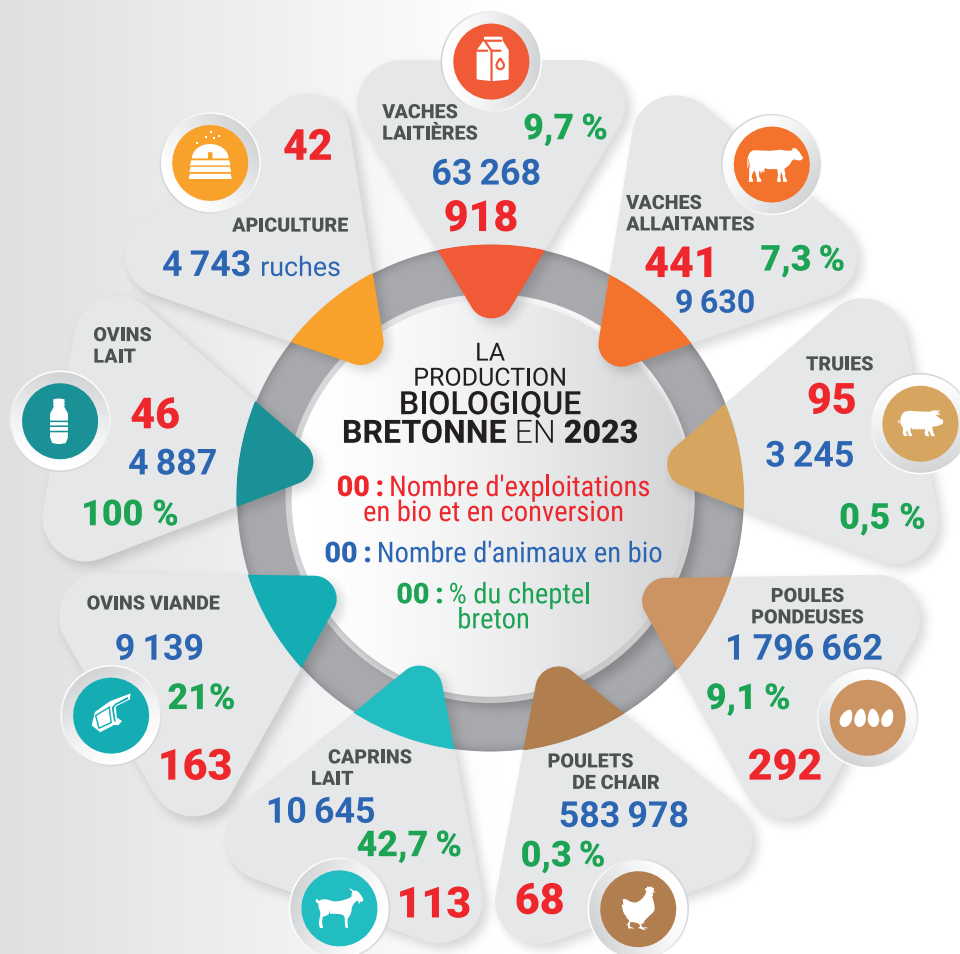
Source: **FRAB** (Fédération Régionale
des Agrobiologistes de Bretagne)
Agence Bio



La production bretonne en quelques chiffres



PRODUCTIONS ANIMALES



PRODUCTIONS VÉGÉTALES



*PPAM : plantes à parfum, aromatiques et médicinales



LA FILIÈRE ÉLEVAGE BRETONNE

Les filières viandes et œufs bretonnes détiennent à elles seules 58 SIQO (hors bio) sur les 84 comptabilisés dans la région. On retrouve ainsi 19 cahiers des charges pour le porc (six en viandes fraîches, 13 en produits transformés), 30 pour les volailles de chair (chapons, poulets, poulardes, dindes et pintades), six pour les œufs, deux en bovins et un en caprin. Ce secteur très stratégique a dû faire face aux secousses de l'inflation et aux arbitrages des distributeurs en 2023.

En volailles, si les SIQO n'ont perdu ni leur attrait ni leur renommée, ils sont cependant devenus chers pour de nombreux consommateurs entre 2022 et 2023, années très marquées par l'inflation. En sus, une hausse des tarifs liée à la répercussion des coûts du vaccin contre l'influenza aviaire et une marge importante de la GMS observée sur les produits de découpe ont été dénoncées par le syndicat national des labels avicoles (Synalaf). En Bretagne, les volumes de volailles produits ont augmenté, mais les Fermiers d'Argoat ont effectivement relevé une tendance baissière des ventes sur les découpes de poulets en 2023 par rapport à 2022. La volaille Label Rouge se rattrape néanmoins sur le poulet entier prêt à cuire : ce dernier représentait 49,3 % des ventes nationales en 2023 contre 25,7 % pour le poulet standard. Précisons également qu'une reprise favorable des ventes a commencé à s'observer entre fin 2024 et début 2025.

En porc, le Syndicat des Labels porc et charcuteries (Sylaporc) s'est inquiété de la moindre présence des produits Label Rouge dans les rayons des GMS. En période d'inflation, ces dernières ont en effet fait le choix de réduire l'offre sur ce segment. Ce cercle vicieux a contribué à faire baisser les ventes, car sans offre, pas d'achat.

Les répercussions se sont fait sentir dans les élevages bretons, avec une baisse significative des volumes produits en Label Rouge entre 2022 et 2023, de l'ordre de 10 % sur la viande fraîche.

Idem en bovins, où la diminution des cheptels et des volumes produits inquiète les professionnels. Si cette dynamique ne concerne pas uniquement les viandes sous SIQO, elle est plus problématique pour les groupements de taille modeste, tels que les ODG. L'augmentation des prix dans les rayons, faute d'une offre suffisante, est bel et bien le signe d'une fragilité de la filière.

Enfin, la production reste stable pour les agneaux de l'AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel », de même que les ventes, sur un marché où l'offre est inférieure à la demande.

LE
SAVIEZ
VOUS ?

En octobre 2022, le Synalaf a lancé pour une durée de trois ans une campagne de communication et d'information pour expliquer au grand public les valeurs du Label Rouge en élevage de volailles. Grâce au soutien de l'Union européenne, elle est déployée dans six pays : en France bien sûr, mais aussi

et surtout vers des pays représentant des débouchés potentiels comme l'Allemagne, la Belgique, les Pays-Bas, le Danemark et la Suède.

Le principe : filmer en direct les exploitations grâce à des webcams et promouvoir ainsi les bonnes conditions d'élevage garanties par le Label Rouge. En Bretagne, des webcams ont été installées dans deux élevages, dans le Finistère et l'Ille-et-Vilaine.

POUR PLUS D'INFORMATION
suivez le lien ou scannez le QR-code

www.volailles-oeufs-labelrouge.fr





VIANDES FRAÎCHES SOUS SIQO (HORS BIO)

FILIÈRES

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

PORCS

20 530 tonnes

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.

BOVINS

583 tonnes

OVINS

11,5 tonnes

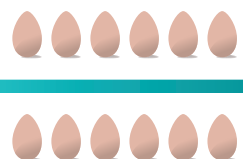
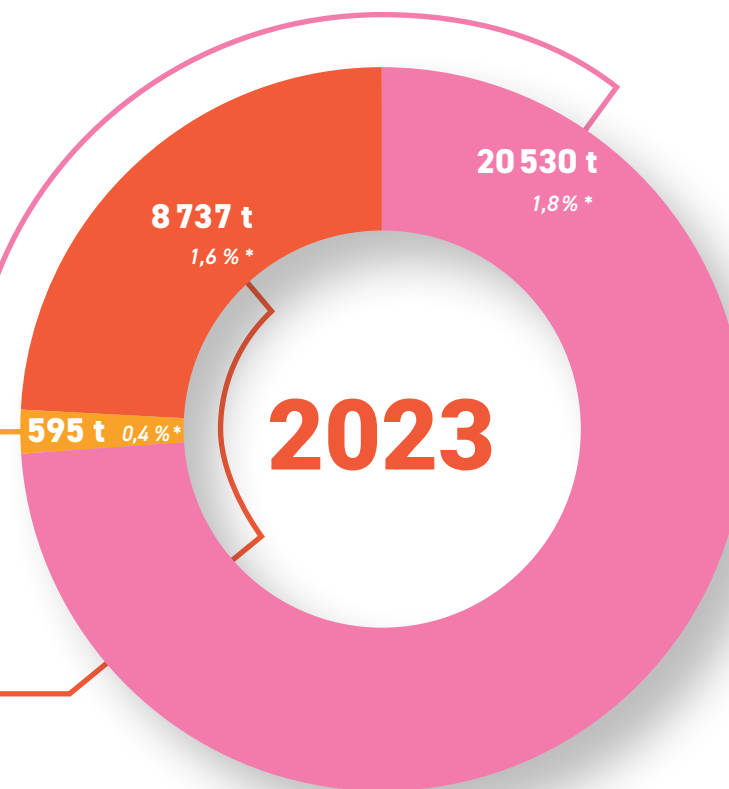
28 Labels Rouges existent en volailles de chair, ainsi que 2 IGP, « Volailles de Janzé » et « Volailles de Bretagne ».

VOLAILLES

8 515 tonnes

Dindes, dindons
et pintades

222 tonnes



64
millions d'œufs
1,1 %*

En Bretagne, 6 Labels Rouges
existent pour valoriser
la production d'œufs

10,8 millions € CA œufs

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

96
hectolitres

de lait de foin
produits en Bretagne
en 2023

La spécialité
traditionnelle garantie
« Lait de foin » est
la **première STG**
laitière produite en
France.

En Bretagne, le lait
de foin est pour le
moment **le seul**
produit laitier à bé-
néficier d'un signe
officiel de qualité.

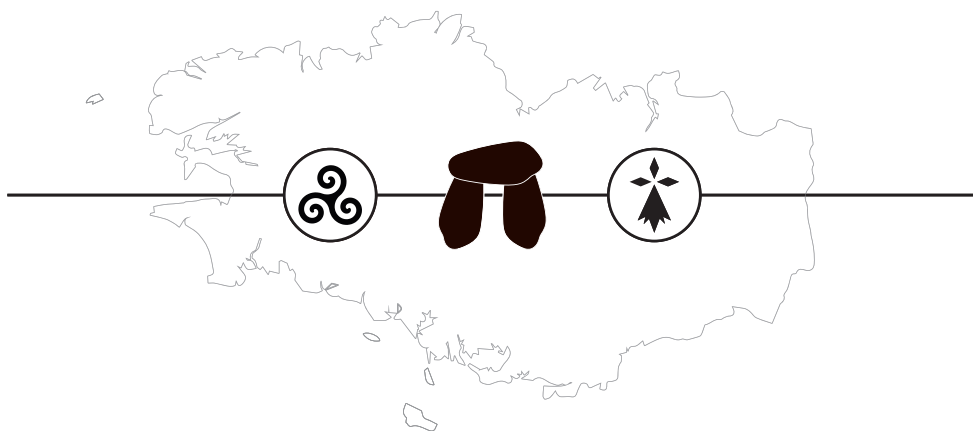
Ce lait provient de
vaches ayant été
nourries avec au
moins 75 % d'herbe
ou de foin, sans
aliment fermenté et
sans OGM.

Ce régime leur permet
de produire un lait
avec un meilleur ratio
oméga 3 et oméga 6.



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

En 2023, les volumes de charcuterie produits sous Signe Officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) hors Agriculture Biologique ont légèrement baissé par rapport à 2022. En France, une baisse de consommation a été constatée cette année-là. Depuis la fin 2024, les premiers indicateurs publiés par l'Agence Bio montrent que la situation se rééquilibre.



En 2023, la consommation globale de charcuterie a reculé en France. Une conséquence directe des pressions sur le pouvoir d'achat. Celles-ci se sont prolongées en 2024, si bien que la Fédération des entreprises de charcuterie traiteur (FICT) a tiré la sonnette d'alarme. Selon une étude de la Banque de France, **près d'un tiers des entreprises du secteur a eu un résultat négatif en 2023**, malgré une production en hausse, faute d'avoir pu répercuter la forte augmentation des coûts de production. Si les marques de distributeurs ont su profiter de cette situation pour augmenter encore leur part de marché (qui s'établit à 46,9% en 2024), les produits sous SIQO, eux, ont été impactés.

D'après l'Agence Bio, les ventes de charcuterie issues de l'agriculture biologique ont globalement reculé de 19,6% en volume et de 21,7% en valeur en GMS en 2024. **Les consommateurs, sensibles aux variations des prix, ont également été moins nombreux à se tourner vers des viandes labellisées Label Rouge**, qui ont représenté 16% des achats en 2023 contre 19% en 2019. Malgré ce bilan morose, **les premiers indicateurs montrent que le secteur**

rebondit début 2025. Pour accompagner ce retour des ventes, il sera cependant essentiel que les grandes et moyennes surfaces (GMS) jouent le jeu du référencement. Ces dernières ont en effet eu tendance à moins mettre en valeur les produits de charcuterie issus des filières Agriculture Biologique ou Label Rouge, ce qui a pu accentuer la baisse des ventes.

LE
SAVIEZ-VOUS ?

COMMENT RECONNAÎTRE UN JAMBON LABEL ROUGE ?

Détentrice de plusieurs signes officiels de qualité (IGP et Label Rouge) sur

ses jambons et terrines, la charcuterie Tallec située à Bannalec (29) rappelle l'importance de saler le jambon à l'ancienne, c'est-à-dire à la main. Il mijote ensuite au torchon, avec son os dans un bouillon de légume pendant environ 16 heures. Cette méthode lui confère un goût unique et une texture plus ferme et moins humide qu'un jambon classique. Le salage avec multi-aiguilles est interdit pour ne pas remplir d'eau les tissus de la viande. Également interdit, le barattage qui consiste à placer les cuisses de porcs dans une cuve et les mélanger afin de leur faire absorber divers ingrédients ou additifs.

En somme, la garantie d'une qualité supérieure grâce à une recette traditionnelle !



La production bretonne en quelques chiffres

46,6

millions €
CA viandes
transformées

TRANSFORMATION 2023

en volume de production

20 23

5 400 TONNES DE PRODUITS TRANSFORMÉS

à base de viande ont été produits en 2023 sous SIQO hors bio

3 464 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

Evolution par rapport à 2022

↘ -9 %

540 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), Produits
de poitrine de porc (LA/05/18) et Saucisses (LA/09/08)
et véritable merguez (LA/06/17)

↘ -33 %*

1 395 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)

↘ -49 %

* Pour les SIQO déjà présents en 2022 (Cf méthodologie en p.4)



LES PRODUITS DE LA MER

Avec 11 produits sous Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) en Bretagne, notre région n'est pas la première en produits de la mer pour rien. Des filières dynamiques et qui se portent bien, malgré des conditions climatiques parfois défavorables, des cas de prédation en augmentation et la diminution de la ressource.

Après une année 2022 plus difficile, la campagne 2023-2024 des moules de bouchot a été bien plus favorable, grâce à une alternance pluie et soleil qui a permis un apport suffisant en nutriments et en plancton. Toujours menacée par les araignées de mer, les goélands, les macareux, les crabes et l'ensablement de la baie, la production devient de plus en plus complexe techniquement.

Du côté des produits transformés à base de poisson, les ventes de conserves poursuivent leur tendance favorable amorcée en 2022. En Bretagne comme au national, on constate cependant une baisse des volumes transformés, liée

à des difficultés d'approvisionnement en 2023. Les pêcheurs à la bolinche ont en effet constaté une baisse de 14% des sardines pêchées par rapport à l'année précédente, qui a abouti à une diminution de 26% de la production de conserves. Les bolincheurs ont malgré tout sauvé leur saison grâce à une arrivée providentielle d'anchois.

ÉTUDE DE FRANCEAGRIMER SUR LES LABELS ET MENTIONS EN CONCHYLICULTURE

Une étude menée par FranceAgriMer parue fin 2024 sur les labels et mentions en conchyliculture a mis en avant un certain nombre de constats :

- 1- Les mentions et labels officiels les plus connus des consommateurs sont le bio, le Label Rouge, le Nutri-score, et le terme « Bouchot ». D'autres signes, comme l'IGP et l'AOP, sont en revanche moins bien identifiés.
- 2- Les garanties apportées par certains signes, comme l'origine locale par

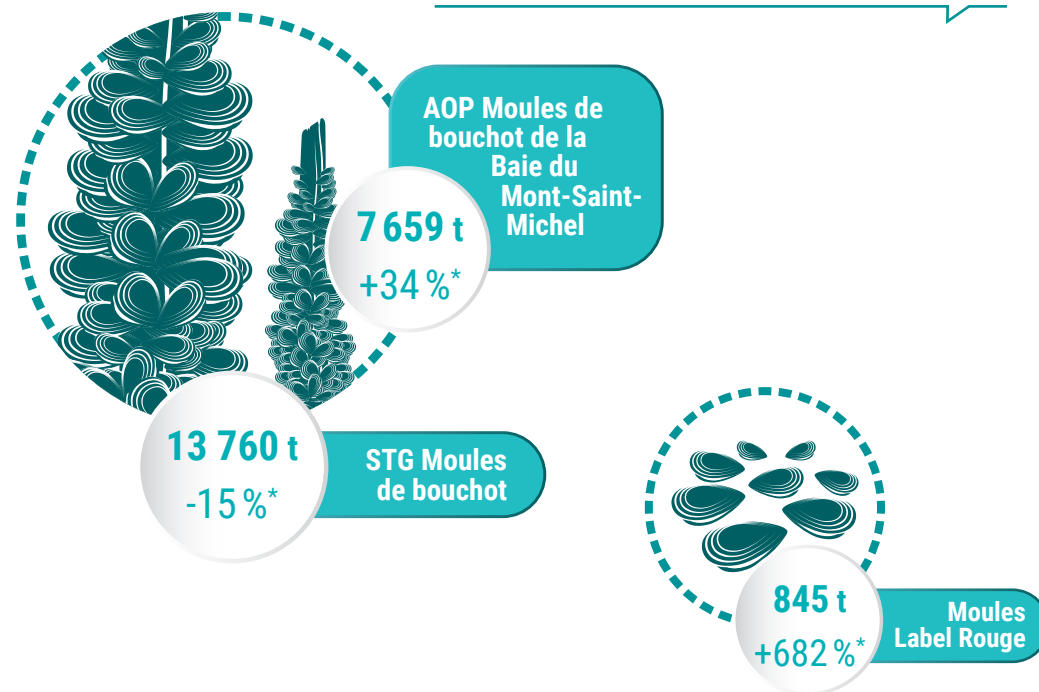
exemple, peuvent être recherchées dans la mesure où l'origine France est un critère plébiscité par les consommateurs.

- 3- Pour les moules, les termes « bouchot » et « élevé en pleine mer » ont un impact important sur les décisions d'achat.

Source : www.franceagrimer.fr/chiffre-et-analyses-economiques/labels-en-conchyliculture

VOLUME EN TONNES DE POISSONS FRAIS SOUS SIQO(HORS BIO) 2023

*évolution par rapport à 2022





La production bretonne en quelques chiffres

1 515 tonnes

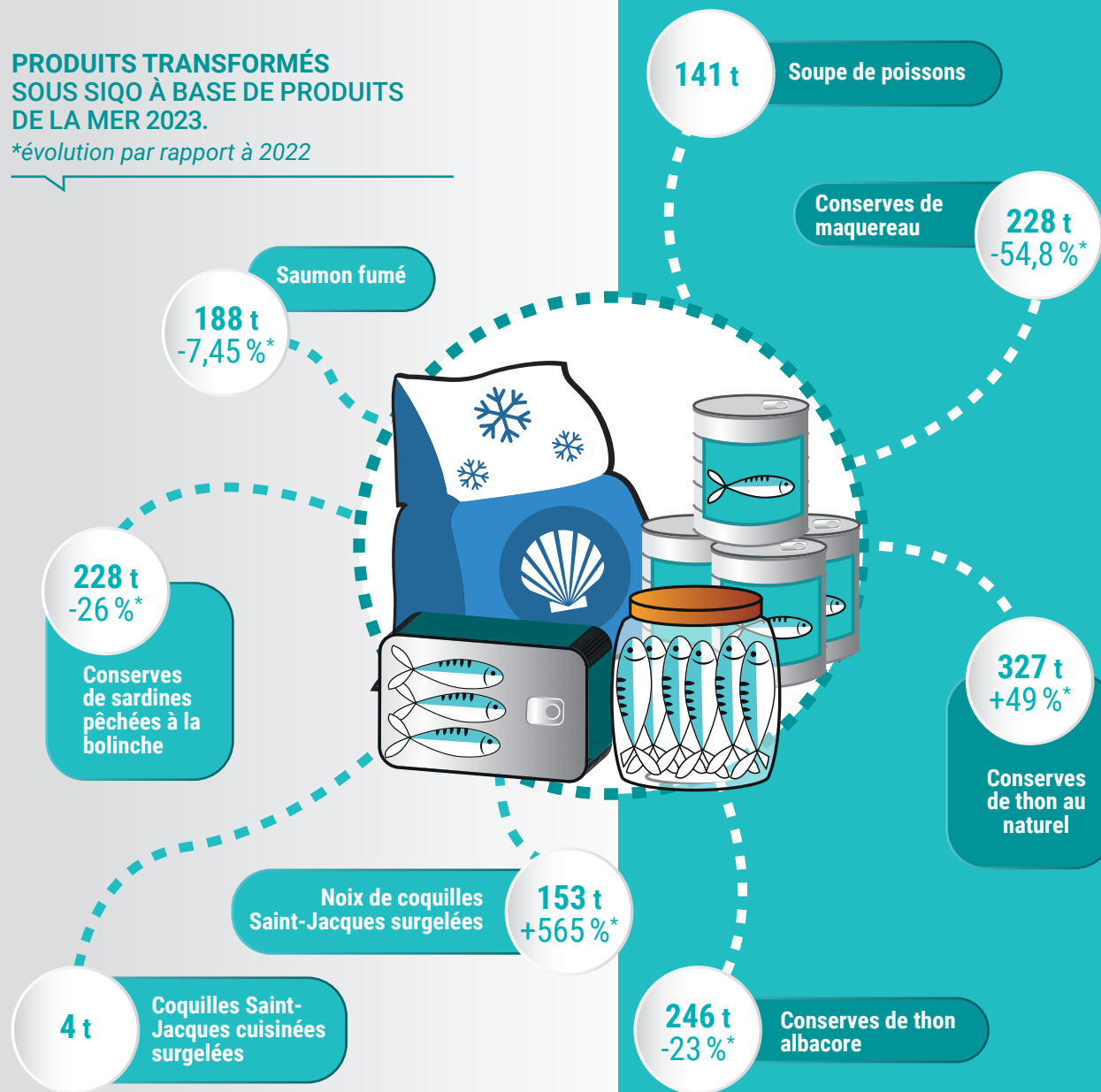
de préparations et conserves à base de produits de la mer ont été produites **sous SIQO** en Bretagne en 2023,

soit **66 %** de la production nationale sous SIQO.

85,8
millions €
CA produits
de la mer

PRODUITS TRANSFORMÉS SOUS SIQO À BASE DE PRODUITS DE LA MER 2023.

**évolution par rapport à 2022*





FRUITS, LÉGUMES, PRODUITS DE MEUNERIE, VÉGÉTAUX D'ORNEMENT, CIDRES ET SPIRITUEUX...

Les filières végétales
en Bretagne :
une diversité de signes
de qualité

FRUITS, LÉGUMES, PRODUITS DE MEUNERIE ET VÉGÉTAUX D'ORNEMENT

Du côté des productions végétales, les productions sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ont affiché de bons rendements. Cependant, la main-d'œuvre devient pour beaucoup un problème crucial. Du côté du bio, si les surfaces ont progressé jusqu'en 2023, un recul a commencé à être constaté en 2024.

En bio, le nombre de fermes produisant des légumes a continué à augmenter en 2023 par rapport à 2022, mais a reculé en 2024. Si la Bretagne demeure **la première région en termes de surfaces bio maraichères**, la déconsommation de produits issus de l'Agriculture Biologique depuis le début de l'inflation a impacté certains producteurs.

Du côté de la production de l'AOP « **Coco de Paimpol** », les surfaces ont continué à baisser en 2023, passant à 600 ha. **Une érosion progressive**, commencée en 2017, liée à un renouvellement insuffisant des producteurs et des difficultés croissantes en termes de recrutement de main d'œuvre. Malgré cette tendance, les volumes ont été meilleurs en

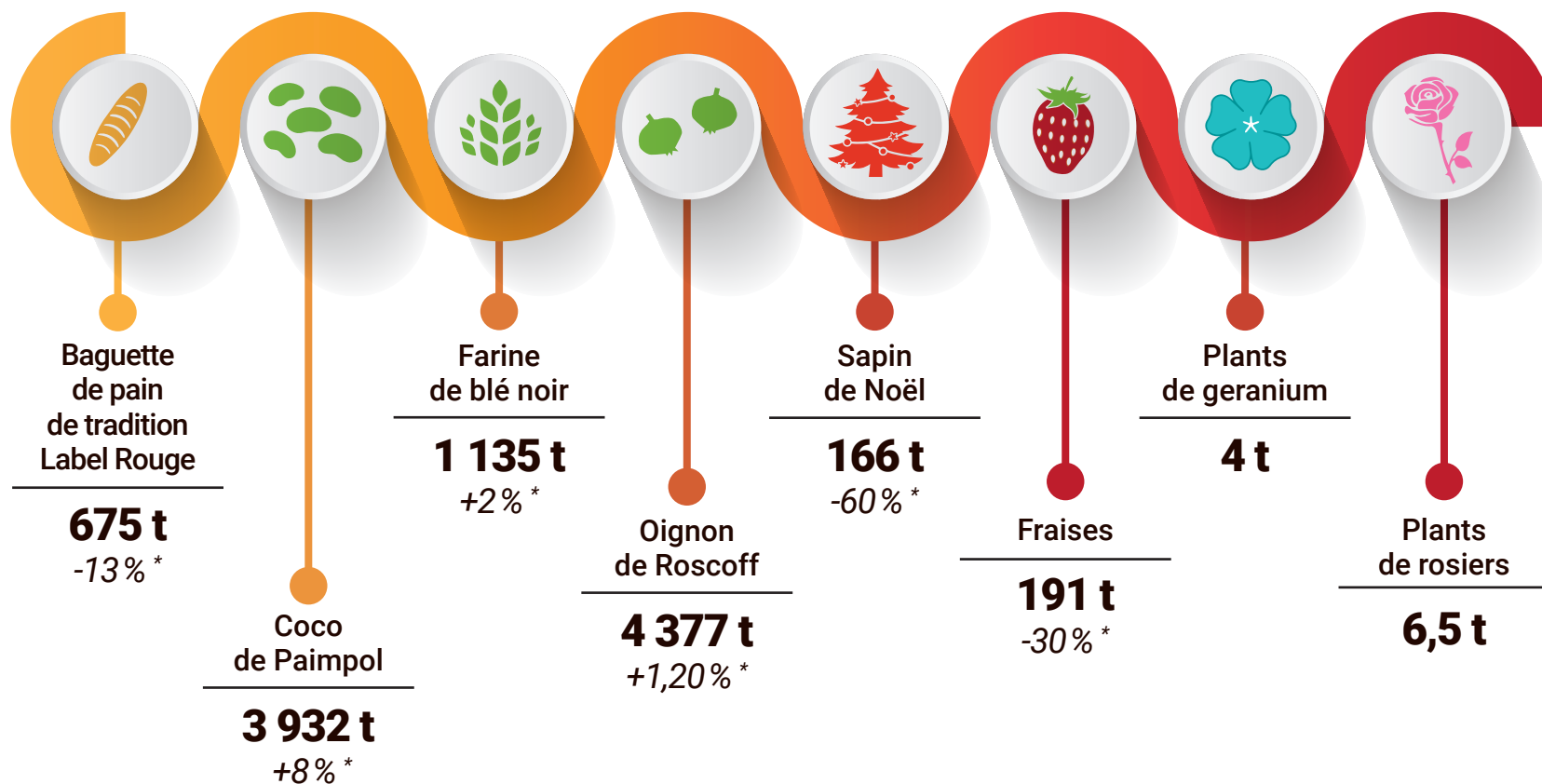
2023 que l'année précédente, atteignant presque les 4000 tonnes.

À l'instar du Coco, l'AOP « **Oignon de Roscoff** » rencontre aussi des problèmes de recrutement. Conséquence directe : des défauts de qualité ont vu le jour sur le tressage, technique très complexe qui demande **près de deux mois de formation et de pratique**. Un partenariat avec France Travail serait donc souhaité par l'AOP pour améliorer cette situation.

L'IGP **Farine de blé noir de Bretagne** a connu une bonne année, avec plus de 4 400 tonnes récoltées (dont 1 023 issues de l'Agriculture Biologique). 210 nouveaux producteurs se sont lancés dans l'aventure en 2023, de quoi assurer à l'ODG de beaux jours devant lui.



La production bretonne en quelques chiffres



PRODUITS VÉGÉTAUX SOUS SIQO 2023.

*évolution par rapport à 2022

26,7
millions €
CA tous
produits végétaux
confondus

QU'ATTENDENT LES CONSOMMATEURS?

Quel est le degré de connaissance et de compréhension des labels par les consommateurs en fruits et légumes ? Les signes de qualité

officiels déclenchent-ils l'acte d'achat ? C'est ce à quoi l'étude menée par Selvitys a tenté de répondre début 2025.

Sans surprise, le **prix est le critère prioritaire pour 93% des consommateurs** lorsqu'ils font leurs courses. L'origine arrive ensuite pour 79% des

consommateurs. Viennent ensuite le **mode de production** (pour 70%), la rémunération du producteur et l'impact social (60%). La présence d'un signe de qualité et d'origine et l'impact environnemental du produit (empreinte carbone, biodiversité, pesticides) arrivent en cinquième

position (60% et 59%, respectivement). Le Label Rouge, l'Agriculture Biologique et l'AOP sont les SIQO les plus spontanément cités par les répondants.

Source : www.reussir.fr/fruits-legumes/labels-et-demarches-qualite-les-consommateurs-y-adherent-ils-vraiment



CIDRES ET SPIRITUEUX

La Bretagne se maintient dans la production de ses alcools emblématiques. Cidre, pommeau, lambig ou whisky affichent des volumes stables voire en progression en 2023. L'évolution des ventes est cependant disparate en fonction des produits.

Toujours première région productrice de cidre, la Bretagne assure la fermentation de 360 000 hectolitres chaque année, soit 46 % du marché en 2023. Elle est suivie de la Normandie (40 %) et des Pays de la Loire (8 %). Une place qui s'explique par la cohabitation entre gros opérateurs et petits producteurs, lesquels tirent plutôt leur épingle du jeu malgré une baisse générale de la consommation de cidre.

Le whisky continue de profiter d'une dynamique favorable : en dix ans, **ce sont 12 distilleries réparties sur la Bretagne historique** avec des volumes toujours en progression. Et sur l'ensemble des hectolitres produits en Bretagne, l'essentiel est écoulé... en Bretagne. La distillerie Warenghem de Lannion vend environ 70 % de ses volumes dans la région, tout comme celle des Menhirs qui réalise entre 75 et 80 % de ses ventes en Bretagne. Si le pouvoir d'achat a reculé et que les ventes ont légèrement ralenti, les opérateurs du secteur restent confiants.

245 028 hectolitres

(+70 % par rapport à 2022)

C'est la quantité de cidre sous SIQO (Cidre de variété Guillevic Label Rouge, AOP Cidre Cornouaille et IGP Cidre de Bretagne) produite en 2023.



Le cidre Royal Guillevic est dit « monovariétal », c'est-à-dire qu'il ne peut être produit qu'à partir de la Guillevic, une pomme à cidre verte.

Cette dernière, originaire du Golfe du Morbihan, a pu être sauvée grâce à une poignée de passionnés qui l'ont patiemment replantée dans leurs vergers.

D'une grande finesse, le cidre qui en est tiré se déguste en apéritif dans une flûte à champagne, ou en accompagnement de desserts fruités.

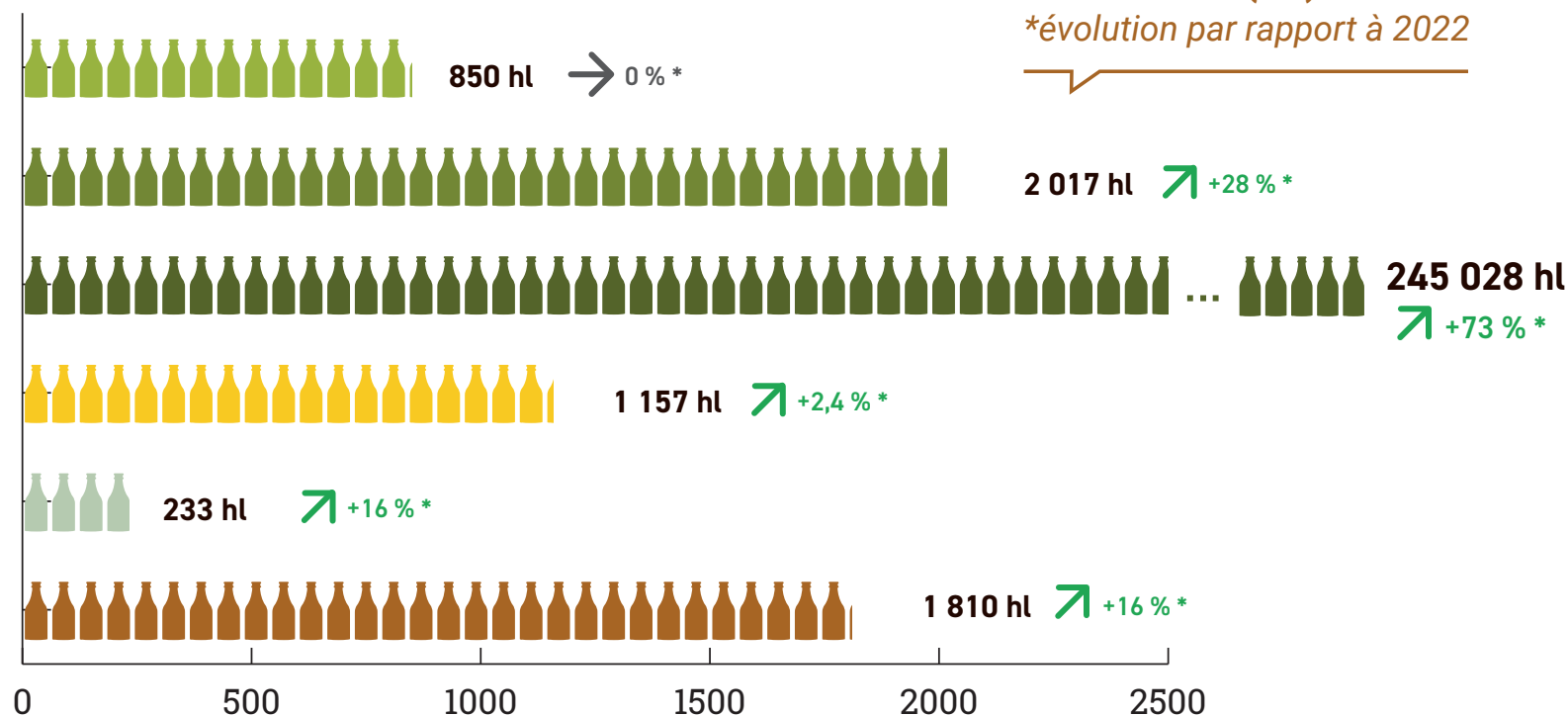
LE
**SAVIEZ
VOUS ?**



La production bretonne en quelques chiffres

PRODUCTION DE CIDRES ET SPIRITUEUX EN VOLUME (HL) EN 2023.

**évolution par rapport à 2022*



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

LES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE AU SECOURS DU CIDRE

La consommation de cidre a baissé de 50 % en vingt ans en France. En 2023, elle n'est plus que de 1,23 litre par personne et par an, bien qu'elle se porte mieux en Bretagne. Un déclin qui s'explique par la concurrence du vin, de la bière et par la baisse globale de consommation d'alcool. La résilience semble se trouver davantage chez les petits producteurs et les productions sous SIQO. Le cidre bouché se vend d'ailleurs bien mieux que le cidre de table, à l'instar du cidre Label Rouge Royal Guillevic, un produit qui plaît beaucoup et possède une belle notoriété. Les ventes sur les marchés locaux ou à la ferme se portent bien. Le travail de segmentation et de diversification mené depuis plusieurs années a par ailleurs permis de toucher et fidéliser de nouveaux consommateurs. Enfin, l'export vers des pays plus friands de ce breuvage peut aussi constituer un débouché intéressant. La France se distingue en effet par sa production de qualité, la Bretagne en tête, et par une réglementation exigeante : nos cidres sont en effet produits uniquement à base de jus de pommes fraîches, tandis que d'autres pays peuvent couper leurs recettes avec de l'eau, du sucre ou du concentré.

+ 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 :

