



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

La délimitation des aires d'AOC/AOP, IGP et IG spiritueuses

Les concepts de terroir et de typicité

www.inao.gouv.fr



INAO - 2016



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

I - Délimitation des aires d'AOC/AOP, IGP et IG spiritueuses [cliquer ici](#)

II - Terroir et typicité [cliquer ici](#)





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Sommaire I - Délimitation des aires d'AOC/AOP, IGP et IG boissons spiritueuses

- A - Quels sont les produits concernés?
- B - Qu'est-ce que la délimitation?
- C - La compétence technique et juridique :
une mission spécifique et exclusive de l'INAO
- D - Les mots et concepts relatifs à la délimitation
 - 1. Aire de production
 - 2. Aire géographique
 - 3. Délimitation parcellaire
 - 4. Identification parcellaire



A - Quels sont les produits concernés?



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Produits concernés :

- AOC/AOP et IGP :
 - viticoles, en application du règlement de l'UE 1308/2013 (cliquer [ici](#))
 - agroalimentaires et forestières, en application du règlement de l'UE 1151/2012 (cliquer [ici](#))
- IG boissons spiritueuses, fondées ou non sur des AOC, en application du règlement de l'UE 110/2008 (cliquer [ici](#))

Ces règlements européens prévoient que le produit puisse porter le nom d'une région, d'une zone déterminée, voire d'un pays, si le produit est issu ou élaboré dans la zone géographique considérée.





B - Qu'est-ce que la délimitation ?

- ⇒ C'est l'action de circonscrire et de matérialiser une portion de territoire au sein de laquelle un produit, s'il est élaboré conformément au cahier des charges, peut revendiquer le SIQO correspondant.
- ⇒ La délimitation repose sur des éléments qui fondent le lien à l'origine du produit, c'est-à-dire l'ensemble des interactions spécifiques entre ce produit et son aire de production.
- ⇒ Elle permet de définir l'aire géographique à l'intérieur de laquelle un produit pourra se prévaloir de la dénomination du SIQO concerné.





B - Qu'est-ce que la délimitation ?

La délimitation permet d'établir :

- une aire de production
- une aire géographique

et éventuellement :

- une délimitation parcellaire
ou
- une identification parcellaire

Ces démarches présentent des spécificités en fonction des secteurs de production auxquels elles s'appliquent et des produits sous SIQO concernés.





C - La compétence technique et juridique une mission spécifique et exclusive de l'INAO

- ⇒ La délimitation est une mission historique de l'INAO.
- ⇒ Les décisions relatives à la délimitation figurent dans le cahier des charges des SIQO concernés.
- ⇒ Elles obéissent, par conséquent, aux dispositions réglementaires applicables aux demandes d'homologation ou de modification des cahiers des charges.





C - La compétence technique et juridique une mission spécifique et exclusive de l'INAO

Les acteurs de la délimitation nommés par le comité national de l'INAO sont :

- Commission d'enquête : procède aux premières investigations en amont de la délimitation
- Commission de consultants : facultative, nommée à la demande de la commission d'enquête pour l'assister
- Commission d'experts délimitation : chargée de réaliser la délimitation

Les services de l'Institut assurent le secrétariat de ces commissions.

Le comité national se prononce sur la proposition de délimitation.





D - Les mots et concepts relatifs à la délimitation

- 1. Aire de production**
- 2. Aire géographique**
- 3. Délimitation parcellaire**
- 4. Identification parcellaire**





1. Aire de production

Il s'agit du territoire au sein duquel doivent être réalisées **toutes** les étapes de l'élaboration du produit dans le respect des usages et des règles de production définis par le cahier des charges du produit permettant à celui-ci de revendiquer le SIQO concerné.





2. Aire géographique

L'aire de production d'un produit sous SIQO est matérialisée par l'aire géographique.

Elle est définie par une liste d'entités administratives (départements, cantons, communes) ou par des limites géographiques naturelles et figure dans le cahier des charges.

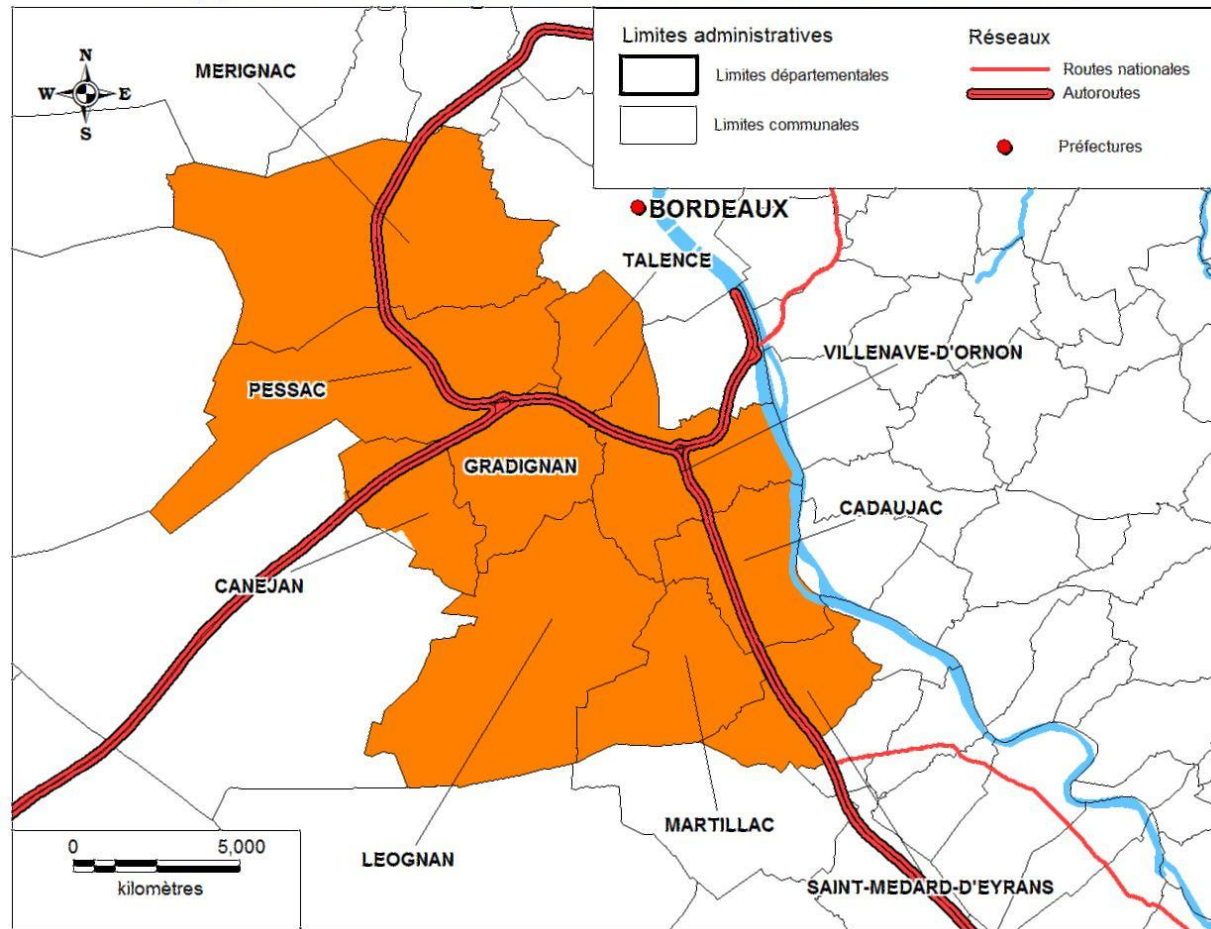




D - Les mots et concepts relatifs à la délimitation

Aire de production = aire géographique

Les dix communes de l'aire géographique de
l'Appellation d'Origine Contrôlée PESSAC-LEOGNAN





3. Délimitation parcellaire

Cette délimitation repose sur les limites administratives du **cadastre** (comprenant les parcelles) et dont le maillage, suffisamment fin, permet de tenir compte de variations très localisées des facteurs naturels.

Par exemple, dans les AOC viticoles, elle peut correspondre à une zone de production de la matière première utilisée (raisins), incluse dans l'aire géographique.

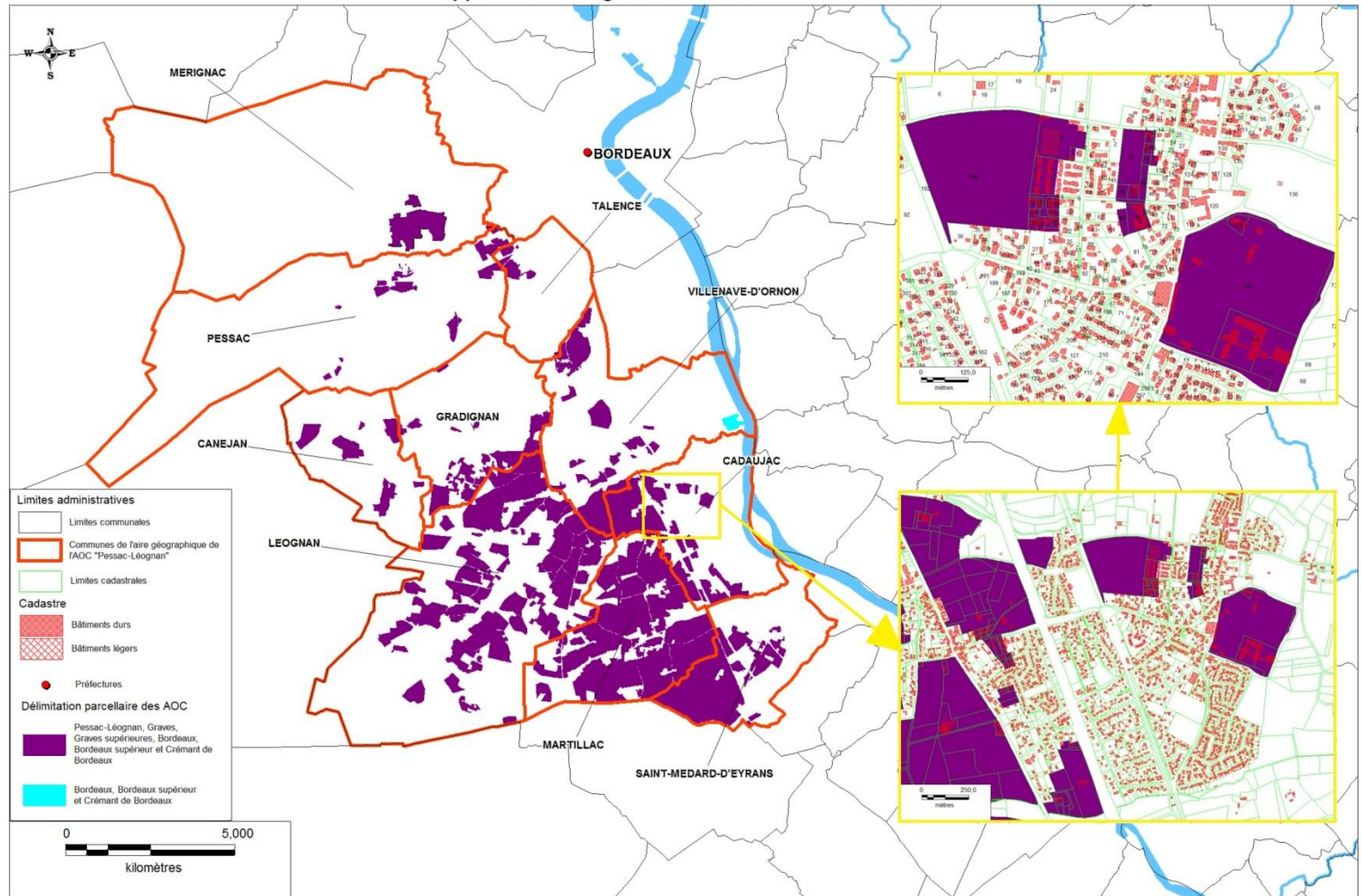




D - Les mots et concepts relatifs à la délimitation

Exemple de délimitation parcellaire

Les aires parcellaires délimitées en AOC dans l'aire géographique de
l'Appellation d'Origine Contrôlée PESSAC-LEOGNAN





4. Identification parcellaire

Elle consiste à évaluer la conformité d'une parcelle demandée par un producteur, avec des critères de délimitation définis préalablement.

Elle permet de statuer plus rapidement sans procéder à l'examen de l'ensemble des parcelles de l'aire géographique (zone plus vaste à investiguer). Le producteur peut ainsi revendiquer le produit sous SIQO sans délai.

Elle doit explicitement figurer dans le cahier des charges.

Les travaux sont conduits par des experts indépendants et doivent être validés par le comité national.





A - Le concept de terroir [cliquer ici](#)

1. Définition
2. Un espace géographique délimité
3. Une communauté humaine
4. Un savoir collectif de production
5. Un système d'interactions qui révèle originalité et typicité

B- La typicité liée au terroir [cliquer ici](#)

1. Définition de la typicité
2. L'évaluation sensorielle





1. Définition *

- ⇒ Un terroir est un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire, un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains.
- ⇒ Les itinéraires techniques ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité, et aboutissent à une réputation, pour un bien originaire de cet espace géographique.

* *Définition issue d'un travail entre l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) et l'INAO*





2. Un espace géographique délimité ...

... qui se matérialise par une frontière géographiquement déterminée construite au cours d'un processus de négociation où entrent en jeu des facteurs naturels, techniques, culturels, historiques, économiques et politiques.





3. Une communauté humaine

- Cette communauté participe à la révélation du terroir dans cet espace correspondant à un milieu défini.
- Cette notion recouvre des liens de solidarité organique autour de destins, d'une identité, d'histoires, d'élaboration collective de règles partagées et acceptées.





4. Un savoir collectif de production...

- qui est construit dans le temps, et partagé entre membres de la collectivité
- qui n'est pas inné, mais issu d'un processus évolutif d'accumulation d'expériences individuelles et collectives dans la durée
- qui admet des ajustements, des révisions et des innovations continues, venant enrichir les savoirs historiques existants





5. Un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains.

C'est le résultat de l'accumulation d'interactions entre des caractéristiques d'un milieu naturel donné (le sol, le climat...) , d'un milieu biologique (les végétaux, les animaux, les micro-organismes...) et des facteurs humains (histoire, culture, traditions, savoir faire...) en un lieu donné.





A - Le concept de terroir

Les itinéraires techniques ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité, et aboutissent à une réputation, pour un bien originaire de cet espace géographique.

Les modes d'élaboration du produit sont propres à celui-ci, le caractérisent en le différenciant de produits similaires, que ce soit par la présentation, l'odeur, la texture, le goût..., et lui permettent d'être identifié et reconnu comme étant issu de la zone géographique telle que définie.





Définition du terroir vitivinicole de l'OIV (2010)*

- ⇒ « Le terroir vitivinicole » est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace.
- ⇒ Le « terroir » inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, et induit certaines caractéristiques du paysage et de la biodiversité. »

* *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*





⇒ **La typicité d'un produit issu de l'agriculture est la propriété d'appartenance à un type, distingué et identifié par un groupe humain de référence.**

⇒ Ce groupe humain de référence possède des savoirs :

- savoir établir,
- savoir produire,
- savoir évaluer,
- savoir apprécier,

qui sont distribués entre les différents acteurs de la filière, lesquels interviennent dans les différentes étapes permettant d'obtenir ce produit caractéristique.





B- La typicité liée au terroir

1. Définition

- ⇒ La typicité **n'est pas** la conformité à une norme préétablie, mais l'appartenance à un groupe de produits qui présentent des caractéristiques similaires.
- ⇒ La typicité admet une variété interne au type.
- ⇒ **La typicité liée au terroir** est une construction particulière qui concrétise l'effet du terroir pour un produit donné.
- ⇒ Les caractéristiques de la catégorie de produits sont spécifiques au terroir et repérables à partir des 4 savoirs distribués au sein du groupe humain de référence.





B- La typicité liée au terroir

2. L'évaluation sensorielle

- ⇒ L'évaluation sensorielle est un des outils qui concourent à l'appréciation de la typicité liée au terroir.
- ⇒ Elle repose sur la mobilisation des 5 sens pour décrire le produit.
- ⇒ Elle permet de caractériser le produit dans le cahier des charges.

