Un Memento des SIQO en Bretagne [CP]

L'Observatoire économique des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) en Bretagne vient de publier un nouveau memento. Ce document synthétique permet de rendre compte de l'évolution de la production, mais aussi de suivre et d'expliquer les évolutions de marchés et de consommation.

Une production dynamique

Les volumes des produits sous signes de qualité ont encore progressé en Bretagne :

1. En 2021, **74 produits sont reconnus** en Label Rouge, AOC, AOP, IGP ou STG, lesquels ont permis de générer **un chiffre d'affaires de 427 millions d'euros**.
2. **15 % des fermes bretonnes sont bio en 2021**, soit 10,3 % des surfaces de la région. La Bretagne est également **lapremière région productrice d'œufs et de lait bio**.
3. **5 433 tonnes de produits transformés à base de viande** ont été produites en 2021 sous SIQO hors bio, dont 441 tonnes de charcuteries Label Rouge.
4. Plus de **200 000 hectolitres de cidre sous SIQO** ont été produits en 2021 en Bretagne.

Soutenir les filières d'excellence alimentaire malgré l'inflation

Avec la réouverture des lieux de Restauration Hors Domicile, la reprise des exportations, les premières applications de la loi EGALIM 2 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, la tendance s'est dégradée.

La restauration collective, un levier pour la filière ?

Dans le cadre de la réunion de lancement de ce support, des échanges ont permis d'évoquer les leviers actionnables pour développer les filières sous SIQO, notamment **la restauration collective**. En Bretagne, elle représente 125 millions de repas consommés par an. La loi EGALIM oblige les acteurs de la restauration collective à s'approvisionner à 50% de produits de qualité, dont 20% de bio. Elle est toutefois non prescriptive. Ainsi, le taux médian de produits achetés répondant aux critères de la loi avoisine les 24% sur la plateforme macantine.org. Des solutions existent pour que la restauration collective devienne un sanctuaire des productions locales et de qualité : adapter les quantités et le budget alloué aux achats alimentaires, réduire le gaspillage, diversifier les fournisseurs, faciliter l'approvisionnement en structurant les filières… Des axes à développer de manière pérenne.

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-memento-siqo-bretagne-2023*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/actualites/economie