RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

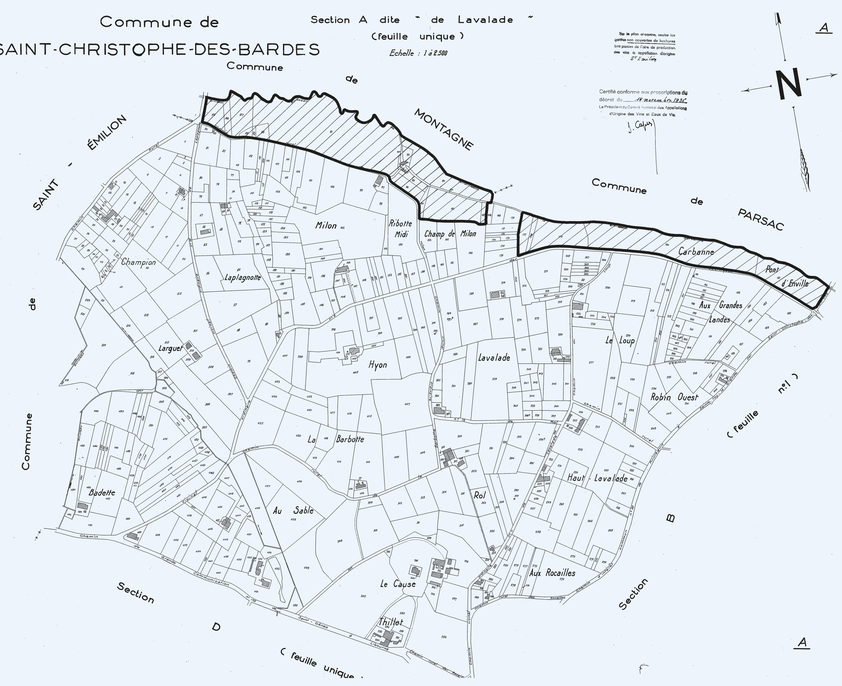
INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

L'INAO, **MOTEUR D'INNOVATIONS** (1)

Depuis sa création en 1935, l'INAO n'a cessé d'innover pour adapter les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) aux défis contemporains auxquels ils font face sans remettre en cause les « fondamentaux » liés à chaque signe.

Pour découvrir d'autres innovations dont l'INAO est à l'origine
SCANNEZ CE QR CODE

Délimitation parcellaire de l'AOC « Saint-Emilion » sur la commune de Saint-Christophe-des-Bardes, signée par J. Capus (président du CNAO de 1936 à 1947) @INAO



L'INAO A ACCOMPAGNÉ LE PROGRÈS TECHNIQUE EN VITICULTURE VERS DES VINS DE QUALITÉ EXPRIMANT LEUR TERROIR

Dès 1936, l'INAO innove en définissant les premières Appellations d'Origine Contrôlée viticoles à la parcelle, sur la base de critères sur les types de sol, définis simultanément par des producteurs et des scientifiques. La sélection des parcelles se fait d'un commun accord et garantit l'obtention d'une production de vins de qualité.
À partir de 1970, l'INAO renforce les exigences de production avec la généralisation du contrôle qualité des vins AOC avant leur mise sur le marché. Il encadre rigoureusement les pratiques, notamment en fixant un rendement maximal à l'hectare ou en définissant les conditions d'enrichissement des vendanges.

Exemple d'une Fruitière, atelier de fabrication du Comté, à Lavigny ©Comité interprofessionnel de Gestion du Comté, 2013

L'INAO, GARANT DU MAINTIEN DE TISSUS RURAUX VIVANTS

L'INAO œuvre également dans un souci de maintien de la vitalité des espaces ruraux : en 1997, les producteurs de l'AOP Comté obtiennent la limitation du rayon de collecte du lait pour les ateliers de fabrication dans leur cahier des charges. Cette innovation contribuera largement au maintien du tissu des « fruitières » comtoises, ateliers villageois de transformation qui collecte le lait dans un rayon très proche.

L'INAO, ACTEUR CLÉ DE LA RECONNAISSANCE INTERNATIONALE DE LA NOTION DE TERROIR ET DES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES

Depuis 1948, l'INAO œuvre à élargir la reconnaissance des Appellations d'Origine au-delà du vin. Cette mission devient officielle en 1990, avec l'intégration de tous les produits agricoles et alimentaires. L'Institut accompagne dès lors la construction du cadre européen des AOP et IGP, tout en participant activement à la reconnaissance internationale des Indications Géographiques par l'OMC en 1994. Durant 12 ans, il conduit avec l'INRA un programme de recherche pour faire reconnaître les AOC-IGP par les organisations internationales de produits alimentaires. Les deux organismes ont établi les bases scientifiques liées à l'organisation spécifique des terroirs, prises en compte en 2005 par l'UNESCO, puis en 2010 par l'OIV avec la définition du terroir viticole. Cette dynamique aboutit en 2015 à la signature de l'Accord de Genève sur la protection internationale des Indications Géographiques, entré en vigueur en 2020.

DIFFUSER ET MASSIFIER L'APPROPRIATION DES INNOVATIONS, VIA LES ORGANISMES DE DÉFENSE ET DE GESTION (ODG) ET LE DÉVELOPPEMENT DES LIENS AVEC LA RECHERCHE

L'INAO est partenaire de plusieurs projets de recherche appliquée permettant d'apporter aux Organismes de Défense et de Gestion les voies d'adaptation aux défis contemporains.
À titre d'exemples :

- L'INAO a, aux côtés des fédérations viticoles (CNIV, CNAOV, VinsIGP), des ODG, de FranceAgriMer ou de l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), contribué à bâtir le plan d'adaptation de la vigne au changement climatique, sur la base du programme de recherche LACCAVE piloté par l'INRAe.
- L'INAO est partenaire du programme de recherche et développement « Vitilience », piloté par l'IFV et financé par le CASDAR, pour développer des démonstrateurs territoriaux de vignobles résilients face au changement climatique.
- L'INAO fait également partie du réseau mixte technologique « fromages de terroirs » qui permet de mener des travaux sur des thématiques impactant directement les cahiers des charges des AOP / IGP laitières (lait cru, lien entre terroir et typicité…).

Conception graphique : Flora Le Chevalier