

Une marque de distinction pour vos produits?

Par Pierre Lachance, agronome, MAPAQ

Le besoin de sécurité du consommateur, son goût pour les produits uniques ou même éthiques et la concurrence féroce qui règne dans l'agroalimentaire amèneront de plus en plus de producteurs et de transformateurs à distinguer leurs produits par des « labels ».

Le « label » sert de repère au consommateur. Il accompagne la marque de commerce sur l'étiquette et décrit des qualités qui ne sont pas immédiatement perceptibles par le consommateur.

Les marques de certification « Biologique », « Kasher », « Hallal » et « Équitable » sont des exemples de labels qui peuvent renforcer une marque de commerce. Les Européens nous ont aussi apporté la notion d'appellation contrôlée ou réservée. L'appellation rend un vin ou un autre produit unique en l'identifiant à une région, un terroir, une tradition ou à un mode de production.

Le « label » permet à un producteur individuel ou à des producteurs regroupés de distinguer un produit des produits de la compétition, de créer une niche particulière sur le marché ou d'atteindre un marché de créneau autrement inaccessible. Dans certains cas, une bonification du prix peut y être associée. Si les labels existants ne correspondent pas à votre production, vous pouvez créer le vôtre!

Une marque de commerce soutenue par un cahier des charges

Individuellement ou en groupe, le choix le plus simple est de consolider sa marque de commerce avec un cahier des charges. Ce document décrit les conditions et le mode de production qui font que le produit est original ou unique. Dans le cas d'un regroupement de plusieurs producteurs qui souhaitent conserver leur marque individuelle, le cahier des charges est plutôt rattaché à un « label » qui sera partagé entre les participants. Ce label peut être tout à fait privé.

Le cahier des charges est un outil de promotion. Il doit être disponible du moins en version résumée pour l'acheteur ou même pour le consommateur. Il peut être présenté sur le web, par exemple.

Pour donner encore plus d'impact au cahier des charges, l'entreprise a avantage à démontrer qu'elle en respecte les règles. Pour cela, on utilise des auditeurs professionnels. Après une étude de votre cahier des charges, l'auditeur vous propose une procédure de vérification qui vous soutiendra dans vos allégations.

L'exemple de Viandes sélectionnées des Cantons

Le bien-être animal, le non-recours aux hormones de croissance et l'absence d'utilisation d'antibiotiques curatifs au cours des 120 derniers jours d'élevage sont quelques-uns des éléments qui sont à la base du cahier des charges de Viandes Sélectionnées des Cantons. Pour garantir à l'acheteur que le produit est bien conforme au cahier des charges, des audits réguliers sont effectués par un organisme de certification, Concert.

La marque de certification

Si la marque privée peut limiter l'accès ou choisir les entreprises qui adhèrent à leur programme, les propriétaires de la marque de certification ne peuvent en limiter l'accès que par les règles du cahier des charges. Aussi, le propriétaire de la marque de certification ne peut pas faire le commerce des biens certifiés.



La marque de certification est un label qui fait valoir une ou plusieurs caractéristiques du produit, le mode de production ou les entreprises participantes ou la gestion que les producteurs appliquent. La certification peut s'ajouter à la marque de commerce d'un produit transformé ou encore identifier une production brute qui portera la marque de l'acheteur ou du transformateur.

L'exemple de « Un Grain de Santé »

La certification « Un Grain de Santé » a commencé en 1995 avec une vingtaine de producteurs qui désiraient mettre en valeur des grains produits sans intrant chimique, sans pour autant être certifiés « bio ». En 2006, c'est 170 entreprises qui se sont inscrites à la certification « Un Grain de Santé ». Les superficies totalisaient 8000 hectares. Dans plus de 90 % des cas, la récolte est vendue à contrat avant même le semis. Le producteur obtient une valeur ajoutée de 30 \$ à 80 \$/tonne. La certification couvre la production, le conditionnement et la transformation des produits.

Cette certification identifie des lots de grains qui ont été cultivés sans produit chimique et sans OGM, et ce, l'année même de la culture. Les champs sont inspectés selon un protocole convenu avec les acheteurs. C'est une certification unique en Amérique du Nord. Le producteur peut alterner entre la culture conventionnelle et la culture certifiée sans intrant chimique d'une année à l'autre dans le même champ. Il peut avoir des champs conventionnels et des champs certifiés sur la même ferme.

Pour bénéficier de la valeur ajoutée, le producteur doit respecter les critères de certification énoncés dans le cahier des charges, faire surveiller ses champs par un inspecteur accrédité et faire approuver ses transactions par le bureau de certification « Un Grain de Santé ». Les transformateurs qui s'associent à cette certification doivent aussi se conformer au cahier des charges, être audités par un professionnel et approuvés par le bureau de certification.

Les appellations réservées

L'appellation réservée est obligatoirement ouverte. Elle est accessible à quiconque accepte de se conformer au cahier des charges et au programme de contrôle. L'appellation est, elle aussi, basée sur un cahier des charges et un programme de contrôle. La seule appellation acceptée actuellement est l'appellation « Biologique ».

Au Québec, la *Loi sur les appellations réservées et termes valorisants* (projet de loi 137) prévoit différents types d'appellations qui seront protégées légalement par le *Conseil des appellations réservées et des termes valorisants*. Une fois l'appellation acceptée en vertu de la loi, ce ne sont pas les entreprises qui doivent la protéger mais le gouvernement. La loi supporte des produits alimentaires qui existent déjà et qui se distinguent nettement, de façon objective, des autres produits de même catégorie. La loi distingue différentes appellations.

1- Appellations attribuées à titre d'attestation de région de production

- Appellation d'origine (AO) : le nom d'une aire géographique délimitée qui sert à désigner un produit agricole ou alimentaire...
 - originaire de cette région, **et**
 - dont la qualité et les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et humains, **et**
 - dont les lieux de production **et** d'élaboration **et** de transformation **sont situés** dans l'aire géographique délimitée, **et**
 - le produit est très fortement lié à son terroir de sorte qu'il est unique, donc non reproductible ailleurs.
- Indication géographique protégée (IGP) : le nom d'une aire géographique délimitée qui sert à désigner un produit agricole ou alimentaire...
 - originaire de cette région, **et**
 - dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique du produit sont attribuables à son origine géographique, **et**
 - dont la production, **et/ou** l'élaboration **et/ou** la transformation **est située** dans l'aire géographique délimitée.

2- Appellations attribuées à titre d'attestation de spécificité (AS)

- Le nom du produit, qu'il soit spécifique en lui-même ou qu'il exprime la spécificité du produit agricole ou alimentaire...
 - de par le caractère traditionnel des matières premières, de sa composition ou de son mode de production et de transformation;
 - la spécificité n'est pas liée à la provenance ou au milieu géographique.

3- Appellations attribuées à titre d'attestation du mode de production

- Produit qui, par son mode de production, se distingue des autres produits de même catégorie...
 - à ce jour, un seul mode de production est reconnu : le mode de production biologique, mais d'autres modes de production sont envisageables.

Le *Programme d'appui au développement des appellations réservées* offre une aide financière en 4 volets dont le premier est obligatoire :

- l'étude de la faisabilité économique et de l'opportunité de l'appellation (subventionnée à 90 %).

Si la conclusion est positive, les entreprises ont accès aux autres volets :

- l'aide à l'élaboration d'un cahier des charges (75 %, max. 50 000 \$);
- l'aide à l'élaboration d'outils de contrôle (75 %, max. 5000 \$ par entreprise);
- l'aide à la promotion d'une appellation réservée (75 %, max. 15 000 \$ par entreprise).

La logique des labels de qualité est simple : les allégations avancées doivent être énoncées clairement dans un cahier des charges et vérifiées par une tierce partie neutre. Il s'agit d'un outil qui peut valoriser vos efforts de production en termes d'ouverture de marché et de valeur ajoutée.

Aide professionnelle au MAPAQ Montérégie-Est

Pierre Lachance, 450-778-6530 / 245, pierre.lachance@mapaq.gouv.qc.ca

Lynn Bourassa, 450-778-6530 / 243, lynn.bourassa@mapaq.gouv.qc.ca

Hélène Rochon, 450-778-6530 / 267, helene.rochon@mapaq.gouv.qc.ca

Conception de cahier des charges - consultants privés

AgroExpert inc., Christian Legault, 50, 1^{re} avenue, Sherbrooke, J1G 2R1, 819-562-7868
www.agroexpert.ca, info@agroexpert.ca

Bio Conseil, Pierre Sallafranque, 549, Grande Côte Ouest, Lanoraie, 450-887-1023
pierre.sallafranque@biocoinceil.ca

Michel Caron, 6, Notre-Dame Est, Cap-Chat (Québec) Canada, G0J 1E0, 418-786-2926
Courriel : dr.mcaron@globetrotter.net

Bureau de normalisation du Québec
www.bnq.qc.ca

Auditeur spécialisé en agroalimentaire

Concert, France Gravel, directrice, 71, St-Onésime, Lévis, G6V 5Z4, 418-838-6941
www.ecocertcanada.com, info@ecocertcanada.com (note : volet 3 seulement)

Liens

Office de la Propriété Intellectuelle de Canada
<http://strategis.ic.gc.ca/app/cipo/trademarks/search/tmSearch.do?language=fre>

La certification « UN GRAIN DE SANTÉ »
<http://www.ungraindesante.biz/>