

GASTRONOMIE

DES PRODUITS WALLONS D'EXCEPTION « AGRICULTURELLE » !

Vous l'avez sans doute souvent constaté : les délices que l'on offre à notre palais enchantent aussi notre esprit et l'invitent au partage et à la convivialité !

En guise de prémisse à l'évocation de l'excellence des produits agroalimentaires wallons, il nous a paru plaisant de convoquer la figure rabelaisienne de Gérard Depardieu.

Dans une série de documentaires remarquables titrés avec justesse « *A pleines dents* » et diffusés en octobre dernier par la très recommandable chaîne TV Arte, le célèbre et extravagant acteur français nous emmenait au gré de balades gourmandes et gastronomiques, de la baie de Naples jusqu'en Ecosse. Le tout pimenté de références historiques et littéraires, de métaphores poétiques sur les effets « thérapeutiques » des produits du terroir et agrémenté de considérations

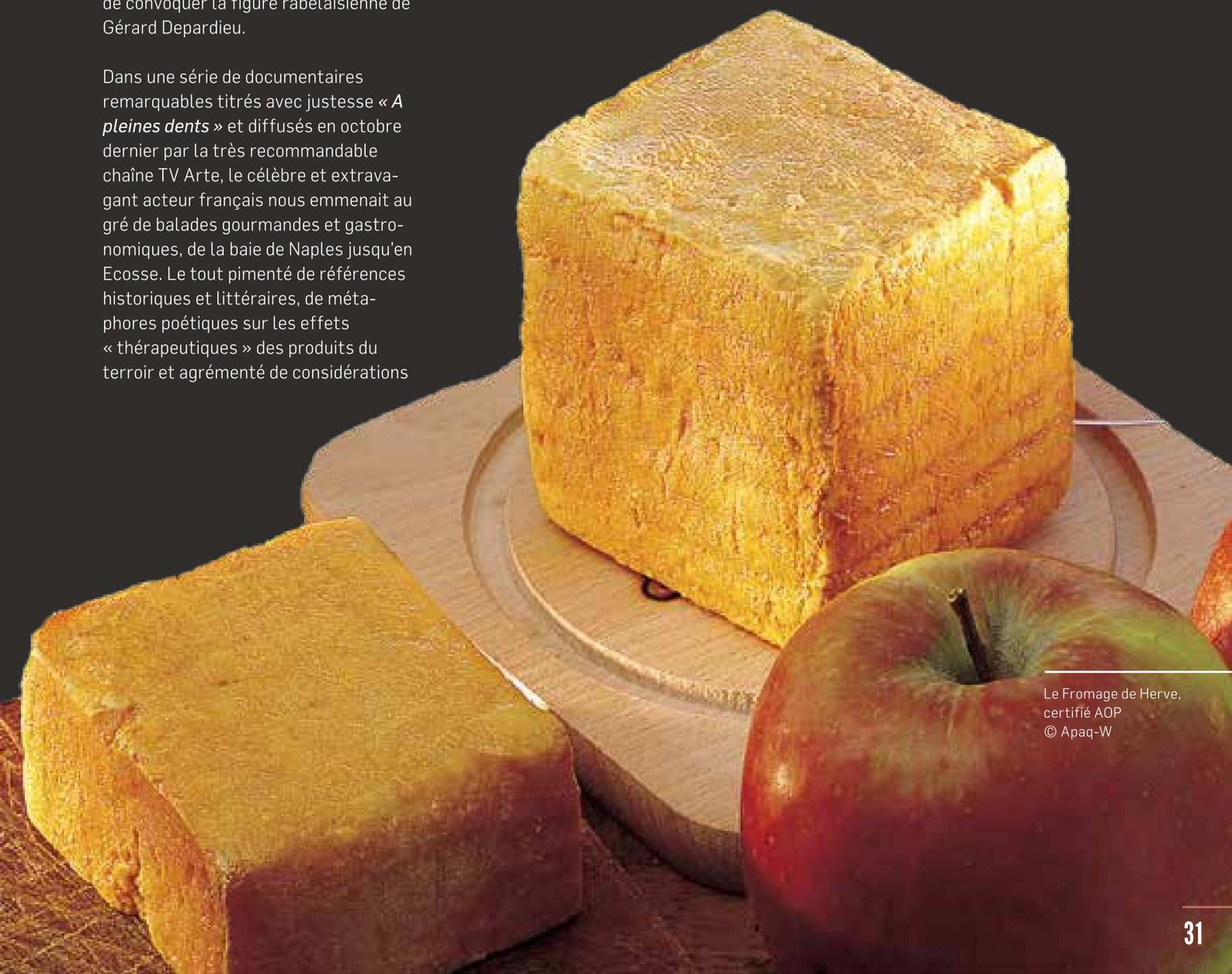
de bon aloi sur l'art du bien manger et de vivre, tout simplement !

Trois citations glanées chez notre flamboyant épicurien vont opportunément éclairer nos propos qui vont suivre :

« La cuisine, c'est avant tout connaître le produit et son origine ».

« La qualité des produits est affaire de transmission d'un savoir-faire sans cesse protégé ».

« La simplicité des produits, les contacts humains et les territoires à explorer nous émerveillent toujours ».



Le Fromage de Herve,
certifié AOP
© Apaq-W

GASTRONOMIE

L'essentiel est dit en peu de mots sur la question ! Nul doute que si « Gégé », comme d'aucuns le surnomment affectueusement, avait fait étape en Wallonie, il aurait trouvé sans difficulté matière à vérifier la justesse de ses affirmations, tant notre région regorge de produits de grande qualité.

UN SAVOIR-FAIRE WALLON ANCESTRAL

En faisant le pari, depuis plusieurs années, d'une agriculture « raisonnée », respectueuse de l'environnement et de la santé humaine, s'affranchissant par là-même de la tyrannie du rendement à tout prix, la Wallonie favorise l'émergence du savoir-faire ancestral de ses producteurs et artisans.

Et de ces produits d'exception, parlons-en ! Pour faire pièce à nos bières et autres chocolats que nous envie le monde entier, plusieurs d'entre-eux figurent désormais (d'autres vont suivre) au palmarès éclectique et envié des labels officiels « **Appellation d'Origine Protégée** » (AOP) et « **Indication Géographique Protégée** » (IGP), décernés par la Commission européenne.



FAIRE FACE À LA PROLIFÉRATION DES LABELS ET LOGOS

Grégory Salemi, chargé de promotion à l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (APAQ-W) nous en dit plus sur ces labels européens : « *Face à la multiplicité des labels et logos qui étaient en circulation, l'Europe a légiféré sur le sujet depuis 1992 et mis en place un système harmonisé sur base des AOP-IGP-STG.* »

Pour acquérir une **AOP**, toutes les étapes de fabrication du produit doivent être réalisées dans la zone géographique délimitée. L'AOP témoigne d'un lien essentiel et exclusif entre les spécificités du produit et son terroir d'origine. Ainsi en va-t-il de nos « Fromage de Herve » et « Beurre d'Ardenne ».

L'**IGP** est un peu moins stricte puisqu'une seule étape de fabrication doit s'effectuer dans la zone géographique concernée. Elle ne présente pas le lien exclusif avec le terroir mentionné par l'AOP. Trois produits wallons ont obtenu jusqu'ici ce label : le « Pâté gaumais », le « Jambon d'Ardenne » et la « Plate de Florenville ».

Enfin, la **STG** (Spécialité traditionnelle garantie) protège une recette ou une



méthode de fabrication et ne lie pas les caractéristiques du produit à un terroir. Chez nous les bières « Vieille gueuse, vieille gueuse lambic, vieux lambic » sont concernées.

Quant aux objectifs européens poursuivis via ce système de protection,



Le Pâté Gaumais, certifié IGP © ApaQ-W



Le Jambon d'Ardenne,
certifié IGP
© ApaQ-W

ils visent à aider les producteurs en leur assurant un revenu équitable au regard de la qualité de leurs produits, en garantissant une protection des dénominations en tant que droit de propriété intellectuelle sur le territoire de l'Union européenne et en fournissant aux consommateurs des informations claires sur les caractéristiques du produit lui conférant une valeur ajoutée.

DES CAHIERS DE CHARGES STRICTS ET TRÈS TECHNIQUES

Les lobbyistes qu'on sait très actifs dans les allées de la Commission européenne ne tentent-ils pas d'influer sur les décisions en faveur de l'un ou l'autre produit ? *G.S. - Les risques à cet égard sont quasi nuls. Les critères d'attribution des labels sont très stricts et le résultat de longues procédures.*

Ces procédures sont très techniques et d'une durée de deux à trois ans nous confirme Magali Tielemans, chercheuse au sein de l'Université de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech. Initialement, la création du dossier se fait à la demande des producteurs et avec eux. Un cahier des charges est alors rédigé, mettant en avant la typicité du produit et les moyens de vérification qui seront mis en place pour attester et perpétuer cette typicité. Cela passe par une caractérisation du produit (mesures physico-chimiques et sensorielles), une description du processus de fabrication, la délimitation de la zone géographique concernée, la mise en avant du lien entre le produit et cette zone (recherches socio-historiques) et l'étude de la réputation du produit en lien avec cette zone. A ce stade, l'implication des producteurs et de l'ensemble de la filière concernée par le produit est primordiale.

Brièvement, quels sont les différents acteurs « techniques » intervenant dans ces procédures, en soutien aux producteurs ? *M.T. - La Wallonie a mis en place en 2011 la « Cellule d'appui aux indications géographiques » (CAIG) pour aider à la reconnaissance de nos produits du terroir. Elle lie deux universités. D'une part l'Université de Namur, Pôle de l'Histoire environnementale (PolleN), qui offre son expertise en termes de recherches socio-historiques, et l'Université de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech, qui caractérise le produit d'un point de vue technique et sensoriel (procédé de fabrication, composition, goût, odeur, texture...). Quand l'étape de constitution du dossier est terminée, le groupe des producteurs porteur du projet est tenu de désigner un organisme de certification indépendant (OCI) qui prendra en charge la certification du produit.*

Nous ferons grâce à nos lecteurs des procédures plus administratives qui précèdent le dépôt officiel des dossiers à la Commission européenne !

DES AIDES EUROPÉENNES À LA PROMOTION

Revenons un instant auprès de Grégory Salemi pour aborder l'aspect promo-

tionnel. *G.S. - Il revient bien entendu à l'APAQ-W et à l'Agence Wallonne à l'Exportation (AWEX), dont c'est la mission, d'assurer, notamment par des campagnes d'information, la promotion de nos produits labellisés. C'est dans ce cadre que l'APAQ-W leur consacre un catalogue qui sera largement diffusé en 2016.*

Par ailleurs la Commission européenne vient d'accorder des aides à la promotion avec fonds partagés entre la France, la Wallonie, la Flandre et les Pays-Bas.

La grande distribution « joue-t-elle le jeu » ? *G.S. - Oui, d'autant plus qu'elle est forcée de constater que les consommateurs sont de plus en plus soucieux de la qualité des produits alimentaires et de leur santé !*

QUID DU TTIP ? ATTENTION DANGER !

Pour conclure, nous ne pouvons que nous interroger sur le sort qui sera réservé à ces labels européens dans le cadre du fameux Partenariat transatlantique de commerce et d'investissement (TTIP, en anglais), plus communément connu sous le nom de Traité de libre-échange transatlantique.

Dans sa réponse à une récente question parlementaire, le ministre wallon de l'agriculture reconnaissait que les négociations en étaient toujours au stade des principes et que si l'Europe plaide naturellement pour la reconnaissance des indications géographiques, les Etats-Unis soutiennent de leur côté la seule approche par marques commerciales...

Belle lutte d'influence en perspective dont l'issue est incertaine ! Espérons que l'Europe ait la volonté et la force de défendre avec succès notre exception « agricole » !

// Jean-Noël Bloom