

# Les Rencontres de l'Alimentation – Nouvelle-Aquitaine : qualité et origine

6 juillet 2021



Le 20 mai dernier se sont déroulées *Les Rencontres de l'Alimentation – Nouvelle-Aquitaine* sur le thème de la qualité et de l'origine. En présence de la directrice de l'Institut national de l'origine et de la qualité, Marie Guittard, cette conférence d'une heure visait à présenter les Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) tels que l'Appellation d'origine protégée (AOP), l'Indication géographique protégée, le Label rouge et l'Agriculture biologique. La forte augmentation de l'offre et de la demande pour cette dernière a notamment été évoquée. Karine Latouche, directrice de recherche à INRAE, a présenté la recherche [COMPANI](#) (2019), qui analyse l'AOP en tant que facteur de compétitivité à l'export des entreprises dans l'industrie du fromage et du beurre français. Un résultat de cette recherche est que les fromages et les beurres AOP sont vendus, à l'exportation, 11,5 % plus cher que des produits sans certification. La création d'un observatoire économique des produits sous SIQO, qui sera un outil d'aide à la décision et de pilotage pour les décideurs, a également été évoquée.

Source : [Les Rencontres de l'Alimentation – Nouvelle-Aquitaine](#)