

# Découverte des politiques de qualité du Portugal

La gouvernance des filières AOP et IGP

Carnet de voyage



27 avril au 1<sup>er</sup> mai 2015



**agridea**

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

## **Impressum**

Éditrice AGRIDEA  
Avenue des Jordils 1  
CH-1006 Lausanne  
Tél. +41 (0)21 619 44 00 / Fax +41 (0)21 617 02 61  
contact@agridea.ch / www.agridea.ch

Fichier Découverte des politiques de qualité du Portugal-carnet de voyage

Date 15 janvier 2016

Auteur-es Sophie Réviron, Astrid Gerz AGRIDEA

Rédaction Sophie Réviron, Astrid Gerz AGRIDEA

Photos Paolo Degiorgi, Astrid Gerz, Olivier Girardin & Sophie Réviron

Mise en page AGRIDEA

Impression Atelier de reproduction, AGRIDEA  
© AGRIDEA, janvier 16  
ISO 9001 – eduQua

Sans autorisation expresse de l'éditeur-trice, il est interdit de copier, ou même de diffuser de toute autre manière, cette brochure ou des parties de cette brochure.  
Les informations contenues dans cette publication sont sans garantie.  
Seule la législation y relative fait foi.

## Table des matières

1	Introduction.....	4
2	Introduction sur le thème de la gouvernance .....	6
3	Les vins de Porto.....	6
4	Les Ovos Moles de Aveiro IGP .....	8
5	La viande bovine Carnalentejana AOP .....	9
6	Le fromage de brebis Queijo de Evora AOP.....	10
7	La poterie de Nisa .....	12
8	La partie « off » en images .....	13
9	Annexe : Liste des participants .....	16

# 1 Introduction

Le voyage de découverte des politiques de qualité 2015 a eu lieu du **27 avril au 1<sup>er</sup> mai 2015** au Portugal. Il a regroupé 25 personnes (cf. liste en annexe), y compris les deux responsables de cours. Le programme et la carte ci-dessous révèlent les différentes étapes et lieux visités.

## Au programme :

Jour 1 : lundi 27 avril 2015-nuit à Porto

- Voyage Genève-Porto en avion
- Visite de l'Institut des vins de Porto et des caves de Porto

Jour 2: mardi 28 avril 2015-nuit à Lisbonne

- Trajet Porto-Aveiro-Lisbonne
- Visite d'une unité de production d'Ovo Moles d'Aveiro IGP
- Gouvernance de la filière d'Ovo Moles d'Aveiro
- Repas au restaurant Carnalentejana – restaurant de producteurs à Lisbonne

Jour 3: mercredi 29 avril 2015-nuit à Portalegre

- Trajet Lisbonne – Nord Evora-Nisa-Portalegre
- Visite d'une exploitation bovine Carnalentejana AOP et échange autour de la gouvernance de cette filière
- Visite d'un atelier de poteries typiques de Nisa et échanges avec le potier M. Antonio Louro

Jour 4: jeudi 30 avril 2015-nuit à Lisbonne

- Trajet Portalegre-Evora- Lisbonne
- Queijo Evora AOP : Visite de la fromagerie « Queijaria Cachopas » à Evora et échange autour de la gouvernance de cette filière
- Visite de l'organisme de certification – Certis et échanges autour de leur travail
- Visite du centre historique d'Evora (Patrimoine mondial de l'Unesco)

Jour 5: vendredi 1<sup>er</sup> mai 2015

- Visite de Lisbonne et Pâtisserie– Pastel de nata/ Pastel de belem
- Voyage Lisbonne-Genève en avion



Figure 1 : Photos du groupe lors des visites des filières AOP/IGP





Figure 2 : Carte du Portugal avec itinéraire du voyage

## 2 Introduction sur le thème de la gouvernance

Cette année, le thème du voyage a été la « gouvernance » des filières de qualité.

Il convient en premier lieu de préciser le contenu de ce thème, qui servira de grille de lecture pour l'analyse des filières de produits présentées dans les sections suivantes.

Le terme « gouvernance » vient de l'économie néo-institutionnelle et désigne l'ensemble des institutions formelles et informelles qui encadrent l'activité des opérateurs. Il s'agit donc aussi bien des organisations structurées que des règles de fonctionnement explicites ou tacites acceptées par tous les opérateurs. C'est l'action collective qui encadre l'action individuelle, sous toutes ses formes.

Le plus souvent, les opérateurs n'ont pas vraiment conscience de l'originalité des règles tacites et des coutumes qui les régissent. Ces modes de faire, souvent un héritage de l'histoire, sont rarement documentés.

Concernant les organisations encadrant les produits labellisés AOP et IGP, il est classique de vérifier le respect des trois grands critères de distinction des produits labellisés d'origine, à savoir la typicité liée au territoire (caractéristiques géographiques et/ou savoir-faire traditionnel), l'histoire du produit et la réputation auprès des consommateurs. Dans l'analyse qui suit, nous présenterons pour chaque filière de produit ces points-clés mais insisterons sur les choix relevant de la gouvernance qui ont interpellé les participant-e-s au voyage et donné lieu à des discussions au sein du groupe.

## 3 Les vins de Porto

**Personnes rencontrées :** *M. Manuel Cabral (Président de l'Institut des vins du Porto et du comité interprofessionnel), Mme Maria José Pereira (marketing & communication)*

**Réputation :** Si le Porto est connu dans le monde entier, son frère le vin de Douro AOP est largement ignoré. Pourtant, l'un ne peut aller sans l'autre. En effet, sur une même parcelle, un viticulteur peut élaborer du Porto ou de vin de Douro selon les millésimes. En fonction des stocks de Porto disponibles, l'interprofession fixe des quotas de production. Par ailleurs, la gamme des portos, blanc, rosé, Tawny, vintage... est très étendue et correspond à des moments de consommation variés.

**Typicité lié au territoire :** Les vignobles des vins de Porto se situent en gradins le long des berges du fleuve Douro sur un sol schisteux. Les écarts thermiques entre les saisons, la faible pluviosité et l'insolation intense font la particularité des raisins riches en sucre, en arômes, en pigments et en composés phénoliques. Le Porto est un vin très particulier puisqu'il résulte de l'association de vin produit dans la vallée du Douro et d'eau de vie.

**Histoire :** ce procédé très particulier d'ajout d'eau de vie au vin remonte à la seconde moitié du XVII<sup>ème</sup> siècle, avec l'essor de l'exportation et le besoin d'améliorer la conservation du vin jusqu'à destination. Le produit est emblématique du pays et le pilotage reste étatique et autoritaire.

### Discussions au sein du groupe autour de la gouvernance de la filière

- La synergie entre le Porto et le Douro est soulignée, car elle permet une gestion fine des quantités.
- Le contrôle systématique de tous les lots par l'institut des vins du Douro et du Porto (IVDP), un organisme public sous tutelle du Ministère de l'agriculture, est très discuté. D'un côté, ces règles sont très dissuasives, de l'autre, le coût semble exorbitant.
- Les pouvoirs de décision des opérateurs ne sont pas clairs. L'institut est un organisme public et non une interprofession telle que nous les connaissons. Les plus grandes maisons de Porto sont aux mains de capitaux étrangers : Porto Cruz et Porto Calem sont français, Taylor's est anglais, Ferrera-Sandeman-Offley sont canadiens. Il ne resterait qu'une ou deux entreprises sous capitaux portugais. Comment dans ce contexte, se prennent les décisions ?



Figure 3 : Visite de l'Institut de Porto et dégustation



Figure 4 : Visite des caves Sandemann (une partie du groupe)



## 4 Les Ovos Moles de Aveiro IGP

**Personnes rencontrées** : Mme Patrícia Naia (Technicienne supérieure Qualité alimentaire-APOMA - Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro)

Les Ovos moles produits à Aveiro, au bord de l'atlantique sont des bouchées sucrées composées de jaune d'œuf cru et de sirop de sucre dans une enveloppe en pâte d'hostie aux formes marines (coquillages, poissons, bouées). La forme du produit et la couleur du contenu, orange vif, sont très originales.

**Réputation** : le produit est bien connu au Portugal mais ne s'exporte pas ou peu, du fait d'une durée de conservation d'au plus 15 jours. La production est en augmentation de 75 tonnes en 2000 à 140 tonnes en 2015. Le prix de vente est d'environ 22€/kg.

**Typicité lié au territoire** : il s'agit d'une IGP très pure, la valeur du produit venant du procédé de fabrication par des entreprises régionales. Le point crucial est probablement le point de cuisson du sirop de sucre et l'adjonction du jaune d'œuf cru. L'interprofession indique que la température et l'humidité dans la région d'Aveiro donnent au produit sa plasticité qu'il est impossible de reproduire en dehors de la région.

**Histoire** : Le produit aurait été conçu par la mère supérieure d'un couvent pour revigorer des malades. Des jeunes filles élevées au couvent auraient transmis la recette dans leur famille.

### Discussions au sein du groupe autour de la gouvernance de la filière

- L'interprofession comprend 11 membres dont 2 grandes entreprises. Cette structure est classique dans les IGP. La cohésion du groupement repose sur les besoins communs de lutte contre les copies et les usurpations, d'harmonisation des emballages ainsi que le souhait d'ouvrir de nouveaux marchés.
- Les œufs non pasteurisés sont produits dans la région avec une alimentation des poules à base de maïs mais les 12 producteurs d'œufs ne sont pas membres de l'interprofession qui ne regroupe que les transformateurs (ce qui est courant pour une IGP).
- L'ancrage territorial est très original car aucun des ingrédients ne vient de la mer. L'histoire et la forme des bouchées et des paniers de présentation font référence à la pêche et portent l'image à la fois du produit et de la région.



Figure 5 : Visite de l'association APOMA et d'une unité de production d'Ovo Moles d'Aveiro IGP



## 5 La viande bovine Carnalentejana AOP

### Personnes rencontrées :

- *M. Fernando Carpinteiro Albino, Président de l'association des éleveurs de bovins de la race Alentejana et propriétaire de l'exploitation visitée, M. Gonçalo Albino (fils et responsable commercial)*
- *Repas au restaurant de Lisbonne, propriété de l'association.*

La filière de viande bovine Carnalentejana AOP regroupe 140 éleveurs dans la moitié sud-est du Portugal. Le cahier des charges impose la race Alentejana et le pâturage sur la lande tout au long de l'année (les hivers sont doux au Portugal même près de la frontière espagnole). Le finissage dure 2 mois, période pendant laquelle les animaux reçoivent des concentrés. Les animaux sont abattus à 250-300 kg à un prix d'environ 3.8€/kg. La viande est écoulée dans les grandes surfaces et dans le restaurant de producteurs à Lisbonne qui porte le nom de Carnalentejana. Plus d'infos sous : <http://carnalentejana.pt/>

### Réputation :

**Typicité lié au territoire** : la typicité vient de la race et de la pâture toute l'année dans la lande méditerranéenne.

**Histoire** : Dans le passé les bœufs de la race Alentejana étaient élevés pour le travail dans les champs. Après la 2<sup>ème</sup> guerre mondiale, le système d'élevage s'est orienté vers la production de viande. Le herdbook de la race a été établi en 1979. L'association a été constituée en 1992. Au-départ, il y avait seulement 17 producteurs.

### Discussions au sein du groupe autour de la gouvernance de la filière

- La labellisation AOP est connue pour être particulièrement difficile à obtenir pour les viandes. Dans ce cas, l'AOP est liée à une race locale et à la production dans la région de l'Alentejo, avec des pâturages naturels typiquement méditerranéens.
- La taille de l'exploitation visitée est impressionnante : 3'000 ha, 600 bêtes...
- L'abattage est effectué hors aire d'appellation dans un grand établissement, ce qui paraît être une dérogation par rapport aux règles de l'AOP (toutes les étapes dans l'aire d'appellation). C'est également dommage au regard des effets positifs connus d'un rassissage soigné sur la qualité organoleptique des viandes.
- La stratégie de vente est très intéressante, entièrement contrôlée par les producteurs (accords avec de grands distributeurs et un restaurant en propre à Lisbonne comportant un espace de vente de morceaux au détail avec bacs réfrigérés) - [www.restaurantecarnalentejana.com/](http://www.restaurantecarnalentejana.com/)



Figure 6 : Les terres et le cheptel de *M. Fernando Carpinteiro Albino* : visite guidée et échanges



Figure 7 : Le patrimoine de *M. Fernando Carpinteiro Albino*

## 6 Le fromage de brebis Queijo de Evora AOP

### **Personnes rencontrées :**

- *Mme Ana Cachopas, directrice de la fromagerie [Quejaria Cachops](#) à Evora*
- *Mme Carla Félix, organisme de certification Certis*

Le Queijo de Evora AOP est un fromage de brebis affiné, à pâte dure ou mi-dure. Il est obtenu par égouttage du caillé, après coagulation du lait cru de brebis sous l'action de pétales de fleur de chardon (*Cynara cardunculus*). La zone de production est le district d'Evora. Quatre fromageries produisent environ un total de 15'000 tonnes. Le produit est certifié par Certis qui contrôle les troupeaux et les fromageries.

### **Réputation :**

**Typicité liée au territoire :** les ovins sont élevés dans la région de l'Alentejo, avec des pâturages naturels typiquement méditerranéens. Le fromage se caractérise par un goût particulier, légèrement épicé et acide, plus marqué pour les fromages plus durs.

**Histoire :** la production d'ovins pour le lait et le fromage est attestée dans la région. Les fromages ont même servi de monnaie d'échange dans le passé.

### **Discussions au sein du groupe autour de la gouvernance de la filière**

- La fromagerie visitée est gérée par des femmes et trois générations travaillent toujours à la fromagerie visitée (la gérante, sa mère et sa grand-mère). Traditionnellement, les hommes s'occupent de l'exploitation agricole, les femmes de la production de fromages et de la vente. L'entreprise n'emploie que des femmes (pas de vestiaire hommes !).
- La fromagerie produit un large assortiment de fromages, dont le Queijo de Evora AOP. L'avenir de la production du fromage AOP semble menacé par une organisation collective faible qui peine à réunir les quatre fromageries qui produisent encore.



Figure 8 : Visite de la fromagerie « Queijaria Cachops »



Figure 9 : Présentation et échanges chez Certis



## 7 La poterie de Nisa

**Personnes rencontrées** : M. Antonio Louro et Mme Dona Ceruço

La poterie de Nisa est caractérisée par l'utilisation d'argile de couleur rouge et d'éclats de pierre incrustés, tous produits dans la région de Nisa. Les conditions de lien au terroir et d'historicité sont remplies pour ce produit non agricole mais le déclin de la production (plus que 3 producteurs âgés sans relève) affaiblit considérablement le potentiel d'enregistrement. En outre, les dessins créés par les incrustations de pierres ne sont pas spécifiques et sont laissés au choix du potier.

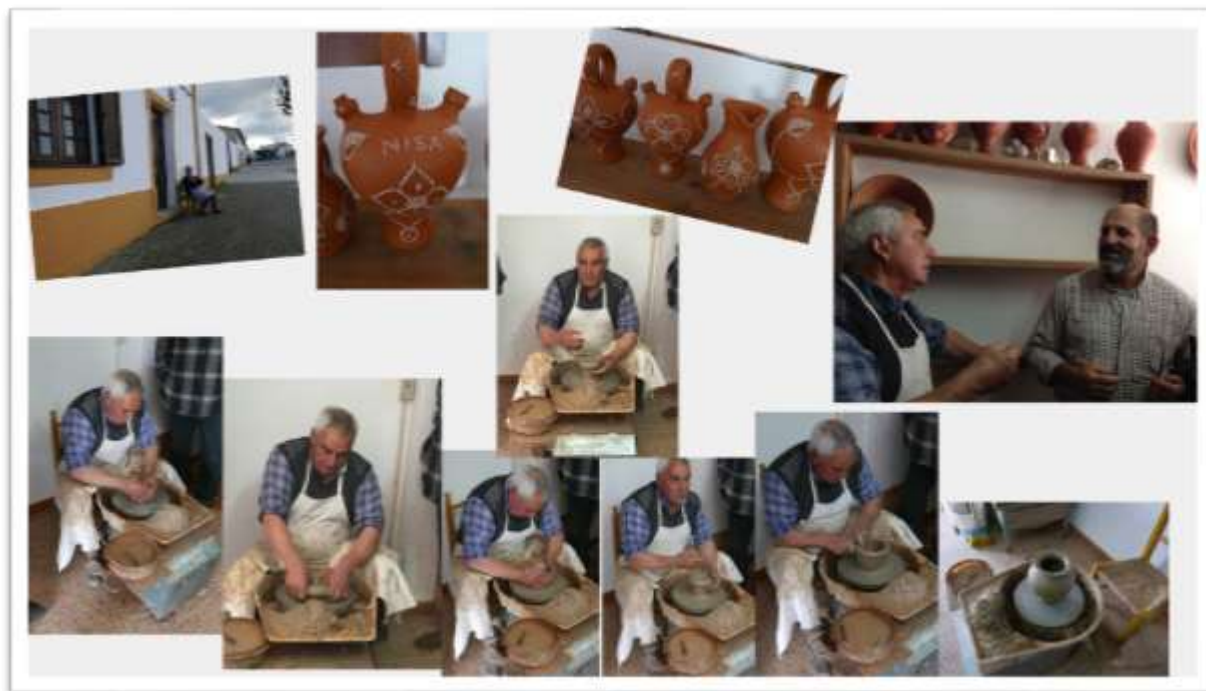


Figure 10 : Le potier Antonio Louro au travail



## 8 La partie « off » en images

### Jour 1 : Balade à Porto



Figure 11 : Impressions du quartier de la Ribeira (vieux Porto)

### Jour 1 : Repas du soir



Figure 12 : Au restaurant « Casa Do Marco » à Porto

**Jour 2 : Repas du soir**



Figure 13 : Au restaurant «Carnalentejana» à Lisbonne

**Jour 4 : Repas de midi**



Figure 14 : Au restaurant « Mementos » à Evora



**Jour 4 : Balade digestive**



Figure 15 : Dans le centre historique d'Evora

**Jour 5: Lisbonne by day & night**



Figure 16 : Impressions de Lisbonne

## 9 Annexe : Liste des participants

Prénom & Nom	Organisation
Alain Farine	Association suisse des AOP/IGP
Alfred Bänninger	AGRIDEA
Anna Perret	REDD
Anne Isabelle Clémentine Cornamusaz	Organisme intercantonal de certification
Armand Schweingruber	Particulier
Astrid Gerz	AGRIDEA
Christophe Gabriel Magne	Interprofession du Gruyère AOP
Déléze Jean-Luc	Service de l'Agriculture du Valais
Gérald Dayer	Service de l'Agriculture du Valais
Glauser Hans-Ulrich	Organisme intercantonal de certification
Ivano Carattini	Service de l'Agriculture du Tessin
Jean-Jacques Zufferey	Service de l'Agriculture du Valais
Marc François Henri Treboux	Particulier
Marc Gendre	Interprofession du Gruyère AOP
Marc Küffer	Organisme intercantonal de certification
Olivier Girardin	Fondation rurale Interjurassienne
Paolo Degiorgi	Office fédéral de l'agriculture
Pierre Praz	AGRIDEA
Priska Küffer	Particulière
Raduner Lisa	Particulière
Réane Ahmad	Journal AGRI
Sophie Révion	AGRIDEA
Thierry Bize	Interprofession du Gruyère AOP
Tscherrig Roman	Organisme intercantonal de certification
Ulrich Annen	Particulier