

# INTERPELLATION

**Auteur** UDC, par Flavien Sauthier (suppl.)  
**Objet** AOP-IGP: Les grosses entreprises font-elles de meilleurs produits que les petits artisans aux moyens limités?  
**Date** 09.03.2016  
**Numéro** 4.0189

---

L'élaboration de cahier des charges afin d'obtenir une AOP ou IGP est tout à fait compréhensible. Afin que le consommateur sache exactement à quel produit il a à faire, sa provenance, celle des produits de bases utilisés dans les recettes ainsi qu'une méthode de travail rigoureuse est tout à fait louable. Les sociétés qui souscrivent à ces appellations le font de leur plein gré en s'acquittant de diverses contraintes, tant méthodique que financières, qu'ils ont choisis.

Cependant, un petit producteur s'approvisionnant auprès de fournisseurs locaux et travaillant de manière artisanale fait-il de moins bons produits ? Sous prétexte de ne pas pouvoir se permettre de se payer les droits à ces titres, ses produits n'ont-ils pas la possibilité d'être tout autant valorisés en vantant leur origine, notre canton, sa région ou son village ? Les paysages tels que NOS mythiques sommets (Pierre Avoi, Dent de Nende,...) appartiennent-ils uniquement à ceux qui ont payés une appellation ? La méthode de fabrication, artisanale ou ancestrale, n'appartient-elle qu'à ceux qui détiennent une appellation ?

Interdire d'indiquer la provenance d'un produit, son mode de fabrication ou d'y faire figurer une photo ou un dessin de la montagne, tour ou autre château au pied desquels il œuvre avec passion et savoir-faire, revient à dénigrer ses produits.

Le management d'une entreprise et sa communication à l'interne importe peu le client. Force est de constater qu'après les audits imposés afin d'obtenir ces labels, bon nombre d'entre elles accumulent les déboires internes, voir même externes. La seule chose qui est importante pour le client est la qualité, l'assurance de la provenance et le prix du produit vendu.

Il est aisé de comprendre que le prix demandé afin d'obtenir ces appellations augmentent d'autant plus les prix des produits d'une entreprise à faible volume de vente. Il est par conséquent facile à comprendre que beaucoup de petits producteurs renoncent à les y apposer. Ce n'est pas pour autant qu'ils doivent nier produire local, de qualité selon un savoir-faire ancestral. Les appellations AOP-IGP le leur y interdisent. Ces producteurs savent ce qu'ils ne peuvent pas mettre en avant sur leur étiquetage (les termes se rapportant au valais, le drapeau du canton, ...), mais ne savent pas ce qu'ils peuvent mettre pour promouvoir la qualité et le terroir de leurs produits. Car eux aussi participent activement, avec la qualité de leurs produits, à la promotion de notre terroir.

## Conclusion

Il n'est pas question de remettre en cause ces appellations qui assurent un produit de qualité et mettent en valeur terroir et notre savoir-faire. Cependant, ces appellations ne sont-elles pas discriminatoires pour ceux qui n'y adhèrent pas. N'est-il pas indispensable de prendre des mesures afin de ne pas dénigrer les produits VALAISANS des petits producteurs ne voulant pas ou n'ayant pas les moyens de se les offrir ? Quels termes leur permettent-ils de signifier la provenance de leurs produits, leur méthode de fabrication, qui parfois vient d'un savoir-faire relayé depuis plusieurs générations, leur qualité souvent bio ou naturelle et autres les mettant en valeur.