



Le label Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Le label Appellation d'origine protégée (AOP) identifie des produits dont toutes les étapes de fabrication ont lieu **dans une aire géographique définie, avec un savoir-faire reconnu et constaté**. Le lien qui unit le produit et son terroir d'origine doit donc être essentiel et exclusif.

Notoriété

Parmi les Belges...

49% connaissent **de nom**

39% connaissent **le logo**

Confiance

Parmi les Belges qui connaissent ou reconnaissent le label...

56% ont confiance dans le label

Compréhension



22% des Belges connaissant ou reconnaissant le label lui assignent la bonne signification!

- 19% confondent avec le label IGP
- 12% avec un produit issu de l'agriculture locale
- 11% avec le label STG

Valeurs véhiculées

Parmi les Belges qui connaissent ou reconnaissent le label, les valeurs associées sont...

Production locale/régionale



Respect du savoir-faire traditionnel



Soucieux de l'économie locale, des producteurs/artisans



Fiable, garantit un contrôle des produits



Qualité gustative du produit



Une forte disparité géographique dans la connaissance du label

La Wallonie compte deux AOP reconnues de longue date (1996) pour des produits alimentaires. La Flandre compte quant à elle deux AOP pour des produits alimentaires. Il n'y a pas d'AOP en Région bruxelloise. Dans les pays voisins, la France compte 112 AOP pour des produits alimentaires, les Pays-Bas en comptent 6, l'Allemagne 12 et le Luxembourg 2.

L'antériorité des reconnaissances de produits alimentaires AOP en Wallonie, ainsi que la proximité linguistique et culturelle avec le marché français sont des facteurs qui contribuent peut-être à la meilleure connaissance du label AOP par les Wallons.

	Wallonie	Bruxelles	Flandre
Connaissance du nom	84%	75%	26%
Connaissance du logo	56%	40%	29%
Confiance	61%	70%	45%

