

FICHE N° 3

UNE PRODUCTION SOUS LABEL ROUGE, qu'est-ce que ça veut dire exactement ?

LE LABEL ROUGE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure, directement perceptible par le consommateur au niveau du goût par comparaison aux produits similaires courants (IRQUALIM).

LE LABEL ROUGE, COMMENT ÇA MARCHE ?

Le cahier des charges du Label Rouge Veau Sous La Mère est géré par un Organisme de Défense et de Gestion (ODG).

INTERVIEW DE SABINE POUGET ODG « LE VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE »

Qu'est-ce qu'un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) ?

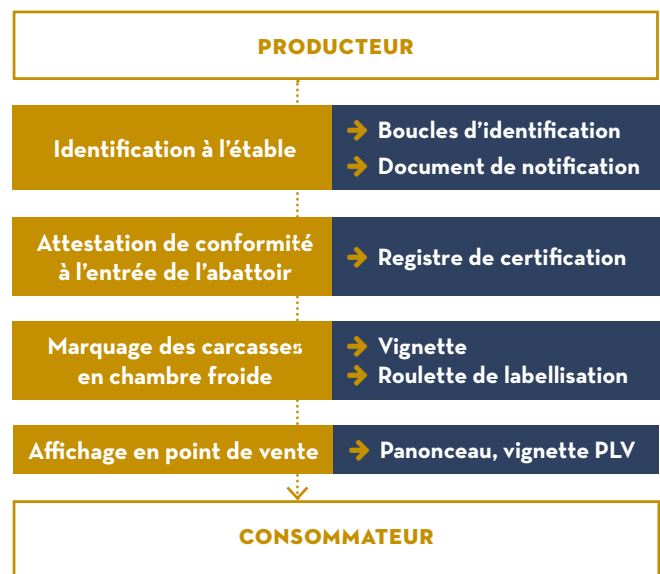
Un ODG est une structure qui gère un Label Rouge. Il a plusieurs missions à sa charge :

- La gestion du cahier des charges,
- Sa mise en place,
- La réalisation des contrôles,
- La certification du produit,
- La promotion du produit.

Comment assure-t-il la traçabilité des carcasses ?

La traçabilité est assurée à toutes les étapes de la chaîne. Cela démarre en élevage, où l'exploitant doit boucler ses animaux, c'est-à-dire qu'il attribue un numéro à chaque animal. Le veau possède également un passeport sur lequel sont inscrites toutes les informations le concernant. Ce document suivra le veau puis sa carcasse tout au long de la chaîne de transformation. Ensuite, en abattoir, on fixe une vignette sur les carcasses labellisées. Ces dernières sont ensuite « roulées » afin d'avoir un marquage visuel sur la carcasse.

Schéma de la traçabilité du producteur au consommateur (CIVO)



Vignette d'identification sur une carcasse labellisée (ELVEA 31)



Et comment s'assure-t-on que le cahier des charges est respecté par tous les maillons de la filière ?

Le plan de contrôle associé au cahier des charges Label Rouge liste les points à contrôler par chacun des acteurs composant la filière, les moyens et la fréquence.

Les contrôles sont répartis en :

- Contrôles externes réalisés par un **Organisme Certificateur** agréé par les pouvoirs publics
- Contrôles internes réalisés par des **agents habilités** à qui l'on délègue la réalisation des contrôles. Chaque éleveur est contrôlé un fois par an afin de s'assurer qu'il respecte le cahier des charges Label Rouge. Par ailleurs, tous les abattoirs et abatteurs engagés dans la filière Label Rouge sont également contrôlés une fois par an par l'ODG.

Enfin, lorsqu'elles arrivent dans un point de vente, un présentoir avec le descriptif de la traçabilité de la carcasse doit être visible. Des pique-prix et autre PLV sont également mis à disposition des points de vente afin d'afficher la vente d'un produit Label Rouge. Par ailleurs, un point de vente qui s'engage dans la démarche Label Rouge doit respecter la règle de l'exclusivité à l'étal. Cela signifie que, par exemple, un boucher s'engageant dans la filière VSLM Label Rouge n'aura pas le droit de vendre une autre viande de veau.

Pique-prix Veau Sous La mère Label Rouge (AVSLM)



En quoi consiste le contrôle en élevage ?

Nous avons une grille de contrôle reprenant l'ensemble des points évoqués dans le cahier des charges Label Rouge. Ce sont les techniciens des OP qui sont habilités pour réaliser ces contrôles. Ils font le point sur la conformité des bâtiments (ambiance, logements des veaux, etc.), les méthodes de travail de l'éleveur, l'alimentation du troupeau, etc.

Ils doivent nous faire le retour de chaque contrôle avec les non-conformités observées s'il y en a ainsi que les préconisations d'amélioration.

Pourquoi peut-on affirmer que le veau sous la mère label rouge est de qualité supérieure ?

Tout d'abord, le mode d'élevage a une incidence sur la qualité du produit. En effet, la tétée biquotidienne apporte à l'animal une immunité qui le couvre de nombreux désagréments sanitaires et donc, limite l'administration de produits vétérinaires.

Ensuite, cette alimentation, uniquement à base de lait, apporte un goût particulier à la viande. Pour prouver ces éléments, des tests organoleptiques sont réalisés une fois par an, dans l'objectif de comparer un produit standard avec du Veau Sous La Mère Label Rouge.

Veau qui tète (CIVO)



EN RÉSUMÉ, QUELLES SONT LES CONDITIONS DE LABÉLISATION D'UNE CARCASSE ?

4 conditions essentielles doivent être remplies afin qu'une carcasse puisse être labellisable.

- **En élevage :** l'engagement au respect du cahier des charges sous contrôle d'un Organisme Certificateur
- **À la livraison :** l'attestation par l'éleveur de l'aptitude du veau à la labellisation
- **À l'abattage :** l'atteinte des niveaux de qualité carcasse exigés par le cahier des charges

Ce stade franchi, la carcasse de veau est déclarée labellisable.

- **À la distribution :** pour pouvoir être labellisée, une carcasse doit être destinée à un distributeur engagé dans la démarche Label Rouge

Ce stade franchi, la carcasse de veau est déclarée labellisée.

AUJOURD'HUI, LES CONSOMMATEURS ONT DIFFÉRENTES ATTENTES VIS-À-VIS DES PRODUITS QU'ILS ACHÈTENT :

- **Santé / Sécurité**
- **Satisfaction des sens / Saveur du produit**
- **Sérieux / Information**
- **Terroir / Tradition / Convivialité**
- **Environnement / Bien-être animal**

Grâce au cahier des charges Label Rouge, la production de Veau Sous La Mère répond à l'ensemble de ces demandes !

