



Filière toute traçée



Patrick Barbier, au centre, avec son épouse et Marco.

Patrick Barbier et son épouse sont bouchers à Grenoble, avenue Maréchal-Randon. Soucieux d'offrir à leurs clients une grande variété de viandes dont la qualité et l'origine soient certifiées, Patrick a opté pour le Label Rouge et ses garanties. Explications.

Par quels moyens sont identifiées les bêtes ?

Chaque bête qui naît en France destinée à la consommation est identifiée par un genre de [passeport](#) et un numéro national unique qui doit être apposé sur les deux oreilles de l'animal. Donc toutes les viandes que nous recevons de la part des éleveurs sont tracées.

Ensuite, nous sommes régulièrement contrôlés - tous les six mois environ - par des organismes privés de certification, *Qualisud*, par exemple. Ils vérifient la cohérence entre le listing de mes viandes en frigo et ce que j'ai commandé. S'il y a des erreurs ou des manques, les sanctions vont du blâme à l'exclusion de la filière...

Comment commandez-vous vos viandes ?



Le boucher passe par un intermédiaire entre lui et les éleveurs, c'est le chevillard. Nos commandons le vendredi pour être livré le mardi. En ce qui me concerne, ce sont des viandes Label Rouge « Tendre Charolais », « Veau sous la mère » et « Porc fermier de Cénomans - Sarthe ». Pour ce qui est de l'agneau, je me fournis à Sisteron. Dans ce cas, c'est une AOC. Le Label Rouge, c'est la meilleure garantie pour le consommateur. J'ai décidé de faire la démarche du label à la suite de la crise de la vache folle.

Pensez-vous que les filières de qualité soient bien connues des consommateurs ?



Pas assez, il faudrait bien plus communiquer sur la traçabilité et les liens qui nous unissent dans la filière Label Rouge, par exemple. Nous sommes tous liés, responsables et contrôlés, de l'éleveur en passant par l'abatteur, le transporteur et l'artisan boucher qui lui est face aux clients en bout de chaîne. J'affiche dans la boucherie les certificats d'origine des viandes sur un écran et sur un présentoir.

J'aime l'image qu'utilise le Label Rouge pour expliquer ce qu'est une filière : « C'est une course de relais (la filière), chaque coureur (l'entreprise) passe le témoin (le label) au partenaire suivant pour gagner la course (satisfaction et fidélité du consommateur). Les arbitres (contrôleurs) vérifient que le couloir (cahier des charges) est bien respecté ».

[Label Rouge, on a tous signé !](#)

on [18 novembre 2016](#), in [Cohérent](#)

[Label Rouge, on a tous signé !](#)

on [18 novembre 2016](#), in [Cohérent](#)

[Boeuf, Veau, Agneau et Porc LABEL ROUGE](#)

on [21 décembre 2016](#), in [Cohérent](#)

[Boeuf, Veau, Agneau et Porc LABEL ROUGE](#)

on [21 décembre 2016](#), in [Cohérent](#)

[Filière toute traçée](#)

on [03 mars 2017](#), in [Cohérent](#)

[Filière toute traçée](#)

on [03 mars 2017](#), in [Cohérent](#)

[Étiquette connectée pour la traçabilité](#)

on [01 juin 2017](#), in [Cohérent](#)

[Étiquette connectée pour la traçabilité](#)

on [01 juin 2017](#), in [Cohérent](#)

[Le boeuf](#)

on [17 octobre 2017](#), in [actualites pro](#), [Cohérent](#)

[Le boeuf](#)

on [17 octobre 2017](#), in [actualites pro](#), [Cohérent](#)

[QU'EST-CE QUE LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL ?](#)

on [24 septembre 2018](#), in [actualites pro](#), [Cohérent](#)

[QU'EST-CE QUE LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL ?](#)

on [24 septembre 2018](#), in [actualites pro](#), [Cohérent](#)



Une qualité gustative avérée pour être sûr de ses choix.

Votre boucher a signé.

La vocation de nos produits Label Rouge est de répondre à vos attentes de plaisir, grâce à des viandes aux **goûts** et aux **saveurs de qualité supérieure**. Seul signe officiel qui atteste

d'une qualité gustative supérieure, prouvée grâce aux tests de dégustation auxquels sont soumis nos produits.

Le Label Rouge est marque collective propriété du Ministère de l'Agriculture créé par la loi d'orientation agricole de 1960 qui se distingue par une qualité organoleptique et gustative

avérée de ses produits.

UN TRAVAIL RIGoureux ET PASSIONNE DE TOUTES LES FILIERES

Le Label Rouge met surtout en valeur le savoir-faire artisanal partagé par tous les professionnels de la filière. Les exigences de production, de transport, d'abattage et de commercialisation sont fixées dans un cahier des charges - signé par tous les professionnels de la filière concernée - dont les caractéristiques s'adaptent à chaque espèce pour un grand plaisir à la dégustation :

Boeuf : sa tendreté est garantie grâce à une maturation de 10 à 13 jours ; le persillé offre moelleux et saveur.

Veau : la couleur blanche rosée est obtenue grâce à une alimentation à base de lait ; la jutosité et la flaveur, grâce à un élevage traditionnel laissant le temps à la nature.

Agneau : la tendreté et la flaveur sont garanties grâce à des agneaux jeunes et bien conformés, élevés avec leur mère.

Porc : la jutosité et la flaveur de la viande sont obtenues grâce à des modes d'élevages traditionnels ; la diversité de charcuteries savoureuses, grâce à des méthodes d'élaboration respectant le produit.

Voir également notre article : [« Label rouge, on a tous signé ! »](#)

Tous les compléments alimentaires doivent provenir de fournisseurs référencés par les organismes certificateurs.

Comme un produit de qualité implique la plus grande des exigences, le cahier des charges du Label Rouge porte également sur : La sélection des animaux : sont retenues uniquement certaines races et leur croisement L'éleveur : il signe un contrat Label Rouge. La sélection des carcasses : sont sélectionnées les meilleures conformations et les états d'engraissements suffisants, mais sans excès, afin d'obtenir une viande persillée qui offrira goût et moelleux A l'abattoir : un «certificat de garantie et d'origine» est apposé sur chaque carcasse Pour vendre le Label Rouge : le point de vente doit signer un contrat Label Rouge.

Les cahiers des charges Label Rouge imposent également des conditions de maturation des viandes : par exemple, pour la viande bovine, la maturation doit se faire pendant 10 à 13 jours.

Les tests consommateurs Label Rouge Pour répondre aux plus grandes exigences en matière de plaisir, des analyses sensorielles sont effectuées chaque année auprès des consommateurs. Tous les produits Label Rouge y sont soumis. Ces analyses se divisent en deux catégories : Le test hédonique : réalisé par un jury de consommateurs non experts, il a pour but de déterminer les préférences organoleptiques. Le jury goûte en aveugle un produit Label Rouge et un produit non labellisé et les note sur une échelle de mesures. L'écart entre les deux produits doit être significatif.

Le profil sensoriel : réalisé par un groupe de consommateurs formés à la dégustation d'une certaine

catégorie de produits, il a pour but de différencier le produit Label Rouge du produit standard en montrant ses particularités (couleur, jutosité, tendreté...). Les points de comparaison diffèrent d'une viande à l'autre. La tendreté et le persillé pour le boeuf, la couleur blanche rosée, la jutosité et la saveur pour le veau et la tendreté et la flaveur pour l'agneau.

Label Rouge, on a tous signé !

on [18 novembre 2016](#), in [Cohérent](#)

Label Rouge, on a tous signé !

on [18 novembre 2016](#), in [Cohérent](#)

Boeuf, Veau, Agneau et Porc LABEL ROUGE

on [21 décembre 2016](#), in [Cohérent](#)

Boeuf, Veau, Agneau et Porc LABEL ROUGE

on [21 décembre 2016](#), in [Cohérent](#)

Filière toute traçée

on [03 mars 2017](#), in [Cohérent](#)

Filière toute traçée

on [03 mars 2017](#), in [Cohérent](#)

Étiquette connectée pour la traçabilité

on [01 juin 2017](#), in [Cohérent](#)

Étiquette connectée pour la traçabilité

on [01 juin 2017](#), in [Cohérent](#)

Le boeuf

on [17 octobre 2017](#), in [actualites pro](#), [Cohérent](#)

Le boeuf

on [17 octobre 2017](#), in [actualites pro](#), [Cohérent](#)

QU'EST-CE QUE LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL ?

on [24 septembre 2018](#), in [actualites pro](#), [Cohérent](#)

QU'EST-CE QUE LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL ?

on [24 septembre 2018](#), in [actualites pro](#), [Cohérent](#)