



## Label Rouge, on a tous signé !



**Le Label Rouge est un signe français qui atteste de la qualité gustative supérieure d'une viande. Les conditions de production sont strictement définies et impliquent l'ensemble de la filière (éleveurs, transformateurs, distributeurs...). Une filière au coeur de laquelle chaque acteur est engagé contractuellement.**

Les animaux destinés au Label Rouge sont retenus pour leurs qualités bouchères et élevés dans le respect de pratiques d'élevage traditionnelles. Les bovins, par exemple, sont nourris à l'herbe des prés durant 7 à 8 mois. L'hiver, cette alimentation est remplacée par des fourrages et des céréales. Le veau et l'agneau sont, quant à eux, nourris au lait maternel le plus longtemps possible puis, selon les labels et la saison, ils reçoivent une alimentation complémentaire constituée d'herbe, de foin et de céréales. Les porcs, enfin, sont nourris à base de céréales, oléagineux et légumineuses.

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](#)