

FIL Rouge
Boeuf Veau Agneau

Le Label Rouge

Concept fédérateur

pour les professionnels engagés

Viandes & charcuteries



Une démarche de filière

- ✓ Le cahier des charges implique différents maillons de la filière (éleveurs, OP, fabricants d'aliments, abatteurs, jusqu'aux distributeurs)
 - ↳ obligatoire car construction de la qualité du produit aux différentes étapes
- ✓ Nécessité de dialogue entre les maillons
- ✓ Démarche volontaire de chacun
- ✓ Chacun sort de son « métier » pour voir plus loin
 - ↳ Création d'une filière autour d'un produit, structurée au sein d'un ODG, constituée d'opérateurs qui n'auraient pas de relations s'il n'y avait pas le LR

Les avantages pour les opérateurs

- ✓ Relations apaisées entre les différents maillons: tous tirent dans le même sens
- ✓ Contractualisation/ convention: permet d'organiser la production et de sécuriser les approvisionnements/les débouchés pour chacun
- ✓ Implication dans la vie et le positionnement du produit
- ✓ Impacts positifs au delà du Label Rouge (qualité des produits, relationnel entre opérateurs et image)
- ✓ Exemples:
 - Agneau LR : impact sur l'ensemble de la filière ovine française: structuration, travail sur la qualité des agneaux et prix différenciés par rapport aux agneaux d'import.
 - Veau d'Aveyron et du Ségala: Création d'un relationnel fort entre éleveurs et distributeurs
 - ACLR: regroupement de filières différentes au sein d'un même cahier des charges



Conclusion

Compte tenu des avantages du Label Rouge:

- Concept dans l'air du temps

- Implication des producteurs

- Reconnaissance par les consommateurs

Pourquoi les distributeurs ne s'y intéressent-ils pas plus?