



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Montreuil-sous-Bois, le 12 décembre 2016

COMMUNIQUÉ

Le « pâté de foie de volaille supérieur » obtient le Label Rouge



Le cahier des charges du Label Rouge n° LA 01/16 « pâté de foie de volaille supérieur » a été homologué par arrêté publié le 26 novembre 2016 au Journal Officiel de la République française.

La production du « pâté de foie de volaille supérieur » est strictement encadrée par ce cahier des charges. Ses critères impliquent tout d'abord, **le recours à des matières premières** (foies de volaille, gorges et épaules de porc) **exclusivement Label Rouge.**

La part importante (50 %) des foies de volaille donne à ce pâté un goût et une saveur caractéristiques. Il se démarque nettement des produits similaires sur le marché (généralement composés de foies de volaille à hauteur de 15% seulement).

La qualité du « pâté de foie de volaille supérieur » Label Rouge se traduit aussi par **ses procédés de fabrication et son conditionnement.**

La limitation des ingrédients et additifs favorise la conservation de l'arôme et du goût des matières premières. Le produit se distingue aussi visuellement, avec la présence de gros grains dans la tranche (que l'on doit au hachage grossier des viandes). Ce pâté fait l'objet d'un conditionnement dit « appertisé », avant d'être vendu en verrines ou en bocaux.

Les producteurs de « pâté de foie de volaille supérieur » Label Rouge **sont identifiés et font l'objet d'un contrôle régulier par un Organisme certificateur indépendant.** Cette démarche a pour but d'assurer aux consommateurs la traçabilité, le respect des conditions de production du Label Rouge, et la qualité des produits.

Le Label Rouge est un **signe officiel national** qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont **un niveau de qualité supérieur aux produits similaires habituellement commercialisés.**

Données chiffrées (2016) :

- 1 opérateur situé en région Nouvelle-Aquitaine
- Une production potentielle de **15 tonnes** lors de la première année de production

© Conserverie des Tuilières Arnaud

Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Noham BEKHIEKH - 01 73 30 38 14 – n.bekhiekh@inao.gouv.fr