# Un nouveau Label Rouge pour la viande bovine hachée surgelée

La viande hachée surgelée de gros bovins de boucherie, bénéficie depuis le 17 juin d'un nouveau Label Rouge (n° LA 01/21). Ce signe de qualité, bien identifié par les consommateurs, contribuera au développement de la filière bovine Label Rouge, en grandes et moyennes surfaces mais aussi en restauration collective. Le plan de la filière bovine française issu de la loi Egalim prévoit ainsi un déploiement du Label Rouge qui devra constituer au moins 40% de l'offre de cette filière en 2022.

## Un produit conforme aux attentes des consommateurs

Ce nouveau Label Rouge sera commercialisé sous la forme d'un steak haché façon bouchère pour garder une texture aérée qui préserve les fibres de la viande. Il s'inscrit dans les habitudes actuelles de consommation de viande bovine hachée avec deux déclinaisons proposées : 5% et 12% de matières grasses.

La qualité supérieure est assurée par la sélection des matières premières, issues de gros bovins de races à viande uniquement, élevés conformément à la production Label Rouge. Les muscles sont choisis parmi une liste précise et les critères d'élaboration sont stricts. Le grain est perceptible sous la dent et la mastication développe le moelleux de la viande hachée. Ce nouveau Label Rouge permettra également de répondre aux usages culinaires de préparation de plats à domicile et aux besoins de la restauration collective car il pourra être vendu en cheveux d'ange.

## La qualité à toutes les étapes de production

L'ensemble du procédé de fabrication s'effectue en continu jusqu'à la surgélation : le formage (lorsqu'il s'opère) est ainsi réalisé sans délai après le hachage, tout comme la surgélation et le conditionnement qui ont lieu immédiatement après la fabrication. La surgélation est menée très rapidement afin de conserver les qualités sensorielles supérieures du produit. Ce produit intègre les technologies courantes de fabrication et de refroidissement en employant de la viande Label Rouge à la fois fraîche et congelée (30% maximum). Il complète l'offre déjà existante en Label Rouge sur ce créneau.

## Augmenter le positionnement du Label Rouge sur le marché de la viande hachée

L'obtention du Label Rouge pour la « Viande hachée surgelée de gros bovins de boucherie » favorisera le développement de l'offre du haché sous signe officiel de l'origine et de la qualité (SIQO), pour lequel la demande est forte. La viande bovine hachée représente aujourd'hui près de la moitié de la viande bovine achetée par les ménages. En plus d'être un produit de qualité, ce nouveau Label Rouge participera à une meilleure valorisation de l'ensemble de la carcasse des gros bovins Label Rouge.

## Données chiffrées

10

opérateurs (ateliers de découpe et ateliers d’élaboration de viande hachée surgelée)

500 tonnes

par an (production initiale prévue)

**Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit**

### Pour aller plus loin

**En savoir plus sur le Label Rouge**

---

**Source URL:** *https://www.inao.gouv.fr/nouveau-lavel-rouge-pour-la-viande-bovine-hachee-surgelee*

**List of links present in page**

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/viande-hachee-surgelee-de-gros-bovins-de-boucherie-16396
2. http://inao-recette.emerya.biz/label-rouge
3. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance