



**Quels repères
pour bien
choisir
les Viandes**



Toutes les viandes de bœuf, de veau, d'agneau, de cheval, de chevreau, de porc et leurs produits tripiers sont soumises à la même réglementation en matière de sécurité sanitaire et de traçabilité.

Néanmoins, pour aider le consommateur à faire son choix dans une vaste gamme de viandes de boucherie, des repères complémentaires ont été mis en place. Ils attestent de qualités, de systèmes de production ou d'origines spécifiques. Ils permettent ainsi de se repérer en boucheries artisanales et en Grandes et Moyennes Surface (GMS).



Des démarches volontaires des professionnels

Ces repères, identifiables par des logos, sont également appelés signatures collectives car elles sont le fruit de démarches collectives et volontaires. Elles sont de deux sortes : les démarches officielles de qualité et les démarches interprofessionnelles.



Des contrôles rigoureux

Toutes deux respectent des critères prescrits dans un cahier des charges (ou un règlement d'usage strict) propre à chacune d'elles. Les professionnels y adhérant, acceptent d'être contrôlés par un organisme de contrôle dépendant.

LES DÉMARCHES OFFICIELLES DE QUALITÉ

Parmi les démarches officielles de qualité, on distingue les **Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** - européens et français, les **mentions valorisantes** et la **certification de conformité**.

Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

Strictement encadrés par les pouvoirs publics, ils sont une garantie officielle pour le consommateur. Ils attestent de caractéristiques spécifiques et ont été mis en place autour de trois critères, pour ce qui concerne les viandes.

Critère n°1

Une qualité supérieure,

Label Rouge

Le **Label Rouge** atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques qui lui confèrent, par rapport à un produit courant similaire, un niveau de qualité supérieure.



La vocation d'un produit **Label Rouge** est de répondre aux attentes d'un plaisir gustatif garanti par un goût et des saveurs de qualité supérieure. Cette qualité gustative est vérifiée par des analyses sensorielles effectuées chaque année auprès des consommateurs.

Propriété du ministère de l'Agriculture, le **Label Rouge** est une démarche de filière associant tous les partenaires, de l'éleveur au distributeur dans le respect d'un cahier des charges strict. Cette démarche fait l'objet de contrôles complémentaires par des organismes certificateurs indépendants agréés par les pouvoirs publics.

Le logo LR figure obligatoirement sur tous les produits qui bénéficient de ce signe de qualité.

Le Label Rouge, c'est la garantie de la qualité supérieure

La viande Label Rouge

La viande **Label Rouge** est la viande de qualité supérieure. Cette qualité repose sur les qualités organoleptiques de la viande et les règles d'élevage des animaux dont elle est issue.

Les critères du cahier des charges portent, entre autres, sur la sélection des animaux, sur leur alimentation et des conditions de vie adaptées à leur bien-être. Par ailleurs le temps laissé à la viande pour maturer permet de garantir sa tendreté.



Critère n°2

Une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal,



L'eurofeuille est l'équivalent européen du signe de qualité AB en France.



Agriculture Biologique

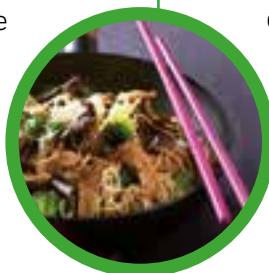


L'Agriculture Biologique c'est la garantie du **respect de l'environnement**

L'**Agriculture Biologique** constitue un ensemble de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Elle se distingue par son mode de production fondée sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.

Les produits d'origine biologique sont identifiés par le logo **AB**, propriété du ministère de l'Agriculture.

Pour être commercialisé comme issu de l'**Agriculture Biologique**, le produit doit avoir été contrôlé et certifié par un organisme certificateur indépendant agréé par les pouvoirs publics.



La viande Bio

La **viande Bio** est la viande issue d'animaux élevés et nourris conformément au signe d'identification de la qualité et de l'origine « **Agriculture Biologique** ».

Leur mode de production repose sur une conduite d'élevage et un ensemble de pratiques agronomiques respectueuses de l'environnement. Ainsi, l'alimentation des animaux doit être d'origine biologique, les animaux ont accès à l'extérieur et les ruminants pâturent dès que les conditions le permettent. La santé des animaux est axée sur la prévention; l'homéopathie et la phytothérapie sont utilisées en priorité pour soigner les animaux.



Critère n°3

Une qualité liée à l'origine

AOP et IGP



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est une mention qui implique un lien étroit entre le produit, le terroir et le savoir-faire de l'homme. Le produit doit provenir d'une aire de production délimitée et répondre à un cahier des charges qui fait l'objet d'une procédure d'agrément conduisant à une reconnaissance officielle.

Le logo AOP, qui est l'équivalent européen du signe de qualité AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en France, figure obligatoirement sur tous les produits qui bénéficient de cette reconnaissance.



La viande AOP

Ce sont notamment le climat, le sol et donc l'alimentation qui définissent les particularités des animaux et donc de la viande AOP. La notion de tradition d'une production typique sur le territoire intervient aussi fortement.



L'Indication Géographique Protégée (IGP) est un signe européen d'origine et de qualité. Elle garantit qu'une relation suffisante entre le produit et sa région d'origine confère au produit une caractéristique ou une réputation. Seules certaines phases de sa production, de transformation ou de son élaboration doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

La viande IGP

Le cahier des charges d'une viande IGP se construit autour d'une zone de production - le territoire, de races et de modes d'élevage traditionnels, et, éventuellement de la présentation du produit ou encore le type de produit fini.

**AOP, AOC et IGP
c'est la garantie
de l'origine**

Les produits sous signe officiel de la qualité et de l'origine obéissent à des cahiers des charges précis, validés par les pouvoirs publics.

Soumis à des contrôles rigoureux par des organismes indépendants, accrédités et agréés par l'état, ils sont le fruit de démarches de filières exigeantes, animés par des professionnels/partenaires impliqués puisqu'engagés volontairement dans ces démarches de qualité.

Ils couvrent de nombreux secteurs alimentaires dont les produits carnés. Concernant ces derniers, on compte à ce jour en France :

en 2016

7 500 éleveurs
et **194 entreprises**
d'abattage et/ou de transformation
enregistrés en

Agriculture Biologique

Sources : Commission Bio INTERBEV et Agence Bio

23 000 éleveurs
et **200 entreprises**
d'abattage et/ou de transformation
enregistrés en

Label Rouge

Sources : FIL Rouge

73 000 éleveurs
et **80 entreprises**
d'abattage et/ou de transformation
répertoriés en démarche

IGP

Sources : FIL Rouge

700 éleveurs
et **14 entreprises**
d'abattage et/ou de transformation
répertoriés en démarche

AOP

Sources : FIL Rouge

Les mentions valorisantes

Les mentions valorisantes concernent des produits pour lesquels une spécificité est mise en avant. Elles font l'objet d'un étiquetage particulier.



La mention de qualité facultative « Produit de montagne »

Elle peut être utilisée sur certains produits agricoles sous réserve que les matières premières et les aliments pour animaux d'élevage proviennent essentiellement de zones de montagne. Pour ce qui concerne les produits transformés, la transformation doit également avoir lieu dans une zone de montagne.

La viande « Produit de montagne »

Elle doit provenir d'un animal élevé pendant au moins les deux derniers tiers de sa vie dans une zone de montagne. La part des aliments destinés aux animaux, qui doit provenir de la zone de montagne, est fixée selon les espèces.

La Certification de Conformité



Elle atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des règles spécifiques et à des caractéristiques qui le distinguent du produit courant : elles portent sur la production, la transformation ou le conditionnement.

Les caractéristiques spécifiques du produit reposent sur des critères objectifs, mesurables, contrôlables et significatifs pour le consommateur : composition du produit, caractéristiques organoleptiques, règles de fabrication... Ils sont consignés dans un cahier des charges qui peut être élaboré par une structure collective ou commerciale.

Les déclarations d'engagement dans une démarche de certification de produits sont enregistrées par le ministère de l'Agriculture. Pour bénéficier de la Certification de Conformité, les marques collectives ou commerciales doivent être certifiées et contrôlées par un organisme indépendant agréé.

La viande sous Certification de

Conformité garantit une information sur la traçabilité et/ou des critères d'élevage et/ou de qualité.

Les produits sous signe officiel de la qualité et de l'origine sont encadrés par les pouvoirs publics.

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation définit la politique en matière de qualité alimentaire et encadre en particulier le dispositif des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Il assure la tutelle de l'INAO.

www.agriculture.gouv.fr



L'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) instruit les demandes de reconnaissance des Label Rouge, AOP, IGP et STG, assure le suivi des règles relatives à l'Agriculture Biologique et supervise les contrôles de l'ensemble de ces signes.

www.inao.gouv.fr

Pour en savoir plus sur le Bio :

<http://www.agencebio.org> et

<http://www.produitslaitiersetviandesbio.com>



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



LES SIGNATURES COLLECTIVES INTERPROFESSIONNELLES



INTERBEV a mis en place des démarches collectives interprofessionnelles qui reposent toutes sur des cahiers des charges relatifs à l'étiquetage des viandes de boucherie. Elles sont toutes associées à des logos.



100% Muscle concerne la viande hachée de bœuf

Au-delà de la réglementation en vigueur, cette démarche repose sur des procédures permettant de garantir :

- L'origine de la viande bovine,
- L'utilisation stricte de muscle et des gras attenants,
- Le respect du guide d'achat des viandes piécées réfrigérées.

Le contrôle des procédures concernant la traçabilité et l'élaboration des produits est assuré par des organismes indépendants, suivant un plan de contrôle à tous les stades de la mise en œuvre du produit.

100% Muscle, c'est la garantie d'une viande hachée de bœuf uniquement préparée avec du muscle et son gras attenant.

Viandes de France

Viandes de France est une démarche portée par des organisations professionnelles qui rassemblent tous les acteurs de leur filière, notamment INTERBEV pour les viandes bovine, ovine, chevaline, caprine et la viande de veau.

Viandes de France, c'est l'assurance :

- D'une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.
- De modes de production respectant l'environnement et le bien-être des animaux.
- De normes sanitaires très strictes.
- D'une traçabilité totale de la ferme jusqu'au lieu de vente.
- Du respect d'un droit du travail français protecteur des salariés et garantissant l'application d'un salaire minimum.

- De contrôles rigoureux par un organisme tiers indépendant et à la demande des professionnels, complémentaires aux contrôles officiels exercés par les pouvoirs publics.

La démarche Viandes de France traduit concrètement l'engagement des filières animales françaises à répondre de façon simple et précise aux attentes des consommateurs sur les conditions de production et l'origine des produits.

Ce pacte de confiance entre les acteurs de ces filières et les consommateurs s'établit à travers différents logos.

Vous les retrouvez sur chacun des produits de chaque grande filière d'élevage : viande, découpes, hachés, produits élaborés, produits de charcuterie, ainsi que les ingrédients des plats cuisinés.

Ils certifient leur origine française.

Ces logos se retrouvent dans les Boucheries Artisanales, chez les Charcutiers Traiteurs, dans les Grandes et Moyennes Surfaces et les Restaurants.

Viandes de France, c'est :

- **600 000 emplois**, en France, dans les domaines de l'agriculture, de l'artisanat, de l'industrie et des services (fabricant d'alimentation animale, éleveur, technicien de sélection, technicien de coopérative, vétérinaire, commerçant en vif, abatteur, transformateur, grossiste, salaisonier, boucher, charcutier, volailler...).
- L'engagement à maintenir et à diffuser des **connaissances** et des **savoir-faire** spécifiques, parfois transmis de génération en génération.
- L'engagement à contribuer à la **diversité** et à l'**excellence** génétique française.
- La volonté de maintenir des productions qui expriment le **terroir** dont elles sont issues.

Pour en savoir plus sur Viandes de France :

www.viandes-de-france.fr



Plus d'infos sur
la-Viande.fr

INTERBEV Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE