

Assemblée Générale anniversaire

Le Label Rouge fête ses 65 ans et rêve à son avenir !

65
ans
De qualité supérieure !



65 ans d'engagement des filières de production, 65 ans de relation avec des consommateurs attentifs à leur alimentation, 65 ans de Qualité Supérieure... Le Label Rouge souffle cette année 65 bougies et est très loin de prendre sa retraite.

C'est l'idée qui a résonné à Dax, dans les Landes durant l'Assemblée Générale de FedeLIS. Cet événement a rassemblé plus de 200 personnes, des professionnels des filières Label Rouge et plus largement de l'écosystème du SIQO* préféré des consommateurs (voir chiffres ci-dessous), le 12 juin 2025.

Une journée consacrée aux épisodes majeurs de l'histoire du logo rouge et blanc et surtout à son avenir.

Les participants, venus de partout en France, ont été invités à partager leurs rêves à concrétiser dans les domaines de la distribution, la production ou encore la restauration collective.

Comment mieux valoriser les produits en rayons ? Comment encore mieux faire connaître les attributs des Label Rouge ? Comment favoriser l'attractivité des métiers des filières de production ? Comment donner plus de place aux produits dans les assiettes des cantines ?... sont, entre autres, des questions qui se sont posées à l'occasion de trois tables rondes, animées par Pascal Berthelot

*Signes d'identification de la Qualité et de l'Origine



Rétrospective

Année majeure pour l'alimentation des français avec la naissance du principe des « labels agricoles » qui deviendront plus tard Label Rouge. Un concept dont des producteurs de volailles sont à l'origine afin de résister au développement, à l'époque, des volailles industrielles.

Une démarche pour protéger les productions traditionnelles et qui s'est traduite par une reconnaissance officielle du ministère de l'Agriculture, basée sur un cahier des charges et un système de contrôles.

Le 13 janvier précisément, un décret publié au journal officiel, définit les modalités d'application des « labels agricoles ». Les collectifs de producteurs peuvent désormais déposer leur projet de label et faire ainsi reconnaître le travail de leur filière. N°1-65, c'est le tout premier Label Rouge attribué au poulet jaune des Landes. Il est suivi par le poulet blanc de Loué puis rejoint par d'autres volailles : Bretagne, Auvergne, Challans, Mayenne, Périgord... La liste s'allonge vite.

Dès 1966, d'autres filières de produits se lancent dans l'aventure de la reconnaissance officielle. C'est le cas de quelques dizaines d'agriculteurs du Tarn. De Lautrec plus précisément, là où ils cultivent un condiment iconique dont ils cherchent à dynamiser la production. Ils parviennent, en 1966 à obtenir le Label Rouge pour leur ail Rose de Lautrec.



Les viandes et charcuteries rejoignent le mouvement. Le Label Rouge est attribué au Veau sous la Mère. Dès 1971, il commence à apparaître sur des pâtés puis sur du jambon cuit. En 1974, le Bœuf du Bourbonnais est officiellement reconnu. A l'époque, le logo a la forme d'un sceau de cire rouge.

Le logo prend une allure plus moderne et celle que l'on connaît aujourd'hui. Il revendique son origine France avec la Tour Eiffel dessinée au niveau de ses lettres L et R.

Le Label Rouge est attribué pour la toute première fois à un poisson : le saumon.

Depuis, le Label Rouge n'a eu de cesse d'accroître son offre de produits, avec notamment des produits transformés, mais toujours avec la même promesse : garantir un très haut niveau de qualité, un système de contrôle exigeant et s'adapter aux attentes des consommateurs.

65 ans après, un repère toujours (très) solide

C'est ce que révèle l'étude Circana menée sur les informations présentes sur les emballages des produits alimentaires, pour le CLIAA, auprès de consommateurs fin 2025.

Le Label Rouge est un logo :

- Très connu des consommateurs avec un taux de notoriété de 97%.
- Qui inspire confiance avec une note de 7,7/10
- Compris avec 94% des consommateurs capables de citer au moins un de ses attributs)

Le Label Rouge ce sont :

- 1,73 milliard de chiffre d'affaires en 2022
- 400 cahiers des charges, sur 1077 SIQO (Signes d'identification de la Qualité et de l'Origine)
- 316 dans les filières viandes et œufs
- 6 en produits laitiers
- 25 en produits de la mer
- 12 fruits
- 17 légumes
- 17 en produits d'épicerie et boissons sans alcool
- 5 produits non-alimentaires
- 1 alcool

(Source DataSiqo 2023)



Fédération nationale des filières des produits Label Rouge, ou avec Indications Géographiques (IGP et AOC/AOP autres que les vins et produits laitiers) ou avec STG (Spécialités traditionnelles Garanties). Plus de détails sur : www.labelrouge.fr et www.igpaop.com