



CE QUE NOUS CACHENT CES DEUX LOGOS ? DE SOLIDES GARANTIES

L'un a plus de 60 ans, l'autre plus de 30 ans. Le Label Rouge et l'IGP en ont vu défiler des familles et leur caddie dans les linéaires. Plusieurs générations auxquelles ils se sont sans cesse adaptés pour répondre à leurs attentes. Ils en ont vu d'autres logos plus ou moins sérieux et fiables. Mais ces deux-là sont toujours là, bien là. Ils en ont encore tant à nous apprendre, dont les nombreuses cases des attentes consommateurs qu'ils cochent.

QUE COCHE LE LABEL ROUGE ?

✓ La case plaisir

Que ce soient pour les fruits, les légumes, les viandes, les poissons, les fromages ou même les miels et les herbes aromatiques... en Label Rouge, une promesse : la qualité supérieure. Cela suppose en clair, un meilleur goût, un meilleur aspect, une meilleure texture, de plus belles couleurs qu'un produit standard.

La preuve ? Ces attributs sont inscrits noir sur blanc dans des cahiers des charges, sont évalués, puis démontrés lors d'analyses et de dégustations à l'aveugle effectuées en laboratoire.

C'est simple, un produit pas au niveau n'a pas de logo !

✓ La case consommation engagée

D'où viennent les produits Label Rouge ? Les produits bruts viennent d'un peu partout en France, d'exploitations souvent familiales. L'approche de l'agriculture y est durable, respectueuse du bien-être des animaux en élevage, des ressources naturelles et du vivant de façon plus large.

Quant aux produits transformés, les charcuteries ou les produits laitiers, leur recette est simple réalisée avec très peu d'ingrédients. Les fruits et légumes sont produits selon leur cycle saisonnier.

Comment un produit devient-il Label Rouge ?

Qu'on se le dise, on parle ici du seul signe officiel de qualité qui a une obligation de résultat. Derrière chaque Label Rouge, on retrouve une initiative collective. Les fraises, l'Emmental Grand Cru, les lingots du Nord, les mogettes de Vendée, les noix de Saint-Jacques... tous ont été initiés par un collectif de professionnels regroupés au sein d'un Organisme de Défense et de Gestion. Cet ODG formalise les conditions et caractéristiques de production ou de fabrication du produit dans un cahier des charges. Celui-ci est soumis à validation de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. Si tout est bien conforme, il est alors publié au Journal Officiel. La production peut alors être lancée. Elle sera contrôlée, notamment testée lors de dégustations à l'aveugle. Enfin, si toutes les conditions sont bien respectées, elle pourra revendiquer sa Qualité Supérieure et afficher son logo rouge et blanc.

Le Label Rouge est-il une marque ?

Pas du tout ! C'est un sigle OFFICIEL de qualité. Pour avoir le droit de l'afficher sur son produit, il faut impérativement suivre un cahier des charges à la lettre. Un document qui ne plaisante pas, encadré par l'Etat. L'ensemble des pratiques de production ou de fabrication y est décrit. Niveau confiance, comment est-on certain que tout soit bien respecté ? Chacune des étapes est soumise à des contrôles et notamment des audits inopinés menés par des organismes indépendants. Eux, non plus, ne rigolent pas.

QUE COCHE L'IGP ?

✓ La case « ça vient d'ici ! »

IGP. Trois lettres pour Indication Géographique Protégée. Ce sigle officiel revendique son appartenance à un territoire, à une tradition ou encore des savoir-faire spécifiques d'une zone géographique délimitée. La garantie qu'elle offre aux consommateurs, c'est l'origine de sa production : un département, une région. Bref, une localité. Parmi eux, la crème fluide d'Alsace, le porc fermier de Vendée, le miel de Provence, Ail fumé d'Arleux...

✓ La case attentes sociétales

Les IGP incarnent, elles aussi, de nombreuses valeurs : la durabilité des productions, le respect du bien-être animal en élevage, une meilleure rémunération des producteurs... Et d'une façon plus globale ce logo contribue au maintien du tissu économique rural ou encore à l'entretien des paysages.

Sérieux ?

Très sérieux même ! L'IGP est également un signe OFFICIEL. Son mode de production est conditionné par un cahier des charges rempli de règles strictes à propos de pratiques exigeantes. Et bien entendu, le respect de celles-ci est contrôlé tout au long l'élaboration du produit.

Comment un produit devient-il IGP ?

Ici aussi, l'IGP s'obtient à l'issue d'une démarche collective de producteurs réunis dans un Organisme de Défense et de Gestion. Cette équipe fixe alors les conditions de production, établit le lien avec une zone géographique. Elle consigne le tout dans un cahier des charges. Une fois qu'elle obtient la reconnaissance officielle, elle l'applique. Si et seulement si, à l'issue des contrôles, tout est bien conforme alors elle peut afficher le logo IGP.

FLASH INFO

Un produit peut être à la fois Label Rouge ET IGP, c'est le cas par exemple des poulets fermiers Label Rouge d'Auvergne ou même des huîtres Marennes Oléron Fine de Claire Verte. Leur mode de production respecte les deux cahiers des charges, conjugue la qualité supérieure et l'ancrage géographique.

En France, on ne produit qu'une seule clémentine. Elle est IGP, de Corse.

Les Herbes de Provence Label Rouge c'est un mélange de 4 plantes très riches en huiles essentielles : le thym, le romarin, la sarriette, l'origan et rien d'autre !



FedeLIS est la fédération française qui représente les filières des produits Label Rouge, Indications Géographiques ou STG (Spécialités Traditionnelles Garanties). Plus d'informations sur : labelrouge.fr et igpaop.com.