



# LES VIANDES & CHARCUTERIES LABEL ROUGE ET IGP

MISES À L'HONNEUR DU 1<sup>ER</sup> AU 7 DÉCEMBRE 2024

À l'occasion de la Semaine de la Qualité et de l'Origine qui se déroulera du 1<sup>er</sup> au 7 décembre 2024<sup>(1)</sup>, la Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge (FIL Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et charcuteries (Sylaporc) lancent un concours inédit à destination des bouchers des grandes et moyennes surfaces (GMS) et des boucheries artisanales. L'objectif ? Valoriser les viandes et charcuteries Label Rouge et IGP et fédérer les bouchers investis dans cette démarche d'excellence.

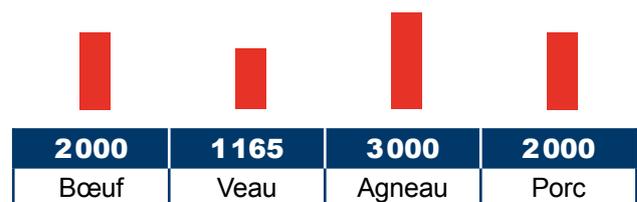
## LES VIANDES ET CHARCUTERIES LABEL ROUGE ET IGP, UNE OFFRE D'EXCELLENCE PROPOSÉE PAR DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS

Issues d'élevages français durables et offrant la garantie d'une qualité supérieure, les viandes et charcuteries Label Rouge et IGP sont proposées dans plusieurs milliers de points de vente soucieux de répondre aux attentes des Français.<sup>(2)</sup>

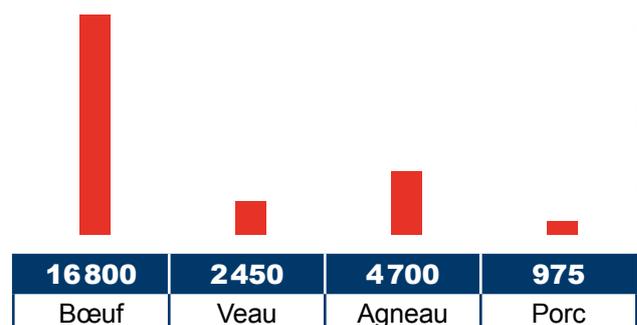
En effet, dans un contexte où les Français attendent des réponses concrètes en matière de bien-être animal, de durabilité sur le plan environnemental, social et économique, et de lien aux territoires, les démarches Label Rouge et IGP permettent de répondre à ces attentes. L'ensemble de la filière s'engage à respecter un cahier des charges répondant aux enjeux sociétaux, et exigeant en matière de production, de transformation, de conditionnement et d'étiquetage. Ces cahiers des charges sont gérés par les **Organismes de Défense et de Gestion (ODG)**, reconnus par l'INAO, et contrôlés par des organismes certificateurs indépendants. Ces exigences garantissent une qualité unique et régulière tout au long de l'année.

## LES PROFESSIONNELS INVESTIS DANS LES DÉMARCHES LABEL ROUGE ET IGP

### Nombre de distributeurs



### Nombre d'éleveurs



Source : Fil Rouge 2023

(1) Campagne grand public pour augmenter la visibilité des produits sous signes officiels de qualité (SIQO) organisée par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) du 1<sup>er</sup> au 7 décembre. Pour plus d'informations : <https://www.campagne-inao-2024.fr/> (2) En quête du « mieux manger », les consommateurs sont en effet plus de 90% à vouloir se faire plaisir au moment des repas, tout en privilégiant autant la qualité que la variété. Ipsos—Comportements alimentaires naturellement flexitariens ! (vague2)—Interbev—Avril 2021.



**Le Label Rouge** garantit le respect de règles de production strictes, dans le but d'obtenir une viande aux **qualités gustatives supérieures** contrôlées chaque année par un panel de consommateurs. De l'élevage jusqu'au point de vente, tous les professionnels de la filière s'engagent sur la qualité des produits, pour permettre aux consommateurs de savourer **une viande au goût irréprochable**.



**L'IGP (Indication Géographique Protégée)** atteste officiellement que **la viande est issue de son territoire d'origine et produite selon les méthodes traditionnelles de cette région**.

De l'élevage jusqu'au point de vente, tous les professionnels de la filière s'engagent sur le respect des règles de production, pour permettre de savourer une viande caractéristique de cette région.

## LES BOUCHERS, VÉRITABLES AMBASSADEURS D'UNE PRODUCTION D'EXCELLENCE

Au contact direct des consommateurs, les bouchers, qui travaillent en boucherie artisanale ou en GMS, mettent un point d'honneur à **défendre cette production d'excellence**. En cette période d'inflation où la situation est compliquée pour les points de vente, la filière est mobilisée pour les accompagner dans la valorisation de leurs démarches Label Rouge et IGP avec des mises en avant dédiées. Ces démarches permettent de **répondre à l'envie de 95%<sup>(2)</sup> des Français de se faire plaisir lorsqu'ils mangent, tout en privilégiant autant la qualité que la variété (92%)<sup>(2)</sup>**, avec une offre de viande de qualité supérieure et d'origine France garantie, issue d'élevages durables.

## LES VIANDES LABEL ROUGE ET IGP S'INVITENT SUR LES TABLES FESTIVES

Alors que les fêtes de fin d'année approchent à grands pas, les consommateurs sont en quête du menu qui saura plaire à leurs convives. Grâce à leurs nombreuses garanties, les viandes Label Rouge et IGP se révèlent être un choix idéal. Offrant de nombreuses possibilités de préparations, elles se cuisinent au cœur de plats traditionnels ou plus créatifs pour des fêtes savoureuses.

Toujours prêts à conseiller, les bouchers seront cette année encore mobilisés pour aider les consommateurs à préparer les fêtes et proposer des viandes IGP et Label Rouge adaptées à leurs besoins.



« La Semaine de la Qualité et de l'Origine représente une réelle opportunité de valorisation des produits sous SIQO. C'est pourquoi nous avons décidé de nous emparer de cette occasion pour mettre un coup de projecteur sur l'excellence des viandes et charcuteries sous SIQO. Notre objectif est d'accroître la visibilité de cette offre aux yeux des consommateurs et ainsi de contribuer à la pérennité d'une filière française qui œuvre en faveur d'une alimentation durable et de qualité. »



**Jean-Pierre BONNET,**  
Éleveur et Président de FIL Rouge

« Les bouchers jouent un rôle essentiel dans la mise en avant du travail des éleveurs et de l'ensemble de notre filière. C'est pourquoi il est primordial de les soutenir. Le concours que nous avons imaginé est un nouveau levier de valorisation de l'offre des viandes et charcuteries sous SIQO mais aussi un moyen de fédérer les bouchers engagés dans une démarche officielle de qualité Label Rouge et IGP. »



**Mickaël BENOIT,**  
Éleveur et Président de Sylaporc

(2) En quête du « mieux manger », les consommateurs sont en effet plus de 90% à vouloir se faire plaisir au moment des repas, tout en privilégiant autant la qualité que la variété. Ipsos—Comportements alimentaires naturellement flexitariens ! (vague2)—Interbev—Avril 2021.

## « QUI AURA LA PLUS BELLE VITRINE ? », UN CONCOURS QUI ENGAGE LES BOUCHERS ET MOBILISE LEURS CLIENTS AUTOUR DES VIANDES ET CHARCUTERIES SOUS SIQO.

**Décorer sa vitrine pour mettre en avant les viandes et charcuteries Label Rouge et IGP de manière originale et attrayante** : c'est le challenge que les bouchers des boucheries artisanales et GMS investis dans ces démarches de qualité relèveront du 1<sup>er</sup> au 7 décembre 2024.

À l'initiative de cette opération inédite, **FIL Rouge** et **Sylaporc** proposent aux bouchers participants de les accompagner avec une PLV (Publicité sur Lieu de Vente) dédiée, composée d'une vitrophanie et d'un chevalet. A compléter par des éléments de valorisation de leur choix, ce kit invite les consommateurs à voter pour la plus belle vitrine valorisant les viandes et charcuteries SIQO, en scannant un QR Code, renvoyant vers une plateforme de votes en ligne.

Les douze bouchers qui auront obtenu le plus de votes seront récompensés et remporteront un bon d'achat valable dans le réseau La Bovida, acteur de référence dans la distribution de matériel et d'ustensiles de cuisine pour les professionnels, ainsi qu'une plaque « Meilleure vitrine des viandes et charcuteries sous signes officiels de qualité » leur permettant de valoriser leur établissement et leurs produits SIQO.

Un tirage au sort sera réalisé pour récompenser 30 consommateurs ayant participé à l'opération, avec à la clé 30 sets de couteaux à gagner.



## À PROPOS



**FIL Rouge**  
Bœuf Veau Agneau

**FIL Rouge** est la Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP, et le **Sylaporc** le Syndicat des Labels porc et charcuteries. Ces deux organisations regroupent l'ensemble des professionnels impliqués dans les démarches sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) (Label Rouge et IGP en bœuf, veau, agneau, porc et charcuterie) et les représentent auprès des pouvoirs publics et des instances nationales et européennes.

**FIL Rouge et le Sylaporc ont ainsi vocation à :** Accompagner les organismes de défense et de gestion (ODG) adhérents dans l'élaboration des règles de production, de leurs cahiers des charges, des éventuelles modifications et des demandes d'homologation. Rechercher et mettre en place tous les moyens utiles au développement de l'activité de leurs membres. Développer des actions d'information, de promotion et de publicité visant à accroître la notoriété des viandes Label Rouge et IGP auprès des consommateurs. Représenter et défendre les intérêts de leurs membres auprès de toutes les instances nationales et européennes. Leur mission première est d'assurer la défense et la promotion des viandes et des charcuteries sous signe de qualité et d'origine en recherchant constamment une meilleure qualité des produits et un meilleur fonctionnement des filières.