




Les labels rouges



Les labels rouges en Bourgogne-Franche-Comté en 2016



Sur les 429 labels rouges (LR) reconnus au niveau national, 20 % comptent au moins un opérateur habilité (opérateur producteur primaire ou opérateur aval) présent sur le territoire de la région Bourgogne-Franche-Comté (BFC) en 2016.

Seuls les 33 LR les plus représentatifs, pour lesquels au moins 10 % des opérateurs habilités se situent en région, sont abordés en détail ici.

Ce travail de recensement a été réalisé en partenariat par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, l'Institut national de l'origine et de la qualité et la Chambre régionale d'agriculture, dans le cadre des travaux de l'Observatoire des produits sous signe officiel de qualité et d'origine (SIQO) de Bourgogne-Franche-Comté. Il vient compléter l'état des lieux sur les indications géographiques (AOP et IGP), réalisé en 2017.

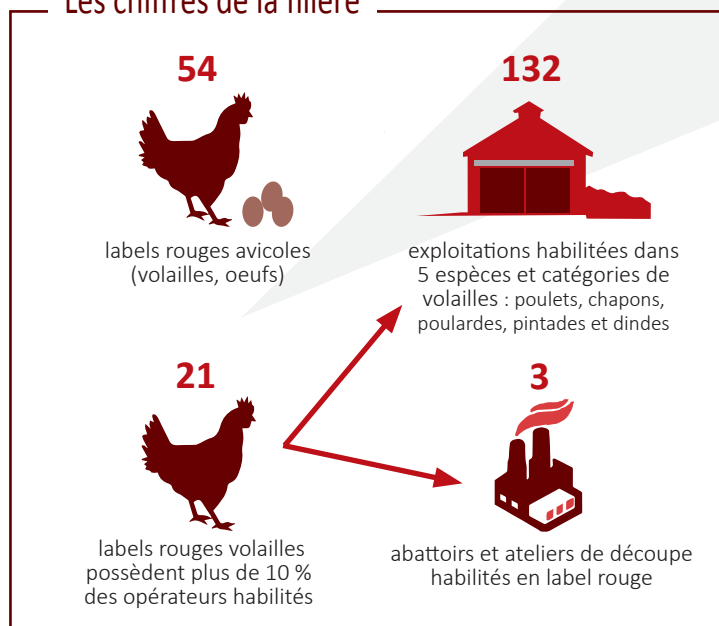


Filière volailles



Source : Etablissement MAIRET

Les chiffres de la filière



Données 2016

La région valorise moins d'un dixième des labels rouges volailles existants

Dans la région, 54 LR existent en volaille. Seuls 21 d'entre eux, soit 9 % des 226 LR volailles au niveau national, sont représentatifs et concernent cinq volailles différentes : le poulet, la dinde, le chapon, la pintade et la poularde.

En BFC, trois IGP sont associées à ces LR :

- l'IGP Volailles de Bourgogne,
- l'IGP Volailles du Charolais,
- et l'IGP Volailles de l'Orléanais.

Seulement sept de ces LR ont une partie de leur commercialisation en label rouge seul : cinq LR poulets, un LR poularde et un LR chapon. L'ensemble des dindes et des pintades sous label est produit exclusivement sous IGP-LR.

Dix labels rouges volailles majoritairement situés dans la région

Grâce à l'association avec les IGP Volailles de Bourgogne et Volailles du Charolais, dont les aires de production sont majoritairement situées dans la région, dix LR possèdent plus de la moitié des opérateurs habilités en BFC.

L'IGP Volailles de Bourgogne est associée à neuf LR différents (poulet, chapon, dinde, pintade), possédant entre 77 % et 51 % des opérateurs habilités dans la région. L'IGP Volaille du Charolais est, de son côté, associée à un seul LR : « Poulet noir fermier cou nu et découpe, frais ou surgelé ».

Une majorité de poulets fermiers label rouge

Les poulets fermiers LR sont les plus présents, avec dix LR différents, qu'ils soient des poulets blancs, jaunes ou noirs, avec une durée minimum d'élevage variant de 81 jours à 91 jours. La région participe ainsi, en partie, aux 5 334 tonnes nationales commercialisées par ces dix LR. Ils représentent les plus gros volumes commercialisés. Deux LR pintades sont présents en BFC et représentent une part des 510 tonnes nationales commercialisées.

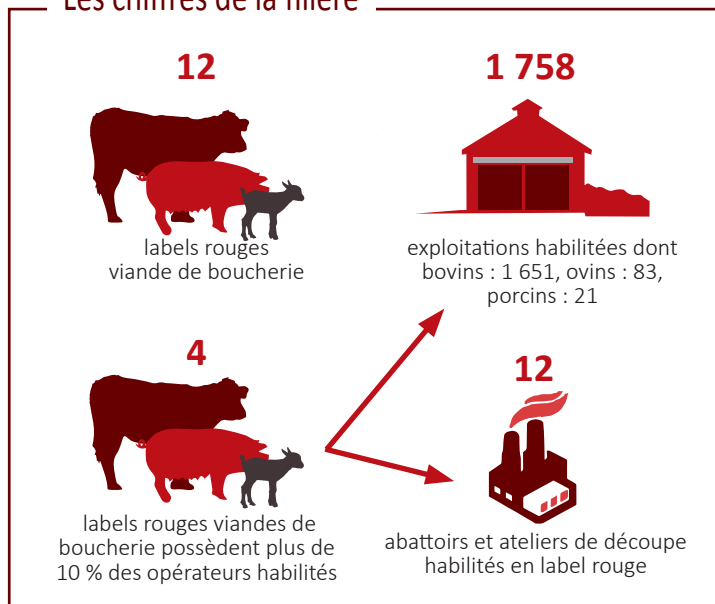


Filière viandes de boucherie



Source : Agence D.E.R

Les chiffres de la filière



Données 2016

Bovin : deux labels rouges en viande charolaise

1651 exploitations habilitées en LR élèvent environ 8 500 bovins en BFC, soit 10,7 % des exploitations habilitées au niveau national. Ces exploitations habilitées représentent 26 % des exploitations ayant des bovins en BFC contre 21 % au niveau national.

Les deux LR présents en BFC valorisent la race charolaise et sont commercialisés sous trois marques différentes : « Tendre Charolais » en boucherie et « Plaisir Charolais » en grande et moyenne surface pour l'un ; et « Charolais Terroir » pour l'autre.

Les deux réunis produisent 5 991 tonnes de viande de bœuf, soit 24 % du volume produit par les 27 LR viande bovine au niveau national. Un peu moins de 2 500 bovins sont abattus dans la région pour un total de 1 162 tonnes en 2016, soit 19,4 % du tonnage total labellisé au niveau national. Le chiffre d'affaires correspondant est estimé à 9,6 millions €, soit 4,3 % du chiffre d'affaires des 27 LR viande bovine au niveau national.

Porc : un label rouge produit sous Indication Géographique Protégée (IGP)

Un seul LR concerne la viande de porc fraîche produite en BFC sous la dénomination « Le Porc de Franche-Comté Label Rouge ». Ce label est associé depuis 2013 à une IGP qui garantit la provenance des animaux (élevés et abattus en BFC). Sur les 21 exploitations habilitées dans la région, onze produisent du porc label rouge en 2016, soit environ 7 % des exploitations détenant des porcs dans la région.

Chaque année, de l'ordre de 10 000 carcasses de porcs sont produites sous LR dans la région (9 388 en 2016, équivalant à 884 tonnes) et commercialisées pour moitié sous forme de viande fraîche IGP Porc de Franche-Comté, très majoritairement destinée au marché local. Le reste est transformé en charcuterie. En 2016, ce label rouge a généré 1,1 million d'euros de chiffre d'affaires, soit 1,2 % du chiffre d'affaires des 15 LR « porcs ».

Agneau : Un label rouge commercialisé sous la marque « Tendre Agneau »

La BFC compte près de 1 600 exploitations spécialisées ovins. Très peu d'entre elles sont habilitées en LR : 83, soit de l'ordre de 5 % du total, pour environ 3 000 animaux élevés. La production régionale d'agneaux LR se commercialise sous la marque « Tendre Agneau ». 255 élevages sont habilités au niveau national pour ce label dont près d'un tiers se situe en BFC.

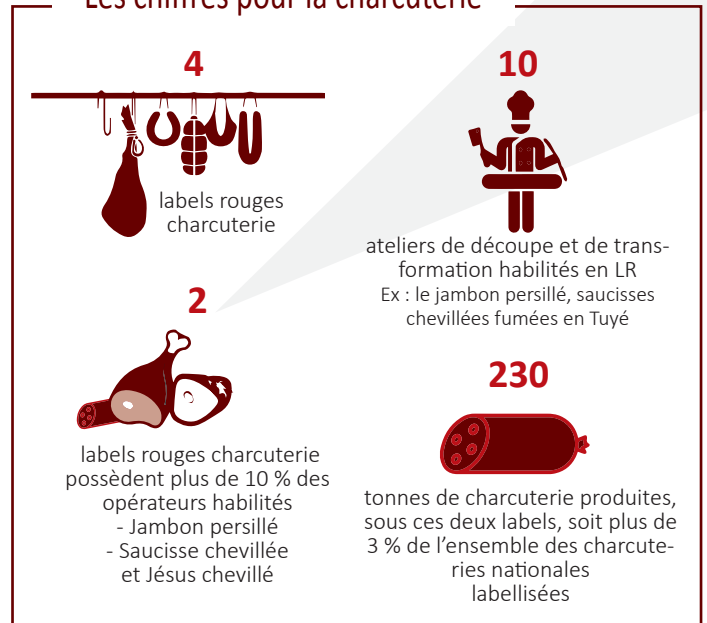
Le nombre d'agneaux abattus en BFC est supérieur au nombre d'agneaux produits : près de 4 500 animaux sont abattus et découpés dans la région pour un total de 87 tonnes en 2016, soit 72 % du tonnage total réalisé par le label au niveau national. Le chiffre d'affaires estimé s'élève à 762 000 €, soit un peu moins de 2 % du chiffre d'affaires généré par les 13 labels rouges « ovins » au niveau national.

L'agneau produit sous le label rouge « Tendre Agneau » est commercialisé pour près d'un tiers en BFC, le reste est vendu sur le territoire national.

Produits transformés



Les chiffres pour la charcuterie



Données 2016

Charcuterie : deux labels rouges produits localement

Les deux labels : Jambon persillé et les traditionnelles saucisses chevillées fumées en tuyé participent à la renommée du patrimoine gastronomique de la région. Le second est systématiquement associé à l'IGP Saucisse de Morteau.

Emmental et escargots sous label, spécialités régionales

Dans le domaine des productions laitières, la région produit un des trois fromages identifiés sous LR : l'Emmental Label rouge, systématiquement associé à l'IGP Emmental Est Central.

88 % des opérateurs de cette filière label rouge, dont cinq transformateurs, sont situés dans la région. 3 310 tonnes d'Emmental Label Rouge sont commercialisées au niveau national.

La BFC est aussi associée à une recette traditionnelle de préparation d'escargots à base de beurre persillé. Un label rouge, dont la production provient exclusivement de deux transformateurs de la région, identifie d'ailleurs cette préparation « à la bourguignonne ».

Les chiffres autres produits



Données 2016

Forte présence des labels rouges farine

La région compte également quatre des cinq farines sous LR au niveau national. Avec en moyenne 12 % des opérateurs habilités pour ces quatre labels, elle contribue pour partie à la production des 112 340 tonnes nationales labellisées.

Définitions et méthodologie générale retenue



Le **label rouge** est un signe national, sans équivalent de reconnaissance, ni protection au niveau européen.

Les conditions de production spécifiques garantissant la qualité supérieure d'un LR, définies au sein d'un cahier des charges (CDC), sont contrôlées. Une évaluation et un suivi de la qualité sensorielle du label rouge, par rapport au « produit courant », est réalisée.

Pour les filières au sein desquels les LR sont les plus fréquemment représentés (volailles, bœuf, porc, agneau, charcuterie, etc.), les CDC comprennent à la fois des conditions de production communes à la filière et des conditions de production spécifiques à chacun des labels. Par ailleurs un produit LR peut simultanément bénéficier d'une Indication Géographique Protégée.

Le terme **fermier** associé à la présentation des volailles est défini au niveau national, via le code rural et de la pêche maritime, dans son article L644-14 : "... Les mentions "fermier-élevé en plein air" ou "fermier-élevé en liberté" ne peuvent être utilisées que sur les volailles bénéficiant d'un label rouge, d'une appellation d'origine ou du signe agriculture biologique. Toutefois, ces dispositions ne s'appliquent pas aux productions à petite échelle destinées à la vente directe ou locale mentionnées à l'article L654-3 du code rural et de la pêche maritime."

On entend par opérateurs **producteurs primaires** : les éleveurs de volailles, les éleveurs et naisseurs pour les filières viandes, les producteurs de lait, les agriculteurs producteurs pour les produits transformés.

On entend par **opérateurs aval** : les abattoirs, les ateliers de découpe et/ou de transformation, les minoteries, les organismes stockeurs de céréales.

Méthodologie :

LR étudiés : ceux pour lesquels au moins 10% des opérateurs habilités (opérateurs producteurs primaires et/ou opérateurs aval) sont localisés sur le territoire de BFC.

Volumes et chiffres d'affaires :

Les opérateurs habilités pour la production d'un LR peuvent être localisés sur l'ensemble du territoire national, ce signe n'étant pas lié à une zone définie. Les volumes et chiffres d'affaires sont donc nationaux. Toutefois, une enquête complémentaire a permis d'approcher les données au niveau régional pour la filière viandes.

Les chiffres d'affaires sont estimés à la première mise en marché : en sortie de transformation / conditionnement pour les produits laitiers et les charcuteries et en sortie d'abattoir pour les viandes et les volailles.



Source pour toutes les données présentées ici : Agreste Bourgogne-Franche-Comté n°38 - juin 2018, d'après INAO, Srise/Draaf, SYNALAF, SYLAPORC, Fil Rouge, CRA BFC