



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Le Label Rouge

La garantie d'une qualité supérieure

Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

La qualité, dans ce cas, se rapporte à l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit, et lui confèrent son aptitude à satisfaire des besoins implicites ou explicites.

Outre les **caractéristiques sensorielles** du produit **Label Rouge** et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur :

- **des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés,**
- **l'image du produit au regard de ses conditions de production,**
- **les éléments de présentation ou de service.**

Les produits qui peuvent bénéficier d'un **Label Rouge** sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne).

À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit **Label Rouge** doit répondre aux exigences définies dans un **cahier des charges**, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et **homologué** par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.

Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant, sur la base d'un **plan de contrôle validé par l'INAO**.

Le suivi du maintien dans le temps de la qualité gustative supérieure est assuré par la **réalisation régulière d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques** qui comparent le produit **Label Rouge** avec le produit courant.

Une denrée ou un produit **Label Rouge** peut bénéficier simultanément d'une Indication géographique protégée ou d'une Spécialité traditionnelle garantie, mais pas d'une Appellation d'origine (AOC/AOP).

À L'ORIGINE...

C'est la loi d'orientation agricole de **1960** qui marque la création des labels agricoles. À l'initiative de ce texte, un groupement d'aviculteurs soucieux de développer un élevage respectant la tradition et apportant une garantie de qualité au consommateur, dans un contexte d'industrialisation de l'agriculture. Le décret du **13 janvier 1965** fixe le cadre d'homologation de ce label. Le même jour, le poulet des Landes obtient le premier label de l'histoire alimentaire. En **1966**, l'ail rose de Lautrec offre le label au secteur des fruits et légumes. C'est en **1983** qu'est instituée l'obligation du logo Label Rouge.

CHIFFRES CLÉS (2015)

425 produits bénéficient de ce signe de qualité.

1 chiffre d'affaires de **+ de 1,4 milliard** d'euros dont **685 millions** d'euros pour les volailles, les œufs et le foie gras ; **516 millions** pour les viandes et charcuteries ; **94 millions** pour les produits de la mer.

TEXTES RÉGLEMENTAIRES

- Code rural et de la pêche maritime, articles R.641-1 à R.641-10