



Le Label Rouge fête  
50 ans de qualité  
supérieure

**Communiqué de presse**

**6 décembre 2010**

Ce jeudi 2 décembre, le colloque « Rétrospective et Perspectives », qui s'est tenu au ministère de l'agriculture à Paris, a été l'occasion de célébrer les 50 ans du Label Rouge. Cet événement a réuni professionnels et pouvoirs publics, sans oublier les consommateurs qui ont activement contribué à la création du Label Rouge en 1960. Depuis, le Label Rouge est resté fidèle aux mêmes exigences : une production rigoureuse et contrôlée, et une qualité sans cesse améliorée. Le résultat se retrouve dans l'assiette, avec des produits gustativement supérieurs.

Aujourd'hui, près de 500 produits sont labellisés, parmi bien sûr les volailles, filière pionnière du Label Rouge, mais aussi les farines et les pains, les fruits et légumes, les herbes de Provence, le miel, les œufs, les produits de la mer, les produits laitiers, les viandes et la charcuterie, les produits élaborés, et n'oublions pas les plants et les semences.

Avec une production de plus de 400 000 tonnes\* et un chiffre d'affaires de 1,3 milliards d'euros\*, les filières Label Rouge contribuent au maintien d'une multitude de petits producteurs participant au maillage de l'activité économique sur tout le territoire national.

Encourager une agriculture placée sous le signe de la qualité – des produits meilleurs, cultivés dans le respect des cycles, des savoir-faire et des traditions liés aux terroirs – c'est parier sur l'avenir.

A la veille de la nouvelle Politique Agricole Commune, c'est sur ces valeurs fondamentales, que la politique européenne doit s'appuyer.

Le Label Rouge, encore une belle histoire à écrire...

*\*Bilan économique 2007 - FedeLIS*

**Contact :** Agnès Laszczyk, Déléguée Générale FedeLIS  
01 48 06 43 94  
labelrouge@orange.fr

A vertical graphic on a red background. At the top is the Label Rouge logo. Below it, the text 'La garantie du goût' is written in a white, elegant font. The center features a collage of various food products, including a whole chicken, eggs, cheese, milk, salmon, bread, and other meats and vegetables. At the bottom, the text 'depuis plus de 50 ans' is written in white, with '50' in a large, stylized font and a small starburst graphic to the left.



## Un peu d'histoire...

- 1960 : Le ministre de l'agriculture de l'époque, Henri Rochereau signe le 5 août sa première loi d'orientation agricole au sein de laquelle figure, dans l'article 28, la création du label agricole à la demande des professionnels.
- 1961 : Edgar Pisani prend la suite et fixe le 27 juin les conditions d'homologation.
- 1964 : L'arrêté du 14 août crée la Commission supérieure de la qualité des produits agricoles et alimentaires.
- 1965 : Le décret du 13 janvier abolit le décret du 27 juin 1961. Le même jour, le poulet des Landes obtient le premier label de l'histoire alimentaire N°01 65.
- 1966 : L'ail rose de Lautrec offre le label au secteur des fruits et légumes, sous le N° LA 02 66.
- Vient ensuite le tour du poulet de Loué d'obtenir le sésame sous le N°12 66 en même temps que les professionnels créent le Cerqua pour développer les productions Label Rouge.
- 1967 : C'est en juillet que l'on assiste à la naissance du Synalaf, syndicat national des labels avicoles de France, avec comme premier président, Albert Falkenberg, pionnier du label.
- 1968 : Quelques cas particuliers apparaissent alors... tel le camembert de Normandie ! Mais les AOC fromagères viendront plus tard. Dès lors, c'est la ruée. De nouveaux produits apparaissent, dont certains n'auront qu'un avenir éphémère dans le Label Rouge.
- 1969 : Le jambon de Lacaune ouvre la porte aux salaisons.
- 1971 : En février, le premier label charcuteries apparaît alors que le logo Label Rouge se normalise avec ses caractéristiques obligatoires.
- 1972 : C'est le tour du veau sous la mère.
- 1973 : Puis celui du jambon.
- 1974 : Le premier label bœuf.
- 1979 : L'emmental, le premier produit laitier qui gardera son label.
- 1983 : Le décret du 17 juin institue l'obligation du logo Label Rouge et les logos des labels régionaux, signé par Michel Rocard alors ministre de l'Agriculture. Par la même occasion, il est demandé aux groupements qualité de devenir Organismes Certificateurs. En même temps, le premier produit préparé voit le jour : les escargots.
- 1985 : Le premier label agneau.
- 1987 : Le label porc et le premier gazon.
- 1989 : Pour donner une allure très française au Label Rouge, le nouveau logo prend une dimension aérienne en même temps que sort des eaux le premier produit de la mer : l'huître fine de claire verte de Marennes-Oléron.

- 1990 : Avec un cofinancement du ministère de l'Agriculture, est tourné le film publicitaire « officiellement bon ». En même temps, le premier produit européen est accepté : le saumon d'Ecosse, et la même année est créé le Sylaporc, syndicat des labels porc et charcuteries.
- 1991 : Une étude : « L'avenir des produits régionaux », fait apparaître le premier taux de notoriété du Label Rouge à hauteur de 81%.
- 1992 : Naissance de l'AOP d'une part, et de l'IGP et la STG qui sont liées au Label Rouge. En effet, le Label Rouge a surtout été un signe de qualité agricole pour des produits très peu transformés et il s'est appuyé sur des bassins de productions locales et des origines géographiques.
- 2003 : En décembre, création du premier label aromatique, les herbes de Provence, et création de Fil Rouge, fédération des viandes bœuf, veau, agneau Label Rouge.
- 2005 : Création d'Aqualabel, l'association des produits de la mer et de l'aquaculture.
- 2006 : Le Label Rouge arrive dans le giron de l'INAO, tandis que la LOA de 2006 supprime le caractère obligatoire du lien avec le label.
- 2007 : Premier Label Rouge mondial, la crevette de Madagascar.
- 2009 : en juin, Fedelis, après avoir été la Fédération du Label Rouge, se transforme pour accueillir toutes les filières AOP (autre que les fromages et les vins), IGP et STG.
- 2010 : Aujourd'hui, près de 500 produits se partagent le précieux sésame. Reconnu par 97%\*\* des consommateurs, le Label Rouge participe grandement à notre patrimoine.

*\*\*Etude OpinionWay, novembre 2009*



La garantie du goût  
depuis plus de 50 ans

