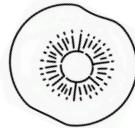
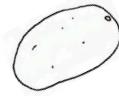
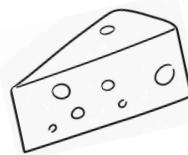
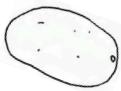
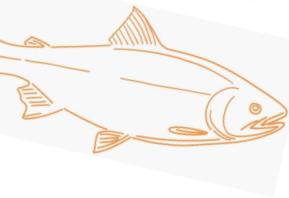
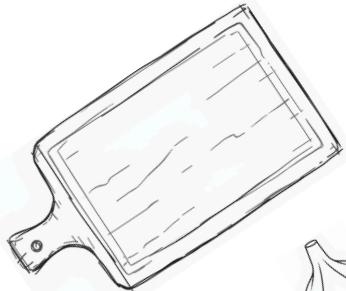
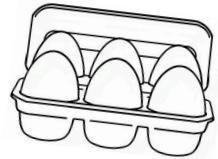
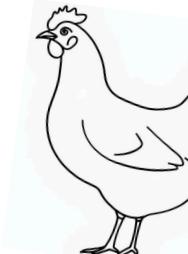


Dossier de Presse

2026



FedeLIS





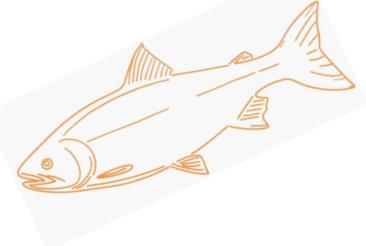
Produits encadrés officiellement

Sommaire

- Une si grande diversité Page 4
- De solides garanties Page 6
- Plus de 65 ans d'histoire Page 8
- Le prix d'un produit labellisé Page 10



ça vient d'ici



Label Rouge & IGP, une si grande diversité



Poissons, volailles, charcuteries, fromages, fruits, légumes, farine... En France, on est (très) très chanceux. En matière de produits sous Signe Officiel de Qualité et de l'Origine (SIQO), le pays est en Europe parmi les champions avec :

443 cahiers des charges Label Rouge

- > 228 volailles et palmipèdes gras
- > 58 viandes
- > 46 charcuteries et salaisons
- > 33 produits de la pêche ou d'aquaculture
- > 28 fruits et légumes
- > 13 œufs
- > 6 productions horticoles





148 cahiers des charges IGP

... un nombre de recettes incalculable pour faire et se faire plaisir !

En parlant de recettes...

Les Label Rouge et les IGP génèrent plus de 3,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires.

Les IGP représentent 1,5% de la production alimentaire commercialisée, soit 1,85 milliard d'euros.

Les Label Rouge représentent 1,4% de la production alimentaire commercialisée, soit 1,73 milliard d'euros.

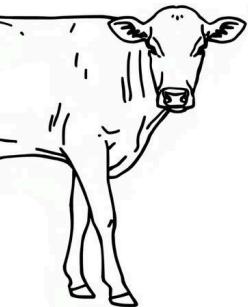


Où en trouve-t-on le plus en France ?

Chaque région en compte plusieurs dizaines. Cela étant, la Nouvelle-Aquitaine, avec ses 179 Label Rouge et 41 IGP, est celle qui en dénombre le plus. En même temps, c'est la plus grande collectivité du pays.

A ses côtés, sur le podium :

- Les Pays de la Loire sont à la 2e place avec 112 Label Rouge et 22 IGP
- A la 3e place, l'Auvergne-Rhône-Alpes totalise 83 Label Rouge et 36 IGP



1 Chiffre d'affaires HT SIQO estimé de la production commercialisée au stade sortie conditionnement (INAO) par rapport au chiffre d'affaires HT de la production nationale commercialisée (Agreste 2021 et estimations INAO)

2 Ce chiffre inclut le chiffre d'affaires des produits vendus sous IGP et IGP-LR sauf pour les volailles où le chiffre d'affaires des produits vendus à la fois sous IGP et LR n'est comptabilisé que dans le chiffre d'affaires des Labels Rouges



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.

CE QUE COCHE LE

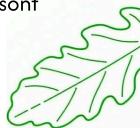
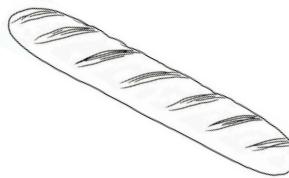
✓ Plaisir

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 !

✓ Consommation engagée

Les produits bruts viennent 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. Chaque étape sera contrôlée par un orgnisme de indépendant, mais aussi 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.



CE QUE COCHE LE



✓ “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 fraîche d'Alsace, le porc fermier de Vendée, le miel de Provence, le lingot du Nord...



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'issu des contrôles, tout est bien conforme alors elle peut afficher le logo IGP.



En bref

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 !



Plus de 65 ans d'histoire

1960

Année majeure pour l'alimentation des français avec la naissance du principe des « labels agricoles » qui deviendront plus tard Label Rouge. Un concept dont des producteurs de volailles sont à l'origine afin de résister au développement, à l'époque, des volailles industrielles. Une démarche pour protéger les productions traditionnelles et qui s'est traduite par une reconnaissance officielle du ministère de l'Agriculture, basée sur un cahier des charges et un système de contrôles.

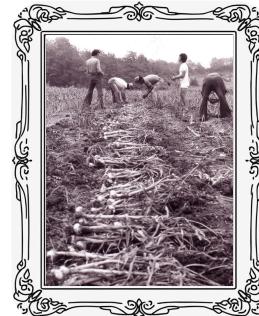
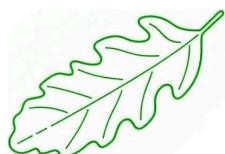


1965

Le 13 janvier plus exactement, un décret publié au journal officiel, définit les modalités d'application des « labels agricoles ». Les collectifs de producteurs peuvent désormais déposer leur projet de label et faire ainsi reconnaître le travail de leur filière. N°1-65, c'est le tout premier Label Rouge attribué au poulet jaune des Landes. Il est suivi par le poulet blanc de Loué puis rejoint par d'autres volailles : Bretagne, Auvergne, Challans, Mayenne, Périgord... La liste s'allonge vite.

1966

D'autres filières de produits se lancent dans l'aventure de la reconnaissance officielle. C'est le cas de quelques dizaines d'agriculteurs du Tarn. De Lautrec plus précisément, là où ils cultivent un condiment iconique dont ils cherchent à dynamiser la production. Ils parviennent, en 1966 à obtenir le Label Rouge pour leur ail Rose de Lautrec



1970

Les viandes et charcuteries rejoignent le mouvement. Le Label Rouge est attribué au Veau sous la Mère. Dès 1971, il commence à apparaître sur des pâtés puis sur du jambon cuit. En 1974, le Boeuf du Bourbonnais est officiellement reconnu. A l'époque, le logo a la forme d'un sceau de cire rouge.



65 ans après, un repère toujours (très) solide, un phare !

C'est ce que révèle l'étude Circana menée sur les informations présentes sur les emballages des produits alimentaires, pour le CLIAA, auprès de consommateurs fin 2025.

Le Label Rouge est un logo :

- Très connu des consommateurs avec un taux de notoriété de 97%.
- Qui inspire confiance avec une note de 7,7/10
- Compris avec 94% des consommateurs capables de citer au moins un de ses attributs)

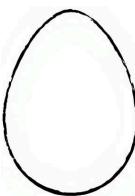
1989

Le logo prend une allure plus moderne et celle que l'on connaît aujourd'hui. Il revendique son origine France avec la Tour Eiffel dessinée au niveau de ses lettres L et R

1992

Le Label Rouge est attribué pour la toute première fois à un poisson : le saumon.

Depuis, le Label Rouge n'a eu de cesse d'accroître son offre de produits, avec notamment des produits transformés, mais toujours avec la même promesse : garantir un très haut niveau de qualité, un système de contrôle exigeant et s'adapter aux attentes des consommateurs.



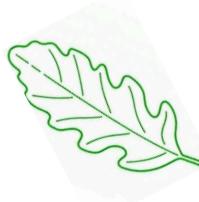


C'est quoi le prix d'un produit labelisé ?

Un poulet fermier entier Label Rouge et qui plus est IGP coûte en moyenne 10,90€ (7,80 €/kg) pour une pièce d'1,4 kg. Avec, on peut faire au bas mot 6 beaux morceaux (et même un bon bouillon le lendemain avec ce qu'il reste sur la carcasse). Coût d'un morceau : 1,80 € !

Accompagnons notre poulet d'haricots blancs. Au choix, des Mogettes de Vendée Label Rouge, 4 € le bocal de 800 g ou des Lingots du Nord Label Rouge, 4,65 € le sachet de 500 g. Dans tous les cas, au sein de notre repas pour six personnes, le cout des haricots n'excède pas 80 centimes d'euros par personne.

Ceux qui préfèrent les frites peuvent prendre du rabe. Prenons des pommes de terre de consommation pour frites Label Rouge (les LA 06/21 pour les puristes). A 3,99 € le kilo, le prix d'une portion par personne se situe à moins de 70 centimes d'euros.



FedeLIS

Fédération nationale des filières des produits Label Rouge, ou avec Indications Géographiques (IGP et AOC/AOP autres que les vins et produits laitiers) ou avec STG (Spécialités traditionnelles Garanties).

Plus de détails sur : www.labelrouge.fr et www.igpaop.com

Contact presse

Maxime Godart

7, rue du Faubourg Poissonnière -75009 PARIS
m.godart@federalis.fr