

Paris, le 3 décembre 2010



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Palmarès de la 3^{ème} édition du Mois de l'origine et de la qualité

Les trophées du Mois de l'origine et de la qualité ont été remis le 2 décembre 2010, au Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire.

Le Mois de l'origine et de la qualité est une opération mise en place depuis 3 ans par le Ministère de l'agriculture et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), en partenariat avec la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD), l'interprofession de la viande (Interbev) et la fédération des fromagers, afin de valoriser les produits sous signes officiels auprès des consommateurs.

Cette année Groupe Flo a souhaité être partenaire de l'opération. Des dépliants reprenant les concepts des signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité ont été mis à disposition de leurs clients dans plusieurs établissements Hippopotamus et Brasseries Flo.

En parallèle tout au long du mois d'octobre, avec l'implication des différents partenaires, des animations autour de produits sous signes officiels ont eu lieu dans les magasins de la grande distribution, les boucheries et les fromageries artisanales.

Un concours a ainsi été mis en place afin de récompenser la meilleure animation réalisée en surface de vente autour du ou des produits, ainsi que la meilleure promotion des concepts liés aux signes officiels.

Les trophées ont été attribués dans trois catégories différentes (couple producteur-magasin, boucherie et fromagerie). (Les résultats du palmarès 2010 figurent en annexe).

La cérémonie de remise des trophées a également été l'occasion de célébrer les 50 ans du Label Rouge.

En France, ces signes concernent plus de 1000 produits et ils représentaient un chiffre d'affaires de 19 milliards d'euros en 2009. Près d'un agriculteur sur deux est engagé dans ces signes officiels qui permettent de créer de la valeur ajoutée aux produits agricoles et perpétuent les savoir-faire des territoires ruraux.

Le Programme national pour l'alimentation, présenté par le ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire porte une attention particulière aux signes officiels de qualité et d'origine afin d'en développer la part de production et d'en renforcer la communication.

Contact presse : Hélène BRIAL 01 73 30 38 77



Le Label rouge 50 ans d'histoire



Le 1er label, un poulet fermier, a été créé en 1960 à l'initiative d'aviculteurs soucieux de développer un élevage respectant la tradition et apportant une garantie de qualité au consommateur. Aujourd'hui, on retrouve plus de 500 produits Label Rouge parmi les farines et les pains, les fruits et légumes, les herbes de Provence, le miel, les œufs et les volailles, les plants et les semences, les produits de la mer, les produits élaborés (escargots préparés, ravioles...), les produits laitiers, les viandes et la charcuterie.

Le Label Rouge est le seul signe officiel attestant qu'un produit possède toutes les caractéristiques pour atteindre une qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire. Le Label Rouge est avant tout une démarche visant à assurer au consommateur des produits gustativement supérieurs

Il démontre par des exigences de production, des cahiers des charges rigoureux, des contrôles précis et des tests sensoriels, que le meilleur est mesurable, et formellement identifiable.

- **Un signe officiel** : le Label Rouge n'est pas une marque en soi mais bien un signe officiel de qualité supérieure venant en complément des marques commerciales des produits. C'est une certification, propriété du Ministère de l'agriculture.
- **Des produits alimentaires mais pas seulement** : le Label Rouge peut être décerné à des produits alimentaires bruts comme les volailles, à des produits transformés tels les escargots préparés ou l'emmental, ou encore à des semences.
- **Un cahier des charges homologué par les pouvoirs publics français** : le producteur qui souhaite voir son produit estampillé du célèbre logo rouge et blanc doit respecter un cahier des charges rigoureux, rédigé et géré par un collectif qui rassemble toute la filière, et appliqué par tous les intervenants dans la fabrication du produit.
- **Des contrôles tout au long de la production** : la certification Label Rouge porte sur toutes les étapes de production. Elle est le fruit d'une démarche de filière, sous le contrôle d'un organisme certificateur indépendant reconnu par l'État.
- **Gustativement meilleur** : c'est prouvé ! Des analyses physico-chimiques et microbiologiques, des tests sensoriels, des études auprès des consommateurs... Le Label Rouge ne lésine pas sur les moyens : les produits labellisés sont soumis à une vérification scrupuleuse par l'organisme certificateur, puis très régulièrement contrôlés par les laboratoires accrédités, afin de mesurer et vérifier leur supériorité au niveau gustatif.

Le Label Rouge, c'est la garantie du goût depuis plus de 50 ans.



Le Palmarès 2010 : Catégorie COUPLE PRODUCTEUR / MAGASIN

Prix national :

Carrefour Anglet / AOP Ossau-Iraty / Fromagerie AGOUR



Prix spécial :

Casino Beaumont de Lomagne / IGP Ail blanc de Lomagne / Les Jardins du Midi



Prix spécial :

Carrefour Châteauroux / Lentilles vertes du Berry Label Rouge / Cibèle





Le Palmarès 2010 : Catégorie COUPLE PRODUCTEUR / MAGASIN

Dans cette catégorie des prix régionaux ont été décernés au meilleur couple magasin / producteur dans chaque région ou regroupement de région.

REGION	Nom du magasin	Produit / producteur
Alsace-Lorraine	Carrefour Epinal – Jeuxey	Mont d'Or AOP / Fromagerie Ermitage
Aquitaine (prix national)	Carrefour Anglet	Ossau-Iraty AOP / Fromagerie Agour
Auvergne	Géant Casino Aurillac	Cantal AOP / Caves fromagères des Hauts Terroirs
Basse-Normandie	Carrefour Herouville Saint Clair	Livarot AOP / Graindorge
Bourgogne	Carrefour Market Colbert	Crottin de Chavignol AOP / Chèvrerie de la Tour
Bretagne et Pays de la Loire	Hypermarché Casino Landivisiau	Oignon de Roscoff AOP / Prince de Bretagne
Centre (prix spécial)	Carrefour Châteauroux	Lentilles vertes Label Rouge / Cibèle
Champagne - Ardennes	Carrefour Tinquieux	Agneau Label Rouge / ACLR
Franche-Comté	Cora Montbéliard	AOP Morbier / Coopérative des Monts de Joux
Haute-Normandie	Carrefour Evreux	Neufchâtel AOP / Graindorge
Languedoc-Roussillon	Auchan Bézier	Œufs bio-Label Rouge / Cocorette
Limousin et Poitou-Charentes	Carrefour Brive la Gaillarde	Porc Label Rouge / FIPSO
Midi-Pyrénées (prix spécial)	Casino Beaumont de Lomagne	Ail blanc de Lomagne IGP / Les Jardins du Midi
Nord-Pas-de-Calais	Carrefour Market Barlin	Œuf Label Rouge / Cocorette
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Carrefour Nice	Munster AOP / Fromagerie HAXAIRE
Rhône-Alpes	Carrefour Salaise sur Sanne	Rigotte de Condrieu AOC / Fromagerie du Pilat



Le Palmarès 2010 : Catégorie BOUCHERIE ARTISANALE

Prix national :

Boucherie-Charcuterie Dubois à Connerré dans les Pays de la Loire / Porc fermier de la Sarthe



Prix spécial :

Boucherie Bretaudeau à Taverny en Ile-de-France / Bœuf fermier du Maine



Prix spécial :

Boucherie Sicaba à Moulins en Auvergne / Porc





Le Palmarès 2010 : Catégorie FROMAGERIE

Prix national :

Evelyne Giroud à Tournus en Bourgogne



Prix spécial :

Christian Massé, crémier à Nancy en Lorraine



Prix spécial :

Morgane Galas, crémière à Aulnay-Sous-Bois en Ile-de-France



Prix spécial :

Sylvain Paita, crémier à Alès en Languedoc-Roussillon





La remise des trophées 2010





AOC/ AOP

L'Appellation d'Origine Contrôlée

Désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation, l'élaboration) sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique qui donne ses caractéristiques au produit.

L'Appellation d'Origine Protégée

Est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne. Ainsi le Saint-nectaire ne peut être fabriqué selon des critères bien définis, que dans une partie de l'Auvergne.

Exemples de produits : Chablis, Bordeaux, Roquefort, Comté, Brie de Meaux, Huile d'olive de Corse, Poulet de Bresse...

IGP

L'Indication Géographique Protégée

Désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.

Ainsi la raviole du Dauphiné ne peut être fabriquée que dans le Dauphiné selon un savoir faire local.

Exemples de produits : Riz de Camargue, Pruneau d'Agen, Jambon de Bayonne, Côtes de Gascogne, Cidre de Bretagne...



STG

La Spécialité Traditionnelle Garantie

Protège une recette traditionnelle

Exemples de produits : Des produits agricoles et agroalimentaires : Jambon Serrano, Gueuze (bière)...



L'Agriculture Biologique

Garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

Le Label Rouge

Est un signe français qui désigne des produits qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

