



Le label Rouge : des critères très inégaux

Le label Rouge atteste la qualité gustative d'un produit, mais il n'apporte pas forcément de garantie de prise en compte du bien-être animal. Depuis 2017, les cahiers des charges label Rouge sont disponibles dès leur homologation sur le site du *Bulletin officiel du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation* et sur celui de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao). Les exigences varient selon les produits et incluent souvent des pratiques d'élevage plus respec-

teuses, mais pas systématiquement. Ce label a été conçu à une époque où la problématique du bien-être animal n'était pas prise en compte. Certains cahiers des charges peinent à progresser et à intégrer cette dimension.

• Bovins

Plusieurs labels Rouge assurent des conditions nettement supérieures aux obligations réglementaires, en particulier en ce qui concerne l'accès

au pâturage, la surface minimale par animal, la litière végétale, la lumière naturelle en bâtiments et l'âge à l'abattage. Par exemple, pour le gros bovin fermier de boucherie label Rouge : densité limitée sur la prairie, respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de l'élevage. L'attache n'est autorisée que pendant la phase hivernale et une courte période de finition. La litière est obligatoire, l'emploi de l'aiguillon électrique interdit. L'âge d'abattage minimal est de 30 mois pour les mâles, 28 mois pour les femelles.

• Porcs

En France, le label Rouge concerne 9,4 % des éleveurs de porcs. Il a un grand besoin de clarification ! En termes de bien-être animal, tout est à vérifier au cas par cas, car ce porc est produit principalement dans des exploitations en bâtiments. Il relève du modèle industriel et ne se différencie quasi pas du cochon standard : le caillébotis intégral est permis, sans paille ni litière. Il n'y a pas de prévention de la caudectomie (ablation de la queue). La castration est obligatoire. Référente bien-être de l'ONG France nature environnement, Anne Vonesh a passé au crible les labels Rouge porcins. Selon elle, **les cahiers des charges sont obsolètes**, car les consommateurs n'y trouvent pas les mêmes garanties que pour les volailles : « *Tout poulet label Rouge est forcément fermier ; depuis longtemps, il n'en existe plus en claustration. Mais le porc label Rouge n'a strictement rien de fermier, sauf dans le cas d'une variante rare, le label Rouge porc fermier.* » C'est le seul qui apporte une garantie concernant les conditions d'élevage. « *Le consommateur ne peut pas deviner qu'il y a une différence gigantesque entre du porc label Rouge IGP du Limousin et du porc fermier label Rouge IGP du Limousin !* affirme Anne Vonesh. *Comment voulez-vous qu'on s'y retrouve ?* » Il faut donc s'assurer que la mention indiquée est : « *Porc fermier élevé en plein air label Rouge* » (chaque animal dispose de 83 m²) ou « *Porc fermier élevé en liberté label Rouge* » (chaque animal a droit à 250 m²).

Ces labels sont rarissimes en grande distribution. Ce n'est sans doute pas un hasard, car le **manque de lisibilité** du label Rouge porc n'est pas favorable à l'amélioration des pratiques d'élevage : la confusion entraîne une distorsion de la

Repères



ILS SONT TRÈS EN RETARD

- **L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP) ET L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)**
L'IGP et l'AOP garantissent l'origine géographique et certaines caractéristiques de fabrication, mais elles n'apportent pas de garantie en termes de bien-être animal. Seuls les minimums réglementaires sont obligatoires.
- **LES LOGOS VIANDES DE FRANCE**
Les logos Viandes de France, Viande bovine française (VBF) ou Le Porc français (LPF) n'apportent aucune valeur ajoutée en termes de bien-être animal : seuls les minimums réglementaires sont obligatoires.

concurrency, qui pénalise les éleveurs souhaitant obtenir un revenu suffisant avec des pratiques d'élevage plus respectueuses des animaux.