



Les signes officiels de qualité

La démarche Label Rouge

Le Label Rouge est une démarche qualité qui identifie les produits ayant un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires, quant à ses caractéristiques sensorielle et ses conditions de production.

La démarche Label Rouge est validée au niveau national par l'INAO et chaque cahier des charges est homologué par un arrêté ministériel.

Pour la filière porcine, il existe en Label Rouge 16 cahiers des charges pour la viande fraîche et 41 cahiers des charges pour les produits de charcuterie.

En 2021, 4 % des porcs élevés en France sont sous cahier des charges Label Rouge.

La démarche « Bio »

L'agriculture biologique repose sur un mode de production qui vise la protection de l'environnement et des critères de bien-être animal.

L'agriculture biologique est une démarche encadrée et harmonisée par une réglementation européenne. Ainsi, il existe un seul cahier des charges pour la production porcine biologique, dont les critères sont donc identiques pour tous les producteurs en Europe.

En 2021, ce sont 1,2 % des porcs en France qui sont élevés avec les règles de production Biologique.

L'Indication géographique protégée identifie un produit dont les caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Pour la filière porcine, il existe en IGP 7 cahiers des charges pour la viande fraîche et 14 cahiers des charges pour les produits de charcuterie dont l'indication géographique est ainsi encadrée et protégée.

En 2021, 0,8 % des porcs élevés en France respectent un des cahiers des charges IGP.