

## Viande bovine sous Label Rouge Témoignage sur le tri tout au long de la filière de Limousin Promotion

### Beef meat Label Rouge. How the Limousin Promotion association picks the best all along the process from the producers to the consumers ?

Y. GARY (1), J.N. BONNET (1), P. DELPECH (2)

(1) Limousin Promotion 32, avenue du Général Leclerc 87065 Limoges Cedex

(2) INA Paris-Grignon, 78850 Thiverval

La recherche d'un créneau de marché nouveau a conduit les opérateurs de la filière bovine Limousine à proposer de labelliser une partie de la production sous le Label Rouge. Les organisations professionnelles ont créé **Limousin Promotion**, organisme chargé de la certification de ces produits : bœufs, génisses et vaches d'une part, Limousin Junior d'autre part (jeunes bovins du type veau de Lyon).

#### 1. LE LABEL ROUGE : ESSAI DE POSITIONNEMENT DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE

La loi du 4 janvier 1994 stipule que les produits sous Label Rouge doivent être considérés comme la qualité supérieure dans leur catégorie. Ils répondent ainsi à des attentes des consommateurs. Ces caractéristiques pour les bœufs, génisses et vaches certifiés par **Limousin Promotion** sont les suivantes :

- santé : la valeur nutritionnelle est celle de la viande de bœuf sans autre spécificité particulière ;
- régularité : seule la couleur peut changer en fonction de la saison pour chaque type de viande ;
- service : les exigences de traitement des carcasses (émoussage), de maturité, de parage des morceaux à la découpe sont inscrites dans le cahier des charges ;
- caractéristiques sensorielles : le profil sensoriel met en valeur l'intensité de l'odeur, le peu de goût de rance et la faible acidité ;
- image : liée à la race, au mode d'élevage en petits lots, avec un engraissement pratiqué généralement sur les lieux de naissance, une alimentation à l'herbe et à base de fourrages avec complémentation de protéines végétales, une limitation des stress lors des transports, de l'allotement et de l'abattage ;
- sécurité : par un carnet d'élevage, un plan de santé en élevage, un contrôle des aliments, l'application des principes HACCP en abattoir.

#### 2. CERTIFICATION ET GARANTIES DE RÉSULTATS

La certification consiste à contrôler les méthodes par un tiers indépendant, l'organisme certificateur, ici **Limousin Promotion**. Ces méthodes sont choisies de préférence parmi celles officielles mais la fréquence des contrôles est déterminée de manière telle que le coût du contrôle ne devienne pas prohibitif. C'est pourquoi les mesures préventives sont souvent utilisées. Mais elles ne se limitent pas à des mesures de moyens dont la liaison avec le résultat attendu s'avère faible.

Pour homogénéiser l'ensemble des viandes sous Label Rouge, une notice technique définissant les conditions minimales à remplir pour l'obtention d'un label a été élaborée. Elle est en cours de consultation publique.

#### 3. LA MAÎTRISE DES GARANTIES GRÂCE À DES CHOIX SUCCESSIFS

Une des caractéristiques de la production bovine est le faible nombre d'animaux produits par exploitation dû à la petite taille des troupeaux. Il est donc difficile de constituer des lots de gros bovins, particulièrement en ce qui concerne les vaches. C'est le rôle des centres d'allotement de préparer les groupes de bovins destinés aux différents abattoirs en fonction des demandes des chevallards et grossistes. A l'abattoir l'organisme certificateur dispose d'agents habilités, chargés de la surveillance du classement ; ils ne retiennent que les carcasses EUR pour la labellisation. Pour les Limousins Juniors il est également nécessaire de contrôler la zone géographique d'élevage. Ainsi, de la sélection des élevages au tri individuel des carcasses, les éliminations successives permettent de garantir les caractéristiques recherchées pour les viandes sous Label Rouge, certifiées par **Limousin Promotion**.

Afin de favoriser les relations de confiance il existe des contrats entre les partenaires et **Limousin Promotion** mais aussi des sessions de formation des partenaires et particulièrement des personnes habilitées chargées d'effectuer ces tris.

#### 4. EXEMPLE D'UN POINT À MAÎTRISER

C'est à partir du produit terminal que se précisent et s'affinent les constatations visuelles (colorations anormales, marbrures, etc.) et tactiles (viande flasque, granuleuse, collante, etc.) liées à des défauts. Il est ensuite nécessaire de les éliminer par des contrôles préventifs et par le choix des partenaires. Cette pratique résulte de la confiance existant entre les opérateurs quel que soit leur statut et surtout de la transparence des opérations commerciales. Celle-ci est renforcée par l'existence des contrats qui lient les opérateurs et par l'enregistrement des événements en temps réel qui facilitent les actions correctives. Ainsi la découverte d'une inflammation autour d'un trou de piqûre dans un quartier entraîne l'appel de l'organisme certificateur, déclenche l'envoi d'un échantillon pour analyse et la remontée de la filière jusqu'à l'éleveur pour connaître les raisons de cette piqure qui correspond généralement à l'administration de traitements vitaminiques. Elle peut aussi faire apparaître des pratiques douteuses qui seront sanctionnées.

Une partie de ce savoir-faire est en cours de formalisation de manière à pouvoir asseoir l'habilitation des agents chargés du suivi en élevage et surtout des opérateurs de tri lors des allottements et de l'abattage. Elle résultera d'une formation appropriée et pourra comporter un autocontrôle des opérations de tri à partir des résultats obtenus aux étapes ultérieures.