



HAL
open science

Viandes bovines Label Rouge : une réponse de l'interprofession face aux préoccupations environnementales et sociales

Patrick Veysset

► To cite this version:

Patrick Veysset. Viandes bovines Label Rouge : une réponse de l'interprofession face aux préoccupations environnementales et sociales. *Innovations Agronomiques*, 2025, 100, pp.96-108. <10.17180/ciag-2025-Vol100-art09>. <hal-05010344>

HAL Id: hal-05010344

<https://hal.inrae.fr/hal-05010344v1>

Submitted on 28 Mar 2025

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire HAL, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons CC BY-NC-ND 4.0 - Attribution - Non-commercial use - No Derivative Works - International License



Viandes bovines Label Rouge : une réponse de l'interprofession face aux préoccupations environnementales et sociales

Patrick VEYSSET¹

¹ Université Clermont Auvergne, INRAE, Vetagro Sup, UMR1213 Herbivores, 63122 Saint-Genès-Champanelle, France

Correspondance : patrick.veysset@inrae.fr

Résumé :

L'interprofession bétail et viande (Interbev), dans son plan filière de 2017, s'engageait dans une montée en gamme de la production pour améliorer l'image de la viande bovine face aux diverses controverses auxquelles elle est soumise. La gestion des ressources, l'impact environnemental de la production et le bien-être animal sont des préoccupations majeures pour la filière viande bovine. Le cahier des charges viande de gros bovins de boucherie Label Rouge impose, entre autres, une part importante des prairies et du pâturage dans les systèmes de production ainsi que certaines exigences sur le confort des bâtiments d'élevage. Le Label Rouge peut ainsi en partie répondre aux préoccupations de l'interprofession dont l'ambition est de développer massivement cette démarche de qualité et de ne pas créer un nouveau segment de marché. Malgré une communication d'Interbev axée sur le Label Rouge, les viandes labellisées n'occupent que 3 % du marché de la viande bovine – freiné par une demande faible - alors que le potentiel de l'offre est très élevé.

Mots-clés : bien-être animal, cahier des charges, empreinte carbone, races bovines allaitantes, responsabilité sociétale,

Abstract: Label Rouge beef: an interprofessional response to environmental and social concerns

The French livestock and meat interprofessional organisation (Interbev) committed to a move upmarket in production to improve the image of beef in the face of the various controversies to which it is subject. The ambition is to massively develop the Label Rouge approach for beef cattle, and not to create a new market segment. The central element of Label Rouge beef production systems is grassland, and the feed autonomy at farms level. Resource management, environmental impact and animal welfare are major concerns for the industry. Despite an interprofessional communication campaign focusing on Label Rouge, Label Rouge meats only account for 3% of the beef market, despite the very high potential for supply. Demand is an obstacle.

Keywords: animal welfare, specifications, carbon footprint, suckler cattle breeds, social responsibility

1. Introduction

Avec 126 000 exploitations agricoles détentrices d'au moins 5 vaches en 2022, pour un total de 7,2 millions de vaches et 17 millions de bovins (Idele, 2024), la France est le premier producteur européen de viande bovine (Interbev, 2023). L'élevage de bovins allaitants est une spécificité française au sein de l'Europe (UE27) ; la France est le premier pays européen détenteur de vaches allaitantes (3,6 millions de vaches allaitantes en 2023) avec 35 % des vaches allaitantes du cheptel européen devant l'Espagne (19 %), l'Irlande (8 %) et l'Allemagne (6 %). Cette spécificité fait que la viande bovine produite en France provient majoritairement du troupeau allaitant (70 %), les 30 % restant provenant des vaches laitières de reformes et de jeunes bovins issus du troupeau laitier (Figure 1). La viande bovine consommée en France provient à 80 % de femelles (vaches de réforme allaitantes et laitières, génisses du troupeau allaitant),

ce qui pose la question de la destination et de la valorisation des mâles issus du troupeau allaitant, les mâles issus du troupeau laitiers alimentant principalement la filière veaux de boucherie (60 à 65 % des veaux mâles nés du troupeaux laitier) et dans une moindre mesure la filière bœufs de boucherie. Le troupeau allaitant français produit donc des femelles de boucherie pour la consommation nationale, et exporte en grande partie ses mâles sous forme de broutards (en 2022, 708 000 mâles sevrés, âgés de 8 à 13 mois) ou de carcasses de jeunes bovins abattus. Représentant 80 % des broutards français exportés, l'Italie est le principal débouché depuis des décennies. L'Italie est également le principal client des carcasses des jeunes bovins engraisés et abattus en France. Afin de s'ajuster à son volume de consommation de viande bovine, la France importe 390 000 tonnes équivalent carcasse (tec) sous forme de vaches laitières de réforme provenant à près de 95 % de l'UE27 (Pays-Bas, Irlande, Allemagne, Belgique, Pologne), soit environ 25 % de sa consommation (Figure 2). Globalement, en volume, la production de viande bovine en France est légèrement déficitaire face à la consommation (Figures 1 et 2), alors qu'en valeur la balance commerciale de la filière viande bovine était excédentaire en 2022 (Interbev, 2023) avec 630 millions d'euros (en baisse par rapport aux années 2015-2021 du fait de la décapitalisation bovine observée), la valeur des broutards exportés étant plus élevée que celle de la viande importée.

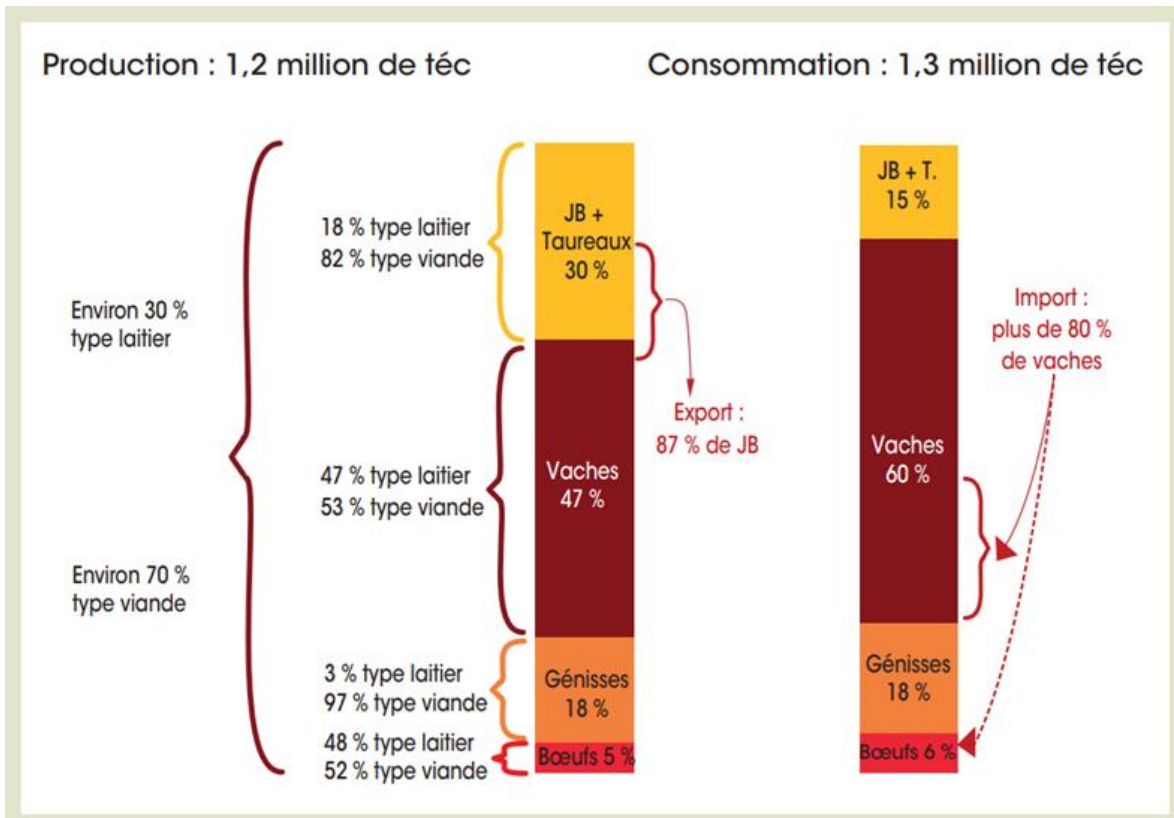
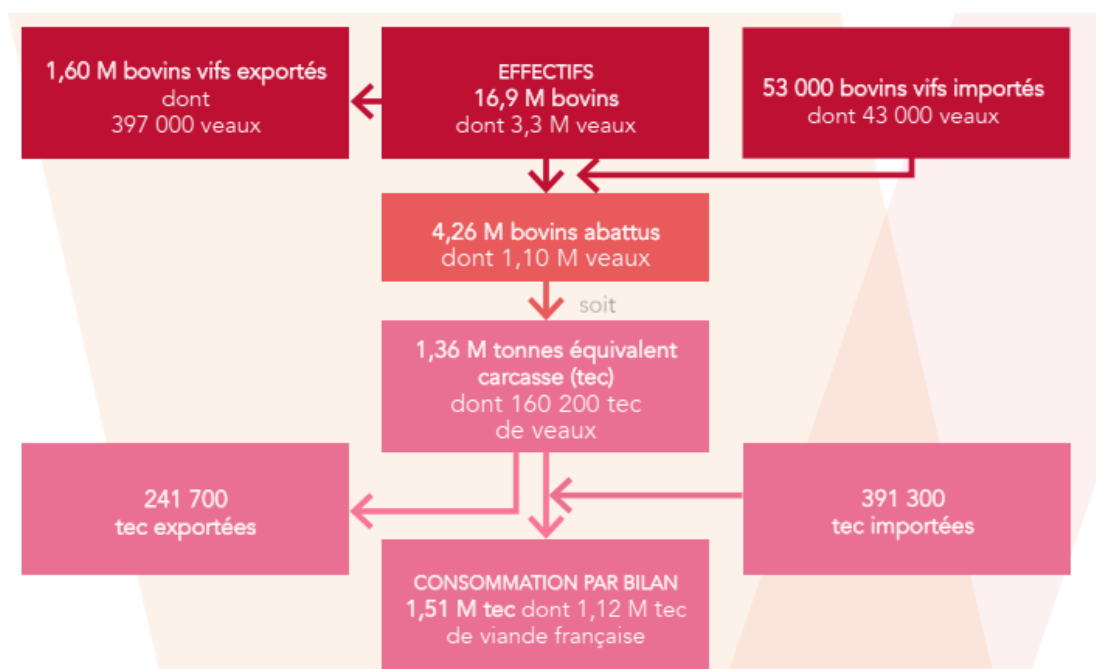


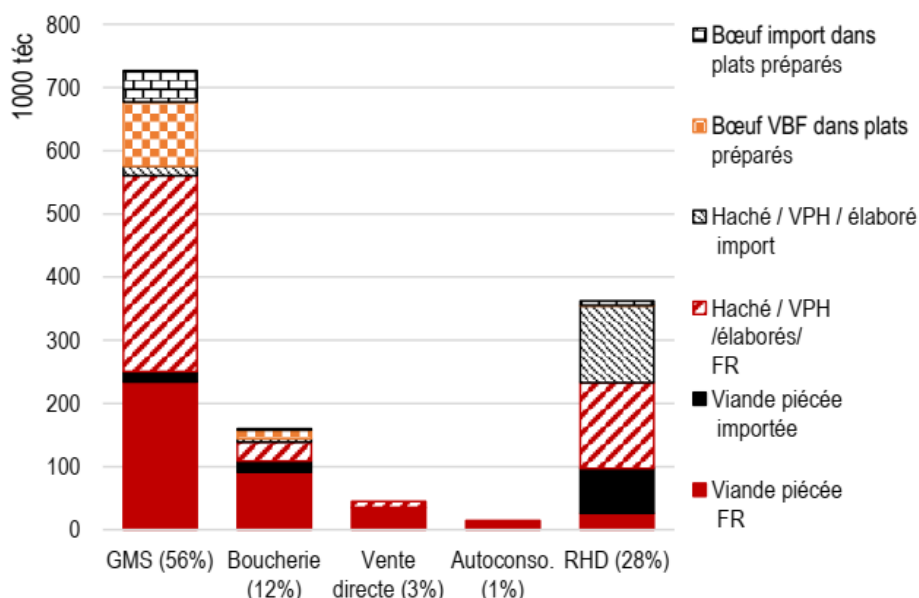
Figure 1 : Type de viande bovine (hors veau) produite et consommée en France en 2022. Sources : estimations GEB-Institut de l'Élevage, % tonnage de gros bovins (Idele, 2024)



Bovins vifs exportés : nouvelle méthode d'estimation d'après SPIE-BDNI suite à des incohérences relevées au niveau des données douanières.

Figure 2 : La consommation de viande bovine par bilan 2022. Sources : Agreste ; GEB-Institut de l'Elevage d'après SSP, Eurostat, Douanes françaises (Interbev, 2023)

Les grandes et moyennes surfaces commercialisent 56 % du volume de la viande bovine consommée en France, la part de la boucherie traditionnelle est de 11 % et celle de la restauration hors domicile de 24 % (Figure 3, Idele, 2019). La viande bovine est principalement consommée sous forme de viande hachée (45 % des volumes) et de plats préparés (12 %), la viande piécée (muscle brut à cuisiner) ne représente que 43 % des volumes écoulés.



(Les % entre parenthèses représentent la part de marché du sous-secteur sur le marché français, après export)

Figure 3 : Débouchés sur le marché français de la viande de gros bovins française et importée en 2022
Source : GEB-Idele, d'après BDNI, Normabev, Douanes, Prodcum, Kantar et enquêtes



Au sein de ce marché de la viande bovine, les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ne représentent pas plus de 6 % des animaux produits et abattus en 2022 (Interbev, 2023). L'Agriculture Biologique (AB) est le premier SIQO avec 2,7 % des gros bovins produits, puis viennent le Label Rouge (LR, 2,5 %) et les appellations d'origine protégée (AOP) et indications géographiques protégées (IGP) avec moins de 1 % des gros bovins produits (Tableau 1).

Tableau 1 : Nombre de gros bovins produits et abattus en France en 2022. Nombre total et nombre par signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée, AOP : Appellation d'Origine Protégée, BIO : Agriculture Biologique. Source : Fil Rouge, Interbev 2023.

	TOTAL GROS BOVINS	LR	LR ET IGP	IGP	AOP	BIO
NOMBRE DE TETES	3 160 000	72 651	8 114	2 659	4 997	88 214

En 2017, l'interprofession bétail et viande (Interbev), dans son plan filière, s'engageait dans une montée en gamme de la production pour améliorer l'image de la viande bovine (qualité sanitaire, éthique, environnement, bien-être animal...) face aux diverses controverses auxquelles elle est soumise (Delanoue et al., 2018). Trois objectifs forts sont alors affichés : 1) 40 % de l'offre « piécée » en Label Rouge, 2) le doublement de l'offre labellisée Agriculture Biologique (Bio) sur 5 ans, 3) une évolution des pratiques en fonction des attentes sociétales (Interbev, 2017). Parmi les pratiques répondant aux attentes sociétales le développement de pratiques agroécologiques est cité avec la recherche d'autonomie protéique pour l'alimentation des animaux afin de limiter l'importation de protéagineux, la lutte et l'adaptation au changement climatique en intégrant le stockage de carbone dans l'évaluation de l'empreinte carbone des viandes, le renforcement des pratiques en faveur du bien-être animal (BEA), et la valorisation des services écosystémiques fournis par l'élevage. Dans son engagement à monter en gamme, la filière envisage de faire converger cette démarche « supérieure » avec la démarche Label Rouge. Cette démarche doit assurer le respect de considérations sociétales supérieures telles que les exigences spécifiques sur le bien-être animal, et la réduction des impacts environnementaux négatifs.

Cinq ans après la publication de ce plan filière, nous nous sommes entretenus avec la responsable de la commission enjeux sociétaux et la chargée des aspects environnementaux d'Interbev. Il s'agissait de discuter de la mise en place de cette ambition, des freins et leviers de la montée en gamme vers le Label Rouge intégrant plus de pratiques agroécologiques au sein des élevages bovins viande français.

2. Les engagements des professionnels des viandes bovines Label Rouge

2.1. Les cahiers de charges Label Rouge viandes bovines et les acteurs

Le Label Rouge, créé en 1960, est un signe national permettant aux consommateurs d'identifier des denrées alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur en comparaison à des produits similaires. Ce niveau de qualité supérieur est évalué en prenant en compte notamment les conditions de production et de fabrication ainsi que l'image du produit au regard de ses conditions de production. Pour en bénéficier, les porteurs de la démarche doivent prouver que le produit qu'ils proposent à la vente est conforme à l'un des cahiers des charges du label. C'est l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) qui est chargé d'instruire les dossiers et délivrer le label, le cahier des charges d'un LR étant homologué par arrêté interministériel. Les produits homologués LR sont facilement identifiables en magasin car ils sont systématiquement porteurs du logo Label Rouge et du numéro d'homologation qui permet au consommateur de retrouver le cahier des charges auquel le produit répond. Il existe aujourd'hui plus de 400 denrées et/ou produits agricoles



homologués LR, dont 16 concernent la viande de gros bovins de boucherie (génériquement viande de bœuf). Ces démarches concernent uniquement la viande issue d'animaux des races à viande françaises, en race pure ou en croisement entre elles. Elles s'appuient soit sur une race, soit sur un territoire, soit sur une race ancrée dans son territoire¹ (lorsque la notion de territoire est prise en compte, le LR est souvent associé à une IGP).

Tous les produits issus de gros bovins labellisés LR doivent respecter a minima le cahier des charges « conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge gros bovins de boucherie » homologué en 2020 par l'INAO suite à un travail de plusieurs années de la section bovine d'Interbev (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020) auxquelles s'ajoutent les conditions de production spécifiques de chaque LR. Les produits concernés sont la viande, les abats, des produits élaborés contenant au minimum 85 % de viande et/ou abats, frais ou surgelés issus de mâles de 30 mois minimum (castrés avant l'âge de 12 mois) ou de femelle entre 28 et 120 mois. Les produits LR se revendiquent d'une qualité supérieure comparativement aux produits courants ; pour les viandes de gros bovins de boucherie, le produit courant correspond au produit habituellement rencontré sur le marché. Les points de différences entre une viande bovine LR et une viande bovine courante concernent la race, les modes d'élevage et de logement, l'accès au pâturage, l'alimentation et les traitements médicamenteux, l'âge à l'abattage, la durée de maturation de la viande (Tableau 2).

Les exigences du cahier des charges montrent que les conditions de production impliquent l'ensemble de la filière (éleveurs, transformateurs, distributeurs) au cœur de laquelle chaque acteur est engagé contractuellement. Chaque Label est géré par une association qui fédère les éleveurs, les organisations de producteurs, abatteurs et point de vente autour d'une même démarche collective et qui garantit la conformité et la traçabilité de leur produit.

¹ <https://www.label-rouge-viandes.fr/demarche/boeuf>



Tableau 2 : Comparaison, points de différence, des modes de production entre Label Rouge et produit courant pour les viandes et abats de gros bovins de boucherie (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2020)

POINTS DE DIFFERENCE	LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT
TYPE RACIAL	Types raciaux à viandes ou mixtes purs et/ou croisement entre types raciaux à viande et mixtes	Pas d'exigence particulière
ELEVAGE DES VEAUX	Veaux élevés exclusivement selon le mode de conduite de troupeau allaitant, l'âge minimal au sevrage est de 4 mois. La distribution de poudre de lait, même partielle, est interdite.	Le mode allaitant n'est pas obligatoire. Pas de durée minimum de sevrage
CESSION DES ANIMAUX	Maximum de deux cessions physiques au cours de la vie de l'animal destiné au label rouge à condition de provenir d'élevages habilités en label rouge gros bovins ou qualifiés Fournisseurs de Bovins Maigres Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage	Pas d'exigence particulière
HABITAT ET BIEN-ETRE DES ANIMAUX	Litière végétale est obligatoire. La présence de caillebotis intégraux est interdite. Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an	Pas d'exigence particulière Pas d'obligation de fréquence de nettoyage des bâtiments
SURFACE DE PATURE	Chargement maximum autorisé : 4 UGB/ ha de SFP 0.30 hectare de prairie par UGB	Pas d'exigence particulière
CYCLE PRAIRIE ETABLE	Respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation. Durée de pâturage minimum de 5 mois En cas de plein air intégral, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels	Pas d'obligation de pâturage
ALIMENTATION	L'alimentation est liée au cycle prairie-étable. Liste de matières premières autorisées. L'urée et ses dérivés sont interdits L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) tient à disposition des éleveurs les formules validées.	Pas d'exigence particulière
TRAITEMENTS MEDICAMENTEUX	Délai minimal de 15 jours à respecter entre la fin du traitement et l'abattage. Pas de traitement pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage. Interdiction de traitement antibiotique dans les 4 derniers mois de vie de l'animal	Délai d'attente réglementaire propre à chaque traitement
AGE A L'ABBATAGE	Femelle : 28 mois minimum et 120 mois maximum Bœuf : 30 mois minimum	Pas d'exigence particulière
DELAI D'ABBATAGE	Le délai maximum entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage est de 1 jour	Pas d'exigence particulière
CARACTERISTIQUES DES CARCASSES	Conformation : E, U, R Etat d'engraissement : 2, 3, 4 pH ultime inférieur ou égal à 5.8	Pas d'exigence particulière
MATURATION DE LA VIANDE	Pour les viandes à griller : 10 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartier et 13 jours minimum pour la présentation en sous-vide. Pour les viandes à braiser et à bouillir, le temps de maturation est de 2 jours plein minimum	La durée de maturation est en général de 3 à 5 jours
COMMERCIALISATION DES ABATS	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges label rouge	Les abats sont issus de tous types de bovins



2.2. Viandes bovines Label Rouge et agroécologie

Un certain nombre d'objectifs et de valeurs des viandes bovines LR peuvent rejoindre les principes de conception de systèmes d'élevages agroécologiques (Dumont et al., 2013), notamment le respect de l'animal et de l'environnement. Ces respects passent avant tout par la place du pâturage dans l'alimentation des animaux et l'alternance des cycles prairie-étable avec des préconisations strictes sur le chargement animal par hectare de prairies, les aires de couchage des animaux en stabulation et l'entretien des bâtiments (Tableau 2) pour plus de confort et pour la santé des animaux. La limitation des intrants dans le système de production n'est pas clairement citée, mais peut être une conséquence d'une exigence d'autonomie alimentaire sur l'exploitation de 80 % (l'herbe et les fourrages distribués aux animaux proviennent pour au moins 80 % de l'exploitation), et de l'interdiction d'un certain nombre d'intrants alimentaires tels que l'urée, les organismes génétiquement modifiés (OGM) ou l'huile de palme.

Le terme « agroécologie » n'est pas explicitement mentionné dans les cahiers des charges, ni utilisé par les acteurs de ces filières. Les concepts de préservation de l'environnement et du bien-être et de la santé des animaux sont des préoccupations fortes d'Interbev via sa démarche collective de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) de la filière Elevage & Viande baptisée PACTE² (Progrès, Avenir, Concertation, Transparence, Expertise). Les actions en faveur de la préservation de l'environnement passent avant tout par la place de l'herbe dans les systèmes de production avec des bénéfices attendus au niveau de la biodiversité, du stockage de carbone et de qualité de l'eau. Les exigences en termes d'autonomie alimentaire des exploitations et de limitation des types d'additifs alimentaires autorisés doivent favoriser un approvisionnement durable et limiter l'impact de la filière sur la déforestation. Globalement, l'objectif de l'interprofession est d'encourager le maintien de systèmes vertueux d'un point de vue environnemental et capables dans le temps de se pérenniser d'un point de vue économique en renforçant la place du LR dans la production de gros bovins.

2.3. Les volumes et marchés des viandes bovines Label Rouge

Suite au plan filière de 2017 la production labellisée LR a effectivement augmenté (Figure 4). En 2021, 16 600 éleveurs sont engagés dans une filière viande bovine Label Rouge (sur un total de 53 000 détenteurs de plus de 20 vaches allaitantes) pour un total de 78 550 animaux abattus labellisés soit un tonnage de 25 000 tec, et un chiffre d'affaire de 163 millions d'euros (Gallard *et al.*, 2022). Le nombre d'animaux labellisés par exploitations engagées est donc en moyenne de 5, alors que l'ensemble du troupeau doit respecter le cahier des charges et que donc l'ensemble des animaux issus de ces troupeaux (ou du moins les vaches de réforme) sont potentiellement labellisables. Avec une progression de 40 % d'animaux abattus et de tonnage labellisés entre 2017 et 2021 (Figure 4), en cohérence avec la dynamique ambitieuse du plan filière, le LR représente, en 2021, moins de 3 % de la production française de gros bovins de boucherie (Tableau 1), pour un objectif de 40 % de l'offre piécée en 2022. Les viandes bovine LR et IGP sont valorisées en premier lieu dans la boucherie traditionnelle (56 %), puis en grandes et moyennes surface (40 %), la part de la restauration hors domicile (RHD) étant de 4 % (Idele, 2019).

² <https://www.interbev.fr/enjeux-societaux/pacte-engagement-societal/>

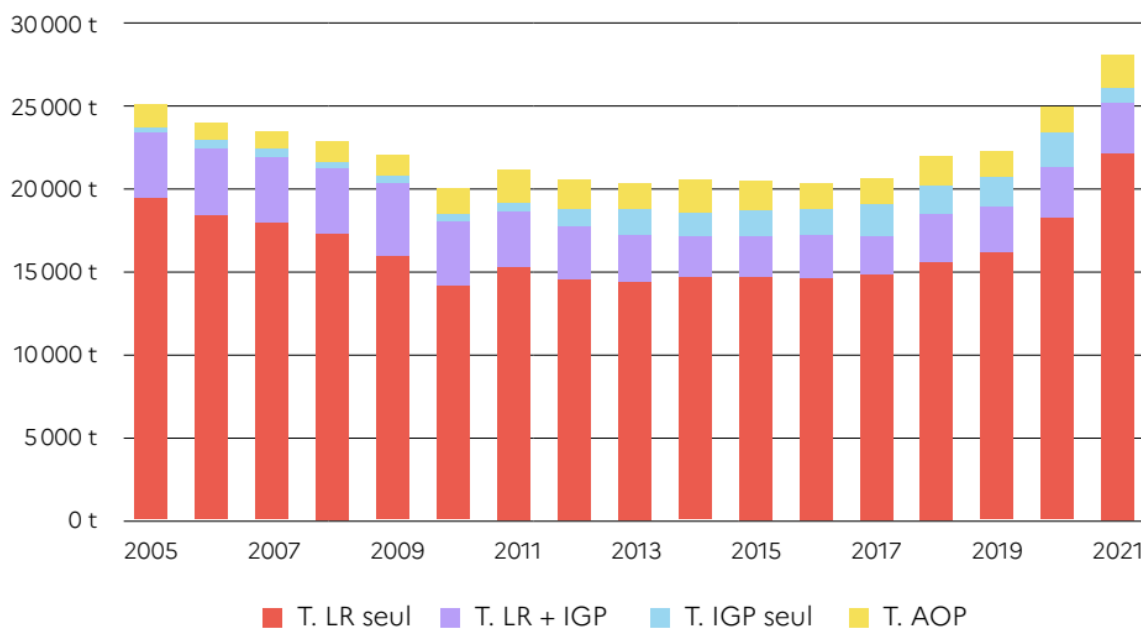


Figure 4 : Evolution des tonnages (T) commercialisés de viande de bœuf sous signe de qualité hors Agriculture Biologique. LR : Label Rouge, IGP : Indication Géographique Protégée, AOP : Appellation d'Origine Protégée (Gallard *et al.*, 2022)

3. Les actions structurant la démarche et son développement

3.1. Les objectifs et le positionnement de l'interprofession viande bovine

L'interprofession bétail et viande représente 22 fédérations professionnelles réparties dans quatre collèges : la production avec les éleveurs, la mise en marché avec les coopératives et commerçants, l'abattage, le commerce de gros, la transformation et la distribution. Les missions de l'interprofession sont, entre autres, la défense des intérêts des professionnels et surtout de permettre des avancées sur des considérations collectives, pour développer des démarches, outils, accords collectifs. Depuis fin 2016, la commission sur les enjeux sociétaux fait le lien entre salariés et représentants des fédérations professionnelles pour le déploiement et le pilotage de la démarche RSE collective. Il s'agit avant tout de répondre aux attentes des consommateurs en termes de qualité des produits et nutrition, environnement et bien-être animal en réponse aux diverses controverses sur l'élevage de bovins et la consommation de viande.

Ainsi, le signe de qualité promu qui pourrait s'inscrire dans une démarche RSE collective de la filière bovine est le Label Rouge, qui a une approche transversale de la durabilité. Dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation de 2017, la section bovine d'Interbev décide de mener une réflexion à partir de cette démarche déjà existante et à forte notoriété (d'après une étude 2019 du Conseil national de l'alimentation et de l'Institut national de la consommation, 95 % des consommateurs connaissent le Label Rouge), et ne pas créer une nouvelle filière et/ou mention valorisante pouvant induire de la confusion chez le consommateur. Un travail a alors été mené avec l'INAO pour redéfinir et renforcer le cahier des charges LR gros bovins de boucherie en 2020. Parallèlement, la loi Egalim 2 « pour une meilleure rémunération des agriculteurs » promulguée en octobre 2021 rend la contractualisation écrite obligatoire entre les agriculteurs et leurs premiers acheteurs, c'est-à-dire entre les éleveurs et les acheteurs de bovins de boucherie ; cette contractualisation était prévue au niveau du Label Rouge mais non encore opérationnelle, Egalim 2 l'a rendue obligatoire à partir du 1^e janvier 2022 pour tous les bovins de boucherie.



3.2. La gouvernance et les réseaux

Chaque démarche viande bovine LR est portée par une association de défense de race et/ou du savoir-faire d'un territoire chargée des actions de défense, de gestion et de promotion du label. Ces associations sont l'interface avec les pouvoirs publics et organismes certificateurs ; elles coordonnent les travaux sur le fonctionnement économique de la filière, comme par exemple la planification des animaux pour satisfaire sur la durée les besoins des filières, les adhésions des nouveaux entrants, les contrôles et les bilans d'activités annuels.

3.3. Les outils et ressources mobilisés pour renforcer la démarche

Le bien-être animal (BEA) est une préoccupation forte d'Interbev dans sa démarche RSE collective et donc des filières LR, même si des indicateurs de BEA ne sont pas explicitement mentionnés dans le cahier des charges. L'interprofession a la volonté que le LR intègre une obligation de diagnostic du BEA, l'objectif étant de toujours mieux intégrer les attentes sociétales en garantissant au consommateur un niveau de bien-être animal supérieur ou excellent dans les élevages labellisés. Ces diagnostics se feront via l'outil BoviWell³ co-construit avec les acteurs économiques et des experts scientifiques. Les 16 000 élevages bovins LR devraient donc évaluer leur niveau au regard des cinq « libertés fondamentales » du BEA (alimentation et abreuvement ; confort ; absence de douleur ; absence de stress ; expression des comportements naturels). L'outil attribue une note globale à l'exploitation et une note pour chacune des cinq « libertés ». Le diagnostic fait également ressortir les meilleures pratiques et les points d'amélioration.

Une autre préoccupation d'Interbev inscrite dans son PACTE, est la réduction de l'empreinte carbone de la viande bovine. L'objectif ici est de réaliser un maximum de diagnostic environnemental des exploitations d'élevage de bovins. L'outil mobilisé est CAP'2ER⁴. Il vise à évaluer les performances environnementales de l'exploitation, la situer par rapport à des références et ensuite, proposer un plan d'action pour engager les éleveurs dans la réduction de l'empreinte carbone. En 2022, environ 5600 élevages ont réalisé le diagnostic CAP'2ER® notamment grâce au projet européen « life beef carbon » (2016-2020). L'objectif de l'interprofession est maintenant de poursuivre le déploiement de CAP'2ER® et de diffuser les bonnes pratiques identifiées. Actuellement le LR, ni autre mention valorisante, ne valorise la réduction de l'empreinte carbone de la viande, d'où un coût de diagnostic à porter par l'éleveur engagé volontaire dans la démarche. L'éleveur pourrait tout de même bénéficier de financement via la vente de crédits carbone. La structure France Carbone Agri est habilitée à faire le lien entre un éleveur qui aurait effectué un diagnostic et mis en place un plan d'action et des acheteurs de carbone qui seraient intéressés dans le cadre de leur démarche RSE par l'achat de crédits carbonés.

4. Discussion et perspectives

L'interprofession bétail et viande soutient très fortement la démarche Label Rouge gros bovins de boucherie avec la volonté de la développer massivement. Cette démarche est inscrite dans le plan de la filière viande bovine française et entre en cohérence avec son engagement et sa volonté d'intégrer les enjeux sociétaux et les attentes citoyennes à la stratégie de la filière (Le PACTE). La forte notoriété du Label Rouge, la participation active de l'ensemble des acteurs de la filière, en font une mention valorisante relativement sûre et sécurisée qui peut être un très bon support pour l'image et la réputation de la filière viande bovine sans segmenter plus le marché.

³ <https://www.interbev.fr/fiche/boviwell-evaluer-le-bien-etre-animal-dans-les-fermes-bovines-francaises/>

⁴ <https://idele.fr/detail-article/cap2err>



Le terme agroécologie n'est pas employé dans la communication d'Interbev ni dans celle des associations porteuses des différents Label Rouge. Ce terme est jugé trop flou et peu parlant aux professionnels ainsi qu'aux consommateurs. Ces acteurs préfèrent cibler sur des préoccupations bien précises telles que l'empreinte carbone et le bien-être animal. Pour cela, certains systèmes et pratiques d'élevage sont mises en avant avec comme élément central la prairie et l'alimentation des animaux à l'herbe produite sur la ferme. Les principes de l'agroécologie qui encouragent à s'appuyer sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes, utiliser au maximum la biodiversité comme facteur de production, préserver, renouveler les ressources, et diminuer les pressions sur l'environnement ne se retrouvent pas forcément dans les cahiers des charges viandes bovines Label Rouge. Cependant la question de la gestion des ressources pour produire et de l'impact environnemental sont bien des préoccupations majeures de la filière.

Malgré cet affichage et l'ambitieux objectif de 40 % du volume commercialisé de viande piécée labellisée Label Rouge, aujourd'hui la démarche concerne à peine 3 % des volumes. Il y a 16 000 éleveurs engagés (30 % de l'ensemble des éleveurs bovins viande) qui fournissent en moyenne cinq animaux chacun par an dans cette filière, alors que les exploitations professionnelles spécialisées bovin viande détiennent chacune en moyenne 70 vaches allaitantes. Le cahier des charges ne concerne pas que les animaux vendus, mais tout le troupeau. Il y a donc un énorme potentiel d'animaux labellisables pour augmenter très largement les volumes sans inciter plus d'éleveurs à s'engager. Mais si besoin, augmenter significativement le nombre d'éleveurs de bovins allaitants engagés dans la filière LR devrait être possible sans grandes adaptations des systèmes de production ; en effet, les exigences en termes de race des animaux, de place de l'herbe dans les systèmes de production, de durée de pâturage, de logement et d'alimentation des animaux correspondent à ce qui se pratique traditionnellement dans les élevages français de bovins allaitants (Dubrulle *et al.*, 2023).

Malgré tous ces signaux positifs, y compris les réponses aux attentes des consommateurs-citoyens, une limite est certainement le mode de consommation de la viande bovine en France ; la viande piécée ne représente que 43 % des volumes quand le haché et les plats préparés en représentent respectivement 45 % et 12 %. Les acheteurs ne labellisent donc que les animaux dont ils ont besoin, même si un grand nombre d'animaux de qualité identique se trouvent abattus le même jour. Il est difficile de contractualiser, ce qui peut être un frein pour les éleveurs à financer des diagnostics environnementaux ou de BEA avec un retour si aléatoire. En ce sens le choix d'Interbev de ne pas segmenter plus et d'axer intégralement sa communication sur le Label Rouge peut pleinement se justifier.

Déclaration relative à l'Intelligence artificielle générative et aux technologies assistées par l'Intelligence artificielle dans le processus de rédaction.

L'auteur n'a pas utilisé de technologies assistées par intelligence artificielle dans le processus de rédaction.

ORCID de l'auteur

Patrick Veysset : 0000-0002-8914-0143

Déclaration d'intérêt

L'auteur déclare ne pas travailler, ne pas conseiller, ne pas posséder de parts, ne pas recevoir pas de fonds d'une organisation qui pourrait tirer profit de cet article, et ne déclarent aucune autre affiliation que celles citées en début d'article.

Remerciements

Merci à Christelle Duchêne et Emma André de l'interprofession bétail et viande, Interbev, pour leur disponibilité et les échanges lors de cet entretien approfondi et passionnant.

Déclaration de soutien financier

Sans objet.



Références bibliographiques :

Delanoue E., Dockes A.-C., Chouteau A., Roguet C., Philibert A., 2018. Regards croisés entre éleveurs et citoyens français : vision des citoyens sur l'élevage et point de vue des éleveurs sur leur perception par la société. *INRA Prod. Anim.*, 31, 51-68.

Dubrulle J., Cochet H., Chotteau P., 2023. Soixante-dix ans d'accroissement de la productivité physique du travail en élevage bovin allaitant : le cas du bassin charolais. *Economie Rurale*, 386, 87-109.

Dumont B., Fortun-Lamothe L., Jouven M., Thomas M., Tichit M., 2013. Prospects from agroecology and industrial ecology for animal production in the 21st century. *Animal* 7, 1028–1043.

Gallard C., Lesgourgues M., Morel F., 2022. Viandes, charcuteries et volailles sous signe de la qualité et de l'origine, chiffres clés 2021. INAO, Fil Rouge, Sylaporc, Synalaf, Paris, 13p.

Idele, 2019. Où va le bœuf ? Dossier viande bovine française. *Economie de l'Élevage*, 503. Institut de l'Élevage, Paris, 32p.

Idele, 2024. Bovins 2023, productions lait et viande. Les chiffres clés du GEB, Institut de l'Élevage et CNE, https://idele.fr/?eID=cmis_download&oID=workspace%3A%2F%2FSpacesStore%2F5173106d-ab95-464e-8ce4-073ec3c92720&cHash=35c67b92156dc7c82a91d5b5d235276a 12p. Consulté le 4 avril 2024.

Interbev, 2023. L'essentiel de la filière viande bovine 2023. 44p. https://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2023/09/lessentiel-bovins-2023_web.pdf Consulté le 4 avril 2024.

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2020. Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge gros bovins de boucherie. Annexe de l'arrêté du 6 août 2020. Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2020-33, 24p.



Cet article est publié sous la licence Creative Commons (CC BY-NC-ND 4.0)

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Pour la citation et la reproduction de cet article, mentionner obligatoirement le titre de l'article, le nom de tous les auteurs, la mention de sa publication dans la revue *Innovations Agronomiques* et son DOI, la date de publication.