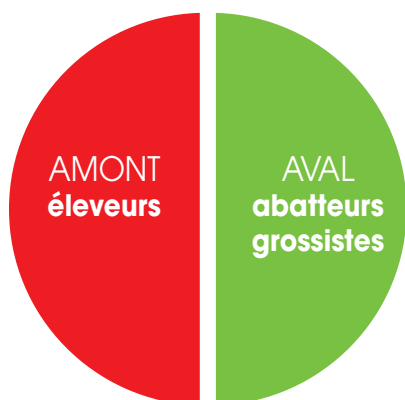


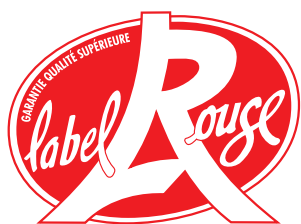
Votre OP à votre service

Association CHAROLAIS Label rouge *Être éleveur Label Rouge*

COMPOSITION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION



Pour plus d'informations
et pour consulter
la liste des points de vente :
www.associationcharolaislabelrouge.fr



LA NOTORIÉTÉ DU LABEL ROUGE
Selon une étude réalisée par UFC
Que Choisir en avril 2016, sur un
panel de 3600 personnes :

- 99% repèrent bien le Label Rouge,
- 79% reconnaissent le Label Rouge comme garant de la qualité supérieure du produit,
- 91% considèrent que le Label Rouge incite à l'achat !

Qui sommes nous ?

L'Association Charolais Label Rouge (ACLR) a été créée en 1996 par le regroupement de 4 démarches Label Rouge charolaises. Depuis 20 ans, elle s'attache à valoriser la production des éleveurs grâce au Label Rouge. Son statut d'association loi 1901 lui vaut d'être gouvernée par un conseil d'administration composé à part égale de représentants de l'amont et de l'aval de la filière, pour des décisions justes pour tous.

L'ACLR, sous l'égide de QUALINEA, est propriétaire de 3 marques, basées sur 2 cahiers des charges : « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise » LA 11/89 ; « Viande fraîche et surgelée d'agneau de plus de 13 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » LA 05/85.

Au quotidien, l'équipe de l'ACLR s'occupe de la gestion administrative des cahiers des charges, du suivi qualité, de la traçabilité et de la promotion des produits. La mission de l'ACLR : faire vivre ses filières Label Rouge !

Présentation du Label Rouge

Le Label Rouge fait partie des signes officiels de qualité, reconnus par l'État. Depuis plus de 50 ans, il permet de certifier aux consommateurs une **qualité gustative supérieure**. Cette garantie est obtenue lorsque tous les acteurs de la filière s'engagent à respecter le cahier des charges. Pour vérifier cet engagement, chaque opérateur est contrôlé pour assurer l'objectivité des contrôles.

Le cahier des charges Label Rouge s'attache à défendre un mode d'élevage traditionnel, proche de la nature, des animaux et des Hommes. Obtenir une viande sous Label Rouge est le résultat d'un travail commun, où chacun a un rôle à jouer.



LES FILIÈRES LABEL ROUGE DE L'ACLR

Du pré à l'assiette

Développées à l'échelle nationale, les filières Plaisir Charolais, Tendre Charolais et Tendre Agneau s'organisent selon :



- Achat des aliments complets complémentaires auprès d'usines de fabrication habilitées (formules référencées en phase d'élevage et de finition). Pour vérifier votre formule d'aliment : www.cmre.fr/FilRouge/pages/consultAliments.jsf
- Liste de matières premières et additifs autorisés
- Urée interdite

111 usines*

ALIMENT

- Achat des aliments complets complémentaires auprès d'usines de fabrication habilitées (formules référencées pour les agneaux uniquement). Pour vérifier votre formule d'aliment : www.cmre.fr/FilRouge/pages/consultAliments.jsf
- Urée interdite
- Fourrages fermentés interdits

36 usines*

- Eleveur habilité, naisseur vérifiant la condition «fournisseur de bovins maigres»
- Mode d'élevage traditionnel et encadré, alternance bâtiments/pâturage
- Pratiques respectueuses de l'animal
- Alimentation contrôlée tout au long de la vie de l'animal
- Vérification des temps de transport et d'attente
- Poids minimum: 300kg pour les génisses; 330kg pour les vaches et les boeufs
- Age à l'abattage: min 28 mois génisse, min 30 mois boeufs, max 96 mois vaches
- Abattage conventionnel uniquement

16 OP*

3192 éleveurs habilités*
1453 éleveurs apporteurs*

6839 bovins*

8425 agneaux*

- Eleveurs habilités
- Races bouchères sélectionnées
- Allaitement maternel pendant 60 jours minimum, par tétée au pis
- Taux d'autonomie alimentaire : 55 % min.
- Veille au bien-être animal (litière végétale obligatoire, densité d'élevage limitée)
- Agneau né, élevé et engraisé sur la même exploitation
- Vérification des temps de transport
- Abattage conventionnel uniquement pour agneau de 70 à 210 jours

6 OP*

224 éleveurs habilités*

- Sélection des carcasses par un agent formé
- Vérification conformité poids
- Vérification conformation et état d'engraissement: E, U ou R + = et 2, 3 ou 4
- Seules les carcasses conformes et commercialisées sous la démarche Label Rouge recevront la plus-value

19 abatteurs*

CARCASSE

3170 tonnes*

162 tonnes*

- Vérification poids : 13-23 kg
- Vérification conformation : E, U et R
- Vérification état d'engraissement : 2 et 3
- Sélection des carcasses par un agent formé
- Toutes les carcasses conformes au cahier des charges recevront la plus-value Label Rouge, même si leur commercialisation se fait sous une autre démarche

6 abatteurs*

- Vente après 10 jours minimum de maturation sur os
- Affichage du certificat de garantie obligatoire précisant le nom de l'élevage
- Commercialisation uniquement en GMS et chez des bouchers traditionnels engagés

195 points de vente*

VIANDE

- Commercialisée sous la marque Tendre Agneau Label Rouge
- Affichage du certificat obligatoire en point de vente avec le nom de l'éleveur

88 points de vente*

Pour vos animaux plus jeunes, avant 28 mois : les marques PRIMEUR (Viandes non Label Rouge)

* Données 2016

LE FONCTIONNEMENT DE L'ACLR

RESSOURCES

Cotisations
éleveurs et
opérateurs

Subventions
interprofessionnelles
et de collectivités
territoriales

Prestations
autres
organismes

Budget global annuel

**Frais de contrôles Organisme
Certificateur
Outils de certification
(marquage des carcasses,
certificats de garantie, etc.)**

**Charges de
fonctionnement
Frais d'études**

**Contrôle
24 %**

**Administratif
49 %**

**Promotion
27 %**

**Animations en magasins
Eléments de publicité
Films de promotion
Présence sur les salons (Sommet de
l'élevage, SIA, Festival du Bœuf, etc.)**

Les +

LES ANIMATIONS

La vente de votre produit vous intéresse ? Vous souhaitez échanger en direct avec les consommateurs et partager votre vision du métier d'éleveur ? Les animations sont faites pour vous ! Organisées chaque année à la demande des chefs bouchers qui s'investissent, les animations ont lieu sur les vendredis et les samedis, au rayon boucherie. Équipé d'un tablier, de piques dégustation, et de livrets recettes, vous organisez une dégustation chaude de nos produits pour engager l'échange avec le consommateur et lui apporter les réponses à ses questions sur sa consommation de viande. Une indemnisation de vos frais de transport, d'hébergement et de repas vous est reversée, avec le règlement de vos journées d'animation. Prenez contact avec l'ACLR ou faites connaître votre intérêt à votre technicien d'organisation de producteurs !

LE JURY DE DÉGUSTATION




La particularité de nos viandes Label Rouge ? Elles sont goûtées et évaluées par un jury d'experts qui se regroupe deux fois par an pour vérifier la conformité des produits ! Il s'agit d'un travail de longue haleine, que l'ACLR mène depuis 2008, pour maîtriser les profils sensoriels de ses viandes. Cette expérience vous intéresse ? Vous souhaitez vous investir dans la défense des produits de qualité ? N'hésitez plus et faites vous connaître auprès de l'ACLR pour rejoindre la prochaine session de dégustation !



VOTRE ENGAGEMENT VOS RÉSULTATS



Vos avantages

Charolais Label Rouge	Tendre Agneau Label Rouge
 	
<p>Pas de frais d'engagement de vos animaux en filière avant d'avoir perçu la plus-value</p> <p>Possibilité d'incorporer de l'ensilage dans la ration</p> <p>Possibilité de livrer la filière 4 mois seulement après la visite d'habilitation</p>	<p>Plusieurs races acceptées : Texel, Charollais, Suffolk, Ile de France, Berrichon du Cher, Southdown, Vendéenne, Charmoise, Rouge de l'Ouest et leurs croisements.</p> <p>Possibilité doubles troupeaux</p> <p>Conduite de troupeau traditionnelle : alternance plein air / bergerie</p>
<p>Aucune aire géographique de production imposée</p>	<p>Aucune aire géographique de production imposée</p>
<p>Minimum 0,15€ de plus-value par kg de carcasse labellisée et commercialisée en point de vente engagé en Label Rouge Charolais (-0,03€ par kg de cotisation éleveur)</p>	<p>La totalité des agneaux conformes du lot recevront la plus-value Label Rouge, peu importe leur destination finale</p>

Pour les éleveurs d'ovins, si votre système d'exploitation vous permet de fournir des agneaux en contre-saison, n'hésitez pas à vous engager ! Les agneaux de fin d'année sont très recherchés pour notre filière !

Les contrôles en exploitation

Concrètement, pour les éleveurs, la certification se traduit par :

- 1 visite de contrôle interne par an réalisée par l'organisation de producteurs,
- 10% des éleveurs apporteurs de l'année N-1 vus par an par QUALISUD, organisme de certification, en contrôle externe.

Attention : les refus de contrôle ont un coût. En cas de question suite à la réception de l'avis de passage de QUALISUD, contactez impérativement votre organisation de producteurs ou l'ACLR.

Vous n'êtes pas encore engagé mais vous souhaitez bénéficier de ces avantages ?

Contactez votre organisation de producteurs, ou l'ACLR, qui viendront réaliser une visite d'habilitation sur votre exploitation. Pour les éleveurs qui n'ont pas la possibilité de traiter avec une organisation de producteurs, contactez directement l'ACLR.

- Vous êtes éleveur de bovins : 4 mois après la signature de votre contrat d'engagement et la validation de votre grille de qualification, vous pourrez livrer vos animaux dans les filières de l'ACLR.
- Vous êtes éleveur d'ovins : après la signature de votre contrat et la validation de votre grille de qualification par l'ACLR, vous pourrez directement livrer vos agneaux dans la filière Tendre Agneau.



Association Charolais Label Rouge
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES - Tél : 03 85 88 01 50 – Fax : 03 85 24 26 62
Mail : aclr.administration@orange.fr / www.associationcharolaislabelrouge.fr