



Les labels rouges en Bourgogne-Franche-Comté en 2016

Ce document, réalisé en partenariat entre la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, l'Institut national de l'origine et de la qualité et la Chambre régionale d'agriculture, a pour objectif de présenter les labels rouges (LR) produits en Bourgogne-Franche-Comté et d'analyser quand cela est possible (*cf. méthodologie*) leur poids, dans l'agriculture et l'économie régionales.

Le label rouge est un signe national, sans équivalent de reconnaissance, ni protection au niveau européen. Le label rouge garantit officiellement qu'un produit possède des caractéristiques spécifiques d'un niveau de qualité supérieure, qui le distingue des produits similaires habituellement commercialisés (*cf. définitions*). Ainsi, les volumes et chiffres d'affaires des labels rouges sont nationaux, ceux-ci n'étant pas rattachés à une région.

Sur les 429 labels rouges reconnus au niveau national, 84 comptent au moins un opérateur habilité (opérateur producteur primaire et/ou opérateur aval) présent sur le territoire de la région Bourgogne-Franche-Comté en 2016.

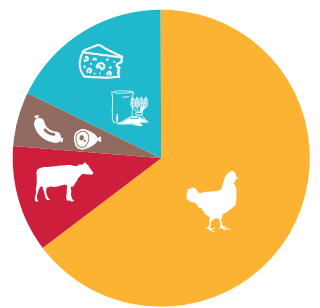
Ce document ne s'attache à présenter que les 33 labels rouges les plus représentatifs pour la région, pour lesquels au moins 10 % des opérateurs habilités se situent en région et détaille cette présentation par filière : filières volailles, viandes de boucherie, puis filière produits transformés regroupant les charcuteries et autres produits (plats préparés, farines et fromages).

NOMBRE DE LABELS ROUGES LES PLUS REPRESENTATIFS EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ EN 2016 *

33 PRODUITS SOUS LR

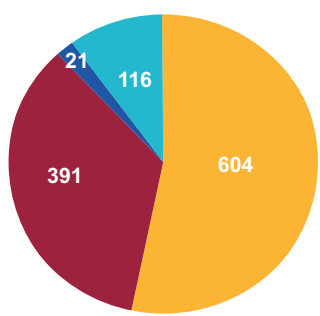
VOLAILLES.....21 (6 061 tonnes**)
poulets.....10
poulardes3
pintades.....2
dindes2
chapons.....4
CHARCUTERIES.....2 (230 tonnes**)
AUTRES PRODUITS.....6 (115 843 tonnes**)
fromage.....1
plats préparés.....1
farines.....4

VIANDES DE BOUCHERIE.....4 (6 567 tonnes**)
bovine.....2
porcine1
ovine.....1



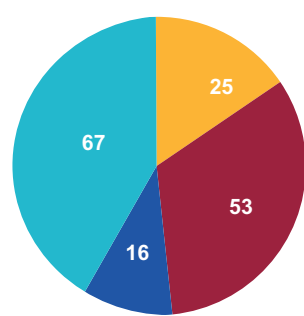
REPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES NATIONAL PAR TYPE DE LABEL ROUGE (en millions d'euros)

Sur les 429 LR nationaux



■ Filière avicole
■ Viandes de boucherie et charcuterie

Sur les 33 LR nationaux représentatifs* en région



■ Produits laitiers (crème et fromage)
■ Autres produits sous signes (miel, farine, plats préparés, ...)

* Un Label Rouge est représentatif au niveau régional si au moins 10 % des opérateurs (producteurs primaires et avals) nationaux se situent dans la région.
** Tonnage national en 1ère commercialisation, le détail du tonnage régional n'étant pas disponible pour la majorité des filières.



Chiffres clés 2016 en Bourgogne-Franche-Comté

- 54 labels rouges avicoles (volailles, oeufs)
- 21 labels rouges volailles possèdent plus de 10 % des opérateurs habilités avec :
 - 132 exploitations habilitées dans cinq espèces et catégories de volailles :
 - chapons : 116 exploitations
 - dindes : 114 exploitations
 - pintades : 127 exploitations
 - poulardes : 116 exploitations
 - poulets : 132 exploitations
 - 3 abattoirs et ateliers de découpe habilités en label rouge

Avec ses 226 labels rouges la filière avicole est majoritaire, représentant 53 % des labels rouges existant au niveau national. En effet, cette filière a été, en 1965, à l'initiative de la mise en place de ce signe officiel d'identification de la qualité. Ces labels rouges concernent douze espèces ou catégories de volailles différentes telles que les poulets, les chapons, mais encore les canards, les oies ou les foie-gras. 10 % des exploitations de volailles (poulets de chair, dindes, pintades) de plus de 250 têtes en France se situent dans la région en 2010. Près du quart de ces exploitations régionales sont habilitées à produire des volailles sous label rouge en 2016.

La région valorise moins d'un dixième des labels rouges volailles existants

Dans la région, 54 labels rouges existent en volaille. Seuls 21 d'entre eux, soit 9 % du nombre de labels national, sont représentatifs et concernent cinq volailles différentes : le poulet, la dinde, le chapon, la pintade et la poularde. Comme cela est majoritairement le cas au niveau national, l'ensemble de ces labels rouges représentatifs en région peuvent être produits sous une indication géographique protégée (IGP). En Bourgogne-Franche-Comté trois IGP sont revendiquées dans le cadre des labels rouges : l'IGP Volailles de Bourgogne, l'IGP Volailles du Charolais et l'IGP Volailles de l'Orléanais. Seulement sept des labels rouges ont une partie de leur commercialisation en label rouge seul : cinq LR poulets, un LR poularde et un LR chapon. L'ensemble des dindes et des pintades sous label sont commercialisées exclusivement en revendiquant à la fois l'IGP et le label rouge.

Dix labels rouges volailles majoritairement situés dans la région

Grâce aux volailles labels rouges produits également sous IGP Volailles de Bourgogne et Volailles du Charolais, dont les aires de production sont majoritairement situées dans la région, dix labels rouges sont valorisés pour plus de la moitié des opérateurs habilités en Bourgogne-Franche-Comté.

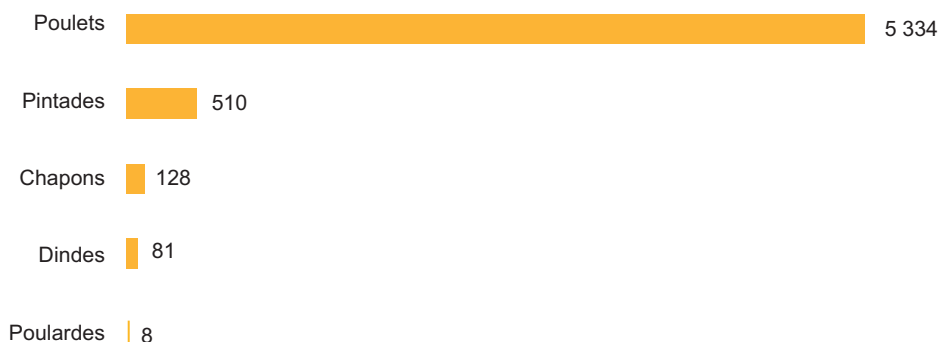
L'IGP Volailles de Bourgogne est associée à neuf labels rouges différents (poulet, chapon, dinde et pintade) et possède entre 77 % et 51 % des opérateurs habilités dans la région. L'IGP Volaille du Charolais est de son côté associée à un seul label rouge « poulet noir fermier cou nu et découpe, frais ou surgelé ».

L'aire de production de l'IGP Volailles de l'Orléanais s'étend en partie dans l'Yonne. Les onze labels rouges de volaille produits sous cette IGP comptent moins de 15 % des opérateurs dans la région.

Une majorité de poulets fermiers label rouge

Les poulets fermiers (*cf. définitions*) label rouge sont les plus présents avec dix LR différents, qu'ils soient des poulets blancs, jaunes ou noirs, avec une durée minimum d'élevage variant de 81 jours à 91 jours. La région participe ainsi, en partie, aux 5 334 tonnes nationales commercialisées par ces dix LR. Ils représentent ainsi les plus gros volumes commercialisés. Deux labels rouges pintades sont présents dans la région et participent pour partie aux 510 tonnes nationales commercialisées.

Volume national à la lère commercialisation des 21 LR volailles les plus représentatifs en Bourgogne-Franche-Comté en 2016 (en tonnes)



Chiffres clés 2016 en Bourgogne-Franche-Comté

- 12 labels rouges viandes de boucherie
- 4 possèdent plus de 10 % des opérateurs habilités avec :
 - 1758 exploitations habilitées dont :
 - bovins : 1 651 exploitations
 - ovins : 83 exploitations
 - porcins : 21 exploitations
- 12 abattoirs, ateliers de découpe et/ou de transformation habilités en label rouge

Bovin : deux labels rouges en viande charolaise

1651 exploitations habilitées en label rouge élèvent environ 8 500 bovins en Bourgogne-Franche-Comté, soit 10,7 % des exploitations habilitées au niveau national. Ces exploitations habilitées représentent 26 % des exploitations ayant des bovins en Bourgogne-Franche-Comté contre 21 % au niveau national.

Les deux labels rouges présents en Bourgogne-Franche-Comté valorisent la race charolaise et sont commercialisés sous trois marques différentes : « Tendre Charolais » en boucherie et « Plaisir Charolais » en grande et moyenne surface pour l'un ; et « Charolais Terroir » pour l'autre.

Le label rouge « Tendre Charolais / Plaisir Charolais » regroupe 3 201 élevages habilités au niveau national. 43 % d'entre eux sont localisés dans la région.

Le label rouge « Charolais Terroir » compte 736 opérateurs au niveau national dont 39 % sont localisés en région.

Les deux labels réunis produisent 5 991 tonnes nationales de viande de boeuf, soit 24 % du volume produit par les 27 labels rouges au niveau national.

Un peu moins de 2 500 bovins sont abattus dans la région pour un total de 1 162 tonnes en 2016, soit 19,4 % du tonnage total labellisé au niveau national. Le chiffre d'affaires régional correspondant est estimé à 9,6 millions €, soit 4,3 % du chiffre d'affaires des 27 labels rouges « bovins » au niveau national.

Porc : un label rouge produit sous une indication géographique protégée (IGP)

Un seul label rouge concerne la viande de porc fraîche produite au niveau régional sous la dénomination « Le Porc de Franche-Comté Label Rouge ». Ce label est associé à une

IGP depuis 2013 qui garantit la provenance des animaux (nés, élevés et abattus en Bourgogne-Franche-Comté). Sur les 21 exploitations habilitées dans la région, onze produisent effectivement du porc label rouge en 2016, soit environ 7 % des exploitations détenant des porcs dans la région.

Chaque année, de l'ordre de 10 000 carcasses de porcs sont produites sous label rouge dans la région (884 tonnes) et commercialisées pour moitié sous forme de viande fraîche IGP Porc de Franche-Comté, très majoritairement destinée au marché local. Le reste est transformé en charcuterie.

En 2016, ce label rouge a généré 1,1 million € de chiffre d'affaires, soit 1,2 % du chiffre d'affaires des 15 labels rouges « porcs » au niveau national.

Agneau : un label rouge commercialisé sous la marque « Tendre Agneau »

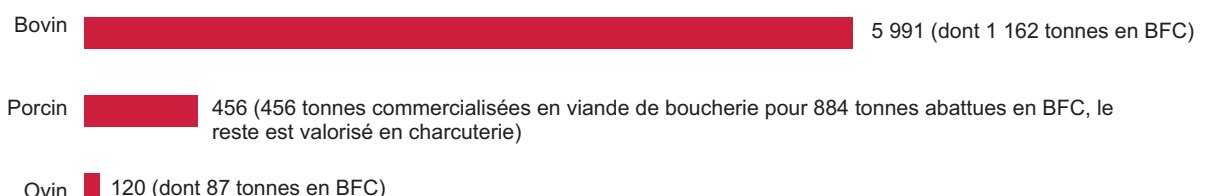
La Bourgogne-Franche-Comté compte près de 1 600 exploitations spécialisées ovins. Très peu d'entre elles sont habilitées en label rouge : 83, soit de l'ordre de 5 % du total, pour environ 3 000 animaux élevés.

La production d'agneaux label rouge de la région se commercialise sous la marque « Tendre Agneau ». 255 élevages sont habilités au niveau national pour ce label dont près d'un tiers en Bourgogne-Franche-Comté.

Le nombre d'agneaux abattus dans la région est supérieur à celui produit : près de 4 500 animaux sont abattus et découpés dans la région pour un total de 87 tonnes en 2016, soit 72 % du tonnage total réalisé par le label au niveau national. Le chiffre d'affaires régional estimé s'élève à 762 000 €, soit un peu moins de 2 % du chiffre d'affaires généré par les 13 labels rouges « ovins » au niveau national.

L'agneau produit sous le label rouge « Tendre Agneau » est commercialisé pour près d'un tiers en Bourgogne-Franche-Comté, le reste est vendu sur le territoire national.

Volume national à la lère commercialisation des 4 LR viandes de boucherie les plus représentatifs en Bourgogne-Franche-Comté en 2016 (en tonnes)





Chiffres clés 2016 en Bourgogne-Franche-Comté

Charcuterie

- 4 labels rouges charcuterie
- 2 possèdent plus de 10 % des opérateurs habilités avec :
 - 10 ateliers de découpe et de transformation habilités en label rouge

Autres produits

- 4 labels rouges farine possèdent plus de 10 % des opérateurs habilités avec :
 - 7 moulins et organismes stockeurs
- 1 label rouge plat préparé (escargots) et 1 label rouge fromage possèdent plus de 10 % d'opérateurs habilités avec :
 - 7 ateliers de transformation :
 - Emmental : 5
 - Escargots : 2

Charcuterie : deux labels rouges produits localement

Certains produits de charcuterie qui participent à la richesse du patrimoine gastronomique de la région Bourgogne-Franche-Comté sont commercialisés sous label rouge : le jambon persillé ainsi que les traditionnelles saucisses chevillées fumées en tuyé. Dans l'est de la région, l'élevage porcin s'est historiquement développé près des fromageries afin de valoriser le petit lait, co-produit de la fabrication de fromages, dans l'alimentation des porcs à l'engraissement.

Ainsi, ces labels rouges sont exclusivement produits dans la région et pour ce qui concerne le label portant sur la Saucisse chevillée ou Jésus chevillé il est systématiquement associé à l'IGP Saucisse de Morteau.

Ces deux labels représentent 230 tonnes de charcuterie produites, soit plus de 3 % de l'ensemble des charcuteries nationales labellisées. Dix opérateurs, ateliers de découpe ou transformateurs, interviennent au sein de cette filière et contribuent ainsi à l'économie locale.

Autres produits : forte présence des labels rouges farine

La région marque sa présence également sur le marché des farines sous label. Elle compte 4 des 5 labels rouges farine

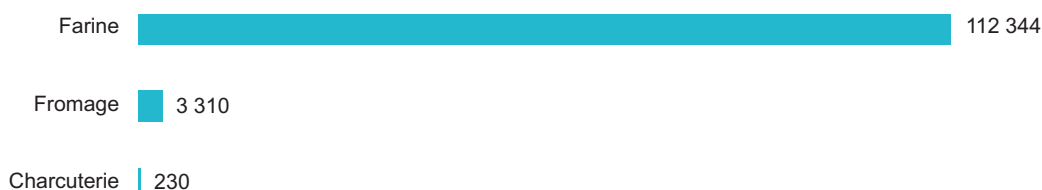
sur son territoire. Avec en moyenne 12 % des opérateurs habilités sur ces quatre labels, elle contribue pour partie à la production des 112 340 tonnes nationales labellisées.

Emmental et escargot sous label, spécialités régionales

Dans le domaine des productions laitières, la région Bourgogne-Franche-Comté produit un des trois fromages identifiés en label rouge. Il s'agit de l'emmental label rouge qui est systématiquement associé à l'IGP Emmental Est Central. 88 % des opérateurs de ce label rouge dont cinq transformateurs sont situés dans la région. 3 310 tonnes nationales d'emmental label rouge sont commercialisées soit 85 % de la production totale des trois fromages sous label rouge pour un chiffre d'affaires dégagé de 76 % du chiffre d'affaires généré par ces trois labels au niveau national.

Finalement, la région Bourgogne-Franche-Comté se distingue aussi par une recette traditionnelle régionale de préparation d'escargots à base de beurre persillé. Un label rouge, dont la production annuelle provient exclusivement de la région, identifie d'ailleurs cette préparation « à la bourguignonne ». Sa production reste confidentielle en raison du faible nombre de transformateurs habilités (2).

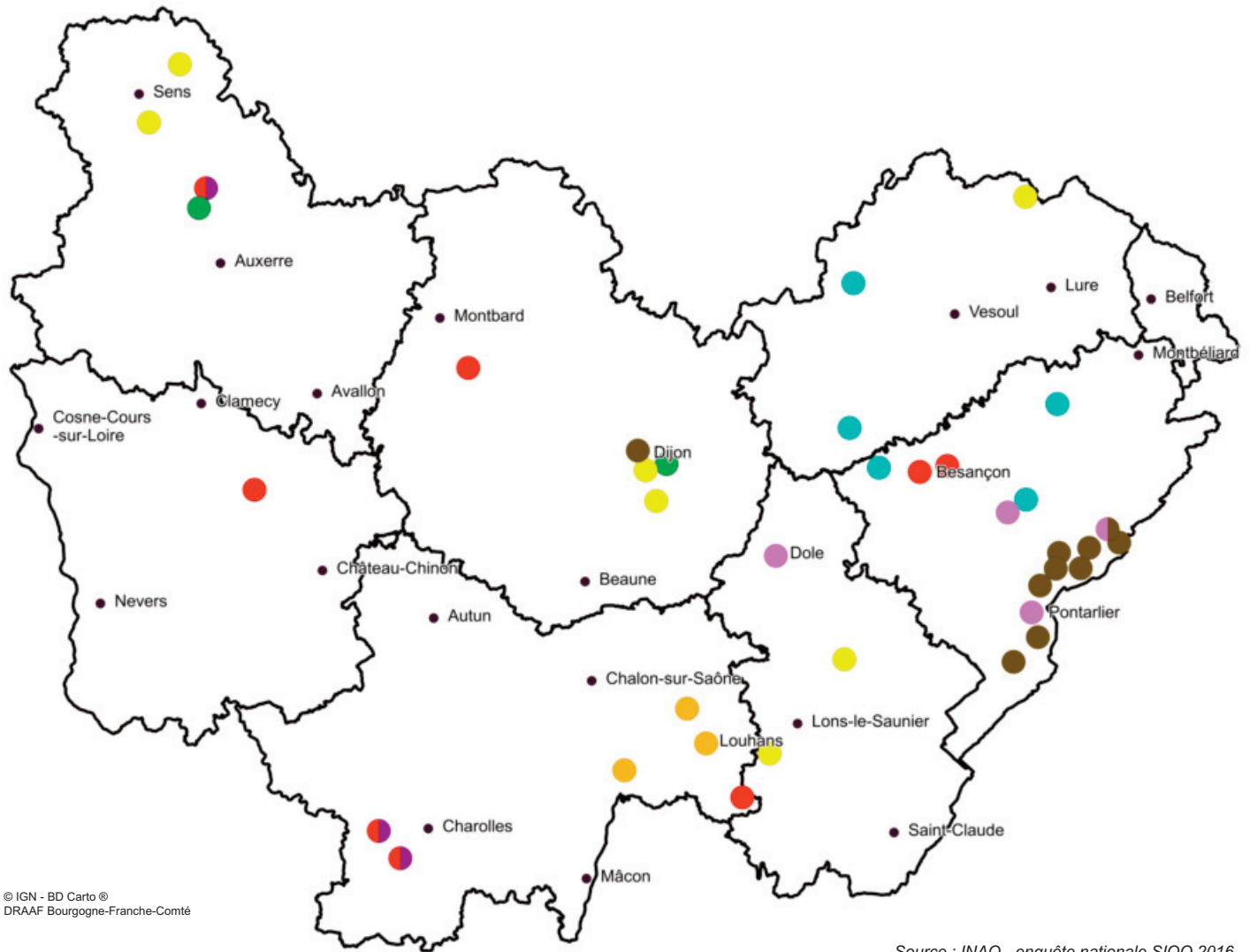
Volume national à la lère commercialisation des 8 LR produits transformés les plus représentatifs en Bourgogne-Franche-Comté en 2016 (en tonnes)





Les opérateurs avals

Localisation des opérateurs avals par type de label rouge



Type de label rouge :

abattoirs, ateliers de découpe
et/ou de transformation :

- Bovin
- Ovin
- Porcin
- Volaille
- Fromage
- Charcuterie - jambon
- Escargots

minoteries et organismes
stockeurs de céréales :

- Farine

Détail des 84 labels rouges présents en Bourgogne-Franche-Comté

Fi- lières	Nom du label rouge	commercialisé sous*	N° du label rouge	Part des opérateurs en BFC	Nombre d'opérateurs en BFC
	Chapon blanc fermier et découpe	IGP-LR	LA/13/98	77,10%	101
	Chapon noir fermier et découpe	IGP-LR	LA/54/88	76,52%	101
	Dinde noire fermière entière	IGP-LR	LA/06/87	76,52%	101
	Poulet blanc fermier hétéro et découpe, frais ou surgelé	IGP-LR	LA/02/90	76,34%	100
	Poulet blanc fermier non cou-nu et découpe, frais ou surgelé	LR et IGP-LR	LA/01/02	76,34%	100
	Poulet noir fermier et découpe, frais ou surgelé	LR et IGP-LR	LA/03/83	75,76%	100
	Pintade fermière et découpe, fraîche ou surgelée	IGP-LR	LA/25/88	75,19%	100
	Poularde blanche fermière et découpe	LR et IGP-LR	LA/28/01	74,26%	101
	Poulet noir fermier cou nu et découpe, frais ou surgelé	IGP-LR	LA/02/79	52,46%	32
	Poulet blanc fermier 94 jours et découpe, frais ou surgelé	IGP-LR	LA/07/13	50,98%	26
	Poulet jaune fermier, élevé en plein air entier et découpe frais ou surgelé	LR et IGP-LR	LA/03/93	14,29%	17
	Pintade fermière, élevée en plein air entière et découpe fraîche ou surgelée	IGP-LR	LA/09/92	14,17%	17
	Poulet blanc à pattes bleues fermier, élevé en plein air entier et découpe frais ou surgelé	LR et IGP-LR	LA/14/95	14,17%	17
	Poulet blanc fermier, élevé en plein air entier et découpe frais ou surgelé	IGP-LR	LA/04/78	14,17%	17
	Poulet noir fermier, élevé en plein air entier et découpe frais ou surgelé	IGP-LR	LA/18/93	14,17%	17
	Poulet blanc fermier, élevé en plein air entier et découpe frais ou surgelé	LR et IGP-LR	LA/03/95	14,05%	17
Avicoles	Poularde blanche à pattes bleues fermière, élevée en plein air entière et découpe fraîche ou surgelée	IGP-LR	LA/07/04	13,95%	6
	Poularde fermière, élevée en plein air entière et découpe fraîche ou surgelée	IGP-LR	LA/11/91	13,33%	6
	Chapon à pattes bleues fermier, élevé en plein air entier et découpe frais ou surgelé	LR et IGP-LR	LA/06/04	13,04%	6
	Chapon fermier, élevé en plein air entier et découpe frais ou surgelé	IGP-LR	LA/30/88	10,91%	6
	Dinde fermière, élevée en plein air fraîche ou surgelée	IGP-LR	LA/05/78	10,00%	5
	Oeufs fermiers de poules élevées en plein air		LA/18/98	6,12%	9
	Oeufs de poules élevées en plein air		LA/05/05	5,71%	10
	Oie entière fraîche ou surgelée		LA/16/97	5,26%	3
	Poularde fermière entière fraîche ou surgelée		LA/10/02	5,26%	3
	Poulet cou nu blanc entier et en découpes, frais ou surgelé		LA/04/87	5,17%	3
	Poulet cou nu jaune entier et en découpes, frais ou surgelé		LA/07/85	5,17%	3
	Dinde fermière entière, fraîche et surgelée		LA/08/84	1,22%	4
	Poularde fermière entière et découpe, fraîche et surgelée		LA/15/91	1,20%	4
	Chapon blanc fermier entier et découpe, frais et surgelé		LA/29/88	1,19%	4
	Pintade fermière entière et découpe, fraîche et surgelée		LA/09/87	1,19%	4
	Poulet blanc fermier entier et découpe, frais et surgelé		LA/08/80	1,18%	4
	Chapon jaune fermier élevé en plein air		LA/21/94	1,07%	2
	Poule fermière élevée en liberté		LA/35/88	0,38%	1
	Poulet jaune fermier élevé en plein air		LA/06/88	0,30%	2
	Pintade fermière élevée en plein air		LA/01/74	0,11%	1
	Chapon de pintade fermier élevé en plein air		LA/14/94	0,11%	1

* données disponibles uniquement pour les labels rouges les plus représentatifs (au moins 10 % des opérateurs habilités)

Détail des 84 labels rouges présents en Bourgogne-Franche-Comté

Fi- lières	Nom du label rouge	commercialisé sous*	N° du label rouge	Part des opérateurs en BFC	Nombre d'opérateurs en BFC
Avicoles	Dinde de découpe fermière élevée en plein air		LA/02/98	0,11%	1
	Mini-chapon fermier élevé en plein air		LA/01/07	0,11%	1
	Poularde blanche fermière élevée en plein air		LA/51/88	0,11%	1
	Poularde jaune fermière élevée en plein air		LA/13/02	0,11%	1
	Poulet blanc fermier de 100 jours élevé en liberté		LA/52/88	0,11%	1
	Poulet blanc fermier élevé en liberté		LA/12/66	0,11%	1
	Poulet jaune fermier de 100 jours élevé en liberté		LA/05/12	0,11%	1
	Poulet jaune fermier élevé en liberté		LA/04/81	0,11%	1
	Poulet noir fermier élevé en liberté		LA/13/77	0,11%	1
	Canard de barbarie fermier élevé en plein air		LA/04/74	0,11%	1
	Oie fermière élevée en plein air		LA/07/84	0,11%	1
	Poulet blanc fermier élevé en plein air		LA/07/82	0,11%	1
	Poulet jaune fermier élevé en plein air		LA/23/98	0,11%	1
	Poulet noir fermier élevé en plein air		LA/25/98	0,11%	1
	Chapon jaune fermier élevé en plein air		LA/12/02	0,11%	1
	Dinde de Noël fermière élevée en plein air		LA/03/72	0,11%	1
	Chapon blanc fermier élevé en plein air		LA/16/88	0,11%	1
	Viandes de boucherie	Viande fraîche de porc	IGP-LR	LA/16/98	100,00%
Viande bovine de race charolaise		LR seul	LA/11/89	42,24%	1 364
Viande bovine de race charolaise		LR seul	LA/03/89	39,23%	295
Agneau de plus de 13 kg carcasse		LR seul	LA/05/85	32,32%	86
Viandes et abats de porc, frais ou surgelés			LA/17/06	8,21%	16
Agneau de plus de 14 kg carcasse			LA/01/12	7,92%	29
Agneau de plus de 14 kg carcasse			LA/31/90	1,82%	2
Viande bovine de race parthenaise			LA/26/05	0,66%	1
Agneau de plus de 14 kg carcasse			LA/17/93	0,17%	1
Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales			LA/08/93	0,16%	1
Viande bovine d'animaux jeunes de race limousine			LA/23/88	0,10%	2
Viande bovine de race limousine			LA/22/88	0,06%	3
Charcuteries	Jambon persillé	LR seul	LA/32/06	100,00%	1
	Saucisse chevillée et Jésus chevillé	IGP-LR	LA/33/05	100,00%	9
	Salaisons sèches à base de viande de porc		LA/05/08	6,25%	16
	Jambons cuits supérieurs, entiers ou tranchés, préemballés		LA/29/99	4,55%	22
Autres produits	Emmental	IGP-LR	LA/04/79	87,50%	329
	Escargots préparés frais et surgelé	LR seul	LA/04/83	66,67%	2
	Farine type 45 label rouge pour pâtisserie	LR seul	LA/25/06	16,67%	1
	Farine panifiable pour pain courant	LR seul	LA/20/06	15,37%	253
	Farine de meule	LR seul	LA/05/14	13,13%	225
	Farine pour pain de tradition française	LR seul	LA/11/04	11,40%	270
	Pain de tradition française		LA/04/05	7,14%	6
	Miel toutes fleurs		LA/13/94	4,48%	3
	Miel de lavande et de lavandin		LA/24/89	4,26%	4
	Herbes de Provence		LA/02/03	3,57%	1
	Baguette de pain de tradition française		LA/22/01	3,31%	6
	Farine de froment		LA/09/05	1,52%	1

* données disponibles uniquement pour les labels rouges les plus représentatifs (au moins 10 % des opérateurs habilités)

DÉFINITIONS ET SOURCES

Label rouge (LR)

Le label rouge est un signe national, sans équivalent de reconnaissance, ni protection au niveau européen.

Des conditions contrôlées de production spécifiques garantissent la qualité supérieure d'un label rouge. Elles sont définies au sein de cahiers des charges (CDC). Une évaluation et un suivi de la qualité sensorielle du label rouge, par rapport au « produit courant », est réalisée.

Pour les filières au sein desquelles les labels rouges sont les plus fréquemment représentés (volailles, bœuf, porc, agneau, charcuterie, etc.), les CDC comprennent à la fois des conditions de production communes à la filière et des conditions de production spécifiques à chacun des labels : le CDC de chaque label rouge est dorénavant accessible sur le site INAO.

Par ailleurs un produit label rouge peut simultanément bénéficier d'une Indication Géographique Protégée.

Indication géographique protégée (IGP)

Elle désigne un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique et dont certaines étapes de production sont réalisées dans la zone considérée. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Les règles d'élaboration d'une indication géographique protégée sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle garanties par l'état.

Fermier

Le terme fermier associé à la présentation des volailles est défini au niveau national, via le code rural et de la pêche maritime qui le réserve aux SIQO, dans son article L644-14 :

« ... Les mentions « fermier-élevé en plein air » ou « fermier-élevé en liberté » ne peuvent être utilisées que sur les volailles bénéficiant d'un label rouge, d'une appellation d'origine ou du

signe agriculture biologique. Toutefois, ces dispositions ne s'appliquent pas aux productions à petite échelle destinées à la vente directe ou locale mentionnées à l'article L654-3 du code rural et de la pêche maritime ».

Opérateurs pris en compte au sein du document :

Opérateurs producteurs primaires

On entend par opérateurs producteurs primaires, selon les filières : les éleveurs de volailles, les éleveurs et naisseurs pour les filières viandes, les producteurs de lait, les agriculteurs producteurs pour les produits transformés.

Opérateurs avals

On entend par opérateurs avals, selon les filières : les abattoirs, les ateliers de découpe et/ou de transformation, les minoteries, les organismes stockeurs de céréales.

Sources

■ **Données générales** : INAO enquête nationale SIQO 2016 / Observatoire Territorial des SIQO 2016 – RA 2010 Traitement DRAAF

■ **Données filière Volailles** : INAO-SYNALAF enquête nationale SIQO 2016 / Observatoire Territorial des SIQO 2016 / DRAAF - RA 2010, champ : exploitations de plus de 250 têtes.

■ **Données filière Viandes de boucherie** : INAO-SYLAPORC-Fil Rouge enquête nationale SIQO 2016 / Observatoire Territorial des SIQO 2016 / DRAAF - RA 2010, champ OTEX spécialisés en bovins viande, ovins, porcins / INAO - DRAAF - CRA, enquête complémentaire ODG Viandes

■ **Données filière produits transformés (charcuterie, escargots, farine et fromage)** : INAO-SYLAPORC-CNAOL enquête nationale SIQO 2016 / Observatoire Territorial des SIQO 2016

MÉTHODOLOGIE GÉNÉRALE RETENUE

Labels rouges étudiés

Les labels rouges retenus dans cette étude sont ceux pour lesquels au moins 10% des opérateurs habilités (opérateurs producteurs primaires et/ou opérateurs avals) sont localisés sur le territoire de la région Bourgogne-Franche-Comté.

Volumes et chiffres d'affaires

Les opérateurs habilités pour la production d'un label rouge peuvent être localisés sur l'ensemble du territoire national, le label

rouge n'étant pas lié à une zone définie. Les volumes et chiffres d'affaires sont donc nationaux. Toutefois, une enquête complémentaire menée auprès des ODGs (Organismes de Défense et de Gestion) a permis d'approcher, uniquement pour la filière viande, les données au niveau régional.

Les chiffres d'affaires sont estimés à la première mise en marché : en sortie de transformation / conditionnement pour les produits laitiers et charcuteries et en sortie d'abattoir pour les viandes et les volailles.

Agreste : la statistique agricole

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté
Service Régional de l'Information Statistique et Économique

4 bis rue Hoche - BP 87865 - 21078 Dijon cedex
Tél : 03 80 39 30 12 - Fax : 03 80 39 30 99
Mél : srise.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Directeur : Vincent Favrichon
Directeur de la publication : Florent Viprey
Rédaction :
Pierre Froissart, Nellie Rodriguez (DRAAF/SRISE)
Sophie Dubreuil (Chambre régionale d'agriculture)
Christèle Mercier, Dominique Brizard, Julie Régolo (INAO)
Composition : DRAAF/SRISE
Crédits photos : INAO, MAAF, SFAET, Agence DER, Club le Boulanger/Bagatelle, Salaisons dijonnaises, Etablissement Mairet, Bourgogne escargots, Frédéric Fauroux
www.draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr
www.agreste.agriculture.gouv.fr



Dépôt légal : à parution
ISSN : 2493-6499
© Agreste 2018