

Un contrat Label Rouge "gros bovins" entre Cloé, Charal et Cora

L'union de coopératives Cloé a signé le 7 avril 2021 un contrat tripartite avec les établissements Charal de Metz et Cora. Il est conforme à l'accord interprofessionnel issu de la loi Egalim. S'y ajoute la particularité de l'origine régionale des animaux.

🕒 Publié le 7 avril 2021 - Par S.Bourgeois



Signature du partenariat entre Cloé et Charal par Alexandre Raguet, directeur de Cloé et Franck Lucas, directeur des Etablissements Charal de Metz

© Cloé

"L'enseigne Cora a souhaité s'engager sur le développement du Label Rouge pour ses rayons traditionnels viande bovine. Vingt-huit magasins de la région Grand-Est entrent dans la démarche " a présenté Alexandre Raguet, directeur de l'union de coopératives Cloé (Lorca, CAL et Comptoir Agricole) lors d'une conférence de presse le 7 avril 2021.

Le contrat porte sur un volume de **1 000 gros bovins par an de race Charolaise, Limousine ou Salers, pour une durée de trois ans**. Il est conforme à l'accord interprofessionnel rendant la contractualisation obligatoire pour toute transaction commerciale de la filière Label Rouge « Gros bovins de boucherie ».

Les indicateurs qui sont pris en compte dans le contrat pour le prix des animaux sont un **indicateur de coûts de production**, un indicateur de prix de marché (cotations) et des indicateurs relatif à la qualité des produits (conformation, âge, engraissement...).

"Nous sommes en cours de négociation commerciale, mais le prix payé à l'éleveur sera compris, selon la race, entre 4,5 et 5 euros/kgC" estime Bruno Colin, président de Cloé. *"Cora fait figure de leader de la grande distribution en région Grand-Est. Des négociations pour des contrats analogues sont en cours avec d'autres enseignes."*

La particularité de ce contrat est que **l'origine régionale des animaux sera identifiée par la marque** créée par l'interprofession régionale qui se décline en Viande du Terroir Grand Est, Viande du Terroir Alsacien, Viande du Terroir Lorrain ou Viande du Terroir Champagne-Ardenne. *"Le signe officiel à forte notoriété qu'est le Label Rouge et la proximité, avec l'origine régionale des animaux, sont les deux meilleurs facteurs pour la valorisation des animaux"* estime Xavier Lerond, président d'Interbev Grand Est et président de Lorca.

Au sein de Cloé, pour assurer ce contrat, **44 nouveaux élevages ont été qualifiés** label rouge depuis début 2021 - faisant passer le nombre total d'élevages qualifiés de 160 à 204. En même temps, une mise en place d'animaux est planifiée pour augmenter le nombre d'animaux labellisés dans chaque élevage. Il s'agit de passer de 384 animaux labellisés sur la campagne 2019-2020, à 1300 animaux.



Interbev Grand Est
@InterbevGdEst



Feu vert pour le LABEL ROUGE en @regiongrandest avec @CoraFrance et les acteurs de la filière @EleveursBovins @Icoopagricole @ViandeTerroirGE @Charal @Interbev_fr @FCDfrance



9:32 AM · 29 mars 2021

11 Partager ce Tweet

Un accompagnement technique est proposé aux éleveurs qui le souhaitent. En adaptant ses pratiques de renouvellement, selon la taille du cheptel, un élevage pourra contractualiser entre dix et quinze génisses et/ou jeunes vaches de boucherie chaque année. L'organisation de producteurs doit aussi faire coïncider l'offre du cheptel de ses adhérents, où la Charolaise domine, avec la demande des bouchers de Cora dans les trois races concernées par le contrat.

A l'avenir, au-delà des trois ans de ce premier contrat, ce développement massif du Label Rouge ne présente-t-il pas un **risque de banalisation du produit** et d'écrasement de la plus-value par rapport au prix de marché ? "La loi de l'offre et de la demande va s'appliquer. Plus on aura de distributeurs dans le dispositif, et plus on aura la capacité de créer de la valeur", répond Bruno Colin. La maîtrise de la mise en place des animaux au plus près du niveau des débouchés est aussi avancée.