



Le label rouge abricot : un exemple de réussite collective

Anne-Lise Chaussabel, Chambre d'agriculture de la Drôme
Nathalie Bonnet, Domaine des Coteaux, ODG Qualité Fruits Plus

les rdv de
Édition 2022
l'arbo
en Auvergne-Rhône-Alpes



Quels modèles
arboricoles
pour quelle
valorisation ?

Action soutenue par
La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

Les SIQO

- Les acteurs
 - Ministère agriculture : politique de valorisation des produits
 - Ministère économie : protection contre la tromperie et lutte contre les fraudes
 - INAO : instruction nouvelles demandes, supervision des contrôles, protection contre les usurpations
- Principes
 - démarche collective et volontaire
 - conditions de production validées par l'Etat
 - contrôles indépendants par des organismes agréés par l'Etat
- Garantie officielle pour les consommateurs
 - origine (AOC et AOP ; IGP)
 - **qualité supérieure (Label rouge)**
 - recette traditionnelle (STG)
 - respect de l'environnement (Agriculture biologique)



- Organisme de Défense et de Gestion
 - Constitué à l'initiative de producteurs, assurant une même production, au sein d'une structure, pour porter la démarche de reconnaissance d'un signe de qualité
 - Reconnu par l'INAO.
- Quelles sont ses missions ?
 - Élaboration et mise en œuvre du cahier des charges.
 - Désignation organisme de contrôle et avis sur le plan de contrôle.
 - Défense et valorisation du produit, connaissance économique du secteur.



Historique

- 1987 : association de promotion des fruits et légumes sous label de la Drôme et cantons limitrophes.
- 1987 : homologation label rouge pêche-nectarine
- 2001 : homologation label rouge abricot
- 2002 : association Fruits Plus
- 2007 : création ODG Qualité Fruits Plus



Le cahier des charges label rouge abricot



- Variétés sélectionnées
- Taux de sucre > 11,5 % brix
- Fermeté récolte < 5 kg/0,5cm²
- Calibre > 2A
- Catégorie EXTRA
- Conditionnement UVC ou plateaux lités
- Délai expédition 5 jours

- Plan de contrôle
- Contrôles
 - Vergers
 - Stations
 - Points de vente
- Analyses sensorielles
 - Laboratoire accrédité COFRAC
 - Profil sensoriel
 - Test hédonique

les rdv de
l'arbo
Édition 2022
en Auvergne-Rhône-Alpes

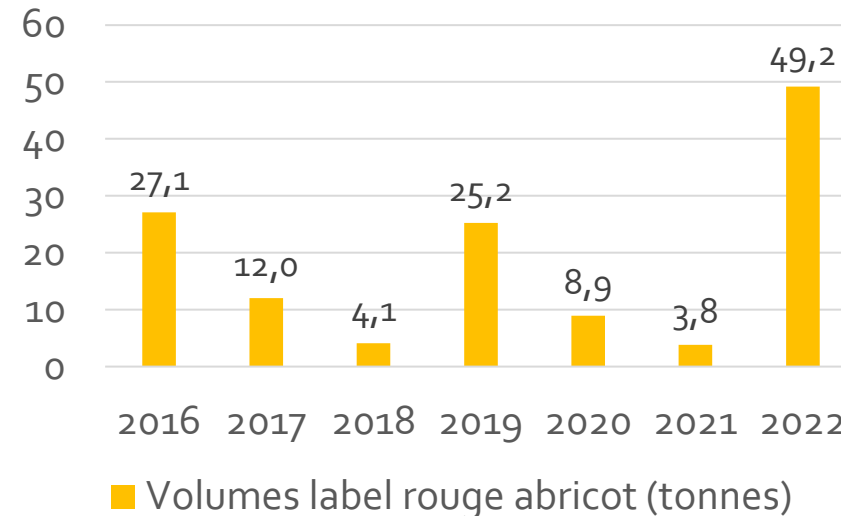
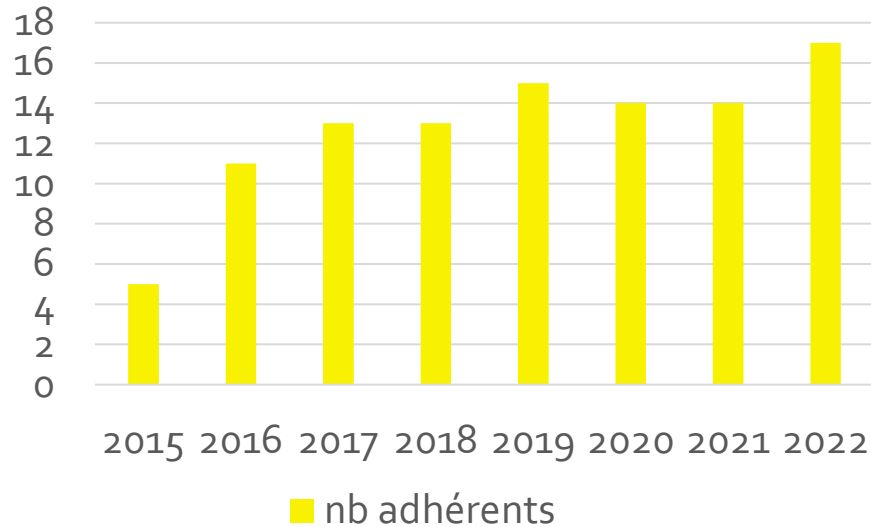


Quels modèles
arboricoles
pour quelle
valorisation ?

Relance label rouge abricot (et pêche-nectarine)

- Depuis 2015
- Nouveaux adhérents
- 17 producteurs et ou conditionneurs + 8 metteurs en marché

- Près de 66 000 barquettes d'abricots vendues en 2022



les rdv de
l'arbo
Édition 2022
en Auvergne-Rhône-Alpes



Quels modèles
arboricoles
pour quelle
valorisation ?

Les visuels abricot et pêche & nectarine



les rdv de
Édition 2022
l'arbo
en Auvergne-Rhône-Alpes



Quels modèles
arboricoles
pour quelle
valorisation ?

La barquette abricot



les **FOV** de
Édition 2022
l'arbo
en Auvergne-Rhône-Alpes



Quels modèles
arboricoles
pour quelle
valorisation ?

La barquette pêche & nectarine



les rdv de
Édition 2022
l'arbo
en Auvergne-Rhône-Alpes



Quels modèles
arboricoles
pour quelle
valorisation ?

Communication 2022



les rdv de
Édition 2022
l'arbo
en Auvergne-Rhône-Alpes



Communication 2022

Les fruits Label Rouge, ça va cartonner !

Une sélection rigoureuse
Des pêches, nectarines et abricots
issus de variétés sélectionnées

Récoltés à maturité optimale
pour vous garantir la fraîcheur et le goût

NOUVEAU
Packaging

Label Rouge
La promesse d'un fruit
de qualité gustative supérieure

Avec le soutien de **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

04 75 06 37 04

04 75 61 55 00

04 66 38 44 00

04 66 01 37 09

04 90 47 31 81

04 75 45 10 37

04 74 56 53 38

*Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. *révision: www.dbo-meat.com - 2022

les rdv de
Édition 2022
l'arbo
en Auvergne-Rhône-Alpes

Quels modèles
arboricoles
pour quelle
valorisation ?

Flyers consommateurs



label Rouge
QUALITÉ DÉLICIEUSE SUPÉRIEURE
HOMOLOGATION N° LA0401

L'ABRICOT

DEGUSTEZ LES VRAIES SAVEURS DE L'ÉTÉ

LA PROMESSE DU LABEL ROUGE

Des fruits sélectionnés de qualité supérieure, sucrés, récoltés à maturité et respectueux de l'environnement.

14 producteurs passionnés qui garantissent la fraîcheur et le goût de leurs fruits issus de variétés sélectionnées.

ORIGINE FRANCE
Avec le soutien de **La Région** Auvergne-Rhône-Alpes



label Rouge
QUALITÉ DÉLICIEUSE SUPÉRIEURE
HOMOLOGATION N° LA1087

PECHÉ NECTARINE

DEGUSTEZ LES VRAIES SAVEURS DE L'ÉTÉ

LA PROMESSE DU LABEL ROUGE

Des fruits sélectionnés de qualité supérieure, sucrés, récoltés à maturité et respectueux de l'environnement.

14 producteurs passionnés qui garantissent la fraîcheur et le goût de leurs fruits issus de variétés sélectionnées.

ORIGINE FRANCE
Avec le soutien de **La Région** Auvergne-Rhône-Alpes

les rdv de
Édition 2022
l'arbo
en Auvergne-Rhône-Alpes



Quels modèles
arboricoles
pour quelle
valorisation ?