

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

21 Novembre 2024

Un Label Rouge pour le « lait entier non normalisé, UHT » n° LA 01/24

Un « Lait entier non normalisé, UHT » vient d'être reconnu en Label Rouge suite à la publication de son arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt et celui de l'Économie, le 21 novembre 2024. C'est le premier Label Rouge pour du lait.

Un lait entier de qualité supérieure

Le lait Label Rouge est un lait entier UHT, qui n'a subi aucune modification de sa composition entre sa collecte et sa mise en bouteille. Le lait est traité thermiquement par une pasteurisation mais sans séparation de la matière grasse et sans aucun remélange de matière grasse.

Le lait Label Rouge est un lait gastronomique, au goût crémeux et savoureux. Il présente une odeur de crème fraîche intense.



@ Ingrechia

Le lait est produit et collecté dans des élevages respectant notamment :

- une durée de pâturage au minimum de 185 jours par an avec 6 heures par jour minimum (en période de pâturage) ;
- une surface de pâturage de 3000 m² (30 ares) minimum par vache qui permet de couvrir les besoins alimentaires sur toute la période de pâturage ;
- une alimentation à base d'herbe (75%) et de fourrages qui proviennent exclusivement de l'exploitation.

Les compléments alimentaires issus du commerce sont garantis sans OGM (<0.9%) et l'usage de propylène glycol, d'urée et ses dérivés, d'huile de palme/palmiste et de leurs dérivés, d'huile de lin, de crucifères et d'arômes dans les aliments est interdit.



@ Ingrechia

Le bien-être animal et la biodiversité respectés

Les vaches couchent sur des aires paillées de 7 m² minimum/vache, ou en logette. La place à l'auge est de 0.7 m par vache minimum et l'attache interdite. 15% minimum d'infrastructures agro-écologiques et/ou surfaces d'intérêt sont exigées pour maintenir une bonne biodiversité.

Données chiffrées

- Objectif de 9 millions de litres produits annuellement d'ici 15 ans
- Plus de 30 producteurs rattachés à une coopérative laitière sont engagés dans la démarche à ce stade



Le Label Rouge est un signe de qualité national qui désigne des produits alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure comparés à des produits dits « standards ». À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, un produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française. Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant supervisé par l'INAO.