



85 % des consommateurs français font confiance au **Label Rouge*** pour choisir volaille, veau, bœuf ou produits laitiers (...). Ils savent que le Label Rouge leur garantit **l'excellence de qualité et de goût.**

On connaît l'importance d'un terroir et d'un savoir-faire dans la production de ces produits agricoles d'exception. On oublie cependant parfois que nos rivages, nos rivières ou nos fermes aquacoles offrent aux produits de la mer et de l'aquaculture des "terroirs aquatiques" de prédilection.

C'est là que l'on pêche, que l'on récolte ou que l'on cultive **des espèces d'une qualité exceptionnelle.** Un patrimoine prestigieux que **des hommes et des femmes amoureux de leur métier** ont choisi de protéger.

Pour chaque catégorie de ces produits, ils ont établi et codifié **des cahiers des charges d'une extrême rigueur.** Ils ont défini un art de produire et de commercialiser qui permet d'apporter à la table du consommateur **des produits de la mer et de l'aquaculture au sommet de leurs qualités gustatives.**

Les produits de la mer et de l'aquaculture Label Rouge sont aussi les grands crus, la fierté du patrimoine aquatique.







Le Label Rouge

Produits de la mer et de l'aquaculture

Un label d'excellence très exigeant

Depuis plus de cinquante ans, l'appellation **Label Rouge** indique **aux consommateurs des produits de qualité et de goût supérieurs**. Délivrée par le biais de l'Institut National d'Origine et de Qualité, elle distingue des produits répondant à **un cahier des charges très précis, certifié par des organismes indépendants**. Il élit des produits dont **les qualités gustatives sont garanties** et constamment réévaluées par des audits de panels de consommateurs et des jurys indépendants. Le Label Rouge est le seul signe de qualité impliquant une obligation de résultat.

Le premier Label Rouge de cette famille de produits voit le jour en 1989 avec l'huître fine de claire verte Marennes Oléron.

Depuis, le Label Rouge certifie une vingtaine de produits de la mer et de l'aquaculture. Tous répondent à une même philosophie : le meilleur d'une espèce, le meilleur des conditions de capture, de récolte, d'élevage, de transformation, de conservation, de distribution pour le meilleur du goût.

La détermination des lieux de récolte ou d'élevage spécifiques garantit la spécificité de goût originel des produits prélevés. Les agendas de pêche, comme les strictes réglementations sur la taille et le poids, permettent de s'assurer de leur pleine maturité. Les conditions de transformation, de conservation et de conditionnement, comme le respect des délais les plus exigus entre capture ou récolte et mise à l'étal, assurent **une préservation maximisée des qualités organoleptiques et sanitaires**.

Le cahier des charges extrêmement rigoureux est l'objet de multiples et permanents contrôles. Depuis les contrôles sur la qualité des eaux ou de l'alimentation jusqu'aux contrôles fraîcheurs, la mise sur le marché d'un produit de la mer ou de l'aquaculture Label Rouge est obligatoirement précédée de nombreux tests.

Traçabilité totale, qualité et goût à leur niveau le plus haut, le Label Rouge des produits de la mer et de l'aquaculture récompense **l'engagement de producteurs au savoir-faire exigeant pour la satisfaction de consommateurs amoureux du meilleur du goût**.





TURBOT



*F*inesse et fermeté de la chair, parfum délicatement iodé, faible teneur en matières grasses, le turbot Label Rouge exhale toutes ses qualités. Ces instants de pur plaisir, c'est au savoir-faire des producteurs de l'Association Turbot Qualité (France Turbot et Ferme Marine de Noirmoutier) que nous les devons.

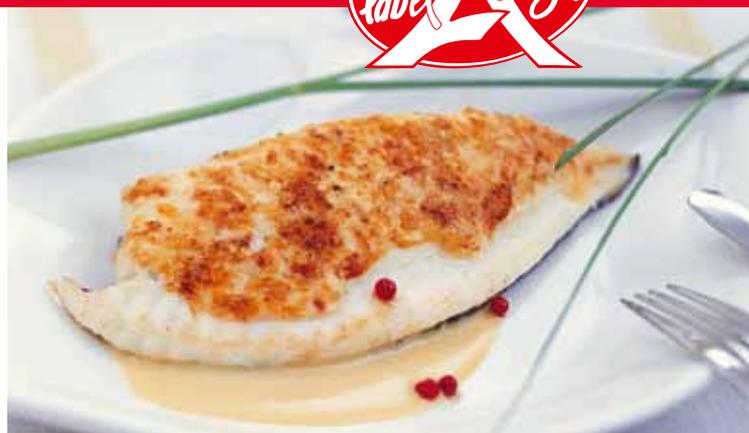
Des conditions de vie protégées

Le turbot s'épanouit dans les eaux fraîches de l'Atlantique. Des techniques d'élevage innovantes ont été mises en œuvre sur l'Île de Noirmoutier et en Bretagne, permettant de réaliser une production de grande qualité, tout en conservant un caractère artisanal. Les sites ont été choisis pour leurs qualités exceptionnelles : qualité de l'eau et qualité de l'environnement qui en font des lieux privilégiés pour l'aquaculture du turbot.



Une sélection rigoureuse

De l'œuf à l'assiette, le turbot Label Rouge bénéficie de conditions de vies optimales parfaitement étudiées, au plus près des conditions de vie naturelles de l'espèce. Identifiée, suivie, contrôlée de la naissance jusqu'au point de vente, la vie de l'alevin, devenu turbot Label Rouge, ne connaît pas de zones d'ombre. Un cahier d'élevage est tenu à chaque étape pour une traçabilité exemplaire : sélection et reproduction des géniteurs et incubation des œufs, stade larvaire, pré-grossissement, grossissement, pêche, conditionnement, gestion des stocks et des expéditions.



De l'œuf au turbot Label Rouge proposé sur les étals, il faut près de 30 mois pour offrir un produit de qualité supérieure.

Une alimentation équilibrée

L'alimentation des turbots Label Rouge est composée à 60 % d'aliments marins naturels complétés de végétaux, vitamines et minéraux. Les éleveurs prennent soin que protéines et lipides soient strictement contrôlés : au moins 55 % de protéines pour une bonne valeur nutritionnelle et moins de 12 % de lipides d'origine marine pour une bonne qualité gustative. C'est aussi grâce à toutes ces exigences que le turbot Label Rouge est reconnu pour ses qualités nutritionnelles : sa chair blanche est riche en protéines, en vitamines et minéraux. Le turbot est riche en vitamine E, en vitamine B12 et source de vitamine PP, d'iode et de phosphore. Peu gras, ce poisson offre un apport non négligeable en acides gras oméga 3.

Une fraîcheur suivie de très près

Moins de 4 heures après l'abattage, le turbot Label Rouge est mis en caisse puis stocké en chambre froide avant d'être proposé à la vente.

Sa qualité est garantie par une date limite de vente (9 jours pour le turbot frais entier, 7 jours pour les découpes).



FILET DE TURBOT LABEL ROUGE À LA VAPEUR, ASPERGES VERTES, SAUCE MOUSSEUSE AUX AGRUMES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de turbot Label Rouge sans la peau
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 orange
- 1 citron
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel
- Poivre du moulin



Credit photo: CIPA / Philippe Asser

Préparation

Laver les agrumes et prélever les zestes en lanières. Réserver la moitié des zestes. Émincer finement le reste puis le faire revenir très doucement dans le beurre 10 minutes environ. Verser le tout dans une passette pour récupérer le beurre d'agrumes puis laisser refroidir.

Laver les asperges, couper la base et les faire cuire 15 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée, la pointe vers le haut.

Préparer la sauce en délayant la farine dans 1 dl d'eau froide. Faire bouillir ½ litre d'eau dans une casserole puis verser la farine. Saler, poivrer et laisser réduire en mélangeant jusqu'à consistance voulue. Incorporer le beurre d'agrumes en petits morceaux puis la crème fraîche. Réserver la sauce au bain-marie.

Saler et poivrer l'intérieur des filets de turbot Label Rouge, déposer une lanière de zeste d'orange et de citron puis rouler chaque filet sur lui-même. Faire tenir à l'aide d'un pic en bois. Placer les filets dans un panier vapeur et laisser cuire 10 minutes environ.

Au moment de servir, mixer la sauce pour la faire mousser. Déposer sur chaque assiette quelques asperges, un filet de turbot Label Rouge en retirant le pic en bois, napper de sauce mousseuse et décorer avec des rubans de zestes d'agrumes.

// À l'époque, l'aquaculture était encore un métier neuf...

Il a fallu tout apprendre et on en apprend encore tous les jours! La recherche de la perfection nous oblige à une permanente remise en question.

Nous avons donc choisi de miser sur la qualité plutôt que sur la quantité. C'est la raison pour laquelle nous avons choisi de nous engager dans la démarche Label Rouge.

Certaines fermes espagnoles ou portugaises produisent plus de 1 000 tonnes de turbots par an. Nous n'en produisons qu'une centaine. La supériorité de notre turbot Label Rouge permet à celui-ci de se différencier des productions de masse. Cette qualité reconnue nous assure la vente de l'ensemble de notre production auprès de la restauration haut de gamme.

Notre travail est un travail d'équipe. Les contraintes du Label Rouge imposent des efforts constants tout au long de l'année. Mais la récompense est là quand au terme des tests gustatifs les consommateurs ne font pas la différence entre notre turbot Label Rouge et un turbot de ligne. **//**

Dominique Duval,
producteur de turbot Label Rouge

TRUITE DE SOURCE



Élevée dans les eaux claires qui jaillissent d'une source naturelle, la truite de source Label Rouge se caractérise par une chair moelleuse, fondante, délicatement blanche ou rosée et un petit goût de noisette. Riche en acides gras oméga 3, la truite de source Label Rouge est une gourmandise idéale pour la santé.



Aux sources de la qualité

Les sites d'élevage de la truite de source Label Rouge sont installés dans le Sud-Ouest de la France, à proximité immédiate de sources réputées pour la pureté et la qualité minérale de leurs eaux. En effet, la qualité de l'eau est primordiale et conditionne directement le confort des poissons, leur santé et donc leur qualité gustative. Comme à l'état naturel, les truites d'élevage ont besoin d'espace pour grandir et développer leurs saveurs. Le contrôle de la densité des poissons dans les bassins, le taux d'oxygène, la vitesse d'avancement de l'eau, sa température maintenue entre 4 et 16 degrés, les méthodes de manipulation des poissons à toutes les étapes de leur vie et jusqu'à l'abattage, offrent une qualité de vie sans stress qui contribue à la saveur de leur chair.

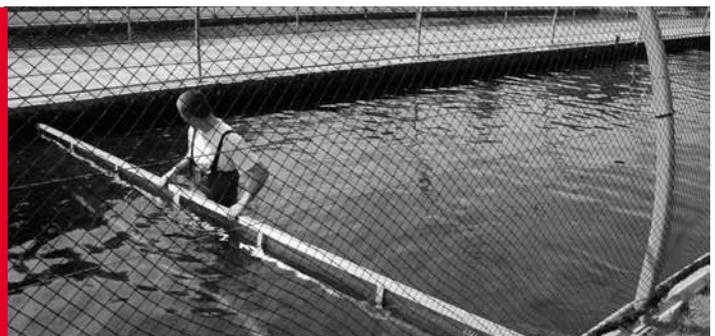


Le plus frais des poissons

Après l'abattage, la truite de source Label Rouge est vendue entière (en taille portion, de 200 à 400 g, ou bien en grande taille, supérieure à 2 kg), en filets ou en pavés. La préparation des poissons, la découpe et le calibrage sont effectués dans des conditions de froid et d'hygiène optimales et dans un délai extrêmement réduit. 36 heures au plus après la pêche, ces poissons garantis de qualité supérieure sont à l'étal !

Une alimentation de choix

Pour préserver toutes ses saveurs et ses qualités nutritionnelles, la truite de source Label Rouge bénéficie d'un aliment composé de produits d'origine marine (au moins 50 %) complétés de végétaux, vitamines et minéraux.



DOS DE TRUITE LABEL ROUGE RÔTI ET SA PURÉE DE CÈPES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cœurs de filets de truite Label Rouge
- 4 gros oignons
- 100 g de feuilles de verveine séchée
- 500 ml de fond de veau
- 6 grosses pommes de terre rattes
- 150 g de cèpes séchés
- 3 échalotes pelées et ciselées
- 500 ml de crème liquide
- 125 g de beurre
- 250 g de cèpes bouchons
- Gros sel
- Sel
- Poivre du moulin



Crédit photo: CIPA

Préparation

Mettre les cèpes séchés à tremper dans de l'eau pendant 12 heures. Filtrer le jus de trempage et le réserver.

Faire blondir les échalotes dans une poêle avec une cuillerée de beurre. Verser 4 cuillerées à soupe de jus de trempage des cèpes, remuer avec une cuillère en bois et laisser réduire. Quand l'eau est quasiment évaporée, verser la crème et porter à ébullition. Sortir du feu et filtrer.

Hacher au couteau les cèpes égouttés. Peler les pommes de terre et les placer dans du papier d'aluminium avec un peu de gros sel et la moitié des cèpes hachés. Fermer les papillotes de pommes de terre et placer au four à 120 °C. Laisser cuire 1 heure.

Passer les pommes de terre au tamis à purée. Ajouter le beurre et la crème de cèpes filtrée. Mélanger énergiquement, saler, poivrer et ajouter un peu de lait chaud si nécessaire. Réserver au chaud.

Verser le fond de veau dans une petite casserole et laisser réduire de moitié à feu moyen. Peler et émincer les oignons, les faire caraméliser à feu moyen dans une poêle avec 20 g de beurre. Ajouter la verveine sèche et le fond de veau réduit. Mélanger et laisser cuire 20 minutes à feu doux. Passer au chinois, reverser dans une petite casserole et porter à ébullition. Ajouter alors le beurre

en petits dés et fouetter pour monter la sauce. Saler et poivrer à sa convenance. Réserver au chaud.

Verser l'huile d'olive dans une poêle et faire cuire les filets de truite Label Rouge 10 minutes côté peau. Faire cuire également les cèpes bouchons coupés en deux. Saler et poivrer.

Servir les filets de truite Label Rouge rôtis sur la peau avec la purée, la sauce à la verveine et les cèpes bouchons poêlés en accompagnement.

// Je suis à la fois producteur et transformateur dans le Sud-Ouest. L'idée de départ est que nous voulions mettre en valeur les truites que nous produisons dans un élevage très bien situé, sur une source d'eau de grande qualité. Avec un autre producteur, nous nous sommes associés pour former un groupement et créer un Label Rouge de la truite de source.

Mettre au point le cahier des charges, définir les normes pour l'alimentation, le bien-être des poissons... Il nous a fallu deux bonnes années pour qu'en 2006 nous obtenions le Label Rouge truite de source.

Je suis fier de voir nos truites Label Rouge trôner sur les étals. C'était notre but : guider le consommateur dans la jungle des produits proposés.

Le Label Rouge, qui reconnaît la rigueur de travailleurs d'un groupement, est aussi la reconnaissance d'un terroir. Une identité aquatique qui se revendique avec fierté. **//**

**Arnault Chaperon,
producteur de truite**

SEL MARIN DE GUÉRANDE



Issu des marais salants, site de production exceptionnel.

Doux au palais, riche en arômes et en oligoéléments, le sel de Guérande Label Rouge repose sur un savoir-faire millénaire. Une technique traditionnelle, perpétuée par les paludiers, qui permet de produire un sel de qualité et de préserver le site extraordinaire des marais salants de Guérande.



Ces marais salants sont constitués d'une succession de bassins construits par l'homme sur des sols argileux, naturellement imperméables dans lesquels l'eau de l'océan Atlantique, apportée par des canaux, circule par gravité à un rythme et à un débit contrôlés par les producteurs. Le sel se forme grâce à l'aptitude des chlorures à cristalliser sous l'action de l'évaporation par le soleil et le vent. Recueilli tous les jours d'été, quand la météo associe soleil et vent, le sel qui s'est cristallisé sous l'effet de l'évaporation est récolté à la main par le paludier puis porté vers le mulon, gros tas de sel, où il est laissé à l'air libre pour qu'il puisse s'égoutter. Ce sel n'est ni lavé, ni raffiné et proposé sans aucun additif.

Le sel marin de Guérande Label Rouge, qualité supérieure

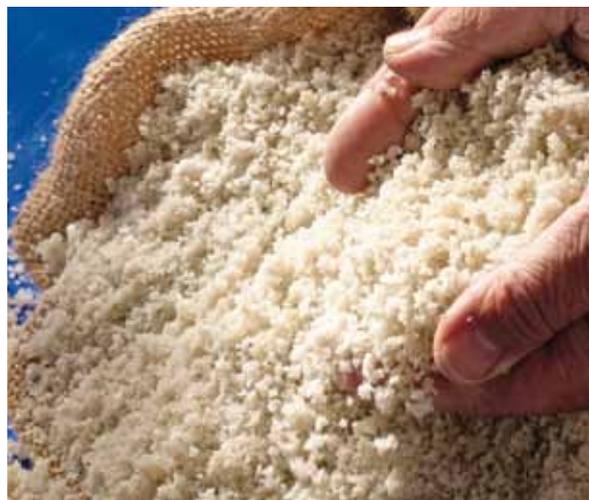
Pour confirmer la qualité supérieure de leur produit, les paludiers ont demandé la mise en place d'un Label Rouge "Sel marin de l'Atlantique". Celui-ci fut obtenu en 1991 (Homologation N° 06/91). Ce sel Label Rouge est donc un sel marin gris de qualité supérieure, récolté manuellement, sans additif et riche en magnésium.



Les paludiers qui produisent du sel marin gris en respectant les critères du cahier des charges peuvent prétendre à l'obtention du Label Rouge qui ne sera décerné qu'après vérification des critères physicochimiques du produit lors de son entrée en stockage et sur les produits conditionnés. Stockage isolé, traçabilité adéquate, tamisage adapté pour permettre d'éliminer au maximum les corps étrangers dans ce produit 100 % naturel, l'ensemble de ces opérations concourt à faire de ce sel marin un produit de qualité supérieure.

Garanties pour les consommateurs

Les contrôles réguliers internes et externes, par un organisme certificateur, des salines, des stockages et des ateliers de conditionnement, selon des fréquences déterminées dans le plan de contrôle, garantissent aux consommateurs la qualité supérieure du produit. Cette garantie est, de plus, renforcée par des analyses sensorielles annuelles sur les produits conditionnés.



DAURADE EN CROÛTE AU GROS SEL GRIS DE GUÉRANDE LABEL ROUGE

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 daurade
- 1 kg de gros sel gris de Guérande Label Rouge
- 6 échalotes grises
- ½ verre de vinaigre de cidre
- ½ verre de Muscadet
- 500 g de beurre demi-sel
- Sel moulu de Guérande Label Rouge
- Poivre



Credit photo: Mixture

Préparation

Vider le poisson sans l'écailler.

Tapisser uniformément un plat allant au four avec du gros sel, y poser la daurade et la recouvrir d'une même épaisseur de gros sel gris de Guérande Label Rouge.

Mettre au four et faire cuire pendant 35 minutes environ th. 7.

Hacher très finement les échalotes, les mettre dans une casserole à fond épais, ajouter le vinaigre et le muscadet.

Porter à ébullition, faire réduire complètement et tout doucement afin que les échalotes soient cuites. Ajouter le beurre par petites noix en remuant toujours.

Pour servir, casser la croûte de sel, retirer le poisson et lui enlever la peau. Napper les filets de la sauce au beurre blanc. Saler et poivrer.

Un truc de pro ? Sortez le sel du paquet, mettez-le dans une boîte à sel sur le plan de travail (mais surtout pas dans un récipient fermé), il restera bien sec sans jamais "coller".

// Il faut des années pour apprendre à faire un sel de qualité Label Rouge. Rien que pour commencer à maîtriser le geste du paludier, j'ai mis deux ans. Et des années pour devenir un vrai pro du sel !

La production de sel s'anticipe pendant l'hiver et le printemps avec la préparation des salines. Lorsque les premiers cristaux de sel apparaissent et que ceux-ci obtiennent la classification Label Rouge, j'éprouve une grande fierté ! Je crois bien que je n'oublierais jamais ma première prise de sel de Guérande Label Rouge !

Faire du sel de Guérande Label Rouge implique de respecter son environnement de production, de maîtriser les niveaux d'eaux dans la saline et d'avoir une bonne technique lors de la récolte du sel. C'est ainsi l'ensemble de notre travail qui est valorisé par ce Label Rouge.

Le sel de Guérande Label Rouge a la faveur des spécialistes. Au goût, il est plus doux, moins piquant et sa saveur relève, sans le **//** masquer, le goût des aliments.

Grégory Pitart,
producteur de sel marin de Guérande Label Rouge

COQUILLE SAINT-JACQUES



On les reconnaît au premier regard : une noix charnue, d'une blancheur nacrée presque translucide, un corail d'un bel orangé, une taille idéale et surtout, cet incomparable éclat qui signe sa vitalité.

Un terroir marin protégé

La coquille Saint-Jacques Label Rouge est une *Pecten Maximus* qui a choisi les eaux fraîches des fonds sablonneux des rivages de la Normandie, et plus particulièrement de la Baie de Seine, pour s'épanouir.

Sa pêche, strictement réglementée, la sélection drastique des tailles (plus de 11 cm) et le tri pour éliminer les spécimens présentant des défauts protègent le renouvellement de l'espèce et garantissent au consommateur une qualité de coquilles à pleine maturité.



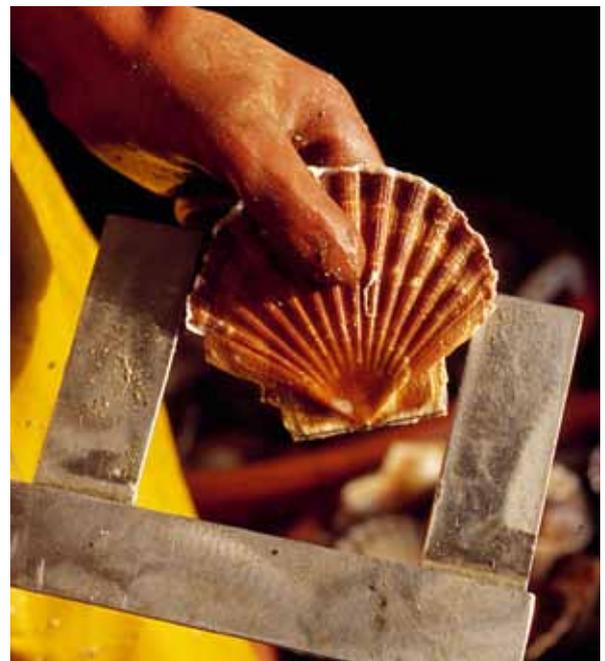
Le goût avant tout

Les tests sensoriels réalisés chaque année pour le suivi du Label Rouge garantissent une noix plus blanche, plus fondante, moins filandreuse et un goût plus fin pour une subtile saveur sucrée et un fondant aux nuances délicates.

Fraîcheur sur toute la ligne

Disposées à plat depuis les bateaux de pêche jusqu'au lieu de vente, les coquilles conservent toute leur eau et leur vitalité. Débarquées en moyenne après 12 heures de pêche, elles sont expédiées le jour même de la vente en criée jusqu'au distributeur.

Décoquillées manuellement dans le même délai, les noix sont d'une telle fraîcheur qu'elles peuvent être consommées jusqu'à 6 à 9 jours plus tard sans rien perdre de leur bon goût.



VELOUTÉ DE POISSON ET COQUILLES SAINT-JACQUES LABEL ROUGE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- ½ l de fumet de poisson (ou 5 c. à café de fumet de poisson en poudre)
- 125 g de crème épaisse
- 125 g de crème liquide
- 150 g de crevettes de Madagascar Label Rouge décortiquées
- Aneth
- 1 pincée de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Sel
- Poivre
- Un peu de safran et de tabasco
- Quelques pistils de safran



Credit photo : Normandie Fraîcheur Mer

Préparation

Dans une sauteuse, mettre le beurre, la farine, faire fondre le tout en remuant 1 à 2 minutes, puis ajouter le fumet de poisson et les deux crèmes.

Faire épaissir à découvert 6 à 8 minutes à frémissement. Assaisonner le velouté avec le sel, le poivre, le citron, le sucre, le safran, le tabasco et l'aneth. Laisser refroidir.

Au moment du service, refaire chauffer doucement sans bouillir.

Au dernier moment, augmenter le feu et ajouter les crevettes décortiquées.

Poêler les coquilles Saint-Jacques Label Rouge 2 minutes par face dans un peu de beurre. Les saler et les poivrer.

Disposer trois noix dans chaque assiette et verser le velouté et les crevettes autour, parsemé de pistil de safran.

Pour apprécier toutes ses saveurs : la poêler maximum une minute par face, à feu vif, avec un soupçon de beurre.

/// Pour moi, privilégier la qualité a toujours été un objectif dans mes activités de pêche, avant même l'obtention du Label Rouge. C'est la généralisation, en 1996, de l'utilisation de la mention Saint-Jacques, à tous les pétoncles, qui nous a incitée à faire valoir la supériorité de nos véritables coquilles Saint-Jacques, Pecten Maximus.

La coquille Saint-Jacques Label Rouge est charnue, fondante, de belle taille et présente un corail caractéristique. À bord de notre bateau de pêche, nous effectuons une sélection drastique des plus belles coquilles, jusqu'à une sélection de très grosses coquilles, de plus de 13 cm, particulièrement prisées par les restaurateurs. À terre, elles peuvent être décortiquées manuellement et commercialisées en noix, avec la garantie qu'elles ne perdront pas d'eau à la cuisson.

Depuis 2002 pour les coquilles fraîches entières et depuis 2009 pour les noix de coquilles, le Label Rouge est pour nous, producteurs, un atout majeur. Il met en valeur la production normande de coquille Saint-Jacques, la première en France, qui fait vivre près de la moitié de nos bateaux.

C'est aussi pour nous une grande fierté de voir reconnu notre travail de sélection et une traçabilité totale de nos produits. Pour le consommateur, c'est la garantie d'une fraîcheur incomparable et d'une noix au goût remarquable.

///
Dimitri Rogoff,
pêcheur de coquilles Saint-Jacques Label Rouge

SAUMON FRAIS, FUMÉ ET TRUITE FUMÉE



Saumon frais élevé en Norvège, saumon fumé ou truite fumée, voyons "Rouge"! Le Label Rouge apporte la satisfaction garantie d'une qualité qui ne souffre pas de la comparaison. En réponse aux attentes des consommateurs, les producteurs s'engagent dans l'excellence en proposant une palette de produits aux goûts uniques.

Saumon Atlantique Label Rouge, élevé en Norvège

Les saumons Label Rouge évoluent dans les eaux fraîches et limpides des fjords norvégiens, dans des fermes aquacoles respectueuses des bonnes pratiques d'élevage, pour une garantie de fraîcheur et de qualité.

Leur alimentation est saine et ne contient pas d'OGM* ni de produits d'animaux terrestres. Les conditions de production exigeantes respectent le cycle de vie du saumon. Après de longs mois passés en eau douce, la durée d'élevage en mer est de 13 mois au minimum.



La procédure de traçabilité et de contrôle très stricte garantit des poissons de qualité, avec une chair de bonne tenue, dont la teneur en matière grasse est maîtrisée (< 16 %) tout en restant moelleuse. On trouvera donc sur les lieux de vente des saumons Label Rouge sélectionnés sur leur aspect et pour la qualité de leur chair. Ceux vendus entiers seront aisément reconnaissables grâce au badge Label Rouge fixé à leur ouïe tandis que les découpes conserveront toute leur fraîcheur grâce à une date de consommation limitée à 6 jours.



Saumon fumé Label Rouge

Le meilleur pour les fêtes de fin d'année et en toute saison! Le saumon fumé Label Rouge réunit toutes les garanties d'une qualité optimale dont des qualités gustatives supérieures grâce à une sélection rigoureuse des poissons et une méthode de transformation traditionnelle étroitement contrôlée. Les saumons frais utilisés pour la fabrication du saumon fumé Label Rouge doivent eux-mêmes bénéficier d'un Label Rouge ou provenir de fermes aquacoles habilitées, respectant les exigences du cahier des charges. Il s'agit de saumons élevés en mer pendant une durée minimale de 14 mois. Le Label Rouge exclut, en effet, les modes d'élevages intensifs, et privilégie donc la croissance lente des saumons. À terme, ce choix influence la qualité organoleptique du saumon fumé, en limitant sa teneur en matière grasse, de manière à ce que le saumon fumé Label Rouge n'ait pas une texture trop grasse en bouche. Jamais congelé, le saumon fumé Label Rouge est salé au sel sec, le seul qui corresponde aux usages traditionnels et fumé à froid au bois de hêtre ou de chêne, essences traditionnellement utilisées pour la fumaison du saumon. Tranché frais, il est conditionné sous vide le jour du tranchage et bénéficie d'une date limite de consommation limitée de 21 jours maximum. Il peut être commercialisé sous 4 présentations possibles : plaques traiteurs de 2 à 6 tranches ou plus, filets entiers non tranchés, filets entiers tranchés et reconstitués (ou filets prétranchés) avec peau ou sans peau, dos de saumon fumé.

Truite fumée Label Rouge

Une alternative au saumon et un goût typique reconnu par des consommateurs avisés.

Les fermes piscicoles dans lesquelles les truites arc-en-ciel sont élevées, avant leur transformation en truite fumée, sont sélectionnées pour la qualité de

leurs eaux et notamment la concentration d'oxygène en sortie de bassin. Le choix des lignées de truite arc-en-ciel porte notamment sur la teneur en lipides de la chair, critère important dans le procédé de fumage et pour l'obtention de produits entrant dans une fourchette de taux de matières grasses en accord avec le cahier des charges Label Rouge.

La truite fumée Label Rouge est obtenue à partir de :

- La préparation sans recours à la congélation et selon un mode de parage soigneux et séquencé.
- Le salage à sec qui frotte seulement la surface du filet, permettant une meilleure diffusion du sel tout en respectant la méthode traditionnelle. La teneur en sel ne doit pas dépasser 3,3 g par 100 g sur produit fini.

- Le fumage qui intervient 4 jours maximum après la pêche pour stabiliser au plus tôt les filets par la fumée et limiter les risques d'altération.

Les truites fumées Label Rouge sont uniquement commercialisées en tranches sur une plaque traiteur et conditionnées sous vide. Ces plaques traiteurs sont déclinées sous plusieurs versions en fonction du nombre de tranches pour répondre à la demande des consommateurs. La date limite de consommation est limitée à 21 jours maximum.

Traçabilité tout au long des étapes

Comme tous les produits de la mer et de l'aquaculture Label Rouge, saumons frais, fumés et truites fumées sont identifiés par lot depuis la naissance de l'animal jusqu'aux points de vente.

PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE GRILLÉ À L'UNILATÉRAL ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon Label Rouge avec la peau
- 800 g de pommes de terre
- ¼ de l de lait
- 25 g de beurre
- Muscade fraîchement râpée
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre



Credit photo: Centre des Produits de la Mer de Norvège

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7).

Cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée. Chauffer le lait.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les éplucher et les passer au moulin ou au presse purée. Y ajouter le beurre, le lait, la muscade râpée, une pincée de fleur de sel et le poivre. Bien mélanger pour que la purée soit crémeuse. Garder au chaud.

Assaisonner les pavés de saumon Label Rouge des 2 côtés. Mettre une feuille d'aluminium sur la grille du four. Poser les pavés de saumon Label Rouge dessus, côté peau vers le haut.

Laisser cuire 8 à 10 minutes sans les retourner. Servir aussitôt avec la purée de pommes de terre.

/// Quand je suis arrivée dans cette société, les pratiques plaçaient déjà les productions au niveau le plus haut. L'obtention du Label Rouge nous a davantage fait avancer. Cela nous imposait notamment un effort encore plus marqué de constance de régularité dans le suivi des produits qui nous a appris à codifier encore plus nos pratiques pour garantir une excellence de qualité et de goût.

Parmi notre gamme de saumons fumés présents en linéaires dans la distribution, certains bénéficient de la certification Label Rouge.

Les consommateurs ont appris à faire la différence : la teneur en sel strictement réduite, le fumage au bois de hêtre ou de chêne, l'homogénéité des tranches, la coloration rose foncé, la teneur limitée en matières grasses qui se voit à l'œil nu, ont conquis les consommateurs.

Les modes de préparation, où n'intervient aucune congélation depuis la pêche jusqu'au magasin, garantissent des tranches qui ne se dessèchent pas. Tous les acquis techniques qui ont été mobilisés pour l'obtention du Label Rouge ont aussi tiré vers le haut l'ensemble des produits de notre unité de transformation.

///
Anne Peres,
directrice générale d'une entreprise
de transformation de saumon fumé

CREVETTE, ORIGINE MADAGASCAR



Leur belle couleur rouge orangée, leur chair ferme et croquante, leur brillance, leur saveur, en font des crevettes d'exception ! Les crevettes Label Rouge élevées à Madagascar séduisent par la finesse et la subtilité de leur parfum délicatement iodé.

Des fermes à l'écosystème préservé

Les crevettes Label Rouge s'épanouissent sur des centaines d'hectares d'argile naturelle, dans des conditions proches de leur milieu d'origine, dans des zones de mangrove 100 % préservée. Les bassins comptent 5 à 10 crevettes par m², contre 100 à 200 crevettes par m² en élevages intensifs. En contrôlant le bien-être, la santé et la croissance des crevettes, les qualités gustatives sont optimisées.

Une alimentation de qualité

L'essentiel de la nourriture des crevettes Label Rouge provient de la production naturelle des bassins, complétée par l'apport de nutriments d'origine végétale et marine, garantis sans OGM, sans farine animale terrestre et sans antibiotiques. Cette alimentation garantie aux crevettes Label Rouge une constance de goût et de saveur.



Un engagement pour le goût

Les suivis sensoriels effectués auprès d'un panel de consommateurs confirment la supériorité gustative des crevettes Label Rouge, tant au niveau des saveurs, du croquant que de la fermeté de leur chair.



Un paradis protégé

Au-delà de la qualité gustative, le producteur UNIMA est également un acteur engagé en faveur du développement durable.

Sous son impulsion, la construction d'écoles, de bibliothèques, de dispensaires, d'adductions d'eau et de nombreuses autres actions ont permis aux communautés locales d'améliorer leurs conditions de vie.

Dans le cadre de ses programmes de reforestation, UNIMA a planté et entretient plus de 1 382 000 arbres pour préserver l'environnement.

UNIMA a été le premier producteur de crevettes au monde à mesurer son empreinte carbone. À ce jour, ce bilan carbone est déjà compensé à 78 %.

En 2011, UNIMA et WWF réitèrent leur partenariat historique et intègrent notamment des plans de préservation de la biodiversité dans les régions d'implantation de ses sites.



GAMBAS LABEL ROUGE FLAMBÉES À LA VODKA

Ingrédients pour 6 personnes :

- 24 gambas Label Rouge
- 10 cl de vodka (ou de whisky)
- 4 c. à soupe d'huile végétale
- 1 briquette de crème
- 30 g de beurre
- Sel
- Poivre
- Quelques brins de persil
- Quelques feuilles de coriandre fraîche



Credit photo: UNIMA

Préparation

Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande sauteuse, ajouter alors les gambas Label Rouge pendant 2 à 4 minutes suivant la grosseur, en remuant sans cesse.

Verser la vodka et flamber hors du feu.

Disposer dans un plat tenu au chaud.

Remettre le feu sous la sauteuse, gratter les sucs de cuisson et verser la crème avec le persil et la coriandre ciselés en laissant chauffer 1 ou 2 minutes.

Napper les gambas Label Rouge et servir immédiatement.

Pour conserver croquant et saveur, il ne faut pas trop cuire les crevettes. Il suffit de les retirer du feu dès que leur couleur orangée devient uniforme.

// La crevette Label Rouge est née au sein d'un groupe intégré pratiquant une aquaculture douce à Madagascar. C'est grâce à une maîtrise de la production, depuis la sélection des géniteurs et jusqu'à la cuisson en France, que nous garantissons sécurité sanitaire et traçabilité totale de nos produits.

L'obtention de cette certification Label Rouge récompense tous les efforts de qualité que nous menons au quotidien, à chaque étape de la production. Toute la chaîne est impliquée et se sent partie prenante de l'aventure. Nous avons même créé un laboratoire d'analyse sensorielle pour sensibiliser les équipes aux bénéfices de nos pratiques sur la qualité gustative de nos crevettes.

Les crevettes Label Rouge ont une texture, une jutosité et une constance dans la qualité incomparables. De plus, au-delà d'être gages de goût supérieur et de sécurité sanitaire, nos pratiques s'inscrivent dans une philosophie de développement durable qui prend en compte non seulement la protection de la nature et de ses espèces mais aussi le devenir des populations. Notre partenariat non financier avec l'ONG WWF Madagascar, signé depuis 2007 et renouvelé cette année, en est la preuve. **//**

Élodie Minard,
responsable qualité – UNIMA,
producteur de crevettes Label Rouge

HUÎTRE MARENNES OLÉRON



L'une est verte, mince, tendre avec un goût de terroir qui se mêle à sa saveur marine délicatement salée; l'autre a une chair ivoire brillante, plus ferme, plus charnue presque croquante. Parmi la production de renommée mondiale des huîtres Marennes Oléron, deux qualités d'huîtres ont obtenu le Label Rouge :

La Fine de Claire Verte Label Rouge doit sa couleur typique à la présence d'une micro algue dont l'huître retient le pigment, la marennine. Très riche en eau, elle est particulièrement appréciée des amoureux d'huîtres peu charnues. Pour qu'elle soit garantie "non laiteuse" et pour respecter son cycle de reproduction, elle n'est commercialisée que d'octobre à mai.

La Pousse en Claire Label Rouge élevée à très faible densité a longtemps été réservée à un public de consommateurs initiés. Cette huître, dont la densité de chair est particulièrement importante, est celle dont la typicité est la plus marquée. Sa commercialisation saisonnière s'étend généralement d'octobre à mai, selon le degré de maturité du produit.

Un savoir-faire exigeant

Le bassin de Marennes Oléron constitue un écosystème très protégé et réglementé qui bénéficie d'une Indication Géographique Protégée. Le savoir-faire exigeant qui préside à la culture des huîtres Marennes Oléron se double de contraintes propres aux huîtres Label Rouge afin d'assurer leur supériorité gustative.

Les Fines de Claire Vertes Label Rouge sont affinées à raison de 3 kg au m² pendant environ 28 jours minimum dans des claires naturellement pourvues en navicules bleues. Le débit d'eau y est régulé de telle sorte que les huîtres ne subissent aucun stress qui pourrait nuire à la constance de leur salinité.



Les Pousses en Claire Label Rouge bénéficient également de conditions de vie favorables. Élevées en claires pendant 4 mois minimum, le plus souvent 8, les plus belles huîtres, grandissent dans ces bassins qui ne peuvent accueillir plus de 5 huîtres au m². Cette faible densité permet à l'huître de développer un taux de chair élevé, une fermeté croquante ainsi qu'un goût de terroir prononcé long en bouche.

Fraîcheur pour le consommateur

Vérifiées, triées, les huîtres Marennes Oléron Label Rouge sont conditionnées à plat en bourriche et peuvent être consommées une bonne semaine à température entre 5 et 15 degrés.



HUÎTRES MARENNES OLÉRON LABEL ROUGE POIVRON CONFIT ET LARD

Ingrédients pour 2 personnes :

- 10 à 12 huîtres Marennes Oléron Label Rouge
Pour l'apéritif : calibre n° 4
Pour un plat : calibre n° 2 ou n° 3
- 2 poivrons rouges
- 3 tranches de poitrine fumée



Crédit photo : Françoise Nicol - Design : Virginie Michélin
© Access Strategy - Florent Dupuy

Préparation

Laver puis éplucher les poivrons, les émincer et les faire revenir doucement dans une casserole avec un filet d'huile d'olive.

Faire revenir à feux doux dans une poêle la poitrine fumée. Juste avant de servir, sortir les tranches de poitrine fumée et les laisser reposer sur un papier absorbant.
Couper la tranche en morceaux carrés.

Prendre les huîtres Marennes Oléron Label Rouge, décrocher juste le petit muscle et les laisser en coquille. Au moment de servir, vider l'eau des huîtres Marennes Oléron Label Rouge. Ajouter le poivron confit et les carrés de poitrine fumée encore tiède.

// Je voulais à la fois moderniser et rester fidèle à la tradition pour perpétuer le savoir-faire de mes pairs. C'est ainsi qu'est née l'idée de rejoindre un groupe de producteurs qui voulaient s'engager dans la démarche Label Rouge. Nous avons, dès l'origine, été associés à la constitution du cahier des charges Label Rouge.

Il a fallu d'abord codifier rigoureusement nos pratiques et vérifier qu'elles garantissaient le summum de qualité.

Les évaluations permanentes du Label Rouge sont un aiguillon constant vers toujours plus de perfection. L'ensemble de notre production d'huîtres en a bénéficié, de même que la production de l'ensemble du bassin.

Le Label Rouge nous a permis d'être identifié par les consommateurs comme une huître d'incontestable qualité supérieure et dont la traçabilité est totale. Cela rassure le consommateur. **//**

Laurent Chiron,
producteur d'huîtres Marennes Oléron
Label Rouge

SAUMON ÉCOSSAIS



Célébration des 20 ans d'accréditation Label Rouge en 2012.

Premier poisson et premier produit non français à obtenir le prestigieux Label Rouge en 1992.

Une philosophie de la qualité

Les producteurs de saumon écossais se sont inscrits dès le début dans une démarche de qualité optimale. Pour le marché français, ils se sont donc naturellement tournés vers le Label Rouge.

Les eaux froides des lochs des Highlands et des îles d'Écosse offrent des conditions idéales à la croissance des saumons Label Rouge. L'élevage d'un Saumon écossais Label Rouge dure en moyenne deux à trois ans. Le poisson passera jusqu'à 15 mois en eau douce avant d'être transféré en mer où il restera pendant une période comprise entre 12 et 36 mois en fonction de la taille du poisson lors de la récolte.



Une qualité et une origine garanties

Le saumon élevé en Écosse a obtenu l'Indication Géographique Protégée (IGP) attribuée par la Commission Européenne en 2004. L'IGP est accordée à un produit ayant un lien fort avec son origine géographique. Label Rouge et IGP sont donc la double reconnaissance de la qualité supérieure et de l'origine du Saumon écossais Label Rouge.

C'est bon pour vous

Le saumon est l'une des meilleures sources naturelles d'omega 3 essentiels à notre corps, offrant notamment un rôle protecteur sur le système cardio-vasculaire. Afin de répondre



aux besoins naturels du poisson et produire un saumon de qualité supérieure, le saumon Label Rouge élevé en Écosse reçoit une alimentation équilibrée proche de celle du saumon sauvage. Ainsi, le Saumon écossais Label Rouge ne satisfait pas seulement nos papilles mais il est également source de bienfaits pour notre santé.

Une garantie de fraîcheur et de traçabilité totale

Une bague fixée à l'ouïe de chaque saumon comporte un numéro d'identification individuelle ainsi qu'une date limite de consommation de 10 jours à partir de la date de récolte. Ces deux éléments garantissent la traçabilité totale ainsi que la fraîcheur optimale et la qualité gustative du saumon. Un organisme de contrôle présentant toutes les garanties de compétence et d'indépendance assure le respect du cahier des charges dans l'ensemble de la filière.

Élu "meilleur saumon du monde"

Un panel d'acheteurs du monde entier a élu le saumon écossais "meilleur saumon d'élevage du monde" sur des critères de goût, de qualité et d'aspect*. Le Label Rouge étant attribué aux produits de qualité supérieure, particulièrement sur le plan gustatif, les producteurs sont très fiers de cette reconnaissance.

* Sondage indépendant auprès d'acheteurs internationaux de produits de la mer de grands groupes de distribution et de restauration, mai 2011.



SALADE DE SAUMON ÉCOSSAIS LABEL ROUGE MARINÉ AUX AGRUMES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de filet de Saumon écossais Label Rouge
- 2 oranges
- 1 citron vert
- 2 avocats
- 40 g de pignons de pin
- 5 cl d'huile d'olive
- Salade mélangée
- Sel
- Poivre



Stylisme : Valéry Drouet - Photo : Pierre-Louis Viel

Préparation

Presser une orange et le citron vert. Peler à vif la deuxième orange puis prélever délicatement les quartiers. Mélanger le jus d'orange et le jus de citron vert dans un bol avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Tailler le filet de Saumon écossais Label Rouge en fines tranches. Les déposer dans une assiette et les napper avec la moitié de la sauce à l'orange. Les laisser mariner 20 minutes au frais.

Faire griller les pignons de pin 2 minutes dans une poêle chaude sans matière grasse.

Éplucher les avocats, les couper en tranches. Répartir la salade, les tranches d'avocat et les quartiers d'agrumes dans les assiettes.

Assaisonner avec le reste de la sauce, déposer les tranches de Saumon écossais Label Rouge mariné, parsemer de pignons grillés et servir aussitôt.

Loch Leven fut une des premières fermes marines à produire le Saumon écossais Label Rouge il y a vingt ans. Surplombé par la vallée la plus célèbre d'Écosse, Glencoe, il est difficile d'imaginer un plus bel endroit au monde pour élever ce merveilleux poisson.

Les visiteurs de la ferme marine sont inspirés par la taille impressionnante et la splendeur des montagnes environnantes et fascinés par l'intrigue qui a marqué l'histoire de la région.

Les critères d'exigences pour le Saumon écossais Label Rouge sont extrêmement stricts et garantissent un poisson de très haute qualité, délicieux, sain et rempli d'omega 3.

La grande confiance du consommateur dans le Label Rouge est l'un des points clés de notre succès continu, les consommateurs français comprenant clairement qu'il s'agit d'un produit de qualité supérieure haut de gamme.

Ronnie Hawkins,
responsable du site de Loch Leven
chez Marine Harvest

Il ne peut exister de grande cuisine sans grands produits. Le Saumon écossais Label Rouge répond à cette attente.
Les Maîtres Cuisiniers de France