

Races	Démarches et N° d'homologation	Marques principalement utilisées (non limitatif)	Régions actuelles de production (non limitatif)	Caractéristiques certifiées communicantes	Principaux autres critères différenciants du cahier des charges spécifique	Nombre de têtes commercialisées en Label Rouge (2019)	Nombre d'éleveurs habilités	Nombre d'abatteurs / découpeurs habilités	ODG	Organisme Certificateur
Charolaise	Charolais Label Rouge LA11/89	Plaisir Charolais Label Rouge Tendre Charolais Label Rouge 	France entière	Viande bovine issue de race Charolaise. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.	Sevrage des veaux à 6 mois. Minimum 6 mois de pâturage/an. Age maxi 8 ans.	9 559	4 000	21	ACLR - Association Charolais Label Rouge Contact : Marjorie Marty E-mail : aclr.administration@orange.fr - Tél. : 03 85 88 01 50	Qualisud
Charolaise	Charolais du Bourbonnais LA02/74	Charolais du Bourbonnais 	Auvergne-Rhône-Alpes Région du Bourbonnais (IGP)	Viande bovine issue de race Charolaise. Bovins élevés à l'herbe 6 mois minimum. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.	Minimum 6 mois de pâturage/an.	2 378	90	3	ADET - Association pour la Défense de l'Élevage Traditionnel en Bourbonnais Contact : Cécile Vanneux E-mail : adet@lesviandesdubourbonnais.fr - Tél. : 04 70 67 35 00	Certipaq
Charolaise	Charolais Terroir LA03/89	Charolais Terroir Les Saveurs du Bœuf 	Auvergne-Rhône-Alpes Bourgogne - Franche-Comté Centre - Val de Loire	Viande et abats : Viande bovine issue de race Charolaise. Durée de pâturage minimum de 6 mois/an. Viande issue de carcasses provenant d'animaux sélectionnés individuellement vivants. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet. Viande hachée : Viande bovine issue de race Charolaise. Durée de pâturage minimum de 6 mois/an. Viande issue de muscles sélectionnés.	Minimum 6 mois de pâturage/an. Age maxi 8 ans.	7 062	600		Charolais Terroir Contact : Max Chaume E-mail : max@charolaisterroir.com - Tél. : 04 77 68 43 37	Bureau Veritas
Limousine	Bœuf Limousin LA22/88	Blason Prestige Qualité Limousine 	France entière	Viande bovine issue de race Limousine. Élevage traditionnel respectant une durée minimum de 6 mois de pâturage par an.	Minimum 6 mois de pâturage/an.	17 137	4 750	40	Association Limousin Promotion Contact : Jean-Marc Escure E-mail : direction@blasonprestige.com - Tél. : 05 55 10 37 96	Qualisud
Limousine	Limousin Junior LA23/88 (hors CPC)	Blason Prestige Qualité Limousine 	Nouvelle-Aquitaine	Animaux de race Limousine. Animaux jeunes : génisses de moins de 28 mois et mâles de moins de 18 mois.	Concerne des animaux jeunes : - moins de 28 mois pour les femelles et moins de 18 mois pour les mâles, - 8 jours de maturation. (Remarque complémentaire : démarche hors CPC)	8 619	2 100	12	Association Limousin Promotion Contact : Jean-Marc Escure E-mail : direction@blasonprestige.com - Tél. : 05 55 10 37 96	Qualisud
Blonde d'Aquitaine	Blonde d'Aquitaine VPQMA LA05/11	Blonde d'Aquitaine de nos Villages Blonde d'Aquitaine de nos Prés 	Bretagne Pays de la Loire Normandie Hauts-de-France Nouvelle-Aquitaine	Viande bovine issue de race Blonde d'Aquitaine. Présence d'animaux sur pâture au moins 8 mois par an. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller ou à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet	Minimum 8 mois de pâturage/an. (Remarque complémentaire hors cahier des charges : démarche en Bleu-Blanc-Cœur).	2 471	360	12	Viandes et produits de qualité de Manche-Atlantique Contact : Jean-Stéphane Blanchard E-mail : js.blanchard@agro-qualite.fr - Tél. : 02 96 80 03 00	Qualisud
Blonde d'Aquitaine	Bœuf Blond d'Aquitaine LA17/91	Bœuf Blond d'Aquitaine 	Nouvelle-Aquitaine Occitanie Grand Est Hauts-de-France	Viande bovine issue de race Blonde d'Aquitaine. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.	Minimum 6 mois de pâturage/an.	782	400	6	Association Bœuf Blond d'Aquitaine Contact : Marlène Coumarie E-mail : boeufblonddaquitaine@gmail.com - Tél. : 07 85 07 92 33	Qualisud
Blonde d'Aquitaine	Bœuf Excellence LA09/02	Bœuf Excellence 	Nouvelle-Aquitaine Occitanie	Viande bovine issue de race Blonde d'Aquitaine. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet. Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide.	Minimum 6 mois de pâturage/an. Minimum 5 mois de finition. Age maxi 9 ans.	1 010	630	4	Association PTISO Bœuf Excellence Contact : Stéphane Lavigne E-mail : aptso@lurberri.fr - Tél. : 05 59 38 72 01	Qualisud
Toutes races à viande et leurs croisements	Bœuf Fermier du Maine LA03/86	Bœuf Fermier du Maine 	Pays de la Loire Région du Maine (IGP)	Méthode traditionnelle d'élevage, avec utilisation de graines de lin ou issues de graines de lin en finition. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller sauf filet, hampe et onglet (13 jours pour la présentation sous vide), 4 jours pour les pièces à bouillir ou à braiser. Produit identifié et suivi à chaque étape de la filière, de l'élevage au point de vente.	Minimum 7 mois de pâturage/an. Age maxi 9 ans. Label fermier.	2 656	260	2	Bœuf Fermier du Maine Contact : Vincent Levrard E-mail : vlevrard.bfm@orange.fr - Tél. : 09 67 14 65 32	Certipaq
Toutes races à viande et leurs croisements	Bœuf Label Rouge LA16/93	Bœuf Fermier Label Rouge 	Pays de la Loire Bretagne Normandie Hauts-de-France Nouvelle-Aquitaine	Viande bovine de races à viande. Animaux nés et élevés dans le même élevage (optionnel - seulement si bœuf fermier). Nourris avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80 % de l'exploitation. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.	Minimum 6 mois de pâturage/an. Age maxi 8 ans. Optionnel : Label fermier.	1 000	950	8	Association Vendée Qualité Contact : Ophélie Ragot E-mail : ophelie.ragot@vendeequalite.fr - Tél. : 02 51 36 81 90	Certipaq
Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise et croisements entre elles	Bœuf de Chalosse LA18/91	Bœuf de Chalosse 	Nouvelle-Aquitaine Région de la Chalosse (IGP)	Viande bovine issue de race à viande. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet. Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées sous vide.	Minimum 6 mois de pâturage/an. Minimum 6 mois de finition. Age maximum de 9 ans.	1 507	260	7	Association Bœuf de Chalosse Contact : Fanny Bessouat E-mail : boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr - Tél. : 05 58 06 07 02	Qualisud
Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise et croisements entre elles	Bœuf de nos Campagnes LA12/97	Bœuf de nos Campagnes 	Nouvelle-Aquitaine	Alternance pâture-étable, les animaux pâturent au moins 7 mois dans l'année. Viande maturée : - 10 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet. - 13 jours minimum pour les viandes présentées sous vide.	Minimum 7 mois de pâturage/an. Age maximum de 9 ans.	207	240	1	Association pour la Défense du Bœuf de Bazas Contact : François Paladivino E-mail : bazas.elevage@expalliance.fr - Tél. : 05 56 25 03 32	Qualisud
Aubrac	Bœuf Fermier Aubrac LA01/99	Bœuf Fermier Aubrac 	Occitanie Auvergne-Rhône-Alpes	Viande bovine issue de race Aubrac. Élevage pratiquant la transhumance.	Transhumance ou ferme à plus de 800 m d'altitude. Sevrage des veaux à 6 mois. Pas d'ensilage de maïs après 18 mois. Label fermier.	2 215	570	5	Association Bœuf Fermier Aubrac Contact : Claire Vedrine E-mail : contact@boeuffermieraubrac.fr - Tél. : 05 65 73 78 39	Qualisud
Blanc Bleu et croisements Blanc Bleu avec d'autres races à viande	Blanc Bleu Label Rouge LA02/94	Belle Bleue 	Hauts-de-France	Viande bovine issue de race Blanc Bleu ou d'un croisement de race Blanc Bleu avec une autre race à viande. Alternance prairie-étable, les animaux pâturant au moins 6 mois dans l'année.	Minimum 7 mois de pâturage/an. Age maximum de 8 ans.	57	5	1	Association Belle Bleue Promotion Contact : Guillaume Perdriel E-mail : g.perdriel@elvefrance.fr - Tél. : 03 21 71 02 34	Certipaq
Gasconne des Pyrénées	Bœuf Gascon LA18/97	Bœuf Gascon 	Occitanie	Élevage traditionnel respectant une durée minimale de pâturage de 6 mois, sur les prairies, parcours ou estives. Durée de maturation adaptée à l'âge de l'animal pour une meilleure saveur et tendreté : - maturation minimale de 14 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet,* - maturation minimale de 14 jours pour les viandes présentées en sous vide. *A l'exception des femelles de moins de 60 mois observant une maturation minimale de 10 jours en carcasses, demi-carcasses ou quartiers.	Sevrage des veaux à 5 mois. 6 mois de pâturage/an. Maturation portée à 14 jours pour les bœufs et les vaches de plus de 5 ans.	105	60	3	Groupe Gascon Contact : Vincent Galetto E-mail : gascon@wanadoo.fr - Tél. : 05 61 60 15 30	Qualisud
Parthenaise	La Parthenaise LA26/05	La Parthenaise 	Nouvelle-Aquitaine Pays de la Loire	Viande bovine issue de race Parthenaise. Animaux élevés avec une finition lente de 6 mois minimum. Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.	Minimum 6 mois de pâturage/an. Minimum 6 mois de finition. 1 seule cession.	1 078	120	8	France Parthenaise Contact : Julie Menard E-mail : labelrouge@parthenaise.fr - Tél. : 05 49 77 15 76	Qualisud
Salers	Salers Label Rouge LA08/04	Salers Label Rouge 	Auvergne-Rhône-Alpes Grand Est Occitanie Nouvelle-Aquitaine	Viande bovine issue de race Salers. Alimentation 100 % végétale, minérale et vitamines comprenant au moins 6 mois de pâturage par an. Maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet. Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide.	Minimum 6 mois de pâturage/an, du 10 mai au 10 novembre. Chargement maxi = 2 UGB/ha. Pas d'ensilage de maïs en finition. Maturation quartier = 12 jours.	924	500	4	ASLR - Association Salers Label Rouge Contact : Denis Bonneau E-mail : labelrouge@salers.org - Tél. : 04 71 45 55 15	Certis