

FILIÈRE PORC LABEL ROUGE



■ LE LABEL ROUGE EST UN SIGNE QUI BÉNÉFICIE D'UNE TRÈS FORTE NOTORIÉTÉ AUPRÈS DES CONSOMMATEURS. IL PERMET AUX ÉLEVEURS DE PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE AUX DÉBOUCHÉS ATTRACTIFS. LA FILIÈRE PORC LABEL ROUGE DE COOPERL EST UN CONCENTRÉ DE QUALITÉ POUR LES ÉLEVEURS EN QUÊTE DE DIFFÉRENCIATION. LES DIFFÉRENTS SEGMENTS PROPOSÉS SONT PARTICULIÈREMENT ADAPTÉS À LA DEMANDE DES MARCHÉS. AVEC LEUR GRADATION QUALITATIVE, ILS SONT AUTANT DE POSSIBILITÉS DE DÉBOUCHÉS POUR ASSURER LA VALORISATION LA PLUS PERTINENTE DE VOTRE PRODUCTION.

TOUT LE SAVOIR-FAIRE COOPERL AUTOUR DE VOTRE RÉUSSITE



NOS ENGAGEMENTS



GOÛT & PLAISIR

Manger mieux sans oublier de se faire plaisir

- ∴ Une production sous signe de qualité officiel, révélatrice de goût.
- ∴ Des marques innovantes et des recettes gourmandes qui invitent au partage des saveurs.



PARTAGE DE LA VALEUR

Une qualité supérieure pour une rentabilité supérieure

- ∴ Des productions rentables qui valorisent les exigences nationales du Label Rouge, avec + 12,5 € / porc pour notre 1^{er} niveau de LR (Label Rouge).
- ∴ Le choix entre 3 segments Label Rouge Cooperl (LR ; LR BBC ; LR Premium) à la rémunération croissante.



TRAÇABILITÉ

Bien produire, localement et en toute transparence

- ∴ Le signe national de qualité le plus connu des Français (99 % de notoriété). Et aussi, l'un de ceux qui incitent le plus à l'achat (91 % des consommateurs)* !
- ∴ Un gage de qualité supérieure qui répond aux fortes attentes des Français en matière de goût, d'origine et de modes d'élevage.



**NUTRITION
& SANTÉ**



**BIEN-ÊTRE
ANIMAL**



ENVIRONNEMENT

* Enquête Que Choisir - Avril 2016 - 3 608 abonnés interrogés