



Communiqué de presse
Châlons-en-Champagne, le 7 novembre 2019

Carrefour signe une Filière Qualité de viande bovine Label Rouge, en partenariat avec les coopératives Cloé et EMC2

Carrefour signe une nouvelle filière en viande bovine Label Rouge, pour une juste rémunération des éleveurs et des conditions d'élevage respectueuses du bien-être animal. D'ici fin 2020, 70% de la viande bovine proposée au rayon traditionnel des hypermarchés de l'enseigne sera labellisée.

De la viande bovine Label rouge, gage de qualité

Avec la signature de cette Filière Qualité Carrefour de viande bovine Label Rouge, l'enseigne s'engage à proposer aux consommateurs des produits respectant le cahier des charges strict du Label Rouge, qui repose sur :

- **La bientraitance animale** : l'éleveur veille quotidiennement à leur bien-être, leur propreté et leur santé. Des mesures sont également prises pour limiter le stress lors des manipulations ;
- **Des conditions d'élevage optimales** : dès que les conditions climatiques le permettent, les bovins sont à l'extérieur. Le reste du temps, le Label Rouge exige un bâtiment et des logettes adaptées aux besoins des animaux (litière végétale propre, lumière naturelle, dimension des bâtiments) ;
- **Une alimentation contrôlée** : sans OGM, majoritairement à base d'herbe pour les adultes et de lait pour les petits.

Développer la qualité, un souhait partagé par l'interprofession des éleveurs et Carrefour

Dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation, l'interprofession des éleveurs bovins a souhaité développer les signes de qualité auprès des consommateurs, que l'on retrouve dans les rayons traditionnels de l'enseigne

Ce partenariat, initié avec les coopératives agricoles françaises Cloé et EMC2, tient compte des indicateurs interprofessionnels pour la rémunération des agriculteurs et ouvre une série de contrats régionaux avec d'autres coopératives afin de privilégier la proximité entre les éleveurs et les hypermarchés de l'enseigne.

La transition alimentaire grâce aux partenariats avec des producteurs français

Depuis 1992, la Filière Qualité Carrefour (FQC) valorise le travail et le savoir-faire des producteurs engagés dans la démarche, installés dans toute la France et œuvrant quotidiennement à l'élaboration de produits de qualité. Les producteurs FQC répondent à un strict cahier des charges et travaillent selon un mode de production durable visant à favoriser la biodiversité et à préserver l'environnement. Chaque contrat FQC passé entre Carrefour et les producteurs français s'inscrit sur le long terme (3 ans en moyenne), ce qui permet de leur apporter de la visibilité.

A propos du Groupe Carrefour

En France, Carrefour est présent au travers de 4 formats (hypermarché, supermarché, proximité, cash&carry) et plus de 5 200 magasins. Depuis plus de cinquante ans, Carrefour s'affirme comme le partenaire de la vie quotidienne de millions de clients en leur proposant un large choix de produits et de services au meilleur prix. Pour répondre aux nouveaux modes de consommation et faciliter les courses de ses clients, Carrefour développe des solutions multicanales (e-commerce, Drive, Click and Collect, livraison express, applications mobiles). Carrefour emploie 110 000 collaborateurs et accueille chaque jour plus de 3 millions de clients en France. Par ses initiatives au quotidien, Carrefour s'engage à un commerce plus durable et responsable. La démarche RSE du groupe s'articule autour de 3 piliers : la lutte contre toute forme de gaspillage, la protection de la biodiversité et l'accompagnement des partenaires de l'entreprise.

Pour plus d'informations : www.carrefour.com (espace presse), www.carrefour.fr

Ou pour nous suivre sur Twitter : @CarrefourFrance, @GroupeCarrefour

Contacts presse

Sophie LHOEST – 06 87 06 28 40 – sophie.lhoest@rp-carrees.com

Léa FRANCOIS – 06 16 40 10 58 – lea.francois@rp-carrees.com