

**LABEL ROUGE CHARAL**  
L'EXCELLENCE À L'HONNEUR



**Depuis 35 ans, Charal séduit les Français avec une viande de bœuf de qualité.** Impliquée à tous les niveaux, du pré à l'assiette, Charal enrichit encore son offre de viandes labélisées en 2021 avec l'arrivée du steak haché Label Rouge, disponible aux rayons boucherie et surgelés. Cette distinction reconnaît la qualité organoleptique supérieure du produit, ainsi que des conditions d'élevage respectueuses des animaux et de l'environnement. Des notions chères à Charal qui font écho à ses engagements pour des filières plus vertueuses.

EN 2021, LE STEAK CHARAL  
SE MET AUX COULEURS  
DU LABEL ROUGE



# LA MARQUE CHARAL

## LA QUALITÉ LES YEUX FERMÉS

---

**D**epuis toujours, du pré à l'assiette, Charal s'engage pour la qualité de ses viandes. Une démarche qualité amorcée il y a plus de 20 ans par le développement de filières d'élevage en partenariat avec des éleveurs qui partagent ses valeurs : **Bio** (1999), **Audit Qualité Charal** (2001) et **Herbo'pacte®** (2003). Si chacune d'entre elles se distingue par un cahier des charges spécifique, toutes partagent des engagements forts autour de la production d'une viande de bœuf 100 % française de qualité, conduite dans le respect du bien-être animal et du travail de l'éleveur.



DES FRANÇAIS SE DÉCLARENT  
**SATISFAITS DES PRODUITS CHARAL<sup>1</sup>**

---

DES FRANÇAIS, TOUJOURS PLUS NOMBREUX  
**À PRIVILÉGIER UNE CONSOMMATION DE  
VIANDE RAISONNÉE, « MOINS MAIS MIEUX »,**

Ce travail en amont se poursuit dans l'assiette du consommateur avec le développement, au fil des années, d'une offre valorisée : les gammes races à viande **Grand Cru, Bio**, suivies de **L'Authentique** et de la petite dernière, **Élevé au pâturage**, née en 2020. Ces produits répondent pleinement aux attentes des Français, toujours plus nombreux à privilégier une consommation de viande raisonnée, « moins mais mieux », et qui souhaitent également plus d'engagements de la part des marques en matière de transparence et d'éthique. Aujourd'hui, Charal leur donne une nouvelle bonne raison de lui faire confiance avec le lancement de son steak haché Label Rouge aux rayons boucherie et surgelés



# LE LABEL ROUGE

## UNE CERTIFICATION À LA HAUTEUR DES EXIGENCES CHARAL

La certification Label Rouge bénéficie d'une crédibilité élevée. Elle associe qualité organoleptique supérieure, considérations sociétales, bien-être animal et transparence avec un cahier des charges public. Cette démarche certifiée et contrôlée (4 contrôles en élevage par an) est aujourd'hui portée par un logo connu par 99 %<sup>2</sup> des Français. Ils accordent au Label Rouge leur confiance (86 %)<sup>2</sup> et le reconnaissent comme un signe de qualité (79 %)<sup>2</sup>.



DES FRANÇAIS ACCORDENT  
**LEUR CONFIANCE AU LABEL ROUGE<sup>2</sup>**

2 - Enquête Que Choisir réalisée auprès des 3608 abonnés à la Newsletter hebdomadaire QueChoisir.org - Avril 2016



## DES RACES À VIANDES ADAPTÉES À LEUR TERROIR

Notre patrimoine culinaire, mondialement reconnu et auquel les Français sont très attachés, est riche de nombreuses spécialités et traditions. Les éleveurs bovins participent à cet héritage gastronomique, patiemment construit autour du meilleur de nos terroirs. Cette spécificité est pleinement valorisée dans le cahier des charges Label Rouge, 100 % VBF, qui exige pour la composition du steak haché des races à viande à forte identité, élevées en France et adaptées à leurs territoires d'élevage, telles que la charolaise, la limousine ou encore la blonde d'Aquitaine. Ces dernières produisent des viandes reconnues pour leurs qualités gustatives remarquables, leur grain fin et leur tendreté.



## DES CONDITIONS D'ÉLEVAGE RESPONSABLES

D'avril à novembre, les animaux sont emmenés au pâturage, soit au moins 5 mois dans l'année. En hiver, ils sont conduits à l'abri, dans des bâtiments aérés et adaptés à leurs besoins. Leur alimentation est principalement composée d'herbe et de fourrages, produits pour 80 % d'entre eux au minimum sur l'exploitation, garantissant ainsi une excellente traçabilité. Cette alimentation verte, sans OGM (<0,9%), respecte les besoins naturels des bovins et influence la qualité nutritionnelle de la viande

Enfin, le Label Rouge prend en compte le bien-être animal en élevage, avec notamment l'intégration progressive d'un outil d'évaluation de celui-ci.



LA PART MOYENNE D'HERBE DANS  
**LA RATION ALIMENTAIRE  
DES VACHES DE RACE À VIANDE <sup>3</sup>**

3 - Idèle - Institut de l'élevage  
4 - Association Bleu-Blanc-Cœur



Les régimes riches en herbe favorisent une viande au profil en acides gras amélioré, avec une teneur en acides gras essentiels oméga 3 plus élevée<sup>4</sup>. Elle développe également une forte teneur en vitamine E, dont la quantité est alors multipliée par trois<sup>3</sup>.

# LE SAVOIR-FAIRE BOUCHER CHARAL POUR AFFIRMER LA QUALITÉ SUPÉRIEURE

**S**i la qualité commence au pré, les 450 bouchers de la marque prennent ensuite le relais, contribuant à parfaire l'expérience de dégustation. La viande hachée est produite à partir de muscles frais inscrits au cahier des charges Label Rouge et rigoureusement sélectionnés, tels que l'épaule, le collier, la basse côte ou encore le paleron. Elle est ensuite préparée dans les règles de l'art et le respect du cahier des charges Label Rouge. La viande bénéficie d'un formage basse pression inspiré de la boucherie traditionnelle, dont profitent déjà les gammes L'Authentique et Grand Cru. Dans le cadre du Label Rouge, celui-ci est réalisé à partir d'une grille supérieure ou égale à 2,5 mm, qui offre une mâche unique et restitue tout le moelleux de la viande hachée.

LE RESPECT DU CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE  
ASSOCIÉ AU SAVOIR-FAIRE DES BOUCHERS CHARAL  
**DONNE AUJOURD'HUI NAISSANCE À UN STEAK HACHÉ  
LABÉLISÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE.**

Le steak haché surgelé profite quant à lui d'un processus de surgélation qui lui permet de conserver toutes ses qualités organoleptiques. Une fois formé, il passe ainsi dans un tunnel de surgélation à -30 °C qui le refroidit instantanément, évitant la formation de cristaux. Il conserve donc toute sa texture, sa saveur et ses qualités nutritionnelles.

Le respect du cahier des charges Label Rouge associé au savoir-faire des bouchers Charal donne aujourd'hui naissance à un steak haché labélisé de qualité supérieure. Une nouvelle promesse faite à tous les amateurs de viande, dont les attentes en matière de goût, de qualité, de transparence, de traçabilité et d'éthique ne cessent de se renforcer.





## RAYON SURGELÉS



### STEAKS HACHÉS CHARAL LABEL ROUGE FAÇON BOUCHÈRE

4 X 110 g • PMC : 5,90 €  
DLC : 12 mois • Déjà disponible

## RAYON BOUCHERIE



### STEAKS HACHÉS CHARAL LABEL ROUGE FAÇON BOUCHÈRE

2 X 130 g 12 % M.G.  
PMC : 4,90 €  
DLC : 8 jours  
Disponibilité : avril 2021

### STEAKS HACHÉS CHARAL LABEL ROUGE FAÇON BOUCHÈRE

2 X 130 g 5 % M.G.  
PMC : 5,50 €  
DLC : 8 jours  
Disponibilité : mai 2021







Relations médias & influence Charal : @FHCOM  
01 55 34 24 24 - 06 20 83 23 73 - [www.fhcom.net](http://www.fhcom.net)  
[claire.regnaut@fhcom.net](mailto:claire.regnaut@fhcom.net) - [frederic.henry@fhcom.net](mailto:frederic.henry@fhcom.net)