



## Persbericht - Oktober 2009

**De Franse bond voor pluimveelabels Synalaf (Syndicat National des Labels Avicoles de France), lanceert haar nieuwe website [www.volaillelabelrouge.com](http://www.volaillelabelrouge.com). Hiermee speelt het label in op twee sterke tendenzen: het steeds toenemend belang van het internet als (culinaire) informatiebron en de groeiende vraag van Belgische consumenten naar kwaliteitsproducten. Doel van de website: consumenten op de hoogte brengen van de intrinsieke waarden van de boerenscharrelkip **Label Rouge** en recepttips delen!**

Het Label Rouge keurmerk is opgericht in 1965 en werd zeer snel uitgevoerd naar België, vandaag de belangrijkste exportmarkt<sup>1</sup>. 44 jaar later is de bekendheid van het keurmerk in België uitermate groot, zowel bij consumenten als bij professionelen uit de voedingssector (75% spontane + geholpen bekendheid)<sup>2</sup>. Label Rouge is steeds voor op zijn tijd, en speelt in op de tendenzen van het moment, met een product dat een antwoord biedt aan de steeds hogere verwachtingen van consumenten inzake kwaliteit, authenticiteit controle en smaak. Een kort overzicht:



### De Label Rouge garantie

Label Rouge is het enige officiële waarmerk waarmee de superieure kwaliteit wordt aangetoond ten opzichte van de kwaliteit van gangbare producten van dezelfde aard. Het Label Rouge is op zichzelf geen merk, maar een officieel keurmerk van superieure kwaliteit dat als aanvulling dient op de collectieve merken van producten.

### De unieke kenmerken van het Label Rouge pluimvee

Het Label Rouge pluimvee wordt gehouden volgens een houderijsysteem met vrije uitloop, met inachtneming van de voorschriften van het Label Rouge keurmerk die officieel zijn gehomologeerd door de Franse overheid. Deze productiemethode staat garant voor het welzijn van de dieren en eerbied voor het milieu en tevens voor een superieure kwaliteit en smaak van het Label Rouge pluimveevlees.



### Respect voor dier en milieu

Het Label Rouge pluimvee leeft de hele dag in open lucht of met vrije uitloop. Het pluimvee wordt gehouden in kleinschalige pluimveehouderijen die perfect geïntegreerd zijn in het landschap, waar het pluimvee midden in open grasvelden of bossen vertoeft en gevoed wordt met granen die heel vaak lokaal geogst worden. Op een heel natuurlijke manier is de filosofie van het Label Rouge helemaal geënt op de waarden van duurzame ontwikkeling.

### Een uitzonderlijke smaak

Door hun afkomst, voeding en de houderij in open lucht, smaakt het Label Rouge pluimvee veel beter dan standaard pluimvee. Omdat ze afstammen van rustieke rassen die geselecteerd worden voor hun tragere groei, heeft het pluimvee een duidelijk langere afmestperiode dan standaard pluimvee, wat een steviger en smaakvoller vlees oplevert. De smaakkwiteit wordt systematisch in blindproeverijen getest door deskundigen.



### Ontdek de Zomerrecepten met Label Rouge pluimvee op [www.volaillelabelrouge.com](http://www.volaillelabelrouge.com)

Om te kunnen genieten op het rytme van de jaargetijden, zijn de recepten gerangschikt per seizoen. Tijdens de warme zomerdagen stellen we voor dat u zich laat verleiden door een Taboulé met émincé van boerenscharrelkip Label Rouge en verse tuinbonen... Smakelijk!

### Meer weten

c/o Sopexa – Sandrine Paquay - 02 546 11 79 - [sandrine.paquay@sopexa.com](mailto:sandrine.paquay@sopexa.com)

<sup>1</sup> SYNALAF « L'aviiculture Label Rouge et Bio » - Bilan économique 2008.

<sup>2</sup> CRIOC « Poulet de qualité différenciée et Horeca » - Bilan octobre 2007.

