



Information presse . 23 février 2006

Les volailles Label Rouge sont toujours fermières et garanties de qualité

Depuis août 2005, les producteurs de volailles fermières **Label Rouge appliquent les mesures de biosécurité** décidées par les pouvoirs publics français et européens. Celles-ci prévoient le maintien des volailles à l'intérieur ou, lorsque cela n'est pas possible, un renforcement de la surveillance vétérinaire des élevages avec des mesures pour éviter les contacts avec la faune sauvage.

Cet ensemble de mesures de prévention n'altère en aucun cas les qualités des volailles fermières Label Rouge. L'accès à un parcours extérieur est un des éléments du concept de l'élevage fermier et des cahiers des charges des labels. De nombreux autres critères concourent à la qualité Label Rouge dont :

1. la souche rustique de l'animal
2. son élevage dans des bâtiments clairs de petite taille, avec une faible densité
3. son alimentation naturelle à base de céréales et de protéines végétales
4. son âge
5. une sécurité sanitaire avec des conditions d'hygiène systématiquement contrôlées à toutes les étapes de production.

Même si les volailles sont privées de sortie provisoirement, elles gardent leurs qualités organoleptiques, leur chair ferme, leurs saveurs.

Tous ces critères de production et ces qualités finales sont vérifiés et font l'objet de contrôles réguliers sur le terrain par un organisme certificateur selon une fréquence bien définie.

Depuis plusieurs mois, les contrôles ont été largement renforcés par une surveillance vétérinaire accrue comme pour toutes les volailles françaises.

C'est pourquoi **le Ministère de l'Agriculture a donné l'autorisation que les volailles fermières conservent leur logo Label Rouge**, seul signe officiel de garantie de qualité supérieure.

Par ailleurs, **la réglementation européenne accorde la possibilité de maintenir sur les étiquettes l'indication des modes d'élevage « fermier-élevé en plein air » et « fermier-élevé en liberté »**, en cas de restriction des parcours pour des raisons sanitaires communautaires.

Les consommateurs peuvent donc continuer à trouver dans les magasins leurs volailles fermières Label Rouge avec les étiquettes habituelles. A signaler que **l'étiquette Label Rouge**, avec son numéro individuel d'identification et son origine géographique protégée, **apporte au consommateur toute la traçabilité** nécessaire pour une garantie du lieu d'élevage et donc de sa proximité.

Le consommateur peut déguster en toute confiance des volailles fermières Label Rouge. Le Synalaf invite tous les Français à partager le plaisir d'un bon poulet rôti !

Contacts Presse Agence Via Nova Ankea
Céline Chanvin & Séverine Bernard
Tel : 01 53 32 28 71 – Fax : 01 53 32 28 07