

Lettre ouverte aux décideurs politiques

avec les Volailles Fermières Label Rouge

Décembre 2007

LA QUALITÉ EN RESTAURATION SCOLAIRE, C'EST AUJOURD'HUI ET PAS EN 2012...

Avec la deuxième phase de décentralisation, de nouvelles responsabilités vous sont confiées dans le vaste secteur qu'est celui de la restauration scolaire.

À l'heure où les préoccupations des Français se concentrent sur les questions essentielles liées à l'environnement - développement et consommation durable - à l'alimentation, à la santé, **les attentes de vos convives en matière d'équilibre nutritionnel et de qualité des repas servis n'ont jamais été aussi fortes.**

Si, avec un objectif de 20% de produits bio en restauration collective d'ici 2012, le Grenelle de l'environnement tente de répondre en partie à cette demande, la plupart des signes officiels de qualité n'ont pas attendu l'intervention des pouvoirs publics pour défendre des modes de production et de consommation durables.

Ainsi, depuis de nombreuses années **la filière volailles fermières Label Rouge** promeut **une agriculture durable** respectant la tradition fermière et s'inscrivant totalement dans **une démarche environnementale respectueuse du bien-être animal**. Au-delà, qu'il s'agisse du plaisir du goût, de qualité et d'intérêts nutritionnels, les objectifs développés par le Plan de Nutrition Santé et les nouveaux outils résultant de séances de travail de professionnels (GPEM/RCN) rejoignent à plus d'un titre les valeurs défendues depuis quarante ans par la filière avicole Label Rouge.

C'est la raison pour laquelle choisir les volailles fermières Label Rouge c'est s'engager dès à présent en faveur d'une agriculture durable et d'une plus grande qualité gustative. Alors, **n'attendez pas 2012 pour vous impliquer dans une démarche de qualité, mais faites aujourd'hui le choix de fêter le goût toute l'année !**

L'ÉDUCATION DU GOÛT : VOTRE PRIORITÉ, NOTRE SAVOIR FAIRE

■ Le Label Rouge : un signe officiel de qualité pour une agriculture durable

Créé en 1965, le Label Rouge est aujourd'hui le seul signe officiel attestant du niveau de qualité supérieure d'une volaille fermière. Il implique le respect d'un cahier des charges homologué par les pouvoirs publics français portant sur toutes les étapes de la production, de la sélection des poussins jusqu'aux produits finis.

Les volailles sont ainsi élevées en plein air ou en liberté, dans le cadre d'exploitations respectant parfaitement l'environnement.

■ Une démarche avant tout régionale

Pour renforcer cette tradition, les volailles fermières Label Rouge sont majoritairement identifiées par une trentaine d'Indications Géographiques Protégées (IGP) couvrant la plus grande partie de l'hexagone (Loué, Landes, Gers, Challans, Auvergne, Vendée...)

Choisir les volailles fermières Label Rouge, c'est ainsi faire le choix d'une démarche de proximité valorisant une agriculture régionale de qualité.

■ Une gamme de produits très large...

Du poulet au chapon fermier en passant par la pintade ou la canette fermière, pas moins de treize espèces de volailles fermières Label Rouge sont disponibles.

■ ...pour un choix éthique

Adopter les volailles fermières Label Rouge, c'est s'engager pour :

- **Des élevages de proximité** ancrés dans les régions françaises où les volailles fermières Label Rouge vivent en plein air et bénéficient d'une alimentation naturelle et équilibrée.
- **Une agriculture durable** respectant la tradition fermière et s'inscrivant totalement dans une démarche environnementale.
- **Une filière offrant une parfaite traçabilité** grâce à un système d'identification permettant de retrouver l'histoire de la volaille, de sa naissance à sa consommation.

Bernard Tauzia Éleveur de poulets fermiers

" En faisant le choix d'un élevage Label Rouge, j'ai fait le choix de la qualité du produit et celui d'un élevage en totale liberté. Mon exploitation est située dans une région où l'on a toujours fait des poulets de ferme qui ont du goût et de la saveur. Je prolonge ainsi la tradition familiale avec une production de poulets fermiers valorisée par le Label Rouge qui apporte en plus une traçabilité totale. "

Bruno Léger Responsable du service Restauration de Carquefou (Loire-Atlantique)

" Nous utilisons le poulet fermier Label Rouge depuis très longtemps. Ce produit offre en effet des qualités organoleptiques largement supérieures et répond parfaitement à nos attentes. Outre un goût optimal, il présente une chair particulièrement ferme. Résultat, nous le faisons tout simplement rôtir de façon à ce que le goût soit le plus possible mis en avant. Au final, le poulet fermier Label Rouge permet de fêter le goût toute l'année, d'autant que le rendement du produit cuit est optimal et n'est finalement pas beaucoup plus onéreux. "

Solveig Darrigo Diététicienne

" La notion de goût est très facilement assimilable par les jeunes convives, beaucoup plus que celle de nutrition par laquelle ils ne se sentent pas concernés. Dans ce sens, la qualité des produits est particulièrement importante pour eux et avec une volaille fermière Label Rouge, c'est cette qualité qui est proposée aux enfants et aux adolescents. Une volaille qui aura bien mangé et couru en plein air proposera une chair tonique et savoureuse. Sa consommation aura au final des conséquences immédiates sur l'organisme et le développement de l'enfant ou de l'adolescent. Ainsi, intérêt gustatif et intérêt nutritionnel sont intimement liés. "

QUALITÉ, NUTRITION, SANTÉ : VOS VALEURS REJOIGNENT LES NÔTRES !

Les volailles fermières Label Rouge sont **des produits organoleptiquement supérieurs** proposant :

- Une **chair ferme** et **goûteuse**
- Une **couleur** attirante
- Une viande très **peu grasse**

Les **qualités nutritionnelles** des volailles fermières Label Rouge sont réputées pour offrir :

- **Plus de protéines** et moins de lipides
- Un bon équilibre en acides gras
- Une **bonne teneur en minéraux**
- Une grande richesse en **vitamines B1, B3 et B6**.

En choisissant des produits Label Rouge, **vous optimisez la satisfaction gustative de vos convives** tout en favorisant **l'équilibre du repas**.

QUELQUES IDÉES REÇUES SUR LES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE...

Les volailles fermières Label Rouge sont chères : **FAUX !**

Elles ne sont pas forcément plus chères, à condition :

- de **bien définir ses besoins**
- d'utiliser la **grande variété de découpes** afin de satisfaire les goûts de chacun à des prix raisonnables
- d'**adapter les grammages aux convives**
- de **profiter de la variabilité des prix/saisons**

Pour la qualité qu'elles apportent, les volailles Label restent très accessibles par rapport aux autres viandes et aux poissons.

Exemple d'une recette et de son coût portion :
"Sauté de poulet fermier Label Rouge sauce agrumes"
- une portion de 160g = 1,357 €

Voir également le guide RHD édité par le Synalaf
sur www.volaillelabelrouge.com



QUELQUES IDÉES REÇUES

Suzanne Boucher
Présidente de l'Association des Journées
des Intendants (A.J.I.)

" Si l'on profite de la variabilité des prix selon les saisons et si l'on adapte les grammages aux convives, une volaille fermière Label Rouge n'est finalement pas beaucoup plus chère qu'une autre, d'autant qu'avec ce type de produit, le poids commandé cru est égal au poids cuit final. Ce qui n'est pas le cas avec une volaille standard qui perd jusqu'à 20% de son poids à la cuisson. Avec une volaille Label Rouge, il suffit ainsi de commander 80 grammes, là où habituellement 120 grammes sont nécessaires ! "

Simone Robin
Vice-présidente du CCC France,
Présidente du CCC Rhône-Alpes
et Responsable du service Restauration
Municipale de Caluire (69)

" Il y a beaucoup plus de volumes de poulets fermiers Label Rouge qu'auparavant. L'achat sous label de qualité ne pose donc aucun problème. Au niveau de l'appel d'offre, il suffit d'indiquer le poids voulu - plus ou moins un kilogramme par volaille - et de porter la mention "Label Rouge ou équivalent" conformément à l'annexe technique du cahier des clauses particulières. À partir de là, il n'y a aucune difficulté pour obtenir des offres sous signes officiels de qualité. "





Les volumes de production ne sont pas adaptés à la restauration collective :

FAUX !

Les outils de production de l'ensemble de la filière permettent de proposer **une offre diversifiée** à la restauration collective et de **répondre toute l'année aux besoins des établissements**. Quelques chiffres à ce sujet :

- La filière avicole Label Rouge regroupe **environ 6 000 éleveurs et 250 entreprises**. La majorité des abattoirs propose des labels dans leur gamme volailles.
- Hors RHD, la filière couvre déjà 30% des achats de poulets en France et pas moins de **62% des achats de poulets entiers** en grandes et moyennes surfaces.
- En 2006, la production de volailles fermières Label Rouge était de 100 millions de têtes.
- En 40 ans, la production de la filière est passée de 50 000 à près de **2 millions de volailles par semaine !**

Les procédures d'achat sont complexes :

FAUX !

La spécification "viandes de volailles", publiée par le GPEM/RCN en juin 2007, et la souplesse apportée au nouveau code des marchés publics sont **favorables à l'achat de produits alimentaires sous signes officiels de qualité**.

Rédiger son appel d'offre pour permettre le **choix de volailles fermières Label Rouge est très simple :**

Il suffit d'indiquer dans le cahier des charges "Label Rouge ou IGP" ou de faire référence au mode d'élevage fermier, lequel est défini au niveau réglementaire européen. Toutes les volailles fermières et IGP sont systématiquement sous Label Rouge.



ILS ONT FAIT LE CHOIX DES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE DANS LEURS MENUS. POURQUOI PAS VOUS ?

- Restauration Municipale de :

- Allonnes
- Caluire
- Déville-lès-Rouen
- Gonfreville-l'Orcher
- Le Grand Quevilly
- Nantes
- Tarnos

- CCAS d'Angers
- CHU de Rouen
- Les Hôpitaux du Léman
- Lycée Ozenne de Toulouse
- SIRESCO (Syndicat Intercommunal pour la Restauration Collective en Région Parisienne)

et bien d'autres encore...

PRÉSENTATION DU SYNALAF

LES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE, UNE FILIÈRE ENGAGÉE DANS UNE ÉTHIQUE DE QUALITÉ

Créé en 1967, **LE SYNALAF - Syndicat National des Labels Avicoles de France** - est une organisation interprofessionnelle qui représente les 26 groupes de volailles fermières et œufs Label Rouge répartis dans toute la France. La vocation du SYNALAF est principalement **de défendre** et de **promouvoir les labels avicoles** auprès de nombreux publics, dont des professionnels de la restauration collective.

LE GUIDE RHD LABEL ROUGE

Pour vous aider dans ce choix de la qualité, un classeur RHD très complet avec des informations pratiques qui répertorie la liste des fournisseurs et des produits. Il est à votre disposition sur simple demande auprès du Synalaf :

Tél. : 01 45 69 69 00 - contact@synalaf.com

Lettre éditée par le SYNALAF
Syndicat National des Labels Avicoles de France
Contact : Agnès LASZCZYK - Tel : 01 45 69 69 00
Site internet : www.volaillelabelrouge.com

Choisir une volaille fermière Label Rouge, c'est bon pour moi et pour la nature.