



Bientôt les fêtes Attention ! Il y a chapon et Chapon Fermier Label Rouge

Le Chapon, volaille festive par excellence, est depuis quelques années remis à l'honneur par les producteurs de volailles Fermières Label Rouge.

Mais force est de constater qu'aujourd'hui un chapon « standard », qui ne présente pas les garanties de qualité supérieure du Label Rouge, génère une réelle confusion dans l'esprit du consommateur qui pense de fait, acheter systématiquement une volaille fermière élevée en plein air.

C'est ce que révèle une étude consommateurs IPSOS réalisée en octobre 2012 pour le Syndicat National des Labels Avicoles de France (SYNALAF)*.

Qu'est-ce qu'un véritable Chapon Fermier Label Rouge ?

Le Chapon Fermier Label Rouge, est une volaille produite spécifiquement pour la période des fêtes de fin d'année. A la différence d'un chapon « standard », le Chapon Fermier répond en tous points aux exigences du Label Rouge, LA garantie d'une qualité supérieure. Cette volaille est élevée durant 150 jours minimum, en plein air dans de vastes espaces herbeux et dans des conditions qui respectent l'environnement et le bien-être animal. Le Chapon Fermier Label Rouge est nourri en grande partie de céréales souvent complétées de produits laitiers.



Non, qui dit chapon, ne dit pas forcément volaille fermière de qualité !

Cette étude démontre que 76% des Français connaissent le chapon et 42% déclarent en avoir acheté au cours de ces 5 dernières années. Mais au-delà de son caractère festif, que connaissent réellement les Français de cette volaille élevée uniquement pour les fêtes de fin d'année ? En effet pour 44% des acheteurs, le chapon est systématiquement une volaille fermière élevée en plein air même si elle ne porte pas l'étiquette du Label Rouge (37%), ou bien n'en ont aucune idée (7%). Pour près d'un consommateur sur deux, le chapon est donc tout simplement au-dessus de tout soupçon et bénéficie d'une réputation de qualité de fait ! Sa production au moment des fêtes de fin d'année le dispense-t-il de tout esprit critique de la part des consommateurs ?

Quelle importance les acheteurs de chapon accordent-ils au Label Rouge ?

L'étiquette Label Rouge arrive au 2^{ème} rang des critères d'achat, derrière l'origine.

En effet, pour 81% des acheteurs de chapon, ce signe officiel de qualité supérieure est un critère d'achat. Il est aussi important que le prix, et bien plus décisif que le lieu d'achat et les promotions.

Le profil de l'acheteur de Chapon Fermier Label Rouge...

A noter que ces acheteurs de Chapon Fermier Label rouge sont plus âgés que la moyenne nationale, avec un revenu du foyer plus élevé et une implantation en zone rurale.

Un travail d'information est donc indispensable sur les foyers plus jeunes et urbains pour que le Chapon Fermier Label Rouge soit mieux identifié et recherché pour les garanties de qualité supérieure que lui confère le Label Rouge.

www.volaillelabelrouge.com

**Etude réalisée du 5 au 6 octobre 2012 par Ipsos auprès de 1009 individus âgés de 15 ans et plus représentatifs de la population française (méthode des quotas), dans le cadre de l'ExpressO, l'enquête multi-clients omnibus d'Ipsos menée toutes les semaines par téléphone, avec interviews assistées par ordinateur (C.A.T.I.).*

POUR MÉMOIRE

Critères	CHAPON FERMIER LABEL ROUGE ¹	CHAPON STANDARD ²
Souche	Poulet mâle castré issu d'une souche rustique à croissance lente	Poulet mâle castré. Pas d'exigence de souche
Age d'abattage	150 jours minimum	140 jours minimum
Espace en plein air	En plein air dans de vastes espaces herbeux et/ou ombragés (4 m ² min par sujet)	Pas d'exigence (élevage en claustration généralement)
Taille du poulailler	Lumière naturelle - 400 m ² maximum	Pas d'exigence
Densité du poulailler	6 chapons par m ² au maximum	Pas d'exigence
Alimentation	Alimentation à base de céréales 75% min puis 80% min en finition, pouvant être complété de produits laitiers	Durée d'engraissement de 77 jours après castration. Pas d'exigence sur le type d'alimentation
Garantie de qualité supérieure de volaille	Contrôle régulier par des analyses sensorielles	—
Contrôle tiers	Organisme certificateur agréé	—

1/ Cahier des charges du Label Rouge

2/ Définition de la réglementation européenne