

Goûtez à l'excellence européenne

Label Rouge – Signe de qualité depuis plus de 50 ans

Le plus haut
engagement pour
le bien-être animal
en Europe

La production
la plus contrôlée
en Europe,
par des organismes
indépendants

L'authentique
poulet
« fermier – élevé
en plein air »

Le contenu de cette campagne de promotion représente le point de vue de l'auteur uniquement et relève de sa responsabilité exclusive. La Commission européenne décline toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS
AGRICILES DE GRANDE QUALITÉ.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Label Rouge – Signe de qualité depuis plus de 50 ans

Depuis plus de 50 ans, le signe officiel **Label Rouge** met en avant la qualité supérieure des produits grâce au travail de professionnels engagés et à un savoir-faire traditionnel.

Les éleveurs de volailles françaises **Label Rouge** sont soucieux du **respect du bien-être animal** et de **l'environnement**. Ce mode de production durable et très bien contrôlé garantit une excellente qualité de la viande ainsi qu'une expérience gustative unique. Faites-en vous même l'expérience !



L'authentique poulet « fermier – élevé en plein air »

Le **Label Rouge** est l'unique signe officiel de qualité en Europe qui certifie la qualité supérieure des produits agricoles. Pour les volailles, il garantit un **élevage traditionnel fermier en plein air**.

Le plus haut engagement pour le bien-être animal en Europe

Le respect des animaux est une priorité absolue pour les éleveurs de volailles **Label Rouge**. Le signe de qualité garantit notamment :



- races rustiques à croissance lente uniquement
- durée d'élevage : 81 jours minimum (29 – 35 jours pour un poulet standard)



- accès à de grandes prairies végétalisées et arborées
- accès à l'extérieur toute la journée (alors qu'il n'y a aucune sortie pour une volaille standard)



- alimentation 100 % végétale
- 75 % de céréales minimum
- alimentation contribuant à la qualité gustative



- élevage fermier en petits groupes
- faible densité : 11 poulets/m² maximum dans le poulailler (alors qu'ils sont 20 – 25 pour des poulets standard)



La production la plus contrôlée en Europe

Le **Label Rouge** représente la qualité supérieure et celle-ci se doit d'être irréprochable. Toutes les étapes de production répondent à un cahier des charges très exigeant. Des organismes certificateurs indépendants et agréés par les pouvoirs publics vérifient que chaque critère est strictement appliqué.

Tous les élevages et tous les opérateurs sont audités scrupuleusement au cours de la production. Chaque volaille va être contrôlée à plusieurs reprises au cours de sa vie.

Une expérience gustative unique

La qualité exceptionnelle des volailles **Label Rouge** est vérifiée chaque année par des laboratoires accrédités qui procèdent à des analyses sensorielles auprès de consommateurs et d'experts.

Le résultat : **il est prouvé que la volaille Label Rouge offre un meilleur goût, un arôme plus intense et une viande plus ferme qu'une volaille standard.**

La plus grande transparence

Qu'il s'agisse de poulet, de dinde, de canard, d'oie ou de pintade, chaque produit **Label Rouge** porte une étiquette qui, en plus de l'indication du signe de qualité, renseigne

différentes informations comme le mode d'élevage, l'alimentation, la durée d'élevage.

La région d'origine est également indiquée dans le cas des volailles **Label Rouge** sous indication géographique protégée (IGP).

De plus, un numéro d'identification visible sur l'étiquette est attribué à chaque produit afin de permettre une traçabilité parfaite tout au long des étapes de production.

La région dans le cas d'une indication géographique protégée (IGP)

Numéro d'homologation

Mode d'élevage



Homologation : LA 00/00
VOLAILLE FERMIERE
ELEVÉE EN PLEIN AIR ou
ELEVÉE EN LIBERTÉ

Gers

N° 0000000

Durée d'élevage :
81 jours minimum
Alimentée avec
75 % de céréales minimum
Nom du groupement

Signe de qualité Label Rouge

Numéro d'identification

Poulet aux figes, lentilles au balsamique



Pour 4 personnes

🕒 50 min

4 escalopes de poulet

Label Rouge

80 g de figes sèches

4 cs de moutarde à la figue

2 cs d'huile de colza

1 bouquet de thym

260 g de lentilles béluga

1 oignon

2 branches de céleri

3 carottes

2 cs d'huile d'olive

4 cs de vinaigre
balsamique

1 cc de miel

70 g de roquette

2 figes fraîches

Sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180 °C.

Couper les figes sèches en fines lanières. Inciser le côté des escalopes de poulet de façon à former une petite poche.



Y glisser des figues sèches et un brin de thym, refermer à l'aide d'une pique en bois. Enduire les escalopes de moutarde.

Faire revenir de tous les côtés dans 2 cs d'huile de colza puis mettre au four préchauffé pendant environ 15 minutes pour achever la cuisson.

Faire cuire les lentilles selon les instructions figurant sur l'emballage, égoutter et réserver.

Couper les branches de céleri en petits morceaux. Peler les carottes et les couper en fines rondelles. Laver la roquette. Ajouter le tout aux lentilles, bien mélanger.

Ciseler finement l'oignon puis le faire revenir dans l'huile d'olive. Déglacer avec le vinaigre balsamique, puis incorporer le miel et la moutarde. Verser cette sauce encore chaude sur la salade de lentilles, bien mélanger. Saler et poivrer.

Sortir du four les escalopes de poulet, enlever les piques en bois, trancher. Disposer sur la salade de lentilles, et servir avec les figues fraîches.

Pieter Lonneville :

Chef cuisinier du restaurant Tête Pressée à Bruges

« Les poulets **Label Rouge** sont pour moi les meilleurs. Le **Label Rouge**, c'est LA référence en termes de qualité, de saveur et de texture, depuis des décennies. Un poulet élevé de manière artisanale, cela se goûte. »

Label Rouge aujourd'hui : Ce n'est pas seulement de la volaille !



L'engagement initié par des éleveurs de poulets **Label Rouge** a été élargi à d'autres produits alimentaires en France : aujourd'hui, le signe de qualité rouge et blanc est notamment apposé sur les viandes de bœuf, d'agneau, de veau et de porc, la charcuterie, les œufs et bien sûr différentes espèces de volailles.



SYNALAF – Syndicat National des Labels Avicoles de France

7 rue du Faubourg Poissonnière
F-75009 PARIS, France
Tél. : + 33 (0)1 82 73 06 99

Contact pour plus d'informations :

Marie Guyot, directrice - E-Mail : contact@synalaf.com

www.volaillelabelrouge.com/fr/