

Goûtez à l'excellence européenne

Label Rouge — Signe de qualité depuis plus de 50 ans



Aujourd'hui plus que jamais, les consommateurs sont en quête de sécurité, de qualité, d'authenticité, de respect du bien-être animal et de durabilité. Chaque jour, de nouvelles démarches fleurissent sur les produits et dans les rayons, cherchant à s'attirer les faveurs d'une clientèle désorientée.

Pourtant, il existe depuis plus de 50 ans un label désignant des produits d'excellence : le signe de qualité Label Rouge. Car ce qu'attendent aujourd'hui les consommateurs était déjà, dans les années 60, la préoccupation et l'objectif d'un certain nombre de producteurs français, et en particulier les producteurs français de volailles, luttant contre l'industrialisation croissante de leur secteur. Ainsi, afin de rendre plus concrets, pour le consommateur, les avantages de l'élevage traditionnel de races de volailles à croissance lente « fermières – élevées en plein air », et de positionner leurs produits fermiers face à la production industrielle de masse, ils furent à l'origine de la création du Label Rouge en 1960.

Décerné par le ministère français de l'Agriculture, ce label est le seul signe officiel d'Europe à certifier les produits agricoles de qualité supérieure. Et cela ne vaut pas que pour les volailles : aujourd'hui, on retrouve le signe de qualité rouge et blanc sur les viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc, la charcuterie, les œufs et, bien sûr, différentes espèces de volailles. Des cahiers des charges aux exigences très strictes régulent chaque type de production.



La production française Label Rouge en bref :

En 2017, les produits Label Rouge représentent :

- 1,7 % des bœufs commercialisés
- 3,9 % des veaux commercialisés
- 11,6 % des agneaux commercialisés
- 4,7 % des porcs commercialisés
- 12,2 % des poulets commercialisés
- 9,3 % des œufs commercialisés dans la grande distribution



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

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



Label Rouge — La garantie d'un élevage « fermier — élevé en plein air »

Durant les dernières décennies, les consommateurs ont donné la tendance. Les inquiétudes à propos de la durabilité, de la santé, de la sécurité alimentaire, de la provenance de notre nourriture et de l'approvisionnement ont provoqué un réel changement dans la consommation alimentaire des belges.¹

« La durabilité devient de plus en plus importante pour le consommateur »

A l'achat de produits alimentaires, la plupart des consommateurs belges se déclarent prêts à payer un prix plus élevé pour des alternatives durables. Dans cet état d'esprit, un des principaux critères est le bien-être animal. Ainsi, 90% des consommateurs sont favorables au libre parcours pour les animaux.²



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

Il en va différemment du Label Rouge : décerné par le ministère français de l'Agriculture, ce label officiel est le seul et unique signe de qualité en Europe à garantir le respect des exigences de la plus haute catégorie d'élevage définie par la législation européenne : pour les volailles, l'élevage « fermier — élevé en plein air ».

¹ <http://webershandwick.be/wp-content/uploads/2017/03/2017-Tendances-Alimentaires-en-Belgique.pdf>

² The impact of sustainability labeling on consumers' food choices - thèse de doctorat de la bio-ingénieure Ellen Van Loo de l'Université de Gand.

DOSSIER DE PRESSE

Le bien-être animal et la protection de l'environnement constituent une priorité absolue pour les producteurs Label Rouge. C'est pourquoi l'élevage de leurs volailles respecte les principes suivants :

Une croissance lente

« Grand bien ne vient pas en peu d'heures ». C'est pourquoi les producteurs de volailles Label Rouge sélectionnent uniquement des races rustiques à croissance lente. Celles-ci sont parfaitement adaptées à un élevage « fermier — élevé en plein air » : comme elles grandissent beaucoup plus lentement que les poulets standard, leur élevage prend plus du double de temps, ce qui leur permet de développer une chair ferme et délicieuse.

Élevage « fermier — élevé en plein air »

Les volailles sont élevées en petits groupes et ont du matin au soir accès à un vaste parcours planté d'arbres et de buissons. A l'intérieur des poulaillers, elles évoluent exclusivement au sol et disposent du double d'espace que les poulets standard. Les installations à étages, courantes dans d'autres formes de production, ne sont pas utilisées dans le cadre de l'élevage « fermier — élevé en plein air ».

Une alimentation 100 % végétale

Les volailles sont nourries exclusivement avec des produits végétaux, dont au minimum 75 % de céréales issues d'une production locale, complétées par des vitamines et des minéraux. Cette alimentation leur permettra de développer une viande d'excellente qualité.

Une hygiène irréprochable et des animaux en bonne santé

La santé des animaux est d'une importance primordiale. Elle est garantie non seulement par des contrôles systématiques des conditions d'hygiène à tous les niveaux de production, mais aussi par la priorité donnée, en cas de besoin, aux traitements alternatifs, phytothérapeutiques et homéopathiques.



CAMPAGNE FINANÇÉE
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.



DOSSIER DE PRESSE

En bref : Les catégories de modes d'élevage que l'on peut trouver dans les grandes surfaces et boucheries belges (selon règlement (CE) No 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008)

	Standard		Certifié Poulet de maïs	
	Intensif	Extensif		
Type de croissance	Croissance rapide intensif : 55 à 63 g/j	Croissance rapide extensif : 45 g/j	Croissance rapide : 45 g/j	Vraie croissante lente : 28 g/j
Durée d'élevage	35 à 42 jours	Minimum 56 jours	Minimum 49 jours	Minimum 81 jours
Espace en plein air	Aucun	Aucun	Accès au parcours extérieur	2 m ² mini/poulet
Densité à l'intérieur du bâtiment	Jusqu'à 22 poulets maxi/m ²	11 à 14 poulets/m ²	16 poulets/m ²	11 poulets maxi/m ²
Nombre de kg/m ² maxi	33-42 kg/m ²	25-30 kg/m ²	33-42 kg/m ²	25 kg/m ²
Taille des bâtiments d'élevage	Pas de norme (jusqu'à 2000 m ²)	Pas de norme (jusqu'à 2000 m ²)	Pas de norme (jusqu'à 2000 m)	400 m ² maxi
Lumière du jour	Pas obligatoire	Obligatoire	Pas obligatoire	Obligatoire
Durée du transport vers l'abattoir	En général max. 12h	En général max. 12h	En général 12h	max. 3h
Contrôles	Pas de contrôles	Pas de contrôles	Contrôles par un organisme indépendant	Contrôles par un organisme certificateur indépendant de toutes les étapes de production et de chaque lot de volailles



Label Rouge – Le signe de qualité le plus contrôlé en Europe

Qualité oblige, rien n'est laissé au hasard avec le Label Rouge. Chaque étape de la production est strictement réglementée et soumise à des contrôles stricts.

Ce sont les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) qui déposent les cahiers des charges Label Rouge et le ministère français de l'Agriculture qui l'attribue, via l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

Un cahier des charges aux règles strictes régit chaque étape de la production, du couvoir à l'abattoir. Des organismes certificateurs externes et indépendants contrôlent le respect de ces règles. Ainsi, avant la mise en production, chaque acteur de la chaîne de production est contrôlé afin de vérifier s'il répond aux spécifications du cahier des charges. Par la suite, des contrôles sans préavis sont effectués



plusieurs fois par an à toutes les étapes de la production. Chaque animal est par exemple contrôlé au moins une fois au cours de son élevage.

La qualité, ça se déguste

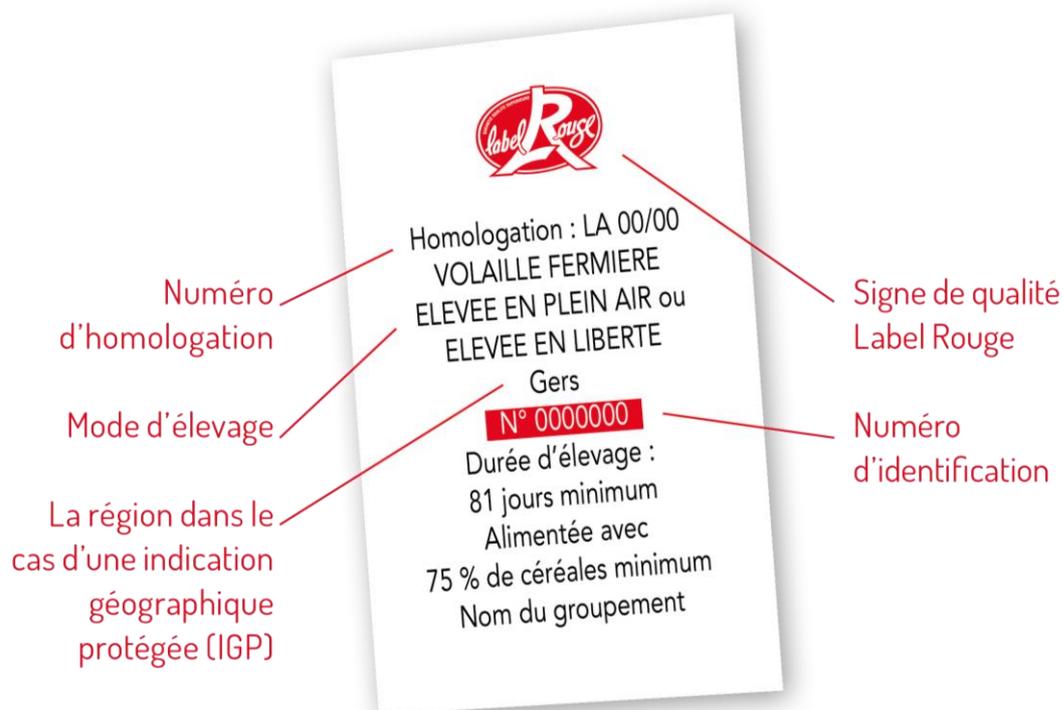
Un autre critère d'attribution du Label Rouge est le goût. Chaque année, des laboratoires indépendants et accrédités effectuent des analyses sensorielles menées par des consommateurs et des experts afin de garantir que les produits Label Rouge séduisent également en termes de goût. Ces tests le confirment : les volailles Label Rouge ont un meilleur goût, un arôme plus intense et une viande plus ferme. Cette qualité supérieure est due à la croissance lente des animaux, à leur alimentation riche en céréales et à leur mode d'élevage « fermier — élevé en plein air ».

À la cuisson, les volailles Label Rouge par exemple perdent moins d'eau. Elles convainquent donc par une réduction de volume nettement inférieure à celle des volailles conventionnelles.

DOSSIER DE PRESSE

Un étiquetage transparent

Poulet, pintade, dinde, canard, caille, oie, chapon, chapon de pintade, poularde : chaque animal issu de la production Label Rouge est accompagné d'une étiquette. Outre le logo Label Rouge, celle-ci indique le mode d'élevage, l'alimentation, la durée d'élevage et le nom du groupement producteur. Pour les volailles Label Rouge avec Indication géographique protégée (IGP), la région d'origine est également indiquée. De plus, le numéro individuel d'identification figurant sur l'étiquette permet de retracer avec précision la vie de chaque animal à toutes les étapes de la production.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

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



Label Rouge — Régionalité garantie

La régionalité est en passe de devenir une mégatendance. Toutes les productions Label Rouge et en particulier les volailles Label Rouge ont une origine profondément ancrées dans les différentes régions françaises.

Les races de volailles traditionnelles sélectionnées par les éleveurs Label Rouge sont souvent originaires de la région. Cela préserve l'immense diversité génétique des volailles françaises. Ainsi, il existe des races de poulets jaunes, blancs, gris et noir, cou nu ou non...



L'élevage « fermier – élevé en plein air » contribue également à préserver la biodiversité animale et végétale, grâce aux vastes espaces où arbres, arbustes et plantes assurent la protection et l'alimentation non seulement des volailles, mais aussi de nombreux insectes et petits animaux.



Par ailleurs, la production Label Rouge s'intègre harmonieusement dans son paysage environnant : avec des élevages plein air de petite taille et des exploitations en système de polycultures en général. Elle apporte également une contribution précieuse à la préservation du tissu social dans les régions rurales de France.

Enfin, cette production régionale présente encore un autre avantage : les courtes distances qui séparent l'élevage de l'abattoir, contribuant au bien-être des animaux et des hommes !

Volaille IGP



Il n'est donc pas surprenant que de nombreuses volailles Label Rouge portent également le signe officiel européen d'indication géographique protégée (IGP). [Le texte allemand mentionne « IGP » en allemand et, entre parenthèses, également en français - NDT]. À l'heure actuelle, il existe 39 types de volailles IGP.

Label Rouge : 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.

“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.”

Pieter Lonneville, chef cuisinier du restaurant Tête pressée à Bruges

La volaille Label Rouge est une source d'inspiration culinaire pratiquement intarissable. Chefs d'un jour ou cuisiniers confirmés, tous pourront s'inspirer de ce label de qualité exceptionnelle, pour imaginer ou réaliser des recettes simples et accessibles, comme de véritables prouesses gastronomiques basées sur les parties moins connues mais tout aussi nobles ces volailles premium.

Le Chef brugeois Pieter Lonneville, chef du restaurant Tête pressée et ambassadeur du « Label Rouge », a élaboré en exclusivité des recettes délicieuses et surprenantes.

1. Les « évidentes », ces recettes familières et faciles à mettre en pratique
2. Les « surprenantes », ces créations qui font la part belle aux parties plus secrètes mais savoureuses de la volaille Label Rouge.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

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



DOSSIER DE PRESSE

1. Les « évidentes », ces recettes familières et faciles à mettre en pratique

1/ Filets de poulet Label Rouge laqués au miel, chicons et mousseline de pommes de terre

Pour 4 personnes

4 filets de poulet Label Rouge

50 g de beurre

50 g de miel

30 g de ciboulette finement ciselée

20 cl de bière blonde

30 g de graines de moutarde

4 gros chicons de pleine terre

1 feuille de laurier

50 ml d'huile de colza (artisanale si possible)

Sel, poivre

Purée:

1 kg de pommes de terre à chair tendre

150 ml de bouillon de poule

150 g de fromage blanc



©Frank Croes

Préparation:

Dans une grande poêle, faire revenir les chicons dans de l'huile de colza en les retournant régulièrement, saler et poivrer. Mouiller avec la bière blonde et ajouter une feuille de laurier. Poser un couvercle sur la poêle et laisser les chicons terminer leur cuisson (environ 15 min.).

Faire cuire entre-temps les filets de poulet Label Rouge jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés, mouiller avec le jus de cuisson des chicons et le miel. Laisser cuire jusqu'à ce que le jus de cuisson se soit évaporé et que la laque commence à prendre. Garnir de ciboulette.

Pour la purée : cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau salée, égoutter et mouiller du bouillon de poule. Réduire en purée et ajouter le fromage blanc.



CAMPAGNE FINANÇÉE
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.



2/Pot-au-feu aux cuisses de poulet Label Rouge, chou pointu et citron



Pour 4 personnes

4 cuisses de poulet Label Rouge

2 petits choux pointus

20 ml d'huile de colza

10 g de sambal (pâte de piment)

Sauce:

1 kg de carottes jaunes

zeste de 1 citron

1 oignon

3 gousses d'ail

10 g de cardamome

100 g de beurre

0,5 l de bouillon de poule

Sel, poivre

©Frank Croes

Préparation:

Faire revenir doucement l'oignon pelé, l'ail, les carottes grossièrement coupées et le zeste de citron dans le beurre, ajouter la cardamome et mouiller du bouillon de poule. Laisser mijoter pendant ½ heure et mixer jusqu'à ce que le tout soit bien lisse. Saler et poivrer.

Couper les cuisses de poulet Label Rouge en 2 (à l'articulation, c'est plus facile) et les faire rôtir jusqu'à ce que la peau soit d'un joli brun (ou les rissoler dans une poêle). Déposer ensuite les cuisses dans la sauce chaude, le côté non-rôti vers le bas. Recouvrir d'un couvercle et laisser cuire encore 30 min.

Couper le chou pointu en 4 dans le sens de la longueur (de sorte que les feuilles restent attachées au cœur). Déposer les morceaux avec la tranche vers le haut, saler et poivrer et ajouter l'huile de colza. Faire griller ou cuire les morceaux de chou pointu jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Laisser les cuire ensuite encore 15 min. dans un four à 180 °C.

Lorsque le chou est prêt, le déposer sur la viande et garnir de sambal.

DOSSIER DE PRESSE

3/Poulet rôti Label Rouge et pâtes rissolées

Pour 4 personnes:

- 1 poulet Label Rouge
- 2 oignons finement hachés
- 2 feuilles de laurier
- ½ fenouil finement haché
- 3 gousses d'ail écrasées
- 200 g de beurre
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym
- 20 cl de vin blanc doux (ou du vin blanc sec avec une cuillère de miel)
- 200 g de pâtes cuites
- 2 pommes Jonagold, en petits dés
- 1 botte de jeunes oignons, grossièrement coupés
- 1 c. à c. de persil haché

Sel, poivre



©Frank Croes

Préparation:

Saler et poivrer le poulet en massant bien. Penser à assaisonner l'intérieur aussi ! Faire colorer ensuite le poulet Label Rouge sur toutes ses faces dans du beurre (utiliser une cocotte et laisser au poulet le temps de cuire).

Déposer le poulet avec les pattes vers le haut, ajouter l'oignon, le fenouil, le thym, le romarin et les gousses d'ail. Laisser cuire un moment et mouiller ensuite avec le vin blanc doux. Arroser régulièrement avec le jus de cuisson, pour que toutes les saveurs se mélangent bien.

Mettre le couvercle sur la cocotte et enfourner à 130 °C pendant 1h.

Sortir le poulet de la cocotte, retirer les herbes et les légumes, mais garder le jus de cuisson. Remettre la cocotte sur le feu, ajouter les pâtes et laisser cuire 1 min. Ajouter ensuite les morceaux de pomme, le jeune oignon et le persil.

Eteindre le feu et servir dans un récipient au centre de la table.

DOSSIER DE PRESSE

2. Les « surprenantes », ces créations qui font la part belle aux parties plus secrètes mais savoureuses de la volaille Label Rouge.

1/ Ailes de poulet persillées

1 kg d'ailes de poulet Label Rouge

15 g de sel marin, 2 g de poivre

¼ L de bière blanche, ¼ L d'eau

2 oignons, ½ tête d'ail, 2 branches de thym, 1 feuille de laurier, 5 g de tilleul

250 g de champignons

1 botte de persil

Préparation:

Mettre les ailes de poulet Label Rouge sur le feu avec tous les aromates (à l'exception du persil), couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure minimum.

Détacher la viande et répartir dans des petits moules en silicone. Filtrer le bouillon, le faire bouillir, mélanger la gélatine et mixer dans le blender avec la

botte de persil jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Verser dans les moules et laisser prendre pendant une nuit. Servir comme un jambon persillé.



©Frank Croes



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

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



DOSSIER DE PRESSE

2/ Soupe de pilons de poulet Label Rouge aux fleurs de tilleul et calamars farcis

Pour les calamars farcis :

1 kg de pilons de poulet Label Rouge désossés

Quelques tubes de calamars nettoyés

1 fenouil émincé

½ oignon émincé

1 gousse d'ail

100 g d'olives fortes

100 g d'huile d'olive corsée

2 blancs d'œuf

100 g de chapelure

Pour le bouillon :

Quelques carcasses de poulet

4 oignons, 4 carottes, 1 céleri, 1 poireau, 1 tête d'ail, 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym, 20 g de fleurs de tilleul

2L d'eau

Préparation:

Faire revenir l'oignon, l'ail, le fenouil et les olives dans l'huile d'olive, laisser refroidir. Mélanger avec la chair de poulet Label Rouge, la chapelure et le blanc d'œuf. Passer ce mélange 2 fois au hachoir à viande. Remplir une poche à douille et farcir les calamars, fermer les tubes avec un bâtonnet. Passer brièvement les calamars au grill ou à la poêle pour le goût et la couleur. Poursuivre la cuisson encore 20 min à four moyen (100°C). Servir avec le bouillon de poule clair.



©Frank Croes

DOSSIER DE PRESSE

3/ Sauce aux foies de poulet Label Rouge

120 g de foies de poulet Label Rouge

4 chicons taillés en fine brunoise

1 noisette de beurre de ferme, 10 g de graines de moutarde,

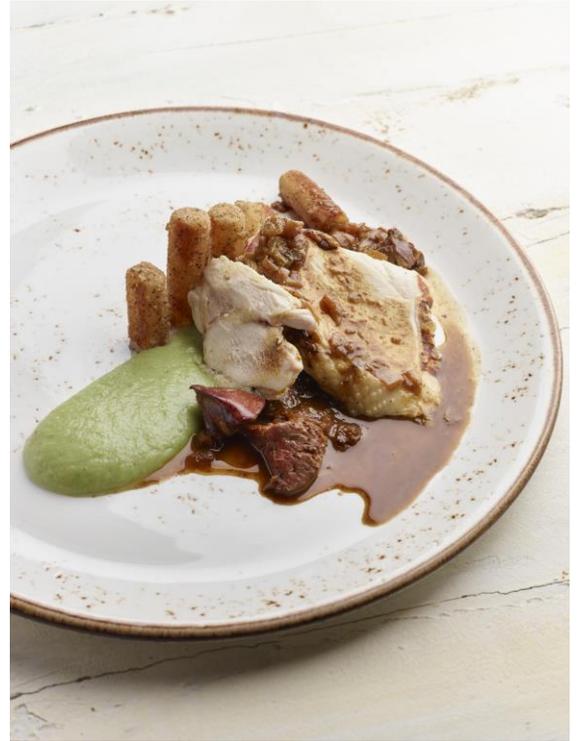
25 g de miel

500 g de bouillon de poulet foncé

¼ de botte de persil haché

Préparation:

Braiser les chicons dans le beurre de ferme jusqu'à ce qu'ils soient bruns, déglacer avec les graines de moutarde, le miel et le bouillon de poulet foncé. Couper grossièrement les foies et les saisir très rapidement, déglacer avec la sauce de chicons et terminer par le persil haché.



©Frank Croes

Label Rouge : La filière en bref

Le secteur des volailles Label Rouge est organisé en une trentaine d'ODG (Organismes de défense et de gestion) régionaux. Ces organismes représentent environ 5 000 éleveurs de volailles de chair et 250 autres entreprises telles que couvoirs, fabricants d'aliments, abattoirs...



La production annuelle s'élève à environ 105 millions d'animaux certifiés Label Rouge, dont 89 % de poulets, soit 16 % de la production française totale de volaille. 2/3 des poulets entiers achetés en France sont certifiés Label Rouge.

Chaque année, environ 5 % des volailles Label Rouge sont exportés, dont 70 % de poulets entiers, ce qui correspond à environ 4 000 tonnes par an. Les principaux clients à l'export sont la Belgique et l'Allemagne, deux marchés historiques, mais les destinations sont très diverses, en Europe comme à l'étranger.

Une grande variété de volailles

Label Rouge propose une grande variété de volailles issues de l'élevage « fermier — élevé en plein air »

Offre tout au long de l'année :

- poulets (blancs, jaunes, noirs)
- pintades
- canards
- cailles
- dindes de découpe
- œufs

« Volailles festives » spéciales Noël et Jour de l'An :

- chapons
- chapons de pintade
- poulardes
- dindes de Noël
- oies

Volailles présentées : entières, en découpes, assaisonnées ou effilées (c'est-à-dire sans les intestins mais en gardant le foie, le gésier, le cœur et les poumons ainsi que les pattes et la tête)



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.



DOSSIER DE PRESSE

CONTACT PRESSE		
<p>FIL ROUGE Fédération interprofessionnelle des viandes Label Rouge, IGP et AOC</p> <p>Cécile DEVEZE f.i.l.rouge@wanadoo.fr</p>	<p>SYLAPORC Syndicat des Labels porc et charcuteries</p> <p>Cécile DEVEZE sylaporc@wanadoo.fr</p>	<p>SYNALAF Syndicat national des Labels avicoles de France</p> <p>Marie GUYOT +33 1 82 73 06 99 contact@synalaf.com</p>
<p>CONTACT PRESSE EN BELGIQUE</p> <p>Sopexa S.A. BENELUX</p> <p>Rue de Stassart 48, boîte 7 – 1050 Bruxelles – Belgique</p> <p>Mme Chantal Neirinck</p> <p>+32 479 931911, chantal.neirinck@sopexa.com</p>		



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

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

