

Goûtez à  
l'excellence européenne  
Signe de qualité Label Rouge



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES  
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS  
AGRICOLIS 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/m<sup>2</sup> maximum dans le poulailler (alors qu'ils sont 20 – 25 pour des poulets standard)



Photo credit : volailles Label Rouge

## 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.

Numéro  
d'homologation  
du Label Rouge

Mode d'élevage

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



Signe de qualité  
Label Rouge

Numéro  
d'identification  
du produit

# Cuisse de poulet à la paysanne



Pour 2 personnes



1h20

- 2 cuisses de poulet **Label Rouge**
- 10 tranches de pancetta
- 200 g de champignons bruns
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de romarin
- 1/4 de bouquet de persil plat
- 150 ml de vin blanc
- 200 ml de crème liquide
- 30 g de beurre
- Huile d'olive
- Sel & poivre du moulin

## Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez et émincez les oignons puis pelez et écrasez les gousses d'ail. Mélangez et déposez le tout dans un plat à gratin.

Enroulez les cuisses de poulet dans les tranches de pancetta et déposez-les dans le plat sur le mélange précédent. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, déposez les branches de romarin. Poivrez et salez. Enfourez pour 30 minutes de cuisson.

Sortez le plat du four, retournez les cuisses de poulets, ajoutez le vin blanc et mélangez dans le fond du plat. Poursuivez la cuisson de 30 minutes.

Faites revenir les champignons dans le beurre puis ajoutez-les en fin de cuisson dans le plat du poulet.

Versez ensuite la crème liquide et mélangez bien le tout. Servez avec des pommes de terre à l'eau et parsemez les cuisses de persil plat ciselé.



# Blanquette de poulet entier



Pour 4 personnes

🕒 1h30

- 1 poulet fermier **Label Rouge**
- 2 branches de céleri
- 200 g de carottes nouvelles
- 250 g de champignons bruns
- 2 oignons jaunes
- 1 gousse d'ail
- 200 ml de vin blanc
- 500 ml de bouillon de volaille
- 30 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1/4 de bouquet de persil plat
- 200 ml de crème liquide
- Sel & poivre du moulin, huile d'olive

## Préparation :

Faites colorer le poulet sur toutes ses faces dans une cocotte avec l'huile d'olive. Réservez.

Épluchez la gousse d'ail et les oignons puis émincez-les. Coupez les branches de céleri en rondelles puis ajoutez le tout dans la cocotte. Faites suer pendant 5 minutes puis déglacez avec le vin blanc. Remettez le poulet. Laissez cuire jusqu'à évaporation du vin.

Épluchez et coupez les carottes en rondelles. Ajoutez dans la cocotte et couvrez de bouillon. Ajoutez un bouquet garni. Salez et poivrez puis laissez mijoter 40 minutes à feu moyen.

Pendant ce temps, lavez et coupez les champignons. Faites-les revenir dans 30 g de beurre, salez et poivrez.

Retirez la viande et les légumes de la cocotte. Filtré le jus dans un récipient à l'aide d'un tamis. Faites fondre 30 g de beurre et la farine dans une casserole et laissez colorer légèrement. Ajoutez progressivement le jus filtré et portez à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez cuire une dizaine de minutes tout en mélangeant avec une spatule. Ajoutez la crème liquide.

Déposez le poulet et les légumes dans la cocotte puis versez la sauce. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Parsemez de persil plat ciselé et servez accompagné de riz blanc.

# Tajine de pintade



Pour 6 personnes



1h35

- 1 pintade fermière **Label Rouge**
- 300 g de patates douces
- 300 de carottes nouvelles
- 50 g d'amandes émondées
- 1/2 bouquet de menthe fraîche
- 3 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 c. à soupe de ras el hanout
- 3 bâtons de cannelle
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 feuilles de laurier
- Sel & poivre du moulin

## Préparation :

Mélangez le miel, l'eau de fleur d'oranger, l'huile d'olive et le ras el hanout dans un petit récipient et badigeonnez la pintade avec la préparation. Déposez-la ensuite dans une cocotte, salez, poivrez. Ajoutez les feuilles de laurier et les bâtons de cannelle. Faites cuire 40 minutes en arrosant très régulièrement la volaille de son jus.

Pendant ce temps, épluchez les patates douces et les carottes puis coupez-les en morceaux.

Ajoutez autour de la pintade, avec les amandes et prolongez la cuisson de 20 minutes.

Servez avec de la semoule fine et parsemez le plat de menthe fraîchement ciselée.



# Avocado boats aux œufs Label Rouge

photo credit : Juliette Lalbaity / Delphine Constantin



Pour 2 personnes

🕒 30min

- 4 œufs **Label Rouge**
- 2 avocats
- 1 tranche de saumon fumé
- 40 g de fêta
- 30 g de grenade
- 5 feuilles de menthe fraîche
- 1/2 c. à café de baies roses
- Sel & poivre du moulin

## Préparation :

Préchauffez le four à 220°C.

Découpez les avocats en deux, dénoyotez-les puis creusez-les très légèrement afin d'agrandir la cavité du noyau. Découpez la tranche de saumon en 4 puis déposez les morceaux dans les avocats. Cassez les œufs dans les cavités puis salez et poivrez à votre convenance. Enfourez 16 à 20 minutes en fonction de votre four : le blanc des œufs doit être cuit.

A la sortie du four, parsemez les avocado boats de brisures de fêta, de grenade et de menthe fraîche ciselée. Enfin, concassez les baies roses et parsemez sur les avocats.

## Glen Ramaekers

Chef cuisinier du restaurant Humphrey à Bruxelles

---

« Le **Label Rouge** est pour moi la référence en termes de produits de qualité et de diversité des saveurs.

Cuisiner ces produits, c'est avant tout respecter le terroir, valoriser le savoir-faire des producteurs **Label Rouge** et plus encore : de la France gastronomique »

---



photo credit : Thomas Léonard

---

« Cuisiner les volailles **Label Rouge** permet d'accéder à un niveau de cuisine plus élevé car ce sont des produits haut de gamme et constants. Mon objectif est de respecter l'authenticité et la pureté de cette volaille unique, élevée en plein air. »

---



photo credit : Frank Croes

## 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](mailto:contact@synalaf.com)

[www.volaillelabelrouge.com/fr](http://www.volaillelabelrouge.com/fr)