

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 »



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.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Goûtez à l'excellence européenne

Label Rouge - Signe de qualité depuis plus de 50 ans



Aujourd'hui, les consommateurs sont plus que jamais à la recherche de sécurité, de qualité, d'authenticité, de respect du bien-être animal et de durabilité. De nouvelles démarches apparaissent tous les jours sur les produits et dans les rayons et cherchent à attirer l'attention de clients désorientés.

Ce qui est aujourd'hui une attente forte des consommateurs était déjà, dans les années 60, l'objectif des producteurs traditionnels français de volailles qui se sont lancés dans un combat contre l'industrialisation croissante de leur secteur et l'élevage de masse. Un mouvement collectif et volontaire basé sur des valeurs éthiques fondamentales, et non sur l'opportunisme !

Leur conviction : les animaux et l'environnement méritent d'être traités avec respect. Les clients méritent la meilleure qualité.

Leur objectif : une reconnaissance officielle de leur méthode d'élevage traditionnelle avec l'élevage en plein air de volailles rustiques à croissance lente.

Leur succès : en août 1960, le concept du Label Rouge a été créé dans la loi française à l'initiative de volaillers. Depuis, c'est le signe de qualité le plus connu en France !

Le Label Rouge est l'unique signe de qualité reconnu officiellement par le Ministère de l'Agriculture français qui certifie la qualité supérieure des produits agricoles. Cela n'existe nulle part ailleurs en Europe et n'a pas d'équivalent.

Au cours des 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 la 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 »

Lors 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



¹ Rapport Weber-Shandovic, Tendances alimentaires en Belgique - 2017
² The impact of sustainability labeling on consumers' food choices - thèse de doctorat de la bio-ingénieure Ellen Van Looy de l'Université de Gand.

Le Label Rouge aujourd'hui :

Cet engagement initié par des éleveurs de volailles a été élargi à d'autres secteurs en France : aujourd'hui, le signe de qualité rouge et blanc est également apposé sur les viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc, la charcuterie, les œufs et bien sûr différentes espèces de volailles. Des conditions strictes et conformes à un cahier des charges exigeant régulent l'ensemble de la production. En 2018, le logo Label Rouge était porté par :



1,7%

de la viande de bœuf commercialisée



3,9%

de la viande de veau commercialisée



11%

de la viande d'agneau commercialisée



4,1%

de la viande de porc commercialisée



11,9%

de la viande de volaille commercialisée



8,1%

des œufs commercialisés en GMS

Unique en Europe

Pour les volailles : la tradition de l'élevage « fermier - élevé en plein air »

Seul signe officiel sur la qualité supérieure en Europe, le Label Rouge garantit, en plus de l'élevage en plein air, la plus haute catégorie, parmi les modes d'élevage des volailles définis dans la réglementation européenne³ : l'élevage « fermier - élevé en plein air ».

Catégories de modes d'élevage définies réglementairement par l'UE⁴ pour le poulet - la comparaison parle d'elle-même :

	Standard - Intensif	Standard - Extensif	Certifié Poulet de maïs	Label Rouge
Type de croissance	Croissance rapide intensif : 55 à 63 g/j	Croissance rapide extensif : 45 g/j	Croissance rapide : 45 g/j	Vraie croissance 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

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

- Une sélection de races traditionnelles respectant la croissance lente des volailles et adaptées à l'élevage en plein air. **Pas de croissance rapide !**
- Un accès à de grandes prairies végétalisées et arborées qui permettent aux volailles d'être en plein air toute la journée.
- Un véritable élevage fermier en petits groupes et dans de grands espaces, avec de faibles densités. **Pas d'installations à étages !**

- Un élevage deux fois plus long qu'une volaille standard. **Pas de prise de poids express !**
- Une alimentation composée à 100 % de végétaux, vitamines et minéraux, adaptée à leur croissance, avec un minimum de 75 % de céréales pour la bonne qualité de la viande. **Garantis sans OGM !**
- Des conditions d'hygiène irréprochables et des animaux en bonne santé grâce à des soins procurés aux animaux en priorité par phytothérapie ou homéopathie.

3-4 RÈGLEMENT (CE) No 543/2008 DE LA COMMISSION du 6 juin 2008



La garantie :
une viande d'excellente qualité,
ferme et savoureuse
avec beaucoup moins
de perte d'eau à la cuisson.

La production la plus contrôlée en Europe

Rien n'est laissé au hasard

Les étapes jusqu'à la distribution

Qui demande le Label Rouge puis en assure la gestion ?
Les Organismes de Défense et de Gestion - (ODG⁵)

Qui remet le Label Rouge ?
Le Ministère Français de l'Agriculture par l'intermédiaire de l'INA0⁶

Qui contrôle ?
Des organismes certificateurs externes, indépendants et agréés

Quand se déroule le contrôle ?

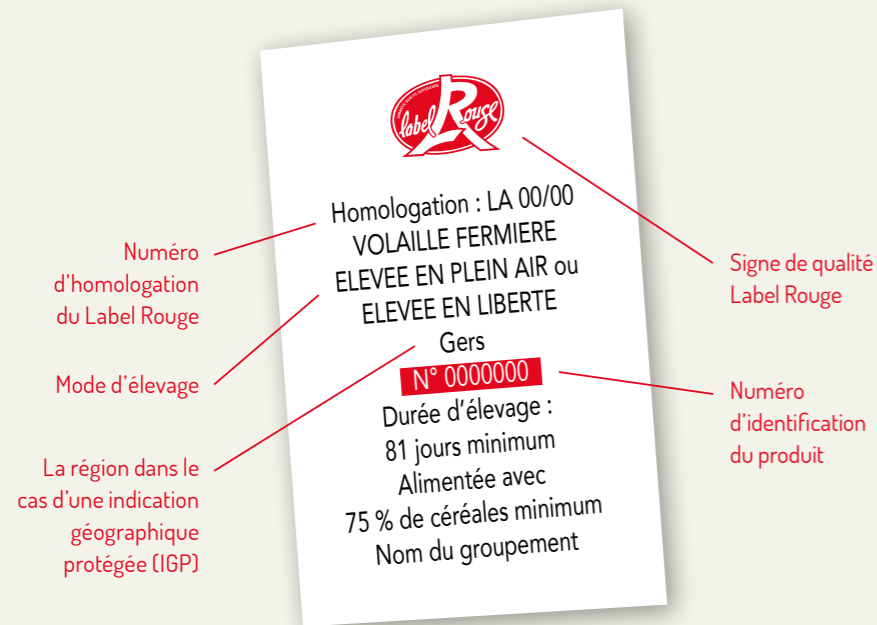
Avant la mise en production, pour une habilitation de chaque producteur, puis plusieurs fois par an à chaque étape de production, sans annonce préalable. Chaque volaille est contrôlée au moins une fois en élevage !

Que contrôle-t-on ?

Le respect de chacune des règles strictes du cahier des charges, à toutes les étapes de production (depuis le couvoir jusqu'à la sortie de l'abattoir), et la conformité des volailles vendues aux consommateurs.

Un étiquetage transparent

Le signe de qualité Label Rouge garantit que l'animal est né, élevé et abattu en France.



Analyses sensorielles :

des laboratoires accrédités par les pouvoirs publics testent et analysent chaque année les volailles pour chaque Label Rouge afin de montrer les différences perceptibles entre la volaille Label Rouge et la volaille standard.

Les volailles Label Rouge se distinguent notamment par leur goût meilleur, un arôme plus intense et une viande plus ferme.

5 Organismes de Défense et de Gestion - Structures collectives constituées de tous les partenaires impliqués dans les étapes de production
6 Institut français qui gère les signes d'identification de la qualité et de l'origine en France

Des productions ancrées dans les régions

Régionalité garantie

La régionalité est en train de devenir une mégatendance. Le Label Rouge garantit non seulement une production dans le plus grand respect des animaux, mais également en harmonie avec l'Homme et l'environnement, et un ancrage dans les différents territoires français.

- Origine régionale des races rustiques traditionnelles à croissance lente
- Conservation d'une grande diversité génétique de volailles (poulets jaunes, blancs, noirs, à pattes bleues, cous-nus...)
- Respect et préservation de la biodiversité floristique et faunistique sur les grandes prairies végétalisées

- Agriculture extensive traditionnelle en harmonie avec le paysage rural environnant, grâce à des tailles d'élevage limitées et une intégration paysagère
- Maintien d'une agriculture traditionnelle et d'un tissu social dans les territoires ruraux français
- Production au sein de bassins régionaux, avec de courtes distances de l'élevage à l'abattoir (100 km ou 3h maximum)

Historiquement, le Label Rouge s'est développé dans de nombreuses régions en France, c'est pourquoi les volailles Label Rouge peuvent également porter le signe officiel européen d'Indication Géographique Protégée (IGP). Il en existe actuellement une quarantaine pour les volailles en France.

Volaille Label Rouge

Une offre variée en volailles

- **Offre tout au long de l'année :** poulets (blancs, jaunes, noirs), pintades, dindes de découpe, canards à rôtir, cailles et œufs
- **Volailles festives pour une consommation en périodes de fêtes :** chapons, mini-chapons, poulardes, chapons de pintades, dindes de Noël et oies.
- **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).



Pintades Label Rouge



La filière en un coup d'œil



Environ 5.000 éleveurs de volailles de chair



Production annuelle d'environ 110 millions de volailles labellisées, dont 89% de poulets, soit 16 % de la production française de poulets



Environ 250 entreprises (entreprises de sélection, couvoirs, fabricants d'aliments, abattoirs, centres de conditionnement)



Environ 30 ODG répartis dans les différentes régions françaises



Export : environ 5% des volumes sont exportés dont 87% de poulets, soit environ 6000 tonnes par an au total



Marchés principaux à l'export : Belgique et Allemagne, destinations historiques

La garantie : une production irréprochable depuis plus de 50 ans.

L'engagement des Hommes

Une passion pour les volailles plein air de grande qualité



Eric Cachan :

L'éleveur de volailles Label Rouge et Président du Syndicat Français des volailles Label Rouge, est fier de sa filière



Bernard Tauzia :

L'aviculteur français adore son métier et ses volailles en liberté



« Depuis 1960, nous éleveurs, avons refusé l'industrialisation de nos productions. Nos animaux sont issus de souches rustiques, ils grandissent lentement, se nourrissent de produits végétaux constitués très majoritairement de céréales locales. Nos volailles gambadent sur de grands espaces herbeux et ombragés. Nous contribuons ainsi au maintien de la biodiversité animale et végétale.

Mon plus grand plaisir : ouvrir les trappes le matin, voir mes poulets courir pour investir le parcours, manger des insectes, picorer l'herbe, gratter pour attraper les vers de terre... Je suis fier d'élever des poulets libres ! »

« Faire le choix du Label Rouge, c'est faire le choix de la qualité du produit. J'aime ce métier proche de la nature avec une qualité d'élevage en totale liberté. Mon exploitation est dans une région où l'on a toujours fait des poulets de ferme qui ont du goût et de la saveur. La tradition familiale de l'élevage de poulets Label Rouge est maintenue par l'installation de mon fils.

La garantie de qualité de notre production est assurée par un contrôle inopiné réalisé à chaque lot d'animaux par un organisme certificateur indépendant. »

Des experts et des influenceurs convaincus

Rudi Grégoire :

Junior Category Manager volaille chez Carrefour Belgique

« L'offre Label Rouge chez Carrefour est très importante car c'est un produit qualitatif, une vraie valeur ajoutée qui s'inscrit dans la stratégie de Carrefour : la transition alimentaire vers la qualité et le mieux manger. »

Koen Desmet :

Category Manager volaille de Delhaize

« Le Label Rouge apporte une grande valeur gastronomique à notre assortiment de volailles.

Il nous donne en outre, à nos clients et nous, la garantie d'une grande fiabilité sur le plan du bien-être animal et de l'authenticité.

Nos clients apprécient plus que jamais tous nos efforts dans ces domaines. Le Label Rouge s'inscrit parfaitement dans cette philosophie. »

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. »

Vous aussi, misez sur le Label Rouge !

Engagement pour la distribution belge

Notre programme pour dynamiser votre rayon volailles

Les labels et démarches marketing sont aujourd'hui plus nombreux que jamais. Vos clients ne s'y retrouvent pas et recherchent un produit de grande qualité avec une éthique forte. Alors testez le **Label Rouge** ! Le Label Rouge a déjà de nombreux fans en Belgique. Nous vous accompagnons dans cette démarche !

• **Expérience sur le PDV** : des dégustations avec des animateurs qualifiés et formés aux spécificités des volailles Label Rouge et des PLV impactantes

- **Inspiration** : des brochures avec des recettes et de précieux conseils de préparation/cuisson
- **Give aways** : des sacs en toile de jute de qualité pour vos meilleurs clients
- **Info-sensibilisation** : des formations et des dégustations comparatives pour vous et vos clients

Contact en Belgique :

Chantal Neirinck

chantal.neirinck@sopexa.com – Portable : 0032 479 93 19 11



Profitez de ce dispositif pour soutenir vos ventes

Votre contact en France :



**SYNALAF – Syndicat National
des Labels Avicoles de France**

7 rue du Faubourg Poissonnière
F-75009 PARIS, France
Tél. + 33 (0)182 73 06 99

**Contact pour
plus d'informations :**

Marie Guyot, directrice
Email : contact@synamlaf.com

www.volaillelabelrouge.com/fr/



Credit photo : volailles Label Rouge

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

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

