

Erstklassig in Europa Label Rouge Gütesiegel seit über 50 Jahren

Höchstes
Engagement
für
Tierwohl
in Europa

Traditionell
bäuerliche
Freilandhaltung

Höchste
unabhängige
Produktionskontrollen
in Europa

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Erstklassig in Europa

Label Rouge – Gütesiegel seit über 50 Jahren



Verbraucher suchen heute mehr denn je nach Sicherheit, Qualität, Authentizität, Respekt des Tierwohls und Nachhaltigkeit. Täglich schmücken neue Siegel Produkte und Regale und werben um die Gunst des verunsicherten Kunden.

Was Verbraucher heute erwarten, war bereits in den 60er Jahren Ziel und Anliegen traditioneller, französischer Geflügelproduzenten, die zunehmender Industrialisierung ihrer Branche und Massentierhaltung den Kampf ansagten. Eine freiwillige kollektive Bewegung getragen von ethischen Grundwerten, kein Opportunismus!

Ihre Überzeugung:

Tiere und Umwelt verdienen einen respektvollen Umgang. Kunden verdienen die beste Qualität.

Ihr Ziel:

Eine offizielle Anerkennung ihrer traditionellen Aufzuchtmethode basierend auf der Freilandhaltung bewährter, langsam wachsender Geflügelrassen.

Ihr Erfolg:

Am 5. August 1960 ist die Geburtsstunde des Gütesiegels Label Rouge in der französischen Gesetzgebung. Seitdem ist es das bekannteste Gütesiegel in Frankreich!

Label Rouge ist das einzige, vom französischen Landwirtschaftsministerium erteilte amtliche Siegel für bäuerlich hergestellte Produkte von höchster Qualität. Das gibt es nirgendwo sonst in Europa – auch nicht in vergleichbarer Form.



90% der deutschen Verbraucher sind bereit, für Fleisch von Tieren, die besser gehalten werden, mehr Geld auszugeben.¹

Wohl klingende Begriffe wie „artgerecht“ oder „bäuerlich“ stehen hoch im Kurs, geben aber keine gesetzlichen Garantien. Freiwillige Siegel wie die „Initiative Tierwohl“ gehen über den Standard kaum hinaus.



¹Ernährungsreport 2018 des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung

Label Rouge heute

Was engagierte Geflügelbauern initiierten, zog in Frankreich weitere Kreise: Heute ist das rot-weiße Qualitätssiegel auch auf Rind-, Lamm-, Kalb- und Schweinefleisch, Wurstwaren, Eiern und natürlich verschiedenen Geflügelarten zu finden. Strikte Pflichtenhefte mit strengen Auflagen regeln die jeweilige Produktion. Das Label-Rouge-Siegel trugen 2018:



1,7% der verkauften Rinder



3,9% der verkauften Kälber



11% der verkauften Lämmer



4,1% der verkauften Schweine



11,9% der verkauften Hühner



8,1% der verkauften Eier im LEH

Einzigartig in Europa

Geflügel: traditionell bäuerliche Freilandhaltung

Als einziges offizielles Gütesiegel zur Auszeichnung höchster Qualität in Europa garantiert das französische Label Rouge über die Geflügel-Freilandhaltung hinaus die Einhaltung der höchsten in der EU-Gesetzgebung definierten Kategorie für Tierhaltung²: bäuerliche Freilandhaltung.

Aktuelle Kennzeichnungen im deutschen Handel - der Vergleich spricht für sich:

Haltungsform	Stallhaltung	Stallhaltung plus	Außenklima/ Auslauf	Premium
Rassen	Keine Vorgaben	Keine Vorgaben	Langsamer wachsende Rassen	Robuste und gesunde Rassen
Schlachalter	29–35 Tage	29–35 Tage	42–56 Tage	Mindestens 81 Tage
Besatzdichte	max. 39 kg/m ²	max. 35 kg/m ²	max. 29 kg/m ²	max. 21 kg/m ²
Auslauf im Freien	Kein Auslauf	Kein Auslauf	Nicht immer: entweder ein Kaltscharraum oder ein echter Zugang zum Außenbereich	Zugang zum Außenbereich
Fütterung	Keine Vorgabe	Keine Vorschriften	Ohne Gentechnik	Futter ohne Gentechnik, mind. 20% Futter aus dem eigenen Betrieb bzw. aus der Region
Kontrollen	Keine Kontrollen	Keine Kontrollen	Keine Kontrollen	Keine Kontrollen
Sensorische Analysen	Keine sensorischen Analysen	Keine sensorischen Analysen	Keine sensorischen Analysen	Keine sensorischen Analysen



Label Rouge
Bäuerliche
Freilandhaltung

Traditionelle, langsam wachsende Rassen

Mindestens 81 Tage

Max. 11 Tiere pro m² und max. 25 kg/m²

Zugang zum Außenklimabereich mit mindestens 2 m² bewachsener Fläche pro Hähnchen

Mindestens 75% Getreide. Ohne Gentechnik

Kontrolle jeder Herde durch unabhängige Zertifizierungsstelle

Regelmäßige Tests durch akkreditierte Labore

Höchstes Engagement für Tierwohl in Europa

- Auswahl traditioneller Rassen, die langsam wachsen – perfekt geeignet für die bäuerliche Freilandhaltung. **Keine schnell wachsenden Rassen!**
- Ganztägig **freier Zugang** zu ausgedehnten, mit Bäumen und Pflanzen **begrünter Flächen**.
- Bäuerliche Freilandhaltung in Kleingruppen auf großer Fläche mit viel Platz für jedes einzelne Tier. **Keine mehrstöckigen Aufbauten!**

- Doppelt so lange Aufzucht wie bei herkömmlichem Geflügel. **Keine schnelle Gewichtszunahme in kurzer Zeit!**
- 100% pflanzliche Ernährung mit Vitaminen und Mineralien, dem Wachstum angepasst. Mindestens 75% Getreide für eine gute Fleischqualität. **Keine Gentechnik!**
- **Optimale Hygiene und gesunde Tiere:** Pflanzliche und homöopathische Behandlungen werden bevorzugt.



Die Garantie:
hervorragende Qualität,
festes & geschmackvolles
Fleisch mit deutlich
weniger Bratverlust!

²VERORDNUNG (EG) Nr. 543/2008 DER KOMMISSION vom 16. Juni 2008

Höchste unabhängige Kontrollen in Europa

Nichts wird dem Zufall überlassen

Die Schritte bis in den Handel

Wer beantragt das Label-Rouge-Siegel und kümmert sich um die Einhaltung der Vorschriften?

Die Regionalverbände der Erzeuger – ODG³.

Wer vergibt das Label-Rouge-Siegel?

Das französische Landwirtschaftsministerium über die INAO⁴.

Wer kontrolliert?

Externe, unabhängige Zertifizierungsstellen.

Wann wird kontrolliert?

Vor Beginn der Produktion, wenn über die Zulassung jedes einzelnen Label-Rouge-Bauern entschieden wird, danach mehrmals jährlich bei jeder Produktionsstufe – unangekündigt! Jedes Tier wird mindestens einmal während der Aufzucht kontrolliert.

Was wird kontrolliert?

Die Einhaltung der einzelnen Vorschriften des strengen Lastenhefts während jeder Produktionsstufe (von der Brüterei bis zum Schlachthof) sowie das Aussehen der Tiere, die an Verbraucher verkauft werden.

Transparente Etikettierung

Das Gütesiegel Label Rouge garantiert, dass das Tier in Frankreich geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde.

Zulassungsnummer (points to the red Label Rouge logo)

Aufzuchtmethode: Geflügel aus bäuerlicher Freilandhaltung oder aus bäuerlicher Freilandhaltung mit unbegrenztem Auslauf (points to 'ELEVÉE EN PLEIN AIR ou ELEVÉE EN LIBERTÉ')

Herkunftsregion (bei Geflügel mit geschützter geografischer Angabe [g.g.A. – französisch: IGP]) (points to 'Gers')

Label-Rouge-Siegel (points to the red Label Rouge logo)

Identifikationsnummer für lückenlose Rückverfolgbarkeit (points to 'N° 0000000')

Aufzuchtzeit: mindestens 81 Tage (points to 'Durée d'élevage : 81 jours minimum')

Futtermittel: mindestens 75% Getreide (points to 'Alimentée avec 75 % de céréales minimum')

Name der Erzeuger-gruppierung (points to 'Nom du groupement')

Zusätzlicher Geschmackstest (points to the label text): Von den Behörden anerkannte Institute probieren und analysieren jedes Jahr die Tiere für das Label-Rouge-Lastenheft. Dabei heben sie die organoleptisch klar wahrnehmbaren Unterschiede zu herkömmlich produziertem Geflügel hervor. Label-Rouge-Geflügel überzeugt nachweisbar durch einen besseren Geschmack, ein intensiveres Aroma und festeres Fleisch.

Label Text: 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

³ Organismes de Défense et de Gestion - Zusammenschlüsse aller an der Produktion beteiligten Partner; ⁴ Institut national de l'origine et de la qualité - Französisches Nationalinstitut für Herkunft und Qualität.

Die Garantie: höchste Sicherheit. In über 50 Jahren nicht ein Vorkommnis!

Geflügel aus regionaler Produktion

Garantiert regional

Regionalität ist auf dem Weg zum Megatrend.

Das Label-Rouge-Siegel steht nicht nur für den höchsten Respekt vor dem Tier, die Produktion findet auch im Einklang mit Mensch und Umwelt in den verschiedenen französischen Regionen statt.

- Regionale Herkunft der langsam wachsenden Traditionsrassen
- Erhalt der immensen genetischen Artenvielfalt von Geflügel: gelbe, weiße, graue und schwarze Hühnerrassen (darunter auch mit blauen Füßen ...)
- Erhalt der pflanzlichen und tierischen Biodiversität auf den großen begrünten Weiden
- Traditionelle extensive Landwirtschaft im Einklang mit der umgebenden

Kulturlandschaft dank kleiner Herden und ihrer Eingliederung in das lokale Umfeld

- Erhalt der traditionellen Landwirtschaft und des sozialen Gefüges in den ländlichen Regionen Frankreichs
- Regionale Produktion mit kurzen Wegen von Aufzucht zum Schlachtbetrieb (maximal 100 km bzw. 3 Stunden Fahrzeit)

Label Rouge hat sich in zahlreichen französischen Regionen entwickelt. So ist es nicht verwunderlich, dass Label-Rouge-Geflügel zusätzlich auch das offizielle europäische Herkunftssiegel der geschützten geografischen Angabe (g.g.A. – frz.: IGP) tragen kann. Aktuell gibt es 39 IGP-Siegel für Geflügel in Frankreich.

Label-Rouge-Geflügel

Vielfältiges Geflügelangebot

- **Ganzjähriges Angebot:** Hähnchen (weiß, gelb, schwarz), Perlhühner, Putenteilstücke, Brat-Enten, Wachteln und Eier
- **Festtagsgeflügel speziell für das Jahresendgeschäft:** Kapaune, Poularden, Weihnachtsputen und Gänse
- **Ganze Tiere:** ausgelöst (aber mit Leber, Magen, Herz und Lunge sowie mit Kopf und Krallen), Teilstücke, gegrillt oder fein gewürzt



Die Branche auf einen Blick



Etwa **5.000** Geflügelbauern mit Geflügel für Fleischerzeugung



Jährliche Produktion von etwa **105 Millionen Tieren**, davon 89 % Hähnchen – das entspricht 16 % der französischen Geflügelproduktion



Etwa **250 Betriebe** (Brütereien, Futtermittelhersteller, Schlachthöfe, Verarbeitungsbetriebe)



Knapp **30 Regionalverbände** in verschiedenen Regionen Frankreichs



Export: Ca. **5 %** der Produktion werden exportiert, davon 70 % ganze Hähnchen (ca. 4.000 Tonnen pro Jahr)



Hauptabnehmer im Export sind die historischen Märkte **Belgien und Deutschland**

Menschen mit Engagement

Halter von Qualitäts-Freilandgeflügel aus Leidenschaft



Eric Cachan

Der Label-Rouge-Geflügelbauer und Präsident des Verbands für Label-Rouge-Geflügel ist stolz auf seine Branche



„Seit der Gründung des Label-Rouge-Gütesiegels im Jahr 1960 kämpfen wir Züchter gegen eine Industrialisierung der Fleischproduktion. Wir setzen ausschließlich auf alte, langsam wachsende Geflügelrassen. Die Tiere erhalten rein pflanzliche Nahrung – überwiegend lokal angepflanztes Getreide. Zudem haben sie reichlich Auslauf auf weitläufigen Grünflächen mit Baum- oder Strauchbestand. Das ist unser Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen.“

Das Schönste ist, morgens die Stalltüren zu öffnen und meine Hühner zu beobachten: Sie fressen Insekten, picken Gras, scharren nach Würmern ... Ich bin stolz darauf, Freilandgeflügel zu züchten!“

Überzeugte Experten & Influencer

Stevan Paul

Der Kochbuchautor, Journalist und Foodblogger schwört auf Label Rouge



„Ich koche besonders gern mit Label-Rouge-Hähnchen, schätze ihre Ergiebigkeit und das aromatische, feste Fleisch. Man schmeckt, dass diese Hühner ein aktives und vor allem glückliches Leben hatten! Die Freilandhähnchen leben mehr als doppelt so lang wie ein Standard-Hähnchen, sie bewegen sich auf großen, begrünten Auslaufflächen im Freien und bekommen ausschließlich pflanzliche Nahrung. Das ist Premium-Qualität die sonst nur Restaurants vorbehalten ist!“

Setzen auch Sie auf Label Rouge!

Bernard Tauzia

Der Halter von Label-Rouge-Geflügel liebt seinen Beruf und sein Freilandgeflügel



„Sich für Label Rouge zu entscheiden heißt sich für Qualität zu entscheiden. Ich liebe meinen Beruf, da er sehr naturverbunden ist. Es ist ein gutes Gefühl, die Tiere in völliger Freiheit aufzuziehen. In meiner Region haben wir schon immer Hühner nach bäuerlicher Tradition produziert – Hühner, die saftig sind und nach etwas schmecken!“

Ich setze diese Familientradition nun fort und züchte Hühner aus bäuerlicher Freilandhaltung mit Label-Rouge-Siegel. Das Siegel garantiert nicht nur höchste Qualität, sondern auch eine komplette Rückverfolgbarkeit der Tiere.“

Michael Keller

Der anerkannte Fleischsommelier ist seit über 20 Jahren Verfechter von Label Rouge und berät den deutschen Handel



„Label Rouge lässt keine Wünsche offen. Ursprüngliche, traditionell hergestellte bäuerliche Produktion zum Wohle der Tiere und natürlicher Genuss für den Verbraucher.“

Meine These als Genussbotschafter für Fleisch: Wer einmal ein Label-Rouge-Hähnchen gegessen hat, möchte kein anderes mehr.“

Engagement für den deutschen Handel

Unser Programm für Sie

Die Flut der Siegel und Marketinginitiativen ist heute größer denn je. Ihre Kunden blicken kaum noch durch bei ihrer Suche nach einem Produkt von herausragender Qualität mit hohen ethischen Standards.

Setzen Sie daher auf Label Rouge! Auch in Deutschland hat das französische Gütesiegel bereits viele Anhänger.

Wir unterstützen Sie dabei!

- **Erlebnis am POS:** Verkostungen mit Personal, das weiß, wovon es spricht
- **Inspiration:** Rezeptbroschüren mit wertvollen Zubereitungstipps
- **Give-aways:** hochwertige Kühltaschen für Ihre Label-Rouge-Kunden
- **Infotainment:** Seminare, Workshops und Vergleichsverkostungen für Sie und Ihre Kunden

Kontakt in Deutschland:

Michael Keller
sopexa@mk-fachberatung.de · Tel.: 022 05 88532 · Mobil: 0172 6127192



Unser Angebot:
Wir unterstützen Sie gerne mit
einem umfangreichen Programm.
Sprechen Sie uns an!

Ihr Kontakt in Frankreich



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

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

**Kontaktstelle
für weitere Auskünfte:**

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

www.gefluegel-labelrouge.com



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

