

Startschuss für EU-Kampagne für das Gütesiegel Label Rouge

Paris/Frankreich, 24. September 2018 – Seit über 50 Jahren steht das Gütesiegel Label Rouge für höchste Qualität in Europa. Eine dreijährige, von der EU geförderte Kampagne soll das Siegel nun bekannter machen und über die nachhaltigen Aufzuchtmethoden informieren, die es garantiert. Im Fokus der Kampagne in Deutschland stehen Label-Rouge-Hähnchen aus traditionell bäuerlicher Freilandhaltung.



Wenn es um die Ernährung geht, suchen Verbraucher heute mehr denn je nach Sicherheit, Rückverfolgbarkeit, Qualität, Authentizität, Respekt des Tierwohls und Nachhaltigkeit. Laut BMEL-Ernährungsreport 2018 sind 90 Prozent der Verbraucher bereit, für Fleisch von Tieren, die besser gehalten werden, mehr Geld auszugeben. Wohlklingende Begriffe wie „artgerecht“ oder „vom Bauern“ stehen hoch im Kurs, geben aber keine gesetzlichen Garantien. Anders ist das bei Label Rouge: Das vom französischen Landwirtschaftsministerium offiziell vergebene Siegel ist das einzige amtlich erteilte Siegel in Europa für bäuerlich hergestellte Produkte von höchster Qualität.

Um die Bekanntheit des Label-Rouge-Siegels zu steigern und über die von ihm garantierten nachhaltigen Aufzuchtmethoden zu informieren, haben die französischen Produzenten von Label-Rouge-Fleisch und -Geflügel – vertreten durch die Verbände Fil Rouge, Sylaporc und Synalaf – sich zusammengeschlossen und eine dreijährige Kommunikationskampagne initiiert. Die drei Verbände repräsentieren die Produzenten von Geflügel, Eiern, Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch sowie Wurstwaren mit Label-Rouge-Siegel. Die von der EU geförderte Kampagne umfasst Aktionen in Frankreich sowie auf den Exportmärkten Deutschland, Belgien, den Niederlanden und Schweden.

Höchstes Engagement für Tierwohl in Europa – Hähnchen im Fokus

Im Mittelpunkt der Kampagne auf den Exportmärkten steht Geflügel mit Label-Rouge-Siegel, allen voran das Hähnchen. Unter dem Motto „Erstklassig in Europa: Label Rouge – Gütesiegel seit über 50 Jahren“ sollen Fachleute aus Handel und Gastronomie sowie Verbraucher über die in Europa einzigartige Garantie informiert werden, die das Siegel in puncto Tierwohl, Qualität, Geschmack und Respekt der Umwelt gibt: Als einziges offizielles Gütesiegel zur Auszeichnung höchster Qualität in Europa garantiert das Label-Rouge-Siegel bei Geflügel über die Freilandhaltung hinaus die Einhaltung der höchsten in der EU-Gesetzgebung definierten Kategorie für Tierhaltung: Bäuerliche Freilandhaltung. Entsprechend hoch sind die Anforderungen an die Produktion: Viel Platz für jedes einzelne Tier, Zugang zu großen, begrünten Außenflächen, kleine Betriebsgrößen, eine Fütterung mit hohem Getreideanteil, lange Aufzuchtdauer und vieles mehr.

Qualität und Geschmack der Label-Rouge-Produkte werden laufend von unabhängigen Zertifizierungsstellen kontrolliert und durch sensorische Analysen in akkreditierten, unabhängigen Laboren überprüft.

PRESSEMITTEILUNG

Wissen vermitteln, Absatz unterstützen

Die Aktionen für den Handel auf dem deutschen Markt stehen ganz im Zeichen der Wissensvermittlung mit einem Fokus auf Geflügel, da dies die am häufigsten auf dem deutschen Markt vertretenen Label-Rouge-Produkte sind. Schulungen durch den Fleisch-Sommelier Michael Keller für Fachleute im LEH und in den Fleischerschulen sollen sowohl bei gestandenen Branchenprofis als auch beim Nachwuchs Kenntnisse über die nachhaltigen Produktionsmethoden von Label-Rouge-Geflügel aufbauen beziehungsweise vertiefen und zeigen, dass Label-Rouge-Geflügel alles bietet, was Verbraucher heute suchen.

Auch der Absatz von Label-Rouge-Geflügel soll unterstützt werden: Geplant sind Premium-POS-Auftritte mit Verkostungen mit qualifiziertem, eigens geschultem Personal und Kundenabende. Die Kunden im Handel sollen so Gelegenheit erhalten, sich zu überzeugen, dass Label Rouge bei Geflügel auch geschmacklich den Unterschied macht. Insgesamt sind 440 Verkostungstage geplant, attraktives Werbematerial wie Kühltaschen und Informationsbroschüren mit Rezeptideen runden das Angebot für den Handel ab.

Um Verbraucher auch außerhalb des POS anzusprechen, setzt die Kampagne auf Kooperationen mit Kulinarik-Medien und Foodbloggern. Im Fokus stehen neben der Wissensvermittlung über Label Rouge Rezepte und Zubereitungstipps. Und da nichts so sehr überzeugt wie mit eigenen Augen zu sehen, was Tierwohl, nachhaltige Aufzucht und Züchter, die ihren Beruf mit Stolz ausüben, in der Praxis bedeuten, erhalten mehrere Blogger Gelegenheit, bei einer Reise nach Frankreich Akteure der Label-Rouge-Branche zu treffen und Ihnen bei ihrer täglichen Arbeit zuzusehen und ihr Engagement mitzuerleben. Begleitet werden diese Maßnahmen von klassischer Pressearbeit.

PRESSEKONTAKT		
FIL ROUGE Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge, IGP et AOC Cécile DEVEZE f.i.l.rouge@wanadoo.fr	SYLAPORC Syndicat des Labels porc et charcuteries Cécile DEVEZE sylaporc@wanadoo.fr	SYNALAF Syndicat National des Labels Avicoles de France Marie GUYOT +33 1 82 73 06 99 contact@synalaf.com
<u>DEUTSCHER PRESSEKONTAKT:</u> Sopexa S.A., Germany Schwanenhöfe Werkstatthaus, Erkrather Str. 234 a, 40233 Düsseldorf Maren Henke +49 211 49808-43, maren.henke@sopexa.com		

