

Französisches Qualitätssiegel Label Rouge auf Wachstumskurs

12 Prozent Exportsteigerung für Label-Rouge-Geflügel

Paris/Frankreich, 25. Juni 2020 – Immer mehr Verbraucher wünschen sich beim Fleischeinkauf einen verlässlichen Nachweis über Qualität und Herkunft sowie über die Haltungsbedingungen der Tiere. Mit dem Siegel „Label Rouge“ ausgezeichnete Produkte entsprechen diesem Wunsch: Insbesondere bei Geflügel zeichnet es Produkte von höchster Qualität aus traditionell bäuerlicher Freilandhaltung aus. Die von der EU geförderte Kommunikationskampagne, die das Siegel bei Fachleuten aus Handel und Gastronomie sowie bei Verbrauchern bekannter machen und über die artgerechten und nachhaltigen Aufzuchtmethoden informieren soll, für die es steht, geht in ihr nunmehr drittes Jahr. Seit ihrem Auftakt ist der Export von Label-Rouge-Geflügel aus Frankreich nach Deutschland um insgesamt 12 Prozent gestiegen.



Belgien, Deutschland und die Niederlande sind die wichtigsten Exportmärkte für Label-Rouge-Geflügel, rund 60 Prozent der Ausfuhren gehen in diese Länder. Gemeinsam mit Schweden stehen sie im Fokus der dreijährigen EU-Kampagne – und deren Erfolg lässt sich an der Entwicklung der Exporte ablesen: Allein in Deutschland wurden im letzten Jahr 969 Tonnen Label-Rouge-Geflügel verkauft (ein Plus von 12 Prozent im Vergleich zu 2017). Im gleichen Zeitraum sind die Label-Rouge-Exporte aus Frankreich in die Zielmärkte der Kampagne gar um stolze 33 Prozent gestiegen! Von 2018 auf 2019 betrug das Wachstum immerhin 12 Prozent.

Exportzahlen spiegeln Verbraucherwünsche wider

Diese Zahlen dürften Profis aus Handel und Gastronomie wenig überraschen. Sie spüren schon lange den verstärkten Wunsch der Verbraucher nach mehr Nachhaltigkeit, Tierwohl, Rückverfolgbarkeit, Geschmacksqualität und Authentizität – insbesondere bei Fleisch und Geflügel. Orientierung und Sicherheit geben dabei

offizielle Siegel, denen Verbraucher immer mehr Beachtung schenken. Wie zum Beispiel dem Siegel „Label Rouge“, das seit 60 Jahren vom französischen Landwirtschaftsministerium vergeben wird. Es ist das einzige amtlich erteilte Siegel in ganz Europa für Produkte von höherer Qualität im Vergleich zu häufig verzehrten Standard-Produkten. Vom Bauernhof bis auf den Teller garantiert Label Rouge die Einhaltung strengster Vorschriften für verschiedenste Fleisch- und Geflügelarten. Alle Phasen der Produktion werden regelmäßig streng von unabhängigen Zertifizierungsstellen kontrolliert.

PRESSEMITTEILUNG

Kampagne für Label-Rouge-Siegel startet ins dritte Jahr

Um das Label-Rouge-Siegel in den Exportmärkten bekannter zu machen und über alle Garantien aufzuklären, die es in Sachen Tierwohl, Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit bietet, wurde 2018 eine breit angelegte Kommunikationskampagne ins Leben gerufen, die jetzt in ihr drittes Jahr geht. Sie umfasst neben Aktionen im Herkunftsland Frankreich auch Deutschland, Belgien, die Niederlande und Schweden. Im Fokus der Kampagne in Deutschland stehen Label-Rouge-Hähnchen aus traditioneller, bäuerlicher Freilandhaltung. Angestoßen wurde die Kampagne gemeinsam von den



französischen Produzenten von Geflügel, Eiern, Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch sowie Wurstwaren mit Label-Rouge-Siegel – vertreten durch die Verbände Synalaf, Fil Rouge und Sylaporc.

Juliette Protino, stellvertretende Direktorin des französischen Dachverbandes für Geflügel und Eier mit Qualitäts- und Herkunftssiegel, Synalaf, zeigt sich hochzufrieden mit den bisherigen Ergebnissen der EU-Kampagne: „Wir von Synalaf freuen uns sehr über diese ermutigenden Ergebnisse. Insbesondere angesichts der insgesamt relativ ernüchternden Marktlage für die Geflügelproduktion in Frankreich stellt Label Rouge mit seiner positiven Entwicklung eine vielversprechende Ausnahme dar.“

Schulungen für Fleischprofis

Im Mittelpunkt der Kampagne in Deutschland steht auch in diesem Jahr wieder die Wissensvermittlung. Fleisch-Sommelier und Metzgermeister Michael Keller, der die Kampagne seit Beginn als Botschafter begleitet, wird Handels- und Gastronomieprofis in 30 Seminaren im LEH sowie in Koch- und Fleischerschulen die Vorteile von Label Rouge näherbringen, sodass diese ihre Kunden sachkundig beraten können. Dabei erläutert Keller, wie genau die artgerechte Aufzucht in traditionell bäuerlicher Freilandhaltung aussieht und welche Vorteile sie mit sich bringt: Die Tiere wachsen in kleinen Gruppen in Betrieben mit begrenzter Größe auf, haben besonders viel Platz pro Tier, ganztägigen Zugang zu begrünten Außenflächen mit ausreichend Schatten, werden mit rein pflanzlichem Futter mit hohem Getreideanteil gefüttert und mehr als doppelt so lange aufgezogen wie Standardhähnchen. Dies macht das Fleisch von Label-Rouge-Geflügel besonders aromatisch, fest und saftig. Von dem herausragenden Geschmack des Fleisches können sich die Teilnehmer bei einer Vergleichsverkostung im Anschluss an die Theorie selbst überzeugen.

Bekanntheit und Nachfrage bei Verbrauchern weiter steigern

Auch Verbraucher sollen im Rahmen der Kampagne über die Vorzüge von Label Rouge informiert werden. Um auch sie von der Qualität und vom Geschmack von Label-Rouge-Geflügel zu überzeugen, sind bundesweit erneut Premium-Auftritte am POS mit verschiedenen Maßnahmen zur Unterstützung



PRESSEMITTEILUNG

des Abverkaufs geplant. Für diese Aktionen erhält der Handel für seine Kunden attraktives Werbematerial wie Informationsbroschüren mit Rezeptideen.

Darüber hinaus wird der gelernte Koch, Buchautor und Kulinarikblogger Stevan Paul (www.nutriculinary.com) in diesem Jahr exklusiv für Label Rouge vier Rezepte entwickeln und auf seinen Kanälen veröffentlichen. Gemeinsam mit Vijay Sapre, Herausgeber und Chefredakteur des Kulinarikmagazins Effilee, wird er zudem ausgewählte Foodblogger coachen und dabei die Vielseitigkeit und den besonderen Geschmack von Label-Rouge-Produkten demonstrieren. Begleitende Pressearbeit rundet das Kampagnenpaket ab.

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

