

Proef de perfectie uit Europa Label Rouge al meer dan 50 jaar een keurmerk

Het hoogste
niveau van
diervriendelijkheid
in Europa

De door onafhankelijke
instellingen best
gecontroleerde
pluimveehouderij
van Europa

De authentieke
scharrelkip
met vrije uitloop



CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE

DE EUROPESE UNIE STEUNT CAMPAGNES
VOOR DE PROMOTIE VAN
HOOGWAARDIGE LANDBOUWPRODUCTEN.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Proef de Europese perfectie



Label Rouge – Reeds meer dan 50 jaar een kwaliteitslabel

Vandaag zijn consumenten meer dan ooit op zoek naar zekerheid, kwaliteit, authenticiteit, respect voor dierenwelzijn en duurzaamheid. Elke dag zien we nieuwe labels op producten in de winkelrekken verschijnen, op zoek naar de goedkeuring van klanten die door de bomen het bos niet meer zien.

Datgene wat consumenten vandaag verwachten van kwaliteitsvolle producten, was reeds in de jaren 60 het doel van vele traditionele Franse kwekers van gevogelte, kwekers die wilden ingaan tegen de stijgende industrialisering binnen hun sector en de massaproductie. Een collectieve en vrijwillige beweging dus, gebaseerd op fundamentele ethische waarden, en niet op opportunisme

Hun standpunt : dieren en milieu verdienen om met respect behandeld te worden. En klanten verdienen de beste kwaliteit.

Hun doel : een officiële erkenning van hun traditionele manier van opvoeden in de openlucht, met rustieke pluimveerassen die traag groeien.

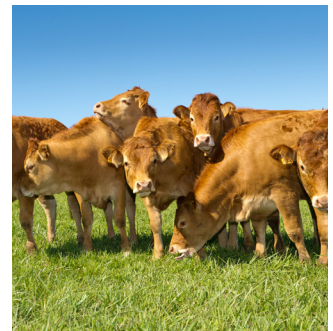
Hun succes : in augustus 1960 werd het Label Rouge-concept door de Franse wet goedgekeurd en aangenomen, een initiatief van de gevogeltekwekers. Sedertdien is dit het meest bekende kwaliteitskeurmerk van Frankrijk!

Label Rouge is het enige kwaliteitskeurmerk dat door het Franse ministerie van Landbouw erkend wordt en de superieure kwaliteit van

deze landbouwproducten certificeert. Dit is uniek in Europa en er bestaat ook geen equivalent.

Gedurende de laatste decennia zorgden consumenten voor een heuse trendbreuk. De onzekerheden omtrent duurzaamheid, gezondheid, voedselveiligheid, herkomst van onze voeding en aanvoer, zorgden voor een duidelijke verandering in de Belgische voedselconsumptie.¹

« Duurzaamheid is almaar belangrijker voor de consument »
Wanneer het over de aankoop van voeding gaat, is het merendeel van de Belgische consumenten bereid om meer te betalen voor duurzame alternatieven. Een van de belangrijkste criteria in deze optiek is het dierenwelzijn. Zo is 90 % van de consumenten voorstander van een vrije uitloop voor dieren.²



Label Rouge vandaag :

Dit engagement dat gestart werd door kwekers van pluimvee, werd uitgebreid naar andere landbouwsectoren in Frankrijk : vandaag staat dit kwaliteitskeurmerk in wit en rood ook voor rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees en varkensvlees, charcuterie, eieren en ander gevogelte. De volledige productie steunt op zeer strikte eisen conform diverse strenge kwaliteitshandvesten. In 2017 stond het Label Rouge-keurmerk voor :



1,7%

van het gecommmercialiseerde rundvlees



3,9%

van het gecommmercialiseerde kalfsvlees



11%

van het gecommmercialiseerde lamsvlees



4,1%

van het gecommmercialiseerde varkensvlees



11,9%

van het gecommmercialiseerde gevogeltevlees



8,1%

van het gecommmercialiseerde eieren in de supermarkt

¹ http://weberhandwiel.be/wp-content/uploads/2017/03/2017_Tendances-Alimentaires-en-Belgique.pdf
² The impact of sustainability labeling on consumers' food choices - doctoraatsthesis van bio-ingenieur Ellen Van Looy aan de Universiteit van Gent.

Uniek in Europa

Voor pluimvee: een traditionele wijze van het houden van kippen « op de boerderij – in de openlucht »

Als enige officiële kwaliteitskeurmerk van Europa garandeert het Label Rouge-keurmerk dat het fokken van dieren voor de vleesproductie aan de strengste eisen voldoet.

Categorieën van landbouwmethoden aanwezig in de Nederlandse supermarkten – de vergelijking spreekt voor zichzelf:

Categorieën	De nieuwe AH kip (Albert Heijn)	De nieuwe standaard kip (Jumbo)	Beter Leven 1 *	Beter Leven 2 *	Label Rouge, equivalent van Beter Leven 3 *
Ras	langzamer groeiend	langzamer groeiend	traag groeiend	traag groeiend	traag groeiend
Slachtleeftijd	tussen de 45 en 47 dagen	49 dagen	56 dagen	56 dagen	81 dagen
Bezettingsdichtheid in de stal	38 kg/m ²	30 kg/m ²	25 kg/m ²	27,5 kg/m ²	25 kg/m ²
Ruimte in de openlucht	geen	geen	geen, wel aanwezigheid van overdekte uitloop	1m ² /kip	2m ² /per kip
Voeding	Geen reglementering	Geen reglementering	Geen reglementering	Geen reglementering	minimaal 75 %. Graangewassen
Controles	Geen reglementering	Geen reglementering	1 controle/ jaar door een onafhankelijke controlerende instantie	1 controle/ jaar door een onafhankelijke controlerende instantie	Meerdere controles door een onafhankelijke controlerende instantie
Grootte van stal	Geen gelimiteerde grootte ongeveer tussen 1000-1500 m ²	Geen gelimiteerde grootte ongeveer tussen 1000-1500 m ²	Geen gelimiteerde grootte ongeveer tussen 1000-1500 m ²	Geen gelimiteerde grootte ongeveer tussen 1000-1500 m ²	400 m ² maximaal
Hoeveelheid kippen in een stal	16/m ²	13,5/m ²	12/m ²	13/m ²	11/m ²
Groei type	50 gr/dag	45 gr/dag	gemiddeld: 42 gr/dag	intermediar: 42 gr/dag	erg traag: 28 gr/dag
Daglicht	afwezig	afwezig	verplicht	verplicht	verplicht
Transport naar slachthuis	In het algemeen max 12 uur	In het algemeen max 12 uur	Max. 3 uur	Max. 3 uur	Max. 3 uur



De grootste organisatie in Europa, met morele betrokkenheid bij het dierenwelzijn

- Een selectie van traditionele en traag groeiende pluimveerassen die geschikt zijn voor fok en mest methoden in de openlucht. Geen snelle groei!
- Toegang tot een ruime uitloop in het groen, met bomen en struiken, waar het pluimvee de hele dag in de openlucht kan rondscharrelen.
- Een leven op de boerderij, in kleine groepen en op grote oppervlakten. Geen kippenhokken met verdiepingen!
- Een twee keer zo lang leven als bij standaard pluimvee. Geen snelle gewichtstoename!
- Een 100 % plantaardige voeding met vitamines en mineralen, aangepast aan hun groei, met minstens 75 % granen voor een goede kwaliteit van het vlees.
- Onberispelijke hygiënische condities en dieren in een zeer goede gezondheid, dankzij alternatieve behandelingen, wanneer dat nodig is, steunend op fytotherapie of homeotherapie.

De meest gecontroleerde productie van Europa

Niets wordt aan het toeval overgelaten

De etappes tot en met de verdeling

Wie kan het Label Rouge-keurmerk aanvragen?

De ODG's (Organismes de Défense et de Gestion).

Wie verleent het Label Rouge-keurmerk?

Het Franse ministerie van Landbouw via het INAO⁶ (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

Wie controleert?

Onafhankelijke en externe certificeringsorganismen.

Wanneer wordt er gecontroleerd?

Vooraleer er tot een productie wordt overgegaan, worden alle installaties van elke producent streng gecontroleerd. Vervolgens worden er jaarlijks meerdere keren controles uitgevoerd, tijdens elke stap van het productieproces, zonder voorafgaande aankondiging. Elk dier wordt minstens één keer tijdens zijn opvoeding gecontroleerd!

Wat wordt er gecontroleerd?

Er wordt gecontroleerd of alle regels van het kwaliteitshandvest strikt worden nageleefd, en dat tijdens het volledige productieproces (van broeierij tot slachthuis), en of het verkochte pluimvee voldoet aan alle normen voor de consument.

Een duidelijke en transparante etikettering

Het Label Rouge-keurmerk garandeert dat elk dier geboren, opgevoed en geslacht werd in Frankrijk.

The diagram shows a white rectangular label with the following text and callouts:

- Goedkeuringsnummer**: Points to the 'Label Rouge' logo.
- Leefwijze:**
 - Boerenscharrel ... met uitloop / Hoeve ... met uitloop
 - Boerenscharrel ... met vrije uitloop / Hoeve ... met vrije uitloop
- Regio van herkomst voor pluimvee onder beschermde geografische aanduidingen (voor IGP-pluimvee)**: Points to the text 'Gers'.
- Label Rouge-kwaliteitslogo**: Points to the 'Label Rouge' logo.
- Identificatienummer**: Points to the 'N° 0000000'.
- Opvoeding tijd: ten minstens 81 dagen**: Points to 'Durée d'élevage : 81 jours minimum'.
- Voeding: minstens 75% granen**: Points to 'Alimentée avec 75 % de céréales minimum'.
- Naam van de producentengroep**: Points to 'Nom du groupement'.

Text on the label:

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

Extra smaaktest :

Door de Franse overheid erkende organisaties, testen en analyseren jaarlijks het vlees dat het Label Rouge keurmerk draagt.

Daarbij komen duidelijk waarneembare verschillen in smaak naar voren met conventioneel geproduceerd gevogelte.

Label Rouge gevogelte heeft aantoonbaar meer smaak en een beter aroma en het vlees is steviger.

De garantie:
De grootste betrouwbaarheid.
en dat is al meer
dan 50 jaar geen toeval!

Regionale productie

Gegarandeerd regionaal

Regionaal gekweekte producten zijn enorm in trek. Het Label Rouge-keurmerk is niet alleen een garantie dat het dier met het meeste respect behandeld werd, maar staat ook voor een productie in totale harmonie met mens en milieu, gekoppeld aan diverse regionale Franse gebieden.

- Keuze voor regionale en traditionele rustieke pluimveerasen die traag groeien.
- Behoud van een grote genetische diversiteit van pluimvee (gele, witte, zwarte en grijze kippen, met blauwe poten, een naakte nek, enz.).
- Respect en behoud van de biodiversiteit op gebied van fauna en flora op de uitgestrekte groene vlakten.

- Landbouwbedrijven die aan polycultuur doen, in harmonie met het omringende landschap, dankzij gelimiteerde pluimveekwekerijen die perfect in het landschap passen.
- Behoud van de traditionele landbouw en het sociale weefsel in Franse rurale gebieden.
- Productie in regionale en afgebakende gebieden, met korte afstanden tussen de kwekerij en het slachthuis (100 km of maximaal 3 uur)

Historisch ontwikkelde het Label Rouge-keurmerk zich in tal van Franse regio's. Dit is waarom Label Rouge-pluimvee ook het officiële Europese IGP-label kan dragen (Indication Géographique Protégée of Beschermd Geografische Aanduiding). Momenteel bestaan er in Frankrijk 39 IGP's voor pluimvee.

Label Rouge: pluimvee en gevogelte

Een gevarieerd aanbod

- **Aanbod gedurende het hele jaar** : kippen (witte, gele, zwarte), parelhoenders, versneden kalkoenen, panklare eenden, kwartels en eieren.
- **Feestelijk gevogelte tijdens de periode van de eindejaarsfeesten** : kapoenen, mini-kapoenen, poulardes, parelhoenkapoenen, kerstkalcoenen en ganzen.
- **Presentatie** : in zijn geheel, versneden, gekruid, schoongemaakt (hetzij zonder de ingewanden, maar met behoud van de lever, de maag, het hart en de longen, alsook de poten en de kop).



Label Rouge parelhoenders

De sector in een notendop



Ongeveer **5000 kwekers** van slachtpluimvee



Jaarlijkse productie van ongeveer **110 miljoen stuks pluimvee**, waarvan 89% kippen, hetzij 16% van de totale Franse kippenproductie



Ongeveer **250 bedrijven** (selectiebedrijven, broeierijen, voederfabrikanten, slachthuizen, verwerkingscentra)



Ongeveer **30 ODG's verdeeld** over verschillende Franse regio's



Export : ongeveer **5%** van het volume wordt geëxporteerd, waarvan 87% volledige kippen, goed voor ongeveer 6000 ton per jaar



Belangrijkste exportmarkten : België (31%), Duitsland (16%), Nederland (8%) en Zweden (1%). Totaal van deze 4 markten: 56%

Engagement van de producenten



Passie voor kwaliteitsvol pluimvee dat opgroeit in de openlucht

Eric Cachan:

Kweker van Label Rouge-pluimvee en voorzitter van het Frans Syndicaat voor Label Rouge-pluimvee, en trots op zijn sector



« Sinds 1960 weigeren wij als kwekers over te gaan tot een industrialisering van onze sector en productie. Onze dieren stammen af van rustieke rassen, groeien zeer traag en krijgen een plantaardige voeding die grotendeels uit lokale granen bestaat. Ons pluimvee scharrelt rustig rond op grote en groene ruimtes met voldoende schaduw. Zo werken we tegelijk mee aan het behoud van de dierlijke en plantaardige diversiteit.

Mijn grootste plezier : 's morgens de luiken openen en mijn kippen zien rennen om het parcours te verkennen, insecten te eten, gras te pikken, krabben om aardwormen te vangen ... Ik ben trots om kippen in de openlucht te kweken ! »

Bernard Tauzia:

Franse kweker van gevogelte, die houdt van zijn vak en van zijn kippen in de openlucht



« Kiezen voor Label Rouge, is kiezen voor kwaliteit. Ik ben dol op mijn beroep, dichtbij de natuur, met een kwaliteitsvolle productie in totale vrijheid. Mijn bedrijf zit in een regio waar altijd al boerderijkippen gekweekt werden boordevol smaak. De familietraditie van het kweken van Label Rouge-kippen wordt in het bedrijf verdergezet door mijn zoon.

De kwaliteitsgarantie van onze productie wordt verzekerd door onaangekondigde controles van elke groep kippen, door een onafhankelijk certificeringsorganisme. »

Experten en overtuigende influencers

Peter Klosse:

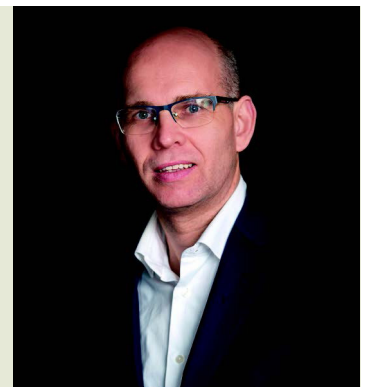
Eigenaar restaurant de Echoput



« Ik ben een grote fan van Label Rouge kip en koop deze ook regelmatig zelf. Het heerlijke is dat deze kippen lekker groot en erg smaakvol zijn. We eten er dan ook regelmatig met z'n tweeën meerdere dagen van. Eerst de kipfilets, dan de poten en de 3e dag maken we van de rest van het vlees een rijk gevulde kippensoep. »

Patrick Luk:

Inkoper Label Rouge bij Luiten Food



« Label Rouge is het ultieme scharrelgevogelte uit Frankrijk! Een Keurmerk wat staat voor Garantie van: Dierenwelzijn, Kwaliteit, Duurzame productie.

Proef de echte smaak! »

Zet in op Label Rouge !

Focus op marketing

Ons programma om uw afdeling gevogelte een boost te geven

Labels en marketingstunts zijn vandaag talrijker dan ooit. Uw klanten raken er vaak niet meer wijs uit, maar zijn ondertussen wel op zoek naar een kwaliteitsvol product met sterke ethische waarden. Kies daarom voor Label Rouge en probeer het! Label Rouge heeft reeds veel fans in België. We begeleiden u in uw keuze!

- **Ervaring op verkooppunten** : proeverijen van Label Rouge-gevogelte door gekwalificeerde en opgeleide professionals, met reclame in verkooppunten die impact heeft.

- **Inspiratie** : brochures met recepten en interessante bereidingstips.
- **Give aways** : kwaliteitsvolle koeltassen voor uw beste klanten.
- **Informatie en sensibilisering** : opleidingen en vergelijkende proeverijen voor u en uw klanten.

Contact in Nederland :

Ghislaine Melman

ghislaine.melman@sopexa.com • Mobiel: 06- 14 789 441



Uw contact in Frankrijk :



SYNALAF – Syndicat National des Labels Avicoles de France

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

Contact

voor meer informatie :

Marie Guyot, directrice
E-Mail : contact@syalaf.com

www.volaillelabelrouge.com/nl



Credit: photo: volailles Label Rouge

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige aansprakelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie is niet aansprakelijk voor het eventuele gebruik van de vermelde informatie.



**CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE**

**DE EUROPESE UNIE STEUNT CAMPAGNES
VOOR DE PROMOTIE VAN
HOOGWAARDIGE LANDBOUWPRODUCTEN.**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

