

GOÛTEZ À L'EXCELLENCE EUROPÉENNE



UNE DÉMARCHE
RESPONSABLE
ET DURABLE
**COMME VOUS
NE L'AVEZ
JAMAIS VUE**

1920 x 1080 60 FPS FULL HD 1080 P

GUIDE À DESTINATION DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION, CHEFS DE CUISINE
& GESTIONNAIRES DE RESTAURANTS COLLECTIFS



Cofinancé par
l'Union européenne

FINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE. CEPENDANT, LES POSITIONS ET OPINIONS
EXPRIMÉES APPARTIENNENT AUX AUTEURS ET NE REFLÈTENT PAS NÉCESSAIREMENT
CELLES DE L'UNION EUROPÉENNE OU DE FRANCEAGRIMER. NI L'UNION EUROPÉENNE NI
L'AUTORITÉ CHARGÉE DE L'OCTROI NE SAURAIENT EN ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



CLIMAT ET RÉSILIENCE, EGALIM, OBJECTIFS REMPLIS !

Afin de **favoriser l'accès à une alimentation plus saine, sûre et durable à tous**, des règles sont notamment fixées dans le cadre de la **loi EGALim**. Depuis le 1^{er} janvier 2022, les professionnels de la restauration collective ont ainsi l'obligation de proposer une **part au moins égale à 50% en valeur de produits alimentaires durables et de qualité (dont 20% de bio)**.

Cette part inclut les produits sous **Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO)**, dont le **Label Rouge**.

Ces objectifs sont complétés par ceux de la loi Climat et Résilience. Depuis le 1^{er} janvier 2024, les restaurants collectifs doivent s'approvisionner en viande de qualité et durable à hauteur de 60%. Un taux porté à 100% en restauration collective d'Etat.

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT, LE BIEN-ÊTRE ANIMAL ET LA DIVERSITÉ

Choisir la volaille Label Rouge, c'est offrir de la qualité supérieure aux convives et favoriser un mode d'élevage respectueux de la planète et du bien-être animal. Les volailles fermières Label Rouge sont en effet **élevées en plein air** dans des parcours aménagés, arborés et ombragés, où elles expriment leur comportement naturel. Des espaces où les sols sont préservés et où la biodiversité faunistique et floristique est maintenue.

Choisir des volailles fermières et œufs Label Rouge, c'est aussi soutenir des aviculteurs français engagés à respecter un cahier des charges strict. Ce dernier prévoit des règles exigeantes encadrant la sélection des races, l'alimentation, la durée d'élevage... Enfin, ce type de production contribue à maintenir la diversité de l'agriculture française, la variété des paysages et des ressources naturelles.

QUELS AVANTAGES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

- 1 - Leurs qualités nutritionnelles ne sont plus à démontrer.** Les viandes de volailles fermières Label Rouge contiennent des protéines de haute qualité, des minéraux et vitamines, pour moins de lipides et de sel. Les œufs apportent quant à eux des vitamines essentielles, associées à des minéraux tels que phosphore, fer, magnésium...
- 2 - Leurs qualités organoleptiques et culinaires font l'unanimité.** La chair des volailles fermières Label Rouge est ferme, goûteuse, elle affiche une couleur attrayante et exprime une odeur agréable à la cuisson.
- 3 - Les volailles fermières Label Rouge sont peu grasses,** notamment au niveau abdominal. Leurs os sont plus durs et la forme de la carcasse est plus allongée. **Elles perdent également moins d'eau à la cuisson (10 à 15% de moins)**, d'où l'importance d'opter pour une cuisson plus longue.
- 4 - Les volailles fermières Label Rouge répondent parfaitement aux contraintes de la restauration collective.** Elles s'intègrent aux commandes et sont disponibles en volumes, en présentations (prêtes à cuire ou découpées filets, cuisses, hauts de cuisses, pilons sautés) et en conditionnements souhaités (vrac, sous atmosphère protectrice ou sous vide).



En tant que responsables de la restauration, chefs de cuisine, gestionnaires de restaurants collectifs, vous avez un rôle à jouer auprès de vos convives, en demande croissante de repas sains, de qualité, savoureux et issus d'une production responsable.

Pour répondre à leurs attentes, aux objectifs de la loi EGALim ou encore ceux de la loi Climat et Résilience, **le SYNALAF** (Syndicat National des Labels Avicoles de France) **vous accompagne dans votre choix de produits qui font la différence** : les volailles fermières et œufs Label Rouge.

La différence ? Ce sont **de réelles garanties, un modèle d'élevage durable, le respect du bien-être animal, de l'environnement, la promesse d'une qualité supérieure et aussi beaucoup de plaisir à table.**

Vous retrouverez dans ce livret des clés afin d'intégrer au mieux les **Volailles Fermières Label Rouge** dans vos cuisines.





COMMENT OPTIMISER VOS APPROVISIONNEMENTS ?

• Définir soigneusement votre stratégie d'achat

Pour maîtriser votre budget, **pensez à raisonner en quantité consommée**. Grâce à leurs grandes qualités gustatives, les volailles fermières Label Rouge permettent d'éviter les restes dans les assiettes et donc de **réduire le gaspillage d'environ 40%**. Mieux vaut ainsi calculer vos commandes en prix au kilo consommé plutôt qu'en prix au kilo acheté.

Veillez aussi à affiner les grammages par rapport au rendement après cuisson : **la viande de volaille Label Rouge perd moins de matière grasse et d'eau à la cuisson que son équivalent standard**.

Enfin, profitez du large choix de morceaux existants qui satisfont tous les goûts à des prix raisonnables : filets sautés, cuisses, hauts de cuisses, pilons... Ou bien **optez pour les volailles entières, au coût intéressant ramené à la portion**.

• Passer commande à contre-courant de la demande

Au fil de l'année, les prix varient et **les meilleures offres apparaissent quand la demande est faible**. D'avril à septembre, privilégiez les viandes blanches (type filets ou suprêmes). D'octobre à mars, choisissez les viandes rouges comme les cuisses ou les sautés. Et pour vous fournir en pintade, profitez des prix attractifs en dehors des périodes de fêtes.

• Réguler vos achats grâce à des produits surgelés ou sous vide

Si l'on ne peut pas toujours acheter de saison, il est possible d'**anticiper ses achats pour s'assurer un approvisionnement régulier**. Vous pouvez par exemple commander des produits surgelés ou conditionnés sous vide.

• Les œufs Label Rouge

Ces derniers sont disponibles en Restauration Hors Domicile frais en coquille et sous forme liquide (blanc et/ou jaune entier), idéale pour la préparation des plats avec un gain de temps à la clé.

Les ovoproduits vous permettent de préparer rapidement de nombreux plats lors d'un service continu, sans avoir à casser d'œufs et avec un coût de revient intéressant. Quant à leur qualité nutritionnelle, en plus d'être un vrai cocktail vitaminé (vitamines liposolubles A, D, E et K), une étude menée en laboratoire a récemment démontré que le jaune des œufs Label Rouge contient davantage de caroténoïdes comme la lutéine et le bêta-carotène. C'est le fruit notamment de l'accès des poules à un parcours extérieur composé d'une végétation riche et variée.



OÙ VOUS FOURNIR PRÈS DE CHEZ VOUS ?

Pour connaître les fournisseurs en produits de volailles et œufs Label Rouge, flashez ce code



CIRCUITS DE DISTRIBUTION ET DÉBOUCHÉS

DES FOURNISSEURS DE TOUTES ENVERGURES

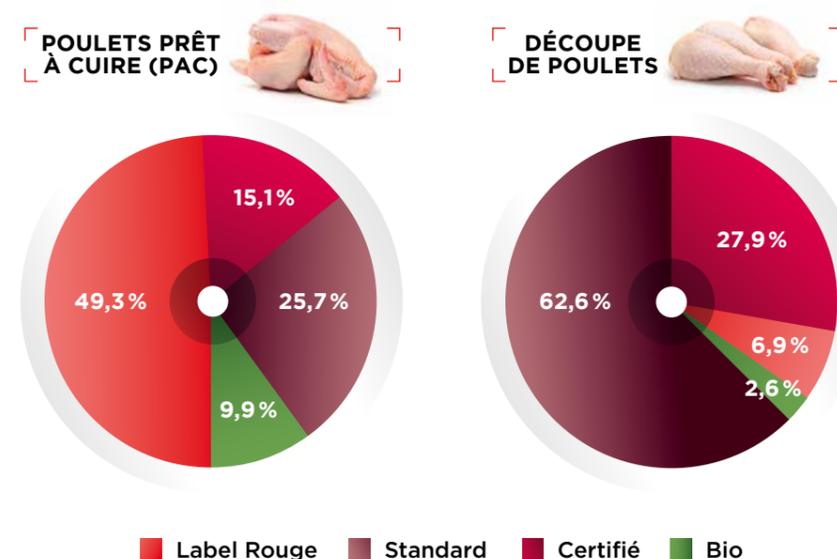
Pour satisfaire vos besoins en **Restauration Hors Domicile**, il est possible de vous fournir chez vos distributeurs Label Rouge habituels mais aussi directement auprès des filières de production locales.

En France, les produits Label Rouge sont distribués dans les enseignes aussi diverses que **GMS** (Grandes et Moyennes Surfaces), **EDMP** (Enseignes à Dominante Marque Propre type Lidl, Aldi, DIA, etc.), **commerces traditionnels spécialisés et magasins de proximité**. On les retrouve en vente dans tout l'Hexagone sur les marchés et foires, sans oublier sur internet.

LES CHIFFRES DE L'ANNÉE 2023



SEGMENTATION DES ACHATS DE POULETS LABEL ROUGE PAR LES MÉNAGES EN 2023



Source : Itavi d'après Kantar pour France Agrimer.

LE MARCHÉ DE LA VOLAILLE ET SES GRANDES TENDANCES

Depuis une quinzaine d'années, les ménages français plébiscitent le poulet à la découpe. Aujourd'hui, il représente près de 55% des achats. Quant aux produits élaborés de poulet, leur part s'élève à 28%. Celle des poulets entiers, à 17%.

LES ATTENTES ACTUELLES DES CONSOMMATEURS

En 2023, la consommation de volaille des français, à domicile et hors domicile, a progressé de 3,6% en 2023 comparé à 2022. Chaque français a consommé 28,8 kg de volailles, dont 23 kg de poulets.

Les foyers cherchent à concilier leur budget avec un achat aux valeurs sociétales fortes, durables notamment en matière de bien-être animal.

Ils se tournent pour 50% d'entre eux vers le Label Rouge quand il s'agit d'acheter des poulets PAC et 7% en découpe.

Si l'on observe la tendance d'achat toute forme de découpe confondue, près d'un quart des poulets acheté en France est un poulet Label Rouge ou Bio.

Où ces achats sont-ils réalisés ? Majoritairement en GMS. Et pour 10% des français, ils se rendent chez leur boucher.



LES ATTENTES ACTUELLES DES PROFESSIONNELS

Pour répondre aux nouvelles exigences alimentaires des consommateurs, les professionnels, restaurateurs comme bouchers, se tournent de plus en plus vers des produits respectueux du bien-être animal et ayant le moins d'impact environnemental. Ils cherchent à intégrer à leurs recettes des produits plus simples, dont l'origine est connue et reconnue. Afin de combler leurs convives tout en assurant leur propre réputation, ils éprouvent un intérêt de plus en plus important pour un approvisionnement en viandes de qualité, qui au-delà du goût leur apporte une garantie en termes de traçabilité et de sécurité alimentaire.

LES ATOUTS INCONTESTABLES DE LA VOLAILLE LABEL ROUGE

Respect du bien-être animal, de l'environnement et du savoir-faire fermier... Produits durables aux qualités organoleptiques remarquables, garantissant la traçabilité et la sécurité sanitaire par des contrôles stricts de l'élevage à l'assiette... La volaille Label Rouge remplit tous ces critères en forte croissance chez les consommateurs. Elle permet en outre de diversifier les produits en proposant, tour à tour, pilon de poulet, suprême de pintade, filet de canette... afin d'équilibrer les assiettes et de varier les menus.

L'OFFRE VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

GAMME ET CONDITIONNEMENT

Proposées entières, à la découpe ou élaborées... les volailles fermières répondent à tous vos besoins. Le Label Rouge recouvre 13 espèces de volailles, de l'incontournable poulet, deuxième viande la plus appréciée des Français, aux produits les plus festifs comme le chapon ou la dinde.

• Le produit star, le poulet

ESPÈCE	PRODUIT	POIDS	CALIBRE
Poulet blanc, jaune, noir	Entier PAC [®]	1,1 à 1,8 kg	50 à 100 g
	Cuisse déjointée	200 à 320 g	40 g
	Haut-de-cuisse déjointé	100 à 200 g	
	Pilon	70 à 160 g	
	Suprême avec peau [®]	140 à 240 g	40 g
	Filet sans peau	120 à 200 g	40 g
	Morceaux de cuisse sans os et sans peau (sauté)	30 à 60 g	



Tous ces produits vous sont proposés en frais ou surgelés, conditionnés de manière à conserver toutes leurs propriétés de façon optimale.

FRAIS

La conservation se fait à 0/4°C avec une DLC* résiduelle à la livraison, variable selon les espèces et les modes de présentation.

Pièces entières PAC : nues, sous film ou sous atmosphère protectrice.

Découpes (filet, sauté, suprême, cuisse, haut de cuisse, pilon) : vrac, sous atmosphère protectrice ou sous vide.

SURGELÉ

La conservation se fait à -18°C et les volailles fermières Label Rouge sont obligatoirement surgelées à sec.

En entier : sous film

En découpes : IQF (surgélation individuelle avec disposition vrac) ou Layer Pack (surgélation par couches séparées).

• L'œuf sous toutes ses formes

En restauration hors foyer, les pâtisseries et cuisiniers connaissent les fonctionnalités de l'œuf, indispensable à de nombreuses recettes. Pour satisfaire toutes les utilisations, les œufs Label Rouge sont proposés en coquille ou liquide :

- Œufs coquilles frais Label Rouge
- Œufs entiers liquides pasteurisés Label Rouge
- Blancs d'œufs liquides pasteurisés Label Rouge
- Jaunes d'œufs liquides pasteurisés Label Rouge

L'ÉLEVAGE DE VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

LES 6 GRANDS PRINCIPES DES ÉLEVAGES LABEL ROUGE



Des volailles rustiques, sélectionnées pour leur adaptation à l'élevage en plein air.



Un élevage fermier, en plein air ou en liberté, dans de grands espaces herbeux et ombragés.



Un élevage fermier de faible densité avec des tailles limitées de bâtiments et d'exploitations.



Une alimentation composée à 100 % de végétaux à base de céréales (70 à 75 % minimum selon les espèces), complétée par des protéines végétales comme les pois, le soja, etc.



En volailles de chair, une durée d'élevage longue (81 jours minimum), qui garantit une chair ferme et plus goûteuse.



Une sécurité sanitaire à toutes les étapes de la production avec des conditions d'hygiène irréprochables et contrôlées.

En 2023
443
MILLIONS
d'œufs
labellisés

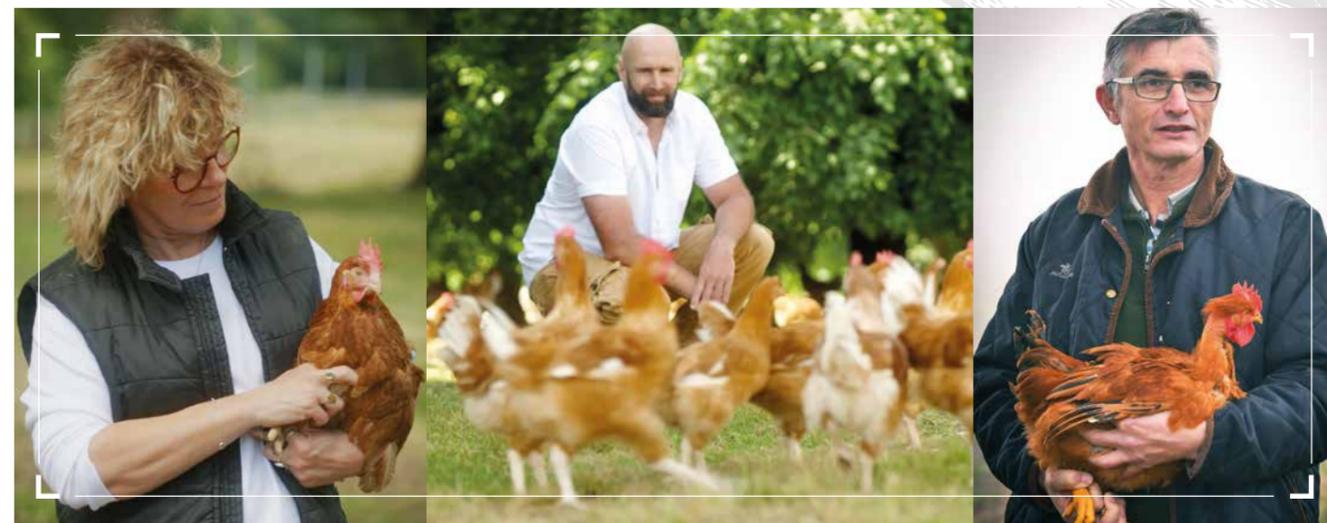
Plus de
94
MILLIONS
de volailles fermières
labellisées

Près de
6 000
ÉLEVEURS
répartis dans
toute la France



DES ÉLEVEURS PASSIONNÉS ET ENGAGÉS

Depuis plus de 60 ans, les éleveurs de volailles fermières Label Rouge s'engagent quotidiennement en faveur de la qualité et du bien-être animal. Maîtres d'un véritable savoir-faire fermier, ils exercent leur métier selon des valeurs qui leur tiennent à cœur de transmettre dans l'assiette des consommateurs.



UNE CHAÎNE DE VALEURS PARTAGÉE PAR TOUT UN TERRITOIRE

Depuis le couvoir jusqu'à l'abattage, le parcours d'un produit Label Rouge fait appel à une multiplicité de savoir-faire ancrés dans le tissu rural et contribuant à son développement économique. Chaque maillon reflète l'engagement collectif et le respect de valeurs communes.

• Sélection et accoupage

Les sélectionneurs assurent la conservation du patrimoine génétique des souches de volailles et de poules pondeuses Label Rouge. Les accoupeurs se chargent quant à eux d'incuber et de faire éclore les œufs, jusqu'à la livraison des poussins aux éleveurs.

• Élevage

Les éleveurs allient le meilleur de la tradition et de l'innovation au service d'une qualité irréprochable. Guidés par des valeurs durables, ils travaillent dans le strict respect du bien-être animal, de l'environnement, de la biodiversité, de la sécurité sanitaire et de la traçabilité.

• Nutrition

Les aviculteurs Label Rouge offrent à leurs volailles une alimentation de qualité. Pour la plupart, ils sont agriculteurs et cultivent eux-mêmes les céréales composant le repas de leurs animaux.

• Transformation, conditionnement, transport

Les professionnels de l'abattage font preuve de rigueur sanitaire et d'innovation, afin de garantir aux consommateurs un produit frais fini de qualité. Le transport entre les élevages et les abattoirs est limitée à moins de 100km, conciliant ainsi bien-être animal et empreinte carbone réduite. Concernant les œufs, les centres d'emballage s'assurent de leur intégrité et de leur conformité aux critères du Label Rouge, puis les calibrent, les emballent et les étiquètent.

LES PRINCIPES D'ENCADREMENT DU LABEL ROUGE

Les règles de production des volailles Label Rouge sont autant d'engagements, synonymes de qualité supérieure et de bien-être animal, encadrés par l'Etat. **Qu'est-ce que ça signifie exactement ?**



Conditions d'élevage en plein air, alimentation végétale, durée longue d'élevage, choix des races...

toutes les étapes d'une production Label Rouge sont fixées dans un cahier des charges.



Il est, à l'origine, établi à partir d'une initiative collective

des professionnels regroupés au sein d'un organisme de défense et de gestion.



Une fois rédigé, le document doit être officiellement reconnu

après validation par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et publication au journal officiel.



Appliqué sur le terrain, l'ensemble des activités et les pratiques d'élevage est contrôlé. Pourquoi ? Pour mesurer le respect des critères de qualité. Comment ? Par 3 niveaux de contrôle :

- Externes, menés par un organisme certificateur indépendant,
- Autocontrôles, réalisés par chaque entreprise impliquée dans la production Label Rouge,
- Internes, conduits par l'ODG détenteur du cahier des charges.



La qualité supérieure jusque dans les assiettes

Comment s'illustre-t-elle ? Par un ensemble de qualités organoleptiques de la viande après cuisson qui les différencie des autres produits courants. Il s'agit plus précisément du goût, l'aspect, la couleur de la peau, la jutosité, la fermeté, la saveur.



Tests sensoriels

Ces critères sont régulièrement évalués et garantis lors d'analyses sensorielles. Deux tests distincts ; un profil sensoriel (réalisé par un jury d'experts) et un test hédonique, à l'aveugle mené auprès de consommateurs.



LA BELLE CUISSON !

- Pour un poulet entier de 1,3 kg, comptez environ 1h15 de cuisson soit 15 min de plus que pour un poulet standard. Pour les cuisses et hauts de cuisses, 45 min au four maximum suffiront.



LA DIVERSITÉ DES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE



LES ŒUFS LABEL ROUGE



POULET FERMIER LABEL ROUGE



PINTADE FERMIERE LABEL ROUGE



CANARD FERMIER LABEL ROUGE



CAILLE FERMIERE LABEL ROUGE



DINDE DE DÉCOUPE FERMIERE LABEL ROUGE



CHAPON FERMIER LABEL ROUGE



MINI-CHAPON FERMIER LABEL ROUGE



POULARDE FERMIERE LABEL ROUGE



CHAPON DE PINTADE FERMIER LABEL ROUGE

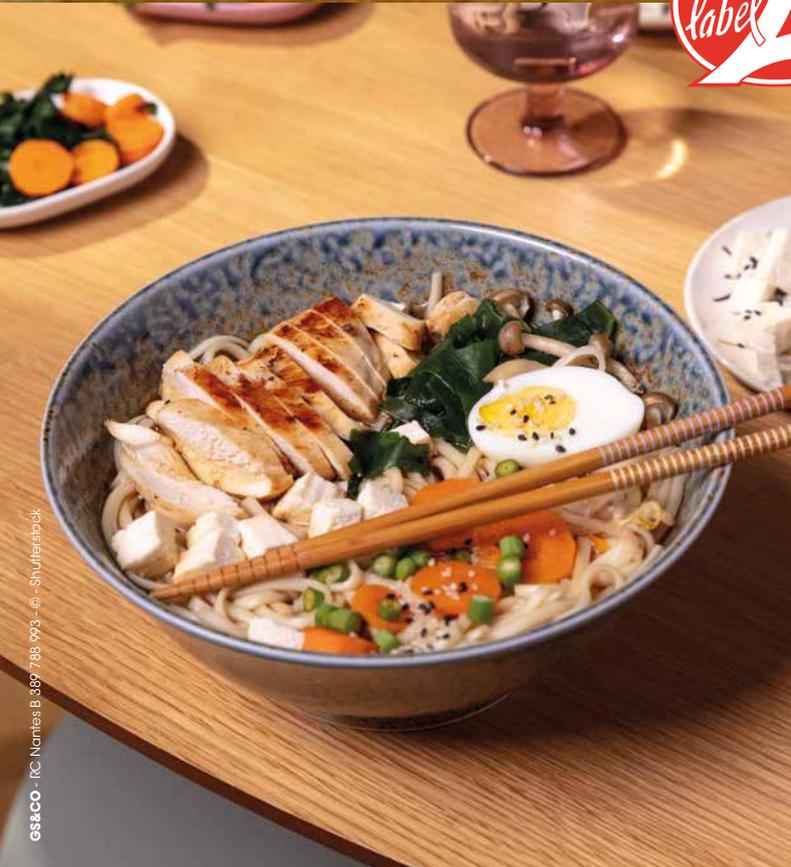


DINDE DE NOEL FERMIERE LABEL ROUGE



OIE FERMIERE LABEL ROUGE

Pour en savoir plus sur chaque espèce : WWW.VOLAILLES-OEUF-LABELROUGE.FR



WWW.VOLAILLES-OEUFs-LABELROUGE.FR

Contact :

Maxime Godart
Responsable communication

7 rue du Faubourg Poissonnière - 75009 Paris

Tél : +33 (0)1 82 73 06 99

Tel portable : + 33 (0)6 71 23 58 19

www.synalaf.com



Cofinancé par
l'Union européenne

FINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE. CEPENDANT, LES POSITIONS ET OPINIONS
EXPRIMÉES APPARTIENNENT AUX AUTEURS ET NE REFLÈTENT PAS NÉCESSAIREMENT
CELLES DE L'UNION EUROPÉENNE OU DE FRANCEAGRIMER. NI L'UNION EUROPÉENNE NI
L'AUTORITÉ CHARGÉE DE L'OCTROI NE SAURAIENT EN ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES.



GS&CO - RC Nantes B 389 788 993 - © - Shutterstock