



Label
et la Volaille



DOSSIER DE PRESSE

LA VOLAILLE LABEL ROUGE COMME VOUS NE L'AVEZ JAMAIS VUE !

Immergez-vous dans l'univers des aviculteurs Label Rouge et découvrez le quotidien de volailles de chair fermières et de poules pondeuses élevées en plein air. La garantie de produits de qualité supérieure dans votre assiette !



@label.et.la.volaille



QUI MIEUX QUE DES ÉLEVEURS POUR PARLER VRAI AUX CONSOMMATEURS ?



Parce que nous incarnons ce qui est le plus important pour les productions d'œufs et de volailles fermières Label Rouge : le mode d'élevage en **PLEIN AIR**, et que nous souhaitons préserver les valeurs de ces filières à l'avenir, il est plus qu'indispensable de se projeter **ENSEMBLE** ! Simplement, avec humilité et transparence, il est temps de **CRÉER DU LIEN** en utilisant les réseaux de communication intergénérationnels pour **TRANSMETTRE UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL ET PARTAGER L'ENGAGEMENT DE TOUTE UNE FILIÈRE POUR UN MODE DE PRODUCTION DURABLE !**

AGISSONS À L'UNISSON pour toujours plus d'adéquation entre nos modes de production et les enjeux de tous, que sont **l'ENVIRONNEMENT**, le **BIEN-ÊTRE ANIMAL**, la **TRAÇABILITÉ**, la **SÉCURITÉ ALIMENTAIRE** et plus généralement le **DÉVELOPPEMENT DURABLE**. Des enjeux fondamentaux

pour chacun de nos adhérents, qui représentent les filières de production de volailles et d'œufs Label Rouge dans les différentes régions françaises, mais aussi pour les consommateurs et pour nous, Synalaf, qui agissons avec l'ambition de faire de leurs plus-values qualitatives **LES FORCES D'UN AVENIR COMMUN**.

Au nom de tous les acteurs qui composent la filière, nous sommes fiers d'inviter tous les consommateurs à rejoindre nos communautés digitales **LABEL ET LA VOLAILLE** pour découvrir **LA VOLAILLE ET LES ŒUFS LABEL ROUGE, COMME ILS NE LES ONT JAMAIS VUS ! ENSEMBLE**, laissons nos engagements et nos aspirations s'exprimer, concilions tradition et modernité, faisons rimer compétitivité et qualité, pour enfin briser la frontière de la ruralité et de la société pour **RÉINVENTER, AVEC ÉQUILIBRE, LE MODÈLE ALIMENTAIRE DE DEMAIN...**

édito

Eric Cachan,
éleveur et Président du Synalaf



Bernard Tauzia,
éleveur et Président
de la Commission
Communication du Synalaf

LES AVICULTEURS LABEL ROUGE UN ENGAGEMENT DU QUOTIDIEN



Les éleveurs Label Rouge se situent à un maillon de la chaîne où le respect de méthodes traditionnelles est essentiel pour produire **des volailles et des œufs d'une qualité supérieure et irréprochable, dans le respect du bien-être animal et de l'environnement.**

Le **savoir-faire fermier**, c'est avant tout beaucoup de temps passé pour prendre soin des volailles :

- **C'est l'aménagement des parcours herbeux et ombragés**, qui permettent aux volailles d'exprimer leurs comportements naturels en extérieur, de se protéger des intempéries et des prédateurs tout en contribuant à l'atténuation du changement climatique, la préservation des sols et le maintien d'une biodiversité faunistique et floristique variée.
- **C'est une attention de tous les instants portée aux animaux**, en commençant par une alimentation végétale saine et équilibrée, adaptée à la rusticité et à la croissance lente des volailles ; c'est également plusieurs passages quotidiens parmi les volailles pour s'assurer de leur bon état de santé. Enfin, c'est l'entretien et le nettoyage régulier des bâtiments pour assurer un confort aux animaux.
- En production d'œufs, **c'est le ramassage des œufs au moins deux fois par jour** pour assurer une fraîcheur optimale.

Aux côtés des éleveurs, ce sont tous les acteurs de la filière qui se mobilisent de façon volontaire et s'engagent :

- À **respecter des règles de production strictes**, définies dans des Conditions de production communes minimales Label Rouge et des cahiers des charges spécifiques aux différents bassins de production, homologués par les pouvoirs publics.
- À **accepter de se soumettre à des contrôles internes** de la part de l'organisme de défense et de gestion qui détient des cahiers des charges spécifiques aux différents bassins de production (ODG), mais aussi à des **audits inopinés**, réalisés par un organisme certificateur indépendant et agréé, pour de réelles garanties de transparence et de sécurité envers les consommateurs.

Ce sont tous ces engagements du quotidien, qui permettent aux producteurs de volailles de chair et d'œufs Label Rouge d'offrir des produits de qualité supérieure. Mais la mobilisation va encore plus loin ! Elle passe aussi par un **enjeu de transmission d'une éthique fermière et de méthodes de production** qui, bien que traditionnelles, sont de plus en plus plébiscitées par les jeunes générations.

La pérennité de l'aviculture Label Rouge en France dépendra d'une bonne communication de ses valeurs, en adéquation avec les attentes des citoyens et consommateurs actuels.

ÉLEVEURS & VOLAILLES LABEL ROUGE AU COEUR D'UNE NOUVELLE CAMPAGNE EN 2021

Donner vie à l'engagement des éleveurs sur les réseaux sociaux est l'enjeu de la nouvelle campagne nationale d'information et de promotion que le Syndicat national des labels avicoles de France (Synalaf) a choisi de déployer pour mettre en avant les œufs et les volailles fermières Label Rouge.

Pour ce faire, rien de tel que de donner la parole à des éleveurs qui ont envie de communiquer leur passion du métier et de présenter leur savoir-faire en matière de bien-être animal, de respect de l'environnement, de traçabilité, tous ces éléments contribuant à la grande qualité des produits proposés aux consommateurs.



À compter du 17 mai 2021, connectez-vous, via Facebook et Instagram, aux 1^{ers} comptes sociaux dédiés aux volailles fermières et poules pondeuses Label Rouge, et découvrez en vidéo le quotidien des éleveurs, comme vous ne l'avez jamais vu.

@label.et.la.volaille



LA RECONNAISSANCE OFFICIELLE LABEL ROUGE

UN SIGNE DE QUALITÉ GARANT DE TRAÇABILITÉ & DE SÉCURITÉ POUR LES CONSOMMATEURS

Créé en 1960 en France, à l'initiative de producteurs de volailles fermières traditionnelles et attribué dès 1965 pour la première fois à une volaille de chair, **le Label Rouge est le seul signe de qualité officiellement reconnu qui garantit la qualité supérieure d'un produit, par rapport à un produit « standard » de comparaison. Il doit satisfaire à des exigences strictes de goût et de qualité** pour lesquelles il est contrôlé à chaque étape de sa production et de son élaboration.



Seul un Organisme de défense et de gestion (ODG), constitué de tous les partenaires impliqués dans l'élaboration du produit (couvoirs, éleveurs, fabricants d'aliments, centres d'emballage des œufs, abattoirs...), est habilité pour demander l'obtention du Label Rouge. Il doit à cet effet rédiger **un cahier des charges et un plan de contrôle en adéquation au minimum avec les Conditions de production communes fixées pour l'ensemble de la filière, en définissant précisément les caractéristiques du produit, ses conditions de production et les contrôles auxquels il est soumis.** C'est ensuite l'État, par le biais de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), qui attribue le label à l'ODG, après étude et validation de son dossier. Il peut aussi, à tout moment, retirer un label pour dysfonctionnement récurrent, non-respect du cahier des charges ou pour une qualité de produit jugée insuffisante (dont la qualité sensorielle). Le Label Rouge n'est donc jamais acquis. La remise en cause permanente de son attribution incite les professionnels à constamment s'adapter aux nouveaux besoins des consommateurs.



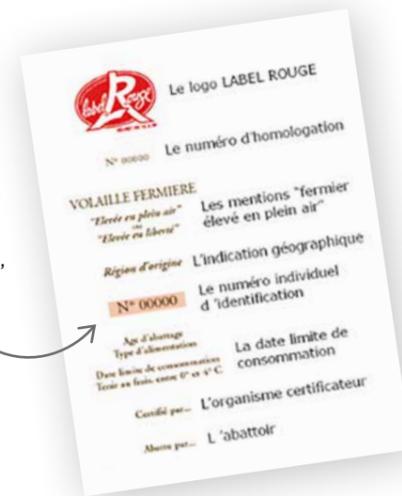
À l'heure où le « **bien manger** » fait débat parmi les consommateurs, la filière des volailles fermières et des œufs Label Rouge réaffirme son éthique en termes de qualité. Depuis 60 ans, **le Label Rouge est l'assurance d'un élevage traditionnel en plein air garantissant le bien-être animal, une qualité supérieure, ainsi que la préservation des territoires ruraux et de leurs spécificités, avec la quarantaine d'IGP (Indication Géographique Protégée) associées.** Toutes ces valeurs fondamentales sont certifiées officiellement par le Ministère de l'Agriculture et contrôlées par des organismes tiers indépendants.

Juliette Protino,
Directrice adjointe
Synalaf



UN ÉTIQUETAGE RÉGLEMENTÉ POUR PLUS DE TRANSPARENCE

L'étiquette de chaque produit Label Rouge comprend un grand nombre d'informations, dont un numéro individuel d'identification, élément-clé de traçabilité, qui permet de retracer toute l'histoire du produit, depuis le couvoir jusqu'à l'assiette.



Concernant les œufs Label Rouge, figurent sur chaque boîte :

- **Le logo Label Rouge**
- **Le mode d'élevage** (en plein air ou en liberté)
- **Le pays d'origine**
- **Éventuellement la date de ponte**
- **La date de consommation recommandée**
- **Le calibre des œufs** (petits, moyens, gros ou très gros)

CE QU'IL FAUT SAVOIR



Mode d'élevage
Pays d'origine (FR pour France)
Code d'élevage
Date de Consommation
Recommandée ou date de ponte

- 0: Élevage BIO
- 1: Élevage en plein air (dont Label Rouge)
- 2: Élevage au sol
- 3: Élevage en cage



LES VOLAILLES FERMIERES ET ŒUFS LABEL ROUGE

En 2020
500 MILLIONS
d'œufs
labellisés

Près de
2,4 MILLIONS
de poules pondeuses
Label Rouge ont été mises
en place en 2020

Plus de
110 MILLIONS
de volailles
labellisées

Environ
30 000
contrôles effectués chaque
année par des organismes
certificateurs indépendants
et agréés

5000
ÉLEVEURS
répartis dans
toute la France



5 PRINCIPES CLÉS

AU COEUR D'UN ENGAGEMENT COMMUN, POUR GARANTIR UNE PRODUCTION DURABLE ET LA QUALITÉ SUPÉRIEURE DES PRODUITS

Aujourd'hui, l'offre alimentaire est telle que les consommateurs ont le choix de la qualité dans leur assiette, mais aussi du devenir de la planète. Pour agir en tant que citoyen et orienter l'agriculture de demain, il est important de connaître les conséquences des actes d'achat et de repérer les filières engagées. Soucieux de la qualité des produits qu'ils consomment, les Français expriment aujourd'hui des attentes fortes vis-à-vis des modes de production qu'ils souhaitent toujours

plus respectueux du bien-être animal, de l'environnement et des conditions de travail des éleveurs. **Des enjeux, depuis plus de 50 ans, au cœur des fondements de la filière des volailles de chair et des œufs Label Rouge.**

Garants de la durabilité, cinq grands principes régissent les conditions de production des volailles et des œufs Label Rouge.



1. DES CONDITIONS D'ÉLEVAGE DANS LE RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL ET DE L'ENVIRONNEMENT AVEC UN ACCÈS À UN GRAND ESPACE EXTÉRIEUR ARBORÉ

Alors que le bien-être animal a guidé les aviculteurs lors de la création du signe de qualité Label Rouge en 1960, cette question sociétale est aujourd'hui une priorité quotidienne pour les éleveurs qui mettent tout leur savoir-faire au service de leurs animaux, afin que ceux-ci évoluent dans un environnement paisible.

Élevées dans **des exploitations à taille humaine**, les volailles de chair et les poules pondeuses Label Rouge vivent **en plein air toute la journée et tout au long de l'année**, dès que leur plumage est assez fourni, dans le respect du plus haut engagement européen pour le bien-être animal. Elles ont accès à un **parcours extérieur aménagé** qui comprend des espaces herbeux et un grand nombre d'arbres, d'arbustes, de bosquets, de haies... Tous ces éléments végétalisés leur servent d'abris pour se protéger du soleil ou de la pluie mais également des prédateurs aériens. En confiance et rassurées, les volailles peuvent exprimer leurs comportements naturels, comme gratter le sol, faire des bains de poussière et picorer les insectes, les plantes ou encore les fruits et baies tombés des branchages par exemple.

Si aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles, les parcours doivent en plus bénéficier d'une période de repos de 7 semaines minimum, afin de laisser repousser la végétation.

Outre la présence de grands espaces extérieurs, les fermes et les poulaillers sont de taille modeste, reflétant l'esprit traditionnel et familial de ces structures. Les bâtiments, souvent 4 fois plus petits qu'en filière standard voire moins, sont aménagés de manière à favoriser la sortie des volailles et leur assurer un environnement serein : trappes d'accès au parcours et ouvertures laissant passer la lumière naturelle, isolation, bonne ventilation et aération, voire présence d'objets à l'intérieur pour stimuler les animaux...

CHIFFRES CLÉS

La surface minimale de parcours extérieur par volatile sous **Label Rouge** :

2 m²
minimum
par poulet
en système
« plein air »

4 m²
minimum
par poulet
en système
« liberté »

5 m²
minimum
par poule
pondeuse

L'ENGAGEMENT DU SYNALAF EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Avec l'appui de son association européenne ERPA (European Rural Poultry Association), le Synalaf veille au maintien des normes européennes de commercialisation des viandes de volailles et des œufs, afin de préserver le système d'étiquetage actuel qui permet aux consommateurs de connaître clairement le mode d'élevage, et ce, de façon homogène dans toute l'Europe. Les éleveurs de volailles en plein air ont toujours eu conscience que qualité de viande et bien-être animal étaient liés. Et les aviculteurs Label Rouge n'échappent pas à la règle ! Reste à le faire encore mieux savoir...

focus



2. UNE ATTENTION PARTICULIÈRE PORTÉE AU CHOIX DE RACES RUSTIQUES, ADAPTÉES AU PLEIN AIR

Au cœur des régions françaises, les éleveurs de volailles Label Rouge contribuent à maintenir la sélection de races (souches) rustiques, choisies pour leur **croissance lente** et pour leur **adaptation à l'élevage en plein air**.

La rusticité de ces volailles les rend par ailleurs **plus résistantes aux maladies**, ce qui permet de limiter l'utilisation de médicaments et notamment d'antibiotiques. Dans ces productions, le recours à la phytothérapie, aux huiles essentielles, à l'homéopathie ou tout autre produit alternatif est privilégié.



3. UNE ALIMENTATION VÉGÉTALE ADAPTÉE AUX BESOINS DES VOLAILLES

Dans le cadre d'une approche globale et durable qui contribue à répondre à la promesse d'œufs savoureux et d'une viande goûteuse et ferme, les éleveurs font le choix d'**une alimentation saine et naturelle**. Elle se compose de végétaux, avec une majorité de céréales locales (75 % minimum pour les poulets de chair par exemple) qui apportent de l'énergie et des fibres, de protéines végétales (essentiellement des tourteaux de soja ou de colza, mais aussi du pois ou de la féverole), des minéraux et des vitamines.

Parce que les besoins nutritionnels sont différents selon les espèces, la composition des aliments et leur proportion sont pensées différemment pour chaque volaille.



4. UNE DURÉE D'ÉLEVAGE PLUS LONGUE ET UNE CROISSANCE LENTE POUR GARANTIR LA QUALITÉ OPTIMALE DES VOLAILLES DE CHAIR LABEL ROUGE

Pour les volailles de chair, ce principe permet le développement harmonieux de l'ossature et des muscles garantissant une chair ferme et plus goûteuse. Il offre ainsi **des qualités gustatives supérieures** à celles des volailles standard, vérifiées à l'aveugle tous les ans par des experts et des panels de consommateurs. Le résultat est indéniable : ces évaluations prouvent que la volaille Label Rouge offre une chair plus adhérente à l'os, un meilleur goût et un arôme plus intense qu'une volaille standard.

CHIFFRE CLÉ

Une durée d'élevage des poulets de
81
jours minimum,
soit plus de 2 fois supérieure à celle d'un poulet standard

5. DES CONTRÔLES STRICTS À TOUTES LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION ET DES TESTS SENSORIELS QUI ATTESTENT DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE, NOTAMMENT GUSTATIVE, DES PRODUITS LABEL ROUGE

Pour le consommateur, la fiabilité du Label Rouge implique le respect des critères de qualité à toutes les étapes de la production des volailles fermières et des œufs. Pour cela, des contrôles portant sur le mode de production ainsi que sur les produits finis sont réalisés à plusieurs niveaux. L'objectif ? **Surveiller l'application rigoureuse des cahiers des charges et le respect des critères de bien-être animal, d'environnement et de qualité supérieure.**

Le maintien de la qualité des volailles Label Rouge est par ailleurs vérifié chaque année grâce à des analyses sensorielles réalisées par des jurys de consommateurs et d'experts dans des laboratoires accrédités.

CHIFFRES CLÉS

3 niveaux de contrôles :

-  **en autocontrôles**, par chaque entreprise impliquée dans la production Label Rouge,
-  **en interne**, par l'ODG détenteur du cahier des charges,
-  **en externe**, de façon inopinée par un organisme certificateur indépendant et impartial, accrédité par les pouvoirs publics

UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL, MOTEUR DES TERROIRS ET DES TERRITOIRES

Les producteurs de volailles Label Rouge défendent une agriculture de proximité dans les différents bassins de production en France. Ils contribuent au développement d'une économie locale grâce aux entreprises qui dépendent de la filière, ainsi qu'au maintien d'un tissu rural : commerces, écoles, lieux culturels...

Faire le choix des volailles et des œufs Label Rouge, c'est donc préserver le paysage rural, soutenir une agriculture de proximité et contribuer à l'entretien de la vitalité des territoires français.

Les éleveurs de volailles Label Rouge sont majoritairement des agriculteurs qui cultivent les céréales composant l'alimentation de leurs animaux. Garants d'un savoir-faire traditionnel, en harmonie avec leur environnement, ils participent à la sauvegarde de la biodiversité et à la pluralité des paysages.

VOLAILLE LABEL ROUGE SOUS INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

LA GARANTIE D'UNE ORIGINE LOCALE

Le Label Rouge a été développé grâce à des démarches collectives de producteurs et d'entreprises de divers bassins de production français. Afin de renforcer et préserver les traditions fermières régionales, les volailles fermières Label Rouge sont majoritairement identifiées par une indication géographique protégée (IGP), déposée et protégée au niveau européen. Actuellement, il existe **une quarantaine d'IGP en volailles et une en œufs**, qui viennent renforcer les traditions fermières régionales et l'identité rurale des produits.



LA PRÉSERVATION D'UN ENSEMBLE DE METIERS COMPLEMENTAIRES ET SPECIFIQUES

Le **Label Rouge** représente l'engagement collectif de toute une filière évoluant en synergie au cœur d'un même bassin de production. Les distances entre les opérateurs sont limitées, ce qui permet de réduire les transports entre les différents opérateurs et donc l'empreinte carbone liée à la production.

Organisée localement, la filière avicole Label Rouge peut vanter ses qualités grâce aux compétences réunies de l'ensemble de ces professionnels investis :

- environ **5000 éleveurs** de volailles de chair et de poules pondeuses,
- environ **250 entreprises** (couvoirs, fabricants d'aliments, abattoirs, ateliers de découpe/transformation, centres d'emballage d'œufs),
- **une vingtaine d'organismes de défense et de gestion (ODG)** produisant des volailles de chair et/ou des œufs Label Rouge à travers la France.

Source : site Volaille Label Rouge – Synalaf.



LA BIEN-ÊTRE JUSQU'AU BOUT

La vigilance accordée aux volailles et à leur bien-être guide les producteurs de la filière depuis le couvoir jusqu'à l'abattage. Tout est en effet pensé pour assurer une bien-être des animaux. À titre d'exemple, la distance entre les élevages et les abattoirs est limitée (en volailles Label Rouge elle est inférieure à 100 km, soit moins de 3 heures de durée de transport).

focus

Les volailles
Label Rouge
(toutes espèces
confondues)

=
12%
des abattages
contrôlés de volailles
en France

Les poulets
Label Rouge

=
15%
des abattages
contrôlés de poulets
en France

LES SÉLECTIONNEURS ET LES ACCOUCHEURS

Les sélectionneurs assurent la conservation du patrimoine génétique des souches de volailles et de poules pondeuses Label Rouge, qu'ils fournissent aux accoucheurs, tout en travaillant à l'amélioration de critères zootechniques. Les accoucheurs se chargent quant à eux d'incuber et de faire éclore les œufs, jusqu'à la livraison des poussins aux éleveurs.

LES ÉLEVEURS

Être éleveur de volailles Label Rouge, c'est avant tout une véritable passion. Ces professionnels se situent à un maillon de la chaîne où le savoir-faire fermier est essentiel pour produire des volailles et des œufs d'une qualité irréprochable. Ils sont guidés par un certain nombre de valeurs communes qui correspondent au modèle alimentaire durable (bien-être animal, respect de l'environnement et de la biodiversité, sécurité sanitaire, traçabilité...).

LES PROFESSIONNELS DE L'ABATTAGE ET DE L'ÉLABORATION

Dernier maillon de la chaîne des volailles de chair, ces opérateurs font preuve de rigueur sanitaire, de bien-être animale et d'innovation, afin de garantir aux consommateurs un produit frais fini et de qualité, adapté à leurs attentes de goût supérieur et de praticité notamment.

LES CENTRES D'EMBALLAGE DES ŒUFS

Ces acteurs de la filière jouent un rôle essentiel dans la qualité et la traçabilité. Ils réceptionnent les œufs, s'assurent de leur intégrité et de leur conformité aux critères du Label Rouge (par le tri et le mirage⁽¹⁾ notamment), les calibrent, les emballent et les étiquettent.

(1) La technique du mirage consiste à éclairer un œuf de telle sorte que la lumière le traverse et révèle sa structure interne. Cet examen permet de classer chaque œuf par catégorie de qualité en éliminant de la consommation en coquille les œufs présentant des difformités et/ou des souillures et/ou des fêlures. Des dispositifs autres que le mirage peuvent également être adaptés pour le classement des œufs par catégorie de qualité, à savoir, des dispositifs se basant par exemple sur des méthodes acoustiques ou optiques.

ZOOM

SUR LA CONSOMMATION & LA DISTRIBUTION DES VOLAILLES ET ŒUFS LABEL ROUGE EN 2020

LES ACHATS DE POULETS LABEL ROUGE PAR LES FRANÇAIS

48%

des poulets prêt-à-cuire (PAC)

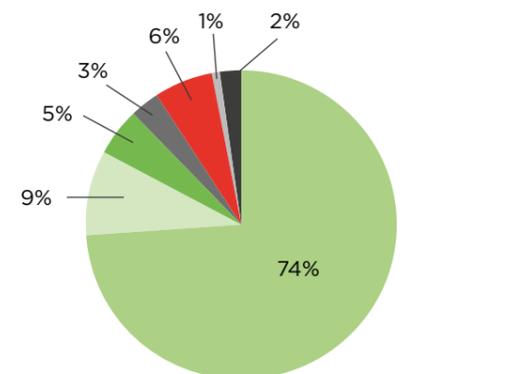
10%

des découpes de poulet

Sources : SYNALAF d'après extractions ITAVI de la base Kantar Worldpanel.

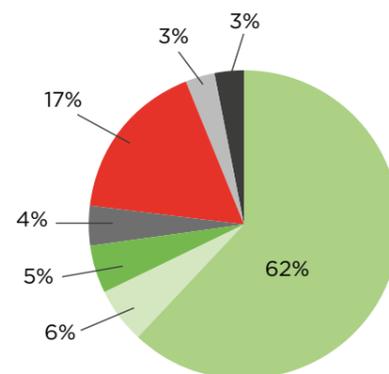
DES ACHATS PRINCIPALEMENT EFFECTUÉS EN GMS

Répartition (en volume) des circuits de distribution dans les achats de poulet PAC Label Rouge



■ GMS (Hyper + Super)
■ EDMP
■ Magasins de proximité
■ On line

Répartition (en volume) des circuits de distribution dans les achats de découpe de poulet Label Rouge



■ Commerces tradi. spécialisés (bouchers...)
■ Marchés et foires
■ Autres spécialisés

Sources : ITAVI, d'après Kantar Worldpanel.



PRIX MOYEN DU POULET PAC LABEL ROUGE EN GMS

5,80
€/KG

(promotions incluses)

Sources : Réseau des nouvelles des marchés (RNM).

LES ACHATS D'ŒUFS LABEL ROUGE EN PROGRESSION

+8,4% (en volume) par rapport à 2019

7%

des achats en GMS en volume

et

10%

en valeur

Sources : SYNALAF d'après Censur IRI.

DES EXPORTATIONS DE VOLAILLES LABEL ROUGE EN HAUSSE, PORTÉES PAR LE POULET

+4%

évolution des exportations directes de volailles Label Rouge par les principaux abattoirs français

Les exportations de poulets Label Rouge



=

90%

des exportations de volailles fermières Label Rouge

UN PEU PLUS DE

5%

de la production nationale de poulets Label Rouge

VOLAILLES FERMÈRES ET POULES PONDEUSES EN PRODUCTION LABEL ROUGE LA DIVERSITÉ & LA QUALITÉ DANS L'ASSIETTE

Les œufs Label Rouge sont pondus par des poules fermières qui sont élevées selon un mode de production traditionnel, en plein air, dans le respect de règles de production strictes. Ramassés et triés à la main deux fois par jour, la qualité des œufs Label Rouge est régulièrement testée.

🍃 CARACTÉRISTIQUES

Les souches autorisées de poules pondeuses produisant des œufs Label Rouge sont rustiques et adaptées aux conditions d'élevage en plein air.

Les œufs Label Rouge sont de couleur rousse, blanc-clair ou chocolat, selon la race de la poule qui les produit.

🍃 ÉLEVAGE

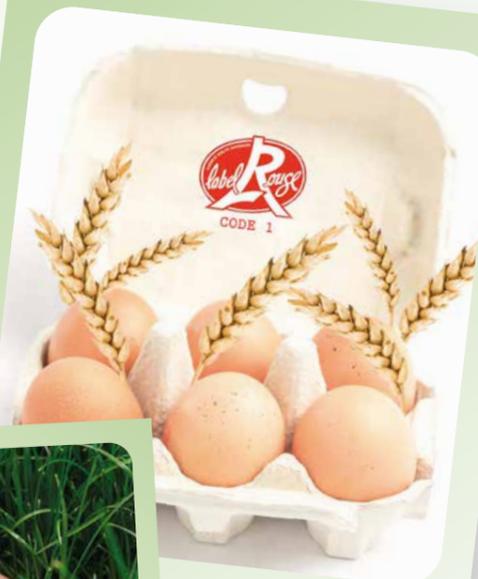
Le nombre de poules pondeuses est limité à 12 000 par exploitation et à 6 000 par bâtiment.

Dans le bâtiment d'élevage, le sol doit être recouvert d'une litière de paille, copeaux de bois, sable ou tourbe qui doit être sèche et non croûteuse. Un tiers au moins de la surface au sol du bâtiment ne peut être constitué ni de caillebotis, ni de grilles. Les poules pondeuses y sont élevées au sol sans étage. Elles disposent chacune d'au moins 250 cm² de la surface de la litière, mais également de perchoirs appropriés, sans arête acérée et offrant au moins 15 cm par poule.

Au plus tard à 25 semaines d'âge (soit 175 jours), les poules pondeuses doivent avoir accès à un parcours, sur une période quotidienne allant de 11 heures du matin au plus tard jusqu'au crépuscule. Conçu et aménagé pour favoriser la sortie et le séjour des poules à l'extérieur du bâtiment, ce parcours est en lien avec leurs besoins comportementaux. Il doit être recouvert en permanence de végétation diversifiée et composée de plusieurs espèces. Des espaces arborés offrent des zones d'ombrage et de brise-vent réparties sur toute la superficie, avec au minimum 20 arbres, haies ou arbustes, isolés ou regroupés en bosquets ou vergers, placés dans un rayon maximal de 150 mètres face aux trappes.

Concernant la surface du parcours, elle est au minimum de 5m² par poule pour la mention « élevée en plein air » et de 8 m² par poule pour la mention « élevée en liberté ».

ŒUFS LABEL ROUGE



Le parcours doit par ailleurs avoir une taille face aux trappes de sortie, en longueur et en largeur, d'au minimum 1 fois et demie la longueur du bâtiment existant, pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 10 mai 2005.

Enfin, aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu pendant la période de sortie des poules.

🍃 ALIMENTATION

Les matières premières constitutives de l'alimentation des poules pondeuses sont d'origine végétale et complétées avec des minéraux et des vitamines. Les matières premières autorisées sont répertoriées dans une liste positive présente dans les Conditions de production communes des œufs Label Rouge. De plus, seuls les pigments végétaux produits par extraction de plantes peuvent être utilisés, les colorants de synthèses étant interdits.

POULET FERMIER LABEL ROUGE

Volaille n°1 en France, le poulet a été le tout premier des produits agroalimentaires à obtenir le Label Rouge en 1965.

🍃 CARACTÉRISTIQUES

Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente.

Selon les races, les poulets peuvent être :

- à chair blanche ou jaune,
- à plumage roux, noir ou blanc,
- à cou emplumé ou nu,
- à pattes jaunes, blanches, noires ou bleues

🍃 ÉLEVAGE

Les poulets fermiers Label Rouge sont élevés dans des bâtiments de petite taille (400 m² maximum par bâtiment) avec de la lumière naturelle. Les exploitations avicoles ne peuvent pas comporter plus de 4 bâtiments, dans lesquels la densité maximum est de 11 poulets par m².

Ils ont accès dès leur emplumement à un vaste parcours qui doit être, en majeure partie, recouvert de végétation, et qui doit disposer d'espaces arborés, comprenant 20 arbres ou arbustes minimum. Des aménagements naturels composés d'arbres, de haies, d'arbustes, de bosquets... sont implantés pour favoriser la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur. Les poulets fermiers Label Rouge disposent de 2 m² minimum d'espace extérieur par sujet pour les poulets fermiers élevés en « plein air » (environ 1 hectare par bâtiment) et d'une étendue illimitée pour les poulets fermiers élevés « en liberté ».

🍃 ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et issues de céréales pendant leur période de croissance. Les matières premières constitutives de l'alimentation des poulets fermiers sont d'origine végétale (céréales, oléo-protéagineux...) et complétées avec des minéraux et des vitamines. Les matières premières autorisées sont répertoriées dans une liste positive présente dans les Conditions de production communes des œufs Label Rouge.

🍃 ÂGE

Les poulets fermiers Label Rouge sont abattus à 81 jours minimum. Ils ont donc une vie deux fois plus longue que les poulets standards.



PINTADE FERMÈRE LABEL ROUGE

Les pintades fermières Label Rouge offrent une chair ferme et colorée qui rappelle un peu le goût du gibier tout en offrant une saveur délicate.

🍃 CARACTÉRISTIQUES

Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente.

🍃 ÉLEVAGE

Les pintades fermières Label Rouge sont élevées dans des bâtiments de petite taille (400 m² maximum par bâtiment) avec de la lumière naturelle. La densité maximum est de 13 pintades par m². Elles sont élevées en plein air : soit sur un parcours herbeux et/ou ombragé (2 m² minimum par pintade soit environ 1 hectare par bâtiment), soit en volière de surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m.

🍃 ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 70 % de céréales et issues de céréales pendant leur période de croissance.

🍃 ÂGE

Les pintades fermières Label Rouge sont abattues à 94 jours minimum.



CANARD FERMIER LABEL ROUGE



Le canard fermier Label Rouge et sa femelle, la canette, sont des produits nobles et conviviaux qui héritent du meilleur de la volaille et du gibier. La qualité de leur chair rouge, ainsi que leur saveur originale et singulière, en font des produits de caractère unique, qui s'adaptent à toutes les occasions.

CARACTÉRISTIQUES

Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande. Selon les races, ils peuvent être à plumage gris barré ou blanc.

ÉLEVAGE

Les canards fermiers Label Rouge sont élevés dans des bâtiments de petite taille (400 m² maximum par bâtiment) avec de la lumière naturelle, dans lesquels la densité maximum est de 8 canards mâles par m² et 10 canettes par m².

Ils ont accès dès leur emplument à un vaste parcours herbeux et/ou ombragé de 2 m² minimum par canard.

ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et issues de céréales pendant leur période de croissance.

ÂGE

Les canards fermiers Label Rouge sont abattus au minimum à :

- 84 jours pour les canards ;
- 74 jours pour les canettes.

CAILLE FERMIERE LABEL ROUGE

Petit animal rustique et produit original appréciable toute l'année, la caille fermière Label Rouge est dégustée selon des traditions culinaires régionales.

CARACTÉRISTIQUES

Races sélectionnées pour leur qualité de viande. Elles ont un plumage coloré gris type « sauvage ».

ÉLEVAGE

Les cailles sont élevées dans des bâtiments de petite taille (400 maximum), avec de la lumière naturelle. Les cailles ont accès à un parcours sous volière au plus tard à l'âge de 30 jours. La volière a une superficie de 100 m² minimum et une hauteur au moins égale à 2 m. La densité maximum dans le bâtiment est de 62,5 cailles par m².

ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 70 % de céréales pendant leur période de croissance.

ÂGE

Les cailles fermières Label Rouge sont abattues à 42 jours minimum.



DINDE DE DÉCOUPE FERMIERE LABEL ROUGE

Élevée toute l'année en plein air, la dinde de découpe fermière Label Rouge offre aux consommateurs un niveau de qualité supérieure pour des produits sous forme découpée spécifiquement.

CARACTÉRISTIQUES

Races rustiques, avec un plumage de couleur bronzée ou blanche, sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente.

ÉLEVAGE

Les dindes sont élevées par petites bandes dans des bâtiments clairs à lumière naturelle et de petite taille (400 m² maximum), dans lesquels la densité maximum est de 6,25 dindes par m². Elles sont élevées en plein air sur un parcours herbeux et/ou ombragé (6 m² minimum par dinde).

ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et issues de céréales pendant leur période de croissance.

ÂGE

Les dindes fermières Label Rouge sont abattues à 126 jours minimum pour les mâles et 98 jours minimum pour les femelles.



CHAPON FERMIER LABEL ROUGE

Recherché pour sa chair moelleuse et sa saveur incomparable, le chapon fermier Label Rouge est un poulet mâle castré suivant une méthode traditionnelle et élevé avec grand soin pendant au moins 5 mois.

CARACTÉRISTIQUES

Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente.

Selon les races, les chapons comme les poulets peuvent être :

- à chair : blanche ou jaune,
- à plumage : roux, noir ou blanc,
- à cou : emplumé ou nu,
- à pattes : jaunes, blanches, noires ou bleues.

ÉLEVAGE

Les chapons sont élevés par petites bandes dans des bâtiments clairs à lumière naturelle et de petite taille (400 m² maximum), dans lesquels la densité maximum est de 6,25 chapons par m².

Ils ont accès dès leur emplument à un vaste parcours herbeux et/ou ombragé (4 m² minimum par sujet).

Le chaponnage se fait avant 9 semaines, sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté et sous contrôle de l'organisme certificateur.

ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et issues de céréales pendant leur période de croissance.

Les 2 dernières semaines de l'élevage ont lieu dans le bâtiment, avec une alimentation composée à 80% de céréales minimum pouvant être complétée de produits laitiers.

ÂGE

Les chapons fermiers Label Rouge sont abattus à 150 jours minimum.



MINI-CHAPON FERMIER LABEL ROUGE

Le mini-chapon a les mêmes caractéristiques que le chapon. Seule sa petite taille diffère. On le retrouve sur les tables des fêtes pour des repas de 5 à 6 personnes.

CARACTÉRISTIQUES

Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente. Souche naine à croissance lente.

ÉLEVAGE

Au sein des bâtiments, la densité maximale est de 11 mini-chapons par m² de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel, ou de 20 mini-chapons par m² dans le cas d'élevage en bâtiments mobiles. Attenant au bâtiment, le parcours doit avoir une surface minimale de 2 m² par mini-chapon jusqu'à 91 jours puis de 3 m² par sujet.

Le chaponnage se fait au plus tard à 9 semaines, sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté et contrôle de l'organisme certificateur.

ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et issues de céréales pendant leur période de croissance.

Les 2 dernières semaines de l'élevage ont lieu dans le bâtiment, avec une alimentation composée à 80% de céréales minimum pouvant être complétée de produits laitiers.

ÂGE

Les mini chapons fermiers Label Rouge sont abattus à 150 jours minimum.

POULARDE FERMIERE LABEL ROUGE

La poularde est une jeune poule qui n'a jamais pondu. Très appréciée pour les fêtes de fin d'année, la poularde fermière Label Rouge est élevée fidèlement selon des méthodes traditionnelles. .

CARACTÉRISTIQUES

Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente. Selon les races, les poulardes comme les poulets peuvent être :

- à chair : blanche ou jaune,
- à plumage : roux, noir ou blanc,
- à cou : emplumé ou nu,
- à pattes : jaunes, blanches, noires ou bleues,

ÉLEVAGE

Les poulardes sont élevées par petites bandes dans des bâtiments clairs à lumière naturelle et de petite taille (400 m² maximum), dans lesquels la densité maximum est de 9 poulardes par m². Elles ont accès dès leur emplumement à un vaste parcours herbeux et/ou ombragé (3 m² minimum par poularde).

ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et issues de céréales pendant leur période de croissance. Les 2 dernières semaines de l'élevage ont lieu dans le bâtiment, avec une alimentation composée à 80% de céréales minimum, pouvant être complétée de produits laitiers.

ÂGE

Les poulardes fermières Label Rouge sont abattues à 120 jours minimum.



CHAPON DE PINTADE FERMIER LABEL ROUGE

Autrefois servi lors des repas de fêtes, le chapon de pintade avait quelque peu disparu. Ce sont les éleveurs de volailles fermières Label Rouge qui ont réintroduit ce produit pour les fêtes de fin d'année. Depuis, il ne cesse de faire l'unanimité auprès des plus fins gourmets.

CARACTÉRISTIQUES

Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente.

ÉLEVAGE

Les chapons de pintade Label Rouge sont élevés par petites bandes dans des bâtiments clairs à lumière naturelle et de petite taille (400 m² maximum), dans lesquels la densité maximum dans le bâtiment est de 10 chapons par m². Ils ont accès dès leur emplumement à un vaste parcours herbeux et/ou ombragé (3 m² minimum par chapon) ou à une volière. Le chaponnage se fait avant 13 semaines, sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté et contrôle de l'organisme certificateur.

ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 70 % de céréales et issues de céréales pendant leur période de croissance.

Les 2 dernières semaines de l'élevage ont lieu dans le bâtiment, avec une alimentation composée à 80% de céréales minimum, pouvant être complétée de produits laitiers.

ÂGE

Les chapons de pintade fermiers Label Rouge sont abattus à 150 jours minimum.



DINDE DE NOËL FERMIERE LABEL ROUGE

La dinde fermière Label Rouge est hautement appréciée pour les fêtes de fin d'année, grâce à sa chair tendre, due à un élevage traditionnel exceptionnellement long et en plein air.

CARACTÉRISTIQUE

Races rustiques, de couleur noire ou bronzée, sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente.

ÉLEVAGE

Les dindes sont élevées par petites bandes dans des bâtiments clairs à lumière naturelle et de petite taille (400 à 500 m² maximum), dans lesquels la densité maximum est de 6,25 dindes par m².

Elles sont élevées en plein air sur un parcours herbeux et/ou ombragé (6 m² minimum par dindes).

ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et issues de céréales pendant leur période de croissance.

ÂGE

Les dindes fermières Label Rouge sont abattues à 140 jours minimum, soit 2 fois plus tard qu'une dinde standard.



OIE FERMIERE LABEL ROUGE

L'oie fermière à rôtir Label Rouge est un plat traditionnel de fêtes de fin d'année dans certaines régions d'Europe mais est également très appréciée en France pour sa chair raffinée.

CARACTÉRISTIQUES

Races rustiques sélectionnées pour leur qualité de viande et leur croissance lente. L'oie à rôtir présente un plumage blanc.

ÉLEVAGE

Les oies sont élevées par petites bandes dans des bâtiments clairs à lumière naturelle et de petite taille (400 à 500 m² maximum), dans lesquels la densité maximum est de 5 oies par m².

Elles sont élevées en plein air sur un parcours herbeux et/ou ombragé (10 m² minimum par oie).

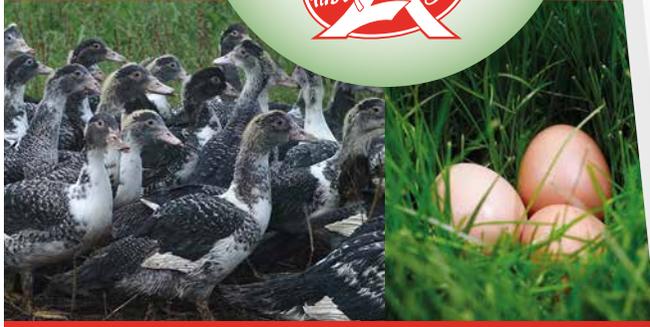
ALIMENTATION

Leur alimentation contient au moins 75 % de céréales et issues de céréales pendant leur période de croissance.

ÂGE

Les oies fermières Label Rouge sont abattues à 140 jours minimum.





Plus d'informations sur www.volaillelabelrouge.com



CONTACTS PRESSE : GULFSTREAM COMMUNICATION
 MATHILDE TOUPET - mtoupet@gs-com.fr - 06 87 10 27 16

