



KWALITEIT

**BOERENSCHARREL...
MET UITLOOP**

SMAAK

PLEZIER

DIERENWELZIJN

MILIEU



www.volaillelabelrouge.com/NL

Wist u dat...



« **Wie kiest voor Label Rouge gevogelte,**
kiest voor kwaliteit, dierenwelzijn
en verantwoord maatschappelijk
ondernemen »



www.volaillelabelrouge.com/NL



Respect voor dierenwelzijn en milieu

Een verantwoorde keuze maken



Een scharrelpluimveehouderij...

Met vrije uitloop of met onbeperkte vrije uitloop in de open lucht



De genetische biodiversiteit en de kwaliteit bevordert



Die kleine ondernemingen steunt en het gemengd bedrijf bevordert



Deel uitmakend van het landschap en de omgeving



De traditionele landbouw in stand houdt



De garanties

Onberispelijke kwaliteit !

De producenten van het Label Rouge geven de garantie dat al hun pluimvee gehouden wordt op een wijze die **dierenwelzijn maximaal respecteert**. Deze garantie stelt hen in staat om pluimvee te leveren van een **superieure kwaliteit en van een onnavolgbare smaakbeleving**.

Veiligheid voor alles !

Het Label Rouge keurmerk is voor u de garantie dat de producent heeft voldaan aan de **strikte voorschriften**. Iedere stap gedurende het productieproces wordt **gecontroleerd**, van de broederij tot de slachterij. Naast interne ketencontrole, worden ieder jaar zo'n **25 000** verplichte controles uitgevoerd.



De 5 belangrijke principes van het Label Rouge pluimvee !

1 Rustieke rassen

Rustieke rassen die geselecteerd zijn op **langzame groei**, de geschiktheid voor een houderijsysteem met buiten uitloop en op **de vleeskwaliteit**.

2 Met buitenuitloop

Een houderijsysteem van boerenscharrelkippen met buitenuitloop of vrije buitenuitloop, die in kleine groepen leven met toegang tot **grote begroeide en schaduwrijke weiden** (2m² minimaal per kip, ongeveer 1 ha per stal).

3 Plantaardig voedsel

Een **100 % plantaardige voeding, op basis van granen (minimaal 75 %)**, aangevuld met plantaardige eiwitten (erwten, soja enz.).

4 Lange afmestperiode

Een duidelijk **langere afmestperiode** (81 dagen min.), wat **een steviger en smaakvoller vlees** oplevert.

5 Voedselveiligheid

De hygiënische en sanitaire omstandigheden worden systematisch gecontroleerd gedurende alle fasen van de productie. De controles worden uitgevoerd door **een instantie erkend** door het Ministerie van Landbouw en conform de **Europese norm EN 45 011**.



De officiële beeldmerken

Een officiële garantie : De Label Rouge garantie



Het Label Rouge* is op zichzelf geen merk, maar **een officieel keurmerk van superieure kwaliteit** dat als aanvulling dient op de merken van de producenten.

Het is de Franse overheid die, via het Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO - Nationaal Instituut voor Herkomst en Kwaliteit), het label na bestudering en toetsing van de voorschriften toekent.

* Om het Label Rouge keurmerk te mogen dragen, is het verplicht pluimvee « met buitenuitloop » of « vrije buitenuitloop » te houden.



Een beschermde herkomst Het pluimvee Label Rouge met beschermde geografische aanduiding (BGA)

Om deze regionale boerentradities te versterken wordt het Label Rouge* (boeren) scharrel pluimvee grotendeels geïdentificeerd met een beschermde geografische aanduiding (BGA), welke gedeponneerd is en beschermd wordt op Europees niveau. Er bestaan momenteel 31 BGA's voor pluimvee. **Ze verschaffen de garantie dat het pluimvee uit die bepaalde regio komt en garanderen de consument de specifieke smaak van die regio, in 't Frans: «le goût du terroir».**



Het Label Rouge pluimvee biedt **een diversiteit aan soorten** die geselecteerd worden op de kwaliteit van het vlees en de langzame groei. De **smaak verschilt** van de ene soort naar de andere, maar de **garantie** is een en dezelfde.



Parelhoenders



Poulardes



(Boerenscharrel-) Kippen



Ganzen



Eenden



Kwartels

Een gezonde keuze...

Proef het verschil!

Het boerenscharrelpluimvee van het Label Rouge heeft **superieure smaakkwaliteiten ten** opzichte van ander, meer standaard pluimvee. Ieder jaar worden **sensorische analyses** gerealiseerd door geaccrediteerde onafhankelijke laboratoria.



*In het kader van de bevordering van diervriendelijke productie kent de Nederlandse Dierenbescherming haar " **Beter Leven**" logo toe aan de Franse kip- en kipproducten welke onder **LABEL ROUGE** worden geproduceerd.*

*De Dierenbescherming uit zijn erkenning voor het **LABEL ROUGE** productieproces door deze producten met 3 sterren te waarderen.*



Contact



Synalaf

Syndicat National
des Labels Avicoles de France

Syndicat National des Labels Avicoles de France

31 bis, av. du Maréchal de Lattre de Tassigny

F - 94440 Villecresnes, France

- Website : www.volaillelabelrouge.com/NL
- Tél : 33 (0) 145 696 900
- Fax : 33 (0) 145 696 566

Voor aanvullende informatie kunt u contact
opnemen met

Agnès LASZCZYK, directeur

- Mail : contact@synalaf.com



Met financiële steun van FranceAgriMer

- Website : www.franceagrimer.fr
- Mail : international@franceagrimer.fr



www.volaillelabelrouge.com/NL

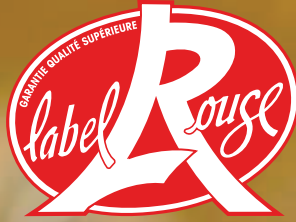
Oorsprong en de reputatie van het Label Rouge keurmerk

Het Label Rouge keurmerk staat (o.a.) voor pluimveevlees en eieren van superieure kwaliteit vergeleken met de producten uit de gangbare intensieve veehouderij. De productie vindt plaats op **kleinschalige pluimveehouderijen** waar het pluimvee de beschikking heeft over een **vrije of zelfs onbeperkte buitenuitloop**. Deze productiemethode, uniek in de wereld, respecteert dus zowel het dierenwelzijn als het milieu.

De ketencontroles op voedingsmiddelen, diervriendelijke productiemethoden en de zorg voor het milieu, allen elementen die vooral de laatste jaren erg op de voorgrond zijn getreden, gelden in Frankrijk al sinds de **60er jaren** voor het concept Label Rouge, vanaf het allereerste begin erkend en gecontroleerd door de Franse Overheid.

De productie onder Label Rouge is echter **meer** dan bovengenoemde elementen. Deze unieke productiemethode, het uitgekiende voerprogramma, de selectie van de productiedieren en de systematische controles, bieden de consument niet alleen **zekerheid**, maar ook de **garantie** voor een uitgelezen **culinaire kwaliteit** van het eindproduct.





Sopexa / Credit photos : SYNALAF



www.volaillelabelrouge.com/NL