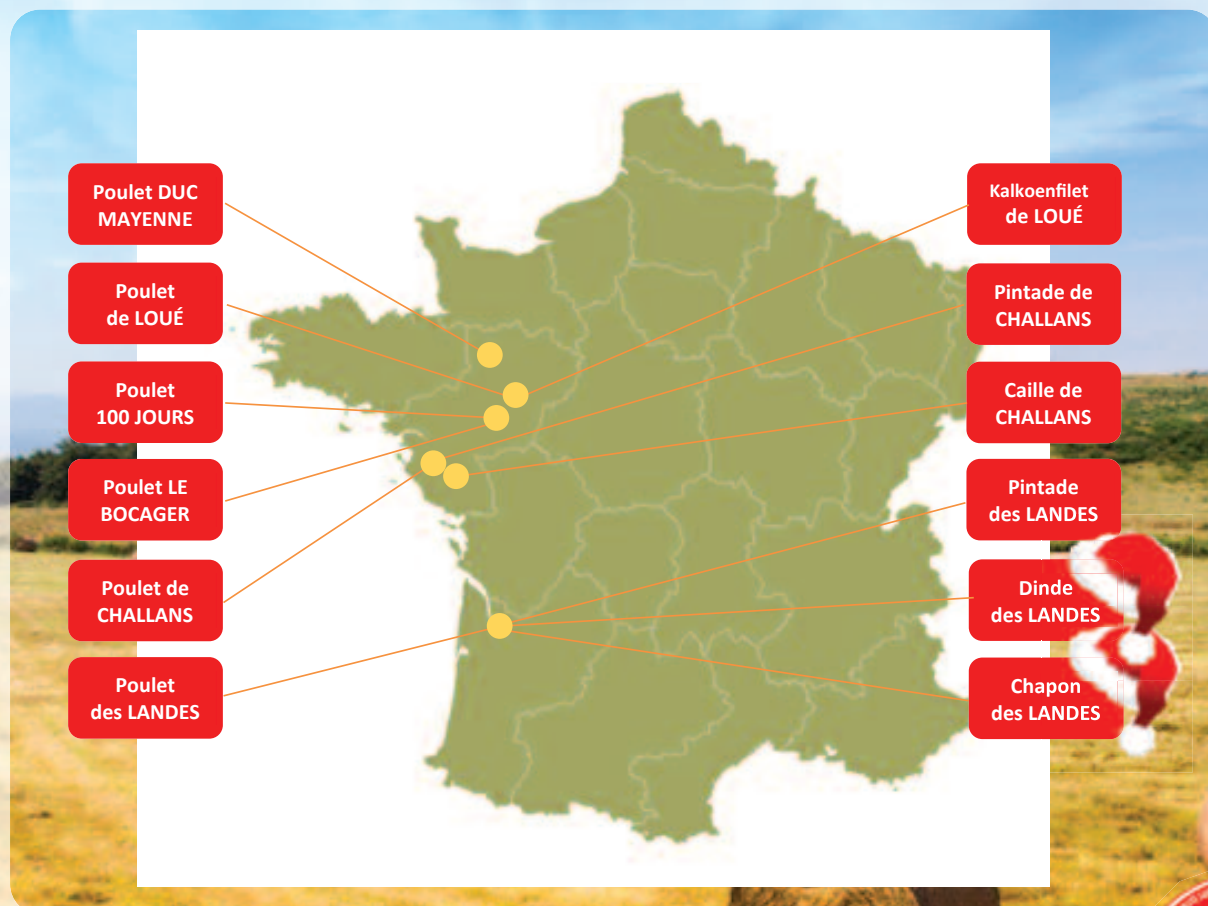




Waar komen onze Label Rouge kippen vandaan ?



www.volaillelabelrouge.com/nl



Volaille avec une histoire !

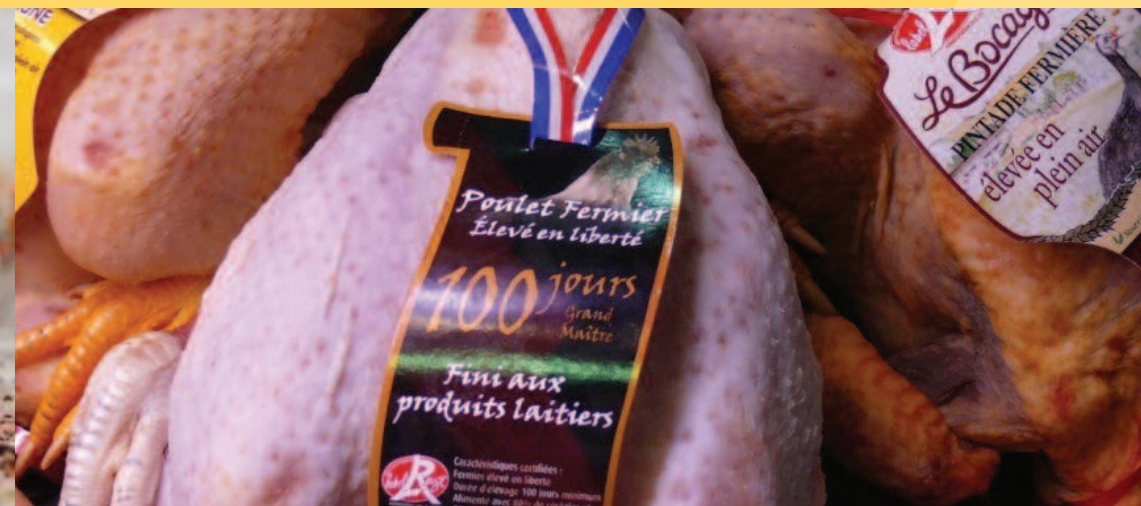
Label Rouge is een Frans keurmerk dat garant staat voor een superieure kwaliteit. Ontstaan in de jaren 60 voor pluimvee, wordt dit keurmerk inmiddels ook gebruikt voor varkens, runderen (vlees en zuivel) als ook vis. Gevogelte onder het Label Rouge keurmerk geproduceerd, draagt de naam "volaille Fermières".

Hoewel dit concept al meer dan 50 jaar bestaat, past het vandaag perfect in de hedendaagse trend zoals dierenwelzijn, duurzame ontwikkeling, gezondheid en milieu.

De criteria van het Label Rouge concept zijn vastgelegd en de combinatie van deze criteria garanderen kleinschalige pluimveehouderijen met een unieke productiemethode wat resulteert in een uitzonderlijke smaak van Label Rouge pluimveevlees.



Anthonie Fokkerstraat 29, 3772 MP Barneveld
Tel.: 0342 - 45 20 30 www.volfood.nl



Minimale slachtleeftijd
Kwartel 42 dagen
Kippen 81 dagen
Parelhoen 94 dagen
Kalkoen 140 dagen
Chapon 150 dagen



Huisvesting

De dieren groeien op in kleine stallen van maximaal 400 m² voorzien van natuurlijk daglicht.

De bezetting in de stal is beperkt en per dier vastgelegd.

Zo ligt de limiet voor kippen bijvoorbeeld op 11 dieren per m².

Wanneer het verenkleed nagenoeg volgroeid is mogen de dieren naar buiten.

Vrije buiten-uitloop

Iedere stal heeft een uitloop met beplanting voor schaduw.

Ook hier zijn de m² per dier vastgelegd.

Voor kippen is dat 2 m² per dier, wat overeenkomt met 1 hectare per stal.

Een kalkoen heeft minimaal 6.5 m² buiten-uitloop.

In regio Lande is de buiten-uitloop bij de mini stallen meestal niet omheind. Deze 'marensines' staan in een bos of bosachtige omgeving en zijn verplaatsbaar zodat de begroeiing zich snel kan herstellen.

Langzaam groeiende rassen

Deze rustieke rassen zijn geselecteerd op langzame groei, wat resulteert in stevig en smaakvoller vlees.

Kenmerkend is het sterke karkas dat met name bij kippen wordt gedragen door lange poten.

Een ander kenmerk bij kippen is de van oorsprong kale nek.



VOER

Het voer is ten aller tijde 100% plantaardig.

Daarnaast moet het voer minimaal uit 75% granen bestaan, aangevuld met plantaardige eiwitten zoals erwten of soja.



Indication géographique protégée

IGP kan men vertalen als "Beschermd geografische Aanduiding".

Label Rouge is ontwikkeld door een collectieve regionale keten binnen een bepaald gebied. De productie van Label Rouge gevogelte is dus stevig verankerd in de Franse regio's.

Om deze regionale kleinschalige ketens te versterken heeft veel Label Rouge gevogelte een beschermd geografische identificatie die Europees beschermd wordt. Deze IGP's garanderen dat het pluimvee uit de vernoemde regio komt.

Controle

Zowel de boerderij als ook de slachterij moeten goedgekeurd zijn om het predicaat Label Rouge te mogen voeren.

Deze toekenning op basis van certificaten, wordt regelmatig getoetst. Daarnaast zijn er systematisch strenge controles op de boerderij en op de slachterij om dit te waarborgen.

