

GOÛTEZ À LA QUALITÉ EUROPÉENNE

LES ŒUFS ET VOLAILLES FERMIÈRES LABEL ROUGE : LA GARANTIE DE CONTRIBUER À LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE FRANÇAISE !

Alors que le sujet de la souveraineté alimentaire est au cœur de l'actualité avec l'ouverture du Salon International de l'Agriculture, les œufs et volailles fermières Label Rouge prouvent que les Français ont envie d'acheter local. Garantie d'une provenance 100 % française pour les consommateurs, ce signe de qualité, appartenant à l'État, contribue à la souveraineté alimentaire du pays en répondant aux attentes du marché. En 2025, les volailles fermières Label Rouge ont ainsi vu leurs volumes commercialisés augmenter de +5 % par rapport à 2024 et les œufs de +9 %. Il faut dire que le label multiplie les qualités en proposant des produits à la fois français, responsables, bons et respectueux du bien-être animal !



600 NOUVEAUX POULAILLERS DE VOLAILLES DE CHAIR EN LABEL ROUGE

En écho au succès de la consommation des poulets fermiers Label Rouge, les professionnels réunis au sein du SYNALAF (Syndicat National des Labels Avicoles de France) estiment à environ 600 poulaillers l'offre supplémentaire nécessaire d'ici 2035 pour répondre à la hausse de la demande, soit 60 poulaillers de 400 m² par an.

DES ÉLEVEURS ENGAGÉS AU CŒUR DE LA VITALITÉ DES CAMPAGNES FRANÇAISES

Les éleveurs Label Rouge s'imposent en effet une application stricte de cahiers des charges rigoureux, encadré par l'État, élaborés dans le respect du bien-être animal et de l'environnement. Volailles de chair et poules pondeuses sont ainsi issues de souches rustiques, adaptées au plein air. Elles sont élevées durant des cycles longs - 81 jours pour les poulets fermiers - et nourries à base d'aliments 100 % végétaux. Ces éleveurs responsables et engagés contribuent à la vitalité des campagnes françaises et au maintien d'un modèle de ferme familiale, héritage de l'histoire agricole du pays. Avec une taille réduite des élevages, limitée à deux poulaillers de 6 000 animaux pour les pondeuses, et à quatre poulaillers de 4 400 pour les volailles de chair fermières, le Label Rouge constitue en effet bien souvent un complément d'activité pour des agriculteurs engagés en polyculture élevage, préservant la biodiversité. Des spécificités dont sont conscients les Français : 73 % des consommateurs de 30-45 ans estiment même que ces éleveurs Label Rouge contribuent à l'authenticité et la tradition de l'élevage européen¹.

UNE SUPÉRIORITÉ GUSTATIVE DÉMONTRÉE ET RECONNUE

Connu par une proportion record de 97 % de consommateurs², le Label Rouge est un signe officiel de qualité typiquement français, qui distingue les produits bénéficiant de qualités gustatives d'exception. Une supériorité aux autres produits similaires qui est garantie par des tests de dégustation annuels. Plus des ¾ des 30-45 ans s'accordent ainsi à dire que les volailles fermières et les œufs Label Rouge sont de haute qualité gustative (77 %) et qu'ils sont de qualité supérieure (76 %)¹. Ces saveurs remarquables résultent de l'engagement quotidien des éleveurs volontairement engagés dans la labellisation.

¹ Source : Baromètre Occurrence – enquête menée auprès de consommateurs d'œufs et de volailles de 30-45 ans / ² Source : Circana 2024 – Notoriété assistée - étude menée en ligne auprès de 715 acheteurs, cible représentative des acheteurs de la population française

ŒUFS ET VOLAILLES FERMIÈRES LABEL ROUGE : LE GOÛT DU PLEIN AIR !

UN LABEL FRANÇAIS HISTORIQUE ACTEUR DE LA SOUVERAINETÉ

Le Label Rouge est un signe de qualité officiel français, qui a vu le jour en 1960 à l'initiative de producteurs de poulets. Les premiers ont ainsi été labellisés en 1965 et les premiers œufs en 1998.

Comme tous les produits Label Rouge, les volailles fermières et les œufs répondent aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.



Les conditions d'élevage spécifiques au Label Rouge sont strictement et régulièrement contrôlées, notamment par des organismes externes indépendants accrédités, qui interviennent sur les fermes de façon inopinée pour une transparence totale de la part des éleveurs. Ces conditions offrent aux produits Label Rouge la garantie d'une qualité gustative supérieure, reconnue par des tests organoleptiques réguliers.

LA QUALITÉ GUSTATIVE SUPÉRIEURE GARANTIE

Le Label Rouge est le seul signe officiel de qualité garantissant une qualité supérieure (art. L.641-1 du code rural). C'est-à-dire qu'en achetant des volailles fermières et des œufs Label Rouge, les consommateurs sont assurés de bénéficier d'une qualité supérieure aux produits similaires habituellement commercialisés.

Les cahiers des charges du Label Rouge exigent notamment que les produits soient meilleurs au goût que les produits standards. Cette supériorité est vérifiée par des tests organoleptiques à l'aveugle, réalisés chaque année auprès de panels de consommateurs et des experts.

Pour obtenir le Label Rouge et le conserver, des analyses sensorielles sont réalisées chaque année par des laboratoires accrédités. Il en existe deux types en volailles fermières Label Rouge :

- **Les analyses hédoniques** : elles permettent de vérifier si les consommateurs préfèrent les produits Label Rouge aux produits standards. Elles sont réalisées par des consommateurs qui notent à l'aveugle plusieurs produits Label Rouge et un produit standard, selon certains critères (aspect, goût, texture...) sur une échelle définie.
- **Les profils sensoriels** : réalisés par un jury d'experts entraînés, ils permettent de mettre en avant les spécificités des produits Label Rouge par rapport aux produits standards.



« Le Label Rouge atteste que des denrées alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés »

(art. L.641-1 du code rural).

DES CONDITIONS D'ÉLEVAGE FERMIER STRICTES POUR LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

Qu'il s'agisse des volailles fermières ou des œufs Label Rouge, les deux filières partagent une même philosophie : celle d'un élevage fermier respectueux du vivant, fondé sur des pratiques exigeantes et transparentes. Dans les deux cas, les animaux sont élevés en plein air, avec un accès quotidien à des prairies extérieures spacieuses, obligatoirement arborées favorisant leur bien-être et l'expression de comportements naturels. L'alimentation est strictement contrôlée : 100 % végétale, minérale et vitaminée, avec une part importante de céréales.



LES PRODUCTEURS D'ŒUFS ET DE VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE : DES FEMMES ET DES HOMMES ENGAGÉS

Les éleveurs de volailles fermières Label Rouge et d'œufs Label Rouge sont des professionnels responsables, participant à la vitalité des campagnes et engagés pour le bien-être animal, l'environnement, la biodiversité ainsi que pour le maintien d'un modèle d'agriculture traditionnel et familial.

UN ÉLEVAGE FERMIER EN PLEIN OU EN LIBERTÉ FAVORABLE AU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Les volailles fermières Label Rouge vivent en plein air tout au long de la journée, voire pour certaines en totale liberté.

UN ÉLEVAGE FERMIER QUI RESPECTE LE PAYSAGE ET L'ENVIRONNEMENT

Les volailles fermières Label Rouge sont élevées dans des exploitations de taille limitée, en harmonie avec le paysage environnant : poulaillers isolés, plantations d'arbres et de haies sur le parcours, fumier naturel, alimentation à base de céréales produites localement.

Un mode d'élevage extensif, moins exigeant en énergie (chauffage, ventilation et lumière naturelles) qui respecte la nature.

UN ÉLEVAGE FERMIER QUI FAVORISE LA BIODIVERSITÉ ET LA QUALITÉ

Les éleveurs de volailles fermières Label Rouge contribuent à maintenir la sélection de races rustiques choisies pour leur croissance lente, leur adaptation à l'élevage en plein air et la qualité de leur chair.

Les labels ont ainsi permis la sauvegarde d'anciennes races locales.

UN ÉLEVAGE FERMIER QUI SOUTIENT LES FERMES FAMILIALES ET FAVORISE LA POLYCULTURE

Les éleveurs de volailles fermières Label Rouge sont souvent à la tête de petites exploitations agricoles associant polyculture et élevage.

Ainsi, les éleveurs sont généralement des agriculteurs qui cultivent les céréales composant l'alimentation de leurs volailles. Cette polyvalence agricole au cœur d'une même exploitation limite le transport des matières premières et les nuisances qui en découlent.



À PROPOS DU SYNALAF



Organisation interprofessionnelle créée en 1967, le SYNALAF, Syndicat National des Labels Avicoles de France, représente les organisations régionales de production de volailles fermières et œufs sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : Label Rouge, Indication géographique protégée (IGP) et Agriculture biologiques. L'ensemble de la filière de production concerne : les sélectionneurs, les accoueurs, les éleveurs, les fabricants d'aliments et les nutritionnistes, les abatteurs et transformateurs, les centres d'emballage d'œufs.



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

