

**UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ  
QUI NE MANQUE PAS D'AIR !  
LE POULET FERMIER LABEL ROUGE,  
IL FAIT LA DIFFÉRENCE TOUS LES JOURS :**



2025 confirme la reprise de la consommation des poulets Label Rouge. Sur les 9 premiers mois de l'année, les volumes labellisés ont augmenté de 4% par rapport à 2024<sup>1</sup>. Il faut dire que ce signe de qualité officiel unique en son genre, reconnu par l'État, multiplie les atouts. Il répond aux attentes de produits d'origine française, de garanties de qualité et de saveurs ainsi que de bien-être animal et de juste rémunération des éleveurs locaux. Des atouts qui font toute la différence dans le quotidien des consommateurs pour un prix qui, contrairement à certaines idées reçues, reste accessible.



En effet, en magasin, le prix au kilo d'un poulet entier prêt à cuire (PAC) Label Rouge est équivalent au prix des découpes de poulet standard (cuisses, filets, pilons, aiguillettes, etc.). En 2024, le prix moyen d'un poulet fermier Label Rouge PAC était ainsi de 6,90 euros le kg en hypers et supermarchés<sup>2</sup>.

Le poulet fermier Label Rouge prouve donc qu'il est possible, même pour les repas de tous les jours, de se faire plaisir de façon responsable pour un budget raisonnable. Une très bonne nouvelle pour tous les amateurs de volailles et ils sont très nombreux en France : il s'agit depuis l'an passé de la viande la plus consommée du pays, avec une moyenne de 31,6 kg par habitant sur l'année<sup>3</sup> dont 50% issus d'importations...

**UNE SUPÉRIORITÉ GUSTATIVE PROUVÉE :  
LE GOÛT DE L'EXCEPTION FRANÇAISE**

Le Label Rouge est le seul signe de qualité officiel à prouver ses qualités gustatives d'exception ! Cette supériorité aux autres produits similaires est garantie par des tests annuels effectués à l'aveugle par des consommateurs et des experts. Lors de ces dégustations, le goût prononcé, la texture ferme et la jutosité faible permettent de distinguer clairement le poulet fermier Label Rouge. Des caractéristiques qui ont été scientifiquement prouvées (cf. références en dernière page). Le poulet Label Rouge, grâce à sa composition spécifique, notamment réduite en graisse, résiste mieux à la cuisson donc une perte en eau moins importante. La viande reste de bonne tenue et plus ferme qu'un autre poulet. Des caractéristiques organoleptiques très appréciées des consommateurs, résultat des pratiques d'élevages spécifiques exigées en Label Rouge.

<sup>1</sup> Source : Syalaf

<sup>2</sup> Source : Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM) prix relevés hebdomadairement dans environ 150 GMS représentatives en France (hyper et supermarchés de plus de 100 m<sup>2</sup>, hors hard discount).

<sup>3</sup> Source : Anvol / Itavi d'après SSP et Douanes

# DES CONDITIONS D'ÉLEVAGES PLEIN SPÉCIFIQUES ET STRICTEMENT CONTRÔLÉES

En Label Rouge, les poulets fermiers sont élevés selon un cahier des charges strict. Issus de races rustiques, choisies pour leur résistance naturelle, ils sont élevés en plein air sur un temps long, de 81 jours, dans des espaces obligatoirement arborés. Ils sont nourris uniquement avec une alimentation végétale, dont 75 % de céréales.

Ces conditions spécifiques favorisent leur bien-être et l'expression de leurs comportements naturels : grattage du sol, bain de poussière, exploration, repos à l'ombre... Le respect de ces conditions et de nombreux autres critères est strictement contrôlé par des organismes indépendants, qui inspectent les fermes de façon inopinée pour une transparence totale des pratiques de la part des éleveurs.

## DES ÉLEVEURS PASSIONNÉS GARDIENS DE LA BIODIVERSITÉ

Les professionnels engagés dans la production de poulets Label Rouge sont des passionnés qui contribuent à la vitalité des campagnes françaises. Ils participent au maintien de la biodiversité et d'un modèle de ferme traditionnelle familiale, héritage de l'histoire agricole du pays. Avec une taille réduite des élevages, limitée à seulement quatre poulaillers de 4 400 poulets fermiers, le Label Rouge s'inscrit bien souvent dans un modèle de polycultures élevage, complémentaire notamment de productions céréalières.

De plus, les races de poulets fermiers Label Rouge sont multiples : à plumage roux ou même noir, au cou emplumé ou nu, à pattes noires ou blanches, à chair blanche ou jaune. Les races sont ainsi souvent choisies pour leurs capacités d'adaptation aux zones géographiques et selon les spécificités gustatives recherchées.

TYPE DE POULET	JAUNE	NOIR	BLANC
PEAU	Jaune	Blanche	Blanche
PATTES	Jaunes	Noires	Blanches
PLUMAGE	Roux	Noir	Roux
COU	Nu	Nu le plus souvent	Emplumé
ALIMENTATION	75 à 80% de céréales dont majoritairement du maïs, qui accentue sa belle couleur dorée	75 à 80% de céréales	75 à 80% de céréales
PARTICULARITÉ	Goût particulier apporté par le maïs	Chair particulièrement fine	Particulièrement bien adapté pour les découpes



## Des conditions d'élevages plein air spécifiques et strictement contrôlées

Type d'élevage	Fermier élevé en plein air ou en liberté sur des espaces arborés
Taille du poulailler	400m <sup>2</sup> maximum (vs jusqu'à 2 000m <sup>2</sup> en élevage standard)
Densité du poulailler	11 poulets par m <sup>2</sup> maximum (vs 20 à 25 par m <sup>2</sup> en élevage standard)
Espace extérieur	2m <sup>2</sup> minimum par poulet (plein air) ou 4m <sup>2</sup> minimum par parcours illimité (liberté)
Races	Colorées, rustiques à croissance lente
Alimentation	100% végétale, minérale et vitaminée, avec 75% minimum de céréales
Contrôle qualité	Organisme certificateur indépendant et réalisation de contrôles inopinés
Âge d'abattage	81 jours minimum (vs 35-40 jours pour le standard)
Qualité gustative	Supérieure, vérifiée par des tests organoleptiques annuels

## Des races adaptées à la vie en extérieur

Les poulets fermiers Label Rouge sont issus de races rustiques à croissance lente, sélectionnées pour leur robustesse, leur comportement calme, leur capacité à évoluer en extérieur et la qualité de leur chair. Ils ont ainsi une croissance progressive, respectueuse du rythme naturel de l'animal, ce qui contribue directement à la qualité de la viande.

## Un élevage en plein air ou en liberté

Les poulets fermiers Label Rouge sont hébergés dans des poulaillers de petite taille (400 m<sup>2</sup> maximum par bâtiment), baignés de lumière naturelle. Les sites ne peuvent pas comporter plus de 4 poulaillers, dans lesquels la densité maximum est de 11 poulets par m<sup>2</sup>.

Dès que les plumes ont remplacé le duvet, les volailles ont accès à un vaste parcours en plein air qui doit être, en majeure partie, recouvert de végétation, et qui doit disposer d'espaces arborés, comprenant 20 arbres ou arbustes minimum ou encore de haies. En plein air, chaque poulet dispose d'au moins 2 m<sup>2</sup> de surface extérieure. S'ils sont en liberté, les animaux évoluent dans un parcours illimité, sans clôture, sur un minimum le 4 m<sup>2</sup>, intégré à des prairies ou des bois.



Durant toute la durée de leurs 81 jours d'élevage, ces conditions favorisent l'expression des comportements naturels : grattage du sol, bain de poussière, exploration, repos à l'ombre... Elles sont au cœur du bien-être animal défendu par le Label Rouge.



## Une alimentation végétale riche en céréales

Les poulets Label Rouge sont nourris avec une alimentation 100% végétale. Elle est composée à 75 à 80% de céréales, principalement du maïs et du blé, complété par des protéines végétales (pois, soja...), des minéraux et des vitamines. Cette alimentation contribue à la qualité gustative de la viande et à la bonne santé des volailles.

### Références :

- Culioli et al. (1990), Gandemer et Kim (1993) confirment la réduction d'engraissement (15 à 35% de moins) chez le poulet Label Rouge, portant sur le gras abdominal, sous-cutané et intramusculaire.
- Gandemer et Kim (1993) montrent une réduction des pertes à la cuisson atteignant près de 10% pour le poulet Label Rouge par rapport au standard.
- Culioli et al. (1990) démontrent que la résistance mécanique des muscles après cuisson est plus élevée de 20 à 25% chez les poulets Label, ce qui explique une viande plus ferme.
- Dumont & Delpéch, 1988 : lors des tests de dégustation, la viande des poulets Label est jugée comme ayant une tendreté et une jutosité plus faibles ( $P < 0,001$ ) que celles des poulets standard.



## 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.

