

## **LABEL ROUGE : LES PROFESSIONNELS EN CAMPAGNE POUR PROLONGER LA REPRISE DES VOLAILLES FERMIÈRES ET DES ŒUFS LABELLISÉS**

- *Hausse de la commercialisation sur 2025 :  
+9,5 % pour les œufs et +5 % pour le poulet fermier Label Rouge*
- *Taux de notoriété record du logo Label Rouge : 97 %*
- *Des qualités des œufs et volailles fermières Label Rouge reconnues :  
77 % des 30-45 ans conscients de leur haute qualité gustative et de l'élevage plein air*

Les premiers chiffres de l'année 2025 confirment la reprise des volailles de chair fermières Label Rouge et des œufs Label Rouge sur le marché. Sur le 1<sup>er</sup> semestre, les volumes commercialisés ont augmenté de +5 % pour les premières et de +9,5 % pour les seconds, par rapport au 1<sup>er</sup> semestre 2024<sup>1</sup>. Des hausses qui confortent la reprise amorcée en 2024, tournant la page des difficultés successives liées au covid, à l'inflation et à l'influenza aviaire. Il faut dire que ce signe officiel de qualité a tous les atouts pour répondre aux attentes des Français, qui ont envie de consommer local, responsable, bon et dans le respect du bien-être animal ! Pour dynamiser la demande, les professionnels réunis au sein du SYNALAF (Syndicat National des Labels Avicoles de France) lancent une campagne d'information d'envergure, cofinancée par l'Union européenne. Des spots radios seront diffusés en France dès ce 8 octobre, suivis d'actions en magasins, chez les bouchers-volaillers ainsi qu'en restauration collective et commerciale. De plus, les professionnels appellent chacun des maillons de la filière à faire preuve de responsabilité et de solidarité. L'enjeu consiste à maîtriser le prix de vente au consommateur afin de conforter la dynamique de consommation engagée, tout en assurant les revenus des éleveurs.



### **Une supériorité gustative démontrée et des éleveurs engagés**

Connu par une proportion record de 97 % de consommateurs<sup>2</sup>, 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 %).<sup>3</sup> Ces saveurs remarquables résultent de l'engagement quotidien des éleveurs volontairement engagés dans la labellisation.

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

<sup>1</sup> Source : Synalaf

<sup>2</sup> Source : Circana 2024 – Notoriété assistée - étude menée en ligne auprès de 715 acheteurs, cible représentative des acheteurs de la population française

<sup>3</sup> Source : Baromètre Occurrence – enquête menée auprès de consommateurs d'œufs et de volailles de 30-45 ans

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 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 qu'ils contribuent à l'authenticité et la tradition de l'élevage européen.

## **La maîtrise du prix de vente au consommateur et la juste rémunération des éleveurs : leviers déterminants pour la pérennité de la filière**

Aujourd'hui, pour accélérer la dynamique du Label Rouge, le SYNALAF souligne la nécessité de proposer des prix de vente attractifs aux consommateurs tout en assurant une rémunération suffisante aux éleveurs, afin d'assurer la pérennité de la filière et susciter de nouvelles vocations.

Benoît Drouin, Président du SYNALAF, développe : « *Le SYNALAF appelle chacun des maillons de la filière à faire preuve de responsabilité et de solidarité pour conforter la reprise de la production Label Rouge dans la durée. Nous avons en effet la chance de proposer un modèle d'avenir, en phase avec les attentes sociétales, qui doit être soutenu à tous les niveaux de la chaîne de valeur. Nos produits doivent être accessibles aux consommateurs et rémunérateurs pour les producteurs : nous savons que c'est possible si nous sommes tous mobilisés !*

*Nous faisons confiance aux enseignes pour agir sur le prix de vente aux consommateurs et permettre une juste répartition de la valeur sur l'ensemble des maillons de la filière.*

*De notre côté, à l'amont, nous mettons tout en œuvre pour favoriser la demande, en particulier avec notre puissante campagne de rentrée, visant à informer les consommateurs sur les nombreux atouts de nos œufs et de nos poulets fermiers Label Rouge entiers. »*

### **Une campagne Label Rouge qui ne manque pas d'« R » : plus de 180 millions de contacts**

Le SYNALAF lance, avec le soutien de l'Union européenne, une puissante campagne d'information de trois ans, dédiée aux œufs et aux poulets fermiers Label Rouge entiers.

Un programme d'envergure déployé en France, en Belgique et en Allemagne. Elle vise à soutenir le dynamisme de la consommation en rappelant les fondamentaux du Label Rouge aux consommateurs et aux professionnels.

Pour 2025, le plan média démarre ce 8 octobre en radio et en affichage numérique dans de nombreux centres commerciaux et gares. Il s'appuie en outre sur des PLV installées en boucheries-charcuteries, restaurants collectifs et commerciaux. La campagne rappelle notamment l'excellent rapport qualité/prix des œufs et des poulets fermiers Label Rouge et

joue avec le R du Label Rouge en référence au grand air où sont élevées les volailles.

On peut ainsi entendre dans les spots radio « Œufs Label Rouge de plein R, moins chers qu'ils n'en ont l'air. » et « Poulets entiers Label Rouge élevés en plein R, moins chers qu'ils n'en ont l'air. ». Entre les diffusions à la radio et l'affichage digital, la campagne vise plus de 180 millions de contacts.



# SOMMAIRE

|  |              |
|--|--------------|
| <b>REPRISE DES ŒUFS ET VOLAILLES FERMÈRES LABEL ROUGE</b>  | <b>p. 4</b>  |
| <b>OPINION : LE LABEL ROUGE SIGNE DE CONFIANCE RECONNU<br/>POUR SES NOMBREUX ATOUTS</b>                | <b>p. 8</b>  |
| <b>ŒUFS ET VOLAILLES FERMÈRES LABEL ROUGE : LE GOÛT DU PLEIN AIR !</b>                                 | <b>p. 10</b> |
| <b>LES PRODUCTEURS D'ŒUFS ET VOLAILLES FERMÈRES LABEL ROUGE :<br/>DES FEMMES ET DES HOMMES ENGAGÉS</b> | <b>p. 12</b> |
| • <b>POULET FERMIER LABEL ROUGE :<br/>AU RYTHME DE L'ÉLEVAGE DE PLEIN AIR</b>                          | <b>p. 14</b> |
| • <b>ŒUFS LABEL ROUGE :<br/>GARANTS DU BIEN-ÊTRE ANIMAL</b>  | <b>p. 16</b> |
| <b>ŒUFS ET POULETS FERMERS LABEL ROUGE PARTENT EN CAMPAGNE<br/>POUR REVENDIQUER LEURS ATOUTS !</b>     | <b>p. 18</b> |

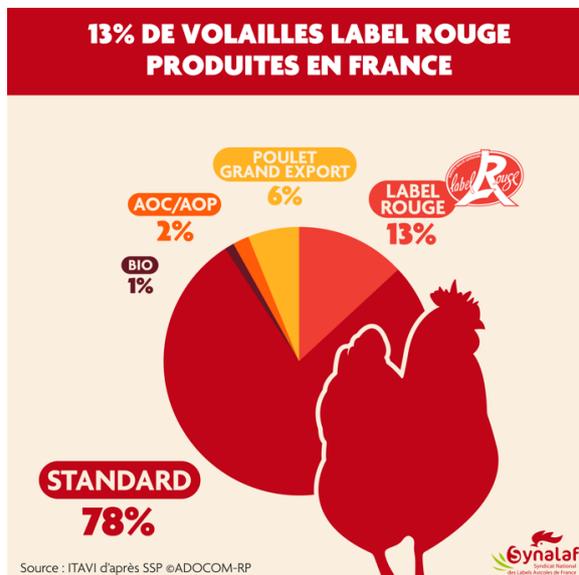
# Reprise des œufs et volailles fermières Label Rouge

## Zoom volailles fermières Label Rouge

### Label Rouge : le signe de qualité des volailles le plus représenté

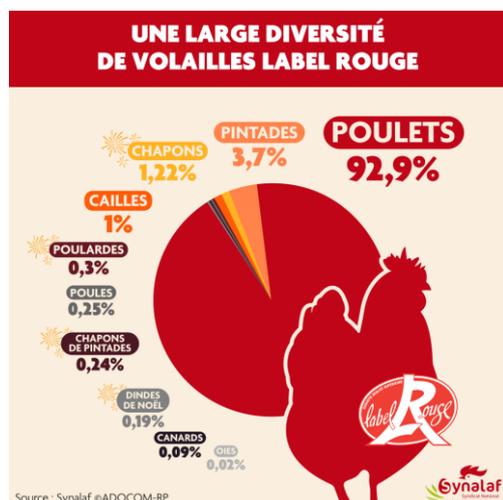
(Source : Synalaf)

Le Label Rouge est le signe de qualité le plus représenté parmi les volailles produites en France. Toutes espèces confondues, il représente 13 % des volailles françaises. Une proportion qui reste stable par rapport à 2023.



### Une large diversité de volailles fermières Label Rouge avec une majorité de poulets

(Source : Synalaf)



Les producteurs de volailles fermières Label Rouge élèvent une large diversité d'espèces.

Si les poulets dominent leur production, avec plus de 9 volailles produites sur 10 en 2024, ils produisent également des pintades, des cailles, des canards ou des oies.

De plus, ils proposent une importante proportion de volailles festives, dont les dindes de Noël, les poulardes, les chapons (de poulets) et les chapons de pintade.



## Le redémarrage de la commercialisation confirmé

(Source : Synalaf)

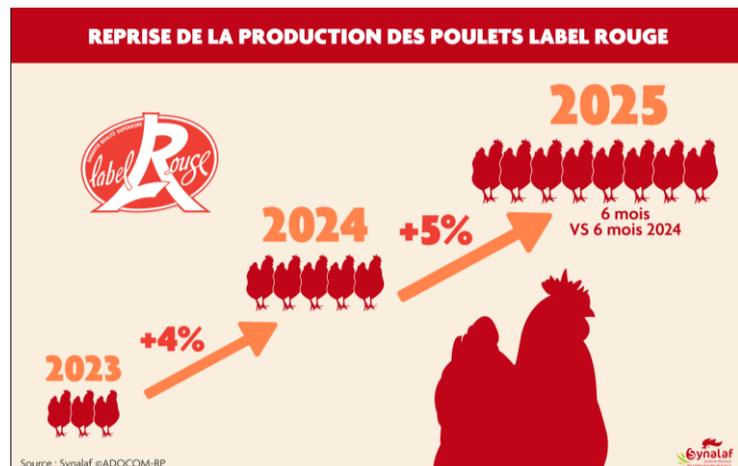
Après la baisse amorcée par le Covid, puis l'influenza aviaire et l'inflation, la production de volailles fermières Label Rouge a repris la voie de la croissance l'an passé.

En **2024**, le nombre de volailles commercialisées sous Label Rouge a ainsi augmenté de **+4 % vs 2023**, tous débouchés confondus : magasins (grande distribution et bouchers-volailleurs), restauration commerciale et collective, entreprises de l'agro-alimentaire. Le chiffre est identique pour le poulet Label Rouge.

Une nouvelle dynamique encourageante et un large potentiel encore à exploiter pour retrouver le niveau de production de 2019. Par rapport à cette dernière année de référence pré-Covid, la production restait en effet en retrait de -14 % en 2024.

La **croissance se poursuit en 2025** : sur les 6 premiers mois de l'année, les labellisations de volailles fermières Label Rouge enregistrent une augmentation de +4 % par rapport à la même période en 2024, confirmant la reprise des ventes. Elles restent cependant en retrait de -10 % par rapport à 2019.

Les **poulets fermiers Label Rouge**, qui représentent la majorité des volailles labellisées, sont en hausse de **+5 %**, sur 6 mois 2025, mais restent à -6 % par rapport à 2019. Ce redémarrage des labellisations, qui correspond aux volailles fermières Label Rouge mises sur le marché, est notamment dû à la baisse des prix de vente aux consommateurs.



## La réactivation des labellisations entraînée par la déflation

(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).

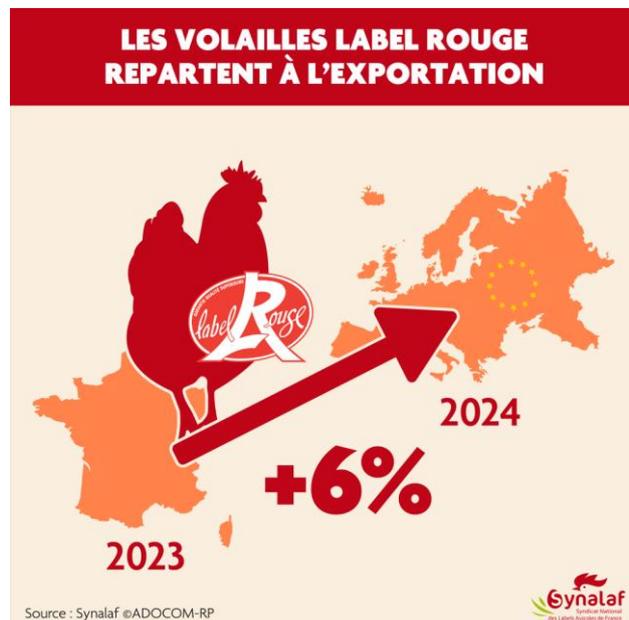
Les labellisations, c'est-à-dire les volailles commercialisées sur le marché sous Label Rouge, ont notamment augmenté en raison de la diminution du prix moyen de vente aux consommateurs. En grande distribution, le prix moyen du poulet fermier Label Rouge prêt à cuire (PAC), a baissé de -5,6 % sur l'année 2024 par rapport à 2023, permettant une reprise de la consommation à domicile. En 2024, le prix moyen d'un poulet fermier Label Rouge PAC était de 6,90 euros le kg en hyper et supermarchés. En 2025, de janvier à mi-septembre (38 semaines), le prix poursuit la baisse entamée en 2024, à -0,8 % par rapport à la même période en 2024. À mi-septembre, le prix moyen d'un poulet fermier Label Rouge était à -6,5 % par rapport à la même période deux ans auparavant, en 2023.

## Reprise des exportations de volailles fermières Label Rouge : les Belges premiers consommateurs européens

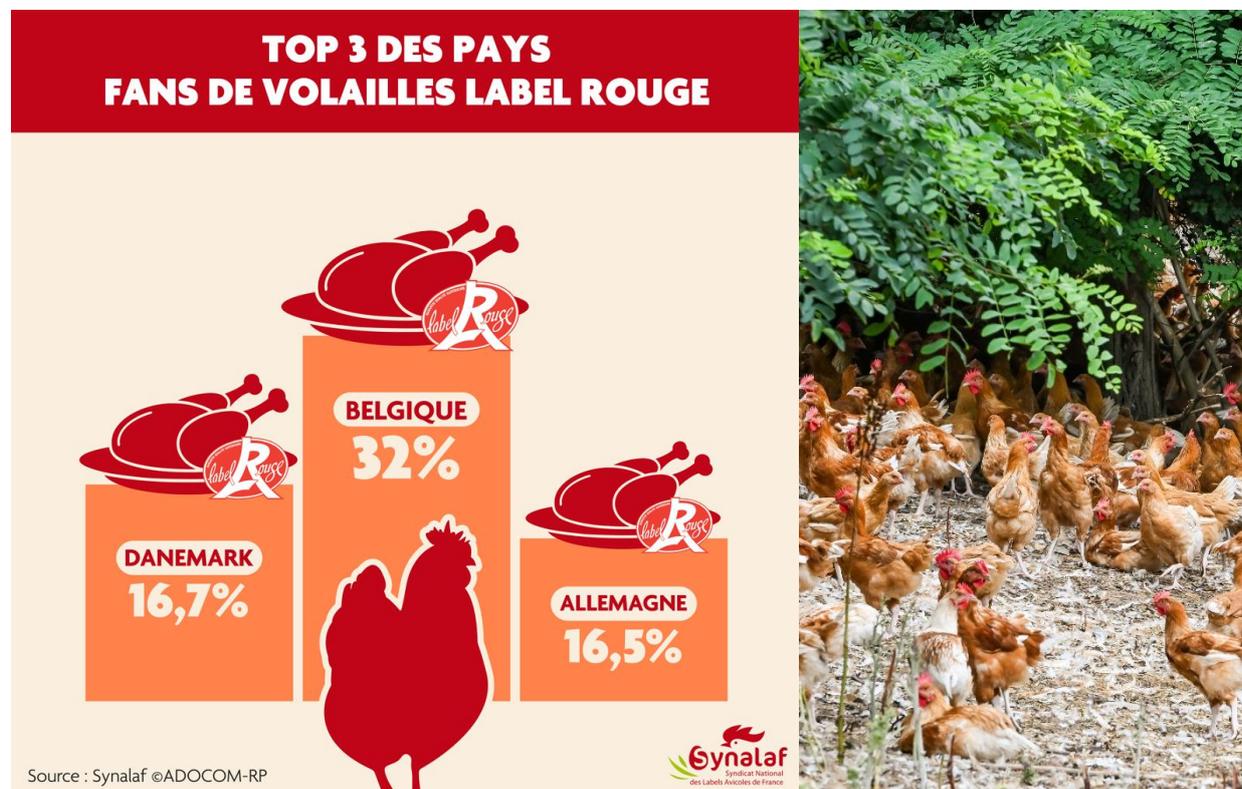
(Source : Synamlaf)

Les exportations de volailles fermières Label Rouge sont repartiées à la hausse en 2024 à +6 % par rapport à 2023, démontrant l'enthousiasme des consommateurs européens, en particulier des Belges qui représentent près des 2/3 des exportations (32 % des exportations), des Danois (16,7 %) et des Allemands (16,5 %). Belgique, Danemark et Allemagne constituent en effet le top 3 des principaux pays importateurs de volailles fermières Label Rouge.

La reprise concerne en particulier les volailles exportées entières, en hausse de +8 % vs 2023, tandis que les découpes restent stables à -1 %.



Cette reprise intervient après une baisse des exportations depuis 2021, notamment en raison de l'influenza aviaire, qui a entraîné une diminution des volumes disponibles, ainsi que de l'inflation, ayant provoqué une hausse des prix des volailles et une baisse des achats dans l'ensemble des pays européens.



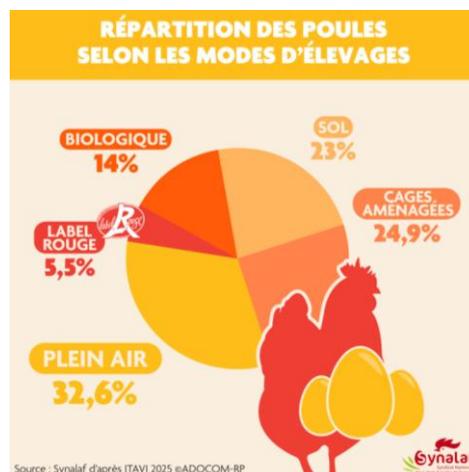
## Zoom œufs Label Rouge

### Accélération de la commercialisation d'œufs Label Rouge

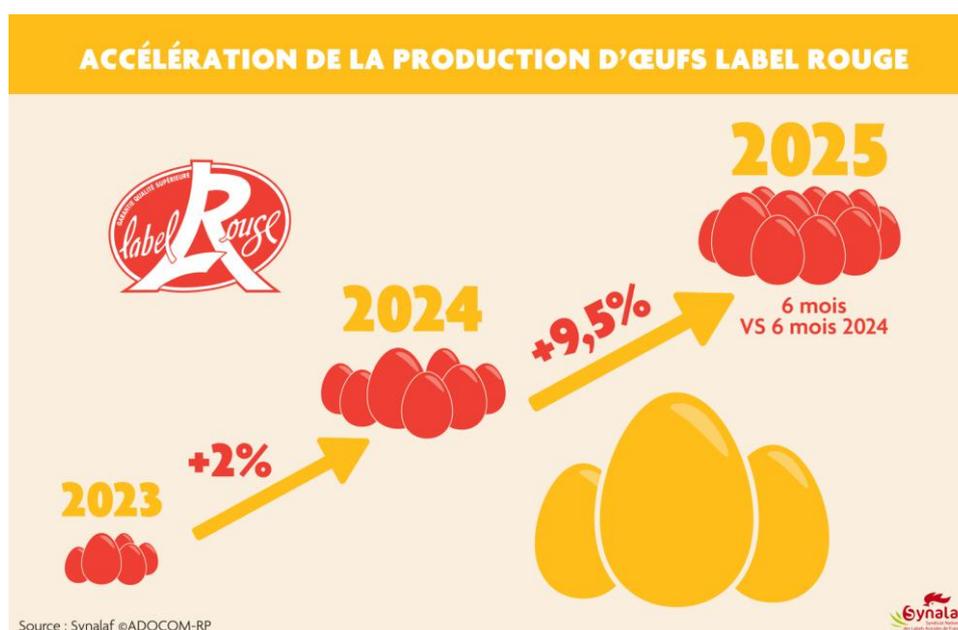
(Source : Synalaf)

Les poules pondeuses élevées en système Label Rouge représentaient 5,5 % des poules pondeuses françaises en 2024, tous modes de production confondus. Elles étaient 1,8 million en 2024.

D'après l'observatoire du SYNALAF elles ont pondu plus de **445 millions d'œufs** labellisés en **2024**. Un chiffre en hausse de +2 % par rapport à 2023, traduction de la hausse de la consommation nationale (magasins, restauration collective et commerciale, entreprises agro-alimentaires).



**2025** confirme cette dynamique, avec une hausse des œufs Label Rouge commercialisés de +9,5 % sur les 6 premiers mois par rapport à la même période l'an passé.



### La baisse des prix favorise la consommation des œufs Label Rouge

(Source : FranceAgriMer, d'après Worldpanel)

La hausse de la consommation des œufs Label Rouge bénéficie de la diminution des prix de vente aux consommateurs. En magasins, leurs prix ont diminué de -1,8 % sur 12 mois 2024 vs 2023. Une baisse identique se poursuit sur les 7 premiers mois de l'année 2025 par rapport à la même période en 2024. Un œuf Label Rouge coûte en moyenne 0,34 euro aux consommateurs, soit 2,04 euros la boîte de 6 œufs. En juillet 2025, les achats d'œufs Label Rouge en magasins étaient, ainsi en hausse de +15 % sur 7 mois par rapport à 7 mois 2024.

# Opinion : le Label Rouge signe de confiance reconnu pour ses nombreux atouts

## La présence d'un label : déterminante pour l'achat

(Source : Circana 2024 – étude menée auprès de 541 shoppers en situation d'achat en magasin)

Près d'1 acheteur sur 2 (49 %) base le choix de ses produits en magasin sur la **présence de mentions ou de labels**. Il s'agit de la **première raison** citée par les acheteurs pour expliquer leur choix, devant le prix.

Le SYNALAF estime en effet que la baisse des prix de vente offre l'opportunité aux consommateurs de privilégier un produit bénéficiant d'un signe de qualité, comme le prouve la reprise des poulets fermiers et œufs Label Rouge.



## Label Rouge : une notoriété record

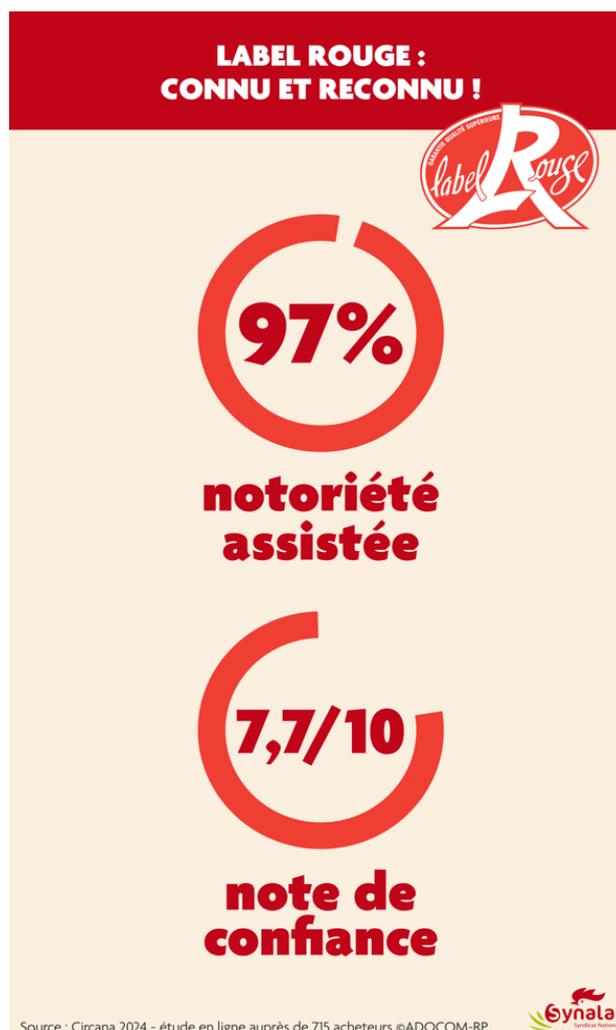
(Source : Circana 2024 – étude menée en ligne auprès de 715 acheteurs, cible représentative des acheteurs de la population française)

Le Label Rouge fait partie des mentions et labels les plus connus des consommateurs français. Avec un taux de **notoriété assistée à 97 %**, il arrive en deuxième position, juste après le Nutriscore (98 %).

## Label Rouge : confiance accordée !

(Source : Circana 2024 – étude menée en ligne auprès de 715 acheteurs, cible représentative des acheteurs de la population française)

Les consommateurs accordent une grande **confiance** au Label Rouge. Ils lui attribuent une note de confiance de **7,7 / 10**, soit le deuxième score le plus important, juste après les codes figurant sur les œufs.



## Œufs et volailles fermières Label Rouge : des atouts connus

(Source : Baromètre Occurrence – enquête menée auprès de consommateurs d'œufs et de volailles de 30-45 ans)

D'après la récente étude menée par Occurrence, les consommateurs d'œufs et de volailles de 30-45 ans, ont une très bonne connaissance des qualités des œufs et volailles fermières Label Rouge. Ils sont en effet près de 8 sur 10 (77 %) à s'accorder à dire que les volailles fermières et les œufs Label Rouge ont une **haute qualité gustative**, et autant qu'ils sont issus d'**élevages en plein air**.

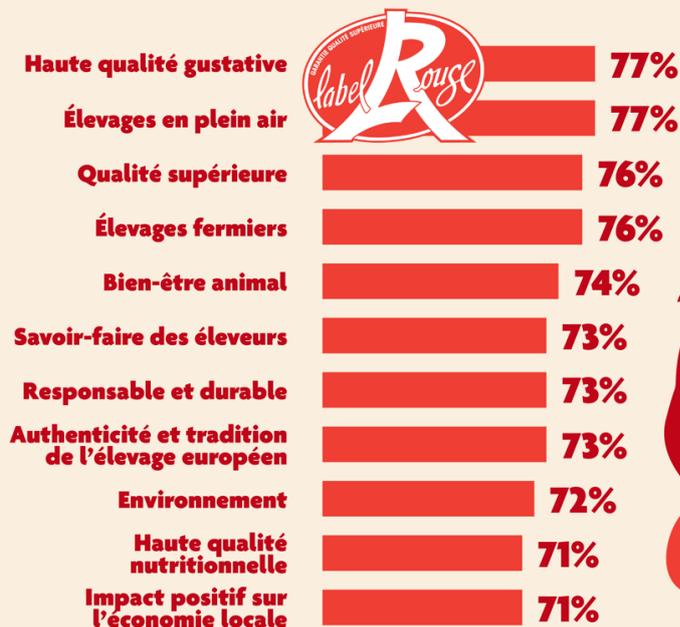
Ils sont plus des  $\frac{3}{4}$  (76 %) à savoir que les volailles fermières et les œufs Label Rouge sont de **qualité supérieure** et qu'ils proviennent d'**élevages fermiers**.

Plus de 7 sur 10 savent également que leur production est **respectueuse du bien-être animal** (74 %), tout comme les volailles fermières et œufs Label Rouge mettent en avant le **savoir-faire des éleveurs** (73 %), qu'ils sont produits de manière **durable et responsable** (73 %) et autant qu'ils contribuent même à l'**authenticité et la tradition** de l'élevage européen (73 %).

Une large majorité de 30-45 ans s'accorde également à dire que les volailles fermières et œufs Label Rouge sont issus d'élevages **respectueux de l'environnement** (72 %), qu'ils bénéficient d'une **haute qualité nutritionnelle** (71 %) et qu'ils ont un impact positif sur l'**économie locale** (71 %).



## VOLAILLES ET ŒUFS LABEL ROUGE DES QUALITÉS LARGEMENT RECONNUES



Source : Occurrence pour le Synamaf - Enquête barométrique consommateurs 2025  
Echantillon : 700 répondants 30-45ans ©ADOCOM-RP

# Œufs et volailles fermières Label Rouge : le goût du plein air !

## Un label français historique à la transparence totale

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 parcours extérieurs spacieux, obligatoirement arborés 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 fermières 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 air 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.



# POULET FERMIER LABEL ROUGE :

## Au rythme du plein air

Il existe une grande variété d'espèces de volailles fermières Label Rouge : poulets, pintades, canards à rôtir, cailles, dindes, oies, poulardes et chapons. Le poulet reste cependant l'espèce la plus représentée en Label Rouge, comme dans la production de volailles en général, voici ses principales caractéristiques.

### En un coup d'œil : les spécificités du poulet Label Rouge

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Type d'élevage        | Fermier élevé en plein air ou en liberté sur des espaces arborés  |
| Taille du poulailler  | 400 m <sup>2</sup> maximum  |
| Densité du poulailler | 11 poulets/m <sup>2</sup> maximum   |
| Espace extérieur      | 2 m <sup>2</sup> minimum par poulet (plein air)<br>ou 4 m <sup>2</sup> minimum en 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

Le poulet fermier Label Rouge est issu 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.

Cette génétique permet une croissance progressive, respectueuse du rythme naturel de l'animal, et 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) avec de la 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 qu'elles ont des plumes, 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>, souvent 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, minérale et vitaminée. Elle est composée à 70 à 75 % de céréales, principalement du maïs, du blé et du soja, complétée par des protéines végétales (pois, soja...). Cette alimentation contribue à la qualité gustative de la viande et à la bonne santé des volailles.



# Œufs Label Rouge : garants du bien-être animal

## Bon à savoir :

### Les professionnels mobilisés pour développer les ovoproduits Label Rouge

Les œufs Label Rouge sont majoritairement distribués en magasins de la grande distribution (code 1), sous forme d'œufs coquille pour la consommation à domicile et il reste un fort potentiel à développer pour les ovoproduits Label Rouge. C'est pourquoi les professionnels des œufs Label Rouge représentés par le SYNALAF se mobilisent pour que les œufs Label Rouge bénéficient d'une réglementation commune à l'ensemble des œufs, la même régissant à ce jour tous les autres modes de production : standard, plein air ou bio. En effet, la production d'ovoproduits est aujourd'hui contrainte par un cahier des charges extrêmement strict, qui fait exception dans l'univers des œufs, limitant de ce fait leurs débouchés et leur utilisation dans les recettes des entreprises de l'agroalimentaires et des restaurants, collectifs ou commerciaux.



## En un coup d'œil : les spécificités des œufs Label Rouge

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Type d'élevage             | Plein air ou liberté sur des espaces arborés   |
| Taille de l'élevage        | 2 poulaillers de 6 000 poules maximum  |
| Densité dans le poulailler | 9 poules/m <sup>2</sup> au sol   |
| Espace extérieur           | 5 m <sup>2</sup> minimum par poule en plein air et 8 m <sup>2</sup> par poule en liberté |
| Alimentation               | 100 % végétale, minérale et vitaminée, avec 60 % minimum de céréales                     |
| Ramassage des œufs         | Au moins 2 fois par jour   |
| Délai d'emballage          | 4 jours maximum après la ponte   |
| Qualité des œufs           | Supérieure, garantie par des analyses sensorielles régulières                            |
| Contrôle qualité           | Organisme certificateur indépendant et réalisation de contrôles inopinés                 |

## Des élevages de plein air de taille réduite

Les œufs Label Rouge sont pondus par des poules de races rustiques adaptées au plein air. Elles sont hébergées dans des poulaillers bénéficiant de lumière naturelle et limités à **6 000 poules maximum**, En intérieur la densité est de **9 poules/m<sup>2</sup>** au sol. Elles ont accès à un parcours extérieur arborés de **5 m<sup>2</sup> minimum par poule en plein air** ou de **8 m<sup>2</sup> si elles sont en liberté**, sans clôture.

Un élevage Label Rouge est limité à deux poulaillers de 6 000 places. Il s'agit souvent d'une activité complémentaire pour les éleveurs, qui possèdent souvent d'autres types d'élevages. Le modèle Label Rouge contribue ainsi à préserver le modèle de diversité traditionnel français.

## Une alimentation naturelle et contrôlée

Les poules sont nourries avec une alimentation **100 % végétale**, minérale et vitaminée, contenant **au moins 60 % de céréales (blé, maïs, orge, etc.)**. Cette alimentation contribue à la **qualité du jaune d'œuf**, à sa couleur naturelle et à la saveur des œufs.

## Un ramassage deux fois par jour

Les œufs sont ramassés et triés deux fois par jour pour assurer une **fraîcheur optimale**, la qualité des œufs Label Rouge est régulièrement testée. Les œufs sont **conditionnés dans un délai de 4 jours maximum** après la ponte, assurant une traçabilité rigoureuse et une qualité irréprochable.

## C'est dans la boîte : l'étiquetage obligatoire

Sur la **boîte d'œufs** Label Rouge doivent apparaître :

- le logo Label Rouge
- le mode d'élevage (en plein air ou en liberté)
- le pays d'origine
- éventuellement la date de ponte (pas obligatoire sur la boîte)
- la date de consommation recommandée
- le calibre des œufs (petits, moyens, gros ou très gros)



Sur la **coquille** on retrouve les mêmes mentions codifiées de la façon suivante :

- 1 = élevage plein air – le code du Label Rouge
- le pays d'origine (FR signifie que l'élevage est situé en France)
- XXX00 = Le code d'élevage, avec le numéro de poulailler des poules
- La date de consommation recommandée : DCR

# Poulets fermiers et œufs Label Rouge en campagne pour revendiquer leurs atouts !

## Une campagne d'envergure qui ne manque pas d'« R » !

Le SYNALAF lance, avec le soutien de l'Union européenne, une campagne de communication pour rappeler les attributs fondamentaux des œufs et des poulets fermiers Label Rouge entiers en France, en Allemagne et en Belgique.

Un plan d'actions de 3 ans qui explique en quoi les œufs et les poulets fermiers Label Rouge ne manquent pas d'« R », en référence au grand R du logo Label Rouge et au plein air, qui caractérise les élevages de ce signe officiel de qualité.

Cette idée se décline à travers trois messages mettant en avant deux consacrés aux poulets fermiers Label Rouge et un aux œufs Label Rouge. Ils seront diffusés par affichage digital, en radio ou encore en PLV.

GOÛTEZ À LA QUALITÉ EUROPÉENNE

Nos poulets ne manquent pas d'« R » mais ils sont bien élevés

ÉLEVAGE FERMIER EN PLEIN AIR GARANT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Cofinancé par l'Union européenne

ENJOY IT'S FROM EUROPE

GOÛTEZ À LA QUALITÉ EUROPÉENNE

Nos œufs ont toutes les raisons de prendre un petit « R » supérieur

ÉLEVAGE EN PLEIN AIR GARANT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Cofinancé par l'Union européenne

ENJOY IT'S FROM EUROPE

GOÛTEZ À LA QUALITÉ EUROPÉENNE

Nos poulets sont têtes en l'« R » mais ont les prix sur terre

ÉLEVAGE FERMIER EN PLEIN AIR GARANT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Cofinancé par l'Union européenne

ENJOY IT'S FROM EUROPE

## Une présence partout en France et en Europe

A partir de ce 8 octobre 2025, les œufs et les poulets fermiers Label Rouge entiers prendront la parole à travers une campagne audacieuse et un plan d'actions d'envergure.

En France les supports investiront la radio au national, les centres commerciaux via l'affichage DOOH, les points de vente ou encore en restauration collective et commerciale...

En Allemagne et en Belgique, la campagne sera également visible dans les points de vente mais aussi dans la presse professionnelle.

Plus 180 millions de contacts devraient être générés auprès des consommateurs et des professionnels.



## Trois spots radio

Trois spots de 20 secondes vont être diffusés selon deux vagues sur France Inter et les stations des Indés Radios, du 8 au 11 octobre puis du 15 au 18 octobre 2025. Ils visent 97 millions de contacts, dont 27 millions de 25-49 ans et 70 millions et 50 ans et plus. Les messages des trois spots valorisent les poulets fermiers élevés en plein air, les poulets entiers – économiques et savoureux – ainsi que les œufs Label Rouge, accessibles et de qualité supérieure. Ils sont signés : « Œufs Label Rouge de plein R, moins chers qu'ils n'en ont l'air. » et « Poulets entiers Label Rouge élevés en plein R, moins chers qu'ils n'en ont l'air. »

## Une forte visibilité partout en France

Dans les gares et les centres commerciaux, des écrans animés seront diffusés sur les dispositifs numériques du 8 au 11 octobre puis du 15 au 18 octobre. Ils devraient générer 83 millions de contacts.

La campagne s'invite aussi dans le secteur de la restauration hors domicile, commerciale et collective, qui mettront en avant les œufs et poulets fermiers Label Rouge.



### **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.

---