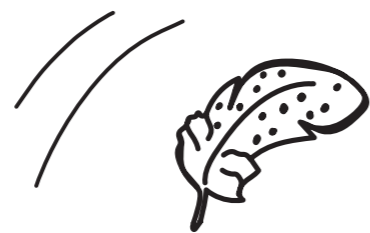


## DEUX STARS INCONTOURNABLES DE LA VOLAILLE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE



### / Le Poulet Fermier Label Rouge : une qualité supérieure contrôlée !

Élevé selon un cahier des charges très strict, en plein air, sur de vastes espaces herbeux et ombragés, deux fois plus longtemps qu'un poulet standard, il séduit les consommateurs autant par ses qualités gustatives que par sa traçabilité irréprochable et son origine locale. Un grand classique dont le succès ne se dément pas !

### / La Pintade Fermière Label Rouge : l'icône intemporelle de la cuisine française !

C'est la volaille de plein air par excellence. Produite par une filière de passionnés, elle exprime ses comportements naturels sur de vastes espaces en plein air. Son goût unique proche du gibier, sa chair fine, savoureuse et délicatement colorée donnent à n'importe quelle occasion, des airs de fête.

MODE DE PRODUCTION	PINTADE FERMIERE LABEL ROUGE	PINTADE BIO EN FRANCE	POULET FERMIER LABEL ROUGE	POULET BIO EN FRANCE
<b>RACE</b>	Rustique à croissance lente	Rustique à croissance lente	Rustique à croissance lente	Rustique à croissance lente
<b>DURÉE D'ÉLEVAGE</b>	94 jours minimum	98 jours minimum	81 jours minimum	81 jours minimum
<b>TYPE D'ÉLEVAGE</b>	Fermier élevé en plein air	Fermier élevé en plein air	Fermier élevé en plein air ou en liberté	Fermier élevé en plein air ou en liberté
<b>TYPE DE POULAILLER</b>	400 m <sup>2</sup> maximum avec lumière naturelle	480 m <sup>2</sup> maximum par compartiment avec lumière naturelle	400 m <sup>2</sup> maximum avec lumière naturelle	480 m <sup>2</sup> maximum par compartiment avec lumière naturelle
<b>DENSITÉ DANS LE POULAILLER</b>	13 pintades par m <sup>2</sup> maximum	10 pintades par m <sup>2</sup> maximum	11 poulets par m <sup>2</sup> maximum	10 poulets par m <sup>2</sup> maximum
<b>ESPACE EN PLEIN AIR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accès à un parcours de 2 m<sup>2</sup> minimum par animal, soit 1 hectare par bâtiment.</li> </ul> OU <ul style="list-style-type: none"> <li>Accès à une volière dont la surface est au moins le double de celle du poulailler et de 2 m de haut minimum.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accès à un parcours de 4 m<sup>2</sup> minimum par animal, sur un espace conduit selon les principes de l'agriculture biologique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accès à un parcours : de 2 m<sup>2</sup> minimum par poulet en appellation "plein air".</li> <li>Illimité en appellation "liberté".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accès à un parcours de 4 m<sup>2</sup> minimum par animal, sur un espace conduit selon les principes de l'agriculture biologique.</li> </ul>
<b>ALIMENTATION</b>	100 % végétaux, minéraux, vitamines, dont 75 % minimum de céréales.	100 % végétaux, minéraux, vitamines et matières premières issues de l'agriculture biologique. Selon la réglementation en vigueur.	100 % végétaux, minéraux, vitamines dont 75 % minimum de céréales.	100 % végétaux, minéraux, vitamines et matières premières issues de l'agriculture biologique. Selon la réglementation en vigueur.
<b>QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE SUPÉRIEURE</b>	Garantie par des analyses sensorielles régulières	Aucune	Garantie par des analyses sensorielles régulières	Aucune
<b>CONTRÔLE TIERS INDÉPENDANT</b>	Par un organisme certificateur	Par un organisme certificateur	Par un organisme certificateur	Par un organisme certificateur

Comité Interprofessionnel de la Pintade - Visuels non contractuel - Crédit photo Raphaël Auvray - Illustrations Minuit Studio - Agence why - Ne pas jeter sur la voie publique.



**ANTICIPER DÈS MAINTENANT  
LES CHANGEMENTS DE LA LOI EGALIM  
AVEC LES VOLAILLES LABEL ROUGE  
IGP ET BIO FRANÇAISES.**



# LOI EGALIM

LA QUALITÉ AU CŒUR DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE

Ce qui va changer pour vous :

le 1<sup>er</sup> janvier 2022 au plus tard\*, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public, devront

proposer une part au moins égale à 50 % en valeur

de produits alimentaires, dont notamment :

↓  
Produits BIO

au moins 20% du total des achats

↓  
Produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Label Rouge,

Appellation d'origine protégée (AOP),  
Indication géographique protégée (IGP),  
Spécialité traditionnelle garantie (STG).

Les volailles Label Rouge, IGP et Bio répondent parfaitement à cet objectif !

\* Selon l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour "l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".



## Comment s'approvisionner en volailles Label Rouge IGP ou Bio françaises ?

Liste de fournisseurs sur : [www.volaillelabelrouge.com/fr/les-fournisseurs](http://www.volaillelabelrouge.com/fr/les-fournisseurs)

Pour commander des volailles Label Rouge ou BIO ou IGP, il est possible d'indiquer sur un appel d'offres :

- Volailles fermières Label Rouge ou équivalent.
- Volailles fermières élevées en plein air ou en liberté.
- Volailles avec une IGP.
- Volailles issues de l'agriculture biologique ou équivalent.

## Pour s'assurer de l'origine des volailles Label Rouge IGP et Bio :

À noter que l'étiquetage de l'origine de la viande servie dans la restauration hors foyer devrait être obligatoire à compter de l'été 2020, afin de renforcer l'information disponible pour les consommateurs.

Il n'est pas conforme au Code des Marchés Public de demander une origine ou une marque spécifique. En revanche il est possible :

- De demander des volailles nées, élevées et abattues dans un seul et même pays.
- De demander des "volailles avec une IGP" mais sans mentionner une IGP précise.
- De demander systématiquement au fournisseur de préciser l'origine des volailles qu'il prévoit de fournir.

Toutes les volailles Label Rouge sont élevées en France, ainsi demander des "volailles fermières Label Rouge ou équivalent" permet de garantir des volailles françaises.

Concernant les volailles biologiques, même si la réglementation bio est européenne, toutes les volailles ne sont pas élevées de la même façon, par exemple tous les poulets bio ne sont pas élevés pendant la même durée en Europe. Demander un "poulet bio ou équivalent de 81 jours minimum" permet de s'assurer que c'est un poulet biologique français.

## Pourquoi choisir des volailles Label Rouge, IGP ou Bio françaises ?

- Plein air,
- Durabilité,
- Tradition,
- Respect de l'environnement,
- Biodiversité,
- Bien-être animal,
- Origine,
- Productions locales,
- Élevage à taille humaine,
- Juste rémunération de l'éleveur,
- Croissance lente,
- Hautes qualités nutritionnelles,
- Qualités gustatives garanties,
- Alimentation riche en céréales.



# La volaille, une viande aux atouts encore trop ignorés !

## POURTANT, ELLE A DE QUOI METTRE TOUT LE MONDE D'ACCORD.

- / Protéines accessibles à moindre coût
- / Bonne qualité nutritionnelle
- / Moindre impact environnemental
- / Multiples valorisations et préparations possibles
- / Adaptation à une grande diversité de convives

"La volaille n'est présente que dans 1 plat protidique sur 5 seulement, alors que la diversité des espèces de volailles Label Rouge est grande et que la volaille est une protéine à un coût relativement bas".



## PARCE QUE LES VOLAILLES LABEL ROUGE, IGP ET BIO ONT DE GRANDES QUALITÉS PAR RAPPORT AUX AUTRES VOLAILLES

**/ Productions en plein air, durables, traditionnelles,** respectueuses de l'environnement, de la biodiversité, du bien-être animal, avec des exploitations à taille limitée et intégrées dans les paysages ruraux. Aucune autre volaille que les volailles Label Rouge, BIO, IGP ou AOC sont élevées en plein air en France !

**/ Origine France, et même régionale pour les IGP :** les volailles Label Rouge avec IGP sont des produits français.

**/ Production organisée par des organisations** régionales collectives, regroupant des producteurs et des entreprises engagés, et leur assurant une juste rémunération.

### / Des garanties :

- De qualité supérieure pour les volailles Label Rouge : des tests sensoriels réalisés chaque année attestent de la qualité supérieure des produits par rapport à des produits conventionnels.
- De respect de l'environnement et des équilibres naturels, ainsi que de l'absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse pour les volailles Bio.
- D'une origine pour les volailles IGP.

### / Hautes qualités nutritionnelles,

du fait de la croissance lente des volailles, de leur âge jusqu'à deux fois plus élevé que les volailles standard, de leur alimentation riche en céréales et de leur élevage en plein air, elles sont plus riches en protéines, présentent moins d'eau et de matières grasses (dont cholestérol) que les volailles standard, ont un bon taux d'acides gras polyinsaturés (oméga 6, oméga 3).

### / Des exigences strictes de production

définies dans des cahiers des charges rigoureux et validés par les pouvoirs Publics, et nombreux contrôles à toutes les étapes de production par un organisme certificateur indépendant et agréé par les pouvoirs publics.



## LES VOLAILLES LABEL ROUGE, IGP ET BIO FRANÇAISES : UN SURCÔÛ À GÉRER

### / Raisonner en termes de capital image

En général, le "coût denrées" représente 20 à 25 % du coût total d'un repas, soit un coût qui varie de 1 € à 2,50 € environ par repas. Le plat protidique représente 30 à 40 % de ce coût denrées. Un surcoût maîtrisé d'autant que la volaille présente, dès le départ, un coût inférieur à d'autres viandes.

### / Raisonner en termes de quantité consommée :

- Une viande qui perd moins d'eau à la cuisson que celle d'une volaille standard et qui a donc un meilleur rendement, ce qui permet de diminuer le poids de la portion à l'achat.
- Des volailles aux qualités gustatives qui apportent plus de satiété et qui permettent de réduire le gaspillage dans l'assiette. Une diminution des bio-déchets et des coûts engendrés.
- Il est conseillé de choisir les grammages et les types de morceaux en fonction des convives, et il existe des produits piécés calibrés qui contribuent eux aussi à mieux gérer son coût portion (sautés - émincés...).

### / Raisonner en termes d'approvisionnement :

Privilégier des produits disponibles en volumes et à coût plus bas comme les cuisses ou en équilibrant les commandes de morceaux : en achetant les mêmes quantités de cuisses et de filets ou de pilons et de hauts de cuisses par exemple.