



**Kwaliteit**

**Boerenscharrel  
met uitloop**

**Smaak**

**Plezier**

**Dierenwelzijn**

**Milieu**



## TRADITIONELE LANDBOUW

Het Label Rouge keurmerk staat voor pluimveevlees en eieren van superieure kwaliteit vergeleken met de producten uit de gangbare intensieve pluimveehouderij. De productie vindt plaats op **kleinschalige pluimveehouderijen** waar het pluimvee de beschikking heeft over een **vrije of zelfs onbeperkte buitenuitloop**. Deze productiemethode, uniek in de wereld, respecteert het dierenwelzijn.

De productie onder Label Rouge is echter **meer** dan bovengenoemde elementen. Deze unieke productiemethode, het uitgekiende voerprogramma, de selectie van de productiedieren en de systematische controles, bieden de consument niet alleen **zekerheid**, maar ook de **garantie** voor een uitgelezen **culinaire kwaliteit** van het eindproduct.

Met vrije  
uitloop of met  
onbeperkte  
vrije uitloop in  
de open lucht

Steunt  
kleine  
ondernemingen

Houdt  
traditionele  
landbouw in  
stand



## De 5 belangrijkste principes van Label Rouge

### 1 Unieke rassen

De rassen worden geselecteerd op **langzame groei**, speciaal voor buiten uitloop en op **vleeskwiteit**.

### 2 Met buitenuitloop

Een houderijsysteem van boerenscharrelkippen met buitenuitloop of vrije buitenuitloop, die in kleine groepen leven met toegang tot **grote begroeide en schaduwrijke weiden** (2 m<sup>2</sup> minimaal per kip, ongeveer 1 ha per stal)

### 3 Plantaardig voedsel

Een **100% plantaardige voeding, op basis van granen (minimaal 75%)**, aangevuld met plantaardige eiwitten (erwten, soja etc.)

### 4 Lange groeiperiode

Een duidelijk **langere groeiperiode** (minimaal 81 dagen), wat **steviger en smaakvoller** vlees oplevert.

### 5 Voedselveiligheid

De hygienische en sanitaire omstandigheden worden systematisch gecontroleerd gedurende alle fasen van de productie. De controles worden uitgevoerd door **een instantie erkend** door het Ministerie van Landbouw en conform de **Europese norm**.

Gedurende het gehele productieproces van de boerenscharrelkippen van Label Rouge, wordt de hoogste prioriteit gegeven aan de **kwaliteit en het welzijn van de dieren** om zo aan de **maatschappelijke verwachtingen** te voldoen.

En dat is het grote verschil met de industriële pluimveehouderij: **vergelijkt u zelf!**

Productie-methode KIPPEN	Standaard kip	Label Rouge Boerenscharrelkip
Rassen	Snel groeiend	Rustiek ras met langzame groei
Slachtleeftijd	Tot 42 dagen	Minimaal 81 dagen
Soort houderij	Gesloten stal met kunstlicht	Open stal met verplichte buitenuitloop. Natuurlijk daglicht. Max afmeting stal 400m <sup>2</sup> .
Bezettingsdichtheid van stal	20 à 25 kippen per m <sup>2</sup>	11 kippen per m <sup>2</sup> .
Buitenuitloop	Geen	2 m <sup>2</sup> per kip met vrije uitloop. Onbeperkt met vrije uitloop.
Voeding	Standaard kuikenmeel	100% plantaardig. Mineralen en vitamines. Waarvan min. 75% graan.



### Een officiële garantie

Het Label Rouge is op zichzelf geen merk, maar een officieel keurmerk van superieure kwaliteit dat als aanvulling dient op de merken van de producenten.

De Franse overheid erkent het label na bestudering en toetsing van de eisen waar Label Rouge aan moet voldoen.