



Les Fermiers Landais



EL ESPECIALISTA DE LAS AVES CAMPERAS DE LAS LANDAS

Los pioneros creadores del Label Rouge

En los años 50, el fin de la entalladura¹ en Las Landas empuja a los alrededor de 14.000 aparceros hacia otra actividad vinculada a los bosques.

Muy unidos a su región, un puñado de ellos se decanta entonces por la cría del Pollo Amarillo:
- En pequeñas cabañas fáciles de instalar entre los pinos: es el nacimiento de la "marensine".
- Al abrigo de los bosques para utilizar los recursos de la región y limpiar el sotobosque: la cría se realiza en libertad.

¡A contracorriente de los métodos de cría intensiva, nace la cría tradicional!

¹Técnica muy antigua de recogida



Pioniere und Gründer des Label Rouge

Das Ende der Harzung² in den Landes in den 50er Jahren zwang rund 14.000 Pächter dazu, sich eine andere Tätigkeit in Verbindung mit dem Wald zu suchen.

Einige unter ihnen, die sehr an ihrer Region hingen, wandten sich der Zucht des gelben Maishähnchens zu:
- in kleinen, leicht zwischen den Kiefern aufstellbaren Ställen, den sogenannten „Marensines“.

- im Wald in Freilandzucht, um die Ressourcen der Region zu nutzen und das Unterholz zu säubern.

Im Gegensatz zu intensiven Zuchtmethoden entstand so die traditionelle Aufzucht!

²Kiefernharzgewinnung nach

DER SPEZIALIST FÜR FREILAND-GEFLÜGEL AUS DEN LANDES



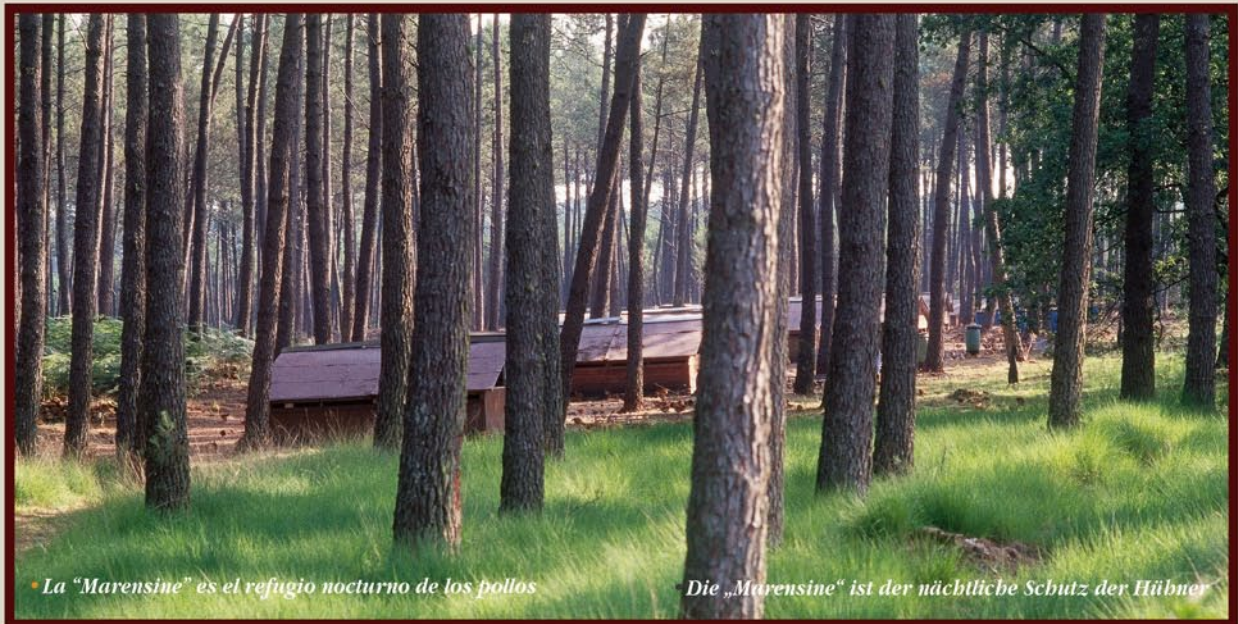


“ UN LABEL DENTRO DEL LABEL ”

ENTORNO: 100% EN LIBERTAD

- Un “**gallinero gigante**”, el Bosque de las Landas y su millón de hectáreas de pinos, helechos... y de libertad.
- Un **método de cría único, que no ha cambiado en 50 años**, respetuoso del ecosistema gracias a la “**marensine**”:
Pequeño edificio **de madera** que se integra perfectamente con el paisaje local, **móvil** para ofrecer un entorno virgen a cada polluelo, **sin electricidad** para producir en las zonas más recónditas.

Los esfuerzos realizados desde el principio por Fermiers Landais en materia de medio ambiente les han permitido convertirse en el primer matadero francés que obtuvo en 2002 la certificación medioambiental ISO 14001.



• La “Marensine” es el refugio nocturno de los pollos

• Die „Marensine“ ist der nächtliche Schutz der Hühner



LEBENSRAUM: 100% FREIHEIT

- Ein **riesiger „Hühnerstall“**: der Wald der Landes mit Millionen von Hektar Kiefern, Farn... und Freiheit.
- **Einzigartige, seit 50 Jahren unveränderte Aufzuchtmethoden**, die dank der „Marensine“ im Einklang mit dem Ökosystem stehen.

Eine Marensine ist ein kleines **Holzhäuschen**, das sich perfekt in die Landschaft integriert und **transportiert** werden kann, um jedem Küken eine unberührte Umgebung zu bieten, und das **ohne Elektrizität**, um auch in entlegensten Gebieten zu produzieren.

Dank dieser von Anfang an unternommenen Anstrengungen in Sachen Umwelt war Fermiers Landais der erste französische Schlachtbetrieb, der 2002 die Umweltzertifizierung ISO 14001 erhielt.

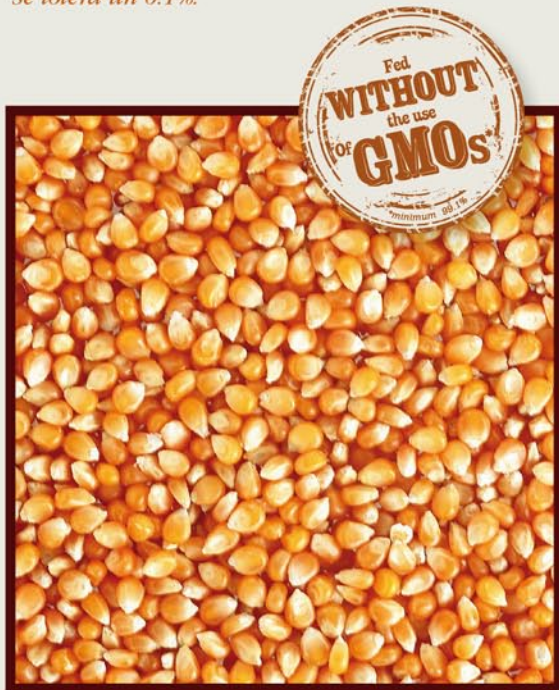


“EIN LABEL IM LABEL”

ALIMENTACIÓN:
80% CEREALES,
0% TRANSGÉNICOS*

- Insectos y hierbas picoteados en su entorno natural.
- Maíz autóctono producido en la granja por los propios criadores.
- Un 80% de cereales.
- Sin TRANSGÉNICOS*, alimento con garantía de trazabilidad total.

*Se tolera un 0.1%.



FUTTER:
80% GETREIDE,
0 % GVO*

- Insekten und Gras werden in der natürlichen Umgebung gepickt.
- Mais wird von den Züchtern selbst auf ihren Höfen produziert.
- 80 % Getreide.
- Keine GVO*, die Herkunft des Futters ist rückverfolgbar.

*0,1% Toleranz.

RESULTADO:
200% SUCULENTO

- **Un sabor intenso.**
- **Una carne** firme y refinada.
- Trozos rollizos y carnosos.
- **Menos merma** durante la cocción gracias a una carne rica en proteínas, baja en agua y en grasas en comparación con la carne de ave estándar.



ERGEBNIS:
200% GESCHMACK

- **Ein intensiver Geschmack.**
- Festes und feines **Fleisch.**
- Kräftige Stücke und gut genährte Tiere.
- **Weniger Verlust** beim Kochen dank eiweißreichem und im Vergleich zu normalem Geflügel wasser- und fettarmem Fleisch.



EL LABEL ROUGE “0165”: EL NO VA MÁS DAS LABEL ROUGE „0165“: „DAS“ LABEL

“0165” no es un Label Rouge como los demás.

DAS LABEL ROUGE „0165“ ist anders als die anderen. Es trägt die erste Labelnummer der Geschichte und wurde für Maishähnchen der Landes vergeben.



“01” porque es la 1ª marca que obtuvo el Label y “65” porque fue en el año 1965.

„01“, weil es das erste vergebene Label-Rouge-Siegel war – „65“, weil das Siegel im Jahr 1965 verliehen wurde.

EL LABEL ROUGE certifica las cualidades organolépticas superiores de un producto. También es una garantía de seguridad alimentaria homologada por el estado francés, país donde la trazabilidad de las aves es la más avanzada.

Das Gütezeichen LABEL ROUGE zertifiziert die erstklassige Geschmacksqualität eines Produkts. Es ist ebenfalls eine staatlich anerkannte Garantie für die Nahrungsmittelsicherheit in Frankreich, einem Land, in dem die Rückverfolgbarkeit bei Geflügel am weitesten entwickelt ist.



¿FERMIERS LANDAIS, Nº1 EN FRANCIA?



Nº1 francés del Pollo Campero Amarillo entero.



Nº1 francés del Pollo Campero Amarillo despiezado.



Nº1 francés de la Pularda Campera.



*1º matadero francés en obtener las 3 Certificaciones ISO:
9001 (calidad) en 1999, 14001 (medio ambiente) en 2002
y OHSAS 18001 (seguridad y salud) en 2005.*

EL AVE “CUELLO DESNUDO”, UNA GRAN DAMA CON MUCHO PICO

Todo va deprisa. ¿Demasiado deprisa?... ¡Todo excepto el ave “Cuello Desnudo” de Fermiers Landais! De raza landesa rústica con un crecimiento lento, sabe hacerse desear y disfruta de su crianza única en total libertad durante más de 81 días.

Lamentablemente, el pollo estándar no corre la misma suerte, pues se cría en grupos de 25 individuos por m² y se apoda “pollo A4”. Le sacrifican a los 41 días, sin haber visto el día, sin haber podido jamás descansar o pasear... ¡Y el pobre permanecerá inmovilizado a partir del día 28 de su triste existencia!

**Espacio del que dispone un pollo para vivir!*



DAS „NACKTHALS“ GEFLÜGEL, EINE GROSSE DAME MIT GROSSEM SCHNABLE

Heutzutage geht alles schnell. Zu schnell?... Alles außer den Nackthals-Hähnchen der Fermiers Landais, einer robusten, langsam wachsenden Rasse aus den Landes! Sie lassen auf sich warten und genießen ihre einzigartige, über 81 Tage lange Aufzucht in völliger Freiheit.

Dies ist für normale Hähnchen leider nicht der Fall, die zu 25 auf einem Quadratmeter aufwachsen und den Beinamen „A4-Hähnchen“ tragen. Sie werden nach 41 Tagen oder weniger geschlachtet, ohne jemals Tageslicht gesehen zu haben. Sie können sich weder ausruhen noch scharren und beenden ihr Leben ab dem 28. Tag liegend!

**Platz, der einem Hähnchen zur Verfügung steht: A4 Blatt !*

FERMIERS LANDAIS, DIE NR. 1 IN FRANKREICH?

Die Nr. 1 in Frankreich für ganze Freiland-Maishähnchen.

Die Nr. 1 in Frankreich für Freiland-Maishähnchenteile.

Die Nr. 1 in Frankreich für Freiland-Poularden.

Der erste französische Schlachtbetrieb, der die drei folgenden Normen erlangt hat: ISO 9001 (Qualität) in 1999, ISO 14001 (Umwelt) in 2002 und OHSAS 18001 (Sicherheit und Gesundheit) in 2005.



UNAS AVES “BILINGÜES” „ZWEISPRACHIGES GEFLÜGEL“

Fermiers Landais ofrece una marca tradicional francesa **que lo tiene todo para echar a volar por Europa.**

Fermiers Landais bietet eine traditionelle französische Geflügelmarke **die alle Voraussetzungen hat ganz Europa im Flug zu erobern.**

PARA COMPRENDERLE:

un Dpto. de exportación eficaz y disponible donde le atenderán en 4 idiomas**



UM SIE ZU VERSTEHEN:

eine leistungsstarke viersprachige Exportabteilung**

PARA RESPONDERLE:

un Dpto. de marketing y de I+D integrados



UM IHRE ERWARTUNGEN ZU ERFÜLLEN:

eine integrierte Marketing- und F&E-Abteilung

PARA OFRECERLE TODAS LAS GARANTÍAS:

una doble certificación para la exportación*



UM IHNEN SERVICE ZU BIETEN:

doppelte Exportzertifizierung*

PARA SERVIRLE:

una amplia gama de productos tradicionales



UM IHNEN ZU DIENEN:

eine breite Palette an traditionellen Produkten

PARA SATISFACERLE:

una cultura del trabajo a medida y la gestión rápida de los pedidos de larga distancia...



UM SIE ZUFRIEDENZUSTELLEN:

eine kundenorientierte Unternehmenskultur und schnelle Abwicklung von Lieferungen über lange Strecken...

¡FALTARÍA POCO PARA QUE SE
CONTARA QUE, EN LAS LANDAS
DONDE SE CRÍAN, LAS AVES FUESEN
BILINGÜES...!

ES FEHLT NICHT VIEL UND MAN WÜRD
IN SEINER LANDAISER HEIMAT SAGEN,
DASS DAS FREILAND-GEFLÜGEL
ZWEISPRACHIG IST...!

**En 2005 y 2006, FERMIERS LANDAIS obtiene la certificación OHSAS 18001 sobre seguridad y salud (2005) y la Norma Europea de Seguridad Alimentaria IFS (2006).*

***Inglés, alemán, español y holandés.*

**2005 bzw. 2006 erlangte FERMIERS LANDAIS die Gesundheits- und Sicherheitsnorm OHSAS 18001 (2005) und die Europäische Nahrungsmittelsicherheitsnorm IFS (2006).*

***Englisch, Deutsch, Spanisch und Niederländisch.*



DETRÁS DEL LABEL, UNA EMPRESA 100% LANDESA Y CERTIFICADA

HINTER DEM ETIKETT VERBIRGT SICH EIN 100%IG ZERTIFIZIERTES UND LANDAISER UNTERNEHMEN

Fermiers Landais, ¿pequeña o gran empresa? ¡Ambas!

- PEQUEÑA Y CERCANA:

Centro de selección, incubadoras, criadores, matadero... En Fermiers Landais todo es "hecho en casa" y respeta unos métodos ancestrales para llevar hasta su hogar toda la tradición landesa.

- GRANDE Y PROFESIONAL:

410 criadores; 9,2 millones de Aves Label Rouge producidas cada año, es decir, un 7,5% de la producción francesa; 250.000 aves sacrificadas/ semana... Para garantizarle sus entregas, en cualquier circunstancia.

Fermiers Landais, ein kleines oder großes Unternehmen? Beides!

- KLEIN UND NAH:

Auswahlzentrum, Brütereien, Züchter, Schlachtereie... bei Fermiers Landais ist alles in einer Hand. Wir halten uns an altüberlieferte Aufzuchtmethoden, um Ihnen pure Landaiser Lebensart zu bieten.

- GROSS UND PROFESSIONELL:

410 Züchter; 9,2 Millionen Label Rouge-Hähnchen pro Jahr (7,5% der Gesamtproduktion Frankreichs), pro Woche 250.000 geschlachtete Hühner... Alles, um jede Ihrer Bestellungen erfüllen zu können.



El IGP LANDES garantiza la producción y la transformación en Las Landas siguiendo unos métodos tradicionales.

Die IGP LANDES (geschützte geografische Herkunft) garantiert die Produktion und die Weiterverarbeitung in den Landes nach traditionellen Methoden.

En 1999, FERMIERS LANDAIS se convirtió en el 1^{er} matadero francés que obtuvo la certificación de calidad del servicio ISO 9001.

FERMIERS LANDAIS war 1999 der erste französische Schlachtbetrieb, der die Servicequalitätszertifizierung ISO 9001 erhielt.





El Bosque de las Landas, capital de las aves de calidad en Francia

Las Aves Camperas "Fermiers Landais" se crían en libertad en un entorno natural único y bien conservado: el inmenso bosque de Las Landas, **el bosque con mayor extensión en Europa**, oxigenado por los vientos regulares procedentes del Mar Cantábrico, en el sudoeste de Francia. Sol, aire puro, agua, suelo saludable... se dan todas las condiciones para obtener unas aves de calidad excelente.

Der Wald der Landes, die Wiege der französischen Geflügelqualität

Die Freiland-Hähnchen der „Fermiers Landais“ werden in Freiheit in einer einzigartigen und geschützten natürlichen Umgebung aufgezogen: dem riesigen Wald der Landes in Südwestfrankreich, **dem größten Wald Europas**, der von den regelmäßigen Winden des Atlantiks mit frischer Luft versorgt wird. Sonne, reine Luft, Wasser und gesunde Böden... Alle Voraussetzungen sind gegeben, um Geflügel von erstklassiger Qualität zu erzeugen.



FERMIERS LANDAIS SA
SERVICE EXPORT
BP 10026
40 502 Saint-Sever Cedex
FRANCIA / FRANKREICH

Tel.: +33 5 58 76 59 68
Fax: + 33 5 58 76 42 20
Mail: export@fermiers-landais.fr

