



프랑스의 지역별 토종닭과 인증제도에 대한 연구 - 알자스, 브레스 지역을 중심으로 -

김수민 · 이동민[†] · 문정훈
 서울대학교 농경제사회학부

A Study on Regional Native Chicken and Certification System in France - Focusing on Alsace, Bresse Region -

Sumin Kim, Dongmin Lee[†] and Junghoon Moon

Department of Agricultural Economics & Rural Development, Seoul National University, Seoul 08826, Republic of Korea

ABSTRACT Recently, the Korean government has been trying to conserve the genetic resources of native chicken. Although the production aspect is important, consumers should also value the native chicken in order for this market to grow. As certification systems are used to inform consumers about the value of a product, this study aims to investigate certification systems for chicken in France. Two regions were selected: Alsace and Bresse. We conducted a value-chain analysis of activities related to native chicken in each of these two regions, including hatching, breeding, slaughtering and processing, distributing, and marketing activities. We found that various certification systems were used not only to inform consumers about the value of the native chicken but also to protect biodiversity. Also, geographical indication, one kind of certification system, was utilized to establish higher quality based on the characteristics of each region. Implications pertinent to a domestic certification system for Korean native chickens were suggested.

(Key words: French native chicken, Alsace, Bresse, certification system, Korean native chicken)

서 론

고품질의 육류에 대한 선호가 점차 증가하면서, 닭고기 산업에서는 토종닭(Korean native chickens)이 우수한 품미와 짙은 육질로 인해 주목받고 있다(Choe et al., 2010). 국내에서는 토종닭과 같은 국내 유전자원의 보호와 산업적 활용을 위해 2013년 “토종가축의 인정기준 및 절차 등”을 제정하였으며, 2014년 해당 제도가 시행되었다. 토종가축 인정 대상은 한우, 돼지, 닭, 오리, 말 등이며, 인정받은 가축으로 가공하는 축산물에 대해서는 토종축산물 인정표시를 사용할 수 있다. 토종닭 인정업무 세부추진규정에는 토종닭 인정대상 품종을 언급하며, 해당 품종들의 외형적 기준을 제시하고 있다(Appendix 1). 현재 한국토종닭협회가 토종닭 인정 절차를 담당하고 있다.

토종축산물 인정마크와 같은 농축산물에 관련된 품질인증표시는 소비자들에게 재화와 서비스에 대한 정보를 제공

함으로써 판매자에게 치우쳐진 정보의 비대칭성을 완화시킨다(Kim, 2008). 또한, 소비자들에게 농축산식품에 대한 명확한 정보를 제공하여 구매 결정에서 중요한 역할을 한다(Kim, 2008). 최근 조류인플루엔자와 살충제 달걀 파동과 같은 화제가 대두되면서, 안전에 대한 정보의 필요성이 급격히 높아지고 있다. 품질인증표시는 농·식품안전에 대한 정보를 제공할 수 있기 때문에, 품질인증표시에 대한 올바른 이해와 이용은 합리적인 농식품 구매를 위한 필수적인 요소이다(Kim, 2008).

국내 소비자들은 토종닭 구입 시에 토종닭 인증이 중요하다고 판단하지만, 이에 대한 만족도는 실질적으로 낮은 실정이다(Kim et al., 2015). 즉, 토종닭 인증 표시가 존재하지만 소비자들이 이러한 인증표시를 잘 이해하거나 인지하지 못하는 것이다. 실제, 소비자들이 토종닭을 식별하는 기준이 명확하지 못한 점을 이용하여 토종닭과 외형적 특성이 유사한 닭들을 값비싼 토종닭으로 위장하여 판매하는 경우가 있

[†] To whom correspondence should be addressed : dongminlee@snu.ac.kr

어왔다(Kim et al., 2002). 토종닭 산업이 활성화되기 위해서는 보다 정확한 정보를 제공할 수 있도록 토종닭에 관련된 인증제도에 대한 고찰이 필요한 시점이다.

본 연구는 토종닭 인증제도가 안정적으로 운영되는 프랑스 사례를 분석하고자 한다. 프랑스는 1960년대부터 우수한 품질과 특성을 가지고 있는 농산물에 대해 라벨 루즈(Label Rouge) 인증 표기를 도입하였으며(Lewis et al., 1997), 가장 처음으로 닭에 라벨 루즈 인증을 부여하였다(Westgren, 1999). 라벨 루즈 인증을 받은 닭은 품종, 사료, 사육형태에 대한 최소한의 생산 기준이 충족되어야 한다. 특히, 라벨 루즈 인증을 받은 닭의 품종은 성장이 느린 시골닭(Rustique à croissance lente) 종자에 대해서만 인정되고 있다. 라벨 루즈 인증을 받은 닭은 제품 포장에 프랑스의 토종닭(Poulet Fermier)이라는 표현을 사용할 수 있다. 라벨 루즈 인증을 받은 토종닭은 프랑스 닭고기 시장에서 약 30%의 시장점유율을 차지하고 있으며, 생통닭(whole chicken) 시장의 62%를 차지하고 있다(Magdelaine et al., 2008).

라벨 루즈 토종닭은 소비자들에게 제품과 원산지, 생산자 및 유통경로에 대한 정보를 보장하여 소비자들에게 높은 수준의 신뢰를 얻고 있다. 이로 인해 라벨 루즈 인증 토종닭은 짧은 기간 내에 높은 시장점유율을 차지할 수 있었으며, 지속적으로 증가하고 있다(Magdelaine et al., 2008). 따라서 프랑스에서 실시하고 있는 토종닭과 관련된 인증 제도들을 고찰하는 것은 국내 토종닭에 관련된 인증제도에 대한 정책적인 제언을 제공할 실마리를 제공해줄 수 있을 것으로 기대된다. 본 연구에서는 프랑스에서 실시하고 있는 토종닭 관련 인증제도에 대해 살펴보고, 프랑스의 알자스(Alsace)와 브레스(Bresse) 지역 토종닭의 가치사슬 단계별 주요 활동을 파악하고자 한다. 이를 토대로 국내 토종닭 관련 인증제도가 개선될 수 있는 방안에 대해 실무적 측면에서 시사점을 제시하고자 한다.

연구 방법

본 사례 연구는 가치사슬(value chain) 개념을 활용하여

(Porter & Millar, 1985), 토종닭 생산부터 소비자에게 전달 될 때까지의 일련의 단계를 구분하고, 단계별 본원적 활동을 파악하였다. 토종닭과 관련된 본원적 활동은 사육 이전, 사육, 도축 및 가공, 유통, 마케팅 및 판매로 구분하였다. 지역 정부 및 관련 단체의 본원적 활동에 대한 R&D, 재무 회계 및 전반적인 지원 활동은 본 가치사슬에서 지원활동으로 분류된다. 가치사슬 상의 지역별 주요 활동을 분석하기 위한 연구 틀은 Fig. 1과 같다.

조사기간은 2017년 6월 22일~6월 29일이며, 프랑스의 알자스, 브레스 지역의 주요 토종닭 관련 기관(Table 1)을 방문하여 관계자들과의 인터뷰를 실시하였다. 또한, 현지에서 수집한 각종 문헌자료를 연구의 자료로 활용하였다.

프랑스 토종닭 관련 인증제도

유럽 연합 규정 및 프랑스 농촌법의 정의에 따르면 토종닭(Poulet Fermier)이라는 명칭을 사용하기 위해서는 라벨 루즈 인증제(Label Rouge, 이하 라벨 루즈), 지리적 표시제 중 원산지 보호제(Protected Designation of Origin, 이하 PDO), 혹은 친환경 인증제(Agriculture Biologique, 이하 AB)(Fig. 2) 중 하나를 획득하여야 한다. 이 세 가지 인증제 모두 토종닭에 대한 품종, 사료, 사육형태에 대한 기준이 제시되어 있다.

1. 라벨 루즈 인증제

1) 라벨 루즈의 정의

라벨 루즈는 프랑스의 국가인증표시로, 식품과 가공되지 않은 농산물에 일반적으로 판매되는 다른 제품에 비해 우수한 품질을 갖는 제품에 대해 주어진다(Lewis et al., 1997). 식품의 영양과 감각적 특성뿐 아니라, 일반적으로 판매되는 상품과는 다른 생산 조건, 생산 조건에 따른 제품의 이미지, 소비자의 인식 등을 고려하여 라벨 루즈가 주어진다. 라벨 루즈 제품은 생산과 가공 모든 과정에서 국립 원산지표시품질관리원(Institut National de l'origine et de la qualité; INAO)

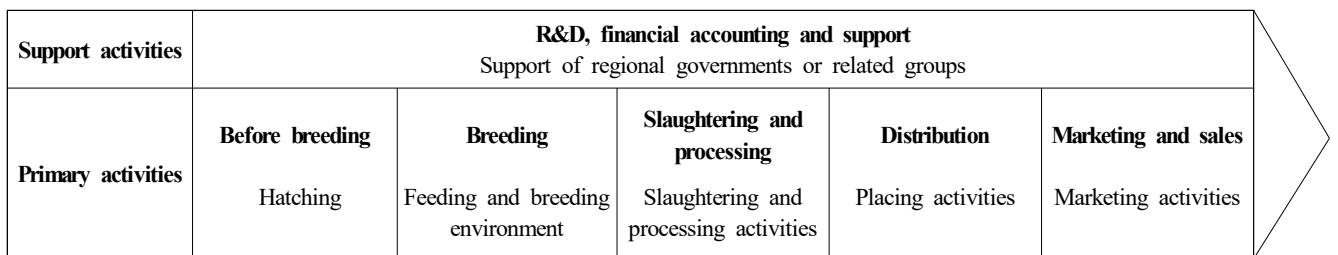


Fig. 1. Value chain.

Table 1. Visited region and organization in France

Visited region	Name of organization	Visited date
Alsace	Chambre d'agriculture et territoires grand est	
	L'ODG de l'association des producteurs de volailles fermières alsaciennes	2017.6.22. ~2017.6.26.
	Farmhouse certified by label Rouge in Alsace	
Bresse	Restaurant using Alsace chicken	
	Slaughterhouse in Bresse	
	PDO certified farmhouse in Bresse	2017.6.27. ~2017.6.29.
	Restaurant using Bresse chicken	

이 정한 규정을 충족해야 한다. 지속적인 품질 검사는 INAO에서 승인한 독립적인 인증기관을 통해 진행된다. 라벨 루즈 승인을 받은 제품은 동시에 지리적표시 보호제(Protected Geographical Indication; PGI)나 Traditional Specialities Guaranteed(전통 특산품 보증제, 이하 TSG) 마크를 받을 수 있지

만 PDO는 받을 수 없다(INAO, 2016a).

2) 라벨 루즈 닭의 기준

일반 육계와 라벨 루즈를 받은 닭의 사육 기준의 차이는 Table 2와 같다. 라벨 루즈 인증기준은 유전특성 및 혈통 등과 관련된 기준뿐만 아니라, 사료의 형태 및 사육공간에 대한 기준 또한 마련되어 있음을 확인할 수 있다(Synalaf, 2014).

2. 지리적 표시제

1) 원산지 보호제(PDO; Protected Designation of Origin)

PDO는 상품의 품질이나 특징이 원산지의 독특한 지리적 환경에 의한 제품에 대해 주어지는 인증마크로, 유럽 연합 전역에서 제품의 이름을 보호하는 유럽의 마크이다. 원재료의 생산부터 가공을 거쳐 완성 단계까지의 모든 과정이 해당 지역에서 이루어져야만 한다(Go, 2007).

2) 지리적표시 보호제(PGI; Protected Geographical Indication)

PGI는 농산물, 가공식품의 특성이 지리적 유래와 연관성



Fig. 2. (From left to right) logo of Label Rouge, logo of Protected Designation of Origin, logo of Protected Geographical Indication, logo of Traditional Speciality Guaranteed, and logo of Agriculture Biologique.

Table 2. Standard for broiler and chicken certified by Label rouge

	Broiler	Label rouge chicken
Breed	Fast growing	Slow-growing, hardy breeds
Slaughter age	35~40 days	After at least 81 days
Breeding environment	No standard	- 2 sq. m. per poultry for the "free-range" appellation - unlimited space for the "total freedom" appellation
Poultry house size	2,000 sq. m. maximum	400 sq. m. maximum
Poultry density in poultry house	20~25 chickens per sq. m.	11 chickens per sq. m. maximum
Feed	No standard	100% plants, minerals, and vitamins, containing at least 75% of cereals
Guarantee quality	No standard	Regular inspections with organoleptic analysis
Third party inspections	No standard	Independent organization approved by INAO

이 있는 제품에 대해 주어진다. PGI를 받기 위해서는 상품의 이름에 사용된 지역에서 해당 제품을 생산하여야 하며, 상품의 이름에 사용된 지역과 상품이 관련성이 있어야 한다. PDO와 달리 해당 지역 안에서 생산 혹은 가공 과정 중 한 단계만 이루어져도 PGI를 받을 수 있다(Lee, 2007).

3) 전통 특산품 보증제(TSG: Traditional Specialities Guaranteed)

TSG는 원료나 제조 혹은 생산과정에서 전통적인 의미를 지닌 제품에 대해 부여되는 인증마크이다. 해당 인증마크는 제품의 원료나 제조 과정 등에서의 차별성과 전통성에 중점을 두고 있으며, 지리적 원산지와의 연관성이 필수적인 요소는 아니다(INAO, 2016b). 현재 프랑스에서 닭과 관련되서는 TSG 인증을 받은 곳이 없다.

3. 친환경 인증제(AB: Agriculture Biologique)

1) AB의 정의

AB는 유기농법을 이용한 생산 방식을 채택하는 농가 및 그 제품에 대해 주어지는 인증제도이다. 유기농법은 친환경적인 생산 방식 중 하나로, 생물다양성을 존중하며 천연 자원 보존과 동물 복지를 보장하기 위한 최적의 환경을 결합한 생산 방법이다. 생산자는 생산 전 단계에서 환경을 오염시키지 않아야 하며, 생태계 및 동물을 보존하는 무공해 공정을 유지해야 한다. 따라서 천연 재생 자원을 사용하고, GMO (Genetically Modified Organisms)의 사용 및 합성 화학물질 등의 부가적인 투입물 사용을 철저히 제한시킨다(INAO, 2016c).

4. 지역별 프랑스 토종닭 현황

라벨 루즈 인증을 받은 가금류의 경우, 지역적 전통을 강조하기 위해 PGI를 같이 인증 받은 경우가 많다(Synalaf, 2014). 2018년 현재 가금류 신선육을 기준으로, 프랑스의 35개 지역에서 PGI와 라벨 루즈 인증을 받은 상태이며, PDO 인증의 경우 브레스 지역의 가금류가 유일하다(Table 3). 본고에서는 프랑스 북부지역의 고유한 품종으로 새롭게 라벨 루즈 및 PGI 인증을 준비 중인 알자스 지역과 프랑스 내에서 가금류로 유일하게 PDO 인증을 받은 브레스 지역을 연구 대상 지역으로 선정하였다.

프랑스 주요 지역의 토종닭 현황

1. 알자스 지역의 토종닭

Table 3. Poultry certificated by geographical indication

Label	Region	Product
	Ain	Poultry
	Alsace	Poultry
	Ancenis	Poultry
	Anjou	Goose
	Ardèche	Capon, Chicken, Guinea fowl
	Auvergne	Poultry
	Béarn	Poultry
	Berry	Poultry
	Bourgogne	Poultry
	Bretagne	Poultry
	Cévennes	Capon, Chicken
	Challans	Poultry
	Champagne	Poultry
	Charolais	Poultry
	Cholet	Poultry
	Drôme	Poultry, Young Guinea fowl
Label rouge, PGI	Forez	Poultry
	Gascogne	Poultry
	Gâtinais	Poultry
	Gers	Poultry
	Houdan	Poultry
	Janzé	Poultry
	Landes	Poultry
	Languedoc	Poultry
	Lauragais	Poultry
	Licques	Poultry
	Loué	Poultry
	Maine	Poultry
	Normandie	Poultry
	Orléanais	Poultry
	Périgord	Capon, Chicken, Poulard
	Plateau de Langres	Poultry
	Val de Sèvres	Poultry
Velay	Poultry	
Vendée	Poultry	
PDO	Bresse	Capon, Chicken, Poulard, Poultry, Turkey

1) 알자스 지역의 토종닭 개요

알자스 토종닭은 1987년에 라벨 루즈를, 1994년에 PGI를 받았다. 알자스 토종닭은 육질이 단단하고 뼈와 살이 잘 분리가 되지 않으며, 살에 있는 수분기가 쉽게 날아가는 특성을 가지고 있다. 알자스 지역에는 가금류를 생산하는 농가가 약 130여개 있으며, 그 중 35개 농가가 지리적 표시제와 라벨 루즈 인증을 받았다. 알자스 지역 토종닭의 생산 규모는 프랑스 전역에서 생산되는 토종닭의 약 1% 정도로, 2016년 기준 1,110,500 마리가 생산되었다.

2) 알자스 토종닭의 라벨 루즈 인증 기준

알자스 지역의 토종닭으로 인정받기 위해 라벨 루즈 인증을 받은 알자스 지역 농가에서는 다음과 같은 사육 조건을 따르고 있다. 알자스 토종닭은 E57(모계)와 GA65(부계)를 교배한 품종이어야 한다. 사료는 100% 식물성 사료를 먹어야 하는데, 그 중 최소 75%는 곡물로 구성하여야 하며, 최소 84일 이상 길러야 한다. 농장 사육공간은 방목지를 포함하여 마리당 2 m² 이상이어야 하며, 실내 계사의 크기는 400 m²를 넘어서는 안 되고, 계사 내 밀도는 1 m² 당 11마리로 제한하고 있다.

3) 알자스 토종닭의 가치사슬 단계별 주요 활동

알자스 토종닭의 가치사슬 단계별 주요 활동의 요약은 Fig. 3과 같다.

알자스 토종닭은 E57(모계)와 GA65(부계)를 교배하는데,

이는 1980년도부터 알자스 지역에서 재배되던 품종이며, 쿠브아 에 레스트(Couvoirs de l'est)와 쿠브아 카링가(Couvoir caringa) 두 회사에 의해서 대부분 인공부화되고 있다. 두 개의 부화장에서는 매주 20만 마리의 병아리가 생산되는데, 이 중에서 알자스 토종닭은 약 2만 마리 정도이다.

알자스 토종닭은 사육에 관련된 주된 내용은 다음과 같다. 사료의 경우, 라벨 루즈 기준을 따른다. 100% 식물성이며, 미네랄과 비타민을 함유하고 있어야 하고, 최소 75%의 곡류로 이루어져 있다. 라벨 루즈 인증을 받은 토종닭의 사료는 로히알 코스탈(Lorial Costal)사에서 전체 사료의 74%를 생산하고, 샌데흐 노흐 이스트(Sanders Nord Est)사에서 20%를 생산하며, 나머지 6%는 개별 농가나 업체들에 의해 생산되고 있다.

알자스 토종닭을 생산하고 있는 농가는 총 35농가이며, 84개의 사육장에서 사육되고 있다. 알자스 토종닭으로 인정받기 위해서는 최소 84일 이상 길러야 하며, 농장 사육공간은 방목지를 포함하여 마리당 2 m² 이상이어야 하며, 실내 계사의 크기는 400 m²를 넘어서는 안 되고, 계사 내 밀도는 1 m² 당 11마리로 제한하고 있다.

도축 및 가공, 유통은 브루노 시에베르(Bruno SIEBERT S.A)가 전체 도축의 95%를 담당하고 있고, 나머지는 5%는 메이에 르네(Meyer René S.A)에서 담당하고 있다. 2015년 기준 알자스에서 생산된 토종닭은 64.5%가 지역 내에서 판매되고, 25.9%가 알자스 지역 이외의 프랑스 국내에서, 그리고 9.6%가 수출된다.

<p>Support activities</p>	<ul style="list-style-type: none"> - The "Chambre d'agriculture et territoires grand est" is a government organization that acts as a mediating organization between the Alsace regional association and the central government - "L'ODG de l'association des producteurs de volailles fermières alsaciennes" is an association that supports the entire production process for Alsace native chicken 				
<p>Primary activities</p>	<p>Before breeding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alsace native varieties that cross E57 and GA65 is used - Hatched by Couvoirs de l'est and Couvoir caringa 	<p>Breeding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feeds are 100% vegetable, containing minerals and vitamins and consisting of at least 75% cereal - Chickens are bred for at least 84 days - Indoor house size is up to 400 sq. m., and density in house is 11 per sq. m. 	<p>Slaughtering and processing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slaughtering and processing is done by Bruno SIEBERT S.A. and Meyer René S.A. 	<p>Distribution</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distribution is to the Alsace region, to other regions in France, and to nearby countries 	<p>Marketing and sales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alsace native chicken is promoted to consumers

Fig. 3. Value chain of Alsace chicken.

알자스 토종닭을 마케팅 및 홍보하기 위해 SNS를 이용한 브랜드 홍보, 컨퍼런스, 세미나 개최, 알자스 지역 내 장터 협찬, 알자스 미식 협회와의 협업을 통한 콩쿠르 주최 등을 실시하고 있다. 또한, 토종닭에 대한 소비자 이해를 높이기 위한 활동(아동 및 소비자교육, 레시피 개발/홍보 등)을 실시하고 있다.

알자스 지역의 토종닭에 대한 지원 활동을 담당하고 있는 기관은 대동지역 농업부 (Chambre d'agriculture et territoires grand est)와 알자스 토종 가금류 생산자 협회 관리 보호 조직(L'ODG de l'association des producteurs de volailles fermières alsaciennes)이다. 대동지역 농업부는 알자스, 상파뉴, 아르덴 지역의 농업을 담당하고 있는 정부 기관이며, 알자스 지역협회와 중앙정부의 중간 매개조직으로서의 역할을 한다. 이 기관은 경영자, 노동자, 농부, 산림관리자, 농업협회, 협동조합 등에서 보통 선거를 통해 뽑힌 대표자들에 의해 이루어져 있으며, 관할 구역에서 협회나 기업에 농업과 관련된 자금을 지원해 주거나 자문 등의 역할을 수행한다. 알자스 토종 가금류 생산자 협회 관리 보호 조직은 알자스 토종닭 산업의 시초이자 가장 중심적인 역할을 하고 있는 협회이며, 토종닭을 생산하는 모든 과정을 협의서에 근거하여 협회가 관리하고 있다. 협회의 주도 하에 알자스 토종닭의 지리적 표시제, 라벨 루즈 등에 관련한 품질관리를 실시하기도 한다.

4) 시사점

알자스 지역은 인구 밀도가 높고, 1인당 확보된 농지가 대동지역 내 타 지역에 비해 상대적으로 적어 농업을 하는데 어려움이 존재한다. 이러한 한계를 극복하고 수익을 창출하기 위해 '다양성'에 집중하고 있다. 라벨 루즈 및 지리적 표시제와 같은 인증 제도를 활용하여 토종닭 유전자원을 보존하고, 지역 토종닭의 품질을 유지하며, 다양성을 유지하고 있다. 이는 인증제도의 역할이 단순히 정보제공에서 그치는 것이 아닌 농수산물의 품종의 다양성을 보존하는 데에도 사용될 수 있음을 시사하고 있다.

2. 브레스 지역

1) 브레스 지역의 토종닭 개요

브레스 토종닭은 1957년 지리적 표시제 PDO 등급을 부여 받았다. 브레스는 프랑스 내에서 유일무이하게 가금류로 PDO를 받은 지역으로, PDO 인증을 받은 브레스 가금류는 빨레(poulet), 빨라흐드(poularde), 샤푹(chapon)의 세 종류이

다. 빨레는 일반적인 크기의 닭으로, 최소 4개월 동안 자라야 하며, 도계 후 도체가 최소 1.2 kg이어야 한다. 빨라흐드는 거세된 암탉으로, 최소 5개월 동안 자라야 하며, 도계 후 도체가 최소 1.8 kg이어야 한다. 샤푹은 거세된 수탉으로, 최소 8개월간 자라야 하며, 도계 후 도체가 최소 3 kg이 되는 큰 닭을 일컫는다.

브레스 지역 토종닭은 연간 약 120만 마리가 생산되며, 이는 프랑스 전체 닭 생산량의 0.1%에 해당된다. 2016년 기준, PDO 인증을 받은 브레스 토종닭은 손 에 루아르(Saone et loire) 지역에서 54.3%, 앙(L'Ain)지역에서 42.6%, 주라(Jura) 지역에서 3.2%이 생산된다.

2) 브레스 토종닭의 PDO 등급 기준

브레스 지역의 토종닭으로 인정받기 위해 PDO 등급을 받기 위한 조건은 다음과 같다. 'Gauloise de Bresse'라는 고유 품종을 사용해야 하며, 벃의 색이 붉은색이고 톱니모양이며, 몸통은 하얀색, 발은 얇고 파란색을 띄어야 한다. 사료(밀, 우유, 옥수수)의 생산 및 가공의 전 과정이 지역 내에서 이루어져야 한다. 병아리 상태로 35일간 계사 내 사육해야 하는데, 사료의 20%를 단백질로 구성한다. 36일째부터 방목되기 시작할 때에는 사료의 12%만 단백질로 구성하고 나머지는 직접 초지에서 벌레와 풀을 먹으며 스스로 채워야 한다. 이 시기는 근육함량을 높이는 시기로 초지는 1마리당 10 m² 확보가 필요하다. 도축 10~28일 전부터는 지방함량을 높이기 위해서 어두운 계사 내에서 사육한다.

3) 브레스 토종닭의 가치사슬 단계별 주요 활동

브레스 토종닭의 가치사슬 단계별 주요 활동의 요약은 Fig. 4와 같다.

브레스 토종닭은 'Gauloise de Bresse'라는 품종만이 브레스 토종닭으로 인정받고 있으며, 앙 지역의 Béchanne에 기반을 둔 브레스 가금류 사육 센터(Centre de Sélection de la Volaille de Bresse, CSVB)에서 품종 및 부화를 관리하고 있다.

브레스 토종닭을 사육하는 농가는 약 300농가이다. 사료는 지리적 표시제 인증을 받은 브레스 지역 내에서 생산된 GMO가 아닌 밀, 옥수수와 같은 곡물만을 사용할 수 있다. 36일째부터는 유제품을 추가적으로 제공해야 하며, 샤푹의 경우는 2배에 해당하는 양을 제공해야 한다.

사육은 크게 3단계로 구분되며, 초기(Le démarrage), 성장기(La croissance), 마무리 시기(La finition)로 나눌 수 있다.

초기(Le démarrage)에는 병아리 상태로 35일간 계사 내 사육해야 한다. 한 지대(bande)당 최대 4,200마리의 병아리

Support activities	- "Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse" is an organization that supports the overall production, management, tracking, and promotion of Bresse native chicken				
Primary activities	<p>Before breeding</p> <ul style="list-style-type: none"> - The "Gauloise de Bresse" variety is used, which is the native variety of the Bresse region - Hatching is done by the "Centre de Sélection de la Volaille de Bresse" 	<p>Breeding</p> <ul style="list-style-type: none"> - The feed must be produced within the Bresse region to be certified as PDO - After breeding in cages for 35 days, the chickens are grazed - 10 to 24 days before slaughtering, chickens are kept in a dark cage to increase fat content 	<p>Slaughtering and processing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slaughtering is done by six major slaughterhouses and small slaughterers(mostly farmers) - Stickers and badges are attached to identify the product as Bresse native chicken 	<p>Distribution</p> <ul style="list-style-type: none"> - The product is distributed to about 100 restaurants - The product is also distributed to over 230 small butcher shops and grocery stores 	<p>Marketing and sales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promotion and marketing of Bresse native chicken is done by chefs

Fig. 4. Value chain of Bresse chicken.

를 사육할 수 있으며, 1 m² 당 24마리로 제한하고 있다. 이 시기의 사료는 20%가 단백질로 구성되어야 하며, GMO가 아닌 곡류, 단백질, 비타민, 미네랄을 제공해야 한다.

36일령부터 생장기(La croissance)로 간주하며, 이 시기부터는 방목을 시작한다. 주로 근육함량을 높이는 시기이다. 각 사육장에서는 최대 700마리의 닭이 사육 가능하며, 사육장의 크기는 60 m²이다. 사육장 내에서는 빨레, 빨라흐드는 1 m² 당 12마리 이하의 닭이 사육되어야 하며, 샤푸의 경우, 1 m² 당 6마리 이하의 닭이 사육되어야 한다. 초지는 1마리 당 최소 10 m² 확보되어야 하며, 연간 1 ha당 최대 1,500마리를 사육할 수 있다. 이 시기의 사료는 12%만 단백질로 구성하여, 나머지는 닭이 직접 초지에서 벌레/풀을 먹으며 스스로 채워야 한다.

마지막 마무리 시기(La finition)는 도축 전, 어두운 계사 내에서 먹고 자고를 반복하여 지방함량을 높이는 시기이다. 빨레의 경우, 10일 동안 어두운 계사에서 사육되어야 하며, 1 m² 당 암탉은 최대 17마리, 수탉은 최대 14마리를 사육할 수 있다. 빨라흐드는 3주 동안 어두운 계사에서 사육되어야 하며, 1 m² 당 최대 14마리를 사육할 수 있다. 샤푸는 4주 동안 어두운 계사에서 사육되어야 하며, 1 m² 당 최대 9마리를 사육할 수 있다.

2017년 기준 브레스 지역 내 토종닭을 도축하는 도계장은 6곳이 있으며, 브레스 토종닭 생산자가 자가 도축 및 판매까지 하는 경우도 있다. 도계한 닭은 PDO 인증을 받은 브레스 토종닭인 것이 식별될 수 있도록 다음과 같은 과정을

거친다. 먼저, 브레스 토종닭임을 증명하기 위해 도계를 하더라도 머리를 남겨둔다. 닭의 왼쪽 다리에는 농장주의 이름과 주소가 적힌 금속 고리를 달고, 목덜미에는 브레스 토종닭을 표시한 삼색 배지를 달며, PDO 로고가 박힌 스티커를 몸통에 부착한다.

브레스 토종닭은 대부분 레스토랑으로 판매되며, 2017년 기준 프랑스 내 100여개의 레스토랑으로 유통된다. 소매 판매의 경우, 프랑스 내 230여개의 소규모 정육점, 고급 식료품점 등에서 판매되고 있다.

브레스 토종닭의 홍보 및 마케팅은 셰프를 중심으로 이루어졌으며, 대표적으로 폴 보꾸즈(Paul Bocuse)와 조르쥬 블랑(George Blanc)이 알려져 있다. 폴 보꾸즈는 가장 먼저 ‘브레스 토종닭’으로 메뉴를 개발하고, 해당 명칭을 메뉴 이름으로 사용한 셰프이다. 조르쥬 블랑은 브레스 토종닭을 그의 요리를 대표하는 식재료로 삼고, 여전히 주요한 메인 메뉴로 판매하고 있다.

브레스 지역의 토종닭에 대한 지원 활동을 담당하고 있는 기관은 대표적으로 브레스 가금류 위원회(Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse)가 있다. 브레스 가금류 위원회는 브레스 가금류의 생산, 관리, 추적 및 홍보를 담당하고 있는 기관이다. 미슐랭 3스타 레스토랑의 요리사인 조르쥬 블랑이 1986년부터 지금까지 브레스 가금류 위원회의 협회장직을 수행하고 있으며, 조르쥬 블랑은 브레스 토종닭을 이용한 품질 높은 요리법을 제시하고, 소비자가 브레스 토종닭을 정확하게 알고 구매할 수 있도록 홍보하는 역할을

하고 있다. 브레스 가금류 위원회에서는 협회장인 조르쥬 블랑을 중심으로 미디어, SNS 등 다양한 채널을 이용하여 브레스 토종닭을 홍보하고 있다. 브레스 토종닭을 홍보하기 위해 매년 글로리우스 드 브레스 (Les Glorieuses de Bresse) 콩쿠르를 개최하고 있다. 가장 뛰어난 품질의 브레스 토종닭을 선정하는 토종닭 품평회로 1, 2등의 닭은 대통령으로부터 상을 수여받게 된다.

4) 시사점

브레스 토종닭은 가금류 중 유일무이하게 PDO 인증을 받았다. 브레스의 토종닭은 라벨 루즈 인증도 받을 수 있으나, PDO 등급기준이 더 강한 기준을 요구하고 있기 때문에 추가적으로 라벨 루즈 인증은 받지 않았다고 볼 수 있다. PDO 인증을 받은 브레스 토종닭이 차별화되고 고급스러운 식재료로 자리매김하는 데에는 셰프들의 노력이 큰 역할을 했다. 브레스 지역의 셰프인 폴 보프뤼와 조르쥬 블랑은 브레스 토종닭을 홍보하기 위해 노력했다. 자신들의 사회적 위치를 이용하여 국내외의 TV, 잡지 등의 미디어를 통해 식재료로서의 브레스 토종닭뿐만 아니라, 브레스라는 지역에 대한 홍보를 실시하였다. 이는 지리적 표시제 인증이 브레스 토종닭이 고급 식재료로써 자리매김하는 데에 중요한 요소로 작용했음을 시사한다.

결론

본 연구는 프랑스의 토종닭 관련 인증제도와 프랑스의 알자스, 브레스 지역 토종닭의 가치사슬 단계별 주요 활동에 대해 살펴보았다. 본 사례 연구를 통해 프랑스의 토종닭은 라벨 루즈, 지리적 표시제 등의 인증제도와 밀접한 연관이 있으며, 이러한 인증제도가 토종닭만의 가치와 다양한 정보를 소비자에게 전달하는 주요한 커뮤니케이션 수단임을 알 수 있다. 프랑스 인증제도와 각 지역별 인증제도 활용 사례 분석을 통해 제시하는 시사점은 다음과 같다.

첫째, 토종닭(Poulet Fermier)이라는 표현이 사용된 제품이라는 것만으로 라벨 루즈, 지리적 표시제 혹은 친환경 인증을 받았다는 것을 의미하며, 이는 일정 이상의 품질을 확보하였다는 것을 의미한다. 토종닭이라는 표현을 사용하기 위해서는 방목 사육을 해야 하며, 최소 84일 이상의 사육기간이 필요할 뿐만 아니라, 가축들에게 최소한의 공간을 제공해야 하는 등 다양한 세부 조건이 따른다. 이러한 조건들은 일반 육계와의 품질의 차이를 야기하며, 동물복지와도 연계됨을 알 수 있다.

둘째, 프랑스의 토종닭은 대부분 지리적 표시제 인증을 통해 소비자에게 생산 지역에 관련된 정보를 제공하고 있다. 알자스 지역의 토종닭은 라벨 루즈와 PGI를 동시에 인증 받았으며, 브레스 지역의 토종닭은 PDO 인증을 받았다. 지리적 표시는 상품의 품질이나 특징이 원산지의 독특한 지리적 환경과 특성에 의한 것을 의미한다. 즉, 지리적 표시제 인증을 받은 프랑스의 토종닭은 생산 지역의 정보와 특성을 담고 있는 것이다. 지역적 특성 또한 소비자들에게 토종닭을 구매의사를 결정짓는 데에 하나의 중요한 정보가 될 수 있음을 시사한다.

셋째, 프랑스 토종닭은 그 분류법에 따라 물리적 특성에 대한 정보를 제공하고 있다. 이는 토종닭뿐만 아니라, 일반 육계에도 동일하게 해당된다. 중량, 크기, 성별, 생장 정도에 따라, 일반 닭(poulet)부터, 수탉(coq), 암탉(poule), 거세 암탉(poularde), 거세 수탉(chapon), 영계(coquilet), 병아리(poussin)로 분류하고 있다. 프랑스에서는 용도와 상황에 따라 적절한 닭을 구매할 수 있는 반면, 상대적으로 한국에서는 닭고기의 특성이 덜 세분화되어 있다. 한국의 소비자들은 닭고기 구매 시 유통기한, 닭의 품질 그리고 가격을 품질 판단의 최우선 기준으로 둔다(RDA, 2014). 즉, 프랑스 소비자와 비교했을 때, 한국 소비자들은 상대적으로 단순한 구매의사결정을 거치는 것을 알 수 있다. 이는 생산자에게도 영향을 준다. 생산자들은 비용우위를 확보하기 위하여 생산비 절감에 초점을 맞추고, 저렴한 비용으로 판매하고자 한다. 반면, 프랑스 소비자들은 인증제도 획득 여부, 지역적 특성, 닭의 물리적 특성을 고려하는 등, 닭에 대한 복잡하고 까다로운 구매 의사 결정 과정을 거치게 된다. 이에 맞춰서 생산자들은 비용절감을 통한 원가우위를 취하는 전략 혹은 제품 특성을 차별화하는 전략 등 다양한 전략을 고려할 수 있다. 이러한 제도적 장치는 소규모 농장도 시장에서 살아남을 수 있는 도구가 될 수 있음을 시사하고 있다.

프랑스의 토종닭 관련 인증제와 흡사한 국내 토종닭 관련 인증제도에는 토종가축 인정제도와 동물복지 축산농장 인증제도의 두 가지로 압축할 수 있다. 토종가축 인정제도는 국내 가축의 유전특성과 순수혈통을 유지하기 위한 것으로, 토종닭의 유전특성과 외형 등의 기준이 제시되어 있다. 동물복지 축산농장 인증제도는 동물복지 기준에 따라 육계를 사육하고 있는 농장에 대해 주어지는 인증제도로, 방목 등과 같은 사육방식에 대한 기준을 제시한다. 이러한 제도는 소비자들에게 다양한 정보를 제공할 수 있으며, 이는 소비자의 구매의사결정에 영향을 미치게 된다. 인증제도에 대한 정확한 이해와 이용은 소비자들의 닭 구매를 까다롭게 하

며, 풍요로운 소비로 이어질 수 있다. 본 연구에서는 토종닭 시장 확대와 정확한 정보 제공으로 식품 관련 논란 및 파동에 대한 리스크를 방지할 수 있는 실마리를 제시하고자 한다. 본 사례 연구를 바탕으로 제시하는 국내 토종닭 관련 인증제도에 대한 적용 방안은 다음과 같다.

첫째, 기존에 존재하는 제도를 유지하되, 토종가축 인정과 동물복지 축산농장 인증을 중복으로 받을 경우, 상위 인증을 부여하는 방안이 있다. 프랑스의 경우, 라벨 루즈 인증제와 지리적 표시제에 유전특성 및 혈통, 사료 및 사육형태에 대한 기준이 제시되어 있다. 본 연구에서 제안하는 인증제도는 토종가축 인정제도의 품종 기준과 동물복지 인증의 사육시설 및 과정의 기준을 동시에 충족할 경우 주어지는 것이다. 이는 기존의 토종닭 시장을 더욱 세분화시켜, 동물복지 인증과 토종가축 인정을 받은 프리미엄 토종닭에 대한 수요를 유도할 수 있을 것으로 기대된다.

둘째, 소비자의 기존 토종닭 관련 인증제도에 대한 인식 제고를 위한 홍보활동을 제안하는 바이다. 토종닭에 관련된 인증제도가 존재함에도 불구하고, 이에 대한 소비자들의 활용도가 낮다면 그 인증제도에 대한 정보제공의 효과는 실질적으로 기대하기 어렵다(Kim, 2008). 따라서 앞서 제시한 새로운 인증제도의 필요성에 대한 사회적인 합의가 도출되기까지 기존의 인증제도에 대한 정보를 소비자에게 전달하는 과정이 필요할 것으로 사료된다. 토종가축 인정을 받은 품종을 중심으로 한 스토리텔링에 초점을 맞추며, 일반 닭과의 관능적 차이 등에 대한 홍보가 필요하다. 스토리텔링을 이용한 홍보는 인지적 측면과 정서적 측면에 긍정적인 영향을 미치며, 제품 혹은 브랜드, 기업에 대한 차별적인 이미지를 심어줄 수 있다(Jeong et al., 2013). 이러한 홍보 방식이 성공적으로 이루어진다면, 소비자들은 인증마크만으로도 토종닭의 품질을 구분할 수 있을 것으로 사료되며, 각 토종닭 제품에 대한 올바른 정보를 이해할 수 있게 될 것으로 기대된다.

본 연구는 프랑스의 토종닭 관련 인증제도와 활용사례를 분석함으로써 국내 토종닭 관련 인증제도에서 활용될 수 있는 방안들을 제시하였다. 토종닭과 관련된 인증제도의 적극적인 활용과 개선을 통해 소비자의 토종닭에 대한 올바른 이해와 토종닭 시장의 지속적인 성장을 기대하는 바이다.

ACKNOWLEDGEMENT

This research was supported by Golden Seed Project (No. 213010-05-1-SB430, PJ012822032018), Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, Ministry of Oceans and Fish-

eries, Rural Development Administration, and Korea Forest Services.

REFERENCES

- Choe JH, Nam KC, Jung S, Kim BN, Yun HJ, Jo CR 2010 Differences in the quality characteristics between commercial Korean native chickens and broilers. *Korean J Food Sci Anim Resour* 30(1):13-19.
- Go YB 2007 A study on the concept and protection system for the geographical indication. *Journal of Korea Port Economic Association* 23(3):165-184.
- Hong EC, Kang BS, Kang HK, Jeon JJ, Kin HS, Park SB, Kim CH, Suh SW, Kim SH 2017 A survey on performance situation of animal welfare approved farms of laying hens. *Korean J Poult Sci* 44(1):11-18.
- INAO 2016a Label Rouge. INAO Accessed Jan. 2018 <https://www.inao.gov.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Label-Rouge>
- INAO 2016b Traditional Speciality Guaranteed. INAO Accessed Mar. 2018 <https://www.inao.gov.fr/eng/Official-signs-identifying-quality-and-origin/Traditional-Speciality-Guaranteed>
- INAO 2016c Agriculture Biologique. INAO Accessed Jan. 2018 <https://www.inao.gov.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique>
- Jeong CS, Han SP, An BS 2013 A study on the influence of message components of storytelling advertising and product involvement on advertising effects. *The Korean Journal of Advertising* 24(6):7-41.
- Kim HC, Lee MA, Jo C, Nam KC 2015 Housewives' awareness of the quality attributes for Korean native chickens. *Korean J Poult Sci* 42(4):275-283.
- Kim SS 2008 A study on consumer use of quality-certification labels of agricultural products and foods. *Journal of Consumption Culture* 11(1):49-70.
- Lee YJ 2007 Study on AOC and IGP of France. *Journal of European Union studies* 20:123-137.
- Lewis P, Perry G, Farmer L, Patterson R 1997 Responses of two genotypes of chicken to the diets and stocking densities typical of UK and 'label rouge' production systems: I. performance, behaviour and carcass compo-

- sition. *Meat Sci* 45(4):501-516.
- Magdelaine P, Spiess M, Valceschini E 2008 Poultry meat consumption trends in Europe. *Worlds Poult Sci J* 64(1): 53-64.
- Porter ME, Millar VE 1985 How information gives you competitive advantage: *Harvard Business Review*, Reprint Service Watertown, Massachusetts, USA.
- RDA 2014 Consumer Awareness Survey Results of Hanwoo, Pork, Chicken, Duck and Livestock. National Institute of Animal Science, RDA.
- Synalaf 2014 Traditional animal husbandry methods make a great deal of difference. Synalaf Accessed Jan. 2018 <http://www.volaillelabelrouge.com/en/traditional-animal-husbandry-methods-make-a-great-deal-of-difference>
- Synalaf 2014 A protected geographical origin. Synalaf Accessed Mar. 2018 <http://www.volaillelabelrouge.com/en/a-protected-geographical-origin/>
- Westgren RE 1999 Delivering food safety, food quality, and sustainable production practices: The label rouge poultry system in France. *Am J Agric Econ* 81(5):1107-1111.
-
- Received Jan. 15, 2018, Revised Mar. 18, 2018, Accepted Mar. 19, 2018

Appendix 1. 다음은 농림축산식품부 고시(제2015-175호) 「토종가축의 인정기준 및 절차 등」 제6조제3항에 따라 마련된 「토종닭 인정업무 세부추진규정」의 일부이다. 이 중 재래종(적갈색종, 황갈색종, 흑색종, 백색종, 회색종 등)의 토종닭 인정기준 예시이다.

심사항목	심사내용
1. 체중(Weight)	수탉의 체중은 1.2~4 kg이고, 암탉은 1.1~1.7 kg 정도이다.
2. 균형(Symmetry) 및 상태(Condition)	체형은 장방형으로 날씬한 모양이고, 재래닭으로서 품위를 유지하고 있고, 균형이 잘 잡혀 있어야 한다.
3. 볏(Comb)	볏의 모양은 홑볏이나 관침이 5개 내외로 직립되어 있고, 두께는 얇으며, 볏의 색깔은 적갈색재래닭 및 황갈색재래닭, 내종은 선홍색이나, 흑색재래닭은 암적색을 띠고 있다.
4. 부리(Beak) - 모양, 색깔	부리는 모든 내종에서 단단하며, 조금 앞쪽으로 굽어 있다.
5. 머리(Head) - 모양, 색깔	머리는 중간크기를 가지고 있고 깊고 넓으며, 내종별 머리색깔은 적갈색재래닭은 적갈색이고, 황갈색재래닭은 황갈색이며, 흑색재래닭은 흑색을 띠고 있다.
6. 눈(Eyes) - 모양, 색깔	눈은 중간크기를 가지고 있고 맑고 투명하며, 눈의 색깔은 적갈색 재래닭과 황갈색재래닭은 선홍색이고, 흑색재래닭은 적색과 흑적색을 띠고 있다.
7. 고기수염(Wattles) - 모양	고기수염은 내종별로 길게 늘어져 있고, 고기수염의 색깔은 적갈색재래닭과 황갈색재래닭은 선홍색이고, 흑색재래닭은 적색과 흑적색을 띠고 있다.
8. 귀뿔(Ear Lobes) - 모양, 색깔	중간크기의 타원형을 가지고 있고, 적갈색재래닭과 황갈색재래닭은 선홍색과 백색을 띠고 있고, 흑색재래닭은 적색과 백색을 띠고 있다.
9. 목(Neck) - 모양, 색깔	목은 길고 직립하며 조금 앞으로 굽어져 있고, 목깃털은 많고 길어서 등의 앞부분을 덮고 있고, 적갈색재래닭의 피모는 적갈색이나 적녹색이고, 황갈색재래닭은 황갈색이며, 백색재래닭은 백색이고 흑색재래닭은 흑색, 회색재래닭은 회색이다.
10. 날개(Wings) - 모양, 색깔	날개는 조금 길고 나르는 힘이 강하다. 적갈색재래닭의 날개 색깔은 적갈색과 흑색이고, 황갈색재래닭은 황갈색과 흑색이 있으며, 백색재래닭은 백색이고, 흑색재래닭은 흑색, 회색재래닭은 회색이다.
11. 등(Back) - 모양, 색깔	등은 직선으로 넓이는 중정도이고 뒤쪽으로 경사져 있으며, 적갈색재래닭의 색깔은 적갈색이고, 황갈색재래닭은 황갈색이며, 백색재래닭은 백색 흑색, 재래닭은 흑색, 회색재래닭은 회색이다.
12. 꼬리(Tail) - 모양, 색깔	꼬리깃은 발육이 좋으며 길고 아름답다. 적갈색재래닭의 암컷의 꼬리의 색깔은 녹흑색이고, 수컷은 적갈색이고 때로는 흑색도 있다. 황갈색재래닭의 수컷은 녹흑색이고, 암컷은 황갈색이며, 백색재래닭은 백색이고, 흑색재래닭은 흑색이다.
13. 몸통(Body) - 모양, 색깔	가슴은 둥글고 약간 앞으로 돌출되어 있고, 앞쪽으로 발달되어 있고, 적갈색재래닭 피모색깔은 적갈색이고, 황갈색재래닭은 황갈색이며, 백색 재래닭은 백색이고, 흑색재래닭은 흑색이다.
14. 가슴(Breast) - 모양, 색깔	배는 타원형을 중등정도 발달되어 있으며, 적갈색재래닭 피모색깔은 적갈색이고, 황갈색재래닭은 황갈색이며, 백색재래닭은 백색이고, 흑색재래닭은 흑색, 회색재래닭은 회색이다.
15. 다리와 발가락(Legs and Toes) - 모양, 색깔	다리의 길이는 중등정도이고 깃털이 밀생되어 있다. 발가락은 잘 발달되어 있고, 발가락 수는 4개이고 우모가 없다. 적갈색재래닭과 황갈색재래닭의 다리 피부색깔은 황갈색이고, 백색재래닭은 백색이고, 흑색재래닭은 흑색이다. 적갈색재래닭 및 황갈색재래닭의 발가락 피부색은 황갈색과 회흑색이고, 백색재래닭은 황갈색과 회흑색이고 흑색재래닭은 흑색이다.