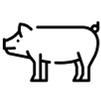


## ENTRENT DANS LA DÉMARCHE

VIANDE	Les labels, mentions ou signes de qualité suivants	ou les pratiques requises suivantes	Attention, à elles seules, ces mentions ne garantissent pas des conditions d'élevage satisfaisantes	Autres pratiques non requises mais à privilégier
 Poulet	   	Accès au plein air, densité dans le bâtiment : $\leq 11$ poulets/m <sup>2</sup> et $\leq 25$ kg/m <sup>2</sup> . Pas de finition en claustration, pas de castration (chaponnage).	Volaille française. Poulet certifié. Poulet de Bresse et poularde (confinés en fin d'engraissement), chapon (mâle castré à vif).	<b>Transport</b> : $\leq 3$ h. <b>Abattage</b> : étourdissement gazeux irréversible.
 Dinde	   	Accès au plein air, densité dans le bâtiment : $\leq 6,25$ dindes/m <sup>2</sup> et $\leq 35$ kg/m <sup>2</sup> , souches à croissance lente ou intermédiaire.	Volaille française, dinde certifiée, dinde de bresse.	<b>Pas de mutilation</b> (épointage, dégriffage). <b>Transport</b> : $\leq 3$ h. <b>Abattage</b> : étourdissement gazeux irréversible.
 Canard	   	Accès au plein air, densité dans le bâtiment : $\leq 8$ /m <sup>2</sup> et $\leq 35$ kg/m <sup>2</sup> pour les mâles, $\leq 10$ /m <sup>2</sup> et $\leq 25$ kg/m <sup>2</sup> pour les femelles. <b>Pas de gavage (production de foie gras).</b>	Volaille française, canard certifié.	<b>Pas de mutilation</b> (épointage, dégriffage). <b>Transport</b> : $\leq 3$ h. <b>Autres pratiques</b> : accès à des points d'eau libre (a minima abreuvoirs permettant d'y plonger le cou).
 Pintade	   	Accès au plein air, densité dans le bâtiment : $\leq 13$ pintades /m <sup>2</sup> et $\leq 25$ kg/m <sup>2</sup> Pas de castration (chaponnage).	Volaille française, certifiée, chapon (mâle castré à vif).	<b>Pas de mutilation</b> (épointage, dégriffage). <b>Transport</b> : $\leq 3$ h. <b>Abattage</b> : étourdissement gazeux irréversible. <b>Autres pratiques</b> : pas d'oeillères (lunettes).
 Porc	  	Accès au plein air ou élevé sur litière en bâtiment semi ouvert ou avec courette	Label Rouge, porc français, porc des montagnes.	<b>Pas de mutilation</b> (castration physique, coupe de la queue, limage des dents). <b>Transport</b> : $\leq 4$ h. <b>Abattage</b> : électroanesthésie 3 points (pas d'étourdissement au CO2). <b>Autres pratiques</b> : enrichissement du milieu.
 Agneau Mouton	 	Accès au pâturage.	Viande d'agneau française, viande ovine française.	<b>Mutilations</b> : pas de coupe de la queue, pas de castration. <b>Transport</b> : $\leq 4$ h. <b>Abattage</b> : étourdissement préalable à la saignée. <b>Autres pratiques</b> : pas de désaisonnalisation de la reproduction des brebis.
 Veau	 	Élevé sur paille, accès à l'extérieur (pâturage, ou a minima bâtiment semi-ouvert ou courette), chair rosée à rouge (viande cotée 2, 3 ou 4).	Élevé sous la mère, viande de veau française. Label Rouge, AOP / IGP : nous consulter. La viande de couleur blanche (cotée 0 ou 1) est indicatrice de risques d'anémie (à l'exception du veau de lait).	<b>Transport</b> : $\leq 4$ h. <b>Abattage</b> : étourdissement préalable à la saignée. <b>Autres pratiques</b> : mise en groupe le plus tôt possible ( $< 8$ semaines réglementaires), accès au pâturage.
 Bovin	 	Accès au pâturage (6 mois minimum/an). Pas d'obligation de claustration en fin d'engraissement supérieur à 3 mois. Pas d'animaux détenus à l'attache.	Viande bovine française. Labels Rouge/ AOP/ IGP : nous consulter.	<b>Pas de mutilation</b> (ébourgeonnage, écornage). <b>Transport</b> : $\leq 4$ h. <b>Abattage</b> : étourdissement préalable à la saignée. <b>Autres pratiques</b> : pâturage $\geq 7$ mois, races non sujettes aux problèmes de vêlage récurrents (ex : Blanc Bleu Belge).

	ENTRENT DANS LA DÉMARCHE		Attention, à elles seules, ces mentions ne garantissent pas des conditions d'élevage satisfaisantes	Autres pratiques non requises mais à privilégier
ŒUFS	Les labels, mentions ou signes de qualité suivants	ou les pratiques requises suivantes		
 Œufs coquilles	 code 0  code 1	Élevées en plein air.	Œufs frais, origine France.	<b>Mutilation</b> : pas d'épointage. <b>Transport</b> : ≤ 3 h. <b>Abattage</b> : étourdissement gazeux irréversible.
 Ovoproduit et produit contenant des oeufs	 code 0  code 1	Œufs issus de poules ayant accès au plein air.	Label rouge, AOP, IGP : nous consulter (ces produits ne sont pas systématiquement composés d'œufs de poules élevées en plein air).	<b>Mutilation</b> : pas d'épointage. <b>Transport</b> : ≤ 3 h. <b>Abattage</b> : étourdissement gazeux irréversible.
FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS	ENTRENT DANS LA DÉMARCHE		Attention, à elles seules, ces mentions ne garantissent pas des conditions d'élevage satisfaisantes	Autres pratiques non requises mais à privilégier
	Les labels, mentions ou signes de qualité suivants	ou les pratiques requises suivantes		
 Brebis	<b>Pour les fromages</b> : Agriculture biologique ; AOP Roquefort, Brousse du Rove, Brocciu, Ossau Iraty. <b>Pour tous les produits</b> : Agriculture biologique.	Accès au pâturage.	Les autres fromages et produits laitiers sous signe de qualité non mentionnés ne garantissent pas le pâturage des brebis.	<b>Mutilation</b> : pas de coupe de la queue. <b>Autres pratiques</b> : durée de pâturage ≥ 7 mois. Pas de désaisonnalisation de la reproduction.
 Chèvre	<b>Pour les fromages</b> : Agriculture biologique ; label Rouge Cabécou ; AOP Chevrotin, Banon, Pélardon. <b>Pour tous les produits</b> : Agriculture biologique*.	Accès au pâturage (5 mois min/an).	Les autres fromages et produits laitiers sous signe de qualité non mentionnés ne garantissent pas le pâturage des chèvres.	<b>Pas de mutilation</b> (ébourgeonnage, écornage). <b>Autres pratiques</b> : durée de pâturage ≥ 7 mois. Pas de désaisonnalisation de la reproduction.
 Vache	<b>Pour les fromages</b> : Agriculture biologique* ; Emmental label Rouge ; AOP* : Abondance, Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Bleu de Gex, Bleu du Vercors, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Cantal, Chaource, Comté, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Morbier, Munster, Neufchatel, Pont l'Évêque, Reblochon, Saint-Nectaire, Salers, Tome des Bauges. IGP* : Emmental français Est-Central, Gruyère, Saint-Marcelin. <b>Pour tous les produits</b> : Agriculture biologique*.	Accès au pâturage (4 mois min/an).	Les autres fromages et produits laitiers sous signe de qualité non mentionnés ne garantissent pas le pâturage des vaches pour une durée minimale de 4 mois.	<b>Mutilation</b> : pas d'écornage. <b>Autres pratiques</b> : pas de détention à l'attache, y compris en période hivernale, Durée de pâturage ≥ 7 mois.

\* Concernant la durée de pâturage, les acheteurs doivent rester vigilants, car en zone de montagne, la période de pâturage est parfois plus courte que celle recommandée. Pour les bovins, l'attache y est parfois autorisée (même en Agriculture biologique). Nous vous invitons à vérifier que votre fournisseur remplit les conditions minimales requises.