



NOS ENGAGEMENTS POUR LE BIEN -ÊTRE ANIMAL ET LA BIEN TRAITANCE DES VOLAILLES

1/ L'ENGAGEMENT en bien-être animal de nos éleveurs partenaires

Nous travaillons en circuit court. Tous nos éleveurs sont situés dans l'Allier et le Puy-de-Dôme.

- ✓ **Les souches** de nos volailles fermières sont rustiques à croissance lente, reconnues comme ayant un intérêt démontré pour le bien-être animal par l'European Chicken Commitment
- ✓ Chaque éleveur suit **un guide d'élevage** décrivant les paramètres techniques d'élevage (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours...)
- ✓ **Le délai de livraison** des oisillons n'excède pas 36h après l'éclosion
- ✓ Les bâtiments d'élevage offrent **des ouvertures** translucides en nombre et taille suffisants, des isolations, des implantations favorisant la sortie des volailles
- ✓ L'élevage est pratiqué au sol sur **litière en paille**
- ✓ La totalité du **bâtiment est disponible** à compter du 29ème jour d'âge des volailles
- ✓ La **densité maximale des volailles** par bâtiment est de 11 poulets/m² ou 13 pintades/m² maximum
- ✓ **L'accès au parcours est obligatoire** pour toutes les volailles Label Rouge : les bâtiments sont ouverts de 9h00 au plus tard et jusqu'au crépuscule. Les volailles évoluent dans des espaces herbeux ou forestiers sur un parcours d'1 hectare minimum.

2/ LE « BIEN-ÊTRE NATUREL »

✓ Les principales mesures du bien-être naturel passent par la démedicalisation en production, la qualité de l'alimentation et les conditions d'élevage.

Les soins préventifs sont réalisés à base de plantes : ail, thym et romarin. Ainsi, nos volailles sont garanties **élevées sans traitement antibiotique ni molécule chimique de synthèse, et nourries à partir de céréales françaises sans OGM.**



3/ L'ALIMENTATION

✓ Dans un souci de transparence quant à la traçabilité des intrants pour le consommateur, **l'alimentation de nos volailles est exclusivement composée de céréales (maïs, blé, orge) produites en Auvergne** et départements limitrophes à Tréteau (03), Saint-Germain-de-Salles (03), Aigueperse (63) et Lapeyrouse (03). **Le soja est cultivé en France.**

4/ LE RESPECT du bien-être animal au sein de l'abattoir Allier Volailles

- ✓ **La durée minimale d'élevage** est de 81 jours minimum pour les poulets et 94 jours minimum pour les pintades
- ✓ Le ramassage est effectué **manuellement** en caisse avec un nombre limité d'animaux par caisse suivant leur poids et les conditions climatiques (nombre de volailles limité lors des chaleurs d'été)
- ✓ Le délai entre la fin de l'enlèvement et le début de l'abattage est limité au maximum (12h maximum)
- ✓ La distance entre l'élevage et l'abattoir est située **à moins d'une heure de route**
- ✓ L'attente des animaux avant l'abattage s'effectue **à l'abri des aléas climatiques**
- ✓ Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum est respectée avant l'abattage
- ✓ Pour limiter le stress des animaux, les opérations d'accrochage et d'étourdissement sont réalisées dans une **ambiance adaptée** (pénombre, lumière bleutée, barres anti-stress)
- ✓ Tout le personnel au contact des animaux vivants jusqu'à la mise à mort sont **formés au bien-être animal**
- ✓ **Un responsable du bien-être animal** a été désigné, il s'assure du respect des règles de bien-être animal à l'abattoir

5/ LA TRAÇABILITÉ

- ✓ **Le suivi et la traçabilité de l'abattage, de la découpe et de la transformation** est assuré par la GPAO (Gestion de la Production Assistée par Ordinateur). Les données sont archivées informatiquement et une étiquette de traçabilité est posée sur le colis, l'information traçabilité est reprise sur le bon de livraison et la facture.

ALLIER VOLAILLES – PARTAGEONS NOTRE GOÛT DU TERROIR

Allier Volailles est implanté dans l'Allier depuis 1894. Depuis, quatre générations se sont succédées pour vous offrir des volailles de qualité, reflet de la richesse du terroir auvergnat.

Allier Volailles propose toute une gamme de volailles entières et découpées : pintade et poulet fermiers Label Rouge, poulet fermier BIO, poulet 100% végétal, poulet fermier du Bourbonnais, lapin, dinde, poulet, coq, cane, canard, caille, pigeon, dinde et chapon fermiers Label Rouge et une gamme de produits élaborés unique sous la marque Gastronomie Bourbonnaise.



Notre équipe commerciale vous répond du lundi au vendredi de 7h30 à 12h et de 14h à 17h

Allier Volailles • 9, rue David et Pérot 03110 Escurolles
Tél. 04 70 90 50 33 - Fax : 04 70 90 55 96
client@allier-volailles.fr

www.allier-volailles.fr