



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 le Puy-de-Dôme et la Haute-Loire.

✓ **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. Le soja est cultivé en France.**

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

- ✓ **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.



VOLAILLES VEY – LA TRIPLE PROMESSE DU TERROIR, DU PATRIMOINE & DU GOÛT

Dans un écrin de verdure, non loin du village de Polignac, les volailles Vey évoluent en plein air et bénéficient à la fois des meilleures conditions et d'une nourriture parfaitement équilibrée. Héritage de cette nature généreuse et d'un élevage traditionnel qui perdure, les volailles Vey pérennisent une qualité reconnue dans le respect du Goût, du Patrimoine et du Terroir.



Notre équipe commerciale vous répond du lundi au vendredi de 8h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h30

Volailles VEY • Z.A. de Bleu - 43000 Polignac

Tél. 04 71 09 59 22 ou par fax 04 71 09 53 56

contact@volaillesvey.fr

www.volaillesvey.fr

Sources :

« Bien-être et bientraitance des volailles fermières dans les conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge » du Synalaf – Juillet 2020

Dossier de presse des Volailles Fermières d'Auvergne du Syvofo – 2019