Label Rouge & Agriculture Biologique

# Le Canard à rôtir élevé en plein air Label Rouge
# Le Canard Biologique

Sylac

Sylac

***Éclairage naturel***

***Faible densité d'élevage***

***Parcours extérieur***

PMAF

Label Rouge

# Le Canard à rôtir élevé en plein air Label Rouge

## Origine des animaux

> Souches "Canard de Barbarie".

## Logement

> Bâtiments clairs à fenêtres.
> 4 000 femelles ou 3 200 mâles par bâtiment.
> Au maximum 8 mâles ou 10 femelles/$m^2$.
> Litière sèche et non croûteuse.
> Absence de vapeurs d'ammoniac.

## Accès au plein air

> Entre 6 et 8 semaines.
> Selon la saison, de 9 heures au crépuscule.

## Parcours

> Parcours herbeux ou ombragé.
> 2 $m^2$ par sujet.
> Rotation des parcours avec un repos minimum de 2 à 3 mois.

## Alimentation

> 75 % de céréales à partir du 36e jour.
> Absence de farines et de graisses animales.

## Prophylaxie et soins

> Antibiotiques utilisés comme activateurs de croissance interdits.
> Débécquage et désonglage peuvent être autorisés.

## Transport vers abattoir

> 100 km au maximum ou pas plus de 2 heures.

## Abattage

> À 84 jours minimum pour les mâles.
> À 74 jours minimum pour les femelles.
> La saignée doit être contrôlée.

# Le Canard Biologique

## Origine des animaux

> Elevage bio, sauf dérogation exceptionnelle.
> Races autochtones de préférence.

## Logement

> Salle de 200 m² maximum par lot de volailles et 21 kg/m² maximum (30 kg/m² si les installations sont mobiles).
> Installations fixes < 10 canards/m².
> Installations mobiles (150 m² maximum ouvertes la nuit) < 16 canards/m²
> L'isolation, le chauffage et la ventilation du bâtiment garantissent une circulation de l'air, un niveau de poussière, une température, une humidité relative de l'air et une concentration de gaz non nuisibles pour les animaux.
> Aération et éclairage naturels abondants.
> Un tiers au moins de la surface en dur et non constituée de caillebotis ou grilles.
> Surface couverte de litière telle que paille, copeaux de bois, sable ou tourbe.

## Accès au plein air

> Libre accès à un parcours extérieur, durant la majeure partie du jour et pendant au moins la moitié de leur vie.

## Parcours

> Installations fixes : 4,5 m² de superficie disponible en rotation par canard.
> Installations mobiles : 2,5 m² de superficie disponible en rotation par canard.

> Protections suffisantes contre la pluie, le vent, le soleil et les températures extrêmes.
> Accès à un cours d'eau, un étang, un lac ou autre point d'eau aménagé, lorsque les conditions météorologiques le permettent, afin de respecter les exigences en matière de bien-être des animaux ou les conditions d'hygiène.
> Parcours recouverts principalement de végétation non piétinés excessivement ni surexploités ; présence d'équipements de protection ; accès à des abreuvoirs et mangeoires en nombre suffisant.
> Rotation des parcours avec un repos minimum de 8 semaines.

## Alimentation

> Aliments issus de l'agriculture biologique.
> Farines animales interdites, seuls certains aliments d'origine animale à base de poisson ou de produits laitiers sont autorisés.
> Grâce au parcours, ajouts de fourrage grossier, frais ou sec à la ration journalière.
> Gavage interdit.

## Prophylaxie et soins

> Utilisation interdite de substances destinées à stimuler la croissance ou la production (y compris les antibiotiques, les coccidiostatiques et autres auxiliaires artificiels).
> Utilisation interdite d'hormones ou autres substances analogues.
> Ebécquage autorisé si accord de l'organisme certificateur.

## Transport vers abattoir

> Utilisation interdite de calmants allopathiques avant et durant le trajet.

## Abattage

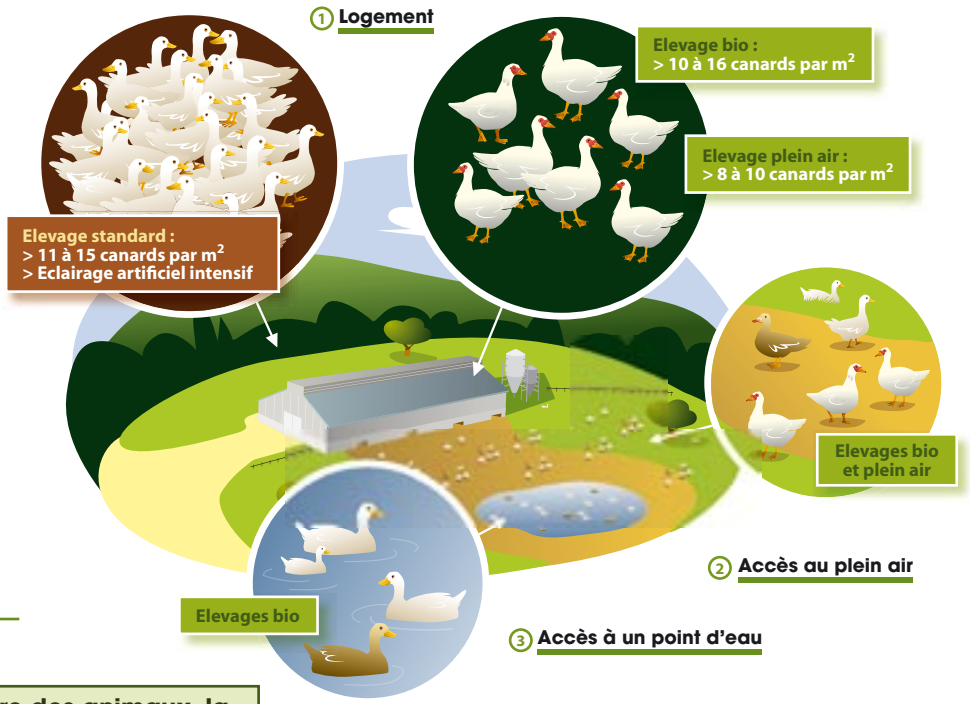
> À 49 jours au moins pour les canards de Pékin.
> À 70 jours pour les canards de Barbarie femelles.
> À 84 jours pour les canards de Barbarie mâles.
> À 92 jours pour les canards mulards.
> Au moment de l'abattage et lors de la phase y conduisant, les animaux doivent être traités de manière à réduire le stress au minimum.

## L'élevage standard des canards

Environ 80 millions de canards sont abattus chaque année en France. La plus grosse partie des canards maigres est élevée intensivement, dans des hangars sans fenêtre, qui peuvent contenir 10 000 volailles. On compte 11 à 15 canards par m² ①. Les canards mâles sont abattus à 84,3 jours en moyenne et les femelles à 69,2 jours. Les animaux n'ont jamais accès à un parcours extérieur ②. Ils sont élevés sur caillebotis ou sur litière. Les canards ont été sélectionnés génétiquement pour alourdir leur carcasse de façon à produire un meilleur rendement en filet et en carcasse.

## Problèmes de bien-être

Parce que les souches de canard utilisées sont des souches lourdes, ils ont des difficultés pour marcher et peuvent souffrir de problèmes aux pattes. Ils peuvent également être victimes de douloureux ulcères aux pattes et de graves troubles respiratoires. Les canards ont généralement le bec épointé afin de limiter les blessures qu'ils peuvent s'imposer mutuellement, cette agressivité étant due aux densités d'élevage trop élevées et à l'absence de points d'eau pour patauger ③. Cette opération est très douloureuse. Les canards sont également dégriffés. Ils ne reçoivent aucun point d'eau dans lequel ils peuvent patauger, ce qui constitue une grave privation pour ces oiseaux qui passent normalement la plus grande partie de leur temps sur l'eau.
Du fait de cette absence d'eau dans laquelle les canards peuvent plonger leur tête, leurs yeux s'entourent parfois de croûtes, ce qui dans les cas les plus extrêmes, les rend aveugles.




## Principaux points positifs

**> Dans les élevages Label Rouge et Bio, pour garantir le bien-être des animaux, la densité d'élevage par m² dans les bâtiments est moins importante que dans les élevages intensifs, l'éclairage y est naturel, les animaux ont accès à un parcours extérieur, et dans le cas de l'agriculture biologique, les animaux disposent d'un point d'eau.**
**> En Label Rouge, la durée de transport est limitée.**

## Principaux points à améliorer

**> En bio, la durée de transport devrait être limitée et les normes de transport plus détaillées.**
**> En Label Rouge, les canards n'ont pas de point d'eau mais cette mesure devrait prochainement être rendue obligatoire.**
**> L'ébecquage et le débecquage sont autorisés.**
**> En bio et Label Rouge, il faudrait préciser que les deux carotides doivent être tranchées et le courant pour étourdir les canards devrait être d'au moins 130 mA.**

*La PMAF recommande de donner sa préférence aux :*

**> Canards biologiques**
**> Canards fermiers élevés en plein air**
**Label Rouge**

*Le gavage étant une souffrance pour l'animal, la PMAF conseille également aux consommateurs de refuser d'acheter du magret de canard, car le terme "magret" signifie que la viande provient de canards qui ont été gavés pour la production de foie gras.*

Conception graphique : Nicolas Hunerblaes - PMAF / Impression : Deklic Graphique