welfarm
Protection mondiale des animaux de ferme

L'association Welfarm agit depuis plus de 25 ans pour améliorer les conditions de vie des animaux d'élevage et pour une meilleure prise en compte de leur bien-être à toutes les étapes de leur vie.

WELFARM.FR

Les bons réflexes pour mettre plus de bien-être animal dans mon assiette.

Une grande majorité de la viande et des produits d'origine animale (œufs, laitages, produits transformés) présents dans les rayons des commerces et dans les assiettes des restaurants est issue d'animaux élevés dans des conditions intensives :

ENFERMÉS À VIE EN CAGE OU DANS DES BÂTIMENTS SURPEUPLÉS, SANS JAMAIS POUVOIR ACCÉDER À L'AIR LIBRE OU AU PÂTURAGE

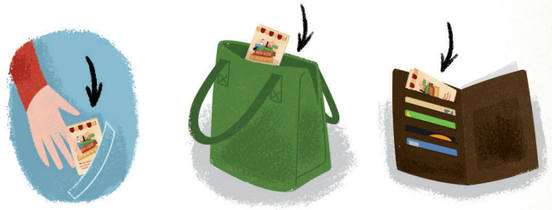
SUBISSANT DES PRATIQUES DOULOUREUSES ET DES MUTILATIONS À VIF (CASTRATION, ÉCORNAGE, GAVAGE…)

SÉLECTIONNÉS GÉNÉTIQUEMENT POUR PRODUIRE TOUJOURS PLUS, EN UN MINIMUM DE TEMPS, AU DÉTRIMENT DE LEUR BIEN-ÊTRE

Bien informé.e, vous pouvez choisir de consommer en respectant le bien-être des animaux d'élevage

AGISSEZ EN PRIVILÉGIANT LA QUALITÉ À LA QUANTITÉ

DANS VOTRE POCHE, DANS VOTRE SAC, OU ENCORE DANS VOTRE PORTEFEUILLE, CE GUIDE DE CONSOM'ACTION VOUS SUIVRA PARTOUT PENDANT VOS COURSES.



OUVREZ L'ŒIL ET AYEZ LE RÉFLEXE CONSOM'ACTION POUR VOS ACHATS EN MAGASINS, AU MARCHÉ ET AU RESTAURANT !

Comment nos recommandations de consom'action sont-elles conçues ?

- ☑ WELFARM a étudié avec soin les conditions de production des aliments sous labels et signes de qualité que vous consommez au quotidien.
- ☑ Pour chacun d'eux, des recommandations ont été formulées sur la base d'un ou plusieurs critères liés aux besoins les plus élémentaires des animaux, tels que l'accès à l'extérieur, le confort de couchage, l'absence de pratiques douloureuses…

  Attention : certains signes de qualité autorisent l'attache des bovins lorsqu'ils sont rentrés en bâtiment l'hiver ou en fin d'engraissement. WELFARM dénonce cette pratique auprès des organismes responsables des labels.

Découvrez au verso les produits à privilégier pour consommer plus éthique !

Viande et charcuterie

POULET / DINDE / PINTADE — plein air — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou Label Rouge ou fermier ÉLEVÉ EN LIBERTÉ ou fermier ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

CANARD — plein air et absence de gavage — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou Label Rouge fermier ÉLEVÉ EN PLEIN AIR (hors produits portant la mention "issu de la production de foie gras")

BŒUF — pâturage — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou Label Rouge ou AOP / IGP

LAPIN — plein air — Je choisis : AB Agriculture Biologique

VEAU — pâturage et/ou confort de couchage — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou IGP Rosée des Pyrénées Catalanes ou Label Rouge ou Veaux élevés sur paille, veaux élevés sous la mère

PORC — Accès à l'extérieur et/ou confort de couchage — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou Label Rouge fermier ÉLEVÉ EN PLEIN AIR ou Label Rouge fermier ÉLEVÉ EN LIBERTÉ ou Label Rouge fermier ou AOP Porc noir de Bigorre, jambon du Kintoa AOP / IGP Porc d'Auvergne IGP Porc d'Auvergne, Porc de la Sarthe, Porc de Normandie, Porc de Vendée Autres produits issus de porcs élevés sur paille

AGNEAU — pâturage — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou AOP Barèges-Gavarnie, Prés-salés de la baie de Somme, Prés-salés du Mont Saint Michel; Label Rouge Homologation LA/19/92 et Homologation LA/17/93

PRODUITS DÉCONSEILLÉS — Je ne choisis pas : Foie gras et magret (gavage), chapon (chaponnage), AOP poulet et poularde de Bresse (cages en fin d'engraissement). Ces produits sont par définition issus d'une pratique que WELFARM dénonce sans exception.

Œufs, lait et fromage

ŒUFS DE POULE — plein air — Je choisis : 0 FR XXXX ← CODE 0 : AB Agriculture Biologique ou 1 FR XXXX ← CODE 1 : Œufs de poules ÉLEVÉES EN PLEIN AIR (Label Rouge)

PRODUITS TRANSFORMÉS CONTENANT DES ŒUFS* — plein air — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou Œufs de poules ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

* pâtes, sauces, gâteaux, glaces...

LAIT DE VACHE, CHÈVRE OU BREBIS — pâturage — Je choisis : AB Agriculture Biologique

BEURRE ET CRÈME — pâturage — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou AOP Bresse, Isigny

FROMAGE DE VACHE — pâturage — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou

Label Rouge Emmental

AOP Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Bleu de Gex, Bleu du Vercors-Sassenage, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Cantal ou Fourme de Cantal, Chaource, Comté, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Morbier, Munster, Neufchatel, Pont l'Evêque, Reblochon, Saint Nectaire, Salers, Tome des Bauges

IGP STG* Berthoud, Emmental français Est-Central, Gruyère, Saint Marcelin, Soumaintrain, Tomme des Pyrénées

*STG : Spécialité Traditionelle Garantie

FROMAGE DE CHÈVRE — pâturage — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou Label Rouge Cabécou AOP Banon, Brousse du Rove, Chevrotin, Pélardon

FROMAGE DE BREBIS — pâturage — Je choisis : AB Agriculture Biologique ou AOP Brocciu, Ossau-Iraty, Roquefort

ILLUSTRATIONS : NICOLAS HUNEBELLE - ADOBE STOCK