

Car la qualité de nos produits passe par le bien-être de nos canards, nous avons pris les engagements suivants :

Nous sommes signataires de la première heure de la charte [Palmi'g confiance](#).

Cette charte se traduit par 7 engagements majeurs et 23 articles décrivant les règles fondamentales qui doivent impérativement être respectées à chacune des étapes de la production du foie gras.

Instaurée par le Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras (CIFO) Elle témoigne de la volonté des professionnels d'observer une éthique stricte visant à la production d'un met d'exception dans le respect des animaux.

1- Identité de l'exploitation : tenir à jour une fiche descriptive complète de l'exploitation.

2- Formation de l'éleveur : suivre une formation relative au bien-être animal pour la conduite de l'élevage.

3- Alimentation : garantir aux animaux une alimentation saine et en quantité appropriée.

4- Confort de l'animal : pour le bien-être des animaux, garantir un espace suffisant et une ambiance confortable, leur permettant de se coucher, de se déplacer librement et de ne pas souffrir du chaud ni du froid.

5- Santé et Hygiène : préserver la santé des animaux en leur assurant de bonnes conditions d'hygiène et des soins appropriés.

6- Relation homme/animal : éviter toute situation stressante aux animaux en favorisant une bonne relation homme/animal.

7- Sécurité : assurer la sécurité des animaux et des personnes.



Pour aller plus loin, nous avons mis en place des actions internes visant à protéger nos canards.

- Tous nos éleveurs ont été formés au bien-être animal par les techniciens de notre coopérative.
- Tous nos bâtiments d'élevage sont dotés de jardins d'hiver qui permet la mise à l'abri de nos animaux en cas d'épizootie de grippe aviaire.
- Nous nous engageons à planter des arbres mellifères sur les parcours de nos éleveurs. Les parcours sont ombragés pour nos canards et à terme nous pourrions récolter notre miel «Made in La Quercynoise».
- Nous développons la filière miscanthus dans nos élevages, la litière présente une meilleure sèche et une absence de vapeur d'ammoniaque.
- Notre site dispose d'un quai adapté pour la réception des canards avec une lumière bleue et des équipements anti-stress aux étapes de réception des animaux, d'accrochage sur la chaîne d'abattage, d'étourdissement par électronarcose et de la saignée.
- Notre abattoir dispose d'un agrément sanitaire garantissant la sécurité des aliments et la protection des animaux. Cet agrément est renouvelé chaque année.
- Nos collaborateurs sont formés : nous avons désigné un responsable bien-être animal (RPA) qui fait appliquer les règles de protection animale au sein de l'entreprise. Ce responsable est formé à la protection des animaux dans le cadre de l'abattage ; un certificat de compétence est ensuite délivré par le Préfet.
- Le site est contrôlé par les services de l'Etat, représentés ici par la DDETSPP (Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations). Ce service veille à l'application des normes et des prescriptions imposées au producteur incluant l'aspect sanitaire et le bien-être animal.

