







Quelques exemples de labels et critères

		Conventionnel (réglementaire)	Label Rouge	Agriculture Biologique	Bio Cohérence
					
POULET 	Densité en poulailler	20 à 25 poulets / m ²	11 poulets / m ²	10 poulets / m ²	10 poulets / m ²
	Densité en plein air	pas de plein air	2 à 4 m ² / poulet	4 m ² / poulet	4 m ² / poulet
	Âge d'abattage	40 jours maximum	81 jours minimum	81 jours minimum	81 jours minimum
BŒUF Gros bovin de boucherie 	Accès à l'extérieur	aucune obligation	4 mois minimum	accès permanent*	accès permanent*
	Écornage / ébourgeonnage	autorisés	autorisés	autorisés	écornage interdit / ébourgeonnage autorisé
	Méthode d'abattage	avec ou sans étourdissement	avec ou sans étourdissement	étourdissement obligatoire (avis CJUE)	étourdissement obligatoire
PORC 	Surface minimum	0,65 m ² / animal	0,8 m ² / animal	1,3 m ² / animal	1,3 m ² / animal
	Sols en bâtiments	caillebottis accepté	caillebottis accepté	caillebottis < 50 %	caillebottis interdit
	Coupe de la queue / meulage des dents	systématique "interdit"	systématique interdit	systématique interdit	interdits

*dès que les conditions pédoclimatiques le permettent

En résumé, pour ceux qui souhaitent encore manger de la viande, l'OABA recommande aux consommateurs de privilégier :

- de la volaille notée A sur l'étiquette bien-être animal, ou de la volaille notée B avec le label Agriculture Biologique ou Bio cohérence ou Label Rouge concomitant
- du bœuf Bio cohérence ou Agriculture Biologique
- du porc biologique, ou fermier « élevé en liberté » ou « en plein air »
- des produits ovins-caprins biologiques

