



Label Rouge

LA CAILLE LABEL ROUGE

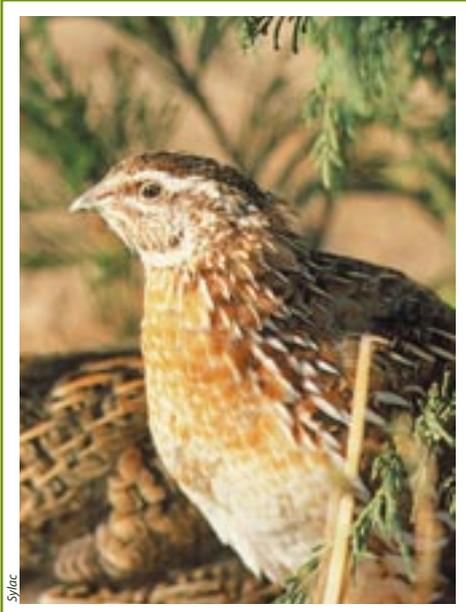


Souches à croissance lente

Faible densité d'élevage

Éclairage naturel

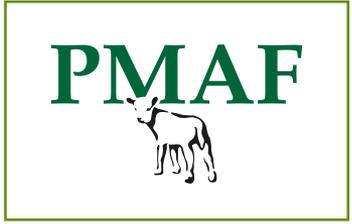
Parcours extérieur



Sylac



Sylac





LA CAILLE LABEL ROUGE

Pour les cailles, il n'existe pas de notice technique minimale commune à tous les labels. Toutefois, les caractéristiques techniques suivantes sont au minimum respectées. La production de cailles biologiques est inexistante.

Origine des animaux

> Souches particulières.

Logement

> Bâtiments clairs avec éclairage naturel.
> 62 cailles par m².

Parcours

> Accès à un parc en plein air sous filet.

Alimentation

> Au moins 70 % de céréales sans farines ni graisses animales.

Abattage

> À 42 jours minimum.

Principaux points positifs

> La densité d'élevage par m² dans les bâtiments est moindre que dans les élevages intensifs, l'élevage hors sol n'est pas autorisé, l'éclairage est naturel, les animaux ont accès à un parcours en plein air.

Principaux points à améliorer

> L'abattage par étouffement devrait être interdit.



L'élevage standard des cailles

Environ 55 millions de cailles sont abattues chaque année en France. Les cailles grandissent soit au sol, soit en cages, sur plusieurs étages, selon qu'elles sont élevées pour la production d'œufs ou pour leur chair. Dans ce dernier cas, on compte 80 cailles/m². Les cailles utilisées pour la ponte subissent un éclairage intensif de 16 à 18 heures par jour. Les cailles élevées pour leur chair sont au contraire logées dans des bâtiments faiblement éclairés et sont abattues à 35 jours.

Problèmes de bien-être

Les cailles élevées dans des cages ne peuvent pas prendre de bain de poussière, ni chercher leur nourriture, ni construire un nid. Les cailles élevées au sol ne peuvent pas se cacher dans des buissons comme elles le feraient dans leur environnement naturel. Parce qu'elles ne peuvent pas exprimer leurs comportements naturels, les cailles souffrent d'un stress important, et peuvent devenir très agressives. Elles attaquent les yeux et parfois la tête de leurs congénères, ce qui peut causer de graves blessures, parfois mortelles. Beaucoup de cailles souffrent également de douloureux problèmes aux pattes. De plus, les cailles sont généralement abattues par étouffement (sous vide d'air).



Toutefois, la PMAF ne peut pas recommander l'achat de cailles Label Rouge, du fait que l'abattage par étouffement est autorisé.