

Mieux Vivre



www.petersfarm.fr





Les avantages du label de qualité « Beter Leven » pour la Viande de Veau Rosé Peter's Farm

La Viande de Veau Peter's Farm provenant de veaux rosés porte le label de qualité « Beter Leven » (Mieux Vivre) de la Société néerlandaise pour la protection des animaux. Ce label certifie que la viande de veau répond à des normes très élevées en matière de bien-être animal.

Les points ci-dessous sont ainsi approuvés par la Société pour la protection des animaux :

- Les veaux rosés sont âgés d'au moins 28 jours au moment où ils arrivent sur l'exploitation Peter's Farm.
- Pendant les six premières semaines, les veaux sont nourris au lait, lequel est complété par des aliments fibreux tels que de la paille ou du foin hachés et de l'eau fraîche de bonne qualité.
- Accès illimité à un fourrage fibreux sous forme de paille ou de foin hachés.
- Respect du comportement grégaire.
- Les veaux ont accès à un grand espace de vie fonctionnel.
- Des attributs de jeu (ballons suspendus) disponibles pour la distraction de tous les troupeaux.
- Respect du biorythme : le veau détermine lui-même ses activités.
- Risques d'anémie pratiquement éliminés grâce à une quantité suffisante d'aliments contenant du fer.
- Brosses en libre-service pour tous les troupeaux.
- Satisfaction du besoin de téter grâce à l'alimentation par automate à buvée et la mise à disposition de tétines en caoutchouc supplémentaires.
- Aucun veau issu des marchés aux bestiaux.
- Pas de transport de veaux sur de longues distances jusqu'à l'exploitation d'élevage 8 heures maximum (560 km).
- Pas de transport de veaux sur de longues distances jusqu'à l'abattoir 4 heures maximum (280 km).
- Amélioration de la transparence de la filière Peter's Farm. Ouverture et transparence grâce au programme de garantie ADN, aux journées portes ouvertes, aux webcams, aux codes d'exploitation (traçabilité de la viande de veau jusqu'à l'exploitation d'origine par le consommateur lui-même).

Les veaux élevés selon le système d'élevage Peter's Farm Rosé sont officiellement certifiés conformément à la règlementation du label de qualité par Stichting Beter Leven keurmerk, Kalf 1 ster.