



# Avec ou sans OGM, à vous de choisir!



L'étiquetage soulignant l'absence d'OGM dans la nourriture des volailles est maintenant autorisé. Une victoire pour les éleveurs de Loué attachés au respect du consommateur et qui militent depuis 50 ans pour une nourriture plus naturelle.

Chaque poulet sur sa bague et chaque œuf sur sa coquille portent fièrement le nom de son éleveur.



## Maintenant, on a le choix

Nouvelle étape facilitant l'achat responsable : l'étiquetage "Nourri sans utilisation d'OGM\*" est désormais autorisé sur les volailles et les œufs. Pour la viande que l'on servira à nos enfants, on peut désormais choisir : avec ou sans OGM.

Cet étiquetage est une victoire pour les Fermiers de Loué qui ont refusé, dès leur apparition en France en 1997, l'utilisation d'OGM. Aujourd'hui, ils sont les premiers éleveurs à en informer les consommateurs.

Les éleveurs de Loué considèrent aussi, comme les consommateurs, que les produits sous signe officiel de qualité ou d'origine (Label Rouge, IGP, AOC, Bio...) doivent être sans OGM. Et parce que l'on imagine mal une filière "sans OGM" refuser de le mentionner sur ses produits, le consommateur peut choisir en parfaite connaissance de cause. En outre, pour les volailles et œufs de Loué, cet étiquetage ne coûtera pas un centime de plus.

## Une parfaite traçabilité

Pour cette coopérative, rester indépendante et

maîtriser l'alimentation des volailles a toujours été une priorité. Outre l'absence d'OGM, garantie par la mise en place d'une filière tracée dès 1997,

les Fermiers de Loué fabriquent eux-mêmes l'alimentation donnée à leurs volailles.

Élevé en liberté pendant environ trois mois (contre un peu plus d'un mois pour un poulet standard), nourri avec 80 % de céréales et 20 % d'autres végétaux, de minéraux et de vitamines et le tout cuit à la vapeur, le poulet de Loué est sain et goûteux.

## Une alimentation saine

Refusant les OGM, mais aussi les antibiotiques et les coccidiostatiques dans l'alimentation, les poulets de Loué ne subissent pas de traitements systématiques. Phytothérapie et homéopathie stimulent les défenses naturelles des volailles.

25 000 contrôles, internes et externes, attestent du respect de règles strictes notamment concernant l'alimentation des volailles.

Peu grasse, riche en acides gras polyinsaturés, riche en potassium et en phosphore, avec une faible teneur en sodium, la viande de volaille est saine et se cuisine de mille et une façons. Quant aux œufs, la protéine animale la moins chère, ils s'accrochent facilement au gré de nos humeurs.

Respectant un animal qui grandit sans stress ni confinement, l'attention que portent les éleveurs de Loué à leurs volailles se retrouve dans nos assiettes.



## Un bilan énergétique exceptionnel

- Les éleveurs de Loué sont engagés dans l'élevage de volailles biologiques depuis 1994. Loué est d'ailleurs la première marque nationale d'œufs bio.
- Les céréales qui alimentent les volailles Label Rouge sont locales.
- Le reboisement des parcours est une réalité à Loué depuis 1974 : 800 000 arbres et 1 500 km de haies profitent aux volailles, à l'environnement et aux paysages du bocage du Maine.
- 4 ha de panneaux solaires et 4 éoliennes en 2011 pour produire autant d'électricité qu'en consomme la filière de Loué.



Gaëtane de Champs, éleveuse fermière de Loué



www.loue.fr