

CHARTRE DU RESEAU SUIVEZ LE COQ



Préambule

L'évolution de la production agricole, des industries de transformation, des circuits commerciaux et des conditions d'abattage des animaux a entraîné une dégradation sans précédent de la qualité et de la sécurité alimentaire. Nos traditions qui ont fait la renommée de notre art de vivre culinaire sont mises à mal et cela entraîne une crise de confiance dramatique des consommateurs.

Dans cette problématique générale perverse, l'abattage halal des animaux, qui tend à devenir la règle alors qu'il n'est qu'une dérogation pose une double problématique : souffrance animale et risques sanitaires. Les scandales qu'il induit ont entraîné une dégradation de l'image de marque des professions de la viande.

Totalement étranger à nos traditions, présent partout sans aucune mention informative, alors que la mention « halal » est fièrement mise en avant par certains commerces, il nous a semblé nécessaire de combler cette lacune en permettant à tous ceux qui sont attachés aux valeurs énoncées dans ce préambule d'avoir la certitude de la qualité traditionnelle des produits de nos terroirs.

Les signataires de la présente charte s'engagent à :

1- Utiliser **UNIQUEMENT** des viandes issues de l'abattage « conventionnel » auprès d'abattoirs utilisant **UNIQUEMENT** ce mode d'abattage tout au long de l'année.

2- Se soumettre à des contrôles aléatoires de la part des collaborateurs de notre réseau.

3- Respecter les normes d'hygiène et de propreté, gage de qualité pour le consommateur et de crédibilité pour notre site.

4- Préférer dans la mesure du possible des éleveurs locaux, afin de contribuer à la limitation des gaz à effets de serre, de préférence ayant une structure qui permette un minimum de bien être animal

5- Sensibiliser la clientèle aux atouts de notre réseau et à la nécessité de sa promotion.

6- Afficher le logo « suivezlecoq.fr » en vitrine.

7- Le non respect des points 1, 2, et 3 entrainerait un retrait temporaire du site pour l'établissement concerné, puis une remise en ligne une fois que les contrôles nécessaires auront permis de conclure que son retour est légitime. 3 retraits temporaires entraineraient un bannissement du site pour une durée d'un an.



VIANDE **DE TRADITION FRANÇAISE**



Cet artisan boucher exige de son fournisseur une viande provenant d'un abattage traditionnel, respectueux de l'animal, du consommateur, des traditions et des normes légales françaises.

Suivez le Coq BP 29, 66440 TORREILLES Tél : 06 18 73 25 40

Mail : contact@suivezlecoq.fr

<https://www.suivezlecoq.fr/>