



**COQ DES PRÉS KIEZEN?
EEN SMAKELIJKE EN TOEGEWIJDE DAAD!**

Niet weggooien op de openbare weg. Gerecycled papier.

BIOLOGISCHE, LEKKERE EN EERLIJKE KIP OP JE BORD!

Coq des Prés is een onafhankelijk merk dat opgericht is door de kwekers zelf om hun knowhow terug te winnen. Het garandeert:



De kracht van een coöperatie ten dienste van de kwekers. wordt biologisch gekweekt door een veertigtal pluimveehouders, gegroepeerd in de Waalse coöperatie Coprobel. Ze verkopen uitsluitend op de boerderij en dus via een korte keten. Er zijn veel voordelen aan de samenwerking:

- bundeling van inspanningen,
- zelfstimulatie om je werk goed te doen,
- controle en diversificatie van de afzetmogelijkheden,
- gemoedelijke sfeer en groepsdynamiek van producenten die zich voortdurend verbeteren



Een eerlijke en billijke beloning voor alle actoren in de sector. De kuikens van Coq des Prés hebben het label "Fair Producer Price", dat de kwaliteit van de handelsrelatie tussen de landbouwer en de koper (aan de hand van 15 criteria) garandeert, waaronder een prijs die bepaald wordt door de productiekosten.

Voor de nieuwsgerege : www.prixjuste.be



Een lokale en transparante keten. Vanaf het leggen van de eieren (Huy, Tenneville, Wasseiges) tot op uw bord via de broederij (l'œuf d'or in Andenne), de kippenstallen (40 Waalse en 2 Luxemburgse fokkers), de veevoederfabriek (coöperatie SCAR in de streek van Herve) en het slachthuis (Ardenne Volaille in Bertrix) is de keten van Coq des Prés verankerd in de streek en de traceerbaarheid is dan ook gegarandeerd.



Strikt gecontroleerde biologische specificaties. Deze strikt gecontroleerde specificaties garanderen met name de toegang tot een uitgestrekte weide in de open lucht, een lage fokdichtheid, biologisch voeding (en dus geen GGO's of synthetische aminozuren) en een traag groeiend, winterhard ras. Een onafhankelijke organisatie voert regelmatig controles uit.



www.coqdespres.be



EN NOG VEEL MEER !



Kwaliteit en lokaal eten. De grondstoffen worden gekozen omwille hun kwaliteit en niet op basis van hun prijs. De meeste granen worden in België en in de buurlanden gekweekt. Bovendien wordt soja uit China en Zuid-Amerika volledig geweerd en het voedsel wordt bij voorkeur in Europa gekozen. Op die manier verkleinen wij onze koolstofvoetafdruk en wordt de gezondheid van onze kippen verbeterd!



Een programma voor de ontwikkeling van het buitenbereik. Door bomen en heggen te planten, worden de kippen aangemoedigd om de hele weide te verkennen. Er zijn veel voordelen verbonden aan het beheer van kippenren:

- verbetering van de dierenwelzijn,
- diversificatie van de productie,
- vermindering van de ecologische voetafdruk van het landbouwbedrijf,
- verbetering van de biodiversiteit,
- positieve landschappelijke gevolgen

Sinds 2016 zijn al meer dan 1000 fruitbomen van oude variëteiten geplant. En nog meer bomen aanplanten staat al op de agenda!



Uitsluitend natuurlijk geventileerde kippenhokken. Dit betekent meer openingen en dus meer licht in het kippenhok. Het energieverbruik is ook lager dan bij een mechanisch ventilatiesysteem.



Gezondheid door preventie en natuurlijke zorg. Voorkomen is beter dan genezen! Naast de biologische specificaties, kwaliteitsvoeding en toegang tot een beheerde weide, zorgen we voor een nauwgezette technische opvolging en het gebruik van essentiële oliën en fytotherapie. De goede gezondheid en het welzijn van onze kippen is onze prioriteit!



Coq des Prés staat dus garant voor **stevigere en smakelijkere kip**, net als die onze grootouders vroeger klaarmaakten en meestal geëerd door grote chefs!



COPROBEL SC

Rue de la Prêle, 1

B-4280 Hannuit - België