



COCHON BRETON

ÉLEVÉ SUR PAILLE

SANS ANTIBIOTIQUES
APRÈS SEVRAGE

LABEL ROUGE



PassionFroid
groupe pomona



COCHON BRETON

ÉLEVÉ SUR PAILLE



LES BIENFAITS DE L'ÉLEVAGE SUR PAILLE

La litière de paille favorise avant tout le bien-être animal : Il permet aux porcs d'exprimer leur « curieux-fouisseurs » et ainsi de réduire très fortement les problèmes de sur-agressivité rencontrés en élevage traditionnel.

En comparaison avec les bâtiments sur caillebotis, la densité d'animaux en bâtiment sur paille est fortement réduite : Chaque cochon a 1,7 fois plus d'espace. L'activité du porc améliore aussi la qualité gustative de la viande !

UN MODE DE PRODUCTION DIFFÉRENCIÉ ET DIFFÉRENCIANT



- Une surface de vie 70% plus grande que dans les élevages conventionnels, et une lumière entièrement naturelle, pour favoriser le bien-être animal.

- 182 jours d'âge minimum avant l'abattage pour une meilleure qualité organoleptique de la viande.



- Une alimentation certifiée Label Rouge, et Sans OGM (<0,90%). Ces cochons sont également élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage.



Notre «Cochon Breton élevé sur paille» est issu d'un père Duroc.

La race Duroc est réputée dans le monde entier pour sa chair tendre et juteuse qui fait l'unanimité. Sa saveur s'explique par une teneur en graisse intramusculaire plus élevée que dans les autres races, pour une viande bien persillée, sans que sa carcasse ne soit trop grasse.

Croisée avec une mère née et élevée en Bretagne, le cochon Duroc améliore les rendements de carcasse et la proportion de graisse dans le muscle, pour une viande persillée pleine de saveurs !