

Porc Fermier Cénomans : Qui sommes-nous ?

Une filière engagée :

40 éleveurs en Sarthe et voisins

4 coopératives en Pays de la Loire

Charal, abatteur à Sablé sur Sarthe

+15 grossistes en France

VOUS et 160 détaillants

La Charte

du Porc Fermier Cénomans

► Le vrai porc du pays Sarthois :

- Issu d'un terroir d'élevage historiquement réputé
- Reconnu par une I.G.P. européenne (Indication Géographique Protégée)
- Respectueux de la nature

► L'authenticité du bon goût :

- Confirmée par la garantie d'un produit fermier
- Identifiée par le Label Rouge
- Vérifiée par les consommateurs

► L'engagement de professionnels :

- Hommes et femmes reconnus dans leur métier
- Exigeants dans leur travail quotidien
- Impliqués ensemble dans un développement actif

► La transparence de toute la filière :

- Voulue et respectée par tous ses membres
- Gage d'une confiance durable
- Surveillée par un système de contrôle officiel et permanent.



Utilisons-nous des OGM ?

Non, et nous les avons toujours interdits car nous ne sommes pas convaincus de l'utilité des OGM agricoles actuels. Comme vous, nous voulons avoir le choix de consommer avec ou sans OGM. Pour vous, notre démarche est contrôlée.

D'où vient le nom porc "Cénomans" ?

Ce nom fait référence aux Aulerques Cénomans, tribu gauloise qui a donné son nom à la ville du Mans et dont les charcuteries étaient réputées jusqu'à Rome. C'est aussi une formation géologique, les sables cénomaniens, sur lesquels ont été élevés nos premiers porcs. C'est depuis 1989 la marque de nos Porcs Fermiers de la Sarthe (I.G.P. et Label Rouge) en France.

Des femmes et des hommes passionnés

La filière du Porc Fermier Cénomans Label Rouge, c'est :

40 éleveurs et toute une filière de plus de 200 personnes jusqu'à votre magasin, volontairement engagés pour vous apporter ce qui se fait de meilleur et vous le garantir.

l'origine assurée. La Sarthe est un terroir de tradition dont la réputation des cochons est reconnue depuis très longtemps. Elle est attestée depuis 1997 par une Indication Géographique Protégée (I.G.P.) délivrée par l'Union Européenne.

l'élevage sur la paille et à l'air libre, reflet des soues traditionnelles du Maine. Il privilégie le bien être des animaux et l'éthique de production.

une nourriture 100 % végétale, minérale et vitaminique, **SANS OGM** (selon réglementation < 0,9%), en grande partie réalisée avec les céréales, pois et graines de nos exploitations ou de notre région.

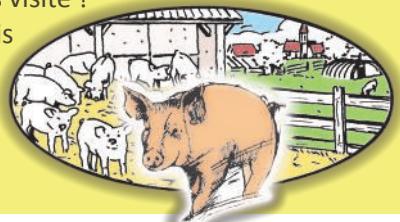
une surveillance sanitaire stricte pour réduire au maximum les interventions vétérinaires.

la traçabilité et un contrôle officiel indépendant sur tous les maillons de la filière de l'éleveur jusqu'à votre détaillant.

l'ouverture de nos élevages : rendez nous visite !

La Sarthe est le premier département français pour les productions sous signes officiels de la qualité comme le Label Rouge.

Votre satisfaction est aussi la nôtre !



Qui est L.P.S. ?

L.P.S. (Les Porcs de la Sarthe) est le syndicat interprofessionnel qui a créé le cahier des charges du Porc Fermier Cénomans Label Rouge en 1989 et de l'I.G.P. en 1997. Avec nos partenaires qui vont des fournisseurs des éleveurs jusqu'aux associations de consommateurs, nous innovons pour valoriser la production porcine de qualité "made in Sarthe" ... et vous la faire apprécier au plus près de vous !

DEPUIS 1989

Pourquoi "fermier" ?

Nos cochons vont dehors quand ils veulent. Les courrettes sur paille et à l'air libre des Porcs Fermiers Cénomans sont la version modernisée des "soues" utilisées autrefois en Sarthe. La tradition a toujours du bon !

En savoir +

porcs-de-la-sarthe.fr

02 43 28 58 58