



« LE PORC D'ICI » COMBINE TOUS LES ATOUTS :

- Proximité – tout est d'ici, y compris son alimentation, et il est valorisé par les acteurs d'ici
- Bien-être animal – il grandit avec de l'espace, du plein air et des producteurs attentifs
- Production naturelle et saine – champion des circuits courts, il boit du petit-lait, mange des céréales de la région produites dans le respect de la nature
- Qualité exceptionnelle – viande tendre, goûteuse, moins de perte à la cuisson, rapport favorable des acides gras (oméga 3 : oméga 6)



jambondelaborneaop.ch



boutefasaop.ch



**UNE VIANDE
DE PROXIMITÉ
ET DE QUALITÉ**





LA MARQUE

La marque est garante de proximité, de terroir, de tradition – une qualité unique parce que « d'ici ».

Elle est défendue par une filière indépendante, responsable, qui s'engage en faveur des circuits courts, du bien-être animal, d'une production respectueuse de la nature et d'un artisanat fier de ses traditions.

« LE PORC D'ICI » - PRODUIT SELON CAHIERS DES CHARGES AOP JAMBON DE LA BORNE ET BOUTEFAS

Proximité

- aire géographique limitée FR et VD pour l'élevage et l'engraissement
- abattage et découpe dans l'aire géographique
- alimentation locale : petit-lait, céréales et protéagineux de la région
- race suisse
- traçabilité garantie ; certification par un organisme accrédité
- producteurs et bouchers-charcutiers de la région, filière équitable



Bien-être animal

- SST/SRPA – davantage d'espace et des sorties régulières en plein air

Engraissement traditionnel

- poids de carcasse minimum 80 kg, engraissement adapté à la race et l'alimentation naturelle, légèrement plus lent et long que dans la production conventionnelle

Production durable, naturelle, saine, favorable à l'environnement

- sans OGM (organismes génétiquement modifiés)
- programme de santé du Service sanitaire porcin
- aliments produits selon prestations écologiques requises (PER)
- petit-lait comme valorisation d'un sous-produit local
- circuits fermés : engrais de ferme valorisés sur place pour la production de céréales elles-mêmes valorisées pour l'alimentation des porcs
- transports réduits : aliments de la région ; élevage, production, abattage et découpe dans la région (FR et VD, selon cahier des charges)

Qualité de la viande (due principalement au choix des races et à l'alimentation)

- fiable, régulière
- tendre, goûteuse, avec la saveur du terroir
- moins de perte à la cuisson
- rapport favorable des acides gras (oméga 3 : oméga 6)