

Des porcs élevés autrement

<p>Porc Label Rouge <i>Porc fermier élevé en plein air</i></p>	<p>Porc Label Rouge <i>Porc fermier élevé en liberté</i></p>	<p>Porc Biologique</p>
<p>Litière obligatoire</p> <p>Truies élevées en groupe durant la plus grande partie de leur gestation</p> <p>Accès au plein air à 17 semaines → <i>Porc fermier élevé en plein air</i> : 83 m²/animal</p> <p>Alimentation : 90% de céréales, oléagineux, légumineuses</p> <p>Transport limité à 200 km ou 6 heures maximum</p> <p>Abattage à 182 jours révolus</p>	<p>Litière obligatoire</p> <p>Truies élevées en groupe durant la plus grande partie de leur gestation</p> <p>Accès au plein air à 17 semaines → <i>Porc fermier élevé en liberté</i> : 250 m²/animal</p> <p>Alimentation : 90% de céréales, oléagineux, légumineuses</p> <p>Transport limité à 200 km ou 6 heures maximum</p> <p>Abattage à 182 jours révolus</p>	<p>Litière obligatoire</p> <p>Truies élevées en groupe durant la majeure partie de leur gestation</p> <p>Accès à un pâturage, à une aire d'exercice en plein air ou à un parcours extérieur si les conditions météorologiques et l'état du sol le permettent. L'espace dont dispose chaque animal varie selon l'âge et le poids.</p> <p>Aliments issus de l'agriculture biologique</p> <p>Abattage à 182 jours révolus pour les porcs charcutiers</p>