

## Des porcs élevés autrement

<p><b>Porc Label Rouge</b> <i>Porc fermier élevé en plein air</i></p>	<p><b>Porc Label Rouge</b> <i>Porc fermier élevé en liberté</i></p>	<p><b>Porc Biologique</b></p>
<p>Litière obligatoire</p> <p>Truies élevées en groupe durant la plus grande partie de leur gestation</p> <p><b>Accès au plein air à 17 semaines</b> → <i>Porc fermier élevé en plein air</i> : 83 m<sup>2</sup>/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><b>Accès au plein air à 17 semaines</b> → <i>Porc fermier élevé en liberté</i> : 250 m<sup>2</sup>/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><b>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.</b> 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>