



# Artisans, Charcutiers, Bouchers, Traiteurs : L'essentiel du Porc Fermier Cénomans Label Rouge

Comment le Porc Fermier Cénomans fait-il votre différence ?



## IMAGE : l'élevage est FERMIER

- Le Porc Fermier Cénomans est élevé dans des élevages à taille familiale. Son habitat s'inspire des "soues" traditionnelles de la région du Maine : il va dehors quand il veut et dort à l'abri sur la paille. Avec l'exercice, les muscles se raffermissent.
- L'I.G.P. vous garantit l'origine "Porc de la Sarthe".



## GOÛT : l'orge fait le bon gras

- Pour obtenir un bon gras comme autrefois, nous donnons 25 % d'orge dans l'alimentation du Porc Fermier Cénomans durant toute la période d'engraissement. L'effet sur le goût et la qualité de viande est réel.
- Cet aliment est également 100 % végétal, minéral et vitaminique. Et nous avons toujours interdit les OGM.



## QUALITÉ : le rendement est meilleur

- Pour préserver la régularité des viandes du Porc Fermier Cénomans, nous utilisons 9 critères de qualité sur chaque carcasse. L'aspect, le poids, le taux de muscle, le pH (acidité) et la coloration du muscle font partie de ces critères d'attribution du Label Rouge.
- Les rendements en viande ou en cuisson sont améliorés : jusqu'à +5 % de rendement sur vos rillettes ou votre jambon cuit.



## COMM. : vos savoir-faire sont valorisés

- Vous bénéficiez d'une PLV gratuite et d'un accompagnement personnalisé dans vos opérations de communication.
- Être meilleur, c'est le propre du Label Rouge. Mais le porc Fermier Cénomans vous en donne plus : publicités pour les lauréats de concours, animations individuelles et collectives ...
- Parlez de vos projets à votre fournisseur ou à L.P.S..



## RÉPUTATION : c'est vous qui le dites !

- "Pour faire de bons produits, il faut à la base un bon Cochon Label Rouge" ! C'est vous qui le dites et qui le prouvez avec les nombreux concours professionnels que vous gagnez.
- Image, goût, qualité, communication : regardez au-delà du prix immédiat et utilisez tous les atouts que notre filière peut vous apporter. Appelez-nous au 02 43 28 58 58 pour en profiter.

Une filière  
engagée :

30 éleveurs  
en Sarthe et voisins

4 coopératives  
en Pays de la Loire

Charal, abatteur  
à Sablé sur Sarthe

+18 grossistes  
en France

VOUS  
et 180 détaillants

Notre site internet pour les pros : [www.porcscdelasarthe.fr](http://www.porcscdelasarthe.fr)

# Porc Fermier Cénomans

Partenaire du Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison depuis 2009

OFFRE D'ESSAI

**-10%**

avec LPS : 02 43 28 58 58



**Le Porc Fermier de la Sarthe**

- Des **femmes** et des **hommes** attachés aux traditions
- Un **savoir-faire** reconnu
- Un **contrôle** permanent de l'élevage jusqu'à votre magasin
- Une garantie officielle par le **Label Rouge**

**Le Label Rouge est un engagement de qualité supérieure.**

- *Label Rouge depuis 1989, origine Sarthe garantie par une I.G.P.*
- *Élevage sur la paille et à l'air libre*
- *Alimentation 100 % végétale (\*) minérale et vitaminique*
- *Sélection des meilleures races*
- *Pas de traitement vétérinaire dans les 35 jours avant l'abattage*
- *182 jours d'âge minimum à l'abattage*
- *Ressuyage pendant toute une journée*
- *9 critères de sélection des viandes*
- *Traçabilité tout au long de la filière*
- *Contrôles par un organisme certificateur indépendant agréé*

\* choix de matières premières non - OGM



L.P.S., Les Porcs de la Sarthe: Porc Fermier de la Sarthe "Le Cénomans" Label Rouge, coche Label Rouge "Gorinette".

L.P.S. – 15, rue Jean Grémillon – 72000 Le Mans – France – [www.porcsdelasarthe.fr](http://www.porcsdelasarthe.fr)

Tél.: 02 43 28 58 58 – Fax : 02 43 28 58 68 – E-mail : [contact@porcsdelasarthe.fr](mailto:contact@porcsdelasarthe.fr)