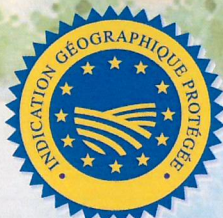


Porc Fermier Cénomans

Partenaire du Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison depuis 2009



Nos cochons vont dehors quand ils veulent. Les courettes sur paille et à l'air libre des Porcs Fermiers Cénomans sont la version modernisée des "soues" utilisées autrefois en Sarthe. Le Porc Fermier Cénomans est le seul porc fermier Label Rouge produit en Sarthe.



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 (présence fortuite < 0,9% selon réglementation en vigueur)



Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge "Le Cénomans", Coche Label Rouge "Gorinette"

L.P.S. : Les Porcs de la Sarthe – 15, rue Jean Grémillon – 72000 Le Mans – France
Tél.: 02 43 28 58 58 – E-mail : contact@porcsdelasarthe.fr – www.porcsdelasarthe.fr

Une filière
engagée :

30 éleveurs
en Sarthe ou voisins

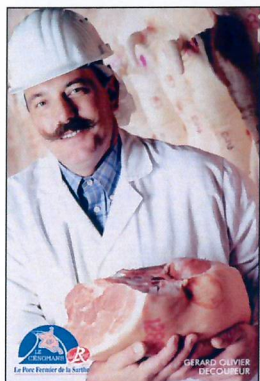
4 coopératives
en Pays de la Loire

Charal, abatteur
à Sablé sur Sarthe

19 grossistes
en France

VOUS
220+ détaillants

Porc Fermier Cénomans : soyez exigeants !



Qualité, la preuve par l'excellence :

- **Label Rouge, Indication Géographique Protégée, élevage Fermier** : avec ces 3 signes ou mentions officiels et contrôlés, nous vous garantissons le meilleur de nos élevages ainsi qu'une origine réputée.
- **Nos Artisans et Entreprises aiment faire la course en tête.** Et ce n'est pas un hasard vu la moisson de médailles qu'ils remportent chaque année dans les concours ! Regardez sur nos sites et réseaux sociaux !



Pour les Consommateurs :

- **Garantie de Qualité** : le Label Rouge est une garantie de qualité supérieure que nous revendiquons en plus de l'élevage Fermier. S'il y avait un problème malgré tous les soins que nous apportons à l'élevage de nos cochons et à la préparation des viandes, nous leur remboursons deux fois (*) la valeur de leur achat de viande de porc fermier Cénomans Label Rouge.

(*) sur présentation du ticket de caisse et de l'étiquette du produit.
Garantie valable chez les détaillants agréés de la filière.

- **Animations en magasins et collectivités** : avec les Commerçants ou les Chefs de cuisine, L.P.S. organise des animations de sensibilisation à la qualité des viandes et des repas quotidiens. Nous créons des animations avec vous et pour vous !

- **Réseaux sociaux** : parce que le goût donne du plaisir à la vie et qu'il est une clef de notre alimentation, nous relayons vos communications sur les réseaux sociaux pour démultiplier votre communication Porc fermier Cénomans Label Rouge.

Essayez, adoptez, progressez !

- **Image, goût, qualité, communication**, regardez au-delà du prix immédiat pour profiter de tout ce que la filière vous apporte pour vous aider à progresser.

Pour nos Clients agréés :

- **Gamme complète de produits** : de la carcasse traditionnelle à la préparation la plus élaborée en passant par les abats ou la découpe, les entreprises de notre filière sont capables de répondre à la plupart de vos demandes sur toute la France. Appelez-nous au 02 43 28 58 58 !
- **Services PLUS** : à chaque événement de la vie de votre magasin, L.P.S. peut vous accompagner. Animations, publicité, jeux pour le public, matériel promotionnel personnalisé, ... Avec le Porc Fermier Cénomans, vous avez bien plus qu'une simple PLV gratuite, qui d'ailleurs plaît beaucoup à nos clients. C'est aussi notre savoir-faire !



Depuis 2000, nous refusons d'utiliser des matières premières végétales OGM pour nourrir nos porcs Fermiers car nous ne sommes pas convaincus de l'utilité des techniques actuelles pour le bien des consommateurs, de la société et des éleveurs. Et vous, qu'en pensez-vous ?

Appui à l'installation pour ceux qui s'installent dans les métiers de la Boucherie et de la Charcuterie : à l'ouverture de la nouvelle boutique, nous aidons le jeune (ou le moins jeune) à démarrer avec l'appui de son grossiste en viandes. Produits à tarifs préférentiels, publicité dans la presse, modèles de prospectus, animations ou offres de bienvenue. C'est aussi un atout pour l'ainé qui cède son commerce.

OFFRE D'ESSAI : -10 % sur votre première commande
auprès des grossistes de notre filière.
Appelez L.P.S. au 02 43 28 58 58

