

Opale
le porc label rouge



Le porc
j'adore !

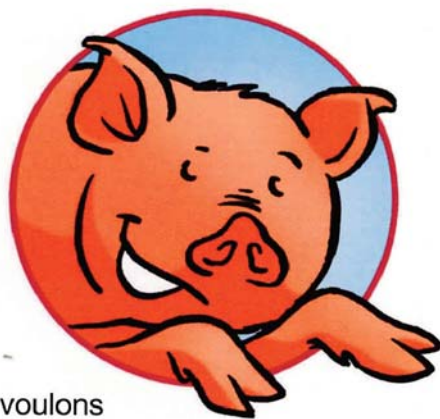


www.porc-labelrouge-opale.fr

Chers lecteurs,

Nous sommes éleveurs de porcs et nous avons élaboré ce petit livret dans le but de vous faire découvrir notre métier.

Ce métier, nous en sommes fiers ; et voulons vous le faire partager.



Dans nos élevages, nous avons fait le choix que tous nos porcs seraient élevés selon le cahier des charges du signe officiel de qualité « LABEL ROUGE ». C'est pour vous le gage d'un produit sain, bien élevé et aux qualités gustatives supérieures. C'est donc dans nos élevages que se bâtit la qualité des produits dans vos assiettes.

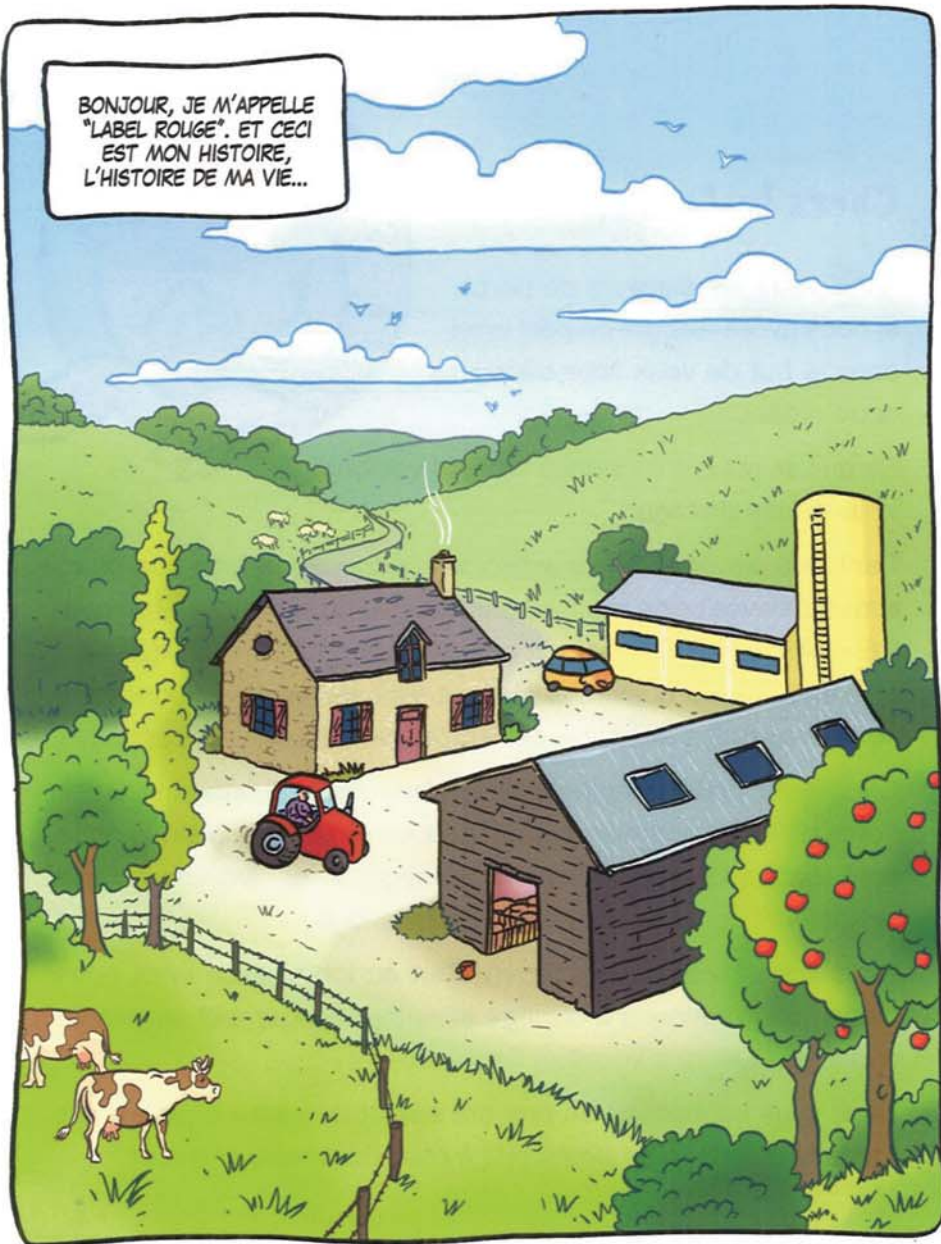
C'est pour cette principale raison que nous distribuons à nos porcs du lin en complément de leurs céréales. Ces graines de lin qui apporte des Oméga 3 et améliorent très nettement l'équilibre nutritionnel des viandes.

Nous vous invitons à découvrir tout au long de ce livret notre métier, nos pratiques d'élevage et notre engagement au service d'une Agriculture à Vocation Santé...

Nous vous souhaitons de prendre autant de plaisir à goûter nos produits que nous en avons pris à bien élever nos animaux.

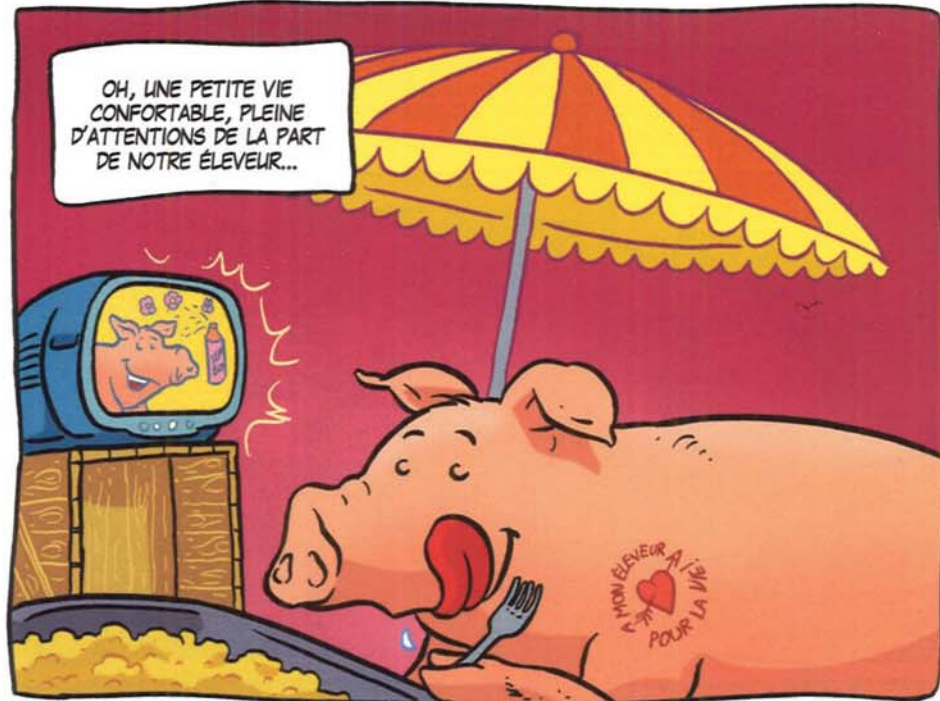
Les éleveurs de porcs OPALE

BONJOUR, JE M'APPELLE
"LABEL ROUGE". ET CE CI
EST MON HISTOIRE,
L'HISTOIRE DE MA VIE...



2

OH, UNE PETITE VIE
CONFORTABLE, PLEINE
D'ATTENTIONS DE LA PART
DE NOTRE ÉLEVEUR...

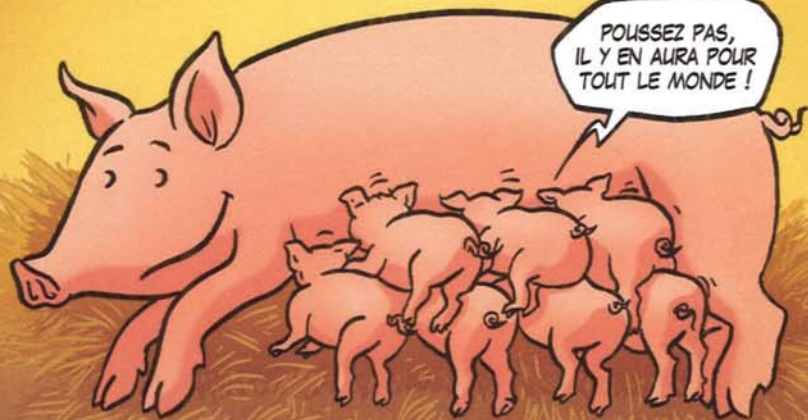


MAIS BON, NOUS MÉRITONS TOUS CES
ÉGARDS, CAR NOUS SOMMES ISSUS DE
RACES SÉLECTIONNÉES POUR LA QUALITÉ
DE LEUR VIANDE !



3

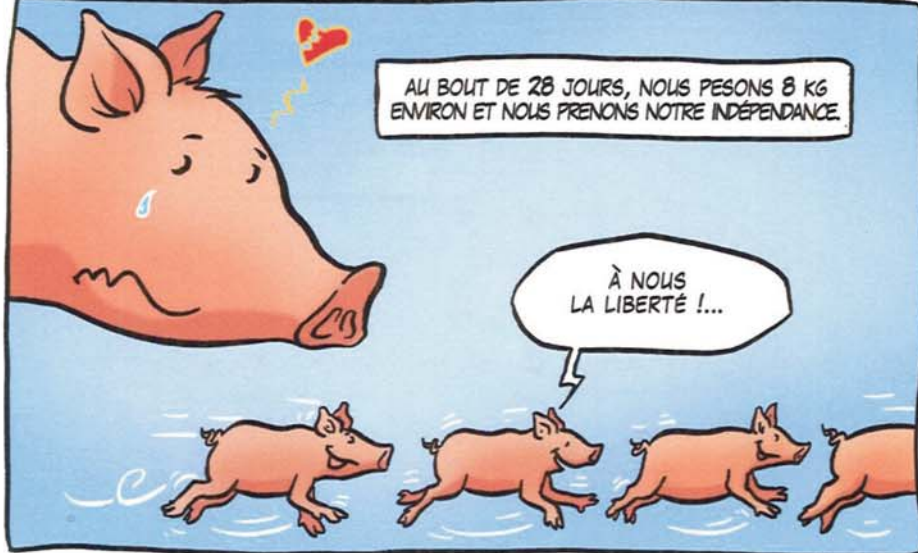
116 JOURS APRÈS L'INSEMINATION A LIEU
LA MISE-BAS ; NOTRE POIDS DE NAISSANCE
SE SITUE AUTOUR D'1 KG 500.



POUSSEZ PAS,
IL Y EN AURA POUR
TOUT LE MONDE !

AU BOUT DE 28 JOURS, NOUS PESONS 8 KG
ENVIRON ET NOUS PRENONS NOTRE INDÉPENDANCE.

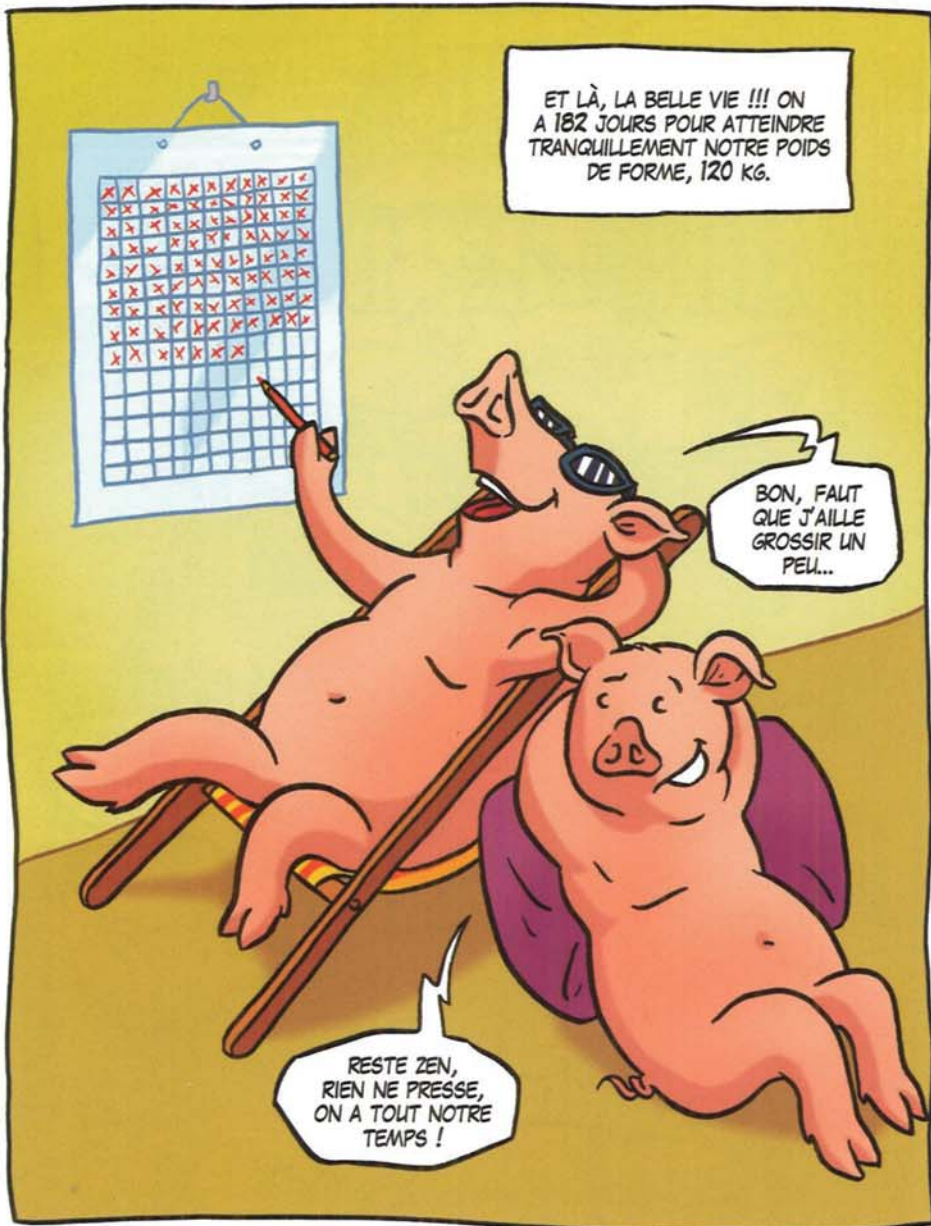
À NOUS
LA LIBERTÉ !...

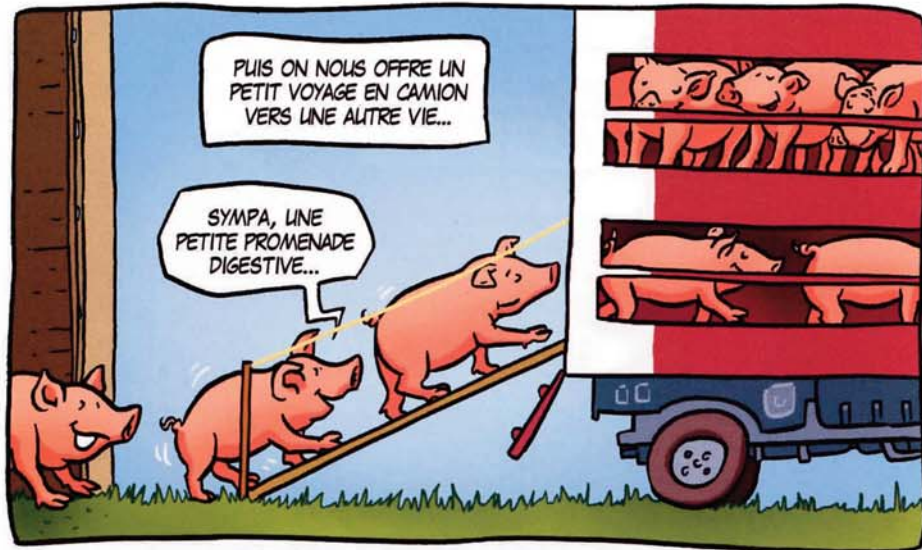


ENCORE 70 JOURS
ET 25 KG ENVIRON, ET
NOUS DÉMÉNAGERONS
POUR UN BÂTIMENT
APPELÉ "ENGRaisseMENT"



ALLEZ, PLUS
QUE 2 OU 3 KG
ET C'EST LA
QUILLE !





BUREAU VÉRITAS
CERTIFICATION
CONTRÔLE TOUTS LES
MAILLONS DE LA FILIÈRE :
LE PRODUCTEUR, LE
TRANSFORMATEUR, LES
DISTRIBUTEURS...

POUR CHAQUE INTERVENANT,
LE CONTRÔLE PERMET DE
VALIDER LE CHAÎN DES
CHARGES RÉGLEMENTAIRES
LABEL ROUGE.



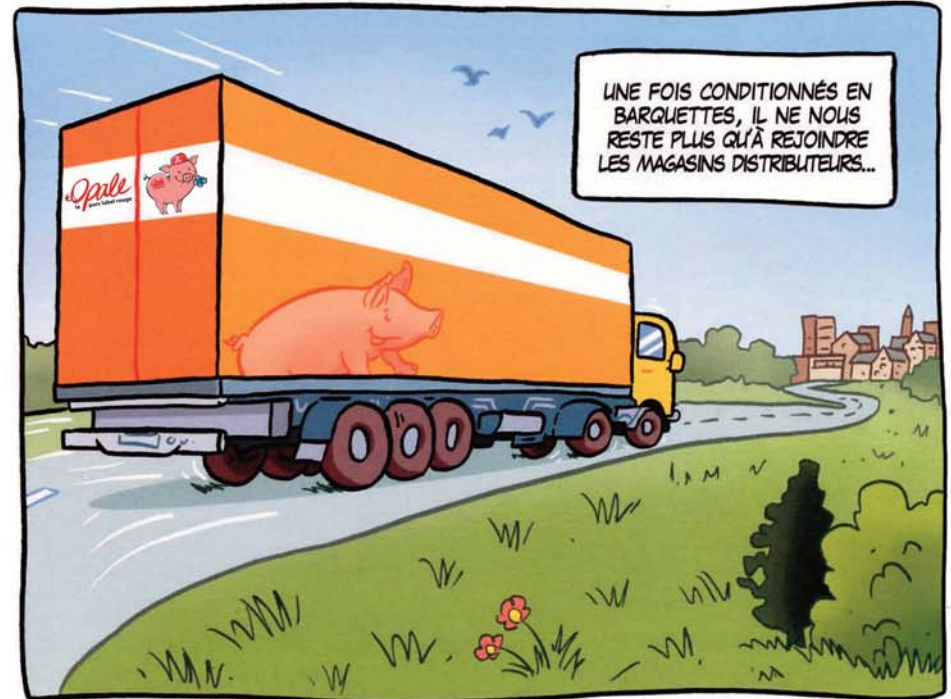
Labellisation

Caractéristiques contribuant
à la qualité supérieure :

- Porcs élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage.
- Animaux âgés de 182 jours minimum.
- Produits identifiés et suivis à chaque étape de la filière : des élevages au consommateur.

Certifié par Bureau Véritas Certification

immeuble Le Guillaume
92 046 Paris La Défense Cedex
Opale 108 rue de Beaugé
72 021 le Mans Cedex 2



...OÙ NOUS SOMMES ATTENDUS
AVEC IMPATIENCE !

MAGASIN



ME VOILÀ EN RAYON,
AVEC D'AUTRES
CONGÉNÈRES, PRÊTS
À ÊTRE ACHETÉS.



GRÂCE AUX GRAINES DE LIN
QUE J'AI MANGÉES, MA VIANDE
SERA MOINS GRASSE ET AUSSI
PLUS DIÉTÉTIQUE (COMME L'A
DÉMONTRÉ L'ASSOCIATION
BLEU-BLANC-CŒUR).

Quand les animaux sont bien nourris, l'homme se porte mieux !



Je suis le lin.
La plus vieille
plante utilisée
au monde.
Et aussi,
la plus riche
en Omega 3.



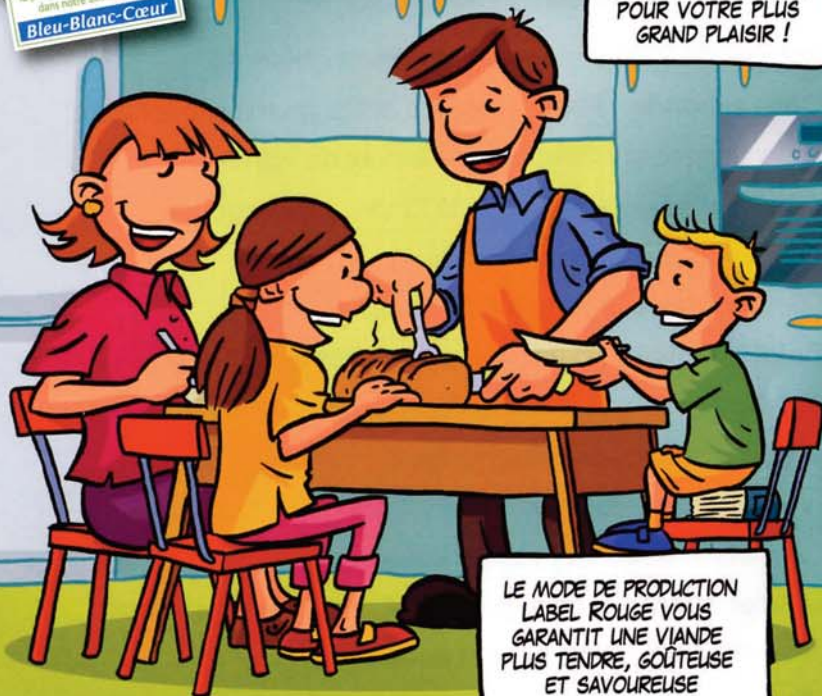
Si le cochon me mange,
je lui donne mes Omega 3.



Il en fait cette délicieuse
viande de porc qui devient pour vous
source naturelle d'Omega 3.

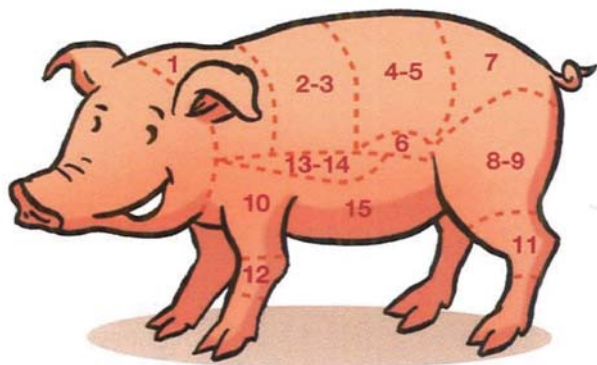


ET MON HISTOIRE SE
TERMINE CHEZ VOUS,
POUR VOTRE PLUS
GRAND PLAISIR !



LE MODE DE PRODUCTION
LABEL ROUGE VOUS
GARANTIT UNE VIANDE
PLUS TENDRE, GOÛTEUSE
ET SAVOUREUSE

Tout savoir sur les différents morceaux du Porc



- 1. Échine** : Viande entrelacée, tendre et goûteuse.
- 2. Côte seconde** : Forme avec les côtes premières le carré.
- 3. Côte première** : Offre une belle noix de viande.
- 4. Côte filet** : Découpée dans la longe, côte large.
- 5. Filet** : Fourni d'excellents rôtis.
- 6. Filet mignon** : Tendre et succulent.
- 7. Pointe de filet** : Fourni également d'excellents rôtis.
- 8. Jambon** : Frais, il se cuit comme un gigôt d'agneau.
- 9. Grillade** : Morceau à fibre longue.
- 10. Palette** : Excellent dans une potée.
- 11. Jarret Arrière** : Morceau à braiser.
- 12. Jarret Avant** : Avec le précédent, forme le jambonneau.
- 13. Plat de côte** : Idéal pour la potée.
- 14. Travers** : Vedette des barbecues.
- 15. Poitrine** : Grillée, poêlée ou braisée.

Opale
le porc label rouge

www.porc-labelrouge-opale.fr

