

Cachon des Prés



FR-BIO-09
Agriculture UE/non UE

Charcuterie biologique
gourmande et responsable

Cochon des Prés

Nous sommes
des gourmands
passionnés !

Eh oui ! Cochon des Prés c'est avant tout une équipe de 22 personnes qui fabriquent avec passion et avec leurs petites (ou grandes) mains de la charcuterie très gourmande.

Chaque jour, chacun y met du sien pour fabriquer artisanalement des produits bio de qualité, sans aucun produit chimique (colorants, conservateurs, exhausteurs de goût, etc.).



Mais alors, quel est notre secret pour vous offrir de la charcut' si pleine de saveurs?

Parce qu'on aime notre métier et que l'on souhaite fabriquer des produits qui nous ressemblent, nous respectons la viande que nous travaillons et nous l'assaisonnons généreusement (sans tomber dans l'excès bien entendu !) ...

Chaque recette a été testée par nos gourmands et retravaillée jusqu'à obtenir LE produit parfait.



Venez nous voir à Quévert pour faire un petit tour de l'atelier et nous rencontrer !



Notre super partenaire

Bio Direct c'est...

C'est un groupement appartenant à 80 éleveurs du grand ouest qui structurent la filière de porc bio en France.

Ces éleveurs sont engagés dans le cahier des charges Viande Bio de France qui a pour but de renforcer l'éthique déjà présente dans le cahier des charges européen.

Cette éthique renforcée passe par :

- l'interdiction de l'élevage sur caillebotis
- maintenir l'équilibre terre, eau, animaux et plantes en renforçant le lien au sol
- la limitation de la taille des élevages (800 porcs / an en moyenne)

Une belle vie de cochon !

Parce qu'il est élevé en plein air

Parce qu'il n'est soigné qu'avec de l'homéopathie ou de la phytothérapie

Parce que le porcelet est allaité par sa mère pendant 6 semaines

Parce qu'il mange des céréales bio produites sur place

Parce que son alimentation est adaptée selon son stade physiologique



Nos Engagements :



Nos Débouchés :

