

Choisir mieux change le monde ! La quintessence du goût naturel et la satisfaction d'un choix santé et responsable. Des porcs élevés quotidiennement selon les plus hauts standards de qualité et de respect du bien-être animal.

Un élevage naturel – 3 catégories de produits offerts

PORC BIOLOGIQUE

Élevé en liberté avec accès à l'extérieur et sur paille à l'intérieur, la manipulation des porcs est certifiée bien-être animal, de la ferme à l'usine. En plus d'être régi par un certificateur indépendant, le porc biologique souscrit également à des principes de développement durable. Nourri de grains végétaux, sans OGM et sans sous-produits animaux, cette saine alimentation procure à la fois une couleur et un persillage uniforme. Opter pour du porc biologique, c'est opter pour le summum du goût et de l'alimentation responsable.

PORC D'ÉLEVAGE RUSTIQUE

Élevé en liberté sur paille, la manipulation des porcs est certifiée bien-être animal, de la ferme à l'usine, en plus d'être régi par un certificateur indépendant. Nourri de grains végétaux et sans sous-produits animaux, cette saine alimentation procure à la fois une couleur et un persillage uniforme. Opter pour du porc d'élevage rustique, c'est opter pour un goût riche et un traitement respectueux des animaux.

PORC ÉLEVÉ SANS ANTIBIOTIQUES

Nourri de grains végétaux sans sous-produits animaux, cette catégorie de porc vous offre une valeur sûre et accessible. Opter pour du porc élevé sans antibiotiques, c'est opter pour un produit bon au goût et bon pour vous, de par sa nature et le contrôle minutieux dont il a bénéficié à chaque étape de production.

Cycle de vie – âge, poids, étapes de croissance

Les porcelets sont élevés jusqu'à l'âge d'environ 6 mois (275-300 lbs) et passent par différentes étapes importantes au cours de leur croissance. Après leur naissance, 4 à 5 semaines de sevrage sont nécessaires avant de rejoindre la ferme d'engraissement où ils poursuivront leur développement pendant 23 à 24 semaines afin d'atteindre leur taille optimale.





Choisir mieux change le monde ! La quintessence du goût naturel et la satisfaction d'un choix santé et responsable. Des porcs élevés quotidiennement selon les plus hauts standards de qualité et de respect du bien-être animal.

Saviez-vous que ?

Au Québec, les antibiotiques sont régis exclusivement par les vétérinaires. Selon le producteur, les antibiotiques peuvent être administrés à titre curatif uniquement, tandis que d'autres procèdent par mesure préventive. Dans tous les cas, le dosage, ainsi que la période de retrait des antibiotiques se doivent de respecter des normes rigoureuses afin de répondre aux exigences de Santé Canada. De plus, les hormones de croissances sont bannies au Canada pour l'élevage des porcs depuis des décennies.

Chez duBreton, aucun animal ne reçoit d'antibiotiques tout au long de sa vie. Bien entendu, puisque le bien-être animal est une priorité, aucun animal n'est laissé sans traitement s'il est malade. Si un animal a besoin d'antibiotiques, il en recevra pour être soigné et sera immédiatement retiré du programme (sans antibiotiques, rustique ou biologique) pour être vendu dans le marché des porcs réguliers. Ainsi, duBreton offre un produit éthique et responsable, dans le respect des gens, des animaux et de l'environnement.

Provenance – des familles du Québec

Le porc duBreton, c'est entre autres une entreprise familiale québécoise établie à Rivière-du-Loup, comprenant un réseau de plus de 300 fermes familiales situées au Québec, en Ontario et dans les Maritimes. Ces familles d'ici mettent tout leur temps et leurs efforts pour produire du porc au goût naturel, santé et de qualité mondiale. Ainsi, privilégier l'achat local, c'est soutenir directement les éleveurs du Québec.

