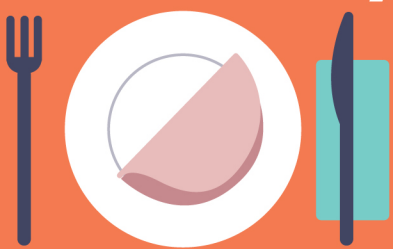


# Vous nourrir avec une viande de qualité, bonne, saine et sûre!



**Assurer** la traçabilité et l'étiquetage de l'origine des viandes.



**Garantir** la sécurité alimentaire en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

**S'engager** pour la qualité à travers des cahiers des charges exigeants.

## Le porc et sa consommation

**25%** en viande fraîche.  
**75%** en charcuteries.  
**+ de 400** produits.

Source de **protéines** de bonne qualité nutritionnelle, de **fer** et de **vitamines**.

**1<sup>re</sup>** viande consommée en France.  
**32,5 kg** par habitant/an.

# S'engager localement et durablement pour son territoire



**15 millions € par an**

investis par la filière pour la recherche et le développement de pratiques innovantes et pour soutenir la démarche de progrès engagée par les éleveurs.

**6 emplois** créés par élevage en moyenne (**11** en Bretagne).

**90% des élevages** inscrits dans des cahiers des charges qualité.

**- 14% de gaz à effet de serre** en 20 ans (entre 1994 et 2014).

**10 000 élevages familiaux** en France et à capitaux familiaux : un investissement local, à long terme et un attachement à la transmission aux générations futures.

# Prendre soin de ses animaux au quotidien



**Être aux côtés** des animaux pour s'assurer de leur bonne santé.

**Les loger** dans des conditions adaptées : niche à porcelets, lumière, température, ventilation, propreté, etc.

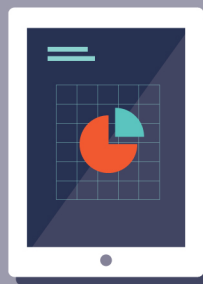
**Les nourrir** de façon saine et équilibrée.

**Les soigner** en cas de besoin, sous contrôle vétérinaire.

**Être attentif** à leur bien-être.

# Être éleveur de porcs aujourd'hui, c'est...

# Diriger une entreprise avec passion et conduire des projets



**Assurer** un travail aux multiples facettes, en toute autonomie.

**Reprendre** ou **transmettre** une entreprise, **créer des emplois**.

**Manager une équipe**, imaginer des projets pour innover.

**Acquérir** de nouvelles compétences pour évoluer, être connecté et performant.

**Chercher** les meilleures conditions de travail pour un équilibre vie pro/vie perso.

**Participer** activement à l'économie locale.

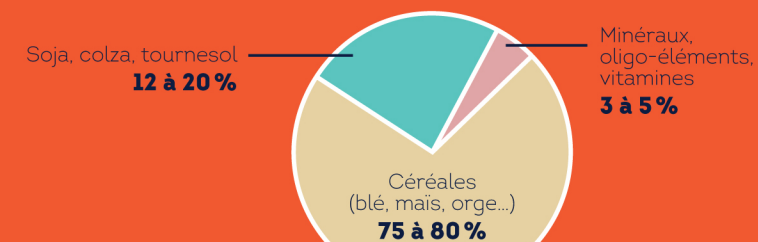
# Donner les meilleurs aliments



**Nourrir** les animaux avec des céréales issues des terres de l'élevage (83 ha en moyenne par éleveur en France) ou de collègues agriculteurs.

**Fabriquer** à la ferme l'aliment destiné aux animaux (pour un tiers des éleveurs).

**Préparer** une nourriture adaptée à leur croissance, ce qui permet aussi de **réduire** les rejets azotés de **17%**.



Composition des aliments

# S'investir pour l'environnement

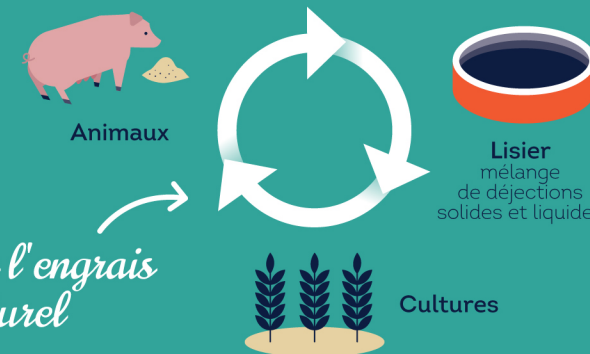
**Valoriser** le lisier et le fumier en :

- 1 - engrais naturel, véritable fertilisant pour les cultures,
- 2 - compost, grâce à 420 stations de traitement,
- 3 - énergie renouvelable utilisable localement (méthanisation).

**S'engager** dans des pratiques respectueuses de l'environnement : fertilisation raisonnée (la bonne dose, au bon moment), bandes enherbées le long des cours d'eau, cultures pièges à nitrates...

**Investir** dans un matériel de plus en plus performant, pour limiter les nuisances.

**Favoriser** les économies d'énergie : isolation des bâtiments, chaudière à bois, pompes à chaleur, panneaux photovoltaïques, etc.





Restaurant

Supermarché

Abattoir

École

Epanchage de lisier

Fruies gestantes

Porcs charcutiers (de 3 à 6 mois)

Station de traitement

Compost

Fosse à lisier

Lagune

Porcelets (de 1 à 3 mois)

Maternité

Bandes enherbées