

Porc Basque **Bio** de Mont-Lucelle

Le goût de la liberté



Date de livraison	Semaine 6, 8, ou 10 selon nombre de commandes)
--------------------------	-------------------------------------------------------

Caissette de porc basque Bio élevé en plein air 11 à 13 kg (1/5 ^{ème} de porc) évent. un peu plus léger

Le porc que nous vous proposons est né et a grandi chez la famille Studer à **Mont-Lucelle**. Il a passé au moins deux tiers de sa vie en plein air et au moins les 6 derniers mois. Il est **nourri** exclusivement avec des céréales provenant de l'exploitation ou transformées au moulin de Vicques et provenant en très grosse majorité de la vallée de Delémont et un tout petit peu de France (Alsace). Afin de répondre au cahier des **charges strict des « Saveurs de nos Pâturages Sàrl », l'alimentation est 100 % régionale (Suisse, France), sans soja, sans huile de palme et sans additifs chimiques**. Toutes ces conditions sont assez rares, voire inexistantes sur le marché pour que nous insistions dessus !

De plus, les animaux de cette exploitation se **promènent sur plus de 8 hectares de prairie** parsemée de fruitiers et de chênes dont ils se délectent des fruits de juin à décembre. Sachez également, que contrairement aux idées reçues, les porcs sont naturellement des consommateurs assidus de fourrages grossiers, ils pâturent donc quotidiennement et durant de longues heures sur leur vaste pâturage favorisant fortement la présence d'Oméga 3 dans la graisse.



Il est également important que vous sachiez que le porc basque, également appelé « cul noir du Pays Basque », est **une race en voie de disparition**. C'est **une race à croissance lente** et, par conséquent, il leur faut 12 à 15 mois pour atteindre leur poids d'abattage, contre environ 6 mois pour un porc industriel.

C'est une **viande excellente, très juteuse et croquante**. Elle est riche en graisses **mono insaturées et polyinsaturées, en oméga 3 et oméga 6**. Cela est dû au fait que nos culs noirs sont élevés en plein air et ont donc la possibilité de manger de grandes quantités d'herbe, de fruits et de glands !!!

Cette **race rustique**, ce mode de **détention en semi-liberté**, ainsi que leur **alimentation très variée** basée sur l'herbe, permettent d'avoir des animaux toujours en pleine forme. Du coup, dans notre élevage, l'utilisation d'antibiotique est quasi nulle, **ZERO antibiotique en 2017 !!!**. Ça tombe bien, quand on connaît les problèmes que pose et posera l'antibiorésistance !! (Sachez que dans les élevages conventionnels, les cures d'antibiotiques sont quasi systématiques !)

Je vous parle de semi-liberté, car ils gambadent dans des pâturages qui sont tout de même clôturés. Ces cochons disposent grosso modo de 1000 m², alors que les normes suisses, qui sont parmi les plus strictes au monde, imposent une surface par porc... de 0,65 m² !!! Vous voyez la différence ?

Dans votre caisse, vous trouverez

Côtelette	Emincé
Boudin basque (peut se manger froid)	Ragoût
Rôti d'épaule	Tranche
Saucisse à rôtir	Jarret
Viande hachée	Steak dans le cou
1 morceau de filet mignon	Saucisse « Xuria »

Avant de parler du tarif, car malheureusement dans notre civilisation, tout est question d'argent, sachez encore que nos Culs Noirs sont une race de porc rustique, qu'ils n'ont pas subi une forte sélection pour leurs performances et que leur rendement est moins bon qu'un porc industriel. Et oui, la qualité et la quantité sont souvent antagonistes lorsqu'il s'agit de produits alimentaires.

Toutefois, la qualité gustative, mais également tous les points positifs de cette viande pour la santé par rapport à de la viande de porc de supermarché, font que, malgré son prix un peu plus élevé, elle reste tout à fait abordable. De plus, en consommant cette viande de porc, vous contribuez à la sauvegarde de cette superbe race qui a fait la renommée du célèbre jambon de Bayonne !!

Nous vous proposons donc ces caissettes à CHF 27,50/kg

Vous pouvez passer commande par mail à :

commandes@lessaveurs.ch

Les commandes seront honorées dans l'ordre de leur arrivée.

Merci d'avance et meilleures salutations !!

