Seine-et-Marne : On va manger du cochon 100% francilien

28/02/2011 à 10h37

Des éleveurs de Seine-et-Marne lancent la première filière de porc francilien.Un cochon de qualité destiné aux habitants d'Ile-de-France.Le porc francilien est né! Afin de sauver les rares derniers élevages de cochon en Ile-de-France, des éleveurs de Seine-et-Marne viennent de lancer la première filière de porc francilien. L'animal est élevé dans leur ferme d'Aubetin à Dagny, abattu à Houdan (Yvelines), découpé à Rungis (Val-de-Marne), transformé (en rôti, charcuterie…) à Gretz-Armainvilliers pour être vendu ensuite aux consommateurs franciliens.

Ne reste plus qu'à trouver les distributeurs (bouchers, charcutiers, petites et moyennes surfaces…) pour le déguster dans nos assiettes.

Le but est de créer une filière de proximité et maintenir les derniers acteurs du secteur en fournissant un porc de qualité »,[…]

Leurs cochons sont particulièrement chouchoutés. « Nous le nourrissons avec les céréales et protéagineux cultivés sur notre exploitation (blé, orge, maïs, colza, pois, féveroles), le petit-lait de la Fromagère de la Brie à Saint-Siméon, et des graines de lin pour donner une viande plus tendre, plus savoureuse, riche en oméga 3, avec un gras mieux réparti. D'où son nom : le porc francilin », […]

Le parisien