



LES RÉSULTATS  
ATTENDUS EN IMAGES



**Contact:**

Coopérative Catalane des Éleveurs  
04 68 04 50 44  
ccvb@wanadoo.fr

**Partenaires commerciaux :**



# LE PORC TIRABUIXÓ

**PRODUIT :**

- Marque déposée et commercialisée par la Coopérative Catalane des Éleveurs (C.C.E)

**Financiers :**



**Partenaires Plan Viande :**



[www.po.chambre-agriculture.fr](http://www.po.chambre-agriculture.fr)

JUILL-2019

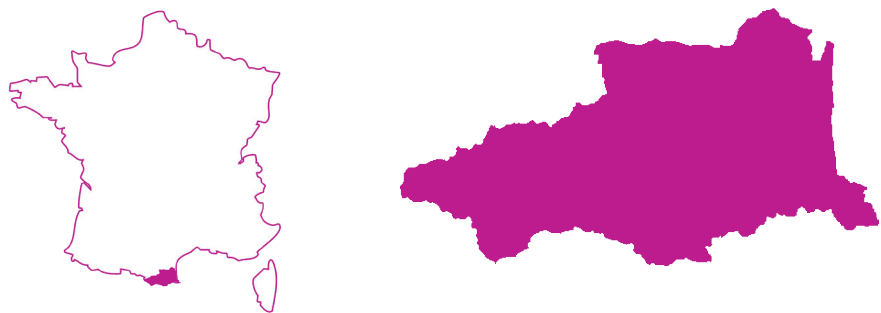


## INCONTOURNABLES DU CAHIER DES CHARGES



### ZONE GÉOGRAPHIQUE

Élevé et engraisé dans le département des Pyrénées Orientales (au moins 50% de sa vie)



### ALIMENTATION

- Nourri et rationné avec un aliment non OGM \*

\*Fabricants et formules agréés par la C.C.E.



### BIEN-ÊTRE & OBLIGATIONS

- Plein air ou bâtiment sur paille.
- Espace pour un élevage sans stress.
- Identification obligatoire par tatouage ou par boucle et accompagnée des documents de circulation.
- Mise à jeun 18h avant abattage.



## OBJECTIFS & RÉSULTATS DU PRODUIT






### CARACTÉRISTIQUES BOUCHÈRES




Poids carcasse	90 à 120 kg (hors commande mensuelle spéciale)
État d'engraissement	58 < TMP < 65
Couleur de la viande	Rosée
Age	6 à 10 mois



### PRODUCTION

#### PLANNING DE PRODUCTION :

	Forte pénurie
	Production forte
	Pénurie moyenne

JANV	FÉVR	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
					
JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
					

#### VOLUME NÉCESSAIRE :

55 porcs par semaine  
+ 1 fois par mois 8 porcs de 140 à 170 kg

#### DESTINATION :

Artisans bouchers, grandes & moyennes surfaces, restaurateurs, circuit local.

