

VIANDE SUISSE - QUELQUES FAITS

INFORMATIONS UTILES SUR
LA PRODUCTION, LA DÉTENTION
ANIMALE ET L'ALIMENTATION

DU PORC

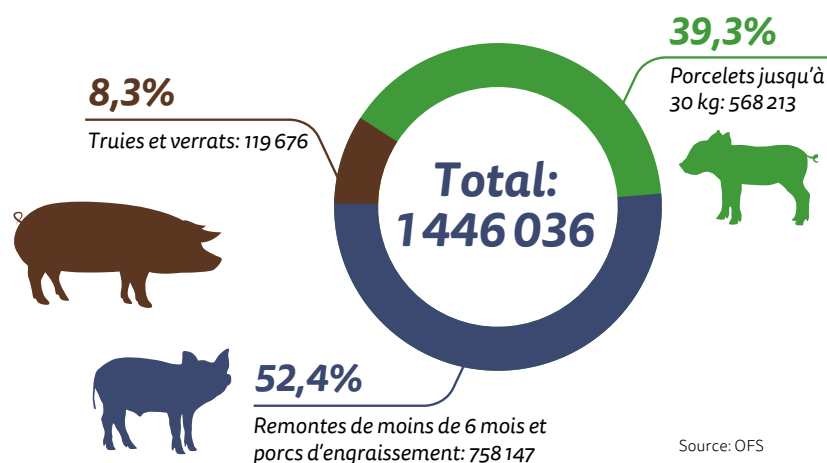
En Suisse, l'élevage porcin compte parmi les principales branches agricoles. L'élevage porcin suisse vise l'excellence en termes de qualité pour une viande qui provient d'animaux en bonne

santé. La viande de porc suisse occupe la première place dans le classement des viandes les plus consommées. Elle est polyvalente, tendre, goûteuse et avantageuse en termes de prix.

ÉLEVAGE ET REPRODUCTION

Les principales races de reproduction sont le Grand Porc Blanc Suisse (lignées maternelles et paternelles), la Landrace Suisse et le Duroc. Après l'élevage et la phase d'engraissement, les porcs atteignent un poids de 105 à 115 kg. La Suisse compte environ 1,5 millions de porcs. Le nombre maximal d'animaux par entreprise est régi par l'ordonnance sur les effectifs maximums et est plutôt faible par rapport à celui des animaux aux autres pays.

EFFECTIFS PORCINS EN SUISSE EN 2017



NIVEAU ÉLEVÉ DE PROTECTION DES ANIMAUX

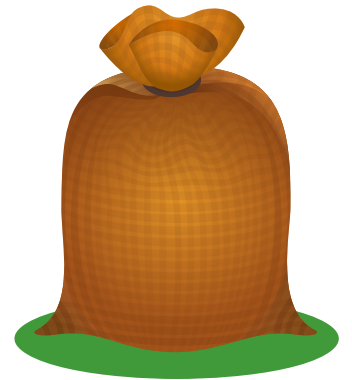
Les lois qui régissent l'élevage animal en Suisse comptent parmi les plus strictes au monde et les prescriptions de transport sont les plus strictes au monde (durée de transport maximale: 8 heures). Plus de 50% des porcs bénéficient en outre du programme «Sorties régulières en plein air (SRPA)», et plus de 66% de «Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (SST)».

PRESCRIPTIONS DE TRANSPORT



RECYCLEUR ÉCOLOGIQUE DE SOUS-PRODUITS

Les aliments destinés à nos porcs sont sans OGM et sans farine animale. Les hormones et les antibiotiques destinés à augmenter la performance sont interdits en Suisse. En tant qu'omnivores, les porcs sont d'importants recycleurs de sous-produits résultant de la transformation des aliments. Ils contribuent ainsi de façon précieuse à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

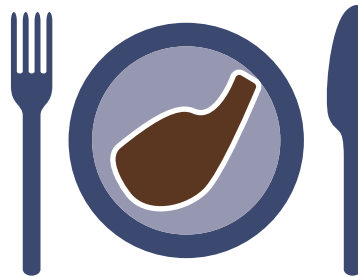


TRANSPARENCE ET SÉCURITÉ

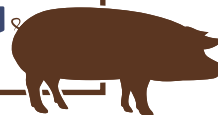
La Suisse est largement exempte d'épizooties contagieuses et les cheptels d'animaux de la ferme présentent un taux de bonne santé très élevé par rapport à celui d'autres pays. Grâce à un contrôle très strict du trafic des animaux et à la traçabilité prescrite par la loi, il est possible de remonter jusqu'aux entreprises productrices.

VIANDE DE PORC ET ALIMENTATION

La viande de porc contient beaucoup de bonnes protéines, des vitamines B ainsi que du zinc et du sélénium. Contrairement à une croyance largement répandue, son rapport viande-graisse est tout à fait optimal (le filet ne contient par exemple que 5,1 g de graisse pour 100 g de viande). Les Suisses mangent 22,2 kg de viande de porc par habitant et par an, dont 96,2% proviennent du marché intérieur.



22,2 KG
PAR AN/PERSONNE



En faisant vos achats, veillez également à l'origine, car la viande suisse est plus durable que la viande importée. Vous trouverez de nombreuses bonnes raisons de choisir la viande suisse sur la-difference-est-la.ch



La différence est là.