

# La CHAISERONNE

Viande · Charcuterie · Cuisiné

Sélectionne et prépare les viandes de nos éleveurs du Sud-Manche



## NOTRE PORC CHAISERONNE

Nourri à la farine d'orge sans OGM et sans antibiotique dès la fin du sevrage

Elevé dans 2 exploitations de La Manche (dont le Lycée Agricole Thère de Saint-Lô)  
+ de 50% des porcs sont élevés sur litière de paille et en semi plein-air.

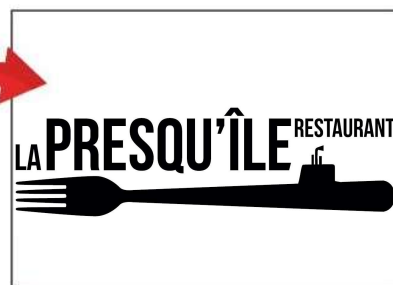
Labellisé "BLEU BLANC COEUR" (BBC), garant d'une amélioration de :

- 1 - L'environnement : Le plan d'alimentation de nos porcs réduit leur empreinte carbone.
- 2 - La santé animale : La diversification des aliments de nos porcs améliore leur santé.
- 3 - La santé humaine : Manger notre viande de porc BBC double les apports en OMEGA 3 et réduit les maladies nutritionnelles et cardiovasculaires.

Seul intermédiaire entre le producteur et votre restaurant !



Producteurs de porc :  
Lycée Agricole Thère (50620)  
GAEC du Rocher (50370)



Route d'Avranches - 50370 BRÉCEY Tél. 02 33 48 12 77 / Fax 02 33 48 82 43  
[www.lachaiseronne.com](http://www.lachaiseronne.com) - [contact@lachaiseronne.com](mailto:contact@lachaiseronne.com)

Viande disponible aussi au détail en magasin ou en caisse 5/10kg ou en carcasse  
Livraison à domicile possible