



DEPUIS 1989,
UNE COOPÉRATIVE
UNIQUE EN BELGIQUE

www.pqa.be

Le goût du bien-être





SOMMAIRE



PQA en quelques mots	4
De la Fourche à la Fourchette	6
La qualité de notre abattage	8
Notre valeur ajoutée	10
«Le Porc Fermier»	12
Nos produits frais	13
Nos salaisons Premium IGP	22
Nos charcuteries et salaisons	24
Le saviez-vous... ?	28
Notes	30



PQA EN QUELQUES MOTS

Porc Qualité Ardenne (P.Q.A.) est une société coopérative d'éleveurs – engraisseurs de porcs, créée en 1989 par 14 producteurs locaux et un boucher.

Née et localisée **en Ardenne**, la filière PQA est parfaitement identifiée à sa région. Ses producteurs, aujourd'hui plus de 150, se sont spécialisés dans la production de 3 types de porcs d'exception:

- Le Porc Fermier **(depuis 1989)**
- Le Porc Bio **(depuis 2001)**
- Le Porc Plein Air **(depuis 2003)**

Véritable trait d'union entre les producteurs et les bouchers, **Porc Qualité Ardenne favorise le circuit court** via la suppression de la majorité des intermédiaires traditionnels: marchands chevillards, abattoirs, sociétés de découpe,... Toutes nos filières sont gérées en interne, dans le respect d'un cahier des charges précurseur, extrêmement strict et contrôlé par un organisme externe indépendant.

EN QUELQUES DATES

1993

1993
Validation d'un vrai **cahier des charges** «**Porc Fermier**».



1989

1989 - Création de PQA;
par 14 producteurs & 1 boucher.
Naissance du «**Porc Fermier**».



1999 - Nouveaux bâtiments
spécialement adaptés
et installation **À MALMEDY**.

1999

2001

2001
Développement du Porc
«**Ardenne BIO**»



2003

2003 - Création du cahier des
charges «**Porc Plein Air**».

2007

Construction de notre propre
abattoir **À MALMEDY**.

2017

2017
Création de notre Groupement
de Producteurs de Qualité Différenciée.





DE LA FOURCHE,



DANS DES FERMES Familiales, DES PRODUCTEURS PASSIONNÉS

Elevage dans le respect de
l'animal: plus de lumière, plus
d'espace,
nourriture 100% végétale (sans
OGM, sans antibiotique)

UN TRANSPORT ADAPTÉ



Avec des chauffeurs internes à
PQA, formés pour **le bien-être
animal**.

Camions adaptés au transport par
lots séparés, avec **plus d'espace
pour les porcs**.

Repos des animaux avant
l'abattage pour éviter le
stress de l'isolement.
Anesthésie en groupe
Abattage sans douleur.



L'ABATTOIR

... À LA FOURCHETTE !

Un professionnel fier
de proposer **de la viande
saine, locale et de qualité.**



● DÉCOUPE

À la demande du client.



● LE BOUCHER PARTENAIRE PQA



LES CONSOMMATEURS

Heureux de déguster une viande
savoureuse de chez nous,
choisie et élevée dans
le respect de l'environnement.



★ UNE MAÎTRISE DE TOUTE LA CHAÎNE EN INTERNE PAR PQA : **UN GAGE DE QUALITÉ !** ★



LA QUALITÉ



**MISE À JEUN
DES PORCS
AVANT LE TRANSPORT**



TRANSPORTS DOUX

En lots séparés, ...à la sortie
de l'étable

DÉCHARGEMENT DANS LE CALME

LES LOTS SÉPARÉS
SONT MAINTENUS.



**REPOS
CONFORTABLE
POUR LES ANIMAUX
2H MINIMUM**

DE NOTRE ABATTAGE, *gage de qualité et de conservation de la viande*



**ENDORMISSEMENT
EN GROUPE**

**ABATTAGE
LENT, SANS STRESS
& SANS DOULEUR**

avec possibilité de réaction du personnel
formé pour le respect de l'animal.

**TRAÇABILITÉ
CERTIFIÉE.**

**DE L'ÉLEVEUR
AU CONSOMMATEUR,**

LA MAÎTRISE TOTALE DES FACTEURS DE STRESS



Animaux nés
et élevés **en Wallonie**,
abattus et transformés
en Ardenne.



Nourriture **100% végétale**,
sans OGM, sans antibiotique
qui provient de la ferme
et/ou d'un moulin
dont les céréales sont
majoritairement locales.



Bien-être des animaux
dans l'exploitation.
Plus d'espace par animal,
lumière naturelle,
litière et aération
«naturelles».



Rémunération décente
du producteur passionné
par son investissement
dans une production
lente et naturelle.



Abattage sans douleur
et sans stress,
aux normes CEE,
à faible cadence
(60porcs/heure) avec
repos animal.



Haute qualité gustative :
Un porc à qui on laisse
le temps de grandir,
permet de retrouver
le vrai goût de la viande
d'antan.



Contrôle de
toute la filière
par une **société**
indépendante.



NOTRE VALEUR
AJOUTÉE







LE PORC FERMIER

Un porc à qui on laisse le temps
de bien grandir.

la différence se ressentira
au niveau du goût.

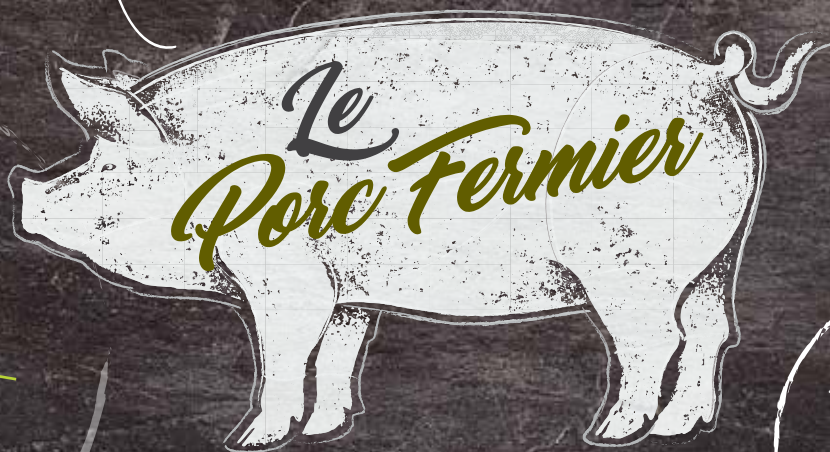
Alimentation
saine

100% végétale
75% céréales

viande saine
Sans OGM
Sans antibiotique

Espace aéré, ouvert
sur l'extérieur
avec un maximum
de lumière naturelle

Limite les odeurs
dans l'étable
et en-dehors

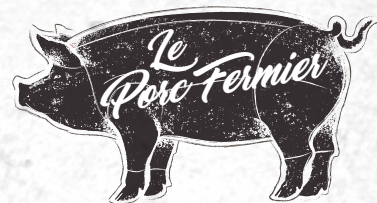


Aire de couchage
sur litière
(paille, sciure, ...)

Caillebotis intégral interdit

Respect de l'animal
lors de l'abattage:
réduction du stress.

Transport à jeun
et par lots



PQ051, 052, 053, 054
Porc Fermier E, AA, A1, A2



PQ000
Carré avec couenne



PQ002
Carré (entier)



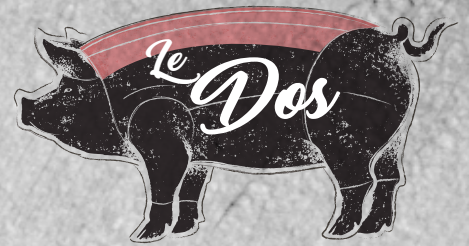
PQ008
Carré s/spirling



PQ043
Carré sans cul de filet



PQ009
Carré 13 côtes, os



PQ003
Carré 13 côtes désossé
avec chainette



PQ004
Carré 13 côtes désossé
sans chainette



PQ017
Rack avec gras



PQ024
Middel



PQ005
Spirling (avec os)



PQ001
Spirling désossé



PQ044
Pointe de filet à l'os



PQ013
Pointe filet s/os



PQ010
Filet



PQ019
Ribs de carré



PQ070
Dos découenné



PQ075
Barde



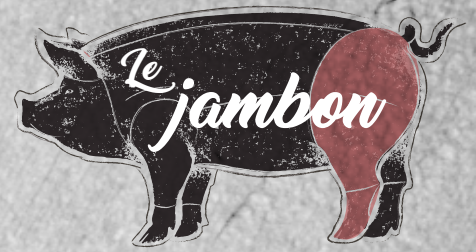
PQ040
 Jambon (à l'os)



PQ040 L
 Jambon long à l'os



PQ039 L
 Jambon long désossé



PQ040 D
Jambon dd



PQ046
Cobourg (frais)



PQ045
Noix de jambon
(os et couenne)



PQ045 D
Noix de jambon dd



PQ007
Haie, rôti jambon



PQ006
Viande brochette
(Haie, noix, longe)



PQ041
Jambonneau arrière



PQ094
Pied arrière



PQ047
Épaule (à l'os)



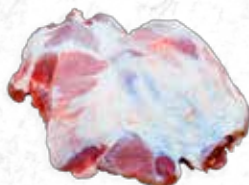
PQ018
Plate côte



PQ042
Jambonneau avant



PQ021
Épaule dd machine avec jarret



PQ087
Épaule 3d (avec jarret)



PQ016
Épaule 4d



PQ062
Pied avant



PQ071 Poitrine à l'os
PQ068 Poitrine maigre à l'os

PQ014
 Ribs de poitrine

PQ072 Poitrine désossée
PQ073 Poitrine maigre désossée

PQ069
 Poitrine découenné

PQ076 Poitrine dd
PQ077 Poitrine dd maigre

PQ078
 Poitrine dd grasse cube

PETITE VIANDE

PQ032
 Maigre 2, 80/20

PQ033
 Maigre 3, 50/50

PQ079
 Joue dd - collier

PQ034
 Maigre de joue (carrilleras)



BA033
Saucisse nature, 15 pcs



BA017
Saucisse nature, 3pcs



BA034 Chipolata nature 20 pcs
BIO106 Chipolata campagne
BIO107 Chipolata fromage (en saison)



BA042
Saucisse campagne, 15pcs



BA048
Saucisse campagne, 3pcs



BIO075
Saucisse porc/boeuf, 15pcs



BA043
Merguez de porc, 20pcs



BA035
Haché porc



BA036
Burger de porc, 15pcs



BA019
Côte filet, 10pcs



BA026
Côte filet, 2pcs



BA020
Basse côte, 10pcs



BA021
Côte spiraling, 10pcs



BA028
Côte spiraling, 2pcs



BA024
Rôti carré



BA022
Rôti jambon, haie



BA031
Rôti épaule



BA029
Filet pur



BA023
Escalope, sauté



BA025
Lard frais s/os entier



BA060
Lard frais tranché



NOS SALAISONS

★ **FABRICATIONS ARTISANALES** DANS NOS ATELIERS
AVEC LES VIANDES PROVENANT DE **NOS PRODUCTEURS.**

SALAGE À SEC



JAMBON ET SAUCISSON D'ARDENNE



FUMAGE À LA BUCHE DE CHÊNE





CH025
Jambon d'Ardenne IGP



BA002
Jambon d'Ardenne IGP (500gr)

Notre Gamme Premium igp



CH011
Noix d'Ardenne IGP



CH014
1/2 Noix d'Ardenne IGP



BA013
Noix d'Ardenne IGP, 1,5kg



CH021
Pipes d'Ardenne IGP, 8 pcs



CH019 Colliers d'Ardenne IGP s/ail
CH020 Colliers d'Ardenne IGP a/ail
CH064 Colliers ciboulette



CH031 Saucisson d'Ardenne IGP sans ail
CH070 Saucisson d'Ardenne IGP avec ail



CH005
Jambon de ferme



BA059
Jambon de ferme (500gr)



CH059 Jambon GANDA
«Le Porc Fermier»



CH015
Lard fumé



BA004
Lard fumé tranché



CH062
Lardons fumés



CH013
Lard salé



BA003
Lard salé tranché



CH017
Lard braisé



CH078
Saucisse sechée nature (20pcs)



CH000
Filet Malmédy



CH001
Bacon fumé



CH034 Rôti Ardennais s/os
PQ026 Petit Rack saumuré a/os



CH007
Pain d'Ardenne



CH006 Saucisson Pur porc
s/ail (600gr)

CH018 Saucisson Pur porc
a/ail (600gr)



CH046i Saucisson à la bière
petit (300gr)

CH046 Saucisson à la bière
long (750gr)



CH073 Snack Apéro nature
CH074 Snack Apéro piquant



CH075 Salami a/ ail
CH076 Salami s/ ail



CH065
Salami poivre



CH045
Jambon à l'os



BA000
Jambon cuit à l'os,
tranché (500gr)



CH003
Jambon cuit carré
«à l'ancienne»



CH048
Jambon cuit Ardennais



CH008
Noix cuite



CH024 Jambonneaux cuits 4pcs

CH033 Jambonneaux cuits 6pcs



CH047
Jambon braisé



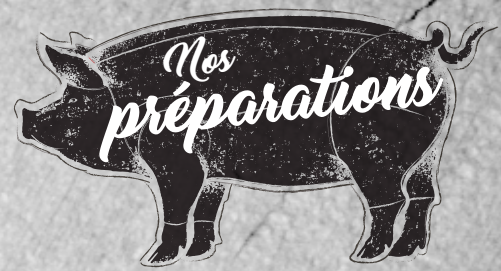
BA014
Jambon braisé tranché
(500gr)



CH022
Jambon cuit dd



BA009
Jambon cuit dd,
tranché (500gr)



CH028 Pâté fermier 3,2kg
CH027 Pâté à la bière 3,2kg



CH052
Petit pâté à la bière, 300gr



CH026
Pâté crème 2,2kg



BIO 055
Pâté gibier 2,2kg



CH035
Saucisson jambon, 2kg



CH036
Saucisson de Paris, 2kg



CH009
Saucisse de Francfort,
20pcs



CH004
Cervelas/Polonais 8pcs



CH038
Boudin blanc nature, 20pcs



CH037
Boulette blanche, 20pcs



CH069
Boulette rotie 15 pcs



LE SAVIEZ-VOUS?

★ LE PORC FERMIER PQA
A DE VRAIS ATOUTS DIÉTÉTIQUES!

«LE PORC FERMIER» OFFRE UNE VIANDE :

- **TRÈS SAINE ET TRÈS MAIGRE.**

MOINS DE 2% DE GRAISSE !

Le gras du porc fermier étant visible, il vous suffit de cuire la viande sans ajout de matière grasse et de retirer le gras visible après la cuisson (si vous le souhaitez).

- **RICHE EN ACIDES GRAS INSATURÉS ET SURTOUT EN MONO-INSATURÉS;**

Indispensables à l'organisme

- **PAUVRE EN CHOLESTEROL !**

Le taux de cholestérol du Porc Fermier se situe entre 40 & 50mg par 100gr, là où la totalité journalière peut atteindre 400mg par personne.

- **RICHE EN PROTÉINES & EN ANTIOXYDANTS NATURELS !**

- **RICHE EN VITAMINES !**
(PP, A, B1, D & E)

- **RICHE EN SELS MINÉRAUX !**

100gr de viande «Le Porc Fermier» vous fournissent 1 à 12mg de fer facilement absorbé par l'intestin mais aussi du phosphore, essentiel à la reproduction des cellules et du potassium, qui régule la tension artérielle.

ON COMPREND MIEUX POURQUOI LA VIANDE
«LE PORC FERMIER» EST **PLEINEMENT RECOMMANDÉE**
AUX PERSONNES AGÉES, AUX FEMMES ENCEINTES, AUX
ENFANTS ET AUX GRANDS SPORTIFS !





**NOS PRODUCTEURS
DES EXPLOITATIONS A TAILLE FAMILIALE**



NOTES:

[illegible]



LE VÉRITABLE
BIEN-ETRE ANIMAL



DEPUIS 1989,
UNE COOPÉRATIVE **UNIQUE EN BELGIQUE**



PORC QUALITÉ ARDENNE S.C.R.L
Avenue de Norvège, 14 • B - 4960 MALMEDY
T. +32 (0)80 77 03 72 • F. +32 (0)80 77 03 23
WWW.PQA.BE