

LA VIANDE DE PORC PLEINE DE VITAMINES DE PORC QUALITÉ ARDENNE (PQA)

RESPECT DU BIEN-ETRE ANIMAL ET REMUNERATION EQUITABLE POUR LES ELEVEURS



Porc Qualité Ardenne, abrégé PQA, gère sans intermédiaire l'ensemble de la chaîne, de la fourche à la fourchette: des porc élevés dans des fermes familiales jusqu'à la livraison chez les bouchers. La priorité absolue est accordée au bien-être animal et au traitement respectueux des porcs et des carcasses. Les fermiers exercent leur métier avec passion. PQA possède trois labels certifiés assortis de cahiers des charges stricts.



Les bêtes portant le label 'Le Porc Plein Air' vivent en pleine nature

PORC QUALITÉ ARDENNE

PQA, ou Porc Qualité Ardenne, est une société coopérative d'éleveurs de porcs artisanaux créée en 1989. Depuis le début, elle est fidèle à sa philosophie: les porcs doivent être élevés et traités de manière respectueuse et les éleveurs



Le circuit entre la ferme et le boucher est très court, PQA travaille sans intermédiaires

touchent une rémunération correcte. Tous les porcs sont élevés en Ardenne et PQA gère l'abattage et la transformation lui-même. Par conséquent, la chaîne 'du transport à la livraison chez le boucher' est très courte. Il n'y a pas d'intermédiaires tels que société de transport, chevillards, abattoirs ou sociétés de découpe.



La viande de PQA est riche en vitamines et en anti-oxydants. Elle est maigre et pauvre en cholestérol

TROIS LABELS

'Le Porc Fermier'

Tout a commencé avec le label de qualité 'Le Porc Fermier', dont le cahier des charges a été validé en 1993. Ce porc vit dans une grande étable aérée avec de la paille et un maximum de lumière naturelle. Il reçoit une alimentation 100% végétale, dont 75% de céréales. Cette viande saine est sans antibiotiques, sans OGM, sans stimulateurs de croissance.

'Le Porc Ardenne Bio' et 'Le Porc Plein Air'

En 2001 est venu s'ajouter 'Le Porc Ardenne Bio'. Ce porc a une liberté de mouvement optimale et reçoit une alimentation issue de l'agriculture biologique. 'Le Porc Plein Air' est arrivé en 2003. Comme son nom l'indique, cet animal est engraisé en prairie. Son alimentation présente la même qualité que celle du Porc Fermier.

Cahiers des charges et contrôles

Les trois labels ont un cahier des charges officiellement reconnu. Celui-ci établit ce que les éleveurs de porcs et les bouchers doivent respecter. Jean-Claude Michel de PQA: "L'organe de contrôle indépendant Promag inspecte tous les aspects de la chaîne: l'alimentation et les conditions de vie des bêtes à la ferme, leur transport vers l'abattoir, l'abattage et la découpe, ... jusqu'à ce que la viande soit dans le comptoir du boucher."

TOUT BON POUR LES ANIMAUX ET LES ELEVEURS

Entreprises familiales passionnées

Tous les animaux de la coopérative PQA ont le

Demandez votre brochure

Hilde Lemmens, Jean-Claude Michel, Philippe Vanholderbeke, Didier Poumay et toute l'équipe de PQA sont au service de tous les bouchers: info@pqa.be. N'hésitez pas à demander une brochure et nous vous l'enverrons par la poste.



Toutes les bêtes de PQA grandissent dans des entreprises familiales axées sur le bien-être animal

temps de grandir dans des conditions optimales. Ils vivent dans des entreprises familiales qui veillent à leur bien-être 7j/7, 24h/24. Les éleveurs passionnés leur donnent une nourriture saine et les préservent des OGM, antibiotiques et stimulateurs de croissance. Les porcs vivent dans des espaces naturellement aérés, à la lumière naturelle, et dorment sur de la paille.

Rémunération équitable

Un point important de la coopérative est la rémunération correcte du producteur. "Son investissement et son dévouement méritent un salaire honnête. Les producteurs ont un prix fixe garanti toute l'année. Il n'est donc pas question de prix changeants au kilo", souligne Hilde Lemmens de PQA.

DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

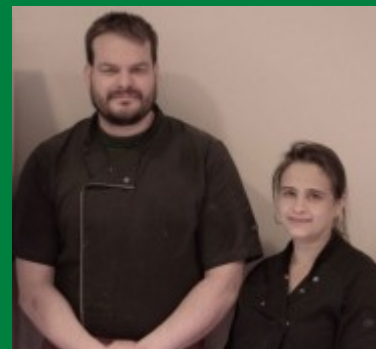
Ce sont les chauffeurs de PQA, spécialement formés à cette tâche, qui vont chercher les animaux dans les fermes dans des camions spécialement équipés.

Avant d'être abattus, les porcs ont le temps de se reposer afin de ne pas être trop nerveux. L'anesthésie est effectuée en groupe et les bêtes sont abattues sans douleur dans un abattoir moderne à Malmedy. C'est également là que la viande est découpée selon les désirs du client. "Notre responsable de la découpe respecte scrupuleusement les souhaits de chaque boucher. Et nous en tenons compte", souligne madame Lemmens. En tout cas, de la ferme au consommateur, le circuit est très court. Il n'y a pas non plus d'intermédiaires.

VITAMINES ET ANTIOXYDANTS

Etant donné le soin et l'attention dont bénéficient les bêtes, il est évident que le consommateur a dans son assiette une viande saine. Elle est riche en vitamines et en antioxydants naturels. Elle est maigre et pauvre en cholestérol. C'est une source de potassium, bénéfique pour les artères. Bref, la viande de PQA est recommandée pour les personnes âgées, les femmes enceintes et les sportifs de haut niveau.

Les bouchers Karl et Melissa Heirbaut (Alost)



Karl a longtemps travaillé chez un boucher et ensuite dans un supermarché. Il y a un an et demi, il a ouvert sa propre boucherie avec sa femme Melissa à Alost.

"Vos côtelettes ne dansent pas dans la poêle et elles dorment parfaitement."

Karl a entendu beaucoup de bien à propos de PQA de la part d'autres bouchers. Il a contacté Hilde Lemmens de PQA, qui l'a aidé lors du démarrage de sa boucherie. Il ne tarit pas d'éloges à propos du Porc Fermier.

Karl: "On reconnaît cette viande à son aspect: elle n'a pas l'air sèche et terne: elle est brillante et juteuse. Et elle reste fraîche longtemps. Au lieu du goût insipide et aqueux de la viande d'autres porcs, celle du Porc Fermier a un goût intense et est aussi tendre que celle d'un steak. Aucun autre porc ne peut rivaliser." Les clients viennent de loin, parce qu'ils savent que la boucherie Heirbaut propose de la qualité. Ils n'hésitent pas à payer un euro de plus. Un jour, un client a dit: "Vos côtelettes ne dansent pas dans la poêle et elles dorment parfaitement."

"C'est très beau de voir à quel point la viande est traitée avec respect par les livreurs."

Karl achète surtout des carcasses à PQA parce qu'il confectionne la plupart de sa charcuterie lui-même, à part les salamis. Dans sa carrière, il a vu arriver beaucoup de viande et il y avait toujours quelque chose à y redire. Avec PQA, il n'y a jamais un hématome et toute la viande peut être utilisée. "C'est très beau de voir à quel point la viande est traitée avec respect par la personne qui vient la livrer. En effet, ce n'est pas parce que la bête est morte que l'on peut traiter la viande de manière irrespectueuse. Vous savez, j'aime bien l'ambiance familiale de PQA. Ce ne sont pas juste des vendeurs. Ils sont charmants et se font un plaisir d'aider, peu importe la quantité que l'on achète", conclut Karl.

Les bouchers Thomas et Sandra Gritten (Saint-Vith)



"Pour faire de la charcuterie, il faut de la qualité"

Cette boucherie de Saint-Vith existe depuis 1936 et s'est transmise de génération en génération. Thomas incarne la troisième. Il a découvert PQA il y a plus de dix ans. Lorsqu'on lui demande pourquoi il commande sa viande de porc chez PQA, voici sa réponse: "Dans notre boucherie, nous préparons tout nous-mêmes. Nous n'achetons jamais de charcuterie, par exemple. Nous nous limitons presque exclusivement aux carcasses. Pour faire de bonnes préparations, il faut un produit de base de haute qualité. Et on est sûr

d'en avoir chez PQA. Quand on compare leurs carcasses avec celle de l'élevage intensif, on remarque immédiatement la différence de qualité."

"PQA est comme une grande famille. Et ils offrent aux producteurs une rémunération juste."

Ce que Thomas apprécie particulièrement, c'est le fait que PQA ressemble à une grande famille. "Le personnel reste fidèle à l'entreprise donc nous nous connaissons bien. Cela rend les contacts agréables. Je n'ai même plus besoin de dire les pièces de viande que je veux. Ils me connaissent par cœur. Ce que je trouve important également, c'est que PQA rémunère les producteurs équitablement. Et nos clients? Ils apprécient la qualité de notre viande, car ils sont récompensés par un bon morceau dans leur assiette. Et ils sont prêts à payer un peu plus pour ça."

Porc Qualité Ardenne

Avenue de Norvège 14
4960 Malmedy
Tél.: +32 (0)80/77.03.72
FAX
info@pqa.be
www.pqa.be