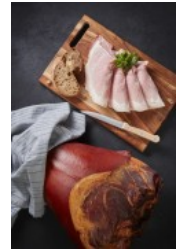


Le Porc d'ici



La marque "Le Porc d'ici" est garante de proximité, de terroir, de tradition - une qualité unique parce que "d'ici". Elle est défendue par une filière indépendante, responsable, qui s'engage en faveur des circuits courts, du bien-être animal, d'une production respectueuse de la nature et d'un artisanat fier de ses traditions.

"Le Porc d'ici" combine tous les atouts:

- Proximité: tout est ici, y compris son alimentation, et il est valorisé par les acteurs d'ici
- Bien-être animal: il grandit avec de l'espace, du plein air et des producteurs attentifs
- Production naturelle et saine: champion des circuits courts, il boit du petit-lait, mange des céréales de la région produites dans le respect de la nature
- Qualité exceptionnelle: viande tendre, goûteuse, moins de perte à la cuisson, rapport favorable des acides gras (oméga 3:oméga 6)

Les bouchers membres de Terroir Fribourg proposant de la viande "Le Porc d'ici" se trouvent dans la colonne de droite. Pour consulter la liste complète, rendez-vous [ici](#).

<http://www.jambondelaborneaop.ch>

<http://www.boutefasaop.ch>

Producteurs

[Boucherie Blanc SA](#)

[Boucherie Yerly Gérard Sàrl](#)

[La Jambonnière SA](#)

[Boucherie-Charcuterie-Traiteur Bertschy](#)

[Boucherie Bruno Clerc Sàrl](#)

[Boucherie-Traiteur Deillon](#)

Au Jambon d'Or