

Le Porc de l'Étre Pitois à Longuenoë : Elevage de porc et fabrication de charcuterie à la ferme



Adhérents Orne Terroirs depuis 2007, les producteurs sont naisseurs-engraisseurs, leurs porcs sont élevés sur paille et nourris avec des céréales fabriquées à la ferme (blé, orge, tritical) et d'un complément de minéraux. Les quatre formules d'aliments sont adaptés à chaque âge des animaux élevés, du porcelet au porc adulte. Les animaux peuvent manger, boire et dormir quand ils le souhaitent.

Nés sur l'exploitation, les porcs sont engraisés pendant 24 semaines, avant d'être vendus à un groupement lorsqu'ils atteignent le poids standard de 120 kg.

Pour la vente directe, les meilleurs animaux sont conduits à l'abattoir de Pré-en-Pail, le dimanche, à 13 km de la ferme.

Les carcasses reviennent sur l'exploitation le mardi matin pour la transformation qui est assurée par un salarié travaillant à temps plein sur la ferme de l'Étre Pitois. Les jeudis sont consacrés à la livraison des écoles et des restaurateurs, les vendredis et samedis à la vente aux particuliers.

Toute la gamme des produits est salée au Sel de Guérande. Les porcs, sans tomber dans l'excès, doivent être suffisamment gras pour donner à la charcuterie sa saveur idéale. Outre la vente de viande fraîche et de charcuterie (pâtés, saucisses et saucissons rôtis spéciaux boudin, boudin blanc en fin d'année andouille etc), il peut vous être proposé des plats à réchauffer à emporter les week-ends . Vous pourrez aussi choisir d'acheter un porcelet à la broche ou bien des caissettes campagnardes ou "spécial grill" pour l'été. Enfin, vous avez aussi la possibilité de choisir le porc en plus grosse quantité, c'est-à-dire en demi-porc ou porc entier tout préparé et charcuterie faite.

Plein d'idées germent encore dans leur tête, afin de satisfaire leurs clients...