

Ouest-France Vendredi 27/09 (page St Brieuc)

## Saint-Brieuc en bref



### Du « porc authentique élevé sur paille » à la boucherie



Samedi, Jean-Bernard Fraboulet, du réseau Cohérence, et plusieurs responsables de cette démarche ont, avec M. Le Gousse, de la boucherie « Les saveurs de Saint-Jouan », intronisé la première officine à Saint-Brieuc.

« Avec pour objectif de promouvoir des modes de production plus équitables, respectueux des ressources naturelles et des milieux de vie » le réseau Cohérence s'est impliqué dans une étude sur la production porcine en Bretagne.

Ceci afin de proposer des alternatives. Avec en 2004 l'élaboration d'un cahier des charges d'une « production porcine durable » imposant plus de 50 critères et donnant droit à l'identifiant Cohérence. « Un porc authentique élevé sur paille permettant de respecter l'environnement,

la santé des consommateurs et le bien être animal, tout en assurant un revenu décent aux éleveurs. »

Dans le département, deux exploitations, Norbert Lesné à Plélo et Pascal Perot à Saint-Donan, ont choisi ce mode de production. Ils ont confié l'abattage à la société Quintin Viandes.

Et pour ce qui est des filières de commercialisation, après Lamballe, Pléneuf, Hillion, Bréhand, Languèux et Plédran, la boucherie « Les saveurs de Saint-Jouan », 22, rue Théodule-Ribot, a rejoint le réseau.