

# La filière Porc

**O**rganisation, régularité, technicité, qualité : quatre mots clés qui fondent la filière Tradival, son savoir-faire et sa crédibilité.

Organisation et régularité, d'abord : les éleveurs de porcs sont organisés en groupements de producteurs au sein de filières structurées. Cette organisation stricte et contractualisée, de l'amont

à l'aval, garantit l'approvisionnement régulier de nos outils de transformation, aussi bien en quantité qu'en qualité.

Technicité et qualité, ensuite : deux outils de transformation spécialisés et performants, parmi les plus modernes de France, permettent de répondre de façon très réactive à tous les besoins en filières de qualité (Label rouge, IGP, Agriculture

biologique) ou en porc français (carcasse, découpe, UVCI).

Tradival, qui plonge ses racines dans un terroir de tradition, a franchi le cap décisif de l'industrialisation globale du produit, tout en conservant un savoir-faire traditionnel.



**700 éleveurs**

**2 groupements :**

- COPALICE  
(Centre - Auvergne - Limousin)
- CIRHYO  
(Rhône-Alpes - Auvergne  
Bourgogne - Centre  
Champagne-Ardenne)

**1 100 000  
porcs charcutiers**

**2 outils industriels :**

- Fleury-les-Aubrais (45)  
ABATTAGE / DÉCOUPE
- Lapalisse (03)  
ABATTAGE / DÉCOUPE



**22 000 porcs abattus  
par semaine**

**100 000 tonnes  
commercialisées**



**Viande  
de Porc  
Française**



*Le porc de nos régions*  
**Massif Central**



*Le porc de nos régions*  
**Centre - Val de Loire**

**Nos clients :**

GMS - Grossistes - RHF -  
Cash & Carry - Industriels - Export



Route de Jaligny  
03120 LAPALISSE  
Tél. : 04 70 99 13 93 / Fax : 04 70 99 76 49

45 rue de Curembourg  
45400 FLEURY-LES-AUBRAIS  
Tél. : 02 38 46 56 00 / Fax : 02 38 46 56 01

Notre marque  
commerciale

