

Production de viande

[1]

De l'animal à l'étable jusqu'à la viande dans l'assiette, le chemin est long et sanglant. Qu'est-ce qui se passe concrètement lors d'un abattage et quels en sont les règlements généraux ? Et la viande bio est-elle vraiment une alternative ?

Règlements généraux

Quelles sont les directives de l'élevage d'animaux en Suisse ?

Des faits d'abattage

Informations neutres sur le processus de l'abattage des différents animaux de rente.

Le bio, c'est mieux ?

En quoi les produits bio se distinguent-ils des produits conventionnels ?

Images et expériences

Déconseillé aux cœurs tendres : images de l'abattoir.

Dernière mise-à-jour: 10.05.2018

Source URL (modified on 10.05.2018 - 16:35): <https://www.swissveg.ch/productiondeviande?language=fr>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/productiondeviande?language=fr>