

WWW.PRÉDECHEZNOUS.BE



PRE^{de}
chez **NOUS**
prédecheznous.be

*Une viande
locale,
durable
& savoureuse*



“

*Unique en raison de
son empreinte carbone*

Nous innovons sans cesse pour répondre à vos nouvelles attentes. La preuve avec notre nouveau label de qualité « Pré de chez nous ». Un label belge pour une viande bovine locale, durable et délicieuse. Unique en raison de son empreinte CO2 réduite et de l'attention particulière donnée au bien-être des animaux.



BIEN BELGE



BIENFAITS



BIEN BON



BIEN-ÊTRE



BIEN BELGE

100% LOCAL

Comme son nom l'indique, « Pré de chez nous » propose un produit purement belge. Fait par des Belges, pour des Belges.

Un savoureux morceau de **viande artisanale** avec lequel nous entendons soutenir les **agriculteurs belges**.



BIENFAITS

100% DURABLE

La viande de boeuf portant le label « Pré de chez nous » a une empreinte CO2 jusqu'à 21 % inférieure grâce à l'alimentation exclusive **Euroclim®**, du producteur d'aliments Dumoulin. Un aliment **100% végétal**, à haute teneur en **oméga-3** grâce à des graines de lin extrudées, qui réduit jusqu'à 30% les émissions de méthane pendant la digestion. De plus, toutes les matières premières sont exclusivement européennes.

Une empreinte CO2 réduite jusqu'à 21% par kg de viande



BIEN BON

100% SAVOUREUX

Ce qui est bon pour les animaux est aussi bon pour vous ! Par exemple, la viande portant le label « Pré de chez nous » ne contient **ni allergènes ni OGM** et n'est pas ionisée. En bref, un beau morceau de viande locale et durable qui a aussi un **goût délicieux** !



BIEN-ÊTRE

100% RESPONSABLE

Le bien-être des animaux fait également l'objet d'une attention particulière ! Des **brosses spéciales** sont utilisées pour prendre soin des animaux, qui bénéficient de **plus d'espace, de lumière** et de ventilation. Ainsi, le label « Pré de chez nous » fait beaucoup mieux que la norme du marché.

Bref, c'est belge, bien fait et surtout bien bon!

François Godefroid
à GREZ-DOICEAU

Taelman Frères
à ENINES

Philippe et Pierre Marneffe
à MEUX

Jonathan Janssens
à ERMETON-SUR-BIERT

Didier et Damien Noël
à HASTIÈRE



Nos éleveurs

En date du 15 juillet 2022

Denis Devillers
à LIGNEY

Thierry & François Gauthier
à CORTIL-WODON

Pierre Mailleux
à FERNELMONT

Cédric Bilocq
à HEINSCH

Une collaboration entre le Maître chevilleur Bernard Gotta, les éleveurs sélectionnés Sobemax, le producteur d'aliments pour bétail Dumoulin, l'atelier de découpe Viande de Liège.



VIANDE
DE LIÈGE