Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe »
homologué par arrêté du 3 mars 2025, *JORF n°0058 du 8 mars 2025*

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2025-11

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE
Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Fermiers de Loire & Maine
15 rue Jean Grémillon
72000 LE MANS
Tél**. :** 02.43.28.58.58
Courriel **:** odg.flm@gmail.com
Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Composition :
Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Porc de la Sarthe ».

1) NOM DU PRODUIT

« Porc de la Sarthe »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La viande de « porc de la Sarthe » est une viande fraîche, surgelée, ou congelée si elle est destinée à la transformation en produits à base de viande, qui se caractérise par :

- des carcasses sans défaut d'aspect ; défaut d'épilation et de couenne, hématomes, griffures, points de sang, fractures.
- un gras de bardière blanc et ferme,
- une viande ferme et de couleur rose homogène.

Les carcasses sont valorisées :

- entières,
- en demi-carcasses,
- en découpes primaires : pièces de découpe (longes, épaules, poitrines, échines, ...),
- en découpes secondaires : viandes désossées ou non (rôtis, côtelettes, ...),
- en abats.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend le département de la Sarthe et ses cantons limitrophes. Elle est située à l'ouest de la France, à la rencontre du Massif Armoricain et du Bassin Parisien.

L'étape de production du « Porc de la Sarthe » devant se dérouler dans l'aire géographique est l'élevage à partir de la 13ème semaine d'âge jusqu'à l'âge d'abattage.

L'aire géographique englobe le territoire des communes du département de la Sarthe dans son intégralité, et des communes limitrophes dans :

Département d'Eure-et-Loir (15 communes) :
(Les) Autels-Villevillon , Authon-du-Perche , (La) Bazoche-Gouet , Beaumont-les-Autels , Béthonvilliers , Chapelle-Guillaume , Chapelle-Royale , Charbonnières , Coudray-au-Perche , (Les) Étilleux , Luigny , Miermaigne , Moulhard , Saint-Bomer , Soizé.

Département d'Indre-et-Loire (25 communes) :
Ambillou , Braye-sur-Maulne , Brèches , Bueil-en-Touraine , Channay-sur-Lathan , Château-la-Vallière , Chemillé-sur-Dême , Couesmes , Courcelles-de-Touraine , Épeigné-sur-Dême , Hommes , Louestault , Lublé , Marcilly-sur-Maulne , Marray , Neuvy-le-Roi , Rillé , Saint-Aubin-le-Dépeint , Saint-Christophe-sur-le-Nais , Saint-Laurent-de-Lin , Saint-Paterne-Racan , Savigné-sur-Lathan , Souvigné , Villebourg , Villiers-au-Bouin.

Département du Loir-et-Cher (40 communes) :
Artins , Arville , Baillou , Beauchêne , Bonneveau , Cellé , Choue , Cormenon , Couëtron-au-Perche , Couture-sur-Loir , Épuisay , (Les) Essarts , Fontaine-les-Coteaux , Fortan , (Les) Hayes , Houssay , Lavardin , Lunay , Mondoubleau , Montoire-sur-le-Loir , Montrouveau , Oigny , (Le) Plessis-Dorin , (Les) Roches-l'Évêque , Saint-Agil , Saint-Arnoult , Saint-Avit , Saint-Jacques-des-Guérets , Saint-Marc-du-Cor , Saint-Martin-des-Bois , Saint-Rimay , Sargé-sur-Braye , Savigny-sur-Braye , Sougé , (Le) Temple , Ternay , Tréhet , Troo , Villavard , Villedieu-le-Château.

Département de Maine-et-Loire (38 communes)) :
Auverse , Baracé , Baugé-en-Anjou , Bocé , Breil , Broc , Chalonnes-sous-le-Lude , Chartrené , Chavaignes , Cheviré-le-Rouge , Chigné , Clefs , Cuon , Daumeray , Dénezé-sous-le-Lude , Durtal , Échemiré , Étriché , Fougeré , Genneteil , (Le) Guédeniau , Huillé , Lasse , Linières-Bouton , Meigné-le-Vicomte , Méon , Montigné-lès-Rairies , Montpollin , Morannes sur Sarthe-Daumeray , Noyant-Villages , Parçay-les-Pins , (La) Pellerine , Pontigné , (Les) Rairies , Saint-Martin-d'Arcé , Saint-Quentin-lès-Beaurepaire , Vaulandry , (Le) Vieil-Baugé.

Département de Mayenne (82 communes) :
Argenton-Notre-Dame , Arquenay , Assé-le-Bérenger , Averton , Bais , Bannes , (La) Bazouge-de-Chemeré , Bazougers , Beaumont-Pied-de-Bœuf , Bierné , (Le) Bignon-du-Maine , Blandouet , Blandouet-Saint Jean , Bouère , Bouessay , Boulay-les-Ifs , (Le) Buret , Chammes , Champfrémont , Champgenéteux , Châtelain , Châtres-la-Forêt , Chémeré-le-Roi , Cossé-en-Champagne , Coudray , Courcité , Crennes-sur-Fraubée , (La) Cropte , Daon , Épineux-le-Seguin , Évron , Gennes-sur-Glaize , Gesvres , Grez-en-Bouère , Hambers , Izé , Jublains , Livet , Longuefuye , Loupfougères , Maisoncelles-du-Maine , Meslay-du-Maine , Mézangers , Neau , Pré-en-Pail-Saint-Samson , Préaux , Ravigny , Ruillé-Froid-Fonds , Saint-Aubin-du-Désert , Saint-Brice , Saint-Charles-la-Forêt , Saint-Christophe-du-Luat , Saint-Cyr-en-Pail , Saint-Denis-d'Anjou , Saint-Denis-du-Maine , Saint-Georges-le-Fléchard , Saint-Georges-sur-Erve , Saint-Germain-de-Coulamer , Saint-Laurent-des-Mortiers , Saint-Léger , Saint-Loup-du-Dorat , Saint-Mars-du-Désert , Saint-Martin-de-Connée , Saint-Michel-de-Feins , Saint-Pierre-des-Nids , Saint-Pierre-sur-Erve , Saint-Pierre-sur-Orthe , Saint-Samson , Saint-Thomas-de-Courceriers , Sainte-Gemmes-le-Robert , Sainte-Suzanne-et-Chammes , Saulges ,

Thorigné-en-Charnie , Torcé-Viviers-en-Charnie , Trans , Vaiges , Val-du-Maine , Villaines-la-Juhel , Villepail , Villiers-Charlemagne , Vimarcé , Voutré.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Afin de garantir l'origine du produit, un ensemble d'exigences de traçabilité depuis la réception des porcelets jusqu'à la certification doit être respecté par l'ensemble des opérateurs.

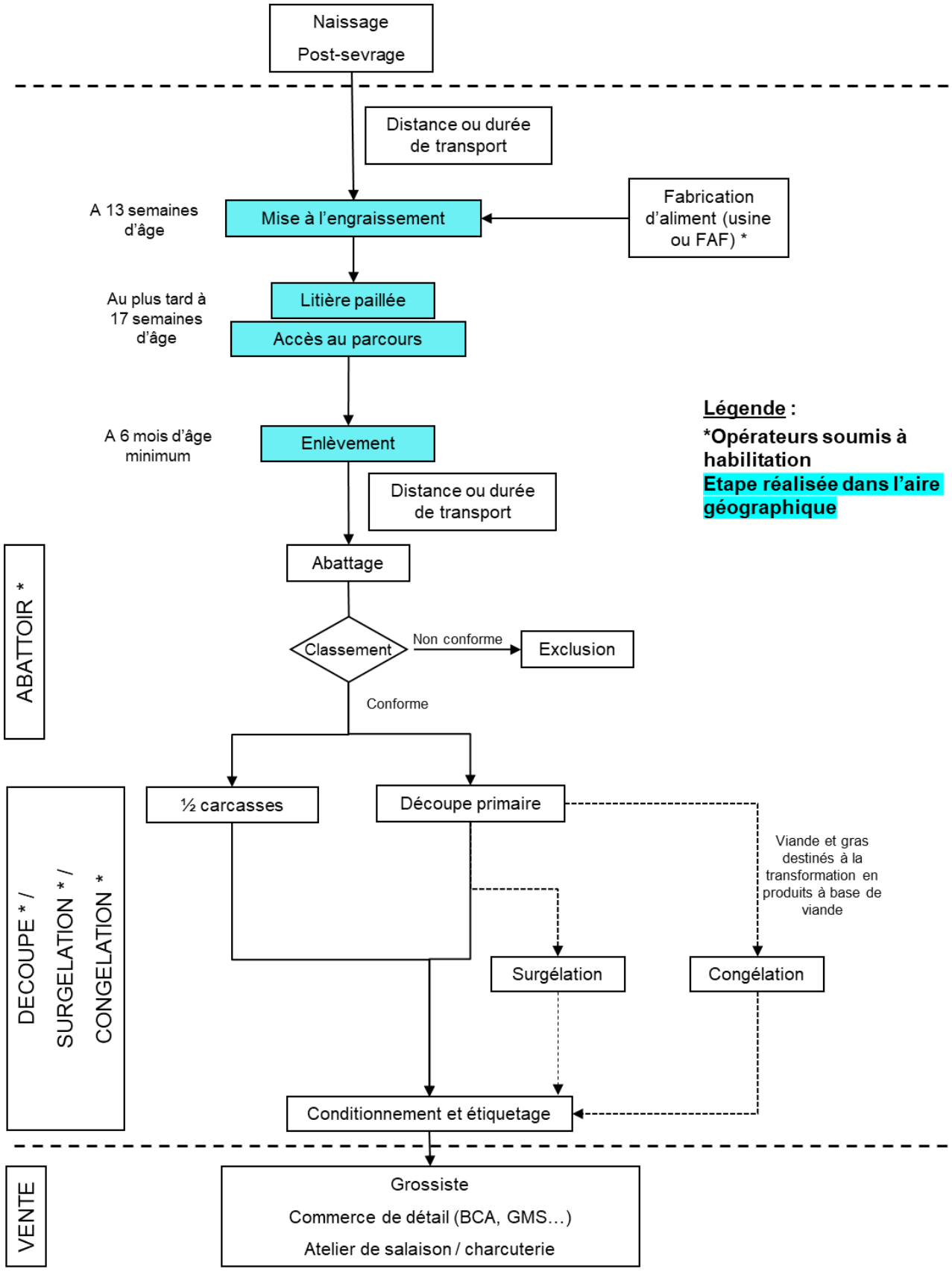
Identification des opérateurs : Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée du « porc de la Sarthe » est tenu de s'identifier auprès du groupement demandeur en vue de son habilitation :

- identification et habilitation des éleveurs engraisseurs,
- identification et habilitation des fabricants d'aliments industriels ou à la ferme,
- identification et habilitation des abatteurs et découpeurs,
- identification et habilitation des ateliers de surgélation et congélation.

Identification des produits : chaque opérateur concerné met en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante :

- identification des porcs charcutiers et de leurs origines chez les éleveurs engraisseurs,
- identification, comptabilité matière et contrôle à l'abattage et à la découpe,
- identification du produit fini pour en faire apparaître l'origine.

4.1 Schéma de vie



4.2 Traçabilité en élevage

Les éleveurs tiennent à jour des registres d'élevage par lot intégrant :

- Les factures ou les bons de livraison des porcelets ou attestations de naissance,
- Les factures et/ou bons de livraisons d'aliments et/ou formulation d'aliments et étiquettes aliments,
- Le suivi des formules d'aliments fabriqués et les plans d'alimentation,
- Les bons d'enlèvement des porcs, bordereaux d'abattage et fiches bandes.

Au plus tard à la 17ème semaine d'âge, le porc est tatoué avec la semaine de naissance et l'indicatif de marquage de l'élevage.

4.3 Traçabilité des porcs exclus

Les porcs ne pouvant prétendre à l'IGP sont identifiés au moyen d'une frappe spécifique pour être repérables dans l'élevage et au moment de l'abattage. Il s'agit :

- des porcs dont l'âge à l'abattage est inférieur à 6 mois,
- des animaux ayant subi un incident d'élevage, notamment les animaux marqués 6X (présence d'aiguilles cassées).

Ces porcs sont exclus de l'IGP.

4.4 Traçabilité des porcs à l'enlèvement pour l'abattoir

Chaque lot de porcs est accompagné par un bon d'enlèvement permettant de suivre le lot de porcs de l'élevage à l'abattoir et les conditions de transport.
Les porcs exclus et la frappe utilisée pour les repérer sont identifiés sur le bon d'enlèvement.

4.5 Traçabilité à l'abattoir

Chaque lot de porcs arrive à l'abattoir accompagné du bon d'enlèvement.
Après abattage, un bordereau d'abattage est produit qui reprend le numéro de tuerie identifiant chaque porc.

4.6 Traçabilité au poste de certification IGP

Les carcasses sont triées en fonction de leurs caractéristiques et les carcasses conformes sont identifiées.

4.7 Schéma de traçabilité récapitulatif

ÉTAPE	Données opérateurs	Documents
En usine d'aliment industriel	Enregistrement de la composition des formules d'aliment fabriquées. Référence univoque de la composition de la formule fabriquée sur les factures et/ou les bons de livraisons d'aliment.	Factures et/ou bons de livraisons d'aliment, formules (composition), journaux de dosage.

En élevage engraisseur	A réception, identification des porcelets avec la semaine de naissance soit de manière documentaire soit de manière physique. Au plus tard à la 17ème semaine d'âge, tatouage du porc avec l'indicatif de marquage et la semaine de naissance. Enregistrement des mouvements d'animaux. Conservation des factures/bons de livraison des formules fabriquées par el fabricant d'aliment industriel. Ces factures et/ou les bons de livraisons d'aliment comportent une référence univoque permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule utilisée. Enregistrement des formules d'aliment fabriquées à la ferme (composition) et des périodes de distribution.	Registre d'élevage/Fiche sanitaire Bons de livraisons des porcelets ou attestation de naissance Factures et/ou bons de livraisons d'aliment, plan d'alimentation, formules fabriquées à la ferme
A l'enlèvement des animaux	Identification des porcs exclus avec une frappe spécifique. Etablissement d'un bon d'enlèvement mentionnant : - l'identification de l'éleveur - le nombre de porcs certifiables, - le nombre de porcs exclus de la certification et l'idéogramme correspondant, - la date et l'heure du dernier repas, - la date et l'heure d'enlèvement.	Bon d'enlèvement
A l'arrivée des animaux à l'abattoir	Enregistrement de : - la date et l'heure d'arrivée, - l'identification de l'élevage de provenance, - le nombre d'animaux par lot.	Bon d'enlèvement/livraison Fiche bande d'élevage
A l'abattage	Bordereau d'abattage (ou relevé de tuerie) incluant la date et l'heure d'abattage.	Bordereau d'abattage (ou relevé de tuerie)
A la séparation en demi-carcasses	Identification des ½ carcasses par un numéro de tuerie.	Fiche d'abattage,
Au poste de certification IGP	Enregistrement du résultat de classement de chaque carcasse (conforme / non conforme). Séparation physique des ½ carcasses IGP et des ½ carcasses déclassées.	Fiche d'abattage, Résultats de classement.

A la séparation des abats	Identification des abats par un numéro de lot permettant de retrouver la date d'abattage, les résultats de classement, et les élevages de provenance.	Fiche d'abattage
A la découpe primaire le cas échéant, A la surgélation ou congélation le cas échéant, Au conditionnement et à l'étiquetage des produits certifiés IGP	Enregistrement des éléments relatifs à la découpe (date, quantité). Attribution d'un numéro de lot de découpe. L'enregistrement des numéros de tuerie constituant le lot permet ainsi de remonter aux élevages concernés. Enregistrement des éléments relatifs à la surgélation / congélation (date, quantité). Attribution d'un numéro de lot de surgélation / congélation. L'enregistrement du lot permet ainsi de remonter aux élevages concernés Le numéro de lot du produit final est reporté sur chaque conditionnement de pièces de découpe fraîches, surgelées ou congelées. Enregistrement des expéditions de produits certifiés ; ½ carcasses, pièces découpées, abats. Présence d'une mention relative à l'IGP sur le bon de livraison ou la facture. Bon de livraison et facture mentionnent les numéros de tuerie pour les ½ carcasses, le numéro de lot de découpe pour les pièces découpées, le n° de lot de surgélation ou congélation le cas échéant. Tenue d'une comptabilité matière en cas de découpe de ½ carcasses pour commercialisation de pièces de découpe primaire ou secondaire ou d'UVC.	Documents de traçabilité

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Le « porc de la Sarthe » est un porc charcutier. Les animaux reproducteurs sont exclus.

La phase d'élevage concernée par l'IGP correspond à l'engraissement. Celui-ci commence à l'âge de 13 semaines jusqu'à l'abattage (à partir de l'âge de 6 mois).

5.1. Transports des porcelets depuis le site de naissage/post sevrage

Les porcelets sont accueillis sur l'élevage de « porc de la Sarthe » à 13 semaines d'âge.
La distance entre le site de naissage/post sevrage et l'élevage de « porc de la Sarthe » doit être inférieure ou égale à 200 km, ou bien la durée de transport entre les deux exploitations ne doit pas excéder 6 heures, pour limiter le stress des porcelets lors de cette étape.

5.2. Alimentation

Dès leur arrivée à l'élevage de « porc de la Sarthe », les porcelets reçoivent une alimentation spécifique respectant les critères d'incorporation suivants :

- au minimum 20 % de la ration est de l'orge,
- la somme des grains de céréales dont l'orge, graines ou fruits d'oléagineux, graines de légumineuses, et leurs produits dérivés représente au minimum 70% de la ration.

Les matières premières suivantes sont interdites (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux) :

- 9.7.1 Farine de sang, 9.8.1. Produits sanguins et 9.11.1 Farine de plume,
- 10. Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés.

Le groupement demandeur vérifie la conformité de chaque formule d'aliment industriel avant sa mise en place en élevage.

5.3. Mode d'élevage

De la 13ème à la 17ème semaine d'âge, les porcs disposent d'une superficie d'espace libre par animal minimum de 0,55 m^2.

Les conditions de logement du « porc de la Sarthe » sont organisées afin que, dès la 17ème semaine d'âge, leur soient assurés :

- Un accès permanent à la lumière naturelle pour respecter le cycle biologique de l'animal grâce notamment à l'accès à l'extérieur,
- Une niche systématiquement paillée pour bénéficier d'une zone de couchage sèche et confortable en période froide.

Dès la 17ème semaine d'âge, les « porc de la Sarthe » sont élevés :

- soit dans des bâtiments ouverts avec accès à une courette extérieure (2,6 m^2 minimum par animal) ou avec accès à un parcours (50 m^2 minimum par animal),
- soit en plein champ (120 porcs produits par ha et par an au maximum).

5.4. Enlèvement et transport vers l'abattoir

À partir de 6 mois d'âge, les porcs peuvent être abattus.

Afin de limiter le stress des animaux avant abattage, la distance entre l'élevage de « porc de la Sarthe » et l'abattoir doit être inférieure ou égale à 200 km, ou bien la durée de transport entre les deux sites ne doit pas excéder 6 heures.

La durée de mise à jeun des animaux avant abattage est encadrée afin de limiter le stress, préjudiciable à la qualité de viande :

- Dans le cas d'un abattage le jour du chargement, la mise à jeun des porcs (avec abreuvement), doit être au minimum de 12 h avant l'embarquement,
- Dans le cas d'un abattage le lendemain du chargement, la durée de mise à jeun (avec abreuvement) peut être inférieure à 12h avant l'embarquement, mais le délai minimum entre le dernier repas en élevage et l'abattage doit être de 18h,
- Dans tous les cas, le délai entre le dernier repas et l'abattage ne doit pas excéder 30 h.

5.5 Tri des carcasses

Les carcasses de « porc de la Sarthe » sont triées en abattoir pour assurer l'obtention de leurs caractéristiques : la viande de « porc de la Sarthe » est ferme, le maigre de couleur rose homogène, et le gras blanc et ferme. Les carcasses présentant une viande bicolore, molle et exsudative, un gras mou

ou huileux, sont exclues de l'IGP. Ces éléments sont appréciés après fente de la carcasse et ressuage, sur carcasse froide, par observation visuelle et au toucher.

Les carcasses de « porc de la Sarthe » ne présentent pas de défaut d'aspect comme : défaut d'épilation et de couenne, hématomes, griffures, points de sang, fractures. Une tolérance maximale de 5% sur la carcasse peut être acceptée sur les défauts mineurs. Un défaut mineur ne remet pas en cause la qualité intrinsèque de la viande, seulement son aspect visuel.

5.6 Conditions de surgélation et congélation

La congélation ne concerne que la viande et le gras destinés à la transformation en produits à base de viande.

La mise en congélation ou en surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant la découpe secondaire.

La température à cœur de -18°C doit être atteinte :

- Dans les 6 heures maximum, après entrée en surgélation pour les pièces portionnées,
- Dans les 10 heures maximum, après entrée en surgélation pour les pièces non portionnées,
- Dans les 48 heures maximum après entrée en congélation, pour les pièces destinées à la transformation en produits à base de viande.

Les gras doivent être congelés au plus tard 72 heures après abattage et conservés à l'état congelé au maximum 6 mois.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le lien est fondé sur la réputation du « porc de la Sarthe », fruit d'une tradition historique de production porcine et de production céréalière qui donnent ses spécificités à la viande. Les caractéristiques de la viande de « porc de la Sarthe » sont adaptées à la transformation en charcuteries réputées telles que les rillettes.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels :

La Sarthe est un département de l'Ouest de la France dans la région des Pays de la Loire, dont la Préfecture est Le Mans. Elle fait partie de la province historique du Maine, à la rencontre du Massif Armoricain et du Bassin Parisien. Sa proximité géographique avec Paris est également, au 19ème siècle, un facteur favorisant le développement du commerce de ses porcs avec la capitale.

Pays de marche situé au carrefour des régions de l'Ile de France, de la Normandie, de la Bretagne et du Centre, la Sarthe se caractérise essentiellement comme une région de plaine dans un amphithéâtre de 20 à 300 m d'altitude ouvert au Sud-Ouest. Son climat doux et tempéré (température annuelle moyenne de 12°C et nombre de jours de froid réduit), sous influence océanique (600 à 800 mm de précipitations par an) est propice au bocage et à la forêt qui sont encore très présents.
Outre son climat et sa pluviométrie régulière (57 mm par mois en moyenne avec un faible écart de précipitations entre hiver et été), avec près de 4 000 km de cours d'eau, la Sarthe présente un réseau hydrographique très dense, qui s'organise autour de trois cours d'eau principaux : la Sarthe, le Loir et l'Huisne. Ces conditions réunies permettent une grande diversité des cultures, dont celle des céréales. Qualifiée de « France au centième » en raison de la variété de ses paysages agricoles, la Sarthe a

d'ailleurs historiquement connu des alternances de prédominance des productions céréalières et herbagères, favorables au développement des productions animales.

Facteurs humains :

Historiquement présente dans la quasi-totalité des fermes, la production porcine en Sarthe s'est longtemps caractérisée par ses méthodes d'élevage originales. Ainsi, au 18ème siècle, la plupart des fermes et "bordages" disposent d'un petit nombre de porcs qui fournissent l'essentiel de la consommation de viande. « Les cochons dominent ; les cultivateurs en élèvent et en engraissent une quantité prodigieuse ; ils se vendent aux foires et marchés de Mayet, du Lude, de Château du Loir et du Mans ; c'est la principale ressource du métayer ; souvent il paie sa ferme avec le produit de la vente de ces animaux. » *(Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, page 39, Arch. dép. Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241)* Ils sont élevés dans les traditionnelles "soues", constructions basses où les porcs sont engraissés en petit nombre. Ces soues disposent d'une courette fermée à l'air libre, dans laquelle les cochons peuvent déambuler. Au 19ème siècle, l'élevage du porc prend son essor, notamment dans les régions sableuses où la culture de la pomme de terre permet d'engraisser les animaux. L'orge, produit en quantités importantes dans le département, à l'origine pour les brasseries anglaises, assure la finition des animaux.
Les marchés locaux sont réputés dans toute la région (*Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, page 39, Arch. dép. Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241*), et le porc assure une bonne part des ressources des fermiers. Ce développement est tel que la Sarthe doit déjà s'approvisionner en porcelets dans les régions voisines, notamment dans le Bas Maine, en Mayenne (*Le Bas Maine, R. MUSSET, 1978, p. 369*).

À partir de 1985, les agriculteurs sarthois officialisent la méthode de l'élevage du porc en plein air, commençant par les truies en 1986 (*Bulletin n°34 du G.D.A. Porc, Chambre d'agriculture de la Sarthe, 1986, p. 4*), puis avec les porcs charcutiers en 1988-89. Ainsi, en 1988, 14 % des truies sarthoises sont déjà élevées dans les champs, et la Sarthe fait figure de pionnière dans ce domaine.
Les éleveurs du « porc de la Sarthe » perpétuent ces techniques d'élevage à l'extérieur, intégrant plus récemment dans leurs pratiques l'accès à des parcours. Ainsi, courettes, parcours ou plein champ permettent au « porc de la Sarthe » un large accès à l'air libre.

Le bassin de production de la Sarthe se caractérise également toujours par la place importante des céréales, qui a permis le développement et le maintien de l'élevage en Sarthe. L'engraissement du « porc de la Sarthe » s'appuie encore aujourd'hui et de manière spécifique à ce bassin, sur l'utilisation des céréales et une proportion notable d'orge (20% minimum) dans leur alimentation.

6.2. Spécificité du produit

Le « porc de la Sarthe » se caractérise par une qualité de viande spécifique liée à son mode d'élevage. Sa viande est ferme et mature, son maigre de couleur rose homogène, et son gras blanc et ferme.
Ses caractéristiques reposent notamment sur des conditions d'élevage traditionnelles :

- Une durée d'élevage de 6 mois minimum,
- Une alimentation riche en céréales avec une proportion importante d'orge,
- Un accès des porcs à l'extérieur lors de la finition.

L'exercice physique pratiqué par les porcs ayant accès à l'extérieur et l'âge d'abattage aboutissent à une viande mature et ferme, de couleur rose homogène, et un développement musculaire plus important (*Review : Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat, LEBRET and CANDEK-POTOKAR, Anima, volume 16 supplément 1, février 2022)*.

La proportion d'orge dans la ration ainsi que le tri des carcasses en abattoir déterminent la qualité des gras. L'orge a en effet la particularité de contenir une plus faible proportion d'acides gras insaturés, notamment d'acide linoléique, que les autres céréales (*Morand-Fehr et Tran, 2001 et Ampuero Kragten et al., 2014*). Ceci aboutit à des gras de porc blancs et fermes, significatifs d'un point de

fusion élevé. Ces caractéristiques techniques participent à la saveur, la tenue à la cuisson, et l'aptitude de la viande à la transformation charcutière.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le « porc de la Sarthe » est le fruit d'une longue tradition de production porcine dans la région, associée à une proximité géographique et aux échanges commerciaux historiques avec le grand bassin de consommation parisien. Les facteurs naturels et humains du territoire de la Sarthe décrits au chapitre 6.1 ont permis une production de porcs présentant des caractéristiques spécifiques, expliquant leur large utilisation pour la transformation charcutière.

Ainsi, les conditions climatiques clémentes de l'aire de production décrites au chapitre 6.1 sont favorables à ce mode d'élevage avec accès à l'extérieur. De même, le climat tempéré à tendance océanique ainsi que l'eau présente en suffisance tout au long de l'année, issue de la pluviométrie ou du réseau hydrographique, ont permis historiquement une production céréalière régulière pour alimenter le bétail. L'utilisation particulière de l'orge dans la finition des porcs, contrairement à celle du maïs plus au sud de la France, aboutit à un profil de gras spécifique.

Les caractéristiques spécifiques de la viande du « porc de la Sarthe », issues de son mode d'élevage, sont recherchées par les artisans fabricants de rillettes, premier produit de transformation du porc dans la région selon l'enquête menée en 2022 (*enquête CO FRESH*).

En effet, majoritairement transformée en produits de charcuterie, la viande du « porc de la Sarthe » fait l'objet de nombreuses publications et de témoignages d'artisans/charcutiers depuis les années 1990 tel que celui de Laurent Berthier, multimédaillé d'or pour ses Rillettes maison de « porc de la Sarthe » Label Rouge (*Face à face : Rillettes ou pâté ? Le Monde, 16 juillet 2019*). De nombreuses industries de salaison l'ont sélectionné pour leurs productions. Une entreprise a été spécialement créée en 1993 à Solesmes, entièrement destinée à sa transformation : Les Charcuteries du Terroir Sarthois dont les rillettes sont le produit phare (*La Tribune de la Sarthe, magazine du Conseil Général - n° 30 Novembre 1993*). Aujourd'hui, le « porc de la Sarthe » continue de représenter une source d'approvisionnement majeure pour les entreprises transformatrices de la région (*enquête COFRESH et https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/*).

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8)ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- la dénomination enregistrée du produit « Porc de la Sarthe »,
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9)EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Elevage	Elevage dans l'aire géographique définie	Contrôle documentaire et visuel
Elevage	Elevage en bâtiment ouvert avec courette ou parcours, ou en plein champ	Contrôle documentaire et visuel
Elevage / fabricant d'aliment	Pourcentage d'orge dans l'aliment d'engraissement	Contrôle documentaire
Elevage / abattoir	Age à l'abattage	Contrôle documentaire