Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Porc de Franche-Comté »

Homologué par arrêté du 2 septembre 2026, JORF du 5 septembre 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-37 du 10 septembre 2026

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

Association de Défense et de Promotion de la Viande de Porc de Franche-Comté (ADPVPC)
INTERPORC Franche-Comté
12, rue de Franche-Comté
25480 Ecole-Valentin
Tél. : (33) (0)3 81 54 71 70
Courriel : accueil@interporc-fc.fr

Il est composé de toute personne physique ou morale qui participe effectivement aux activités de production et de transformation prévues par le cahier des charges de l'IGP « Porc de Franche-Comté ».

1)NOM DU PRODUIT

« Porc de Franche-Comté »

2)DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Porc de Franche-Comté » concerne la viande ou des abats, frais réfrigérés.
Il est vendu sous forme de carcasses, découpe primaire, abats, découpe secondaire, conditionnées en barquettes UVCI ou non.

Les abats concernés sont :

- Le foie,
- Le cœur,
- Les rognons,
- Les intestins,
- Les joues.

Les porcs sont abattus à un âge minimum de 182 jours.

Le poids chaud minimum des carcasses est de 80 kg.

Les pièces de découpe sont sans défaut d'aspect.

La viande de « Porc de Franche-Comté » se caractérise par une couleur rosée (couleurs sombres et pâles exclues) et des gras fermes et blancs.

3)DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les porcs sont exclusivement nés, élevés et abattus, dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 17 et 18 septembre 2008. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire de l'intégralité des départements du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône et du territoire de Belfort, sur la base du code officiel géographique 2025.

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

4.1. Identification des opérateurs

Tout éleveur, abattoir ou atelier de découpe souhaitant produire sous l'indication géographique protégée est tenu de s'identifier auprès du groupement.

4.2. Traçabilité en élevage

4.2.1. Naissage

Chez le naisseur, les porcelets sont identifiés par l'indicatif de marquage du site de naissage avant le départ de l'élevage pour un autre site d'engraissement.
L'éleveur qui assure le naissage des porcelets conserve les références des lignées génétiques de ses reproducteurs ou des semences utilisées.
Il enregistre la semaine de naissance et transmet cette information à l'élevage qui assure l'engraissement des porcelets ainsi que la conformité des porcelets au cahier des charges de l'IGP « Porc de Franche Comté ».
L'éleveur qui assure le naissage des porcs enregistre notamment pour chaque bande de porcelets :

- le type d'animaux,
- le numéro de la semaine de naissance,
- la lignée génétique,
- le mode de castration.

4.2.2. Engraissement

4.2.2.1. Identification des animaux

L'éleveur en charge de l'engraissement identifie les animaux par tatouage à l'épaule avec l'indicatif de marquage du lieu d'engraissement des animaux au minimum 3 semaines avant leur départ vers l'abattoir.

L'éleveur identifie de façon spécifique et lisible jusqu'au quai de déchargement de l'abattoir, les animaux du lot qui ne remplissent pas les conditions d'élevage du cahier des charges. Il identifie également de façon spécifique les animaux ayant subi au minimum deux traitements antibiotiques.

4.2.2.2. Enregistrements

L'éleveur qui assure l'engraissement des porcs enregistre pour chaque bande :

- l'identification des élevages naisseurs, fournisseurs de porcelets,
- l'indicatif de marquage correspondant,

- le nombre de porcelets,
- leur numéro de semaine de naissance,
- la date de leur mise en place**,**
- les traitements antibiotiques,
- l'administration de tranquillisants (date et heure).

4.2.2.3. Alimentation des porcs en engraissement

Pour chaque bande de porcs l'éleveur enregistre :

- le ou les noms des aliments utilisés en complément du lactosérum avec la référence de leurs fabricants et leurs quantités,
- s'il fabrique lui-même son aliment, les formulations utilisées (pourcentage d'incorporation de chaque matière première) et la quantité donnée aux animaux,
- le ou les fournisseurs du lactosérum et les quantités utilisées,
- le plan d'alimentation.

4.2.2.4. Traçabilité à l'enlèvement des porcs pour l'abattoir

Lors de l'enlèvement des porcs à l'élevage, l'éleveur transmet à l'abattoir, par lot livré, les éléments suivants :

- l'indicatif de marquage de l'élevage,
- le nombre de porcs livrés,
- la destination,
- la date et l'heure du chargement à l'élevage,
- la date et heure de mise à jeun,
- le numéro de la semaine de naissance des animaux.

Ces informations sont archivées par l'éleveur.

4.3. Traçabilité à l'abattoir

Chaque lot est accompagné du bon d'enlèvement correspondant et est consigné sur le registre d'abattage.

A la fin de la chaîne d'habillage et après le contrôle sanitaire, la carcasse est identifiée par un numéro de tuerie.

Avant l'entrée en salle de ressuage, les carcasses conformes sont identifiées par un signe distinctif. Ce signe distinctif est apposé si :

- l'éleveur est habilité dans la démarche,
- la carcasse est conforme à ce stade aux paramètres du présent cahier des charges.

Un système d'enregistrement permet de retrouver les informations suivantes :

- l'indicatif de marquage,
- le numéro de tuerie,
- la marque distinctive du signe de qualité,
- la référence du bon d'enlèvement,
- la date et l'heure de déchargement,
- l'enregistrement de la non réalisation du douchage ou de la brumisation (date, heure et température),
- la date et l'heure d'abattage,
- l'âge des animaux,
- le poids chaud de la carcasse,
- le pH ultime et l'heure de relevé (si effectué par l'atelier d'abattage),

- l'enregistrement des déclassements.

Les carcasses conformes sont regroupées en lots homogènes.

A l'expédition (vers un distributeur-atelier de découpe ou un atelier de découpe habilité), les informations suivantes sont transmises :
- le destinataire,
- la date de livraison,
- le nombre de carcasses,
- leur numéro de tuerie,
- la référence à la conformité des carcasses.

4.4. Traçabilité de la découpe

Le registre de découpe permet de retrouver les informations suivantes pour chaque lot :
- les informations transmises par l'abattoir ou l'atelier de découpe primaire,
- le pH ultime et l'heure de relevé (si effectué à l'atelier de découpe),
- les contrôles de conformité des pièces de découpe,
- les contrôles de conformité des abats,
- les contrôles de conformité de la couleur des viandes,
- les contrôles de conformité de la fermeté et de la couleur des gras.

4.2.1. Traçabilité de la découpe primaire

Au moment de la découpe des carcasses conformes, celles-ci sont isolées, l'identification et la traçabilité de ces carcasses au cours de l'opération de découpe doivent être assurées par l'atelier de découpe.

Les unités de découpe sont identifiées.

A l'expédition, les unités de découpe primaire sont accompagnées des informations suivantes :
- la marque de commercialisation,
- le destinataire,
- la date de livraison,
- les catégories des unités de découpe et leur poids,
- la mention relative à la conformité des pièces de découpe.

Les unités de découpe déclassées à la suite du tri ne reçoivent pas de marque spécifique et sont orientées vers un autre circuit de commercialisation.

4.2.2. Traçabilité de la découpe secondaire

Au moment de la découpe des unités de découpe conformes, celles-ci sont isolées, l'identification et la traçabilité de ces unités de découpe au cours de l'opération de découpe doivent être assurées par l'atelier de découpe.

Chaque lot est repéré par un numéro de lot.

A l'expédition, les unités de découpe secondaires sont accompagnées des informations suivantes:
- le nom du produit,
- la date de conditionnement ou/et le numéro de lot,
- le destinataire,
- la date de livraison,

- la nature des pièces et leur poids,
- la mention relative à la conformité des pièces de découpe.

5)DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Conditions d'élevage

5.1.1 Type génétique reconnu pour la production du « Porc de Franche-Comté »

Les porcs charcutiers sont issus de programmes de sélection génétique indemne des allèles de sensibilité à l'halothane homozygote (nn) du gène HAL et RN- du gène RN.

5.1.2 Type d'animaux

Les animaux engraissés sont des femelles et des mâles castrés chirurgicalement. Les mâles entiers, les verrassons, les monorchides, les cryptorchides, les hermaphrodites et les truies de réforme ne sont pas acceptés.

5.1.3 Caractéristiques de l'alimentation en engraissement

La ration alimentaire du porc charcutier contient du lactosérum issu de fabrication fromagère.
Le lactosérum est obtenu par précipitation de caséine du lait lors de la fabrication du fromage. Il n'a pas été délactosé ni déprotéiné, et contient au minimum 8g de matière azotée totale pour 100g de matière sèche et 20g de lactose pour 100g de matière sèche.
Il peut être frais, écrémé, concentré et/ou déshydraté.

Le taux d'incorporation du lactosérum représente au minimum 15% de la matière sèche de la ration totale pendant toute la durée d'engraissement.
Le taux maximum d'incorporation du lactosérum pendant toute la durée d'engraissement est fonction de sa teneur en matière sèche :

- si elle est strictement inférieure à 10g pour 100g de produit brut, le taux d'incorporation est au maximum de 35% de la ration totale pendant toute la durée d'engraissement, exprimée en matière sèche,
- si elle est supérieure ou égale à 10g pour 100g de produit brut, le taux d'incorporation est au maximum de 40% de la ration totale pendant toute la durée d'engraissement, exprimée en matière sèche.

L'aliment complémentaire du lactosérum contient au minimum 50% de céréales et issues, dont au minimum 25% de céréales et protéines végétales.

La ration alimentaire d'engraissement contient moins de 1,7% d'acide linoléique par rapport à la matière sèche (soit 1,5% pour un aliment à 86% de matière sèche).

Les produits issus de palme et de palmiste utilisés dans l'alimentation des porcs sont interdits sauf pour les coproduits issus de la biscuiterie.

Tous les porcs à l'engraissements sur un même site d'élevage (identifié par son indicatif de marquage) reçoivent l'alimentation définie par le cahier des charges.

5.1.4 Gestion des traitements sanitaires

Les antibiotiques nécessaires aux soins des pathologies des animaux ne peuvent pas être administrés par

la voie d'un aliment supplémenté.
Le recours aux traitements antibiotiques est limité à un seul traitement antibiotique par animal sur la période d'engraissement.

5.1.5 Bien-être animal

Dans le cadre d'élevage en bâtiment, les porcs ont accès à la lumière naturelle.

5.1.6 Age à l'abattage

L'âge minimum d'abattage est fixé à 182 jours**.**

5.1.7 Préparation des animaux avant le chargement

Dans le cas d'un abattage le même jour que le chargement des animaux pour leur transport vers l'abattoir, les animaux sont à jeun depuis au minimum 12h lors du chargement.
Dans le cas d'un abattage le lendemain (ou plus tard) du jour de chargement pour le transport vers l'abattoir, les animaux sont à jeun depuis au minimum 3h lors du chargement.

L'élevage est équipé au minimum d'un quai d'embarquement équipé d'un dispositif fonctionnel permettant de doucher ou brumiser les porcs.
L'usage de médicaments tranquillisants est interdit 48h avant le départ de l'élevage et pendant le transport.

5.2. Conditions d'abattage des porcs

Les animaux issus de lots différents ne sont pas mélangés dans les cases d'attente.

La durée d'attente avant l'abattage est au minimum de 2 heures.

La durée de mise à jeun avant abattage est de plus comprise entre 12h et 30 heures incluant la durée d'attente minimale avant abattage.

Les porcs sont douchés ou brumisés à leur arrivée à l'abattoir et avant l'étourdissement.
Lorsque la température ambiante extérieure est inférieure à + 10°C, le douchage ou la brumisation à l'arrivée et avant étourdissement peuvent être supprimés. Ce douchage ou brumisation à l'arrivée et avant étourdissement peuvent être également supprimés en cas de prévision de gel nocturne imposant la vidange des canalisations.

Les porcs font l'objet d'un abattage séquentiel indépendant.

L'abattoir, ou le cas échéant, l'atelier de découpe attenant (cas de la découpe à chaud) disposent de locaux frigorifiques permettant de refroidir les carcasses:

- de 20°C en moins de 6 heures à cœur de jambon (à 10 cm de profondeur),
- inférieure ou égale à 7°C en moins de 24 heures à cœur du jambon.

5.3. Caractéristiques des carcasses

Le poids chaud minimum des carcasses de porc est de 80 kg. Il n'est pas fixé de limite supérieure de poids.

Dans le cas d'une vente en carcasse à un client, 5% maximum des carcasses présente un ou plusieurs défauts d'aspects suivants :

- défaut d'épilation,

- défaut de couenne,
- points de sang,
- hématomes,
- présence de substance étrangère (tâche de graisse, fragments d'abats).

La qualité technologique des viandes est garantie par le suivi du pH de la viande.
Le pH ultime (mesuré au minimum 18 heures après l'abattage) est pour l'une ou l'autre des deux pièces suivantes :

- supérieur ou égal à 5,50 et inférieur à 6,20 dans le muscle demi-membraneux du jambon,
- supérieur ou égal à 5,40 et inférieur à 6,10 dans le muscle long dorsal de la longe.

5.4. Conditions de découpe

Toutes les unités de découpe d'un lot sont découpées dans la même plage horaire ou en série homogène.

5.5. Caractéristiques des pièces de découpe

Sont non conformes, les pièces de découpe principales présentant un ou plusieurs défauts d'aspects :

- défaut d'épilation,
- défaut de couenne,
- points de sang,
- hématomes,
- présence de substance étrangère (tâche de graisse, fragments d'abats),
- Pièces comportant des gras ayant un aspect mou et huileux,
- présence d'exsudat.

L'appréciation de la couleur s'effectue sur le jambon et la longe (coupe à froid). Les viandes dont les couleurs correspondent aux niveaux 1, 2 ou 6 (évaluée au moyen de l'échelle japonaise des couleurs ou équivalent) sont éliminées.

Les abats sont entiers, dégraissés, de couleur homogène et parés, sans défaut d'aspect (zone hémorragique, couleur anormale, tâche décolorée ou sombre).
Des critères descriptifs spécifiques par catégorie d'abats sont également définis dans le tableau ci-dessous :

Catégorie d'abats	Critères descriptifs spécifiques
Foie	Sans fiel Sans diaphragme
Cœur	Sans point de sang
Rognons	Sans panne Sans enveloppe (décapsulés) Absence de poche urinaire
Intestins	Propres Correctement vidés

6)ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

L'IGP « Porc de Franche-Comté » repose sur sa réputation de produit enraciné au terroir, ainsi que sur les caractéristiques de la viande dues à la part abondante de petit-lait dans l'alimentation des porcs.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'ancienne région de Franche-Comté dans l'est de la France, s'étire entre Rhône et Rhin et est encadrée par deux massifs montagneux qui la structurent largement: la montagne jurassienne à l'est, et le massif des Vosges au nord. A l'ouest, le paysage de la région présente une zone basse faite de plaines traversées par les deux principaux cours d'eau de la région: la Saône et le Doubs, et s'élève vers l'est par la succession de deux plateaux pour rejoindre la chaîne jurassienne.
Elle se caractérise par un climat de type continental, avec de grandes amplitudes thermiques entre l'hiver et l'été, et des précipitations qui, bien que réparties sur toute l'année, sont importantes en été. La distribution de la pluviométrie sur l'année est caractérisée par l'absence de saison sèche ce qui favorise la pousse de l'herbe.
Activité qui modèle largement le territoire, l'agriculture franc-comtoise est principalement tournée vers l'élevage bovin, dont l'orientation dominante est la production laitière. La Franche-Comté dispose d'une filière fromagère très développée sous appellation d'origine protégée, maillant le territoire d'une multitude de « fruitières » (appellation locale des fromageries) à taille humaine, essentiellement basées sur le modèle coopératif.
L'activité de ces fruitières produit du lactosérum (petit-lait), matière première de choix pour l'alimentation animal : pauvre en matières grasses et en acides gras insaturés. Ce lactosérum dispose en revanche d'une certaine richesse en lysine et thréonine, acides aminés essentiels pour certaines espèces animales, dont l'espèce porcine. Ainsi, grâce au développement des fromageries, dont la petite taille renforce l'utilisation sur place du lactosérum sans transport ni refroidissement, ont pu se développer, sur le territoire franc-comtois à proximité des fromageries, les élevages de porcs nourris à base de lactosérum.
Les débouchés de cette production porcine locale sont essentiellement régionaux. Le porc de Franche-Comté est vendu sous forme de viande fraîche mais également comme matière première à destination des fabricants de produits de salaisons fumés tels la « Saucisse de Morteau / Jésus de Morteau » et la « Saucisse de Montbéliard », débouchés traditionnels de la production franc-comtoise.

6.2. Spécificité du produit

Le « Porc de Franche-Comté » bénéficie d'un élevage long, abattu à un âge minimum de 182 jours, pour un poids chaud de carcasse de 80 kg minimum.
Ce porc possède pour caractéristique forte une ration alimentaire incorporant entre 15 et 40% de lactosérum issu de fabrication fromagère.
La viande de « Porc de Franche-Comté » non exsudative, se caractérise par une couleur rosée et des gras fermes et blancs.

6.3. Lien causal

La production porcine franc-comtoise s'est développée parallèlement au développement des fromageries locales. Ainsi, Louis GARAPON, dans sa monographie agricole établie à partir des statistiques de 1929 indique que le département du Doubs est depuis longtemps un département d'engraissement de porcs, « la raison en est dans la qualité considérable de sous-produits de la fabrication du fromage dont l'utilisation naturelle réside dans l'engraissement du porc ». La particularité de la production et de la transformation laitière franc-comtoise, est à l'origine du développement de la production porcine régionale. La petite taille des fromageries de la zone renforce en effet l'intérêt d'une utilisation sur place du lactosérum, sans transport ni refroidissement, ce qui explique qu'à ce jour la Franche-Comté soit la seule zone française dans laquelle existe une utilisation importante du lactosérum pour l'alimentation des porcs.

Sur près de 1 000 millions de litres de lait transformés par les quelques 180 fromageries régionales, à l'origine d'environ 850 millions de litres de lactosérum, on estime qu'environ un quart est actuellement valorisé par la filière porcine.

Cette spécificité va de pair avec le développement de systèmes d'élevage particuliers, avec notamment la mise en place de lactoducs entre les fromageries et les porcheries, pour éviter le transport en camion du petit lait, ou encore les échanges de lisier entre éleveurs de porcs et adhérents des coopératives laitières qui l'utilisent pour la fertilisation de leurs prairies.

Enfin, depuis les années 80, de nombreux investissements ont été réalisés dans les élevages régionaux afin de concilier l'utilisation du lactosérum avec les exigences de la production porcine moderne, et près de 2/3 des places de porcs à l'engraissement de Franche-Comté utilisent actuellement du lactosérum (environ 70 000 places soit 190 000 porcs produits par an).

Un véritable lien s'est ainsi établi entre la production porcine franc-comtoise et la Franche-Comté par l'intermédiaire de la production fromagère franc-comtoise et la disponibilité du lactosérum qu'elle produisait. Le mode d'élevage spécifique qui s'est développé avec l'utilisation de lactosérums pour l'engraissement des porcs (animaux plus âgés, plus lourd……) est ainsi directement connecté à la Franche-Comté et permet d'obtenir les spécificités du « Porc de Franche-Comté » à savoir une viande de couleur rosée, des gras fermes et blanc.

7)REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
59 boulevard Vincent Auriol – 75703 Paris cedex 13
Tél : (33) (0)1 44 97 17 17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie des finances et de la souveraineté industrielle, énergétique et numérique.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°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 règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de chaque produit bénéficiant de l'indication géographique protégée « Porc de Franche-Comté » comporte dans le même champ visuel :
- la dénomination enregistrée de l'indication géographique, inscrite en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole IGP de l'Union européenne et éventuellement la mention : « Indication géographique protégée ».

9)EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

ETAPE	POINT à Contrôler	METHODE d'évaluation
Elevage (de la naissance à l'engraissement)	Dans l'aire géographique délimitée	Visuelle et documentaire
Age à l'abattage	182 jours minimum	Documentaire
Poids à l'abattage	Poids chaud de 80 kg minimum	Documentaire
Alimentation	15 à 40% de lactosérum dans la ration d'engraissement en M.S.	Documentaire
Génétique	Les porcs charcutiers sont issus de programmes de sélection génétique indemne des allèles de sensibilité à l'halothane homozygote (nn) du gène HAL et RN- du gène RN	Documentaire
Abattage	Dans l'aire géographique délimitée	Visuelle et documentaire
Caractéristiques des pièces de découpe	Couleur rosée Gras fermes et blancs	Visuelle