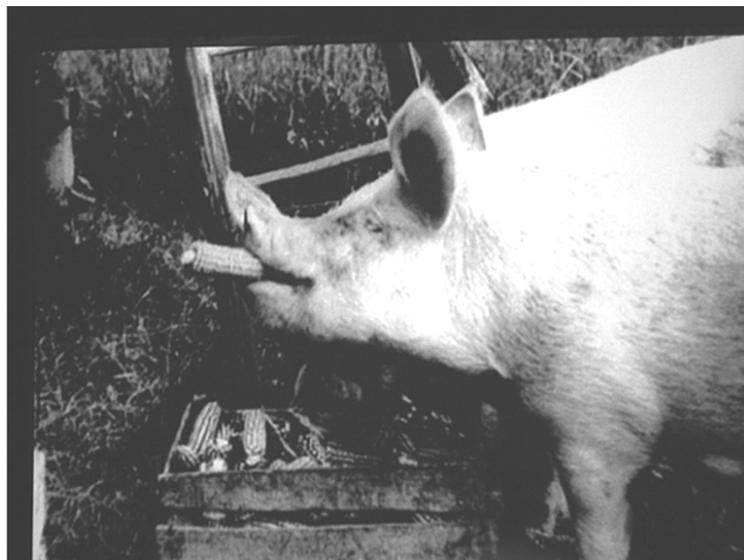


Association des **Produits Porcs du Sud-Ouest**

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition

PORC DU SUD-OUEST

DOSSIER DE DEMANDE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)



Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 2 sur 58

SOMMAIRE

1 – GROUPEMENT DEMANDEUR	4
1.1 - NOM :	4
1.2 - ADRESSE :	4
2- NOM DU PRODUIT :	4
3– TYPE DE PRODUIT :	4
4- DESCRIPTION DU PRODUIT.....	5
4.1 DEFINITION	5
4.2 COMMERCIALISATION :	6
5- DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE DE L'IGP PORC DU SUD-OUEST	7
6- PREUVE DE L'ORIGINE / AIRE DELIMITEE.....	9
6.1 TRAÇABILITE DES PORCS EN ELEVAGE	9
6.2 TRAÇABILITE DE L'ALIMENT DES PORCS.....	9
6.3 TRAÇABILITE DES PORCS A L'ENLEVEMENT POUR L'ABATTOIR	10
6.4 TRAÇABILITE A L'ABATTOIR.....	10
6.5 TRAÇABILITE DE LA DECOUPE	11
6.6 TRAÇABILITE A LA VENTE.....	11
6.7 SCHEMA RECAPITULATIF DES ELEMENTS DE TRAÇABILITE	12
6.7.1 Traçabilité descendante	12
6.7.2 Traçabilité ascendante.....	13
7- DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION.....	14
7.1 ELEVAGE.....	14
7.1.1 Les choix génétiques	14
7.1.2 La conduite d'élevage.....	14
7.1.2.1 Phases d'élevage.....	14
7.1.2.2 Sanitaire.....	14
7.1.2.2.1 Suivi sanitaire	14
7.1.2.2.2 Nettoyage-désinfection	15
7.1.2.3 Alimentation des porcs du Sud-Ouest	15
7.1.2.3.1 Matières premières interdites	15
7.1.2.3.2 Composition des aliments.....	15
7.1.3 Préparation des animaux au transport, conditions de chargement et de transport.....	16
7.2 ABATTAGE	17
7.2.1 Réception des animaux et attente avant abattage	17
7.2.2 Abattage	17
7.2.3 Tri des carcasses.....	17
7.2.3.1 : Types d'animaux	17
7.2.3.2 : Tri à la pesée fiscale	17
7.2.3.3 : Refroidissement des carcasses.....	18
7.2.3.4. Indicateurs de qualité technologique	18
7.3 SELECTION DES PIECES EN ATELIER DE DECOUPE	18
7.3.1 Découpe primaire des carcasses.....	18
7.3.2 Qualité des pièces de découpe	20
7.3.2.1 : Défauts d'aspect	20
7.3.2.2 : Qualité technologique des viandes	20

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d – O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l’I.G.P.	Page 3 sur 58

7.3.2.3. : Qualité des gras de la viande	20
7.3.3 Valorisation des carcasses.....	20
8- LIEN AVEC L’AIRE GEOGRAPHIQUE	21
8.1 - SPECIFICITE DE L’AIRE SUD-OUEST	21
8.1.1 <i>La tradition de la culture du maïs denté aux caractéristiques spécifiques</i>	21
8.1.1.1 – Le Sud-Ouest, berceau du maïs grain en France	21
8.1.1.1.1 La production de maïs grain dans le Sud-Ouest : une part considérable de la production nationale et européenne	21
8.1.1.1.2 La production de maïs grain dans le Sud-Ouest : répartition de la production par département.....	25
8.1.1.2 – Des conditions climatiques favorables au maïs denté	27
8.1.1.3 - Un maïs denté tardif spécifique.....	31
8.1.1.3.1 Le maïs du Sud-Ouest : une qualité sanitaire assurée.....	31
8.1.1.3.2 Le maïs du Sud-Ouest : des caractéristiques chimiques particulières.....	32
8.1.1.3.3 Le maïs du Sud-Ouest : une régularité qualitative	34
8.1.2 <i>La tradition de l’élevage porcin</i>	34
8.1.2.1 Une tradition d’élevage et des liens historiques entre les bassins de production de l’aire Sud-Ouest	34
8.1.2.2 Une tradition de consommation de porcs dans le Sud-Ouest	36
8.1.2.3 Le patrimoine du Sud-Ouest, témoin de l’histoire.....	37
8.2 - SPECIFICITE DU PORC DU SUD-OUEST	39
8.2.1 – <i>Un mode d’élevage particulier</i>	39
8.2.1.1 Une logique d’élevage maïs-porcs	39
8.2.1.2 L’élevage d’un porc du Sud-Ouest plus lourd que le porc standard.....	39
8.2.1.2.1 Comparatif Porc du Sud-Ouest / Porc standard français.....	39
8.2.1.2.2 La cotation Sud-Ouest.....	40
8.2.1.3 Une filière de proximité.....	41
8.2.2 – <i>Une découpe spécifique des porcs du Sud-Ouest</i>	41
8.2.3 – <i>Une viande de porc du Sud-Ouest aux qualités spécifiques</i>	44
8.2.3.1 Des qualités physico-chimiques spécifiques	44
8.2.3.1.1 Une viande de porc du Sud-Ouest riche en acides gras poly-insaturés et plus pauvre en acides gras saturés.....	44
8.2.3.1.2 Une viande de porc du Sud-Ouest riche en lipides	44
8.2.3.1.3 Une viande de porc du Sud-Ouest avec un pH maîtrisé et optimum	44
8.2.3.1.4 Une viande de porc du Sud-Ouest riche en vitamine E	45
8.2.3.2 Les effets sur les caractéristiques organoleptiques	45
8.2.3.2.1 Aspect visuel de la viande de Porc du Sud-Ouest :.....	45
8.2.3.2.2 Jutosité et tendreté de la viande de Porc du Sud-Ouest :	45
8.2.3.2.3 Flaveur de la viande de Porc du Sud-Ouest :	46
8.2.4 – <i>Le porc du Sud-Ouest : un produit réputé</i>	48
8.2.4.1 - Le porc du Sud-Ouest : un produit spécifique notoire et reconnu par le consommateur	48
8.2.4.2. L’origine « Sud-Ouest », déjà employée comme signe distinctif.....	50
8.3 - LIEN CAUSAL :	55
9 – STRUCTURE DE CONTROLES : REFERENCES.....	57
10 – REGLES D’ETIQUETAGE.....	57
11 – EXIGENCES NATIONALES A RESPECTER	58

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 4 sur 58

1 – GROUPEMENT DEMANDEUR

1.1 - Nom :

**Association des Produits Porcs
du Sud-Ouest :
A.P.P.S.O.**

1.2 - Adresse :

A.P.P.S.O
INPAQ / Abiopole
Route de Samadet – **64410 ARZACQ** – FRANCE
Téléphone : +33 (0)5 59 04 49 35
Télécopie : +33 (0)5 59 04 49 39
Courriel : inpaq@aol.com

2- NOM DU PRODUIT :

PORC DU SUD-OUEST

3– TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.1 : Viandes (et abats) frais

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 5 sur 58

4- DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Définition

La viande de Porc du Sud-Ouest est une **viande fraîche issue de :**

❖ porcs :

- nés et élevés dans l'aire Sud-Ouest
- nourris avec un **minimum de 30 % de maïs denté**
- abattus :
 - à un **poids chaud minimum de carcasse de 90 Kg** (sans limite supérieure de poids) avec une tolérance de 3 Kg en périodes de fortes chaleurs estivales (du 1er juin au 30 septembre) ;
 - dans un rayon de **200 Km** au maximum ou **6 h de transport** de l'exploitation.

❖ carcasses :

- avec un pH ultime compris entre 5,5 et 6,2
- découpées selon une **découpe traditionnelle dite « coupe Sud-Ouest »**

❖ pièces de découpe :

- avec une couleur des viandes comprise entre 3 et 6 de l'échelle japonaise de couleurs pour les échine,
- avec un taux d'acide linoléique des gras compris entre 10% et 15% des acides gras totaux de la viande.

La viande de Porc du Sud-Ouest se caractérise par ses **qualités physico-chimiques et organoleptiques spécifiques :**

❖ Qualités physico-chimiques :

- riche en acides gras poly-insaturés et plus pauvre en acides gras saturés
- riche en lipides
- avec un pH maîtrisé et optimum
- riche en vitamine E

❖ Qualités organoleptiques :

- de couleur rouge
- juteuse et tendre
- au goût intense

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 6 sur 58

- **Présentation :**

La viande de porc du Sud-Ouest est **présentée en frais** sous les formes suivantes : carcasses, demi-carcasses, pièces de découpe et viandes désossées ou non, le cas échéant en unités de vente consommateur fabriquées :

- soit dans **les ateliers de découpe industriels** et dénommées **viandes fraîches UVCI**
- soit conditionnées en **unité de vente consommateur** fabriquées dans les **ateliers de découpe des distributeurs** et dénommées viandes fraîche **UVCM**.

4.2 Commercialisation :

Les marchés de la viande de porc du Sud-Ouest sont principalement :

- Les **artisans** bouchers charcutiers commercialisant la **viande en rayon traditionnel**,
- Les entreprises de **distribution** commercialisant des **UVCI**,
- Les entreprises de **distribution** commercialisant des **UVCM**, fabriquées dans leurs propres ateliers,
- Les **artisans** assurant la **transformation en charcuterie artisanale**,
- Les **entreprises de transformation** de charcuterie salaison.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 7 sur 58

5- DELIMITATION de L'AIRES GEOGRAPHIQUE de l'IGP PORC DU SUD-OUEST

- L'aire géographique du Porc du Sud-Ouest comprend les régions administratives suivantes (carte 1) :
 - **Région Aquitaine : 5 départements :**
Dordogne, Gironde, Landes, Lot et Garonne, Pyrénées Atlantiques
 - **Région Midi-Pyrénées : 8 départements :**
Ariège, Aveyron, Gers, Haute-Garonne, Hautes Pyrénées, Lot, Tarn, Tarn et Garonne
 - **Région Poitou-Charentes : 4 départements :**
Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne

- **L'aire géographique concerne l'élevage des porcs : naissance, post sevrage, engraissement.**

L'élevage dans l'aire géographique, du fait du **savoir-faire des éleveurs de porcs du Sud-Ouest** dans l'utilisation d'un aliment à base de maïs denté et l'engraissement d'un porc plus lourd permet d'obtenir une qualité de carcasse typée avec des valeurs analytiques spécifiques.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 8 sur 58

CARTE 1. AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'IGP PORC DU SUD-OUEST



Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 9 sur 58

6- PREUVE DE L'ORIGINE / AIRE DELIMITEE

Afin de garantir l'origine du produit, **un ensemble d'exigences de traçabilité** doit être respecté par chaque maillon de la filière, de la production des porcs aux points de vente.

A cet effet, un **système informatique centralisé** au niveau du groupement (O.D.G.) a été mis en place.

L'ensemble des exigences sont détaillées ci-après et permettent d'assurer une parfaite traçabilité descendante et ascendante.

6.1 Traçabilité des porcs en élevage

Chaque animal est identifié par un numéro d'élevage conformément à l'arrêté du 28/11/1980, à la note de service DGAL/SVS PA/8138 du 03/08/1988 et à la circulaire DPE/SPM/n°4021 du 21 avril 1997.

Avant toute sortie de cheptel, **l'éleveur assure l'identification** de ses animaux selon une méthode validée par l'organisme certificateur (bouclage, tatouage, ...)

Les éleveurs tiennent à jour des registres d'élevage par lot (un lot de porcs est constitué d'animaux au même stade physiologique), intégrant :

- les factures de semences d'Insémination Artificielle, de reproducteurs,
- les factures ou les bons de livraison de porcelets,
- les ordonnances vétérinaires,
- les factures et/ou formulations d'aliments,
- les bons d'enlèvement et bordereaux de classement des porcs charcutiers.

6.2 Traçabilité de l'aliment des porcs

Les fabricants d'aliments sont habilités par l'organisme certificateur et toutes les formules d'aliments sont référencées. Les factures ou bons de livraison d'aliments composés, complets ou complémentaires contiennent les informations :

- code et dénomination formule
- numéro de lot de fabrication
- quantité livrée
- date de livraison.

Ces documents sont conservés par l'éleveur pendant 5 ans.

La maîtrise de la **sécurité et de la qualité des aliments** fabriqués est assurée et décrite dans les **documents internes**.

Dans le cas de **fabrication à la ferme**, **l'éleveur enregistre** les formules de fabrication et conserve ces enregistrements 5 ans à compter de la date de fabrication. Il conserve les factures d'achat des matières premières.

L'aliment destiné au porc du Sud-Ouest est strictement contrôlé à chaque étape de sa fabrication.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 10 sur 58

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

Chaque lot de porcs est accompagné, lors du transport, d'un **bon d'enlèvement** qui permet de suivre le lot de porcs de l'élevage à l'abattoir. Il comporte les informations suivantes :

- Identification de l'éleveur
- Nombre de porcs
- Date et heure du dernier repas
- Date et heure d'enlèvement
- Identité du transporteur
- Qualification du lot sur le plan des démarches qualité

Un exemplaire du bordereau d'enlèvement **signé par l'éleveur et le chauffeur**, est conservé sur le site d'élevage, un autre exemplaire est remis par le chauffeur **à l'abattoir** où il est archivé après la tuerie et l'inspection sanitaire afin de renseigner le **registre d'abattage**.

6.4 Traçabilité à l'abattoir

Chaque lot arrive à l'abattoir accompagné d'un bon d'enlèvement et est placé **en loge d'attente** sans mélange avec d'autres lots. Chaque loge dispose d'un moyen de repérage du lot en attente (tableau, fiche de réception, ...).

Les porcs d'un même éleveur sont abattus **en lot entier**. L'abattoir vérifie la **provenance des porcs** en fonction de la liste des éleveurs qualifiés diffusée à l'abattoir par le groupement (O.D.G).

Les entreprises tiennent à jour, et à disposition de **l'organisme certificateur**, les éléments permettant d'effectuer une comptabilité matière.

En début de chaîne d'abattage, **chaque demi-carcasse est identifiée par un numéro de tuerie**. Avant l'entrée en salle de ressuage, les carcasses conformes sont identifiées par une **marque spécifique** qui nécessite :

- que **l'éleveur soit qualifié** pour fournir des porcs susceptibles d'entrer dans la démarche « porc du Sud-Ouest »
- que la **carcasse soit conforme** aux exigences du cahier des charges

La marque utilisée devra avoir été préalablement validée par l'Organisme Certificateur.

Le système d'enregistrement PCM (Pesée, Classement, Marquage, **informatique centralisé**) permet de retrouver les informations suivantes :

- numéro de frappe de l'élevage d'origine
- jour et n° de tuerie
- code abattoir
- code usager de l'abattoir
- marque distinctive selon le signe de qualité
- poids chaud de la carcasse
- conformité de la carcasse à la démarche qualité requise

Lors d'une **livraison en carcasse**, un **bordereau de livraison** est émis comportant un code article spécifique à la démarche.

L'abattoir conserve pendant 5 ans au moins les bons d'enlèvement des porcs vivants, les fiches informatiques ou sorties papiers concernant la pesée – classement, les résultats des contrôles effectués et les bons de livraison des carcasses conformes au cahier des charges.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 11 sur 58

6.5 Traçabilité de la découpe

La **découpe primaire**, selon la découpe Sud-Ouest, consiste à séparer les pièces principales de la carcasse (jambon, longe, épaule, poitrine, bardière, échine). Elle peut se prolonger par une **découpe secondaire** afin d'obtenir des morceaux prêts à être commercialisés (côtes de porc, rôtis, ...).

Les carcasses conformes sont regroupées en **lots homogènes**. Toutes les carcasses d'un même lot sont **découpées** dans une **même plage horaire** ou en série homogène.

Les pièces de découpe sont stockées sur des rails ou dans des conditionnements spécifiques.

Le découpeur affecte **un numéro de lot à chaque lot de découpe** ; un lot de découpe est constitué au maximum par les carcasses découpées sur une journée.

Des **vignettes de garantie** sont apposées sur les pièces de découpe. L'atelier de découpe tient à jour une comptabilité des vignettes émises.

Un **bon de livraison émis par l'atelier de découpe** accompagne chaque livraison et indique :

- le destinataire
- la date de livraison
- le numéro de lot
- les catégories de pièces de découpe, leur nombre et leur poids
- la qualification des pièces de découpe, ou code article de conformité aux critères du cahier des charges

Les ateliers de découpe tiennent à jour un **bilan matière** pour chaque lot de découpe qui permet de faire le lien entre les carcasses constituant le lot et les produits commercialisés. Il est conservé pendant 5 ans.

6.6 Traçabilité à la vente

Un **étiquetage** est apposé sur **chaque unité de vente commercialisée**. Cet étiquetage est préalablement validé par l'organisme certificateur.

Afin d'assurer la traçabilité du produit, l'étiquetage comporte au minimum **les mentions suivantes**, sans préjudice de la réglementation en vigueur :

- dénomination du produit
- numéro sanitaire de l'atelier
- numéro de lot

Ces informations permettent aux contrôleurs la reconstitution d'une **traçabilité ascendante et descendante**.

Le maintien de l'identification des produits est assuré pendant le transport et jusqu'à la mise en rayon.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 12 sur 58

6.7 Schéma récapitulatif des éléments de traçabilité

6.7.1 Traçabilité descendante

ETAPE	PRODUIT SORTANT	IDENTIFIANT		ENREGISTREMENT	DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT
		SUPPORT	NATURE		
Fabrication d'aliment du bétail	Aliment porc charcutier (sac ou vrac)	Etiquette Bon de livraison	Dénomination de la formule avec mention de conformité	Liste des formules référencées Fiches de formulation Registre de fabrication	Bon de livraison avec mention de conformité Facture
Naissage	Porcelets 8 kg Porcelets 25 kg	Boucle Tatouage	Indicatif de marquage du site d'élevage	Registre d'élevage	Bon d'enlèvement avec mention de conformité DSAP ou document de mise en place
Post-sevrage	Porcelets 25 kg	Boucle Tatouage	Indicatif de marquage du site d'élevage	Registre d'élevage	Bon d'enlèvement avec mention de conformité DSAP ou document de mise en place
Engraissement	Porcs charcutiers	Tatouage	Indicatif de marquage du site d'élevage	Registre d'élevage	Bon d'enlèvement avec mention de conformité
Abattage	Carcasses	Marquage à l'encre	Numéro de tuerie Marque de libération d'abattage	Bons d'enlèvement Bordereau d'abattage Journal récapitulatif des abattages	Bordereau d'abattage avec mention de conformité Bon de livraison Facture
Découpe	Pièces de découpe	Marquage à l'encre / vignette de garantie	Marque de libération de découpe / vignette de garantie Numéro de lot de découpe	Comptabilité matière	Bon de livraison Facture avec code spécifique
Distribution - Grossistes	Produits finis	Etiquetage	Numéro de lot	Comptabilité matière	Bon de livraison Facture avec code spécifique
Distribution – Rayon L.S.	Produits finis	Etiquetage	Numéro de lot	Comptabilité matière	Bon de livraison Facture avec code spécifique
Distribution – Rayon coupe	Produits finis	Etiquetage	Numéro de lot	Comptabilité matière	Bon de livraison Facture avec code spécifique

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t		
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE		Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.		Page 13 sur 58

6.7.2 Traçabilité ascendante

ETAPE	PRODUIT	IDENTIFIANT SUPPORT	NATURE	ENREGISTREMENT	DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT
Distribution – Rayon coupe	Produits finis	Etiquetage	Numéro de lot	Comptabilité matière	Bon de livraison Facture avec code spécifique
Distribution – Rayon L.S.	Produits finis	Etiquetage	Numéro de lot	Comptabilité matière	Bon de livraison Facture avec code spécifique
Distribution - Grossistes	Produits finis	Etiquetage	Numéro de lot	Comptabilité matière	Bon de livraison Facture avec code spécifique
Découpe	Pièces de découpe	Marquage à l'encre / vignette de garantie	Marque de libération de découpe / vignette de garantie Numéro de lot de découpe	Comptabilité matière	Bon de livraison Facture avec code spécifique
Abattage	Carcasses	Marquage à l'encre	Numéro de tuerie Marque de libération d'abattage	Bons d'enlèvement Bordereau d'abattage Journal récapitulatif des abattages	Bordereau d'abattage avec mention de conformité Bon de livraison Facture
Engraissement	Porcs charcutiers	Tatouage	Indicatif de marquage du site d'élevage	Registre d'élevage	Bon d'enlèvement avec mention de conformité
Post-sevrage	Porcelets 25 kg	Boucle Tatouage	Indicatif de marquage du site d'élevage	Registre d'élevage	Bon d'enlèvement avec mention de conformité DSAP ou document de mise en place
Naissage	Porcelets 8 kg Porcelets 25 kg	Boucle Tatouage	Indicatif de marquage du site d'élevage	Registre d'élevage	Bon d'enlèvement avec mention de conformité DSAP ou document de mise en place
Fabrication d'aliment du bétail	Aliment porc charcutier (sac ou vrac)	Etiquette Bon de livraison	Dénomination de la formule avec mention de conformité	Liste des formules référencées Fiches de formulation Registre de fabrication	Bon de livraison avec mention de conformité Facture

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 14 sur 58

7- DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

7.1 Elevage

7.1.1 Les choix génétiques

Afin de préserver la qualité des porcs du Sud-Ouest ainsi que leur traçabilité, **les reproducteurs et les semences d'insémination artificielle** proviennent exclusivement d'Organisations de Sélection Porcine agréées et de Centres d'Insémination agréés.

7.1.2 La conduite d'élevage

7.1.2.1 Phases d'élevage

En matière de conduite d'élevage, on distingue trois périodes principales. Une bonne maîtrise de ces différentes phases d'élevage permet d'assurer aux porcs charcutiers un engraissement de qualité.

1. **La maternité** : c'est la période durant laquelle, les porcelets sont avec leur mère et se nourrissent de son lait. Cette période dure environ **un mois**.

2. **Le post sevrage** : il s'agit d'une période qui dure environ 5 semaines après le sevrage des porcelets (séparation des porcelets de leur mère). Cette période reste délicate car les jeunes animaux passent d'une alimentation lactée (lait de la mère) à une alimentation plus solide (granulé).

3. **L'engraissement** : il s'agit d'une période durant laquelle les animaux sont engraisés en vue de produire de la viande. Cette période d'engraissement permet d'amener les animaux dans une fourchette de **115 - 130 kilogrammes de poids vif**.

7.1.2.2 Sanitaire

7.1.2.2.1 Suivi sanitaire

Les élevages de Porcs du Sud-Ouest sont impérativement adhérents du **réseau de prophylaxie interprofessionnel régional** (AREPSA, ASAMIP, ...) et appliquent le **programme sanitaire** mis en place par les Interprofessions porcines régionales vis-à-vis de l'Aujeszky et du S.D.R.P., ainsi que tout autre programme sanitaire décidé collectivement au niveau des Interprofessions porcines régionales ou du groupement demandeur (O.D.G.).

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 15 sur 58

7.1.2.2.2 Nettoyage-désinfection

Afin de maîtriser l'état sanitaire de l'élevage et de limiter les recours aux additifs et traitements, une **procédure de nettoyage-désinfection** est mise en œuvre, **entre chaque bande**, à chaque stade de production. Pour chaque stade de production, **une procédure de nettoyage-désinfection conforme au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Elevage de porcs** a été mise en place et est respectée.

7.1.2.3 Alimentation des porcs du Sud-Ouest

Les aliments distribués aux animaux respectent les contraintes suivantes :

7.1.2.3.1 Matières premières interdites

D'une manière générale, **pendant toute la durée de l'élevage**, les aliments ne doivent pas contenir de manioc, de patate douce, de farine de viande, farine d'os, de plume ou de sang, d'eaux grasses et d'huiles de fritures, ainsi que toute autre protéine provenant d'animaux terrestres, à l'exception des gélatines utilisées comme support des vitamines et des minéraux, à l'exception des protéines issues du lait et des produits laitiers.

Liste des matières 1^{ères} interdites de 12 semaines d'âge à l'abattage :

- Produits issus de poisson,
- Graisses animales,
- Huile de palme,
- Additifs facteurs de croissance (catégorie J de la réglementation),
- Additifs antibiotiques (catégorie A de la réglementation).

7.1.2.3.2 Composition des aliments

Les aliments distribués aux animaux respectent les **contraintes d'incorporation** suivantes :

- du sevrage à l'abattage, ils contiennent **au moins 60% de grains de céréales**, leurs produits et sous-produits.
- à partir de la douzième semaine de vie (phase d'engraissement)
 - ils contiennent **au minimum 30 % de maïs denté**,
 - ils ont une **teneur supérieure à 1,1 % (11 g/Kg d'aliment) d'acide linoléique (C18:2) et inférieure à 1,7 % (17 g/Kg d'aliment)** (avec une tolérance de $\pm 0,06\%$ (pour tenir compte de la précision analytique), soit 1,76% maximum), par rapport à la matière sèche, mesurée selon la norme NF ISO 7847.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 16 sur 58

7.1.3 Préparation des animaux au transport, conditions de chargement et de transport

Afin de limiter le stress préjudiciable à la qualité de la viande, les animaux sont préparés au transport et à l'abattage par un tri préalable et **une mise à jeun dans l'élevage (12 heures minimum avant l'embarquement des animaux)**.

L'usage des **médicaments tranquillisants est interdit** avant l'embarquement et pendant le transport.

Chaque élevage doit être équipé d'une **aire d'attente et d'un quai d'embarquement**.

Chaque lot de porcs charcutiers est accompagné lors du transport **d'un bon d'enlèvement** qui permet de suivre le lot de porcs de la ferme à l'abattoir (selon le modèle de bon d'enlèvement défini au niveau de l'interprofession régionale et validé par le groupement (O.D.G.)).

Les porcs ayant reçu un **traitement médicamenteux hors délais d'attente** par rapport à la date d'abattage du lot prévue :

- ✓ sont systématiquement **identifiés par marquage**,
- ✓ ont une **date d'abattage reportée** de manière à respecter le délai d'attente réglementaire. Dans la mesure où la date d'abattage ne peut être reportée, les animaux doivent être livrés accompagnés d'un "**certificat vétérinaire d'information**" qui sera remis à l'inspecteur des services vétérinaires de l'abattoir qui procèdera à la saisie de l'animal.

Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir qui doit être **situé dans un rayon de 200 Km au maximum** ou bien la **durée maximale du transport ne doit pas excéder 6 heures**.

Dans le cas de la **fermeture d'un abattoir**, et pour permettre l'abattage des porcs provenant d'élevages existants, une **dérogation** peut être accordée par **arrêté du Ministre chargé de l'Economie et des Finances et du Ministre chargé de l'Agriculture**, pris sur proposition du Comité National compétent de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, après demande de l'Organisme de Défense et de Gestion. La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère. Le Comité National compétent de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité déterminera la durée de validité de la dérogation et les conditions complémentaires (temps de transport ou distance maximale, confort de l'animal...) de la dérogation.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 17 sur 58

7.2 Abattage

7.2.1 Réception des animaux et attente avant abattage

Un **dispositif adapté** permet de décharger facilement les animaux en **limitant les risques de stress et de blessures**.

Au **déchargement**, les porcs sont mis en stabulation dans des **aires d'attente**, avec système **d'abreuvement et de douchage**, permettant une période minimale de **repos de 2 heures** avant abattage.

7.2.2 Abattage

Les **conditions d'hygiène sont scrupuleusement respectées** durant les opérations d'abattage, en particulier aux postes de saignée, d'échaudage, d'épilation, d'éviscération et au cours des manipulations diverses des carcasses. Pour chacune de ces étapes, **un plan HACCP a été mis en place et est respecté**.

7.2.3 Tri des carcasses

7.2.3.1 : Types d'animaux

Les animaux sont de type **mâle castré ou femelle**.

Les animaux de type suivant : cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, verrassons, sont exclus du cahier des charges.

7.2.3.2 : Tri à la pesée fiscale

Poids des carcasses :

L'objectif est de perpétuer **une tradition de porc du Sud-Ouest plus lourd que le porc standard**.

Le porc du Sud-Ouest est un porc pesant au minimum **90 kg de carcasse** en poids chaud. Ce poids de carcasse garantit un poids de jambon frais satisfaisant pour la salaison sèche.

Compte tenu des conditions climatiques extrêmes selon les saisons (-5°C à 35°C) et de l'incidence du climat sur la croissance, une tolérance d'**allègement de 3 kg** est admise sur le critère de poids minimum en **périodes de fortes chaleurs estivales** (du 1^{er} juin au 30 septembre). En effet, d'après l'IFIP, **le poids vif chute de 10 kg** pour une élévation de la température de 10°C **entre 20 et 30°C**.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 18 sur 58

Absence de défauts :

Les animaux présentant **les défauts suivants sont exclus**:

- de type non-conforme (pifs, verrassons, ...)
- mal identifiés
- durée de mise à jeun non-conforme
- absence de bon d'enlèvement
- durée d'attente avant abattage non-conforme
- ayant fait l'objet d'une saisie
- avec des défauts d'aspect, tels que :
 - défauts d'épilation,
 - couennes déchirées ou brûlées,
 - points de sang ou pétéchie,
 - hématomes ou ecchymoses,
 - déchirures musculaires,
 - fractures,
 - abcès,
 - souillures fécales ou autres, souillures par les lubrifiants des convoyeurs.

Une **tolérance de 5 %** de défauts (tous défauts confondus) par lot-client peut être admise sauf pour les fractures et les abcès.

Cette tolérance porte sur les carcasses portant un ou plusieurs défauts.

7.2.3.3 : Refroidissement des carcasses

Les carcasses sont refroidies immédiatement après l'inspection post-mortem pour atteindre une température à cœur, 24 heures après abattage, inférieure ou égale à **7°C**.

7.2.3.4. Indicateurs de qualité technologique

Le pH est un indicateur de la qualité technologique des viandes. Il doit être maîtrisé. Les moyens de maîtrise par échantillonnage font l'objet d'une description documentée au niveau de l'abattoir.

La prise de **pH ultime** est réalisée par échantillonnage dans le **muscle Demi-Membraneux du jambon**, au minimum 18 heures après abattage, à 5 cm au dessus du quasi, entre 2 et 3 cm de profondeur. Les carcasses étant destinées à la **vente en frais**, le pH doit être **compris entre 5,5 et 6,2**.

7.3 Sélection des pièces en atelier de découpe

7.3.1 Découpe primaire des carcasses

Les carcasses de Porcs du Sud-Ouest sont découpées selon la coupe « Sud-Ouest » (Schéma 1) :

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 19 sur 58

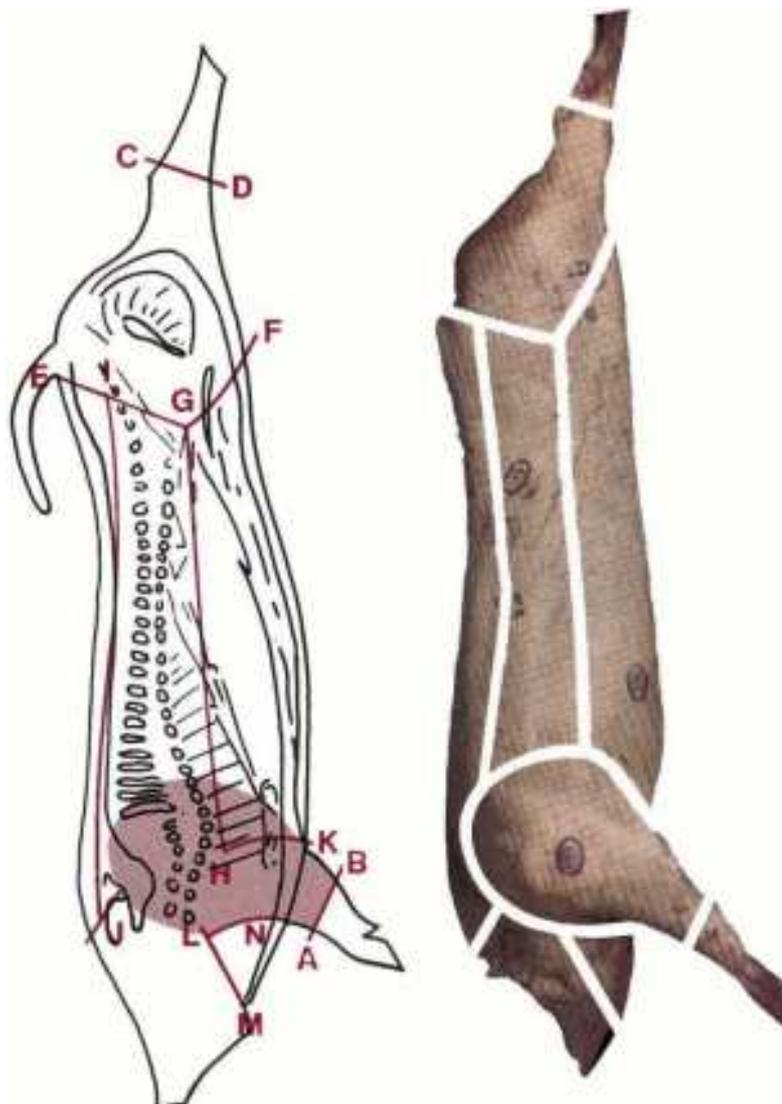
Après éviscération, la carcasse est partagée en deux moitiés.

La couenne et les pieds restent sur la demi-carcasse. L'ablation de la tête est pratiquée au niveau de l'articulation occipito-altoïdienne. La gorge et la joue sont laissées adhérentes à la demi-carcasse. Les rognons et les pannes sont enlevés.

Chaque demi-carcasse est ensuite sectionnée en morceaux, comme suit :

- pieds, ligne de coupe AB-CD
- jambon, ligne de coupe EGF
- longe, ligne de coupe EGH
- bardière, ligne de coupe IJ
- poitrine, ligne de coupe FGHK
- bout de plat de côtes, ligne de coupe KHLN
- épaule, ligne de coupe, zone rose
- gorge, ligne de coupe NLM

SCHEMA 1. DECOUPE SUD-OUEST



Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 20 sur 58

7.3.2 Qualité des pièces de découpe

7.3.2.1 : Défauts d'aspect

Les pièces de découpe présentant les défauts d'aspect suivants sont exclues :

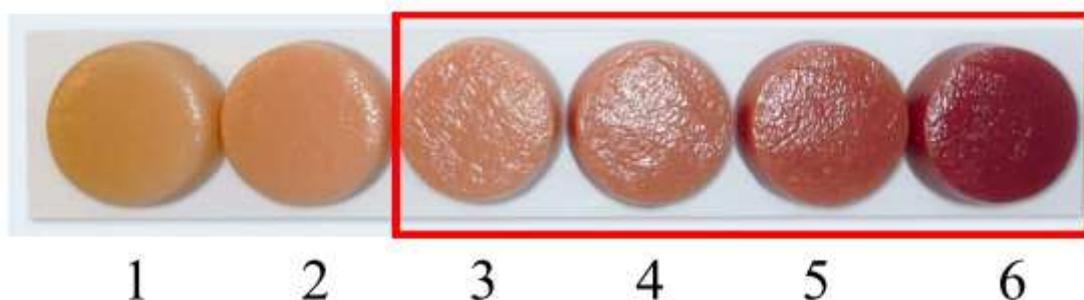
- défaut d'épilation
- défaut de couenne
- points de sang : pétéchies
- hématomes
- fractures
- présence de substances étrangères (taches de graisse, traces de fécès ou toute autre substance étrangère indésirable)
- abcès

7.3.2.2 : Qualité technologique des viandes

La qualité technologique des viandes est contrôlée au niveau de l'échine au moyen de l'échelle japonaise des couleurs (ou système équivalent) (photo 2).

Les viandes dont les couleurs correspondent aux **classes 1 et 2 sont éliminées**.

PHOTO 2. ECHELLE JAPONAISE DES COULEURS



7.3.2.3. : Qualité des gras de la viande

Les gras de la viande sont de couleur blanche, durs et non huileux, avec un **taux d'acide linoléique compris entre 10% et 15% des acides gras totaux de la viande**.

7.3.3 Valorisation des carcasses

Les carcasses sont valorisées :

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 21 sur 58

8- LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

8.1 - Spécificité de l'aire Sud-Ouest

L'aire géographique du Porc du Sud-Ouest est fondée sur une double tradition :

- La tradition de la culture du maïs denté
- La tradition de l'élevage porcin.

Il faut noter qu'en ce qui concerne les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées, cette aire correspond précisément à l'aire délimitée pour le premier Cahier des Charges du Label Rouge Porc au Grain du Sud-Ouest de 1988.

8.1.1 La tradition de la culture du maïs denté aux caractéristiques spécifiques

8.1.1.1 – Le Sud-Ouest, berceau du maïs grain en France

8.1.1.1.1 La production de maïs grain dans le Sud-Ouest : une part considérable de la production nationale et européenne

Le maïs a été rapporté d'Amérique par **Christophe Colomb** lors de son premier ou de son deuxième retour (1493 ou 1496) [GAY, 1984].

L'introduction du maïs en France a constitué une véritable révolution économique dans le Sud-Ouest, remplaçant en partie les autres résidus de céréales dans l'alimentation des porcs.

La **présence de maïs dans le bassin de l'Adour est mentionnée par le gouverneur de Bayonne dès 1523**, soit moins de 30 ans plus tard. En 1589, le maïs fait l'objet d'un projet de dîme dans le diocèse de Bayonne, ce qui atteste du développement de sa culture [BORDES, 1953].

Par la suite, on peut suivre la diffusion du maïs dans le Sud-Ouest : **cotation du maïs à Toulouse en 1639, présence en Périgord en 1652**, en Agenais et en Armagnac en 1653, en Bigorre en 1711 [BORDES, 1953].

Dans son mémoire consacré au maïs, le célèbre agronome **Parmentier signale la culture du maïs depuis le milieu du 16^{ème} siècle et cite le Béarn et la Guyenne** parmi les principales régions de production [PARMENTIER, 1795].

Au niveau national

Répartition des surfaces de maïs grain par région :

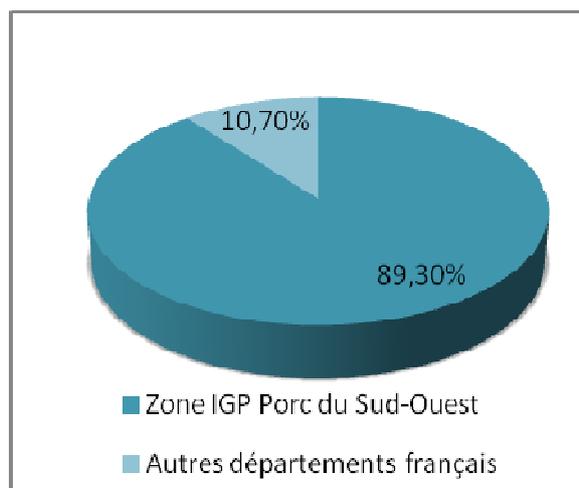
De 1840 à 1945, la culture du maïs se développe à partir du Sud-Ouest de la France. L'inventaire des zones de production **en 1930**, à la veille de la création de l'AGPM* et du renouveau de la culture du maïs en France indique clairement la **prédominance des 3 régions**

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 22 sur 58

constituant l'aire Sud-Ouest (Aquitaine, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes), qui totalisent **89,3% des surfaces consacrées au maïs** [BAILLENX, 1930] (graphique 1).

* AGPM : Association Générale des Producteurs de Maïs dont le **siège** situé à Pau-Montardon **dans les Pyrénées-Atlantiques** souligne **l'importance de la production de maïs dans le Sud-Ouest**. La dénomination AGPM est maintenant regroupée au sein d'Arvalis, Institut du végétal dont le siège est toujours à Pau-Montardon (64121).

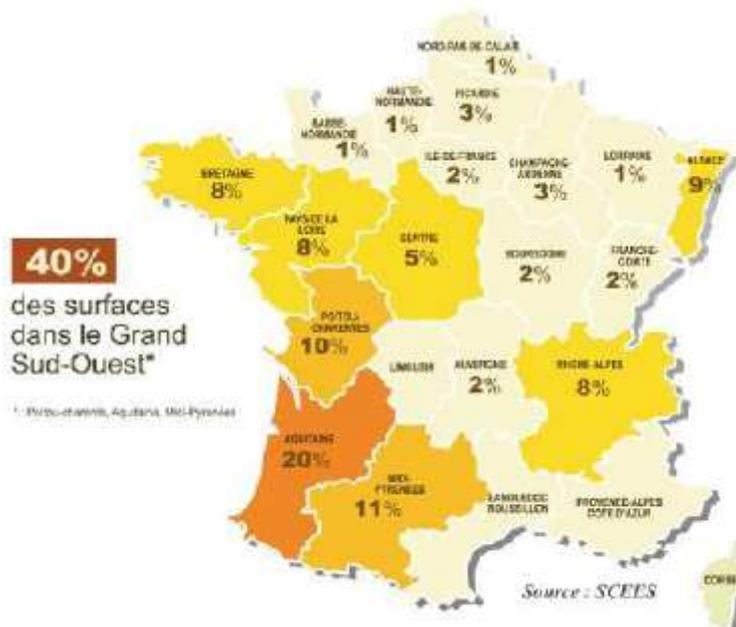
GRAPHIQUE 1 : REPARTITION DES SURFACES DE MAÏS GRAIN DANS LE SUD-OUEST ET SUR LE RESTE DU TERRITOIRE FRANÇAIS EN 1930



*Source : BAILLENX, 1930

En 2009, l'aire de l'IGP Porc du Sud-Ouest représente **41% des surfaces consacrées au maïs en France** (carte 2). L'obtention de **variétés de type précoce** a permis d'étendre la culture du maïs au **nord de la Loire**, dans des régions avec des **sommes de températures nettement plus faibles** que dans le Sud-Ouest et une **pluviométrie moindre**.

CARTE 2 : REPARTITION DES SURFACES DE MAÏS GRAIN PAR REGION EN FRANCE EN 2009



Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 23 sur 58

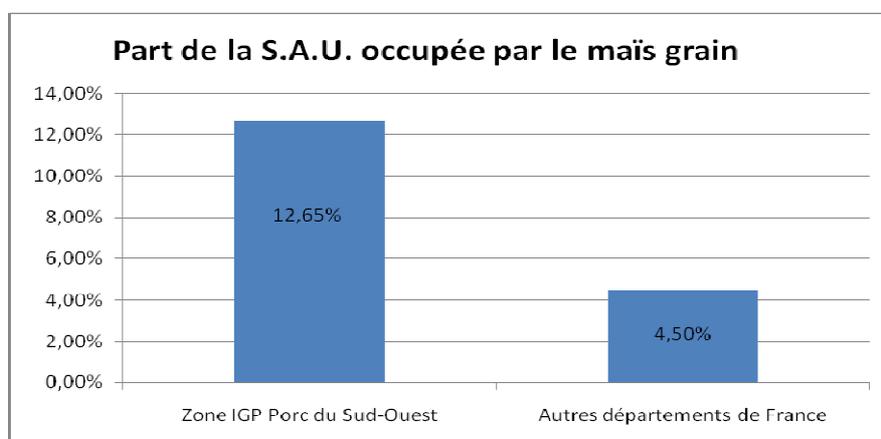
Répartition de la S.A.U. occupée par le maïs grain par région :

Comme le montre le graphique 2, la part du maïs grain dans la SAU est supérieure dans les régions de l'aire Sud-Ouest, à la moyenne française. En effet, dans le Sud-Ouest, **le maïs grain est la céréale régionale par excellence. 7 exploitants sur 10 produisent du maïs.**

Sur 1,9 millions d'hectares cultivés en céréales dans le **Sud-Ouest**, plus de 690 000 hectares le sont en **maïs grain, soit 37% des surfaces en céréales.**

Le maïs grain dans le Sud-Ouest représente près de **13% de la S.A.U. totale**, alors qu'il ne représente que 4,5% de la S.A.U. dans les autres départements français.

GRAPHIQUE 2 : PART DE LA S.A.U. OCCUPEE PAR LE MAÏS GRAIN EN 2009 :



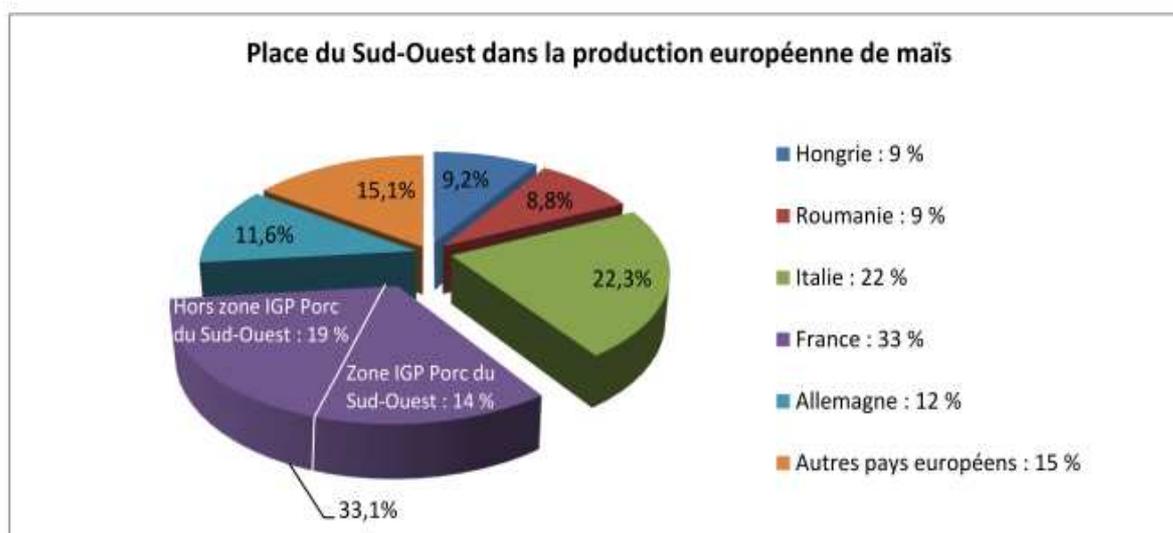
*Source AGRESTE, données 2009

Au niveau européen

Production de maïs grain en Europe :

La production de maïs grain en volume de l'aire **Sud-Ouest** de la France représente près de **14% de la production des 27 pays de l'Union Européenne** (graphique 3).

GRAPHIQUE 3 : PLACE DU SUD-OUEST DANS LA PRODUCTION EUROPEENNE DE MAÏS



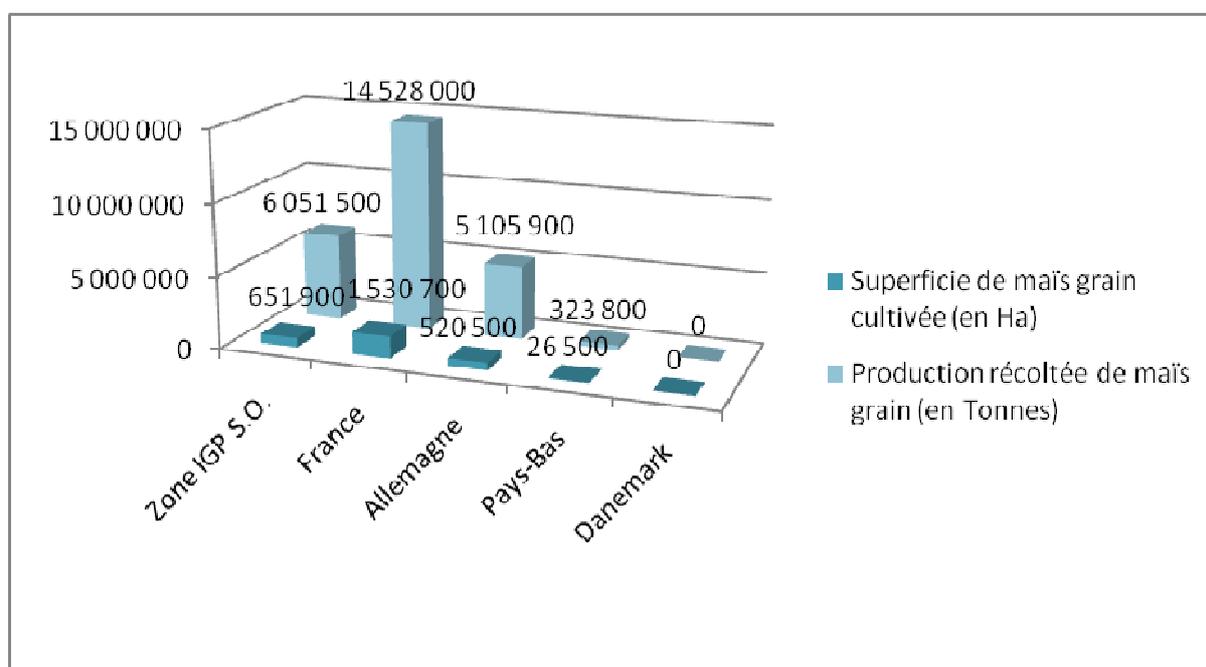
*source : EUROSTAT 2007

Production de maïs grain dans les zones de production porcine en Europe :

La production de **maïs grain** des **autres grands bassins européens de production porcine est très faible voir inexistante**. Elle n'a rien de comparable à la production de maïs grain de l'aire Sud-Ouest, comme le montre le graphique 4 qui suit.

A titre d'exemple, la production de **maïs du Sud-Ouest** de la France serait suffisamment importante pour permettre d'engraisser **50 000 000 de porcs charcutiers** (pour un taux d'incorporation de 50 % de maïs dans la ration), soit 2 fois les besoins de la production porcine française.

GRAPHIQUE 4: PLACE DU SUD-OUEST DANS LA PRODUCTION DE MAÏS DES BASSINS EUROPEENS DE PRODUCTION PORCINE :



*source : EUROSTAT 2007

	Aire IGP S.O.	France	Allemagne	Pays-Bas	Danemark
Production de porcs par an	1 700 000	25 695 000	45 127 000	23 583 000	27 603 000
Qté de maïs disponible par porc produit	3 560 Kg	560 Kg	110 Kg	4 Kg	0

*source : EUROSTAT / IFIP 2009

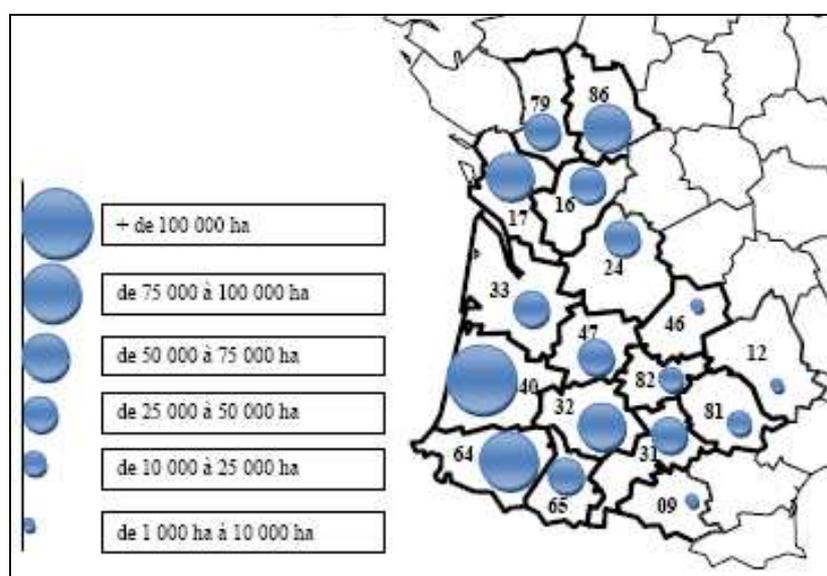
Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 25 sur 58

8.1.1.1.2 La production de maïs grain dans le Sud-Ouest : répartition de la production par département

L'importance des surfaces cultivées

La carte 3 suivante représente les **superficies de maïs cultivé** dans les départements de l'**aire Sud-Ouest**.

CARTE 3. DEPARTEMENTS DE L'AIRES IGP AYANT UNE SUPERFICIE EN MAÏS SUPERIEURE A 1 000 HA



*Source AGRESTE, données 2009

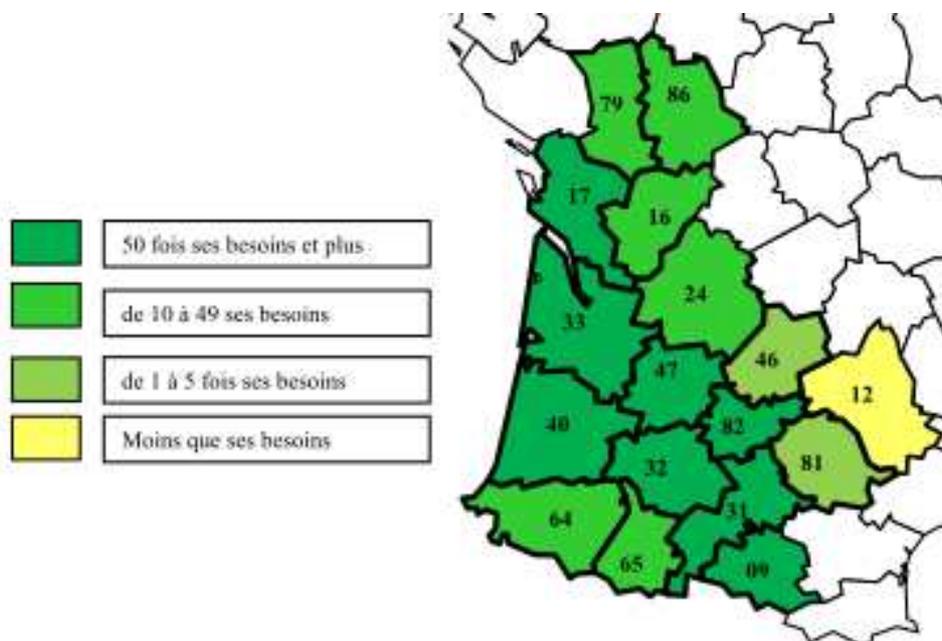
La large couverture des besoins

Comme le montre la carte 4, les **quantités de maïs** produites dans le **Sud-Ouest** représentent jusqu'à plus de **50 fois les besoins de la filière porcine du Sud-Ouest**.

Concernant l'Aveyron, la production de maïs de ce département couvre **plus de 50 % de ses besoins**, selon les critères du Cahier des Charges IGP Porc du Sud-Ouest. Avec **70 000 hectares de S.A.U. en céréales**, ce département couvre près de **10 fois ses besoins actuels** pour la production de porcs charcutiers. Pour l'Aveyron, l'approvisionnement en maïs est également réalisé dans les départements limitrophes, largement excédentaires en maïs.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 26 sur 58

*CARTE 4. BILAN DES QUANTITES DE MAÏS PRODUITES PAR DEPARTEMENT ET DES BESOINS EN MAÏS
DANS LA RATION DU PORC DU SUD-OUEST*



La production de maïs grain dans le Sud-Ouest : une filière organisée

L'importance de la culture du maïs dans l'aire Sud-Ouest se traduit par l'existence :

- de **coopératives céréalières spécialisées dans le maïs**
- d'une association dédiée : l'association **Charte qualité maïs du Grand Sud-Ouest**

Créé en 1999, cette association, qui regroupe les différents intervenants de la filière maïs du Sud-Ouest (carte 5), a pour vocation de **parfaire la traçabilité ainsi que la qualité physique et sanitaire du maïs** (cf Document 1 : « La démarche qualité qui valorise le Sud-Ouest », Article du magazine Arvalis Infos de Septembre 2010).

CARTE 5 : L'ASSOCIATION CHARTE QUALITE MAÏS GRAND SUD-OUEST



- ❖ 150 adhérents : tous les silos portuaires du grand ouest, les organismes stockeurs, l'Union française des semenciers, les courtiers, l'AGPM et ARVALIS – Institut du Végétal
- ❖ 40% de la production française
- ❖ 20 départements : ceux des régions Aquitaine, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes, ainsi que les départements de la Vendée, de la Haute-Vienne et de l'Aude.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 27 sur 58

- d'une **station expérimentale** basée à Montardon (64) et **consacrée exclusivement au maïs** : Arvalis - Institut du végétal. (cf plaquette d'information : http://www.agrosite.fr/iso_album/plaq_montardondef.pdf)

8.1.1.2 – Des conditions climatiques favorables au maïs denté

La prédominance dans le Sud-Ouest pour la culture du maïs denté en France et en Europe est liée à des **raisons historiques**, mais également aux **conditions climatiques** très spécifiques que présente l'aire Sud-Ouest :

- Des **températures élevées** pendant toute la vie de la plante ;
- Des **précipitations importantes** au cours de l'été.

En effet, **les conditions climatiques déterminent le choix de la variété de maïs à cultiver.**

A chaque variété correspond un niveau de **précocité**. La précocité correspond à la **durée du cycle de développement de la plante**, entre le semis et la récolte. Une variété très précoce a un cycle court, par opposition à une variété tardive dont le cycle est long.

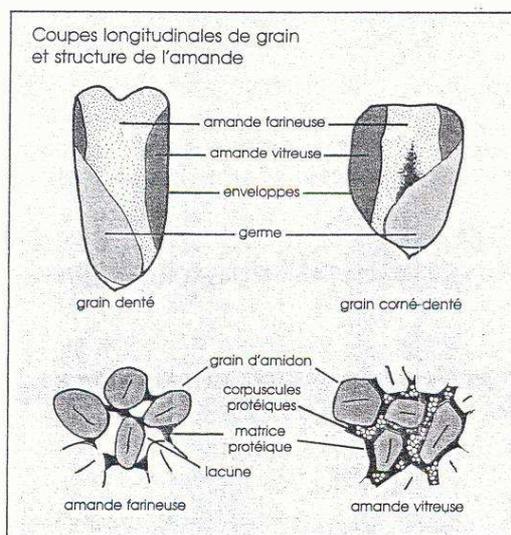
Les variétés sont réparties en 6 groupes : très précoces, précoces, ½ précoces, ½ tardifs, tardifs et très tardifs.

Ces variétés présentent des grains différents. Les **différences** se situent au niveau **génétique** [CAUDERON, 1982], **anatomique et histologique** [DAVID, 1982] [PANOUILLET, 1992].

Il existe **trois types de grain différents : denté, corné et corné-denté** (Schéma 2).

- **Denté** : grain long et assez plat présentant une dépression au sommet et une part importante d'amidon tendre
- **Corné** : grain lisse, brillant, de forme arrondie constitué d'amidon dur et vitreux
- **Corné denté** : combinaison génétique des deux types précédents aboutissant à un grain aux caractéristiques intermédiaires.

SCHEMA 2. COMPARAISON ANATOMIQUE ET HISTOLOGIQUE DES GRAINS DENTES ET CORNES DENTES



Source AGPM

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 28 sur 58

Le caractère denté correspond à des variétés à floraison tardive (à cycle long).

Le caractère corné **correspond à des variétés à floraison précoce**.

Pour chaque variété, la durée du cycle est essentiellement déterminée par les **besoins en unité de chaleur de la plante** (somme des températures). Plus la variété est précoce et moins elle a besoin d'unités de chaleur pour atteindre la maturité. A l'inverse, plus la variété est tardive et plus ses besoins en unités de chaleur ou somme des températures sont élevés.

A partir de la connaissance de la somme des températures nécessaire pour atteindre la floraison, on détermine les zones de culture de chaque variété.

Le calcul est basé sur la somme des températures efficaces exprimées en «°C x jour» [AGPM], la température efficace d'un jour donné se définissant par le quotient : T efficace = [(T max + T min)/2]-6

avec T efficace=0 lorsque T moyenne<6 et T max considéré comme=30 lorsque T max>30

Selon ces critères, la culture du maïs requiert une somme de températures efficaces de :

- 1500°C x jours pour les **variétés précoces** qui, **du fait de leur génétique**, sont toutes de **type corné denté**
- **1760°C x jours pour les variétés tardives dentées (+ 15% par rapport aux variétés précoces)**
- **2000°C x jours pour les variétés très tardives dentées (+ 25% par rapport aux variétés précoces)**

[BIGNON, 1989]

La carte 6 montre que l'**aire Sud-Ouest** présente les caractéristiques climatiques spécifiques à la culture des **variétés tardives à très tardives, et donc dentées**.

La zone colorée représente une aire géographique dans laquelle la **somme de température a été supérieure à 1780°C au moins quatre années sur cinq** de 1971 à 2001, du 1^{er} mai à la première gelée et au plus tard le 10 novembre (source ARVALIS-Institut du végétal et METEO-FRANCE, 2003).

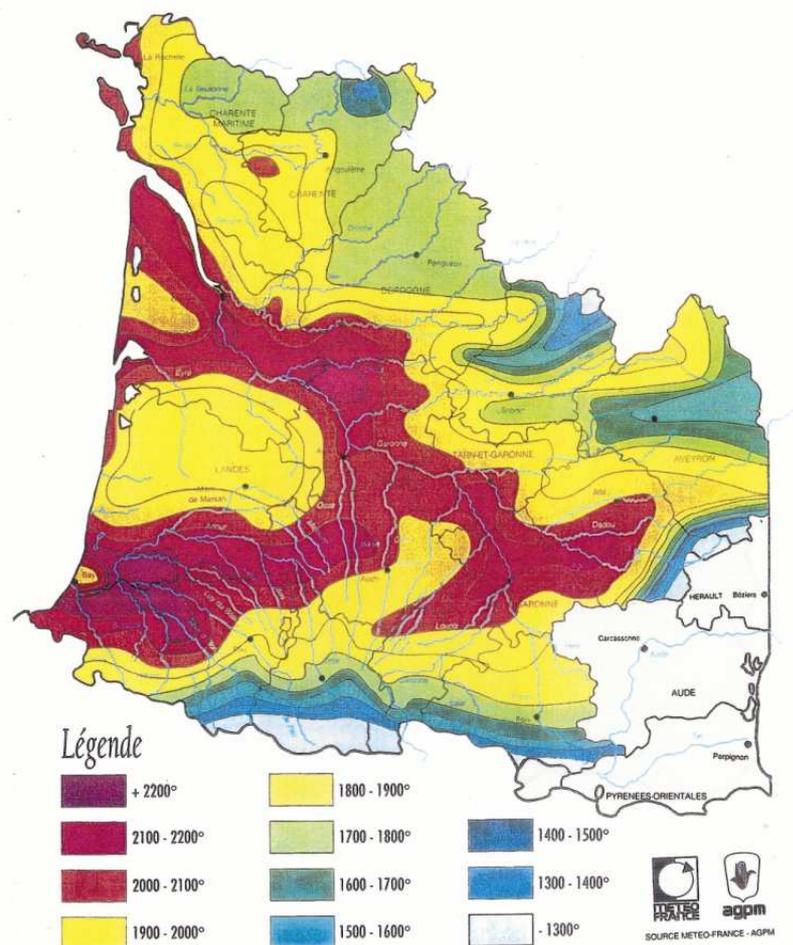
Le Sud-Ouest de la France est marqué par des températures élevées pendant toute la vie de la plante et des précipitations importantes au cours de l'été (Le département des Pyrénées Atlantiques totalise la plus grande quantité d'eau tombant annuellement en France : plus de 1200 litres / m²).

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 29 sur 58

CARTE 6. L'AIRE SUD-OUEST SE CARACTERISE PAR UNE UNITE GEOGRAPHIQUE ET CLIMATIQUE : LA SOMME DES TEMPERATURES SUPERIEURES A 6 °C DEPASSE SOUVENT LES 1800 °C

MÉDIANE DES SOMMES DE TEMPÉRATURES JOURNALIÈRES AU-DESSUS DU SEUIL DE 6° C

PÉRIODE : 1^{er} MAI / DATE DE 1^{ère} GELÉE (10 / 11 AU PLUS TARD) (1959-1984)



Le risque d'avoir une somme de température inférieure aux besoins des variétés tardives dans cette zone est inférieur à 20%. Cette fréquence correspond à une prise de risque acceptable pour l'agriculteur situé dans cette aire géographique. Comme le montre le tableau 1 suivant, le **rendement du maïs tardif est en effet supérieur de 15 à 20%** aux variétés plus précoces. Autrement dit, **quatre récoltes de maïs denté dans le Sud-Ouest équivalent à cinq récoltes de maïs précoce dans les autres régions.**

TABEAU 1. RENDEMENTS DES DIFFERENTES VARIETES DE MAÏS (EN QUINTAUX/HECTARES)

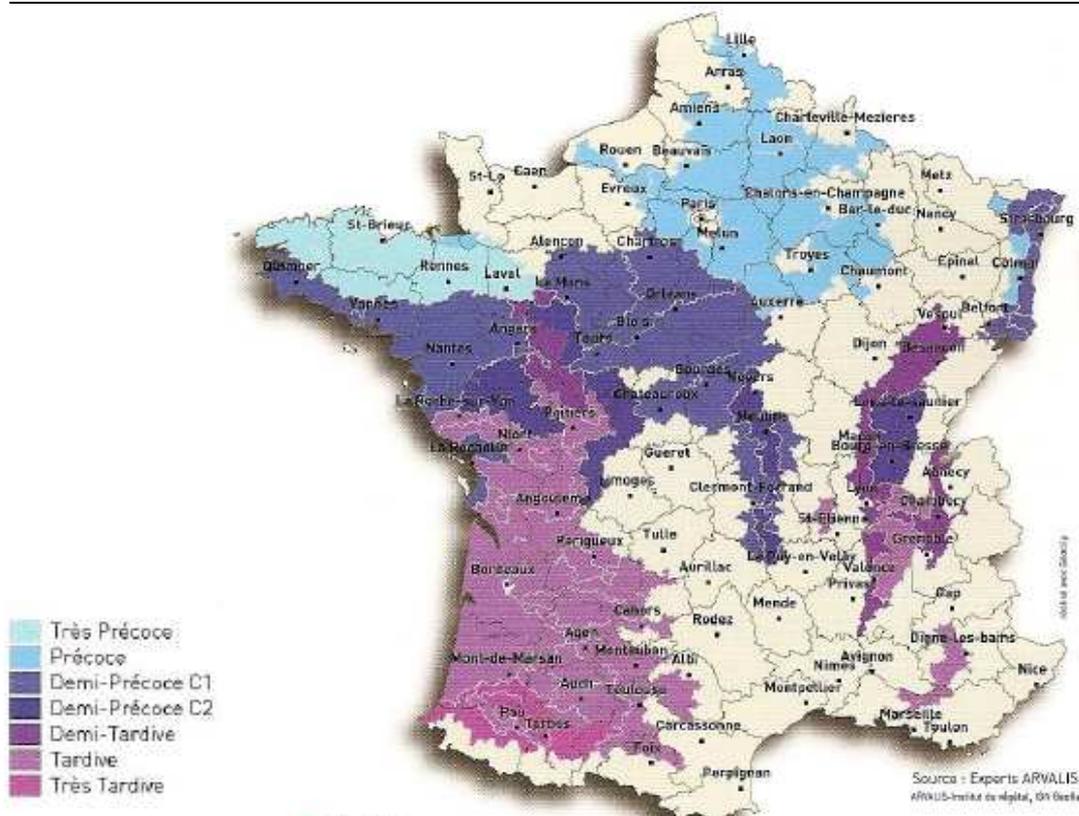
Groupe de précocité	Variété	Rendement moyen
Très précoce	Corné denté	86
Précoce	Corné denté	96
1/2 précoce C1	Corné denté	105
1/2 précoce C2	Corné denté	110
1/2 tardif	Denté	116
Tardif	Denté	120
Très tardif	Denté	124

Source : ARVALIS, 2007

Aucun agriculteur du Sud-Ouest n'a donc intérêt à semer des variétés précoces là où la culture de variétés tardives est possible. D'où la **certitude**, d'après les experts d'Arvalis, **d'avoir exclusivement du maïs denté** dans l'aire climatique du Sud-Ouest favorable à son implantation.

La carte 7 ci-après montre bien la **spécificité de production de maïs tardifs à très tardifs dans les régions constituant l'aire Sud-Ouest** (Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes) par rapport aux autres régions productrices de maïs grain en France, qui utilisent des variétés de type précoce et demi-précoce.

CARTE 7 :TYPE DE PRECOCITE DE VARIETE DE MAÏS MAJORITAIREMENT UTILISE EN FRANCE



*Source : ARVALIS, 2010

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 31 sur 58

Le Sud-Ouest, principalement producteur de **maïs de type tardif**, se situe donc sur des **variétés dentées**.

8.1.1.3 - Un maïs denté tardif spécifique

8.1.1.3.1 Le maïs du Sud-Ouest : une qualité sanitaire assurée

La teneur en eau à la récolte du maïs varie de **25 à 30% dans l'aire Sud-Ouest**, alors qu'elle est toujours **supérieure à 35% dans les autres régions productrices françaises** [BIGNON, 1989].

L'**humidité** à la récolte est un paramètre important en terme de **conservation**. Il détermine pour une large part la difficulté de stockage du grain avant séchage, et les **risques de contamination en mycotoxines** (Zéaralénone en particulier). Plus le grain est sec, plus ce risque est faible [GUERRE, 1988] [DANES, 1989]. L'aire Sud-Ouest bénéficie donc d'une situation privilégiée en termes de **sécurité au stockage, et de préservation sur le plan toxicologique**.

Cette sécurité est également assurée par des **conditions de mise en stock optimales**. En effet, le stockage du maïs, autrefois à l'air libre en cribs (photo 3), a évolué vers des formes plus modernes en milieu anaérobie tel que le silo-tour (photo 4) ; la longue **expérience des producteurs du Sud-Ouest** en termes de stockage apportant des **garanties de qualités sanitaires** à l'aliment distribué aux porcs du Sud-Ouest.

*PHOTO 3 . STOCKAGE TRADITIONNEL DU MAÏS
EN CRIBS*



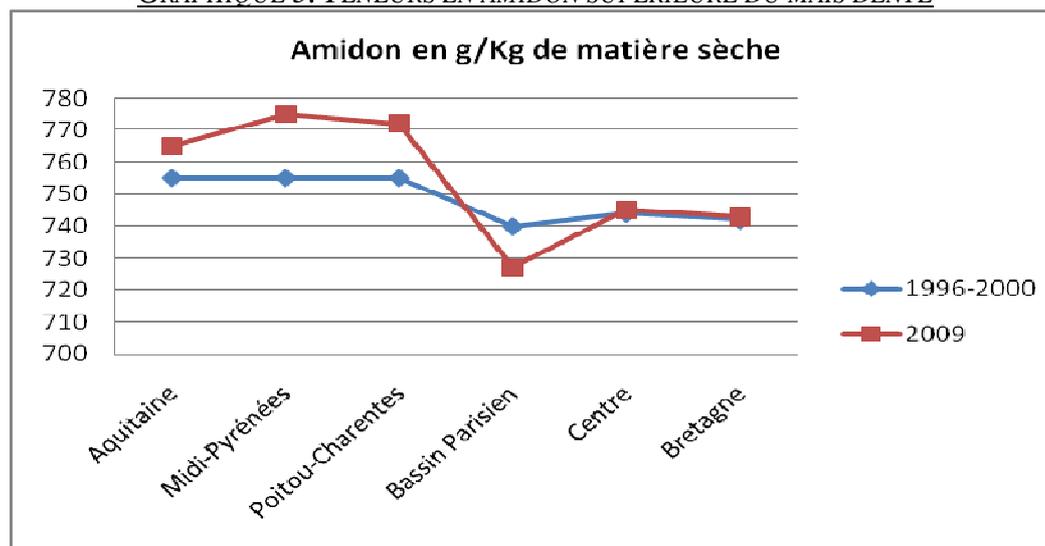
*PHOTO 4 . STOCKAGE MODERNE DU MAÏS
EN SILO TOUR*



8.1.1.3.2 Le maïs du Sud-Ouest : des caractéristiques chimiques particulières

Le **maïs denté** du Sud-Ouest (Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes) se caractérise par une **teneur en amidon élevée** (entre 750 et 780 gr/Kg de matière sèche), et nettement plus importante que celle des autres maïs français, comme le montre le graphique 5 :

GRAPHIQUE 5. TENEURS EN AMIDON SUPERIEURE DU MAÏS DENTE



*sources : enquêtes ONIC-AGMP, 1996-2000
ARVALIS, 2009

Le **maïs denté** du Sud-Ouest se caractérise également par la **spécificité de ses matières grasses** composées essentiellement :

- d'acides gras mono-insaturés, principalement **l'acide oléique à hauteur de 29% des acides gras totaux,**
- d'acides gras poly-insaturés, principalement **l'acide linoléique (Oméga 6) à hauteur de 60 % des acides gras totaux,**
- et donc un **pourcentage plus faible en acides gras saturés** (cf tableau 2).

TABLEAU 2. POURCENTAGE D'ACIDE GRAS LINOLEÏQUE SUPERIEUR DANS LE MAÏS DU SUD-OUEST

	Pourcentage moyen d'acide linoléique (C18:2) par rapport à la matière grasse totale
Maïs denté	60%
Maïs corné-denté	55%

*Source : ONIC-AGPM, 1993 à 1997

Autre particularité du maïs denté : il contient un taux élevé de **vitamine E (anti-oxydante)**, de 1.1 à 1.8 mg/g, faisant des lipides du germe de maïs **l'une des sources de matières grasses les plus riches en cette vitamine.**

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 33 sur 58

Ces paramètres font du maïs denté du Sud-Ouest une céréale à haute concentration énergétique.

Au regard de ces éléments, comparons les **caractéristiques physico-chimiques** d'une ration-type Porc du Sud Ouest avec 30% de maïs (minimum imposé par le Cahier des Charges) à une ration-type de porc standard.

Le tableau 3 suivant a été établi en comparant les **rations-types utilisées en phase d'engraissement** pour le porc du Sud-Ouest et le porc français standard dans le cas de porcs nourris avec plus de 70% de céréales.

TABLEAU 3 COMPOSITION DE LA RATION-TYPE DU PORC DU SUD-OUEST

Composition en %		
Maïs denté	0% Porc standard	30 % Porc du Sud-Ouest
Blé	74.0	40.2
Tourteau de soja « 48 »	12.7	16.5
Pois	10.0	10.0
Acides Aminés	0.3	0.3
AMV	3.0	3.0

Sur le plan physico-chimique, il ressort de ces rations type (cf tableau 4) que l'intégration de **maïs denté dans l'aliment** se traduit par la constitution d'un aliment :

- **plus énergétique,**
- **plus riche en acide linoléique.**

Pour que la ration-type du porc standard français soit aussi énergétique que celle du porc du Sud-Ouest, il serait nécessaire d'y rajouter des **matières grasses de substitution** telles que de l'huile de palme (à hauteur de 0,39%).

TABLEAU 4. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DE LA RATION-TYPE PORC DU SUD-OUEST EN FINITION (EN G/KG D'ALIMENT A 86% DE MATIERE SECHE)*

	Ration-type du porc standard (sans maïs)	Ration-type du porc du Sud-Ouest
Taux d'incorporation de maïs denté	0%	30 %
Énergie nette, kcal	2363	2395
Lysine totale *	7,7	7,81
Matière grasse *	19	22
Acide linoléique C18:2 *	8.2	11.5

*Source : ADAESO

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 34 sur 58

8.1.1.3.3 Le maïs du Sud-Ouest : une régularité qualitative

La qualité du maïs denté est très régulière, les valeurs variant très peu d'une année sur l'autre entre 1996 et 2000, du fait de conditions agro-pédologiques constantes (cf Document 2 : Alimentation des porcs avec des aliments à base de maïs – Incidence sur la qualité des gras de bardière, AGPM-ADAESO).

8.1.2 La tradition de l'élevage porcin

La tradition d'élevage et de consommation de porc est antérieure au Moyen-Age dans le Sud-Ouest.

8.1.2.1 Une tradition d'élevage et des liens historiques entre les bassins de production de l'aire Sud-Ouest

Le commerce des porcs et porcelets, ces zones de naissance et d'engraissement s'établissent dans le cadre d'une **unité économique Sud-Ouest portant sur les 3 régions : Aquitaine, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes**.

La **zone traditionnelle de naissance** des Porcs du Sud-Ouest est le **bassin de l'Adour** (département des Pyrénées Atlantiques, Ouest des Hautes-Pyrénées, extrême Ouest du Gers et Sud des Landes).

Les porcelets non engraisés sur leur zone de naissance étaient expédiés vers **des zones d'engraissement traditionnelles** situées dans une zone périphérique s'étendant de la Charente-Maritime à l'Aveyron en passant par les Deux-Sèvres, la Vienne et la Dordogne.

Les **excédents de porcelets** participaient aux approvisionnements de la **région Poitou-Charentes**, notamment pour engraisser les porcs au lactosérum des laiteries produisant le beurre AOC des Charentes.

La zone **Nord Midi-Pyrénées** regroupant principalement les départements du Tarn, de l'Aveyron et du Lot développa aussi bien le naissance que l'engraissement.

Les **nombreuses foires et marchés locaux** aux porcs et porcelets attestent de la tradition d'élevage porcin dans le Sud-Ouest depuis le Moyen Age (Puylaurens, Villefranche de Rouergue...). A la fin du XIX^{ème} siècle, des foires aux porcs de plus ou moins grande importance, ont lieu dans chaque commune de **l'Aveyron et du Tarn** (cf Document 3 : Foires aux porcs de la région Sud-Ouest au 19^{ème} siècle).

Parmi les **marchés aux porcelets les plus anciens**, on peut citer Garlin, Tarbes, Lembeye, Soumoulou, Dax, Garris, Saint Palais et Rabastens de Bigorre. Le **marché de Trie-sur-Baïse**, toujours actif, est le témoin patent de ce **commerce entre les différentes régions administratives** de l'aire de l'IGP Porc du Sud-Ouest.

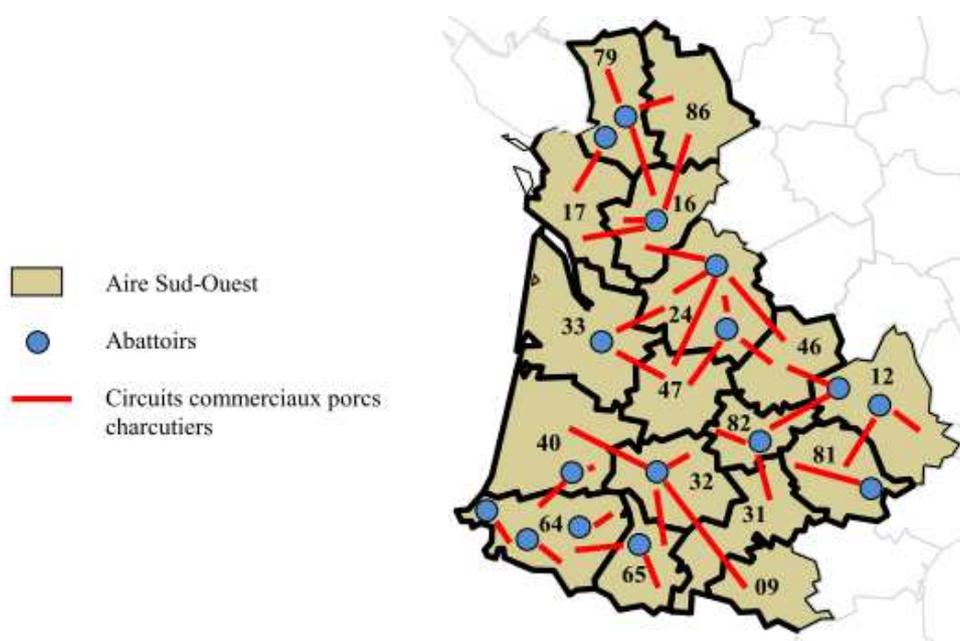
Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 35 sur 58

Leur multiplicité et leur fréquence permettaient un approvisionnement quotidien en porcs lors des périodes favorables à la vente :

- **les foires aux porcelets** âgés de 2 à 3 mois avaient lieu au printemps et à l'automne
- **les foires aux porcs gras** se déroulaient en hiver.

Les premières statistiques fiables sur la localisation précise des élevages porcins du Sud-Ouest et surtout leur répartition par type de production (naissage ou engraissement) remontent à **1966** [Zert et coll., 1966]. Cette étude a permis d'élaborer une cartographie qui démontre la **séparation des zones de naissage des porcelets et d'engraissement des porcs** (carte 8).

CARTE 8. PRINCIPAUX ECHANGES COMMERCIAUX
DANS LA ZONE TRADITIONNELLE D'ELEVAGE DES PORCS DU SUD-OUEST



A titre d'exemple, un travail de recherche en économie et sociologie rurales réalisé par l'**INRA** [Aubert et Debailleul, **1977**] démontre, au travers de l'étude de la stratégie d'une grande firme d'alimentation animale, qu'à la même époque, des courants commerciaux permettaient de **regrouper l'offre de porcs gras** de toute la zone dans les **abattoirs aquitains**, notamment Bordeaux et Bergerac avant de **commercialiser les jambons frais en direction de la zone de salaison du Bassin de l'Adour** (cf Document 4 : Organisation de la production et l'abattage des porcs en zone Sud-Ouest, milieu du 20^{ème} siècle).

Cette **unité économique Sud-Ouest** avec cette zone traditionnelle de naissage et d'échange de porcelets, de porcs, est également reprise par Marcel Cazalé, président de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques, en **1982**, dans un article très circonstancié sur l'élevage porcin dans notre région Sud-Ouest qui repose : « sur **une nécessité, sur une tradition, sur les hommes** » (cf. Document 5 : « Pourquoi les porcs », Article de Marcel Cazalé, Le Sillon des Landes et des Pyrénées).

Cette tradition historique d'élevage de porcs dans les fermes agricoles du Sud-Ouest s'est notamment traduite par le fait qu'en 1862, 3 départements du Sud-Ouest : la Dordogne, la Corrèze, l'Aveyron étaient les 3 premiers départements français en cheptel porcin.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 36 sur 58

Ces pratiques anciennes se poursuivent toujours, mais adaptées aux exigences et connaissances nouvelles en agriculture.

8.1.2.2 Une tradition de consommation de porcs dans le Sud-Ouest

La viande de porc a toujours représenté dans les campagnes du Sud-Ouest, **l'essentiel de l'alimentation carnée.**

A moins qu'elle ne soit dans le plus complet dénuement, chaque famille rurale possède son porc, l'amène au point d'engraissement et en conserve une partie plus ou moins considérable selon son degré d'aisance... (PICAMILH).

Le sacrifice du porc donne lieu à une **véritable cérémonie** appelée :

- « **la SENS PORC** » ou Saint Porc dans toute la région du Rouergue qui donne lieu à un véritable rituel appelé : MASEL (cf document 6 : « La « Sens Porc » à Lacaune, Livre d'or du Jambon de Bayonne, p.5-6).
- « **le PELE-PORC** » sur le Bassin de l'Adour (cf document 7 : « Le temps de la pèlère », Livre d'or du Jambon de Bayonne, p. 128).
C'est pendant l'hiver : en décembre – janvier, l'occasion d'une **fête familiale** et de voisinage : LA PELERE où l'importance du savoir-faire s'affirme : « l'égorgeur sûr dans son coup de main, de bon conseil pour les aides ». « Une bonne saignée, un bon découpage, un salage bien mesuré et la vie était assurée pour l'année. »

La pèlère et ses rites, tout un art fondé sur des gestes et des recettes ancestrales qui **se perpétuent toujours dans des familles rurales du Sud-Ouest**, comme en témoignent les croquis casaniers de J.J Cazaurang (cf document 8 : « croquis casaniers » de JJ Cazaurang).

Les carcasses de porcs sont **valorisées dans leur intégralité** :

- ✓ **consommation en viande fraîche** : qui a tout d'abord constitué les **provisions de base, d'une économie locale** avant une ouverture au marché comme actuellement.
- ✓ **transformation** : la viande de porc se prête bien aux techniques naturelles de conservation :
 - au sel (**du fait d'une situation géographique particulière** entre Mer (Océan Atlantique) et Montagne (Pyrénées), avec des **ressources locales en sel**),
 - par déshydratation sous le seul effet du climat dans des régions spécifiques
 - **dans la graisse après cuisson** (confit de porc du Sud-Ouest).
 Parmi les salaisons sèches de renom, on peut notamment citer le jambon de Bayonne et le jambon de Lacaune.

La consommation du porc obéit à un **calendrier quasi liturgique** : le boudin part le premier, le museau et l'oreille pour Pâques, puis **chaque jambon fait une saison** : le premier jambon est attaqué aux semailles du maïs denté avec le premier saucisson. On abordera le deuxième à

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 37 sur 58

la fenaison, le troisième à la fenaison et au dépiquage du blé. On garde le dernier pour les travaux d'automne.

La salaison sèche, pour les périodes de gros travaux des champs ainsi que pour la période hivernale, était le seul moyen de se **constituer une épargne alimentaire** quand on ne maîtrisait pas le froid mécanique ni les procédés de conservation par appertisation.

Ainsi transformé, le cochon constituait une **réserve alimentaire**, mais également une **monnaie d'échange**, un mode de paiement. Sur les foires et marchés de Bayonne, Dax, Garris, Hasparren... on y trouve dès 1255, des jambons, des langues de porc à Saint Geours d'Auribat. En 1904, on note à Bayonne, à la foire du 4 avril l'apport de jambon, de lard, de graisse, et de saucisson.

Ce **modèle ancestral d'élevage** et de **transformation** globale de la carcasse de porcs du Sud-Ouest est sans doute **unique en Europe** dans sa survivance toujours actuelle.

8.1.2.3 Le patrimoine du Sud-Ouest, témoin de l'histoire

Depuis plusieurs siècles, on retrouve de nombreuses éléments patrimoniaux qui attestent et témoignent de la **présence ancestrale d'élevages de porcs dans le Sud-Ouest** et de l'importance qui leur a toujours été accordée.

Les textes de loi :

On compte de **nombreux textes de loi qui règlementaient l'élevage de porcs** dans le Sud-Ouest :

- De nombreux arrêtés et ordonnances municipaux **depuis le Moyen Age attestent de l'importance de l'élevage familial du cochon** : du temps des consuls furent affichés des arrêtés et ordonnances pour mettre un terme à l'insolence des cochons qui vaguaient (ou divaguaient selon les textes) par les rues, dévastaient les jardins, salissaient les promenades. Ainsi, le 3 Prairial an II (le 3 juin 1794), il est dit que « les cochons abandonnés dans les rues peuvent nuire à la société en mordant les gens » et que si des rues, ils passent dans le jardin, ils causent « un dommage considérable aux récoltes ».
- Plusieurs **lois de police municipale** défendent expressément de laisser vaguer les cochons et à la suite d'une délibération, les décisions suivantes furent prises :
 - Nommer un citoyen à qui sera confiée la garde des cochons
 - Opérer un regroupement de tous les cochons qui sont dans la ville
 - Faire payer chaque mois aux propriétaires de ces cochons une somme modique à déterminer pour rémunérer le porcher
 - Faire subir les rigueurs de la loi et autres règlements de police non abrogés aux propriétaires dont les cochons seront trouvés courant dans les rues ou à travers la campagne, sans surveillance.

La littérature et les écrits :

De nombreux **textes anciens** témoignent de cet ancrage du porc dans le Sud-Ouest. A titre d'exemple, un pèlerin de St Jacques de Compostelle, venant de Noyon en Picardie, note dans son carnet de route la présence de cochons pour lesquels le chroniqueur Bayonnais Baylac écrit en 1827 : « les jambons et **les viandes de ces animaux** préparés avec le beau sel de

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 38 sur 58

Salies **jouissent d'une grande réputation** » et à Picamilh d'écrire en 1856 : « les produits sont justement appréciés en raison de leur facilité d'engraissement et de **la délicatesse de leur chair** »

En Guyenne et Gascogne, on retrouve également sa présence avant le Moyen Age. Pierre Tucoo-Chala dans son livre « Gaston Fébus et la souveraineté du Béarn » nous dit qu'au Moyen Age, il y avait **deux types de porcs** (cf document 9 : « Gaston Fébus et la souveraineté du Béarn », par Pierre Tucoo-Chala, p.234) :

- Les porcs « ramassaux » (de aramat : troupeau) élevés en plein air, en bandes d'une cinquantaine d'animaux, et finis à la glandée dans la forêt où ils se nourrissaient librement de glands et de faines.
- Les **porcs gras** élevés en porcherie dont les fermes du Sud-Ouest portent la trace de **cette tradition d'élevage domestique**. Ces porcs gras étaient nourris de son et de résidus de céréales ; bêtes assez rares et fort recherchées, ils valaient 4 fois plus cher que les porcs ramassaux. Ils étaient élevés dans un petit bâtiment ou « soues à cochons » composé de 4 - 5 loges, petites, basses, sombres, avec une auge encastrée dans le mur et une seule ouverture en haut de la porte. Ce petit bâtiment, caractéristique du Sud-Ouest, est souvent surmonté d'une volière.

Jean-Pierre Lahitaï, dans une chronique du Réveil paysan n°136 du 06/10/1940, nous évoque **les élevages ancestraux de porcs en Béarn** (cf document 10 : « Où sont les cochons d'antan ? »).

Il existe également de nombreux ouvrages qui traitent de **la gastronomie du Sud-Ouest**. Ainsi, le livre de Philippe MEYZIE nous retrace la cuisine du Sud-Ouest, ses saveurs et son savoir-faire, aux 18^{ème} et 19^{ème} siècles (cf Document 11 : « La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850) », p.300-301)

Les œuvres artistiques :

Le patrimoine artistique atteste également de la présence ancestrale d'élevages de porcs dans le Sud-Ouest, notamment par :

- les célèbres sculptures du **Porche de la cathédrale Ste Marie d'Oloron dans les Pyrénées-Atlantiques qui datent de 1120**, représentant un pèle-porc et sculpté vers 1120 (cf Document 12 : « Le pèle-porc de Sainte Marie d'Oloron », livre d'Or du Jambon de Bayonne, p.12 et 14).
- les sculptures de **l'Eglise Romane** du quartier St Médard **de Mont de Marsan dans les Landes** représentent elles aussi par deux fois un cochon : celui de St Antoine qui fut le 1^{er} patron du lieu, une première fois sur un bas relief, puis sur un panneau de bois de la porte daté du XVII^{ème} siècle.
- **le vitrail de l'Eglise de Lacaune dans le Tarn**, représentant St Antoine et son porcelet.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 39 sur 58

8.2 - Spécificité du Porc du Sud-Ouest

8.2.1 – Un mode d'élevage particulier

8.2.1.1 Une logique d'élevage maïs-porcs

L'importance de la culture de céréales dans le Sud-Ouest, et particulièrement du maïs, a permis de favoriser un **modèle maïs-porcs**. Avec un maïs produit, conservé et consommé sur l'exploitation, l'éleveur gagne en autonomie.

La **fabrication d'aliments à la ferme**, à partir de céréales produites sur l'exploitation, est prépondérante dans le Sud-Ouest. Elle représente **44% des volumes contre 14% pour l'ensemble de la France**: tableau 2 (source ITP, Marouby et Teffene, 1995). Cette proportion d'aliments fabriqués à la ferme est stable, puisque le pourcentage est identique en 2009 pour les élevages de porcs du Sud-Ouest.

*TABLEAU 2. COMPARAISON DU TAUX DE MAÏS DANS L'ALIMENT
ET DU TAUX D'ALIMENTS FABRIQUES A LA FERME EN FRANCE ET DANS LE SUD-OUEST*

	Taux moyen d'aliment fabriqué à la ferme	Taux moyen de maïs dans l'alimentation des porcs
Sud-Ouest	44 %	50 %
Bretagne	12 %	10 %
Moyenne Française	14 %	10 %

Ce modèle d'élevage **maïs-porcs** peut être considéré comme une **signature régionale forte**.

8.2.1.2 L'élevage d'un porc du Sud-Ouest plus lourd que le porc standard

Les porcs élevés dans l'aire Sud-Ouest ont toujours eu un poids de carcasse supérieur à la moyenne des porcs abattus dans la zone Uniporc (Bretagne et Pays de la Loire).

Les gammes de poids de carcasses utilisées depuis longtemps pour le paiement des porcs (80-110 kg dans le Sud-Ouest) témoignent bien de la volonté de la filière porcine du Sud-Ouest de produire des porcs plus lourds. La gamme de poids de la zone UNIPORC est de 80-102 kg.

8.2.1.2.1 Comparatif Porc du Sud-Ouest / Porc standard français

Le tableau 5 suivant comparant les poids moyens de carcasses du porc du Sud-Ouest au porc standard français, met en évidence des **valeurs moyennes de poids significativement supérieures pour le porc du Sud-Ouest**.

Les résultats d'abattage 2002 montrent une moyenne de 90 kg de poids de carcasse pour le porc standard français contre une moyenne de **94,3 kg pour le porc du Sud-Ouest** (soit un **poids moyen vif de 121 kg**).

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 40 sur 58

TABLEAU 5. VALEURS MOYENNES DU PORC DU SUD-OUEST
ET DU PORC FRANÇAIS STANDARD⁽¹⁾

	Année	Poids de carcasse
Porc Standard Français	2002	90 Kg
	2010	91,71 Kg ⁽²⁾
Porc du Sud-Ouest	2002	94,3 Kg
	2010	94,03 Kg⁽²⁾

⁽¹⁾ gamme Uniporc : 80 – 102 Kg / gamme Sud-Ouest : 80 – 110 Kg

⁽²⁾ données 1^{er} semestre 2010

L'écart entre le porc du Sud-Ouest et le porc standard s'est atténué en 2010 du fait de la crise très grave que traverse l'ensemble de la filière porcine mais aussi de **l'absence de protection de la dénomination Porc du Sud-Ouest**. Le contexte économique actuel incite certains éleveurs de porcs à **opter pour une production de type standard afin de rester concurrentiels** au niveau de leurs élevages, comparativement aux éleveurs des grands bassins Européens.

Il faut néanmoins noter que sur le **1^{er} trimestre 2010, 70 % des porcs du Sud-Ouest** étaient dans une fourchette de poids de carcasse : 90 – 115 Kg, avec un **poids moyen de 98,35 Kg**. Ce poids moyen corrobore celui du **poids moyen des jambons de Bayonne** mis au sel sur le 1^{er} trimestre 2010 qui s'élève à **10,50 Kg**, ce qui nécessite au départ un **poids de carcasse entre 95 et 100 Kg**.

8.2.1.2.2 La cotation Sud-Ouest

La production de Porcs du Sud-Ouest est orientée depuis longtemps vers la **production de porcs plus lourds** pour satisfaire les besoins des clients.

En 1967, sous l'instigation de l'I.T.P. (Zert et coll.), le besoin de disposer de **cotations régionales** des porcs charcutiers apparaît très fortement au **Ministère de l'Agriculture** de l'époque, en raison des **disparités entre les régions** françaises, à la fois **en terme d'opérateurs et de débouchés**.

Une zone de cotation Sud-Ouest est alors créée pour rendre compte des transactions de porcs élevés dans le Sud-Ouest. Cette cotation Sud-Ouest qui concerne les carcasses de porcs du Sud-Ouest, plus lourds, est reconnue par le **règlement CEE n° 2112-69** du Conseil du 28 octobre 1969 (JOCE, 29/10/1969).

Des grilles de paiement ont été définies par les trois interprofessions régionales et sont mises en place dans la zone de la filière porcine du Sud-Ouest.

Contrairement au système de paiement des porcs qui fait référence en France (grille Uniporc Ouest) et qui privilégie des porcs plus légers, les grilles mises en place dans **la zone Sud-Ouest favorisent des porcs plus lourds**.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 41 sur 58

Les niveaux de cotations des porcs du Sud-Ouest, bien supérieurs à ceux des porcs des grands bassins de production, traduisent la **qualité spécifique des porcs du Sud-Ouest**. A titre d'exemple, **un producteur du Sud-Ouest livrant un porc de 100 à 105 kg de carcasse**, avec une épaisseur minimale de noix de côtelettes (M2) de 42 mm et une épaisseur minimale de gras sous-cutané costal (G2) de 12 mm **percevra de 0.08 € à 0.15 € de plus par kg** que s'il avait livré ce porc dans la zone Uniporc Ouest (région Bretagne - Pays de Loire).

La note du groupement Adour Pyrénées Porcs, établissant un **comparatif de paiement** à l'intérieur du groupe « Glon Sanders » **en 2000/2001**, entre les productions de **porcs de la région Ouest et celles du Sud-Ouest**, confirme, de manière bien concrète, ce niveau de **prix supérieur du porc du Sud-Ouest** (cf document 13), de même que la note du groupement Lur Berri du 7 décembre 2001 (cf document 14).

Le **comparatif des cotations** des pièces de découpe, établi **entre Rungis et la cotation Sud-Ouest**, montre un écart de 0.15 à 0.30 € du kg par pièce de découpe, **en faveur du porc du Sud-Ouest**.

Un système de paiement différencié des carcasses de porcs du Sud-Ouest, hérité de cette cotation Sud-Ouest, est toujours en vigueur aujourd'hui et est toujours publiée par le Service des Nouvelles des Marchés (cf document 15).

8.2.1.3 Une filière de proximité

Les porcs nés et élevés dans l'aire géographique sont traditionnellement **abattus et découpés dans des ateliers situés à proximité du lieu d'élevage**.

Cette filière de proximité permet d'**assurer une bonne maîtrise de la traçabilité ainsi que des opérations de contrôle interne**. La maîtrise de la traçabilité est fondamentale pour **garantir l'origine de la viande de porc du Sud-Ouest au consommateur final**. C'est sur cette opération que repose le crédit de l'Indication Géographique Protégée Porc du Sud-Ouest.

Outre les aspects relatifs à la traçabilité, cette filière de proximité est également **gage d'un produit de qualité** :

- L'abattage des porcs à proximité de l'élevage permet de limiter le **temps de transport des animaux**, et ainsi **préserver la qualité de la viande**.
- Les ateliers de découpe locaux **traitent de manière quasi exclusive des porcs du Sud-Ouest**. Leur **savoir-faire** pour la découpe spécifique de porcs plus lourds, découpés selon une découpe particulière, est garant de qualité de la viande de porc du Sud-Ouest.

8.2.2 – Une découpe spécifique des porcs du Sud-Ouest

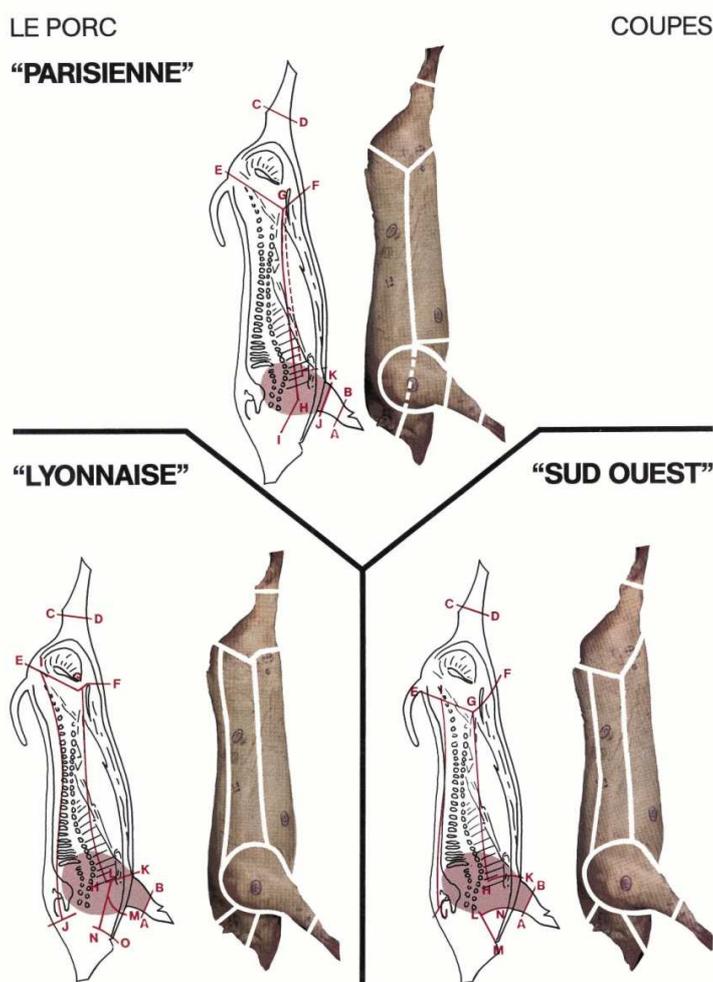
Les carcasses de Porcs du Sud-Ouest sont traditionnellement découpées selon la **coupe « Sud-Ouest »**.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 42 sur 58

La **découpe des porcs** est effectuée en France selon **3 types principaux** répondant aux **exigences du marché et aux objectifs de la transformation de la carcasse**. (cf Schéma 2) :

- **la coupe Sud-Ouest**, bien adaptée à la découpe de porcs assez lourds, permet de répondre aux besoins à la fois :
 - **du secteur de la viande fraîche** qui veut une **longe très homogène** en termes d'épaisseur de muscle et de couleur de viande,
 - **du secteur de la salaison sèche**, la transformation du **jambon** nécessitant une **coupe ronde** qui ne peut être obtenue que par une découpe primaire qui avance suffisamment sur la pointe de la longe.
- **la coupe Parisienne** : cette coupe est mise en œuvre dans les régions Bretagne, Pays de Loire et Normandie où **elle favorise la longe et le jambon**. Elle est bien adaptée à une valorisation de la carcasse en **viande fraîche, hachage et charcuterie cuite, jambon cuit** (cf. ligne de coupe EGF) sur le marché parisien qui concerne des **porcs plus légers et plus maigres**.
- **la coupe Lyonnaise** : hormis la section du tibia sous le jarret, cette coupe vise à préserver **dans le prolongement du jambon un morceau spécifique appelé queue**, raccourcissant d'autant la coupe de la longe. Le **jambon** est destiné à la **fabrication en cuit**.

SCHEMA2.TYPES DE DECOUPE EN FRANCE



Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 43 sur 58

La principale différence de la coupe Sud-Ouest, par rapport à la coupe lyonnaise ou parisienne, **est l'axe de coupe entre le jambon et la longe.**



— Ligne de coupe
Lyonnaise ou Parisienne

Dans la **découpe Sud-Ouest**, la **pointe de la longe est laissée avec le jambon.**

Cette découpe présente un double avantage pour les artisans bouchers du Sud-Ouest :

- **exclure la pointe permet de garantir** au consommateur **une qualité homogène de l'ensemble de la longe.** En effet, lorsque la **pointe est laissée à la longe**, cette partie se révèle de **moindre qualité** car c'est elle qui supportait l'attache à l'os du quasi et **l'épaisseur s'en trouve très réduite pour se terminer en pointe.**
- avancer suffisamment sur la pointe de la longe **permet dans une seconde phase une coupe ronde du jambon** et un parage qui évitera infiltrations, limonage et décollement de muscles ou couenne en cours d'affinage.

Cette **découpe traditionnelle**, bien maîtrisée par les hommes de métier, permet d'obtenir des pièces très spécifiques en caractéristiques de conformation, de poids et directement **adaptées à leur utilisation finale.**

Voir document 17 : **Démonstration des différences de découpe :**

Porc du Sud-Ouest :

- Une demi-carcasse découpée selon la coupe Sud-Ouest
- L'autre avec la coupe Lyonnaise ou parisienne.

(démonstration réalisée le 15/02/11 dans l'atelier de découpe des Ets Baillet à Hagetmau (40) en présence des membres de la Commission d'Enquête)

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 44 sur 58

8.2.3 – Une viande de porc du Sud-Ouest aux qualités spécifiques

8.2.3.1 Des qualités physico-chimiques spécifiques

8.2.3.1.1 Une viande de porc du Sud-Ouest riche en acides gras poly-insaturés et plus pauvre en acides gras saturés

Les acides gras de la viande de porc du Sud-Ouest contiennent :

- un **taux élevé d'acides gras insaturés (près de 60%)** :
 - des **acides gras mono-insaturés (environ 45%)**, principalement de **l'acide oléique, en forte proportion**, très intéressant, car présentant les **mêmes avantages nutritionnels** que **l'huile d'olive** :
 - ✓ **abaissement du taux** de « mauvais cholestérol » (LDL)
 - ✓ **augmentation du taux de « bon cholestérol »** vasculo-protecteur (HDL)
 - des **acides gras poly-insaturés (environ 15%)**, principalement de **l'acide linoléique C18:2 (oméga 6)**, essentiels à l'organisme humain car ils ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme, sont présents aussi bien dans le gras sous cutané que dans le gras intra-musculaire.
- un **taux limité d'acides gras saturés (environ 40%)**, responsables de la cholestérolémie.

(Document 18 : « Bien nourrir les porcs pour bien manger – Un seuil minimum d'incorporation de maïs dans les formules d'aliments pour les porcs charcutiers » (ADAESO - Déc. 2001).

La viande de porc du Sud-Ouest présente donc globalement une **teneur élevée en bon gras, régulateur de la cholestérolémie.**

8.2.3.1.2 Une viande de porc du Sud-Ouest riche en lipides

La viande de porc du Sud-Ouest présente un taux relativement élevé de lipides (environ 5,4% des acides gras vs 3,8% pour le porc standard français).

8.2.3.1.3 Une viande de porc du Sud-Ouest avec un pH maîtrisé et optimum

La viande de porc du Sud-Ouest présente un pH maîtrisé, entre 5,5 et 6,2.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 45 sur 58

8.2.3.1.4 Une viande de porc du Sud-Ouest riche en vitamine E

La viande de porc du Sud-Ouest apporte **un taux élevé de vitamine E** (anti-oxydante). **L'action anti-oxydante** de cette vitamine est d'autant plus intéressante que 80 % de ces tocophérols y sont sous forme d'isomères gamma, les plus efficaces dans les processus d'anti-oxydation [Professeur B.M. PARAGON, E.N.V Maison Alfort].

Les résultats des analyses comparatives Porc du Sud-Ouest / Porc standard français réalisées en janvier 2011 sur des filets démontrent la présence d'un taux de vitamine E plus élevée dans la viande de porc du Sud-Ouest (0,16 mg/100g) que dans la viande de porc standard français (0,13 mg/100g), soit 15% de plus.

8.2.3.2 Les effets sur les caractéristiques organoleptiques

Les qualités physico-chimiques de la viande de porc du Sud-Ouest sont déterminantes de ses caractéristiques organoleptiques.

8.2.3.2.1 Aspect visuel de la viande de Porc du Sud-Ouest :

La viande de porc du Sud-Ouest est plus rouge que la viande de porc standard français. Le **gras de couverture** et le gras intramusculaire sont en quantité suffisant et, de couleur blanche.

La couleur de la viande dépend de la quantité de myoglobine présente.

Les teneurs élevées en vitamine E de la viande de porc du Sud-Ouest **ralentissent la perte de couleur rouge de la viande au cours de la conservation**, en raison de l'effet protecteur de la vitamine E vis-à-vis de l'oxydation de la myoglobine (Monahan et al., 1992).

8.2.3.2.2 Jutosité et tendreté de la viande de Porc du Sud-Ouest :

A la cuisson, la viande de Porc du Sud-Ouest est **juteuse et tendre**.

La jutosité et la tendreté de la viande varient avec la **quantité de lipides et d'eau qu'elle contient**, et surtout avec le pouvoir de rétention d'eau.

Comme nous l'avons vu :

- **Les lipides (matières grasses) sont plus élevés** dans la viande de porcs du Sud-Ouest;
- **Les Oméga 6** présents dans la viande de porc sont à l'origine d'une diminution de la taille des adipocytes, **permettant ainsi une meilleure rétention d'eau** ;
- Le **pH, fixé dans la fourchette [5,5 ; 6,2]**, favorise également **une bonne rétention d'eau**.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 46 sur 58

Ces éléments permettent de garantir **une viande de porc du S.O. plus juteuse et plus tendre que celle du porc standard.**

8.2.3.2.3 Flaveur de la viande de Porc du Sud-Ouest :

A la cuisson, la viande de Porc du Sud-Ouest présente **un goût intense**.

La flaveur, qui correspond aux perceptions olfactives et gustatives lors de la dégustation, dépend essentiellement de la composante lipidique et du pH de la viande.

Pour la viande de porc du Sud-Ouest :

- La **lipolyse** et l'**oxydation des acides gras poly-insaturés** conduit à la formation de molécules secondaires simples **responsables de l'intensité globale du goût plus importante que pour une viande de porc standard et de l'intensité de l'odeur des produits au moment de la cuisson et de la dégustation.**
- La saveur et l'arôme dépendent également de la **libération de molécules lors de la maturation qui ne s'opère qu'à un pH donné**, et conforme à celui retenu par le Cahier des Charges IGP Porc du Sud-Ouest.

Ces éléments ont été confirmés par le test organoleptique réalisé, dont les résultats sont repris ci-après.

Les sujets participant à ce test ont été entraînés selon la norme AFNOR NF ISO 8586-1.

Le questionnaire a été établi selon la norme NF V09-021 (Document 19 : Questionnaire pour l'analyse sensorielle de la viande de porc et Définitions).

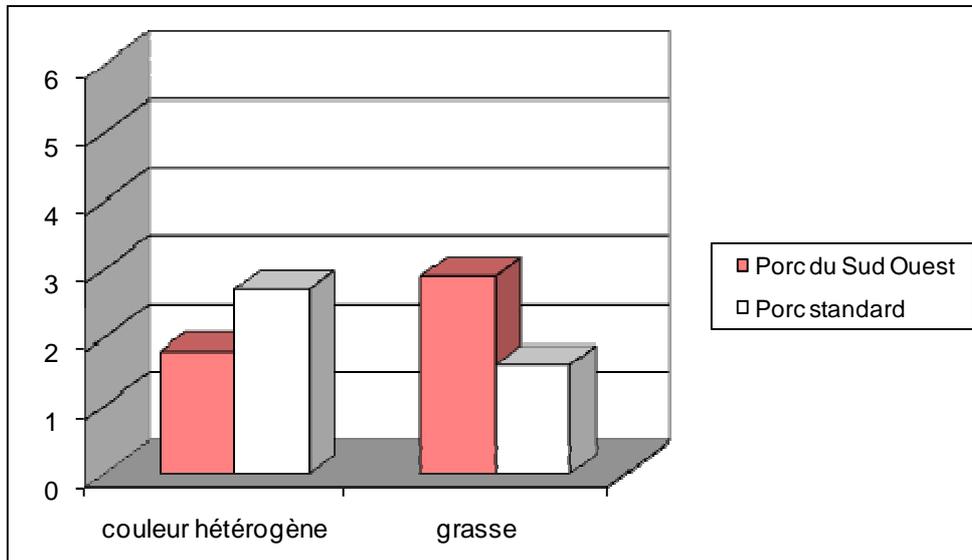
Résultats de ce test :

Une viande de porc du Sud-Ouest meilleure que la viande de porc standard

Cette différenciation est reconnue par le consommateur lors de **séances d'analyse sensorielle**. Un test organoleptique sur un rôti de porc, réalisé en 2002, par un panel expert, en atteste.

L'aspect de la tranche de rôti crue est jugé plus gras que celui de la tranche de rôti standard (graphique 6). De plus, la **couleur** de la tranche est jugée **plus homogène**.

GRAPHIQUE 6. UNE VIANDE DE PORC DU SUD-OUEST JUGEE PLUS GRASSE

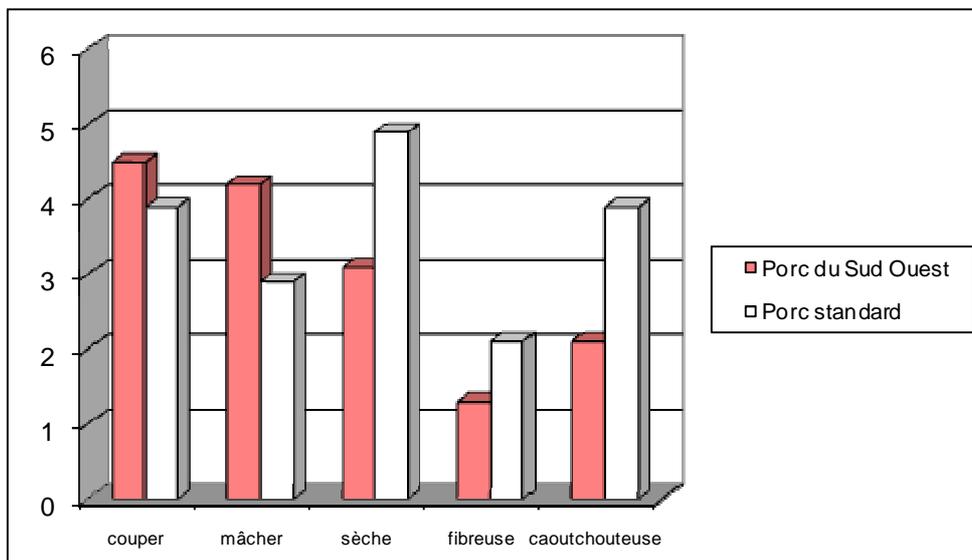


Une texture plus souple de la viande de porc du Sud-Ouest

La disparition de gras dans la viande de porc se traduit souvent par un effet défavorable sur la texture. Ce constat est confirmé par le jury expert lors de cette comparaison. **La viande de porc du Sud-Ouest est en effet jugée** (graphique 7) :

- plus facile à couper et à mâcher
- moins sèche
- moins fibreuse et moins caoutchouteuse

GRAPHIQUE 7. UN EFFET FAVORABLE DE LA TENEUR EN GRAS SUR LA TEXTURE



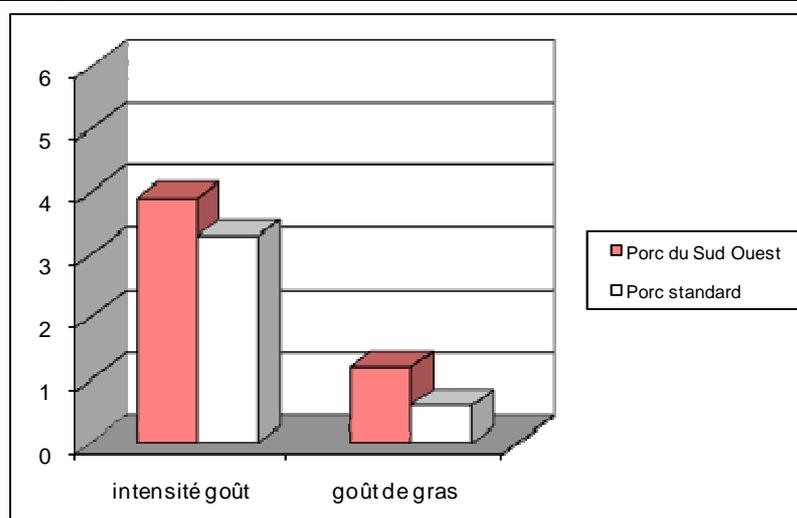
Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 48 sur 58

Un goût plus prononcé de la viande de porc du Sud-Ouest

Comme la texture, le goût de la viande est principalement dépendant de la teneur en **gras intramusculaire**. Une teneur en lipides plus importante a souvent un effet bénéfique sur les qualités organoleptiques de la viande. Le jury confirme ces observations lors de la dégustation de **viande de porc du Sud-Ouest** (graphique 8) :

- **Intensité globale du goût plus importante**
- **Goût de gras plus important**

GRAPHIQUE 8. UN EFFET FAVORABLE DE LA TENEUR EN GRAS SUR LE GOUT



En définitive, l'adiposité supérieure des carcasses de porc du Sud-Ouest est bénéfique sur le plan organoleptique. **Le porc du Sud-Ouest est pour cette raison significativement différent et plus apprécié du panel d'experts que le porc standard.**

8.2.4 – Le porc du Sud-Ouest : un produit réputé

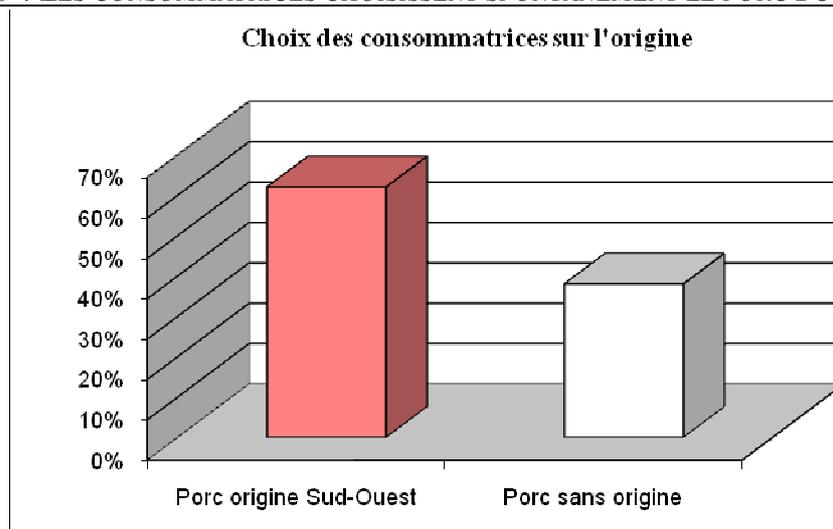
8.2.4.1 - Le porc du Sud-Ouest : un produit spécifique notoire et reconnu par le consommateur

Le **Sud-Ouest** possède pour tous les français une **renommée gastronomique dont le porc fait partie intégrante**. La notoriété du porc du Sud-Ouest **se perpétue** au fil des années et reste **toujours très vive**. Une **étude marketing** réalisée en 2001 (cf document 16 : détail de l'étude Echo-Marketing) pour les interprofessions porcines du Sud-Ouest, sur un panel de consommatrices test, **le démontre**.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 49 sur 58

D'après le graphique 9, les consommatrices accordent un crédit important au produit porc du Sud-Ouest car elles sont **une majorité à le choisir spontanément**. Les consommatrices considèrent ce produit comme **significativement différent du porc standard**. Elles lui accordent une **nette préférence**, sans que leur âge ou leur origine géographique n'influent sur leur choix.

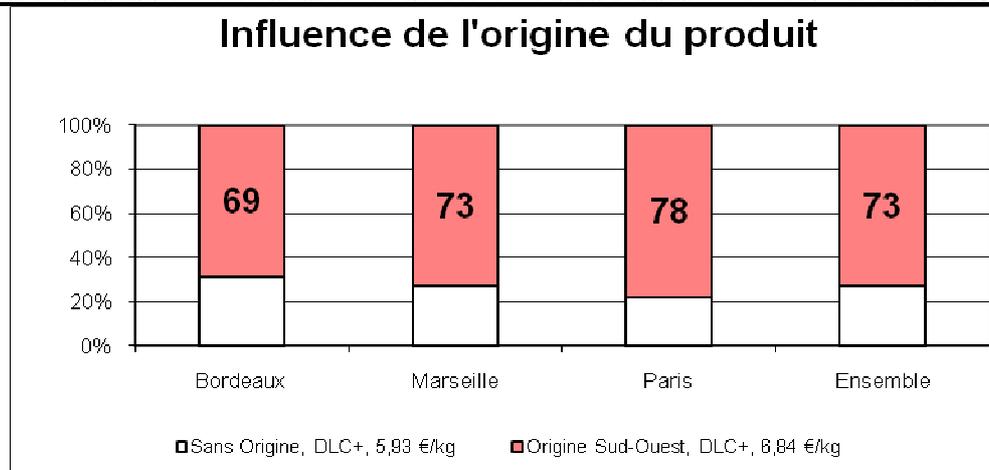
GRAPHIQUE 9 : LES CONSOMMATRICES CHOISISSENT SPONTANEMENT LE PORC DU SUD-OUEST



Source : Etude Echo-Marketing – 2001

Le graphique 10 apporte une preuve supplémentaire de cet **attachement au Porc du Sud-Ouest**. **73% des consommatrices, de 3 villes différentes**, sont prêtes à payer plus cher le porc du Sud-Ouest que le porc sans origine à DLC égales et longues (6,84 €/Kg contre 5.93 €/Kg).

GRAPHIQUE 10 :
73 % DES CONSOMMATRICES PRETES A PAYER 15% PLUS CHER LE PORC DU SUD-OUEST



Source : Etude Echo-Marketing – 2001

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 50 sur 58

Les consommatrices parisiennes sont prêtes à payer le porc d'origine Sud-Ouest 21 % plus cher qu'un porc sans origine (Graphique 11).

GRAPHIQUE 11 : ÉTUDE PHYLUM – ECHO MARKETING (JANVIER - MAI 2001)

Offres	Paris
Sans origine, DLC - , 5,17 € / Kg	5,88 € / Kg
Origine Sud-Ouest, DLC + , 6,84 € / Kg	7,15 € / Kg

8.2.4.2. L'origine « Sud-Ouest », déjà employée comme signe distinctif

La **double tradition de production d'un porc plus lourd et nourri à base de maïs produit localement**, et le plus souvent sur l'exploitation, a conduit les groupements de producteurs à **chercher à valoriser et à "protéger" leur produit** en organisant collectivement leur offre, puis en développant des "marques" de production via des filières identifiées, organisées et reconnues.

Dans ce contexte, la démarche qualité « **Porc au grain du Sud-Ouest** » initiée par l'Interprofession Porcine d'Aquitaine dans les années 1980 a conduit à **l'obtention en 1989 d'un Label Rouge**, donnant un réel "statut" à la viande de porc du sud-ouest.



L'obtention de ce Label Rouge a permis de **faire reconnaître officiellement la réputation du porc du Sud-Ouest** et nombre d'opérateurs s'y sont engagés.

Dès son homologation, et encore aujourd'hui, cette démarche connaît un vif succès.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 51 sur 58

En témoignage (cf document 20 : Eléments de preuve de notoriété du porc du Sud-Ouest) :

- ❖ Des **articles de presse** parus dans les quotidiens et magazines spécialisés :
 - « Les Producteurs de porcs du Lot veillent au grain », p.10 et 11, La Défense Paysanne du 17 octobre 1991
 - « Le Label Rouge se met en fête » p.10 de Porc Magazine n°263 de janvier 1994
 - ...

- ❖ Le **nombre d'opérateurs** engagés dans la démarche

Sources :

- Documents de présentation de l'Assemblée Générale d'INPAQ de Novembre 1997 et du 22/09/98
- Données Indicateurs Filière

Production :

	1997	2010
Elevages	129	135
Groupements de producteurs	4	5
Fabricants d'aliments	7	8

Commercialisation :

	1997	2010
Abatteurs	6	12
Grossistes-intermédiaires	33	28

Distribution :

	1997	2010
Points de vente	117	301*

* dont **281 points de vente** (artisans bouchers et GMS) en France, **5 points de vente en Belgique** et **15 aux Pays-Bas**.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 52 sur 58

❖ Les statistiques d'activité :

Evolution des ventes (nombre d'Equivalent-carcasses* commercialisés) :

*Porc entier avec ou sans tête - Demi-porc avec ou sans tête – Longe – Rein

Année	Nombre
1996	40 729
1997	50 195
1998	51 043
1999	54 379
2000	58 195
2001	67 447
2002	58 527
2003	53 486
2004	50 102
2005	48 943
2006	49 188
2007	47 713
2008	42 710
2009	39 573

Statistiques de barquettes commercialisées au rayon libre-service des points de vente :

Année	Nombre
2000	84 000
2001	556 000
2002	434 000
2003	402 000
2004	386 000
2005	326 000
2006	276 000
2007	240 000
2008	140 000
2009	118 000
2010	204 000

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 53 sur 58

❖ Les **outils promotionnels** mis en place :

De nombreux bouchers se sont engagés dans la démarche pour **distinguer leur commerce par une viande de haute renommée**, et sont fiers de mettre en avant le Porc au grain du Sud-Ouest, que ce soit au niveau de leur vitrine, ou des recettes qu'ils proposent à leurs clients.

Sur leur demande, l'interprofession réalise, dès les prémices de la démarche :

- **différents articles promotionnels** : fiches recettes, fiches ILV, plaquettes de présentation, affiches, ...
- **Des animations dans les points de vente habilités** :
 - 26 et 27 mars 1999 au CORA d'ANDERLECHT (Belgique)
 - 22 et 23 octobre 1999 au Géant Casino de Montauban
 - ...

Fiche recette (4 vues)

Le Label qui veille au Grain!

Elevés en Aquitaine, nourris avec des céréales et surtout du maïs, les Porcs au Grain du Sud-Ouest offrent une viande à la fois saine, savoureuse, au bon goût d'autrefois.

La viande de porc est excellente pour la santé ; c'est une viande maigre (1,5 à 2,5 g de lipides seulement pour 100 g de viande), riche en vitamines (B1, B2, PP, C, E,...) et très pauvre en cholestérol : pour 100 g de viande, la teneur en cholestérol n'est que de 60 mg, contre 67 mg pour le bœuf, 77 mg pour le mouton, 85 mg pour le veau, 95 mg pour le poulet.

Pour être en forme et pour vous régaler, le Porc au Grain du Sud-Ouest s'invite à votre table :
profitez-en!

Porc au Grain du Sud-Ouest

Information consommateur
INPAQ OC
6, avenue Louis Sallenave - 64000 PAU
Tél. 59.84.45.24 - Fax 59.84.23.06

Les meilleures recettes de Porc au Grain du Sud-Ouest

Porc au Grain du Sud-Ouest

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 54 sur 58

Légères ou gourmandes, des recettes qui veillent au grain !

Côtes de porc à la Bayonnaise

Choisissez 4 belles côtes de Porc au Grain du Sud-Ouest, assez épaisses : avec un bon couteau, faites une large incision dans l'intérieur de la viande, pour pouvoir les farcir. Mélangez 100 g de jambon de Bayonne et 100 g de fromage de brebis des Pyrénées coupés en petits dés et en farcir les côtelettes. Bien faire dorer à la poêle de chaque côté et cuire à couvert 15 minutes, saler, poivrer. A servir avec leur jus et, tout simplement, une purée de pommes de terre : voilà des côtes de porc qui sortent de l'ordinaire !

Darnes de porc aux pruneaux d'Agen

Taillez en tranches de 1 cm, un rôti de Porc au Grain du Sud-Ouest d'environ 1,2 kg. Salez, poivrez et limer chaque tranche, puis dorez-les à la poêle. Lorsqu'elles sont cuites, gardez-les au chaud. Pendant cette préparation, faites cuire 500 g de pruneaux qui auront macéré depuis la veille dans un bon vin blanc sec du Sud-Ouest. Lorsqu'ils sont moelleux et bien gonflés, mettez-les autour des darnes. Déglacez la poêle qui a servi à cuire le porc avec un peu de jus de cuisson des pruneaux, ajoutez 100 g de sauce tomate et 2 dl de crème fraîche. Nappez le plat de cette sauce, traditionnelle en Agenais.

Côtes de porc gasconnes

Faites cuire en sauteuse 4 côtes de Porc au Grain du Sud-Ouest puis gardez-les au chaud. Dans le jus de la sauteuse, faites blondir 4 échalotes, ajoutez 2 cuillerées à café de farine et 2 dl de moutarde en mélangeant bien. Ajoutez alors 2 dl de jus blanc des cotons du Béarn, sel, poivre et 3 cuillerées à soupe d'eau. Laissez mijoter 15 minutes en tournant. Puis, remettez les côtelettes à cuire 5 à 10 minutes dans cette sauce savoureuse. Servez chaud, saupoudrez de persil haché et régalez-vous...

Confit de porc béarnais

C'est, dans tout le Sud-Ouest, la plus raffinée des préparations, très facile à faire. Mettez à fondre du saindoux dans une cocotte et plongez-y un filet de porc coupé en 2 ou 3 gros morceaux, laissez cuire doucement, 3 heures au moins. Rangez ensuite en pot de grès, recouvrez du saindoux de la cuisson, rajoutez-en au besoin pour bien couvrir le confit. Fermez le pot avec du papier sulfurisé, lavez et gardez 2 à 3 semaines au frais. Le confit se déguste ensuite coupé en tranches, doucement réchauffées à la poêle quelques minutes, comme à la ferme.

La conception de ces fiches recettes avait donné lieu, en **1997**, à l'organisation d'un **jeu concours par IRQUALIM** et paru dans la Dépêche du Midi. Nombre de personnes y avaient participé.

❖ Les **pages internet** consacrées au Porc au Grain du Sud-Ouest :

- Mr Touchard, artisan boucher à St Gondon (45) consacre au Porc au Grain du Sud-Ouest une page entière sur son site internet (http://www.m-touchard.fr/LE_PORC.php).
- Recette « Porc au grain du Sud-Ouest, sa côte double rôtie, tarte friande aux oignons grelots et jus à la sauge » – recette du chef François Adamcki, Restaurant « Le Gabriel » à Bordeaux (à l'adresse <http://www.ideemag.com/id-recettes/recettes-de-chefs/porc-au-grain-du-sud-ouest.html>),
- Recette « Côtes de porc au grain du Sud-Ouest aux saveurs du soleil » (à l'adresse <http://www.menugourmet.com/fr/recette/cotes-de-porc-au-grain-du-sud-ouest-aux-saveurs-du-soleil,7581>),
- ...

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 55 sur 58

❖ Les **évènements nationaux** au cours desquels le **Porc au Grain du Sud-Ouest** est mis chaque année à l'honneur :

- le **Salon de l'Agriculture** (voir article « Les départements de Midi-Pyrénées à l'honneur au salon » publié dans la Dépêche du Midi du 17 février 2011, <http://www.ladepeche.fr/article/2011/02/17/1016294-Les-departements-de-Midi-Pyrenees-a-l-honneur-au-salon.html>)
- la **semaine du goût**, notamment dans le Lot (voir article « Semaine du goût 2007 » à l'adresse <http://vinadie46.over-blog.com/categorie-415834.html>),
- les **Trophée Label Rouge** organisés par Fil Rouge / Sylaporc,

Ces éléments sont le signe :

- d'une tradition très vivante
- d'un produit Porc du Sud-Ouest à la grande renommée.

Forte de cette démarche « Label Rouge Porc au Grain du Sud-Ouest » et de sa notoriété, la réputation du Porc du Sud-Ouest est largement avérée.

8.3 - Lien causal :

Il ressort des développements précédents que l'aire Sud-Ouest présente **la double caractéristique** d'être à la fois :

- **un bassin de production** porcine ancestral
- **une zone de culture du maïs grain**, et plus précisément de **maïs denté** de par son climat privilégié.

Cette double tradition a permis la mise en place d'une logique spécifique d'élevage sur un **modèle maïs-porcs** : le maïs produit localement est utilisé massivement pour l'alimentation des porcs.

Au-delà de la seule logique d'exploitation maïs-porcs, la valorisation du maïs denté produit localement à destination des porcs charcutiers constitue un véritable **facteur de qualité** de la viande du Porc du Sud-Ouest.

En effet, les **caractéristiques de la viande** du porc du Sud-Ouest sont étroitement **liées à son alimentation à base de maïs denté**. Cette alimentation a des effets notoires sur leur composition physico-chimique, et donc sur leurs caractéristiques organoleptiques : « Les conséquences qualitatives et quantitatives des modifications de la composition de l'alimentation animale sont plus importantes chez les monogastriques que chez les polygastriques » [Docteur Jean-Marie Bourre, membre de l'Académie nationale de médecine].

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 56 sur 58

Il a ainsi été largement démontré dans de nombreuses études que **les caractéristiques physico-chimiques de la viande de porc**, animal monogastrique, **sont étroitement corrélées aux caractéristiques physico-chimiques de la ration alimentaire du porc.**

Ainsi, concernant la composition des lipides de la carcasse, il est bien établi que **le profil en acides gras des tissus** et en particulier des tissus adipeux est fortement **lié à la composition des aliments en acides gras.**

- Chez les animaux **monogastriques**, dont relève le porc, **les acides gras alimentaires** sont **déposés directement dans les tissus sans modification chimique** contrairement à ce qui se produit chez les ruminants qui saturent les acides gras d'origine alimentaire, faisant perdre aux acides gras poly-insaturés leur intérêt biologique [C. Dutertre, Ingénieur Agronome].
- Chez le porc, la **nature des acides gras du régime alimentaire** agit directement sur la **composition en acides gras des tissus adipeux** [Flanzy et al 1970, Brooks 1971, Desmoulin et al 1983, Rhee et al 1988, Effets de la nature lipidique des régimes sur la composition en acides gras du jambon chez le porc lourd, PANTALEO et al, 1999].
- L'apport exogène **d'acides gras poly-insaturés ingérés par le porc du Sud-Ouest se retrouve dans son tissu adipeux** [COURBOULAY et MOUROT 1995, WARMANTS et al 1999, COURBOULAY et al. 1999]. Ceci est d'ailleurs bien mis en évidence par les résultats d'expérimentation de l'ADASEO, de 1994 à 2000 (Document 2 : Alimentation des porcs avec des aliments à base de maïs – Incidence sur la qualité des gras de bardière, AGPM-ADAESO).

Une étude menée par l'**ADAESO** (Association pour le Développement Agro-Environnemental du Sud-Ouest) a démontré qu'une **alimentation avec 30 % de maïs denté** (minimum du Cahier des Charges) **garantit les spécificités du Porc du Sud-Ouest.** (Document 18 : « Bien nourrir les porcs pour bien manger – Un seuil minimum d'incorporation de maïs dans les formules d'aliments pour les porcs charcutiers » (ADAESO - Déc. 2001).

Nous pouvons ainsi en conclure que les caractéristiques particulières de la viande de Porc du Sud-Ouest résultent essentiellement de 3 facteurs :

- **le savoir-faire des éleveurs** de l'aire Sud-Ouest qui engraisserent **un porc plus lourd** avec du **maïs denté** produit sur l'exploitation, ou aux environs ;
- **le savoir-faire des artisans-bouchers** qui pratiquent la **coupe Sud-Ouest**, afin d'**optimiser la valorisation des carcasses de Porcs du Sud-Ouest** ;
- la qualité bien spécifique du **maïs-denté** qui confère à la **viande de Porc du Sud-Ouest** ses **caractéristiques spécifiques.**

Ce constat débouche légitimement sur la démarche de **reconnaissance d'une véritable identité** pour le **Porc du Sud-Ouest** : une demande d'Indication Géographique Protégée.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 57 sur 58

9 – STRUCTURE DE CONTROLES : références

La structure de contrôles respecte la norme EN 45011.

Organisme Certificateur :

Nom :

CERTISUD

Organisme Certificateur de produits agroalimentaires

Adresse :

Les Alizés

70, avenue Louis Sallenave

64 000 PAU - FRANCE

Tél : +33 (0)5 59 02 35 52

Fax : +33 (0)5 59 84 23 06

e-mail : certisud@wanadoo.fr

10 – REGLES D'ETIQUETAGE

L'étiquetage du produit comprend :

- la dénomination de l'Indication Géographique Protégée : **Porc du Sud-Ouest**
- **le logo en couleurs** Indication Géographique Protégée complété éventuellement de la **mention littérale « Indication Géographique Protégée »**
- La raison sociale et l'adresse du Groupement Demandeur (O.D.G.) :
A.P.P.S.O. – 64 410 ARZACQ

Date de mise en application :

Demande de Protection Nationale Transitoire à compter de l'arrêté d'homologation du Cahier des Charges

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.4 6 avril 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 58 sur 58

11 – EXIGENCES NATIONALES A RESPECTER

Tableau des principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation

Rubrique et Page	ETAPE	POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
5 p. 7-8	Localisation des élevages de porcs	Aire géographique	Examen documentaire
7.1.2.2.1 p. 14	Suivi sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Adhésion à un réseau de prophylaxie interprofessionnel régional • Application du programme sanitaire régional validé par le Groupement demandeur (O.D.G.) 	Examen documentaire Analyse santé animale
7.1.2.3 p.15	Alimentation des porcs	Respect : <ul style="list-style-type: none"> • matières premières interdites • composition $\geq 60\%$ de grains de céréales, leurs produits et sous-produits à partir du sevrage • composition $\geq 30\%$ de maïs denté à partir de la douzième semaine • taux d'acide linoléique compris entre 1,1% et 1,7% 	Examen documentaire Analyses d'aliment
7.1.3 p. 16	Délai de parcours élevage / abattoir	< 200 km ou < 6 heures	Examen documentaire
7.2.3.2 p. 17	Poids minimum abattage	≥ 90 Kg carcasse (tolérance de 3 Kg en périodes de fortes chaleurs estivales : du 1 ^{er} juin au 30 septembre)	Pesée à l'abattoir Examen documentaire
7.2.3.3 p. 18	Température des carcasses	Température à cœur, 24h après abattage, inférieure ou égale à 7°C.	Examen documentaire Mesure à l'abattoir
7.2.3.4 p. 18	Qualité des carcasses	Prise de pH : 5,5 – 6,2	Examen documentaire Mesure
7.3.1 p. 18-19	Découpe des carcasses	Coupe Sud-Ouest	Visuelle
7.3.2.2 p. 20	Qualité des pièces de découpe	Echelle japonaise des couleurs : Couleur échine comprise entre 3 et 6	Examen documentaire visuelle
7.3.2.3 p. 20	Qualité des gras	Acide linoléique C18:2 compris entre 10 et 15% des acides gras totaux	Analyse de profil d'acides gras
8.2.3.2 p. 45 à 48	Qualité de la viande	Viande : <ul style="list-style-type: none"> - de couleur rouge - juteuse et tendre - au goût intense 	Analyse sensorielle

LIEN VERS LES ANNEXES :

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOAnnexesCDCIGPPorcDuSudOuest.pdf>