

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Avertissement :

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.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.

- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe »

homologué par XXX du 2013, *JORF* du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt

n°

**PORC FERMIER
DE LA SARTHE**

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

~~Ce document est le cahier des charges définissant la dénomination "Porc Fermier de la Sarthe" initialement déposée le 20/12/1993 par L.P.S. en tant qu'Indication Géographique Protégée au sens du règlement C.E.E. n° 2081/92 du 14/07/92.~~

Destinataires :

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

- ~~– Direction Générale de l'Alimentation / Ministère de l'Agriculture / France~~
- ~~– Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes, Bureau H4 / Ministère de l'Economie et des Finances / France.~~
- ~~– Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt / Pays de la Loire / France.~~

<p>Ce document annule et remplace la version 1.4 du même titre, en date du 25/01/1995</p>

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Règlement C.E.E. N° 2081/92 du Conseil

DEMANDE D'ENREGISTREMENT : Article 17 du Règlement, Indication Géographique Protégée.
N° national du dossier : IG/42/94

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Nom : Ministère de l'Agriculture – Direction Générale de l'Alimentation

Tél.: 01.49.55.58.45 - **Fax :** 01.49.55.59.48

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

2. GROUPEMENT DEMANDEUR :

a) Nom : L.P.S. : Les Porcs de la Sarthe

b) Adresse : 34, rue Paul Lignoul - 72000 Le Mans (France)

c) Composition : syndicat professionnel de producteurs, abattoirs et transformateurs.

Fermiers de Loire & Maine

15 rue Jean Grémillon

72000 LE MANS

Tél. : 02.43.28.58.58

Courriel : odg.flm@gmail.com

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901

Composition :

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

3. NOM 1. NOM DENOMINATION DU PRODUIT : « PORC FERMIER DE LA SARTHE »

4. TYPE DE PRODUIT : Viandes et abats comestibles (annexe II - chapitre 2 du Traité de Rome) **Classe 1.1.**

Viande (et abats) frais.

5. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES : (résumé des conditions de l'article 4.2)

a) Nom : cf. 3 : Porc Fermier de la Sarthe

b) Description : Viande de porc commercialisée sous forme de carcasses entières ou découpées et leurs abats ; animaux vivants destinés à fournir cette viande.

c) Aire géographique : Le département de la Sarthe (France) et certains cantons limitrophes dans les départements voisins.

d) Traçabilité : Les éleveurs et les abattoirs sont répertoriés. La traçabilité du produit est assurée par une identification de chaque porc chez l'éleveur. Les carcasses et les pièces de découpe sont identifiées à l'abattoir et dans l'atelier de découpe. Toutes les identifications font l'objet d'enregistrements documentaires réalisés à toutes les étapes de la filière.

e) Méthode d'obtention : Les Porcs Fermiers de la Sarthe sont élevés dans des bâtiments ouverts et sur paille, ou en plein champ. Ils sont nourris principalement aux céréales avec une part significative d'orge, et protégés des maladies porcines contagieuses. Ils sont abattus à 6 mois d'âge minimum, et sélectionnés à l'abattoir sur la qualité de leur viande.

f) Lien : Le lien avec l'origine géographique repose sur :

⇒ des caractéristiques d'élevage, traditionnelles de la région. Elles sont dues à l'homogénéité du contexte géographique, historique, et économique de la zone de production du Porc Fermier de la Sarthe. Celui-ci définit une conduite d'élevage où la part de céréales est déterminante dans l'alimentation des animaux. Le Porc Fermier de la Sarthe acquiert ainsi des qualités appréciées des utilisateurs.

⇒ une réputation attestée par des références historiques et bibliographiques particulièrement importantes au 19^{ème} siècle. A partir des années 1980, cette production a été relancée, et la qualité du produit reconnue en 1989 par l'obtention d'un Label Rouge. La réputation actuelle est attestée par le développement important de la filière dans le département, et par le choix exclusif du Porc Fermier de la Sarthe par des Artisans de renom.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

d) Historique :

Le Porc Fermier de la Sarthe est le fruit d'une longue évolution agricole dont les premières traces remontent au Moyen Age. La Sarthe, terre d'élevage, a produit grâce à sa production porcine, de nombreuses spécialités locales telles que les Rillettes du Mans.

g) Structure de contrôle :

Nom : L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe

Adresse : 34, rue Paul Ligneul – 72000 Le Mans (France)

h) Etiquetage :

⇒ "Porc Fermier de la Sarthe" déposée auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle

⇒ Nom et adresse de l'organisme certificateur.

i) Exigences nationales :

⇒ Critères minimaux de la Notice Technique nationale du Label Rouge "Viande de Porc"

⇒ Cahier des charges du Label Rouge n° 05-89

- **2) DESCRIPTION DU PRODUIT**

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

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

Les carcasses sont valorisées :

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

TABLE DES MATIERES

PRELIMINAIRES	6
1. REFERENCES REGLEMENTAIRES.....	6
2. OBJET DE LA DEMARCHE.....	6
GROUPEMENT DEMANDEUR	7
1. REFERENCES DU DEMANDEUR.....	7
2. COMPOSITION DU SYNDICAT.....	7
NOM DU PRODUIT	8
TYPE DE PRODUIT	8
CAHIER DES CHARGES	9
1. NOM.....	9
2. DESCRIPTION.....	9
3. AIRE DE PRODUCTION DU PORC FERMIER DE LA SARTHE.....	9
4. TRAÇABILITE.....	13
5. METHODE D'OBTENTION.....	18
5.1. Conditions d'élevage.....	19
5.2. Sélection des viandes.....	21
6. LIEN DU PRODUIT AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.....	21
6.1. Réputation de l'aire géographique choisie.....	22
6.2. Caractères du Porc Fermier de la Sarthe.....	26
6.3. Le Porc Fermier de la Sarthe retrouve sa place d'antan.....	28
STRUCTURE DE CONTROLE	32
ETIQUETAGE	34
EXIGENCES NATIONALES	35
ANNEXES	36
1. PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE LA FILIERE.....	36
2. EXTRAITS BIBLIOGRAPHIQUES.....	37
2.1. Les races porcines locales.....	37
2.2. Les méthodes d'élevage dans la Sarthe et le Maine.....	38
2.3. Le poids économique du porc en Sarthe.....	39
2.4. Les spécialités charcutières de la Sarthe.....	41
2.5. Le Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge.....	43
3. PRINCIPALES SOURCES DOCUMENTAIRES UTILISEES.....	44
4. REFERENCES OFFICIELLES.....	45
5. CARTOGRAPHIE.....	45
6. DOCUMENTS DIVERS, EXTRAITS DE PRESSE.....	45

PRELIMINAIRES

1. REFERENCES REGLEMENTAIRES.

Ce document est le cahier des charges qui définit le concept et la dénomination de "Porc Fermier de la Sarthe", en vue de son inscription au Registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées des produits agricoles et des denrées alimentaires, tel que défini par les Règlements européens (C.E.E.) n° 2081/92 du 14 Juillet 1992 et (C.E.E.) n° 2037/93 du 27 Juillet 1993.

Sur le territoire Français, cette dénomination se place notamment sous la protection légale de :

- la loi d'orientation 60-808 du 5 Août 1960 (article 28-2) concernant les labels agricoles.
- la loi n° 94-02 du 3 Janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires.
- le code de la propriété intellectuelle et notamment ses articles L 711-1 à L716-2 relatifs aux marques de Fabrique, de Commerce ou de Service.

2. OBJET DE LA DEMARCHE.

La recherche de produits traditionnels de qualité est devenue pour le Consommateur une attitude fréquente. Il importe donc de lui fournir une information loyale, objective et précise sur l'origine du produit qu'il choisit et sur ses caractéristiques.

Le Porc Fermier de la Sarthe est une production qui renoue avec les traditions d'élevage du département et sa région grâce au Label Rouge. Il a su au fil des ans fidéliser une clientèle de plus en plus importante, qui apprécie ses qualités organoleptiques et se reconnaît dans les valeurs qu'il véhicule.

Alliance des traditions paysannes et du savoir faire des entreprises locales, le Porc Fermier de la Sarthe ne renie pas la modernité. Bien au contraire, toute la filière cherche dans un effort collectif à toujours répondre aux attentes des Artisans, des Salaisonniers et des Distributeurs, pour satisfaire les exigences des Consommateurs.

En définissant précisément le concept de Porc Fermier de la Sarthe, le Syndicat professionnel L.P.S. et tous ses adhérents veulent répondre à ces attentes. Le porc fermier qu'ils ont patiemment élevé puis préparé devient ainsi un atout du développement rural sarthois. Il contribue à l'amélioration du revenu des agriculteurs et des résultats des entreprises, et participe à la fixation de la population rurale.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

NOM DU PRODUIT

~~Le produit pour lequel le syndicat professionnel L.P.S. demande l'inscription au Registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées est :~~

PORC FERMIER DE LA SARTHE

TYPE DE PRODUIT

~~Le "Porc Fermier de la Sarthe" entre dans la classification des produits agricoles et agro-alimentaires destinés à l'alimentation humaine, définie à l'annexe II du Traité de Rome, à la rubrique :~~

Chapitre 2 : Viandes et abats comestibles.

CAHIER DES CHARGES

1. NOM.

Le produit pour lequel le syndicat professionnel L.P.S. demande l'inscription au Registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées est :

PORC FERMIER DE LA SARTHE

2. DESCRIPTION.

L'I.G.P. "Porc Fermier de la Sarthe" concerne les animaux des espèces porcines :

- produits dans le département de la Sarthe et ses cantons limitrophes selon les conditions d'obtention décrites ci-après,
- commercialisés sous forme de carcasses entières ou découpées.

3. AIRE DE PRODUCTION DU PORC FERMIER DE LA SARTHE. DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

Les sites d'élevage du Porc Fermier de la Sarthe pendant la période d'engraissement doivent être situés dans le département de la Sarthe et certains cantons limitrophes. Cette aire recouvre les régions administratives suivantes :

- Département de la **Sarthe** (72) : tous les cantons.
- Département de la **Mayenne** (53) : cantons de Pré-en-Pail, Villaines-la-Juhel, Baïs, Evron, Sainte-Suzanne, Meslay-du-Maine, Grez-en-Bouère, Bierné.
- Département du **Maine-et-Loire** (49) : cantons de Durtal, Beaugé, Noyant.
- Département de l'**Indre-et-Loire** (37) : cantons de Château-la-Vallière, Neuvy-le-Roi.
- Département du **Loir-et-Cher** (41) : cantons de Montoire-sur-le-Loir, Savigné-sur-Braye, Mondoubleau.
- Département de l'**Eure-et-Loir** (28) : canton de Authon-du-Perche.

L'abattage des Pores de la Sarthe doit avoir lieu dans le département de la Sarthe, et incidemment dans des abattoirs des départements limitrophes mais remplissant les mêmes conditions fonctionnelles et sanitaires que les abattoirs Sarthois habilités.

L'extension de la zone de production à certains cantons limitrophes se justifie par des raisons historiques, antérieures à la création des départements français dans leur configuration actuelle. Ainsi :

- la région historique du Maine recouvre les départements actuels de Sarthe et Mayenne
- la région du Maine-Normand recouvre le nord des départements de Sarthe et Mayenne, ainsi que le Sud de l'Orne. L'existence d'un Parc naturel régional atteste de cette zone
- la région du Perche, à l'est de la Sarthe, recouvre une partie de l'Orne et de l'Eure-et-Loir.
- Le Sud et le Sud-Est de la Sarthe partagent des affinités avec l'Anjou et la Touraine.

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

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

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

L'aire géographique (508 communes) englobe le territoire des communes du département de la Sarthe dans son intégralité, et des communes limitrophes (sur la base du code officiel géographique de 2024) dans :

Eure-et-Loir (28) : (Les) Autels-Villevillon, Authon-du-Perche, (La) Bazouche-Gouet, Beaumontles-Autels , Béthonvilliers , Chapelle-Guillaume , Chapelle-Royale , Charbonnières , Coudray-au-Perche , (Les) Étilleux , Luigny , Miermaigne , Moulhard , Saint-Bomer.

Indre-et-Loire (37) : Ambillou , Braye-sur-Maulne , Brèches , Bueil-en-Touraine , Channay-sur-Lathan , Château-la-Vallière , Chemillé-sur-Dême , Couesmes , Courcelles-de-Touraine , Épeigné-sur-Dême , Hommes , Lublé , Marcilly-sur-Maulne , Marray , Neuvy-le-Roi , Rillé , Saint-Aubin-le-Dépeint , Saint-Christophe-sur-le-Nais , Saint-Laurent-de-Lin , Saint-Paterne-Racan , Savigné-sur-Lathan , Souvigné , Villebourg , Villiers-au-Bouin.

Communes en partie : Beaumont-Louestault (pour la partie correspondant à l'ancien territoire de la commune de Louestault)

Loir-et-Cher (41) : Artins , Baillou , Beauchêne , Bonneveau , Cellé , Choue , Cormenon , Couëtronau-Perche , Épuisay , (Les) Essarts , Fontaine-les-Coteaux , Fortan , (Les) Hayes , Houssay , Lavardin, Lunay , Mondoubleau , Montoire-sur-le-Loir, Montrouveau, (Le) Plessis-Dorin , (Les) Rochesl'Évêque, Saint-Arnoult , Saint-Jacques-des-Guérets , Saint-Marc-du-Cor , Saint-Martin-des-Bois , Saint-Rimay , Sargé-sur-Braye , Savigny-sur-Braye , Sougé , (Le) Temple , Ternay , Troo , Valléede-Ronsard, Villavard , Villedieu-le-Château.

Maine-et-Loire (49) : Baracé , Baugé-en-Anjou , Durtal , Étriché , Montigné-lès-Rairies , Noyant-Villages , (La) Pellerine , (Les) Rairies.

Communes en partie : Huillé-Lézigné (pour la partie correspondant à l'ancien territoire de la commune de Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (pour la partie correspondant à l'ancien territoire de la commune de Daumeray)

Mayenne (53) : Arquenay , Assé-le-Bérenger , Averton , Bais , Bannes , (La) Bazouge-de-Chemeré, Bazougers , Beaumont-Pied-de-Boeuf , Bierné-les-Villages , (Le) Bignon-du-Maine , Blandouet-Saint Jean , Bouère , Bouessay , Boulay-les-Ifs , (Le) Buret , Champfrémont , Champgenéteux , Châtelain , Chémeré-le-Roi, Cossé-en-Champagne, Coudray, Courcité, Crennes-sur-Fraubée , (La) Croppe , Daon, Évron, Gennes-Longuefuye, Gesvres, Grez-en-Bouère, Hambers, Izé, Jublains, Livet, Loupfougères, Maisoncelles-du-Maine, Meslay-du-Maine, Mézangersz, Neuau, Pré-en-Pail-Saint-Samson, Préaux, Ravigny, Ruillé-Froid-Fonds, Saint-Aubin-du-Désert, Saint-Brice, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Cyr-en-Pail, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Georges-le-Flécharde, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Pierre-des-Nids, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Thomas-de-Courceriers, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne-et-Chammes, Saulges, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Val-du-Maine, Villaines-la-Juhel, Villepail, Villiers-Charlemagne, Vimartin-sur-Orthe, Voutré

Le département de la Sarthe (72) dans son intégralité : Aigné, Aillières-Beauvoir, Allonnes, Amné, Ancinnes, Arçonnay, Ardenay-sur-Mérize, Arnage, Arthezé, Asnières-sur-Vègre, Assé-le-Boisne , Assé-le-Riboul , Aubigné-Racan , (Les) Aulneaux , Auvers-le-Hamon , Auvers-sous-Montfaucon, Avesnes-en-Saosnois, Avesse, Avezé, Avoise, (Le) Bailleul, Ballon-Saint Mars , (La) Bazoge , Bazouges Cré sur Loir , Beaufay , Beaumont-Pied-de-Boeuf , Beaumont-sur-Dême , Beaumont-sur-Sarthe , Beillé , Berfay , Bernay-Neuilly-en-Champagne , Bérus , Bessé-sur-Braye , Béthon , Blèves , Boëssé-le-Sec , Bonnétable , (La) Bosse , Bouër , Bouloire , Bourg-le-Roi , Bousse , Brains-sur-Gée , (Le) Breil-sur-Mérize , Brette-les-Pins , Briosne-lès-Sables , (La) Bruère-sur-Loir , Brûlon , Cérans-Foullletourte , Chahaignes , Challes , Champagné , Champfleury , Champrond ,

Changé , Chantenay-Villedieu , (La) Chapelle-aux-Choux , (La) Chapelle-d'Aligné , (La) Chapelle-du-Bois , (La) Chapelle-Huon , (La) Chapelle-Saint-Aubin , (La) Chapelle-Saint-Fray , (La) Chapelle-Saint-Rémy , (La) Chartre-sur-le-Loir , Chassillé , Château-l'Hermitage , Chaufour-Notre-Dame , Chemiré-en-Charnie , Chemiré-le-Gaudin , Chenay , Chenu , Chérancé , Chérisay , Cherré-Au , Chevillé , Clermont-Créans , Cogners , Commerveil , Conflans-sur-Anille , Congé-sur-Orne , Conlie , Connerré , Contilly , Cormes , Coudrecieux , Coulaines , Coulanssur-Gée , Coulongé , Courceboeufs , Courcelles-la-Forêt , Courcemont , Courcival , Courdemanche , Courgains , Courgenard , Courtillers , Crannes-en-Champagne , Crissé , Crosnières , Cures , Dangeul , Degré , Dehault , Dissay-sous-Courcillon , Dollon , Domfronten-Champagne , Doucelles , Douillet-le-Joly , Duneau , Dureil , Écommoy , Écorpain , Épineu-le-Chevreuil , Étival-lès-le-Mans , Fatines , Fay , Fercé-sur-Sarthe , (La) Ferté-Bernard , Fillé-sur-Sarthe , (La) Flèche , Flée , (La) Fontaine-Saint-Martin , Fontenay-sur-Vègre , Fresnay-sur-Sarthe , Fyé , Gesnes-le-Gandelin , (Le) Grand-Lucé , Grandchamp , Gréez-sur-Roc , (Le) Grez , Guécéard , (La) Guierche , Jauzé , Joué-en-Charnie , Joué-l'Abbé , Juigné-sur-Sarthe , Juillé , Jupilles , Laigné-en-Belin , Lamnay , Lavardin , Lavaré , Lavernat , Lhomme , Ligron , Livet-en-Saosnois , Loir en Vallée , Lombron , Longnes , Louailles , Loué , Louplande , Louvigny , Louzes , (Le) Luart , Lucé-sous-Ballon , Luceau , Luché-Pringé , (Le) Lude , Maigné , Maisoncelles , Malicorne-sur-Sarthe , Mamers , (Le) Mans , Mansigné , Marçon , Mareil-en-Champagne , Mareil-sur-Loir , Maresché , Marigné-Laillé , Marolles-les-Braults , Marolles-lès-Saint-Calais , Marollette , Mayet , (Les) Mées , Melleray , Meurcé , Mézeray , Mézières-sous-Lavardin , Mézières-sur-Ponthouin , (La) Milesse , Moitron-sur-Sarthe , Moncé-en-Belin , Moncé-en-Saosnois , Monhoudou , Mont-Saint-Jean , Montaillé , Montbizot , Montfort-le-Gesnois , Montmirail , Montreuil-le-Chétif , Montreuil-le-Henri , Montval-sur-Loir , Moulins-le-Carbonnel , Mulsanne , Nauvay , Neufchâtel-en-Saosnois , Neuvillalais , Neuville-sur-Sarthe , Neuville-en-Charnie , Nogent-le-Bernard , Nogent-sur-Loir , Notre-Dame-du-Pé , Nouans , Noyen-sur-Sarthe , Nuillé-le-Jalais , Oisseau-le-Petit , Oizé , Panon , Parcé-sur-Sarthe , Parennes , Parigné-l'Évêque , Parigné-le-Pôlin , Peray , Pezé-le-Robert , Piacé , Pincé , Pirmil , Pizieux , Poillésur-Vègre , Pontvallain , Précigné , Préval , Prévelles , Pruillé-l'Éguillé , Pruillé-le-Chétif , (La) Quinte , Rahay , René , Requeil , Roézé-sur-Sarthe , Rouessé-Fontaine , Rouessé-Vassé , Rouez-en-Champagne , Rouillon , Rouperroux-le-Coquet , Ruaudin , Ruillé-en-Champagne , Sablé-sur-Sarthe , Saint-Aignan , Saint-Aubin-de-Locquenay , Saint-Aubin-des-Coudrais , Saint-Biez-en-Belin , Saint-Calais , Saint-Calez-en-Saosnois , Saint-Célerin , Saint-Christophe-du-Jambet , Saint-Christophe-en-Champagne , Saint-Corneille , Saint-Cosme-en-Vairais , Saint-Denis-d'Orques , Saint-Denis-des-Coudrais , Saint-Georges-de-la-Couée , Saint-Georges-du-Bois , Saint-Georges-du-Rosay , Saint-Georges-le-Gaultier , Saint-Germain-d'Arcé , Saint-Gervais-de-Vic , Saint-Gervais-en-Belin , Saint-Jean-d'Assé , Saint-Jean-de-la-Motte , Saint-Jean-des-Échelles , Saint-Jean-du-Bois , Saint-Léonard-des-Bois , Saint-Longis , Saint-Maixent , Saint-Marceau , Saint-Mars-d'Outillé , Saint-Mars-de-Locquenay , Saint-Mars-la-Brière , Saint-Martin-des-Monts , Saint-Michel-de-Chavaignes , Saint-Ouen-de-Mimbré , Saint-Ouen-en-Belin , Saint-Ouen-en-Champagne , Saint-Paterne -Le Chevain , Saint-Paul-le-Gaultier , Saint-Pavace , Saint-Pierre-de-Chevillé , Saint-Pierre-des-Bois , Saint-Pierre-des-Ormes , Saint-Pierre-du-Lorouër , Saint-Rémy-de-Sillé , Saint-Rémy-des-Monts , Saint-Rémy-du-Val , Saint-Saturnin , Saint-Symphorien , Saint-Ulphace , Saint-Victeur , Saint-Vincent-des-Prés , Saint-Vincent-du-Lorouër , Sainte-Cérotte , Sainte-Jamme-sur-Sarthe , Sainte-Sabine-sur-Longève , Saosnes , Sarcé , Sargé-lès-le-Mans , Savigné-l'Évêque , Savigné-sous-le-Lude , Sceaux-sur-Huisne , Ségrie , Semur-en-Vallon , Sillé-le-Guillaume , Sillé-le-Philippe , Solesmes , Sougé-le-Ganelon , Souillé , Souigné-Flacé , Souigné-sous-Ballon , Soultré , Souvigné-sur-Même , Souvigné-sur-Sarthe , Spay , Surfonds , (La) Suze-sur-Sarthe , Tassé , Tassillé , Teillé , Teloché , Tennie , Terrehault , Théligny , Thoigné , Thoiré-sous-Contensor , Thoiré-sur-Dinan , Thorée-les-Pins , Thorigné-sur-Dué , Torcé-en-Vallée , Trangé , Tresson , (Le) Tronchet , Tuffé Val de la Chéronne , Vaas , Val-d'Etangson , Valennes , Vallon-sur-Gée , Vancé , Verneil-le-Chétif , Vernie , Vezot , Vibraye , Villaines-la-Carelle , Villaines-la-Gonais , Villaines-sous-Lucé , Villainessous-Malicorne , Villeneuve-en-Perseigne , Vion , Viré-en-Champagne , Vivoin , Voivreslès-le-Mans , Volnay , Vouvray-sur-Huisne , Yvré-l'Évêque , Yvré-le-Pôlin .

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

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

Voir en annexes :

- ~~– les cartes de positionnement géographique et historique de la Sarthe.~~
- ~~– la carte géographique des cantons limitrophes de la Sarthe.~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

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

~~Pour garantir l'origine géographique des Porcs de la Sarthe, plusieurs moyens sont mis en oeuvre sous la responsabilité de l'organisme certificateur :~~

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

~~Ces moyens font l'objet d'enregistrements documentaires.~~

~~C'est à l'organisme certificateur que revient la tâche de mettre en oeuvre ces dispositions, pour garantir ainsi l'origine des Porcs Fermiers de la Sarthe.~~

~~Voir en annexes :~~

- ~~-un exemple d'identification à l'abattage réalisé par les services d'UNIPORC Ouest.~~
- ~~-la répartition cartographique des principaux fournisseurs : abattoirs, groupements de producteurs, fabricants d'aliments du bétail.~~

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

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

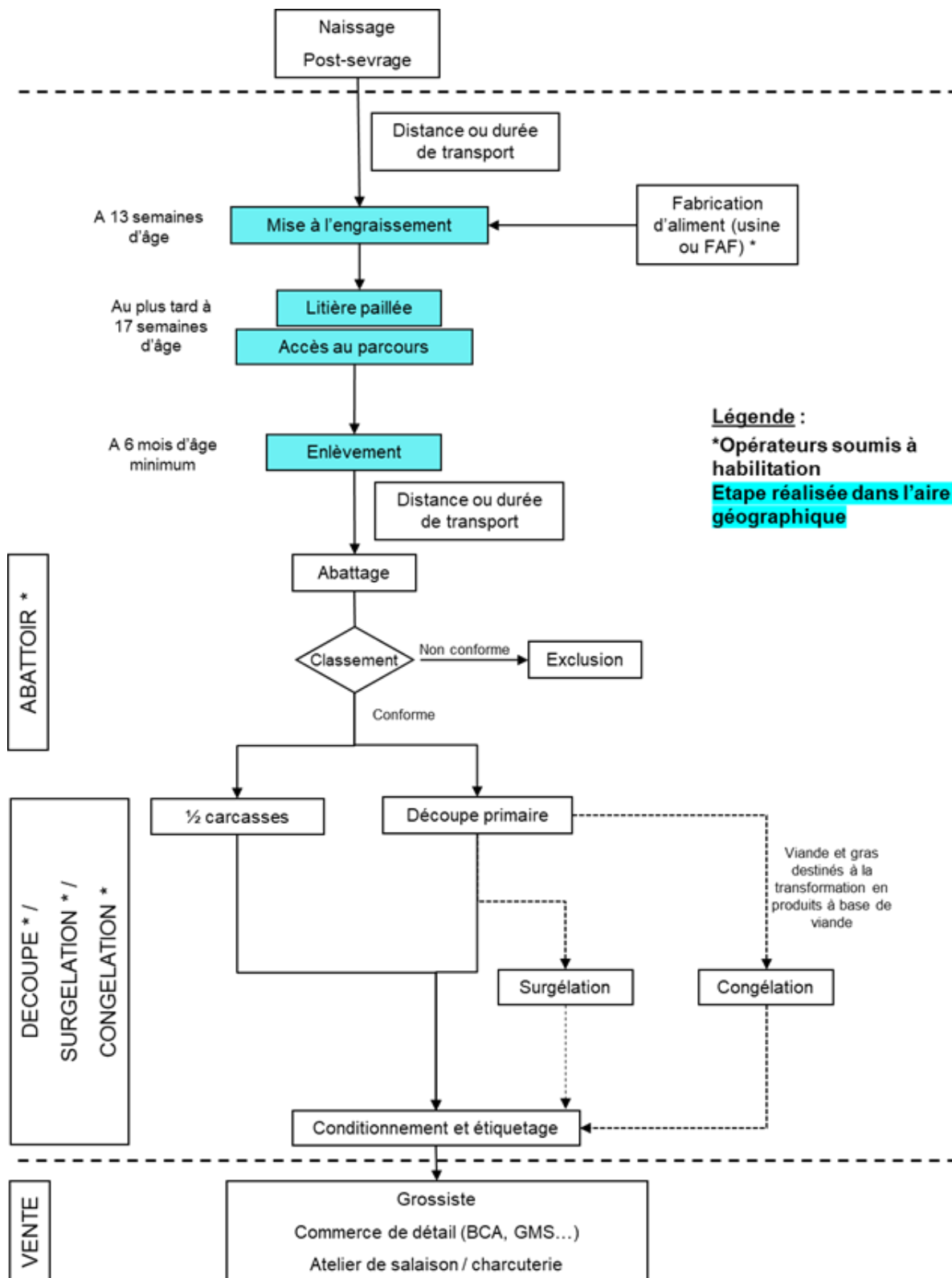
- **identification et habilitation des éleveurs engraisseurs,**
- **identification et habilitation des fabricants d'aliments industriels ou à la ferme,**
- **identification et habilitation des abatteurs et découpeurs,**
- **identification et habilitation des ateliers de surgélation et congélation.**

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

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

4.1 Schéma de vie

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024



4.2 Traçabilité en élevage

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

- Les factures ou les bons de livraison des porcelets ou attestations de naissance,
- Les factures et/ou bons de livraisons d'aliments et/ou formulation d'aliments et étiquettes aliments,
- Le suivi des formules d'aliments fabriqués et les plans d'alimentation,

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

- Les bons d'enlèvement des porcs, bordereaux d'abattage et fiches bandes.

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

4.3 Traçabilité des porcs exclus

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

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

Ces porcs sont exclus de l'IGP.

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

Chaque lot de porcs est accompagné par un bon d'enlèvement permettant de suivre le lot de porcs de l'élevage à l'abattoir et les conditions de transport.

Les porcs exclus et la frappe utilisée pour les repérer sont identifiés sur le bon d'enlèvement.

4.5 Traçabilité à l'abattoir

Chaque lot de porcs arrive à l'abattoir accompagné du bon d'enlèvement.

Après abattage, un bordereau d'abattage est produit qui reprend le numéro de tuerie identifiant chaque porc.

4.6 Traçabilité au poste de certification IGP

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

4.7 Schéma de traçabilité récapitulatif

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

ÉTAPE	Données opérateurs	Documents
En usine d'aliment industriel	<p>Enregistrement de la composition des formules d'aliment fabriquées.</p> <p>Référence univoque de la composition de la formule fabriquée sur les factures et/ou les bons de livraisons d'aliment.</p>	<p>Factures et/ou bons de livraisons d'aliment, formules (composition), journaux de dosage.</p>
En élevage engraisseur	<p>A réception, identification des porcelets avec la semaine de naissance soit de manière documentaire soit de manière physique.</p> <p>Au plus tard à la 17^{ème} semaine d'âge, tatouage du porc avec l'indicatif de marquage et la semaine de naissance.</p> <p>Enregistrement des mouvements d'animaux.</p> <p>Conservation des factures/bons de livraison des formules fabriquées par el fabricant d'aliment industriel. Ces factures et/ou les bons de livraisons d'aliment comportent une référence univoque permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule utilisée.</p> <p>Enregistrement des formules d'aliment fabriquées à la ferme (composition) et des périodes de distribution.</p>	<p>Registre d'élevage/Fiche sanitaire</p> <p>Bons de livraisons des porcelets ou attestation de naissance</p> <p>Factures et/ou bons de livraisons d'aliment, plan d'alimentation, formules fabriquées à la ferme</p>

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

A l'enlèvement des animaux	Identification des porcs exclus avec une frappe spécifique. Etablissement d'un bon d'enlèvement mentionnant : <ul style="list-style-type: none"> - l'identification de l'éleveur - le nombre de porcs certifiables, - le nombre de porcs exclus de la certification et l'idéogramme correspondant, - la date et l'heure du dernier repas, - la date et l'heure d'enlèvement. 	Bon d'enlèvement
A l'arrivée des animaux à l'abattoir	Enregistrement de : <ul style="list-style-type: none"> - la date et l'heure d'arrivée, - l'identification de l'élevage de provenance, - le nombre d'animaux par lot. 	Bon d'enlèvement/livraison Fiche bande d'élevage
A l'abattage	Bordereau d'abattage (ou relevé de tuerie) incluant la date et l'heure d'abattage.	Bordereau d'abattage (ou relevé de tuerie)
A la séparation en demi-carcasses	Identification des ½ carcasses par un numéro de tuerie.	Fiche d'abattage,
Au poste de certification IGP	Enregistrement du résultat de classement de chaque carcasse (conforme / non conforme). Séparation physique des ½ carcasses IGP et des ½ carcasses déclassées.	Fiche d'abattage, Résultats de classement.
A la séparation des abats	Identification des abats par un numéro de lot permettant de retrouver la date d'abattage, les résultats de classement, et les élevages de provenance.	Fiche d'abattage

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

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT:

Le « Porc Fermier de la Sarthe » est **un porc charcutier** un animal de l'espèce porcine. Ses caractéristiques sont appréciées et certifiées au niveau des conditions d'élevage, ainsi que des conditions de sélection des viandes à l'abattage. **Les animaux reproducteurs sont exclus.**

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

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

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

5.2. Alimentation

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

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

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

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

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

5.3. Mode d'élevage

De la 13^{ème} à la 17^{ème} semaine d'âge, les porcs disposent d'une superficie d'espace libre par animal minimum de 0,55 m².

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

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

5.1. ~~CONDITIONS D'ELEVAGE.~~

~~Le Porc Fermier de la Sarthe est un retour "aux sources" d'avant l'intensification de la production porcine. Les caractéristiques d'élevage sont les suivantes :~~

~~Dès la 17^{ème} semaine d'âge, les « Porc de la Sarthe » sont élevés :~~

- ~~- le Porc Fermier de la Sarthe est élevé soit dans des bâtiments ouverts avec accès à une courette extérieure (2,6 m² minimum par animal) ou avec accès à un parcours (50 m² minimum par animal), ou~~
- ~~- soit en plein champ (120 porcs produits par ha et par an maximum). Les niches d'abri sont systématiquement paillées.~~

~~-l'alimentation durant la période d'engraissement fait appel à une utilisation importante de céréales et graines (70 % minimum) dans laquelle l'orge a une part significative (20 % au moins du total).~~

~~-des mesures sanitaires rigoureuses établies au niveau du département visent à protéger les élevages des maladies contagieuses, notamment la maladie d'Aujeszki, contribuant ainsi également préserver la qualité sanitaire globale de la zone de production.~~

5.4. Enlèvement et transport vers l'abattoir

~~-l'âge d'abattage est fixé à 6 mois minimum.~~

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

~~Ces 4 traits essentiels de la production caractérisent la production locale, comme il est expliqué au paragraphe 6.2.~~

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

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

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

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

5.2. SELECTION DES VIANDES. 5.5 TRI DES CARCASSES

La sélection des viandes après l'abattage des animaux contribue à renforcer les caractéristiques procurées par l'élevage :

~~– les carcasses sont conservées en salle de réfrigération pour être ressuyées et atteindre une température à cœur permettant une bonne conservation et la limitation du développement microbien.~~

~~– les carcasses sont triées en fonction de leurs caractéristiques, notamment la tenue et la couleur, de façon à obtenir une viande ferme, un maigre de couleur rose homogène et un gras blanc.~~

Les carcasses de « Porc de la Sarthe » sont triées en abattoir pour assurer l'obtention de leurs caractéristiques : la viande de « Porc de la Sarthe » est ferme, le maigre de couleur rose homogène, et le gras blanc et ferme. Les carcasses présentant une viande bicolore, molle et exsudative, un gras mou ou huileux, sont exclues de l'IGP. Ces éléments sont appréciés après fente de la carcasse et ressuage, sur carcasse froide, par observation visuelle et au toucher.

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

5.6 Conditions de surgélation et congélation

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

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

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

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

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

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN DU PRODUIT AVEC L'AIRE L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.

~~Soucieux de qualité, les agriculteurs Sarthois ont toujours cherché à valoriser les atouts historiques et économiques que leur offre leur région.~~

~~Cette volonté se matérialise dans le caractère traditionnel des méthodes d'élevage décrites dans ce cahier des charges. Elle a permis au Porc Fermier de la Sarthe de recouvrer une qualité et une réputation qui lui étaient reconnues, et qui sont attestées depuis 1989 par le Label Rouge.~~

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

6.1. REPUTATION DE 6.1 SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE CHOISIE.

La délimitation de l'aire géographique du Porc Fermier de la Sarthe au département de la Sarthe et ses environs immédiats repose sur l'homogénéité du contexte naturel, historique, et économique qui entoure ce produit. En effet, cette zone de production possède une longue tradition de production porcine dont les premières traces remontent au Moyen Age. Le porc a occupé et occupe toujours un poids significatif dans l'économie agricole et agro-alimentaire sarthoise.

Divers extraits bibliographiques (renvois en annexes) documentent les éléments de cette justification.

6.1.1. Le contexte géographique et agricole.

Facteurs naturels :

La Sarthe est un département de l'Ouest de la France dans la région des Pays de la Loire, dont la Préfecture est LE MANS. Il fait partie de la province historique du Maine, à la rencontre du Massif Armoricaïn et du Bassin Parisien. ~~Ses eaux s'écoulent vers la Maine, affluent de la Loire.~~ **Sa proximité géographique avec Paris est également, au 19^{ème} siècle, un facteur favorisant le développement du commerce de ses porcs avec la capitale.**

Pays de marche situé au carrefour des régions de l'Ile de France, de la Normandie, de la Bretagne et du Centre, la Sarthe se caractérise essentiellement comme une région de plaine dans un amphithéâtre de 40 à 300 m d'altitude ouvert au Sud Ouest. Son climat doux **et tempéré (température annuelle moyenne de 12°C et nombre de jours de froid réduit)**, sous influence océanique (600 à 800 mm de précipitations par an) est propice au bocage et à la forêt qui sont encore très présents, ~~ainsi qu'à la diversité de ses cultures.~~

Outre son climat et sa pluviométrie régulière (57 mm par mois en moyenne avec un faible écart de précipitations entre hiver et été), avec près de 4 000 km de cours d'eau, la Sarthe présente un réseau hydrographique très dense, qui s'organise autour de trois cours d'eau principaux : la Sarthe, le Loir et l'Huisne. Ces conditions réunies permettent une grande diversité des cultures, dont celle des céréales.

Qualifiée de France au centième en raison de la variété de ses paysages agricoles, la Sarthe a historiquement connu des alternances de prédominance des productions céréalières et herbagères, ~~dans tous les cas~~ favorables au développement des productions animales.

Facteurs humains :

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

C'est ainsi que la Sarthe et le Maine sont le berceau de nombreuses races locales, parmi lesquelles on retient :

- le Pore Craonnais, et avant lui le Pore Manceau,
- le Cheval Percheron, le Cheval de Trait du Maine,
- les Moutons Bleu du Maine et Tête Rouge,
- les Races bovines Mancelle, Maine Anjou et Saosnoise,
- les Volailles du Mans et de La Flèche, les Oies blanches de Château Gontier.

6.1.2. Les races locales.

Bien avant que la Sarthe n'existe en tant que département français, la région du Maine s'est fait une spécialité de l'élevage porcin. Au cours des siècles, nombre de races locales étaient l'objet des soins des fermiers. Elles ont évolué au fur et à mesure de la spécialisation de l'agriculture.

C'est tout d'abord la race celtique, dont l'origine se perd dans l'histoire. Des rameaux de cette race sont signalés dans la Sarthe, le Maine ou à proximité immédiate :

- le porc Manceau (de la région du Mans), cité comme l'une des 2 sous variétés ⁽¹⁾ de la race celtique avec le porc Normand.
- le porc Alençonnais (la ville d'Alençon touche le nord de l'actuel département de la Sarthe), disparu au profit du porc Normand ⁽²⁾.
- le porc du Perche ⁽³⁾, à l'est du département, absorbé par la suite par le porc Normand.
- le porc Craonnais, variété sélectionnée du porc Manceau, réputée pour ses aptitudes d'élevage et ses qualités de viande ⁽⁴⁾. Il fut absorbé par le porc Blanc de l'Ouest ⁽⁵⁾.
- le porc Blanc de l'Ouest, issu du porc Craonnais, et dont la réputation s'étendit sur un vaste territoire à partir de 1958 ⁽⁶⁾.

Les races locales utilisées en Sarthe se sont donc progressivement fondues entr'elles sous la poussée de l'évolution perpétuelle des techniques agricoles et de la sélection. Avec la révolution agricole des années 1950, des races étrangères, mieux adaptées aux exigences du marché, ont à leur tour fait valoir leur suprématie : Large White, Landrace et Piétrain sont les plus connues.

Dans ce mouvement général, 2 tendances sont apparues successivement au cours des dernières décennies. Tout d'abord un effort de sélection génétique, conduit principalement par les groupements de producteurs de pores et les fabricants d'aliments du bétail, avec les instituts de recherche. Il met sur le marché des races et croisements performants en termes de coût de production. Puis plus récemment, la sauvegarde des derniers spécimens des races traditionnelles, afin de disposer d'un "réservoir génétique" pour parer aux évolutions possibles des marchés.

6.1.3. Les méthodes d'élevage.

Historiquement présente Présent dans la quasi-totalité des fermes, la production porcine en Sarthe s'est longtemps caractérisée par ses méthodes d'élevage originales.

Dans les temps les plus anciens, l'élevage se basait sur la "glandée", consistant à conduire les animaux dans les bois où ils récoltaient eux mêmes leur nourriture, et notamment les glands. Il s'est créé ainsi un droit de "panage" entre les propriétaires forestiers et les paysans.

¹ Cf. bibliographie : Les pores Manceaux et Craonnais

² Cf. bibliographie : La race Normande

³ Cf. bibliographie : Races françaises disparues

⁴ Cf. bibliographie : Le cochon roi

⁵ Cf. bibliographie : Races françaises disparues

⁶ Cf. bibliographie : La race Blanc de l'Ouest

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Ces traces nous sont laissées par de nombreux écrits dont les plus anciens remontent à 1144 et 1219, ainsi que par des représentations populaires ⁽⁷⁾ parmi lesquelles un vitrail de la cathédrale St Julien au Mans. Plus tard, cette glandée évolua vers une quête de la nourriture dans les domaines communaux.

~~Plus près de nous~~ **Ainsi**, au 18^{ème} siècle, la plupart des fermes et "bordages" disposent d'un petit nombre de porcs ⁽⁸⁾ qui fournissent l'essentiel de la consommation de viande. **« Les cochons dominant ; les cultivateurs en élèvent et en engraisent une quantité prodigieuse ; ils se vendent aux foires et marchés de Mayet, du Lude, de Château du Loir et du Mans ; c'est la principale ressource du métayer ; souvent il paie sa ferme avec le produit de la vente de ces animaux. »** (*Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, page 39, Arch. dép. Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241*) ~~Les porcs~~ Ils sont élevés dans les traditionnelles "soues", ~~qui sont des constructions basses où les porcs sont engraisés en petit nombre. En Sarthe notamment, ces~~ Ces soues disposent d'une courette fermée à l'air libre, dans laquelle les cochons peuvent déambuler. Cette technique d'élevage s'est perpétuée jusqu'à nos jours dans les petits élevages traditionnels, et il n'est pas rare d'en rencontrer encore dans les corps de fermes.

L'industrialisation de la production porcine, dans la 2^{ème} moitié du 20^{ème} siècle, s'est traduite comme partout en France par l'installation d'élevages fermés.

Mais depuis 1985, les agriculteurs sarthois ont relancé la méthode de l'élevage du porc en plein air, commençant par les truies en 1986 ⁽⁹⁾, puis avec les porcs charcutiers en 1988-89. En 1988, 14 % des truies sarthoises sont déjà élevées dans les champs, et la Sarthe a fait figure de pionnière dans ce domaine.

6.1.4. Le rôle important des céréales.

Les méthodes d'alimentation du porc sarthois ont suivi de près le développement des cultures de plantes sarclées et de céréales.

Au 19^{ème} siècle, l'élevage du porc prend son essor, notamment dans les régions sableuses où la culture de la pomme de terre permet d'engraisser les animaux ⁽¹⁰⁾. L'orge, produit en quantités importantes dans le département, **à l'origine** pour les brasseries anglaises, assure la finition des animaux ⁽¹¹⁾.

Chaque ferme élève alors en moyenne 2 truies et une dizaine de cochons engraisés pour moitié avec des aliments achetés, pour moitié avec des produits de l'exploitation ⁽¹²⁾, voire avec du petit lait provenant de l'élevage laitier. L'association entre le porc et la pomme de terre durera jusque dans les années 1930, avant que les cultures céréalières ne viennent s'y substituer.

Vers 1950, la production porcine sarthoise se réduit aux régions céréalières du Sud-Est du département mais profite ensuite du développement de la culture du maïs ⁽¹³⁾ associé aux céréales traditionnelles : blé et orge. On observe depuis lors une concordance géographique marquée des productions céréalières et porcines sur le département.

⁷ Cf. bibliographie : La glandée

⁸ Cf. bibliographie : Le porc dans le Nord Sarthe au 18^{ème} siècle

⁹ Cf. bibliographie : Les débuts du plein air en Sarthe

¹⁰ Cf. bibliographie : L'essor grâce à la pomme de terre ...

¹¹ Cf. bibliographie : ... et grâce à l'orge

¹² Cf. bibliographie : La persistance des traditions

¹³ Cf. bibliographie : Le "maïs sur patte"

6.1.5. Une activité économique de premier plan.

Le milieu du 19^{ème} siècle a vu le développement d'une production très importante de porc dans la Sarthe, à tel point qu'elle étonne les observateurs de l'époque. Les marchés locaux sont réputés dans toute la région ⁽¹⁴⁾(*Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, page 39, Arch. dép. Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241*), et le porc assure une bonne part des ressources des fermiers. Ce développement est tel que la Sarthe doit s'approvisionner en porcelets dans les régions voisines, notamment dans le Bas Maine, en Mayenne ⁽¹⁵⁾(*Le Bas Maine, R. MUSSET, 1978, p. 369*).

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

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

La Sarthe est alors le principal fournisseur de porc de Paris. Chaque semaine, au seul marché du Mans, 160 à 200 voitures de pores d'une dizaine d'animaux chacune partaient vers la capitale. Grâce au transport routier, puis au chemin de fer, le commerce avec Paris représente 63.000 pores en 1844, pour atteindre 80 à 100.000 pores par an à la fin du 19^{ème} siècle ⁽¹⁶⁾.

Cette prédominance du commerce avec la capitale commence à décliner ensuite, à la fois parce que les consommateurs parisiens trouvent le porc sarthois trop gras ⁽¹⁷⁾, mais aussi du fait de la diminution de la culture de la pomme de terre.

Aux débuts du 20^{ème} siècle, l'élevage du porc régresse encore sous l'effet d'un manque de main d'œuvre et d'une progression importante des herbages pour l'élevage bovin : 127.000 pores produits en 1892, seulement 59.300 en 1929 ⁽¹⁸⁾. A cette date, les marchés de porcelets ne suffisent plus pour faire face aux besoins locaux de la Sarthe, notamment pour la fabrication industrielle des Rillettes du Mans ⁽¹⁹⁾. La Sarthe reste malgré tout le deuxième fournisseur de pores de Paris.

Malgré ce déclin, les marchés sarthois conservent leur notoriété, tel celui de St Calais qui sert encore de cotation de référence nationale dans les années 1960 ⁽²⁰⁾.

La baisse relative de la production porcine s'est poursuivie jusqu'en 1975. A cette date, 6.500 exploitations possèdent des pores, mais l'essentiel de la production est réalisé par environ 10 % d'entr'elles ⁽²¹⁾. La loi sur l'élevage qui, en 1970, a initié un plan de rationalisation de la production et la création des groupements de producteurs, n'a que peu d'effet.

¹⁴ Cf. bibliographie : Les marchés sarthois

¹⁵ Cf. bibliographie : La Sarthe n'a pas assez de porcelets

¹⁶ Cf. bibliographie : Paris, principal débouché du Porc Fermier de la Sarthe

¹⁷ Cf. bibliographie : Déclin du porc sarthois

¹⁸ Source : Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, page 171

¹⁹ Cf. bibliographie : Déficit de pores sarthois pour les rillettes

²⁰ Cf. bibliographie : Le marché de St Calais

²¹ Statistiques D.D.A.F. de la Sarthe

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Il faut attendre 1980 pour qu'un effort de relance de la production soit engagé par les organisations professionnelles agricoles, par les industriels et les collectivités locales. La présence d'unités industrielles importantes d'abattage et charcuterie, associée à une volonté politique forte, sont des facteurs clef de ce nouveau développement de la production porcine sarthoise ⁽²²⁾.

La Sarthe passe ainsi progressivement de 230.000 pores produits en 1980 à 322.000 pores en 1989 (6% de la Production Agricole Finale), puis à 402.000 pores charcutiers en 1993. Malgré la crise, la production porcine représente 35.506 tonnes de viande à cette date, soit 8,0 % de la P.A.F. et la Sarthe assoit donc sa position de département producteur de porc. La Sarthe abat largement plus de porc qu'elle n'en produit : 69.233 tonnes de viandes sont traitées dans le département en 1993, dont 94 % par des abattoirs privés. La même année, les salaisonniers Sarthois ont réalisé 50.942 tonnes de charcuteries et salaisons ⁽²³⁾.

Cet effort s'accompagne parallèlement de la recherche d'un statut sanitaire départemental exemplaire, avec l'éradication des maladies contagieuses et l'interdiction de vaccination : la lutte contre la maladie d'Aujeszki est significative de ce point de vue.

6.1.6. Des spécialités charcutières célèbres.

Qui dit porc dit bien entendu charcuteries. En la matière, la Sarthe a acquis grâce au porc une réputation qui dépasse aujourd'hui largement le cadre départemental.

Le porc a constitué longtemps la réserve de viande pour tout l'hiver, et le sacrifice du cochon, 1 à 2 fois l'an, était une véritable cérémonie dans toutes les fermes sarthoises ⁽²⁴⁾. Le "dîner du cochon" ou "courée" était l'occasion de partager et déguster le boudin et les "grosses rilles". Les jambons étaient fumés, les rôtis et morceaux à grillades étaient salés et conservés dans des pots en grès ⁽²⁵⁾. De nombreuses recettes accommodent le Porc Fermier de la Sarthe ⁽²⁶⁾.

L'utilisation du porc qui a rendu célèbre le département est sans conteste les rillettes ⁽²⁷⁾. Rillettes du Mans, rillettes de la Sarthe, rillettes sarthoises, plusieurs noms pour un même produit dont on retrouve des traces très anciennes. En 1950, les rillettes jouaient encore avec le fromage et le beurre un rôle fondamental dans l'alimentation des paysans Sarthois, au cours de leurs 5 repas quotidiens.

Les rillettes du Mans ont leur confrérie ⁽²⁸⁾ et font l'objet d'une définition dans le Code de la Charcuterie. Une importante industrie a pu se développer autour de ce produit : en 1971, elle transformait déjà 25.000 tonnes de viande dans 24 usines, alors que la Sarthe ne produisait que 19.000 tonnes de porc ⁽²⁹⁾. La Sarthe est aujourd'hui le premier département producteur de rillettes en France.

6.2. CARACTERES DU PORC FERMIER DE LA SARTHE. 6.2 SPECIFICITE DU PRODUIT

Le « Porc de la Sarthe » se caractérise par une qualité de viande spécifique liée à son mode d'élevage. Sa viande est notamment ferme et mature, son maigre de couleur rose homogène, et son gras blanc et ferme.

Ses caractéristiques reposent notamment sur des conditions d'élevage typiques traditionnelles :

²² Cf. bibliographie : Les plans de relance porcine + renvoi 33

²³ Statistiques D.D.A.F. de la Sarthe

²⁴ Cf. bibliographie : Le tue cochon

²⁵ Mangeons sagement; recettes sarthoises. Editions Cénomans, page 130

²⁶ Cf. bibliographie : La potée de M. de la Reynière

²⁷ Cf. bibliographie : Les célèbres rillettes.

²⁸ Cf. bibliographie : La Confrérie des Chevaliers de la Rillettes Sarthoise

²⁹ Statistiques D.D.A.F. de la Sarthe

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

- Une durée d'élevage longue, avec un abattage à partir de l'âge de 6 mois minimum,
- Une alimentation riche en céréales avec une proportion importante d'orge,
- et un accès toute l'année des porcs à l'extérieur lors de la finition.

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

La proportion d'orge dans la ration ainsi que le tri des carcasses en abattoir déterminent la qualité des gras. L'orge a en effet la particularité de contenir une plus faible proportion d'acides gras insaturés, notamment d'acide linoléique, que les autres céréales (Morand-Fehr et Tran, 2001 et Ampuero Kragten et al., 2014). Ceci aboutit à des gras de porc blancs et fermes, significatifs d'un point de fusion élevé. Ces caractéristiques techniques participent à la saveur, la tenue à la cuisson, et l'aptitude de la viande à la transformation charcutière.

Aujourd'hui réputé auprès de nombreux utilisateurs et distributeurs en Sarthe et dans le reste de la France, sujet de nombreuses publications de presse, le Porc Fermier de la Sarthe présente des caractères qui lui sont reconnus, tant en matière d'élevage que de qualité de viande.

6.2.1. L'adaptation des anciennes méthodes d'élevage.

Le Porc Fermier de la Sarthe a été défini par référence aux modes d'élevage qui existaient dans le département et décrits plus haut :

—L'élevage dans des bâtiments ouverts du type stabulation à bovins est une adaptation moderne des anciennes "soues". Le porc dispose d'une niche abritée, et d'une courette d'exercice le plus souvent en plein air, utilisée collectivement par le lot en cours d'engraissement. Les animaux disposent de paille en permanence et en abondance.

—L'élevage en plein champ correspond à l'utilisation ancestrale des pacages communaux par les troupeaux de porcs du village. Le porc utilise maintenant pendant la phase d'engraissement des parcelles enherbées de l'exploitation agricole, aménagées pour répondre aux exigences de la protection de l'environnement. Il est logé collectivement dans de petites cabanes mobiles.

—L'utilisation d'une part importante de céréales dans l'alimentation des porcs correspond à la fois à la vocation céréalière acquise par la Sarthe, et aux pratiques traditionnelles de nourrissage des animaux depuis le début du siècle : la part importante d'orge a été conservée pour son impact sur la qualité des gras.

Aujourd'hui, les éleveurs ont également intégré dans leurs préoccupations la qualité sanitaire des élevages et des animaux, ainsi que la préservation de l'environnement. Elles s'inscrivent dans une démarche départementale dont les réglementations appliquées par les administrations sarthoises se font l'écho. Vides sanitaires ou rotations fréquentes des parcelles permettent de préserver la bonne santé des animaux et la qualité de leur environnement.

6.2.2. Une qualité de viande liée aux méthodes de production.

Les avis des utilisateurs de viande de Porc Fermier de la Sarthe, ainsi que les expérimentations qui sont menées avec l'I.N.R.A. de Nantes, convergent pour qualifier la qualité de cette viande :

—Grâce à l'exercice physique que pratiquent les animaux, le développement musculaire s'accompagne d'une proportion plus importante de morceaux nobles tels que jambon et longe. On remarque également une coloration plus soutenue des muscles.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~–La proportion de céréales et la qualité de l'alimentation prescrites dans le cahier des charges déterminent en particulier la composition biochimique des gras : acides gras saturés et polyinsaturés. C'est un facteur essentiel pour la saveur, la tenue à la cuisson, et les technologies de transformation charcutière.~~

~~–Le savoir faire acquis par les éleveurs, et l'effort de prévention entrepris dans les élevages, permettent d'obtenir une réduction significative des traitements médicamenteux sur la majeure partie des animaux. C'est un signe de bien être pour les animaux, et une garantie supplémentaire de qualité pour les consommateurs.~~

~~–Pour répondre aux exigences modernes de consommation et d'utilisation, l'âge d'abattage et les critères de sélection des viandes de Porc Fermier de la Sarthe permettent d'obtenir une viande plus mûre et plus ferme. Lors du départ des pores vers l'abattoir, les éleveurs, les transporteurs et les réceptionnaires veillent à limiter les causes de stress des animaux, préjudiciables à la qualité finale de la viande.~~

~~–Le ressuyage de la viande et la chaîne du froid, maillons essentiels de la conservation et de la qualité hygiénique des viandes, reçoivent une attention particulière tout au long de la chaîne d'abattage et de distribution. Ceci respecte la tradition locale qui voulait que le porc ne soit débité que le lendemain de son abattage, mais assure surtout une excellente qualité sanitaire des viandes.~~

Tous ces éléments sont l'expression de la volonté commune à toutes les entreprises de la filière d'offrir une viande de qualité supérieure, dans l'esprit des traditions locales d'élevage.

6.2.3. Depuis 1989, le Label Rouge atteste cette qualité.

Le travail de sensibilisation entrepris sur le Porc Fermier de la Sarthe a trouvé à partir de 1987 un écho favorable auprès de la filière porcine sarthoise, avec la mise en oeuvre d'une démarche Label Rouge.

C'est en 1988 qu'est constitué le syndicat interprofessionnel L.P.S.: Les Pores de la Sarthe. Son but est alors d'apporter une solution de diversification aux agriculteurs touchés par la crise de l'élevage porcin, grâce à une politique de qualité dans la filière et de certification du Porc Fermier de la Sarthe. La démarche aboutit en 1989 sur l'obtention d'un Label Rouge de viande fraîche de porc fermier⁽³⁰⁾.

Ce Label Rouge a été homologué le 20 juillet 1989 sous le numéro 05 89⁽³¹⁾. Il est matérialisé par les marques collectives de certification "Porc Fermier de la Sarthe" et "Porc CenoMans" déposées à l'Institut National de la Propriété Industrielle et propriété de L.P.S.

Le référentiel technique de ce Label Rouge intègre les caractéristiques décrites dans ce cahier des charges, afin de fixer les critères qui vont concourir à la qualité supérieure du Porc Fermier de la Sarthe, et attirer les faveurs des utilisateurs et des consommateurs.

Le Label Rouge contribue ainsi à renforcer la position économique du Porc Fermier de la Sarthe et favorise sa notoriété sur les marchés.

6.3. LE PORC FERMIER DE LA SARTHE RETROUVE SA PLACE D'ANTAN.

En 1992, la production totale contrôlée de Pores de la Sarthe conduite selon ce cahier des charges, a atteint 23.000 animaux, parmi lesquels 14.500 pores fermiers Label Rouge. Avec 41.000 pores fermiers

³⁰ Cf. bibliographie : Création du Label Rouge

³¹ Journal Officiel du 1er Août 1989 et du 27 Février 1992

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

abattus, la part de la production de Porcs Fermiers de la Sarthe en 1996 s'établit à près de 10 % de la production totale du département⁽³²⁾, et recouvre la quasi totalité de la production qualifiée de "traditionnelle" ou "alternative" dans le département.

6.3.1. Une place reconnue en Sarthe.

Malgré le contexte de crise qui affecte périodiquement la production porcine, le marché du Pore Fermier de la Sarthe continue à croître à un rythme soutenu : + 14 % entre 1996 et 1995.

Le Pore Fermier de la Sarthe bénéficie aujourd'hui de la position céréalière du département. En 1996, la consommation de céréales a représenté 1.200 ha, transformées sur place en aliments.

L'objectif de la Sarthe pour l'an 2000 est d'atteindre les 450.000 pores produits, dont 12 % de pores fermiers. Les instances politiques et professionnelles départementales reconnaissent l'impact acquis par le Pore Fermier de la Sarthe Label Rouge dans l'économie agricole Sarthoise⁽³³⁾, et le considèrent dorénavant comme une alternative plausible du développement porcin.

Le Projet Stratégique Agricole Départemental mis en place par la Chambre d'Agriculture pour déterminer les orientations agricoles des années à venir, intègre le Pore Fermier de la Sarthe Label Rouge au même titre que les Labels Rouges plus anciens des volailles et de la viande bovine. La même Chambre d'Agriculture a produit dans sa session du 14/12/1994 une motion en faveur des Labels Rouges sarthois dans laquelle elle appuie les demandes de reconnaissance au titre des I.G.P.⁽³⁴⁾

6.3.2. Il est choisi par des Artisans et des entreprises de charcuteries.

Le Pore Fermier de la Sarthe identifié par le Label Rouge est devenu en 1992 le 2ème Label Rouge de Pore Fermier en France⁽³⁵⁾. L'augmentation de la production certifiée par L.P.S., et donc des marchés acquis par les entreprises de la filière, confirme que les acheteurs retrouvent dans ce pore les qualités reconnues aux pores sarthois au 19ème et au début du 20ème siècle.

Plusieurs Artisans Bouchers et Charcutiers renommés de la Sarthe, mais aussi de nombreux autres départements, ont fait le choix de ce pore fermier, souvent en exclusivité pour leur commerce.

Ainsi, M. Sénéchal, Maître Artisan Charcutier à La Truie Qui File, charcuterie réputée de la ville du Mans, n'hésite t'il pas à affirmer qu'il a "retrouvé l'odeur et le goût des pores de sa jeunesse lorsqu'il a fait ses premières rillettes et ses premiers jambons cuits avec le Pore Fermier de la Sarthe Label Rouge".

Tout comme M. Lehoux, Boucher Charcutier dans le village sarthois de St Vincent du Lorouër, qui a pu remporter une médaille d'or au concours national des Rillettes Sarthoises de Mamers, lors de sa première participation.

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

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

³² Rapport d'assemblée générale de L.P.S. — Mars 1997

³³ Cf. bibliographie : La politique du département

³⁴ Délibération de la Chambre d'Agriculture de la Sarthe du 14/12/1994 (voir annexes)

³⁵ Source Syndicat National des Labels Pore — activité des labels pore en 1992

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

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

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

Fort de ses qualités appréciées des professionnels, le Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge s'intègre pleinement aux fabrications charcutières.

De nombreuses industries de salaison l'ont ainsi sélectionné pour leurs productions. Une entreprise a même été spécialement créée en 1993 à Solesmes, entièrement destinée à sa transformation⁽³⁶⁾ : Les Charcuteries du Terroir Sarthois, dont les rillettes sont le produit phare.

Plusieurs Artisans et entreprises sarthoises ont engagé en 1993 une démarche Label Rouge pour des charcuteries fabriquées à partir de ce Porc Fermier. Elle ont abouti avec l'homologation d'un Label Rouge, homologué sous le n° 11 95 (Journal Officiel du 13/02/1996).

6.3.3. La renommée s'étend grâce au Label Rouge.

Depuis que les célèbres rillettes sont apparues et que le département était le premier fournisseur de Paris au 19^{ème} siècle, le Porc Fermier de la Sarthe a traversé bien des vicissitudes. Mais avec le Label Rouge, son nom et sa renommée s'affirment de nouveau, confirmant ainsi la justesse des vues de ses promoteurs.

Cette notoriété s'étend progressivement en France. Le Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge devient le sujet de nombreux articles et reportages dans la presse quotidienne⁽³⁷⁾ ainsi que les revues professionnelles⁽³⁸⁾ ou grand public⁽³⁹⁾, et fait également l'objet de citations par la presse étrangère⁽⁴⁰⁾. Il est dorénavant inscrit dans le patrimoine agricole et gastronomique des Pays de la Loire⁽⁴¹⁾.

³⁶ La Tribune de la Sarthe, magazine du Conseil Général n° 30 Novembre 1993

³⁷ Presse quotidienne, parmi laquelle :

Quotidiens Ouest France Sarthe et Maine Libre 12/10/1990

Ouest France Sarthe et région 29/06/93 "La Sarthe garde un groin d'avance"

³⁸ Presse professionnelle, parmi laquelle :

Porc magazine n° 215 08, 09/89 pages 66 à 74

La France Agricole n° 2388 05/04/91

Produits Frais n° 7 Mars 1993

³⁹ Presse grand public, parmi laquelle :

Pèlerin magazine n° 5740 04/12/1992

Dossier Familial n° hors série, octobre 1993

Guide des Terroirs 1994 Nicole Grisot, Paris et Ile de France "Où trouver de bonnes viandes ?"

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Le Porc Fermier de la Sarthe manifeste maintenant sa stature nationale à l'occasion du Salon International de l'Alimentation de Paris, en Octobre 1994 et 1996. Il est dorénavant connu des opérateurs du marché de la viande porcine, et la Région Parisienne renoue progressivement avec ce produit du terroir Sarthois au travers de 40 commerçants agréés.

⁴⁰ Presse étrangère, parmi laquelle :

————— *Càrnica 2000* (Espagne) n° 130 — Octobre 1994 — pages 105, 106, 109

————— *Lebensmittel Zeitung* (Allemagne) n° 41 — Octobre 1994 — pages 26, 30, 31

⁴¹ Cf. bibliographie : Le Porc Fermier de la Sarthe devient patrimoine régional

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

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

~~Voir en annexe l'avis et l'arrêté d'homologation de L.P.S. délivrés par le Ministère de l'Agriculture.~~

ETIQUETAGE

L'identification des viandes de Porc Fermier de la Sarthe dans les circuits de distribution est notamment assurée par un étiquetage à la marque collective de certification agréée pour ce produit.

L'étiquetage comporte une plage informative renseignant le consommateur ou le client sur les caractéristiques du produit. Les mentions suivantes doivent obligatoirement figurer dans la plage informative :

- le terme "I.G.P." lorsque le Porc Fermier de la Sarthe est inscrit au Registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées,
- le logo du Label Rouge et le numéro d'homologation du Label, ou la marque officielle de certification prévue par la réglementation en vigueur,
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur.

Pour être valables, ces étiquetages doivent recevoir l'aval de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité avant toute utilisation. Cet avis vise à ce que l'étiquetage ne soit ni déceptif, ni trompeur, pour le consommateur ou le client.

L'autorisation d'utiliser l'étiquetage et la marque collective de certification est accordée par l'organisme certificateur, aux conditions que :

- le règlement de ces marques collectives est intégralement respecté ⁽⁴²⁾,
- le produit correspond aux spécifications du référentiel technique de certification considéré (Label Rouge ou certification de conformité),
- l'utilisateur de la marque est agréé en tant que fournisseur ou licencié par l'organisme certificateur.

Voir en annexe un exemple d'étiquetage de carcasse réalisé par L.P.S. pour le Porc Fermier de la Sarthe, Label Rouge n° 05-89.

8)ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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

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

⁴² La marque collective "Porc Fermier de la Sarthe", liée au Label Rouge n° 05-89, a été déposée le 16 Avril 1991 et enregistrée à l'Institut National de la Propriété Industrielle sous le numéro 1 702 716. Elle est la propriété de L.P.S.

EXIGENCES NATIONALES

La mise en œuvre de l'Indication Géographique Protégée "Porc Fermier de la Sarthe" est subordonnée au respect par ses utilisateurs :

1. Au plan Européen :

- du règlement CEE n° 2081/92 du 14/7/92
- des directives relatives au bien être des animaux et à leurs conditions de transport (91/628 CEE et note DGAL/SDSPA N° 8089 du 02/07/87)

2. Au plan Français :

- des réglementations relatives au marquage des animaux (DGAL/SDSPA N° 8138 du 03/08/88)
- des réglementations relatives aux conditions de pesée des viandes des espèces porcines (arrêté du 05/07/77)
- des réglementations relatives aux normes sanitaires des ateliers de découpe (arrêté du 18/07/77)

3. Au plan départemental Sarthois :

- des dispositions prévues au Règlement Sanitaire Départemental (R.S.D.)
- des dispositions prévues en matière de lutte contre la maladie d'Aujeski et contre les maladies contagieuses du porc.

4. Pour ses caractéristiques "fermières" :

- de la Notice Technique nationale du Label Rouge de "viande de porc vendue à l'état frais"
- du Référentiel Technique du Label Rouge N° 05-89 "Porc Fermier de la Sarthe".

En outre, l'organisme certificateur doit être en conformité avec les critères de la norme NF EN 45011 dès 1994, et en 1998 au plus tard.

9) EXIGENCES NATIONALES

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

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

ANNEXES

1. PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE LA FILIERE.

Abattoirs :

~~SABIM Sablé~~

~~Abattoir agréé CEE 72-08H et USA~~

~~B.P. 68 - Z.I. de l'Aubrée~~

~~72300 SABLE sur Sarthe~~

~~Tél.: 43 95 06 71 / Fax: 43 95 10 82~~

~~(France, Italie, Allemagne, Pays Bas)~~

~~MERIMONT S.A.~~

~~Abattoir agréé CEE 72-02H et Suisse~~

~~Charcuterie industrielle CEE 72-23D~~

~~B.P. 1 - 72170 CHERANCE~~

~~Tél.: 43 31 54 10 / Fax: 43 33 38 79~~

~~(France Ouest et Paris)~~

Groupements de Producteurs de pores.

~~C.A.D.S. Production Animales - 72000 Le Mans~~

~~G.P.P.M. - 72470 Champagné~~

~~O.R.E.P.A. - 72021 Le Mans~~

~~MAINE PORCS - 72021 Le Mans~~

~~PORCIAL - 49600 Beaupreau~~

Fabricants d'aliments du bétail.

~~C.A.D.S. Alimentation Animale - 72000 Le Mans~~

~~Maine SANDERS s.a. - 72470 Champagné~~

~~S.E.R.F.A. Alimab s.a. - 72300 Sablé sur Sarthe~~

~~HUTTEPAIN - BOUIX s.a. - 72021 Le Mans~~

~~RICHARD s.a.r.l. - 72310 Bessé sur Braye~~

~~BOURGINE s.a. - 72420 Vaas~~

La liste complète des Fournisseurs et Licenciés agréés par L.P.S. pour la production, l'abattage et la distribution du Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge, est disponible à la Direction Départementale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes de la Sarthe.

2. EXTRAITS BIBLIOGRAPHIQUES.

Ces extraits bibliographiques sont classés par ordre de leur renvoi dans le document principal, indiqué à droite du titre. Les titres sont le plus souvent de la rédaction.

2.1. LES RACES PORCINES LOCALES.

LES PORCS MANCEAUX ET CRAONNAIS.

Renvoi 1

"Elle [la race craonnaise] est une variété de la race celtique ; celle-ci se divise en deux sous-variétés, les porcs normands et les manceaux [du Mans]. Les premiers, vivant dans un pays plus fertile et plus riche, ont des os épais et lourds ; les seconds, nourris sur un sol pauvre, ont un squelette plus réduit, ce qui est un avantage pour un animal élevé uniquement pour la viande. Le craonnais est une variété sélectionnée du manceau, où les qualités de ce dernier sont portées à son maximum ; on distinguait au début du XIX^{ème} siècle deux sous-variétés, la longue et la courte (on disait aussi la grande et la petite, la race de Craon et celle de la vallée), qui ne se différenciaient que par la taille."

(Le Bas Maine, R. MUSSET, 1978, page 312)

LA RACE NORMANDE

Renvoi 2

Cette race apparue à la fin du Moyen Age a longtemps été confondue avec le type celtique, groupant des porcins de grande taille, à la tête camuse. Elle serait dérivée de la race Craonnaise, aujourd'hui disparue. Pourtant, le Normand allait progressivement s'imposer, rassemblant au siècle dernier des variétés locales, telles la Cauchoise, la Cotentine, l'Alençonnaise ou l'Augeronne; Jusqu'en 1958, les races Craonnaise et Normande cohabitent avec deux standards différents; malgré leur fusion sous le nom de porc Blanc de l'Ouest, les deux types allaient subsister. Nouveau coup dur en 1968 avec l'introduction de sang de Landrace allemand qui aboutit à la quasi-disparition du Blanc de l'Ouest dans les années 1970. Seul le refus d'éleveurs d'introduire du sang allemand a permis de sauver les derniers porcs normands.

(Inventaire des animaux domestiques en France, Alain RAVENEAU, Ed. Nathan 1993, p. 112)

RACES FRANÇAISES DISPARUES

Renvois 3 et 5

Le Craonnais : absorbé par le Blanc de l'Ouest

Le Porc du Perche : absorbé par le Normand

(Inventaire des animaux domestiques en France, Alain RAVENEAU, Ed. Nathan 1993, p. 107)

LE COCHON ROI.

Renvoi 4

Comme les autres cet élevage se transforme et s'améliore au cours du siècle. La race craonnaise conquiert le nord et le centre de la Mayenne, se partageant les élevages avec la race normande ; dans le sud, omniprésente dans les environs de Craon et de Château Gontier, elle évolue, sans doute sous les effets de l'alimentation. La petite taille, rustique, se nourrissant dans les champs et les landes, s'efface devant la grande toujours nourrie de glands mais aussi, à la ferme d'une 'chaudronnée' de pommes de terre, d'orge et de 'racines'. On la sélectionne à partir de 1895, année où E. Douasneau crée un concours spécial (J. Foucault marchand de vin à Craon et propriétaire fonde, en 1912, un syndicat d'élevage de la race) et certains propriétaires acquièrent une réputation flatteuse, comme A. Goussé qui entretient sur son exploitation de nombreuses truies 'dont la race est de la plus parfaite pureté...'"

(Paysans du Maine dans la France ancienne, René PLESSIX, Editions Horvath, p. 121)

LA RACE BLANC DE L'OUEST

Renvoi 6

Cette race a une histoire à éclipse, et pourtant elle est récente. Elle apparaît officiellement en 1958 avec la fusion du herd-books de deux races dites de pays : le Craonnais et le Normand. L'une et l'autre sont issues d'un rameau ancien de porcs de type celtique qui comptait également les races Bretonne, Flamande et Boulonnaise. Elles avaient en commun des oreilles tombantes. Ces diverses variétés ont disparu et l'ensemble Blanc de l'Ouest a subi dans les années 1970 l'hégémonie du Large White, en plein développement. Puis l'introduction du sang de Landrace allemand allait sonner son déclin, tandis que les éleveurs de la race Normande cherchaient à englober sous leur étendard ce qui restait du cheptel. Depuis quelques années, leurs confrères bretons récusent cet "impérialisme" et souhaitent redonner au Blanc de l'Ouest une véritable autonomie. Ils mettent en avant son ascendant Craonnais qui devait son nom à la ville de Craon (Mayenne) et qui était très répandu dans tout l'Ouest, jusqu'à sa fusion avec le Normand. Ses

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

caractéristiques ont fortement marqué cette race, d'où la revendication des Bretons, soucieux de faire valoir leur patrimoine génétique animal.

(Inventaire des animaux domestiques en France, Alain RAVENEAU, Ed. Nathan 1993, p. 108)

2.2. LES METHODES D'ELEVAGE DANS LA SARTHE ET LE MAINE.

LA GLANDEE.

Renvoi 7

Calendrier d'un livre d'heure du XV^{ème} siècle (Bibliothèque du Mans, manuscrit 159, fol. 11. et 12).

"Le calendrier des mois termine l'année par deux scènes qui se complètent, la glandée en novembre et l'abattage du porc en décembre. En novembre, on conduit les pores dans les bois où ils se nourrissent de glands. D'après les sculptures et les enluminures, celui qui conduit les bêtes utilise un bâton avec lequel il frappe les branches des chênes pour faire tomber les glands.

On appelait panage le droit de nourrir les pores dans une forêt, droit utile sinon indispensable pour l'élevage de ces animaux. Dans une charte de 1144, Geoffroi Plantagenêt donne aux religieux de Château l'Hermitage le droit de pâture et de pacage dans ses forêts du Maine et de l'Anjou. En 1219, Baudoin des Roches donne aux moines de La Boissière la métairie et le moulin de La Perrière, et des droits d'usage en forêt de Bercé."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 177 à 180)

LE PORC DANS LE NORD SARTHE AU 18^{ème} SIECLE.

Renvoi 8

"La faiblesse fréquente des pâturages limite l'élevage qui n'est pas ici, comme dans tout l'Ouest, une activité secondaire : chevaux, notamment dans le Saonnois, bovins rares et médiocres élevés en général autant pour leur force de travail que pour leur viande et leur lait, moutons nombreux qui fournissent leur toisons à l'industrie textile et leur chair à la boucherie, pores en petit nombre qui procurent aux gens aisés, sous la forme du cochon sacrifié à l'entrée de l'hiver l'essentiel de leur consommation de viande, ainsi dans la région de Saint Paternne :

'Les plus aisés y joignent le cochon salé, quelques volailles et un peu de viande de boucherie' (arch. dép. de la Sarthe, M 141/7)

Comparée aux données actuelles, la densité du bétail est faible ; l'enquête de l'an XII, aussi imparfaite qu'elle soit, le prouve. Dans les cantons de la Fresnaye sur Chédouet, Mamers, Marolles les Braults et Saint Paternne, au nord du département, on trouve 1 cheval pour 11 hectares, 1 bovin pour 6,6 hectares, 1 ovin pour 3,4 hectares, 2.374 pores et 1.199 chèvres."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 203)

"Dans l'arrondissement de Mamers, le plus riche si l'on en croit le préfet Auvray, on ne compte encore, en 1839, que 0,24 à 0,5 ovin par hectare de jachère et de surface cultivée en céréales, 0,5 à 0,9 porc par vache."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 207)

LES DEBUTS DU PLEIN AIR EN SARTHE.

Renvoi 9

"L'élevage de truies en plein air : cette technique concerne le naissage. Verrats et truies sont entretenus toute l'année dans les parcs vastes avec des cabanes.

Ce n'est pas un retour au passé mais une méthode qui applique des techniques modernes avec un investissement limité. La conduite d'élevage est planifiée, le travail organisé et le niveau de performances peuvent être semblables aux élevages fermés.

Cet élevage s'est développé en 1970 en Angleterre : 30.000 truies au Sud Ouest du pays. Démarré en France depuis 3 ans, le plein air existant et en cours de réalisation, totalise un peu plus de 400 élevages avec près de 20.000 truies."

(Bulletin n° 34 du G.D.A. Porc, Chambre d'Agriculture de la Sarthe, 1986, p. 4)

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

L'ESSOR GRACE A LA POMME DE TERRE ... **Renvoi 10**

"Les plus pauvres avaient aussi leur "cochon" : l'élevage du porc est devenu partout et pour tous un élevage important parallèlement la révolution agricole. Il est lié en effet à la culture de la pomme de terre, elle-même généralisée. Cependant, c'est surtout sur les sables que l'essor a été spectaculaire 'grâce à la quantité de pommes de terre qu'on y cultivait'".

(PESCHE, *canton de la Suze, t. VI, 1842, p.256*
in Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, p. 150)

Vers 1845

"... l'impact de la 'révolution agricole' se fait surtout dans la région sabolienne [Sablé sur Sarthe] où progressent les cultures du froment et de la pomme de terre, liée à la croissance de l'élevage porcin car, effectivement, le 'précieux tubercule' est fort peu utilisé pour l'alimentation humaine dans la Sarthe, à cette époque."

(*La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 277*)

... ET GRACE A L'ORGE (Vers 1860) **Renvoi 11**

"...l'élevage porcin bénéficie de l'accroissement de la culture de l'orge, du maintien de celle de la pomme de terre et du développement de l'élevage laitier local."

(*La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 289*)

Lire aussi le renvoi 16 "Paris, principal débouché, au § 3 "Vers 1860"

LA PERSISTANCE DES TRADITIONS. **Renvoi 12**

"L'élevage du porc, lui, n'a rien à voir avec la prairie, mais il est lié aux cultures de plantes sarclées, en particulier à la pomme de terre; citrouilles, choux, betteraves, rutabagas, navets entraient aussi dans la composition de la "chaudronnée" que les fermières faisaient cuire naguère pour leurs cochons comme pour leurs vaches. Le cheptel porcin a diminué de plus de moitié entre 1892 et 1929, en même temps que les surfaces consacrées à la pomme de terre (127.000 pores en 1892, 59.300 en 1929). Le manque de main d'oeuvre a joué contre cette culture et cet élevage, pourtant caractéristiques de la région mancelle [du Mans] au milieu du XIXème siècle."

(*Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, p. 171*)

(Vers 1960)

"L'élevage des pores a conservé longtemps ses vieilles méthodes. Chaque ferme élevait en moyenne deux truies ; on engraisait 7 à 10 animaux, moitié avec des aliments achetés, moitié avec les produits de l'exploitation ; les autres étaient vendus comme porelets à 20 kg."

(GUITARD. *Monographie de la commune de Sainte-Cérotte, 1962*
in Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, p. 197)

LE MAÏS SUR PATTES (Vers 1970) **Renvoi 13**

Dans la Sarthe, les plaines et plateaux céréaliers, grands producteurs de maïs grain, sont aussi des régions d'élevage de taurillons et surtout de pores, ce 'maïs sur pattes' comme disent les américains [maïs] les effectifs fluctuent [...]. Les problèmes viennent de ce que les petits éleveurs disparaissent ou se découragent, les cours du porc étant toujours cycliques."

(*Maine, Christine Bonneton Editeur, p. 370*)

2.3. LE POIDS ECONOMIQUE DU PORC EN SARTHE.

LES MARCHES SARTHOIS (Vers 1860) **Renvoi 14**

"Les cochons dominent ; les cultivateurs en élèvent et en engraisent une quantité prodigieuse ; ils se vendent aux foires et marchés de Mayet, du Lude, de Château du Loir et du Mans ; c'est la principale ressource du métayer ; souvent il paie sa ferme avec le produit de la vente de ces animaux."

(*Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, page 39,*
Arch. dép. Sarthe—F95, Médiathèque du Mans—Maine 2241)

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

LA SARTHE N'A PAS ASSEZ DE PORCELETS (Vers 1870)

Renvoi 15

"C'est que le Bas Maine [Mayenne], et surtout le Craonnais [région de Craon], n'engraisse plus guère le porc ; il s'est spécialisé dans la production des porcelets, qui sont vendus à l'âge de deux ou trois mois dans les régions voisines, particulièrement dans le Haut Maine [Sarthe], où ils sont engraisés."

(*Le Bas Maine*, R. MUSSET, 1978, p. 369)

PARIS, PRINCIPAL DEBOUCHE DU PORC FERMIER DE LA SARTHE

Renvoi 16

"Si les agriculteurs sarthois vivent encore en 'semi-autarcie', le département, pour ses 'produits' d'élevage, bénéficie, cependant, de la proximité du marché parisien, y expédiant des bœufs et surtout, par roulage, ses pores : 63.000 en 1844. Ce qui permet à nombre de paysans de payer fermages et impôts."

(*La Sarthe des origines à nos jours*, Editions Bordessoules, p. 276)

"Chaque semaine, 160 à 200 voitures de pores d'une dizaine d'animaux chacune partaient vers Paris"

(*BOIS, Sondages à travers l'économie française. La Sarthe (1846-1851) et arch. dép. Sarthe in Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles*, Jeanne DUFOUR, p. 150)

Vers 1860.

"Ayant amélioré leurs exploitations, les paysans sarthois s'orientent vers les marchés urbains, alimentent l'industrie locale dominante (fabrication de toile) en matière première (le chanvre), conservent et accroissent leurs ventes de pores gras destinés au marché parisien et exportent même vers la Grande Bretagne, fournissant de l'orge aux brasseries anglaises.

Le rôle du chemin de fer [...] a été indéniable [...] pour les traditionnelles expéditions de pores gras. [...] Le département reste le premier fournisseur de Paris. Chaque année 80 à 100.000 pores — pour environ 10 millions de francs — partent des marchés du Mans, de Bonnétable et de Vibraye. La prédominance sarthoise en ce domaine subsiste jusqu'à la veille de la première Guerre Mondiale."

(*La Sarthe des origines à nos jours*, Editions Bordessoules, p. 289)

DECLIN DU PORC SARTHOIS.

Renvoi 17

"Dans la Sarthe la production porcine croît jusqu'en 1892 (127.178 têtes) puis régresse (90.520 en 1911) avec le recul de la pomme de terre lié à la raréfaction de la main d'oeuvre, et, peut être surtout, avec la diminution des produits de laiterie disponibles : naguère donnés aux cochons, ils servent davantage maintenant aux poulains et aux veaux dont la vente sur le marché parisien comme veaux de lait est plus rémunératrice. Il faut aussi invoquer le changement de goût des consommateurs parisiens, or la Sarthe ne fournit que des pores gras..."

(*Paysans du Maine dans la France ancienne*, René PLESSIX, Editions Horvath, p. 122)

"Après 1890, l'élevage du porc tend à stagner, le consommateur parisien se détournant peu à peu du porc gras."

(*La Sarthe des origines à nos jours*, Editions Bordessoules, p. 294)

DEFICIT DE PORCS SARTHOIS POUR LES RILLETTES.

Renvoi 19

"En 1929, les marchés de porcelets ne suffisaient plus pour faire face aux besoins locaux et la Sarthe en était réduite à importer de la Mayenne 5.000 pores par an pour la fabrication industrielle des rillettes du Mans."

(*Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles*, Jeanne DUFOUR, p.171)

LE MARCHE DE St CALAIS (Vers 1960)

Renvoi 20

"Le marché aux pores de Saint Calais le jeudi matin, où l'on amenait quantité de porcelets dans des cages en osier, était l'un des plus pittoresque de la région ; les prix pratiqués sur ce marché servent toujours à la cotation du porcelet sur le plan national."

(*Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles*, Jeanne DUFOUR, page197)

LES PLANS DE RELANCE PORCINE

Renvoi 22

(*La 1ère relance en 1983, concernant le naissage*)

"Les élevages industriels marchent mieux jusqu'ici [...]. La reprise de l'élevage de pores est nette, grâce au plan de relance, mais on sait combien les cours du porc sont fluctuants."

(*Maine*, Christine Bonneton Editeur, p. 374)

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

(La 2ème relance en 1985, concernant l'engraissement)

"La SABIM [Abattoir industriel du groupe Casino à Sablé sur Sarthe—550 salariés] qui abat surtout des pores [80 % de son activité] doit rechercher en Bretagne plus de la moitié des pores nécessaires. La relance de la production porcine en Sarthe et en Mayenne pourrait donc permettre de raccourcir les circuits d'approvisionnement. Les ateliers de fabrication industrielle de charcuteries sont, à une exception près, localisés en Sarthe, surtout à l'est du Mans : Champagné, Connerré, La Ferté Bernard. Ils bénéficient ainsi de la proximité du marché parisien."

(Maine, Christine Bonneton Editeur, p. 385, 387)

"Le développement relatif du cheptel reproducteur entre 1979 et 1988 a été [important] en Sarthe (+51 %). Sur la même période, l'engraissement s'est particulièrement développé en Maine et Loire (+42 %) et en Sarthe (+38 %)."

(La filière porcine des Pays de la Loire, Comité Interprofessionnel Porcin et D.R.A.F. 1991, p. 15)

Lire aussi le renvoi 33 : "La politique du département".

2.4. LES SPECIALITES CHARCUTIERES DE LA SARTHE.

LE TUE COCHON

Renvoi 24

"Après 1850, les conditions d'existence et d'alimentation, s'améliorent : on cuit deux ou trois fois par mois de grosses miches de pain de froment de bonne qualité ; on tue un ou deux cochons par an ; on agrément les menus avec des oeufs et des volailles ; le cidre remplace l'eau."

(Maine, Christine Bonneton Editeur, p. 96)

"Pendant la guerre et même bien après, toutes les exploitations engraisaient encore néanmoins un ou deux de ces animaux, ne serait ce que pour la consommation familiale : le tueur de pores passait régulièrement dans les fermes où l'on faisait ripaille avant de saler le cochon et de faire provision de rillettes mais peu à peu beaucoup de fermes ont abandonné cet élevage (2 exploitations sur 3 n'auront plus de pores en 1969) et dans les autres il n'a cessé de fluctuer selon la récolte de pommes de terre et les conditions économiques du moment."

(Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, p. 171)

LA POTEE DE M. DE LA REYNIERE

Renvoi 26

"La potée est le plat traditionnel par excellence; chaque région possède sa façon de la préparer. [Après en avoir retracé l'histoire et fait la géographie des meilleures potées françaises] La Reynière nous dit que la plus complète et la plus riche qui lui ait été donnée de déguster est cette potée sarthoise que Sylvain Clusell lui fit goûter, 'un jour faste entre les jours', et qu'ils arrosèrent de champagne". [La potée sarthoise contient du saucisson pistaché, de la saucisse fumée et du jambon salé.]

*(Cent merveilles de la cuisine française, LA REYNIERE, Ed. du Seuil, 1971
in Le monde rural Sarthois, Editions Cénomane, p. 105)*

LES CELEBRES RILLETTES

Renvoi 27

Fin du XIXème siècle.

"Partout porcins, à la gloire des rillettes du Mans, et malgré l'opprobre que valut à certaine truie criminelle la pendaison (le Gibet à la Truie, en Courgains).

(Les Régions Naturelles de la Sarthe, Dr Paul DELAUNAY, Impr. Jobidon, Le Mans 1933, p. 24)

"En hiver, on sert tout d'abord une soupe grasse et en été, une miottée. Puis vient un bouilli, pot au feu à base de bœuf, de porc ou de volaille, que remplace, les mauvais jours, le ragoût de l'espérance, encore appelé *Trompe goule* ou *Trompe bonhomme* et où seuls quelques petits morceaux de lard ou de rillettes apparaissent au milieu des légumes."

(Mangeons sagement ; recettes sarthoises, Ed. Cénomanes, p. 14)

"Il était beaucoup de rillettes à la campagne parce qu'elles avaient l'avantage de se conserver facilement et étaient souvent l'élément principal du repas. Tuer le cochon était un événement important rythmant la vie paysanne. C'était aussi une fête.

Il est probable que la confection des rillettes n'est eu autrefois pour fonction que la récupération des multiples petites chutes de viande produites lors de la découpe du porc; ainsi que la fabrication du saindoux avec la graisse diffuse impossible à utiliser en quartier de lard au saloir. Cette volonté de récupération liée à la pauvreté du monde rural sarthois expliquerait peut-être la très forte localisation géographique des rillettes jusqu'à une époque récente."

(Mangeons sagement ; recettes sarthoises, Ed. Cénomanes, p. 135)

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

"Les rillettes, c'est la Sarthe", dit-on. En effet les pores de l'Ouest et particulièrement les pores sarthois ont toujours été réputés. Lointains descendants des sangliers domestiqués par les Gaulois qui en faisaient une grande consommation, les pores ont longtemps constitué la base de l'alimentation. Au Moyen Age, leurs nombreux troupeaux vivaient dans les forêts où le paysan avait 'droit de pannage (pâturage) et de glandée' mais les pores erraient aussi en liberté dans les villes. Le fils aîné de Philippe Auguste ne périt-il pas victime d'une chute que lui fit faire un porc ? Pays de 'viandes savoureuses', la Sarthe est aussi pays de bois propre à fabriquer à façonner 'potz et terrins'.

S'il est bien malaisé de préciser le point de départ de leur fabrication, il est certain que les premières rillettes furent issues d'un feu familial, dans le chaudron où 'benoîtement mijotaient les rilles'."

(Maine, Christine Bonneton Editeur, p. 98)

"L'élevage du porc, répandu dans tout le département, contribue notamment à la renommée de Sablé et St Calais [...] il fait l'objet de soins attentifs que lui dispensent des éleveurs chevronnés. A la qualité originelle de la viande vient s'ajouter le savoir faire des charcutiers qui se sont acquis une célébrité justifiée en préparant les succulentes rillettes sans préjudice des jambons, saucisses, pieds, pâtés et autres boudins à la confection desquels ils apportent leurs meilleurs soins."

(La Sarthe, gastronomie et tourisme, P.M. Wiltzer et F. De Nicolay, p. 65)

LA CONFRERIE DES CHEVALIERS DES RILLETES SARTHISOISES.

Renvoi 28

"Les rillettes sarthoises ont acquis une renommée bien au delà des limites de notre Département.

C'est pour défendre et promouvoir cette spécialité charcutière propre à la Sarthe que s'est créée, en 1968, la Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises. Tous les ans, lors du chapitre qui se tient à Mamers, le Grand Maître de la Confrérie intronise de nouveaux impétrants en leur donnant un coup de louche sur l'épaule et en déclarant :

'Par le feu, grâce à qui, dans leur chaudron,
Benôtement mijotent les rilles de cochon,
Par l'air où s'insinue vers tes narines de gourmet,
De savoureuses viandes, le délicat fumet,
Par la terre du pot, où le voile de graisse
Du mélange onctueux conserve la finesse,
Par l'eau qui te vient à la bouche au seul nom de "rillettes",
Par les quatre éléments,
Par le sel,
Le fer de la fourchette,
Et le père cochon, souverain de nos tables,
Je te fais Chevalier de la Confrérie des rillettes.
Désormais, tu consens
A toujours célébrer de ce mets délectable
La gloire et le renom.'

Chaque nouveau Chevalier de la Confrérie consent alors à défendre le renom des rillettes et de la Sarthe en général."

(Alain GREMILLON, Traditions et folklores en pays sarthois)

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

2.5. LE PORC FERMIER DE LA SARTHE LABEL ROUGE.

CREATION DU LABEL ROUGE.

Renvoi 30

"Outre des résultats globaux de production favorables, il est à noter aussi le développement d'une production de qualité. Après la volaille et le boeuf label, le porc label rouge 'L.P.S.' (Les Porcs Fermiers de la Sarthe) a fait son apparition en 1989. En 1990, près de 7.000 animaux ont été labellisés, représentant environ 600 tonnes de viande et 2 % de la production sarthoise."

(Points de repère : le porc en Sarthe et Ailleurs, , Chambre d'Agriculture de la Sarthe, 1991, p. 11)

LA POLITIQUE DU DEPARTEMENT

Renvoi 33

"Le Comité d'Expansion Economique de la Sarthe [estime que] le rôle du label 'Les porcs sarthois' apparaît essentiel dans le succès de cette initiative [le plan de relance porcine], sachant par ailleurs qu'en aucun cas, les collectivités locales ne s'engageront, contrairement à ce que souhaitaient les professionnels agricoles, dans un système de garantie des cours."

(Schéma de développement de la Sarthe, Comité d'Expansion Economique, 1991, p. 55)

LE PORC FERMIER DE LA SARTHE DEVIENT PATRIMOINE REGIONAL

Renvoi 41

"Il existe depuis 1989 dans le département de la Sarthe deux labels rouges de qualité attribués aux porcs fermiers de la Sarthe. [...]. Actuellement, 15.000 porcs sont ainsi produits dans le département de la Sarthe et les cantons limitrophes du département. Cette viande est commercialisée sous les marques 'Le Cénomans des Prés' et 'Le Cénomans'."

(Patrimoine gastronomique en Pays de la Loire, Martine DENOUEIX, Ed. Rives Reines 1992, p. 163)

3. PRINCIPALES SOURCES DOCUMENTAIRES UTILISEES.

~~– Les régions naturelles, géographiques, géologiques et agricoles de la Sarthe.~~

~~Dr Paul Delaunay – Chambre d'agriculture et Office agricole de la Sarthe – Imp. Jobidon – 1933~~

~~– Pontlieue et Arnage, ancienne paroisse du Maine.~~

~~Marcel Mémin – Imp. Monnoyer – 1968~~

~~– Agriculture et Agriculteurs dans les campagnes mancelles.~~

~~Jeanne DUFOUR – Thèse de doctorat – Université de Paris I – 1981~~

~~– La Sarthe, des origines à nos jours.~~

~~Editions Bordesoules – 1983.~~

~~– Maine. Cadre naturel, histoire, art, littérature, langue, économie et traditions populaires.~~

~~Editions Christine Bonneton, collection Encyclopédies régionales – 1988~~

~~– Statistiques agricoles de la Sarthe.~~

~~Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt – Service statistique.~~

~~– Mangeons sagement, recettes sarthoises.~~

~~J. de Laprade et J. Lemercier – Editions Cénomane – 1983~~

~~– Une enfance à la campagne, l'Hommedaire.~~

~~Gaston Chevereau – Editions Cénomane – 1988~~

~~– Patrimoine gastronomique en Pays de la Loire.~~

~~Martine Denoueix – Editions Rives Reines – 1992~~

~~– Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Produits du terroir et recettes traditionnelles des Pays de la Loire.~~

~~C.N.A.C. – Albin Michel – 1993~~

~~– Rilles, Rillons, Rillettes.~~

~~Olivier Breton – Editions Du May – 1994~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

4. REFERENCES OFFICIELLES

~~-Avis d'homologation du Label Rouge N° 05-89~~ publié au Journal Officiel de la République Française du 1er Août 1989, sur arrêté ministériel du 20 Juillet 1989.

~~-Avis favorable d'homologation de L.P.S. en tant qu'organisme certificateur~~ conforme à la norme EN NF 45011, prononcé par la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité le 6 Mai 1993.

~~-Arrêté du 01/04/94 pour l'homologation de L.P.S.~~ en tant qu'organisme certificateur n° LA 14, et du Label Rouge n° 05-89 Porc Fermier, Journal Officiel de la république Française du 24 Avril 1994.

~~-Délibération de la Chambre d'Agriculture de la Sarthe~~ en date du 14 Décembre 1994, apportant son soutien aux demandes d'I.G.P. des Labels Rouges sarthois.

5. CARTOGRAPHIE.

~~-Situation de la Ville du Mans sur la carte Européenne.~~

~~-La Sarthe dans la région historique du Maine.~~
(carte extraite du livre "Agriculture et Agriculteurs dans les campagnes mancelles" cité en bibliographie).

~~-Cantons limitrophes de la Sarthe,~~ sur lesquels s'étend l'aire géographique de production du Porc Fermier de la Sarthe.

~~-Positionnement des Principaux Fournisseurs agréés~~ de la filière Porc Fermier de la Sarthe.

~~-Positionnement des Grossistes et Salaisonniers~~ utilisateurs du Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge.

6. DOCUMENTS DIVERS, EXTRAITS DE PRESSE.

~~-Exemple de feuille de classement~~ des porcs abattus, réalisée par UNIPORC Ouest.

~~-Exemple d'étiquetage~~ utilisé pour l'identification des viandes de Porc Fermier de la Sarthe.

~~-Extraits de presse.~~