

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

Dénomination de l'origine : PORC DU SUD-OUEST

N° CE:

IGP : INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE AOP

1. DENOMINATION DE L'IGP :

PORC DU SUD-OUEST

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.1 : Viandes (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La viande de Porc du Sud-Ouest est une viande fraîche issue de porcs nés et élevés dans l'aire Sud-Ouest, nourris avec un minimum de 30 % de maïs denté pendant toute la durée de leur engraissement (à partir de la 12^{ème} semaine de vie).

Ils sont abattus à un poids chaud minimum de carcasse de 90 Kg (sans limite supérieure de poids) avec une tolérance de 3 Kg en périodes de fortes chaleurs estivales (du 1^{er} juin au 30 septembre).

Les carcasses des porcs du Sud-Ouest présentent un pH ultime compris entre 5,5 et 6,2, et sont découpées selon une découpe traditionnelle dite « coupe Sud-Ouest ».

Les pièces de découpe issues de ces carcasses présentent une couleur comprise entre 3 et 6 de l'échelle japonaise de couleurs pour les échine.

La viande de Porc du Sud-Ouest se caractérise du point de vue physico-chimique par une richesse en acides gras poly-insaturés (avec en particulier un taux d'acide linoléique compris entre 10% et 15% des acides gras totaux du gras de la viande), et moins d'acides gras saturés. Elle est également riche en lipides et en vitamine E.

D'un point de vue organoleptique, la viande de porc du Sud-Ouest, de couleur rouge, est juteuse et tendre, et présente un goût intense.

Pour limiter le stress des porcs qui influe négativement sur le pH ultime et dégrade la qualité de la viande, le parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir : 200 Km au maximum ou 6 heures maximum de transport entre l'élevage et l'abattoir.

A la commercialisation, la viande de porc du Sud-Ouest est présentée en frais sous les formes suivantes : carcasses, demi-carcasses, pièces de découpe, viandes désossées ou non.

3.3. Aliments pour animaux

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

Du sevrage à l'abattage, les aliments distribués aux porcs contiennent au minimum 60% de grains de céréales, leurs produits et sous-produits.

Durant la phase d'engraissement, soit à partir de la douzième semaine de vie jusqu'à l'abattage, les aliments ne doivent pas contenir d'huile de palme (sources en acides gras saturés), de produits issus de poisson, de graisses animales, d'additifs facteurs de croissance (catégorie J de la réglementation), ni d'additifs antibiotiques (catégorie A de la réglementation). Pendant cette même phase, les aliments distribués aux porcs contiennent au minimum 30 % de maïs denté et ont une teneur supérieure à 1,1 % (11 g/Kg d'aliment) d'acide linoléique (C18:2) et inférieure à 1,7 % (17 g/Kg d'aliment).

3.4. Etapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La localisation obligatoire des étapes d'élevage des porcs dans l'aire géographique (naissance, post-sevrage, engraissement) est garante de la qualité de la viande.

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

3.5. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage du produit comprend :

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

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP « Porc du Sud-Ouest » comprend les **régions administratives suivantes** :

- Région **Aquitaine**,
- Région **Midi-Pyrénées**,
- Région **Poitou-Charentes**.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire Sud-Ouest présente la double spécificité d'être un bassin de production porcine ancestral, et d'avoir une tradition d'usage du maïs denté aux caractéristiques nutritionnelles

spécifiques dans l'alimentation des porcs, étant donné le climat favorable de l'aire pour sa culture.

❖ Un bassin de production porcine ancestral

La viande de porc a longtemps représenté dans les campagnes du Sud-Ouest, l'essentiel de l'alimentation carnée. La plupart des familles rurales possédait son porc dont le sacrifice pendant l'hiver donnait lieu à une véritable fête familiale et de voisinage où l'importance du savoir-faire s'affirme. Les gestes et les recettes ancestrales se perpétuent toujours dans des familles rurales du Sud-Ouest.

Les carcasses de porcs étaient valorisées dans leur intégralité (consommation locale puis ouverture au marché), en viande fraîche et en transformation (salée, séchée ou confite dans la graisse). Le cochon constituait une réserve alimentaire, mais également une monnaie d'échange sur les foires et marchés de Bayonne, Dax, Garris, Hasparren, etc.

Les échanges commerciaux de porcs vivants se sont organisés entre les bassins de production de naissage et d'engraissement. Historiquement, ces échanges avaient lieu lors de foires et marchés locaux, nombreux dans l'aire géographique. Ils attestent de la tradition d'élevage porcin dans le Sud-Ouest depuis le Moyen Age (Puylaurens, Villefranche de Rouergue, etc.). Parmi les marchés aux porcelets les plus anciens, on peut citer Garlin, Tarbes, Lembeye, Soumoulou, Dax, Garris, Saint Palais et Rabastens de Bigorre. A la fin du XIXème siècle, des foires aux porcs de plus ou moins grande importance, avaient lieu dans chaque commune de l'Aveyron et du Tarn. Le marché de Trie-sur-Baïse reste toujours actif.

En 1862, 3 départements du Sud-Ouest (la Dordogne, la Corrèze, l'Aveyron) étaient les 3 premiers départements français en cheptel porcin.

Enfin, le patrimoine local témoigne largement de cette production et de cette consommation ancienne de porcs du Sud-Ouest (textes de loi, littérature, écrits, œuvres artistiques, etc.). Ainsi, en Guyenne et Gascogne, Pierre Tucoo-Chala dans son livre « Gaston Fébus et la souveraineté du Béarn » indique l'existence au Moyen-Age de porcs gras élevés en porcherie ou « soues à cochons » dans les fermes du Sud-Ouest. Ces porcs gras étaient nourris de son et de résidus de céréales ; bêtes assez rares et fort recherchées, ils valaient 4 fois plus cher que les autres porcs élevés à la glandée dans la forêt.

❖ La tradition d'usage du maïs denté aux caractéristiques spécifiques dans l'alimentation des porcs

Le Sud-Ouest est un bassin historique de production de maïs grain (89 % de la production nationale en 1930 et 41 % actuellement). Avec 3 fois plus de S.A.U. dédiée au maïs grain que dans les autres départements français, il produit jusqu'à plus de 50 fois les besoins de la filière porcine Sud-Ouest.

Le type de maïs cultivé dans le Sud-Ouest est principalement du maïs denté, pour des raisons historiques, mais surtout grâce aux conditions climatiques de l'aire propices à cette variété tardive exigeante en chaleur et humidité : des températures élevées pendant tout son cycle végétatif et des précipitations importantes au cours de l'été. Dans le Sud-Ouest, le risque d'avoir une somme de température en-deçà des besoins des variétés tardives est inférieure à 20%, prise de risque acceptable pour l'agriculteur situé dans cette aire géographique. Le rendement du maïs tardif étant par ailleurs supérieur de 15 à 20% aux variétés plus précoces, les agriculteurs du Sud-Ouest cultivent exclusivement du maïs denté.

Le maïs denté présente des propriétés nutritionnelles particulières : une faible humidité à la récolte (entre 25 et 30%), une teneur en amidon élevée qui lui confère une haute valeur énergétique (entre 750 et 780 gr/Kg de matière sèche). Il se caractérise surtout par des matières grasses spécifiques composées essentiellement d'acides gras insaturés à hauteur de 60 % des acides gras totaux, dont l'acide linoléique (Oméga 6). Le maïs denté est également riche en vitamines E (1.1 à 1.8 mg/g). C'est une céréale à haute concentration énergétique.

5.2. Spécificité du produit

❖ Une alimentation au maïs denté pour une viande aux qualités spécifiques

L'importance de la culture de maïs denté dans le Sud-Ouest a favorisé un modèle d'élevage maïs denté-porc : le maïs denté représente 30% minimum de la ration du porc du Sud-Ouest en engraissement. Cette ration doit comporter un pourcentage de 1,1% minimum d'acide linoléique. Cette consommation d'un aliment rendu plus énergétique et plus riche en acide linoléique par la présence d'une forte proportion de maïs denté, confère à la viande sa spécificité.

La viande de porc du Sud-Ouest présente en effet une composition spécifique de ses gras au faible taux d'acides gras saturés (environ 40%) et au taux élevé d'acides gras insaturés (près de 60%), essentiels car ils ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme humain. Ils sont présents aussi bien dans le gras sous cutané que dans le gras intra-musculaire. L'acide linoléique, qui est un acide gras poly-insaturé, se retrouve à hauteur de 10% à 15% des acides gras totaux de la viande.

L'alimentation au maïs denté confère aussi à la viande de porc du Sud-Ouest un taux relativement élevé de lipides (environ 5,4% des acides gras vs 3,8% pour le porc standard français), un pH maîtrisé et optimum (entre 5,5 et 6,2) et un taux élevé de vitamine E (anti-oxydante). Les résultats des analyses comparatives à un porc standard français réalisées en janvier 2011 sur des filets démontrent la présence d'un taux de vitamine E plus élevée dans la viande de porc du Sud-Ouest (0,16 mg/100g vs 0,13 mg/100g, soit 15% de plus).

Ces caractéristiques physico-chimiques spécifiques de la viande se répercutent sur ses propriétés organoleptiques. La jutosité et la tendreté de la viande varient avec la quantité de lipides et d'eau qu'elle contient, et surtout avec le pouvoir de rétention d'eau. Le taux de lipides est plus élevé dans la viande de porc du Sud-Ouest, l'acide linoléique est à l'origine d'une diminution de la taille des adipocytes, permettant ainsi une meilleure rétention d'eau, favorisée aussi par le pH, fixé dans la fourchette [5,5 ; 6,2].

A la cuisson, la viande de porc du Sud-Ouest présente un goût intense. La flaveur dépend essentiellement de la composante lipidique et du pH de la viande. La lipolyse et l'oxydation des acides gras poly-insaturés conduisent à la formation de molécules secondaires simples responsables de l'intensité globale du goût plus importante que pour une viande de porc standard et de l'intensité de l'odeur des produits au moment de la cuisson et de la dégustation. La saveur et l'arôme dépendent également de la libération de molécules lors de la maturation qui ne s'opère qu'au pH [5,5 ; 6,2].

Cette différenciation (jutosité, tendreté, goût intense) est reconnue par les consommateurs lors de séances d'analyse sensorielle. Un test organoleptique sur un rôti de porc, réalisé en 2002, par un panel expert, en atteste.

En outre, la viande de porc du Sud-Ouest est plus rouge que la viande de porc standard français. La couleur de la viande dépend de la quantité de myoglobine présente.

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

Le gras de couverture et le gras intramusculaire sont en quantité suffisante et de couleur blanche.

❖ La tradition d'un élevage de porc du Sud-Ouest plus lourd que le porc standard français

Le porc du Sud-Ouest présente un poids chaud minimum de carcasse de 90 Kg (sans limite supérieure de poids) avec une tolérance de 3 Kg en périodes de fortes chaleurs estivales (du 1er juin au 30 septembre). Depuis toujours, les porcs produits dans le Sud-Ouest sont plus lourds que les porcs standards français. Pour le poids, les résultats d'abattage 2010 montrent une moyenne de 91,71 kg de poids de carcasse pour le porc standard français contre une moyenne de 94,03 kg pour le porc du Sud-Ouest (soit un poids moyen vif de 121 kg).

Cette tradition d'élevage de porcs plus lourds a conduit à la création en 1967 d'une zone de cotation Sud-Ouest pour rendre compte des transactions de porcs élevés dans le Sud-Ouest. Cette cotation Sud-Ouest qui concerne les carcasses de porcs du Sud-Ouest, plus lourds, est reconnue par le règlement CEE n° 2112-69 du Conseil du 28 octobre 1969 (JOCE, 29/10/1969). Un système de paiement différencié des carcasses de porcs du Sud-Ouest, hérité de cette cotation Sud-Ouest, est toujours en vigueur aujourd'hui et est toujours publié par le Service des Nouvelles des Marchés.

❖ Une découpe spécifique des porcs du Sud-Ouest

Les carcasses de porcs du Sud-Ouest sont traditionnellement découpées selon la coupe « Sud-Ouest ». La particularité de la coupe Sud-Ouest est l'axe de coupe entre le jambon et la longe : la pointe de la longe est laissée avec le jambon, afin de garantir au consommateur une qualité homogène de l'ensemble de la longe, sans la partie qui supportait l'attache à l'os. Cela permet également une coupe ronde du jambon.

❖ Une viande de porc du Sud-Ouest réputée

La double tradition de production d'un porc plus lourd et nourri à base de maïs a conduit les groupements de producteurs à chercher à valoriser et à "protéger" leur produit en organisant collectivement leur offre. La démarche qualité « Porc au grain du Sud-Ouest » initiée par l'Interprofession Porcine d'Aquitaine dans les années 1980 a conduit à l'obtention en 1989 d'un Label Rouge, donnant un réel "statut" à la viande de porc du Sud-Ouest.

Dès son homologation, et encore aujourd'hui, cette démarche connaît un vif succès. En témoignent des articles de presse et des recettes de cuisine parus dans les quotidiens et magazines spécialisés à partir de 1991, le nombre d'opérateurs engagés dans la démarche (1997/2010), des pages internet consacrées au produit. Forte de cette démarche et de sa notoriété, la réputation du Porc du Sud-Ouest est largement avérée.

La notoriété de la viande de porc du Sud-Ouest se perpétue au fil des années et reste toujours très vive. Cela se concrétise par un choix spontané des consommateurs qui lui accordent une nette préférence, la jugent significativement différente de la viande de porc standard français et qui sont prêts à la payer plus cher.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

L'aire Sud-Ouest, bassin de production porcine ancestral, a une tradition d'usage du maïs denté aux caractéristiques nutritionnelles spécifiques dans l'alimentation des porcs.

La valorisation du maïs denté présent à 30% minimum dans la ration d'engraissement confère une véritable spécificité à la viande du Porc du Sud-Ouest.

Il a ainsi été largement démontré dans de nombreuses études que les caractéristiques physico-chimiques de la viande de porc, animal monogastrique, sont étroitement corrélées aux caractéristiques physico-chimiques de la ration alimentaire du porc qui par l'intermédiaire d'une forte proportion de maïs denté, contient une forte proportion d'acide linoléique.

Chez les animaux monogastriques, contrairement aux ruminants qui saturent les acides gras d'origine alimentaire, les acides gras alimentaires sont déposés directement dans les tissus sans modification chimique [C. DUTERTRE, Ingénieur Agronome]. Chez le porc, la nature des acides gras du régime alimentaire agit directement sur la composition en acides gras des tissus adipeux [FLANZY et AL. 1970, BROOKS 1971, DESMOULIN et AL. 1983, RHEE et AL 1988, PANTALEO et AL., 1999]. L'apport exogène d'acides gras poly-insaturés ingérés par le porc du Sud-Ouest se retrouve dans son tissu adipeux [COURBOULAY et MOUROT 1995, WARMANTS et al 1999, COURBOULAY et AL. 1999]. Ceci est d'ailleurs bien mis en évidence par les résultats d'expérimentation de l'ADASEO, de 1994 à 2000.

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

Une étude menée par l'ADAESO (Association pour le Développement Agro-Environnemental du Sud-Ouest) a démontré qu'une alimentation avec 30 % de maïs denté (minimum du Cahier des Charges) garantit les spécificités du Porc du Sud-Ouest.

Nous pouvons ainsi en conclure que les caractéristiques particulières de la viande de Porc du Sud-Ouest réputée (couleur rouge, jutosité, tendreté, goût intense) résultent essentiellement du savoir-faire local des éleveurs de l'aire Sud-Ouest qui perpétuent les usages locaux en engraisant un porc plus lourd avec du maïs denté, et la qualité bien spécifique du maïs-denté en terme de composition en acides gras.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES

(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

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