

DOCUMENT UNIQUE

« Porc de la Sarthe »

N° UE: [réserve UE]

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S) DE L'IGP

« Porc de la Sarthe »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

NC 0203

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

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 (rôti, côtelettes, ...),
- en abats.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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.

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

A partir de 13 semaines d'âge, l'élevage du « Porc de la Sarthe » a lieu dans l'aire géographique, et ce jusqu'à son abattage.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

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

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

5.

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) Bazoche-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) Cropte , Daon, Évron, Gennes-Longuefuye, Gesvres, Grez-en-Bouère, Hambers, Izé, Jublains, Livet, Loupfougères, Maisoncelles-du-Maine, Meslay-du-Maine, Mézangersz, Neau, Pré-en-Pail-Saint-Samson, Préaux, Ravigny, Ruillé-Froid-Fonds, Saint-Aubin-du-Désert, Saint-Brice, SaintCharles-la-Forêt, Saint-Cyr-en-Pail, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Georgesle-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, Aiillères-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-Neuvy-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-Foulletourte, Chahaigues, Challes, Champagné, Champfleur, 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, Connerre, 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, Guécélard, (La) Guierche, Jauzé, Joué-en-Charnie, Joué-l'Abbé, Juigné-sur-Sarthe, Juillé, Jupilles, Laigné-en-Belin, Lamnay, Lavardin, Lavaré, Lavernat, Lhomme, Lignon, 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, Marnigné-Lailly, 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, Poillé-sur-Vègre, Pontvallain, Précigné, Préal, Prévailles, Pruillé-l'Éguillé, Pruillé-le-Chétif, (La) Quinte, Rahay, René, Requeil, Roézé-sur-Sarthe, Rouessé-Fontaine, Rouessé-Vassé, Rouez-en-Champagne, Rouillon, Roupperoux-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 , Soullitré , 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.

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

6. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

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

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels :

La Sarthe est un département de l'Ouest de la France dans la région des Pays de la Loire, dont la Préfecture est Le Mans. Elle fait partie de la province historique du Maine, à la rencontre du Massif Armoricain et du Bassin Parisien. Sa proximité géographique avec Paris est également, au 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'Île de France, de la Normandie, de la Bretagne et du Centre, la Sarthe se caractérise essentiellement comme une région de plaine dans un amphithéâtre de 20 à 300 m d'altitude ouvert au Sud-Ouest. Son climat doux et tempéré (température annuelle moyenne de 12°C et nombre de jours de froid réduit), sous influence océanique (600 à 800 mm de précipitations par an) est propice au bocage et à la forêt qui sont encore très présents.

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

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

Facteurs humains :

Historiquement présente dans la quasi-totalité des fermes, la production porcine en Sarthe s'est longtemps caractérisée par ses méthodes d'élevage originales. Ainsi, au 18^{ème} siècle, la plupart des fermes et "bordages" disposent d'un petit nombre de porcs qui fournissent l'essentiel de la consommation de viande. « Les cochons 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*) Ils sont élevés dans les traditionnelles "soues", constructions basses où les porcs sont engraisés en petit nombre. Ces soues disposent d'une courette fermée à l'air libre, dans laquelle les cochons peuvent déambuler. 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. L'orge, produit en quantités importantes dans le département, à l'origine pour les brasseries anglaises, assure la finition des animaux.

Les marchés locaux sont réputés dans toute la région (*Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, page 39, Arch. dép. Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241*), et le porc assure une bonne part des ressources des fermiers. Ce développement est tel que la Sarthe doit déjà s'approvisionner en porcelets dans les régions voisines, notamment dans le Bas Maine, en Mayenne (*Le Bas Maine, R. MUSSET, 1978, p. 369*).

À partir de 1985, les agriculteurs sarthois officialisent la méthode de l'élevage du porc en plein air, commençant par les truies en 1986 (*Bulletin n°34 du G.D.A. Porc, Chambre d'agriculture de la Sarthe, 1986, p. 4*), puis avec les porcs charcutiers en 1988-89. Ainsi, en 1988, 14 % des truies sarthoises sont déjà élevées dans les champs, et la Sarthe fait figure de pionnière dans ce domaine.

Les éleveurs du « Porc de la Sarthe » perpétuent ces techniques d'élevage à l'extérieur, intégrant plus récemment dans leurs pratiques l'accès à des parcours. Ainsi, courettes, parcours ou plein champ permettent au « Porc de la Sarthe » un large accès à l'air libre.

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

6.2. Spécificité du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En effet, majoritairement transformée en produits de charcuterie, la viande du « Porc de la Sarthe » fait l'objet de nombreuses publications et de témoignages d'artisans/charcutiers depuis les années 1990 tel que celui de Laurent Berthier, multimédaillé d'or pour ses Rillettes maison de « Porc de la Sarthe » (*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/>*).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)