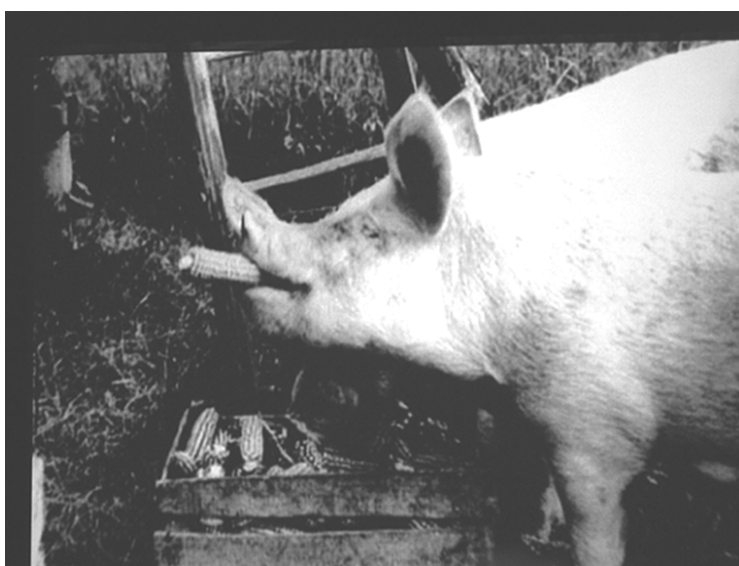




Association des Produits Porcs du **Sud-Ouest**

PORC DU SUD-OUEST

DOSSIER DE DEMANDE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)



Version 1.6 / 21 juillet 2011

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 2 sur 39

SOMMAIRE

1 – GROUPEMENT DEMANDEUR	4
1.1 - NOM :	4
1.2 - ADRESSE :	4
2- NOM DU PRODUIT :	4
3– TYPE DE PRODUIT :	4
4- DESCRIPTION DU PRODUIT.....	5
4.1 DEFINITION	5
4.2 COMMERCIALISATION :	6
5- DELIMITATION DE L’AIRE GEOGRAPHIQUE DE L’IGP PORC DU SUD-OUEST.....	7
6- PREUVE DE L’ORIGINE / AIRE DELIMITEE.....	9
6.1 TRAÇABILITE DES PORCS EN ELEVAGE	9
6.2 TRAÇABILITE DE L’ALIMENT DES PORCS	9
6.3 TRAÇABILITE DES PORCS A L’ENLEVEMENT POUR L’ABATTOIR	10
6.4 TRAÇABILITE A L’ABATTOIR	10
6.5 TRAÇABILITE DE LA DECOUPE	11
6.6 TRAÇABILITE A LA VENTE	11
6.7 SCHEMA RECAPITULATIF DES ELEMENTS DE TRAÇABILITE	12
6.7.1 <i>Traçabilité descendante</i>	12
6.7.2 <i>Traçabilité ascendante</i>	13
7- DESCRIPTION DE LA METHODE D’OBTENTION.....	14
7.1 ELEVAGE.....	14
7.1.1 <i>Les choix génétiques</i>	14
7.1.2 <i>La conduite d’élevage</i>	14
7.1.2.1 Phases d’élevage	14
7.1.2.2 Sanitaire	14
7.1.2.2.1 Suivi sanitaire.....	14
7.1.2.2.2 Nettoyage-désinfection.....	14
7.1.2.3 Alimentation des porcs du Sud-Ouest	15
7.1.2.3.1 Matières premières interdites	15
7.1.2.3.2 Composition des aliments	15
7.1.3 <i>Préparation des animaux au transport, conditions de chargement et de transport.....</i>	15
7.2 ABATTAGE.....	16
7.2.1 <i>Réception des animaux et attente avant abattage</i>	16
7.2.2 <i>Abattage</i>	16
7.2.3 <i>Tri des carcasses</i>	16
7.2.3.1 : Types d’animaux.....	16
7.2.3.2 : Tri à la pesée fiscale	17
7.2.3.3 : Refroidissement des carcasses	17
7.2.3.4. Indicateurs de qualité technologique	17
7.3 SELECTION DES PIECES EN ATELIER DE DECOUPE	18
7.3.1 <i>Qualité des pièces de découpe</i>	18
7.3.1.1 : Défauts d’aspect	18
7.3.1.2 : Qualité technologique des viandes	18
7.3.1.3. : Qualité des gras de la viande.....	18
7.3.2 <i>Valorisation des carcasses</i>	19

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 3 sur 39

8- LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE	20
8.1 - SPECIFICITE DE L'AIRES SUD-OUEST	20
8.1.1 <i>Un bassin de production porcine ancestral</i>	20
8.1.1.1 Une tradition de consommation de porcs dans le Sud-Ouest	20
8.1.1.2 Une tradition d'élevage et de commerce des porcs	21
8.1.1.3 Le patrimoine du Sud-Ouest, témoin de cette tradition.....	22
8.1.2 <i>La tradition d'usage du maïs denté aux caractéristiques spécifiques dans l'alimentation des porcs</i>	24
8.1.2.1 – Le Sud-Ouest, bassin historique de production de maïs grain.....	24
8.1.2.2 – La prédominance du maïs denté.....	25
8.1.2.3 – L'usage historique du maïs denté dans les rations des porcs.....	27
8.1.2.4 - La spécificité du maïs denté tardif	27
8.2 - SPECIFICITE DU PORC DU SUD-OUEST.....	29
8.2.1 – <i>Une viande de porc du Sud-Ouest aux qualités spécifiques</i>	29
8.2.1.1 Des qualités physico-chimiques spécifiques	29
8.2.1.1.1 Une viande de porc du Sud-Ouest riche en acides gras poly-insaturés et plus pauvre en acides gras saturés	29
8.2.1.1.2 Une viande de porc du Sud-Ouest riche en lipides.....	29
8.2.1.1.3 Une viande de porc du Sud-Ouest avec un pH maîtrisé et optimum	29
8.2.1.1.4 Une viande de porc du Sud-Ouest riche en vitamine E.....	29
8.2.1.2 Les effets sur les caractéristiques organoleptiques.....	30
8.2.1.2.1 Aspect visuel de la viande de Porc du Sud-Ouest :	30
8.2.1.2.2 Jutosité et tendreté de la viande de Porc du Sud-Ouest :	30
8.2.1.2.3 Flaveur de la viande de Porc du Sud-Ouest :	31
8.2.2 <i>L'élevage d'un porc du Sud-Ouest plus lourd que le porc standard</i>	32
8.2.3 – <i>Le porc du Sud-Ouest : un produit réputé</i>	33
8.2.3.1 - Le porc du Sud-Ouest : un produit spécifique notoire et reconnu par le consommateur	33
8.2.3.2. L'origine « Sud-Ouest », déjà employée comme signe distinctif.....	34
8.3 - LIEN CAUSAL	35
9 – STRUCTURE DE CONTROLES : REFERENCES	37
10 – REGLES D'ETIQUETAGE	37
11 – EXIGENCES NATIONALES A RESPECTER	38
12 – ANNEXES	39

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 4 sur 39

1 – GROUPEMENT DEMANDEUR

1.1 - Nom :

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

1.2 - Adresse :

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

2- NOM DU PRODUIT :

PORC DU SUD-OUEST

3– TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.1 : Viandes (et abats) frais

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 5 sur 39

4- DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Définition

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

❖ porcs :

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

❖ carcasses :

- avec un pH ultime compris entre 5,5 et 6,2.

❖ pièces de découpe :

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

La viande de Porc du Sud-Ouest se caractérise par :

❖ Qualités physico-chimiques :

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

❖ Qualités organoleptiques :

- juteuse et tendre
- au goût intense

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 6 sur 39

- **Présentation :**

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

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

4.2 Commercialisation :

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

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 7 sur 39

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

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

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

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 8 sur 39

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



Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 9 sur 39

6- PREUVE DE L'ORIGINE / AIRE DELIMITEE

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

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

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

6.1 Traçabilité des porcs en élevage

Avant toute sortie de cheptel, **l'éleveur assure l'identification** de ses animaux.

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

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

6.2 Traçabilité de l'aliment des porcs

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

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

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

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

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

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 10 sur 39

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

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

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

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

6.4 Traçabilité à l'abattoir

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 11 sur 39

6.5 Traçabilité de la découpe

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

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

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

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

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

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

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

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

6.6 Traçabilité à la vente

Un **étiquetage** est apposé sur **chaque unité de vente commercialisée**.

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

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

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

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 12 sur 39

6.7 Schéma récapitulatif des éléments de traçabilité

6.7.1 Traçabilité descendante

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 13 sur 39

6.7.2 Traçabilité ascendante

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 14 sur 39

7- DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

7.1 Elevage

7.1.1 Les choix génétiques

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

7.1.2 La conduite d'élevage

7.1.2.1 Phases d'élevage

La conduite d'élevage doit être réalisée en trois phases de maternité, de post-sevrage et d'engraissement. L'engraissement commence à partir de la douzième semaine de vie.

7.1.2.2 Sanitaire

7.1.2.2.1 Suivi sanitaire

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

7.1.2.2.2 Nettoyage-désinfection

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 15 sur 39

7.1.2.3 Alimentation des porcs du Sud-Ouest

Les aliments distribués aux animaux respectent les contraintes suivantes :

7.1.2.3.1 Matières premières interdites

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

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

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

7.1.2.3.2 Composition des aliments

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

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

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

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

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

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 16 sur 39

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

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

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

7.2 Abattage

7.2.1 Réception des animaux et attente avant abattage

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

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

7.2.2 Abattage

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

7.2.3 Tri des carcasses

7.2.3.1 : Types d'animaux

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

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 17 sur 39

7.2.3.2 : Tri à la pesée fiscale

Poids des carcasses :

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

Le porc du Sud-Ouest est un porc pesant au minimum **90 kg de carcasse** en poids chaud.

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

Absence de défauts :

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

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

Une **tolérance de 5 %** des carcasses présentant un ou plusieurs défauts peut être admise par lot-client sauf pour les fractures et les abcès.

7.2.3.3 : Refroidissement des carcasses

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

7.2.3.4. Indicateurs de qualité technologique

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 18 sur 39

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

7.3 Sélection des pièces en atelier de découpe

7.3.1 Qualité des pièces de découpe

7.3.1.1 : Défauts d'aspect

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

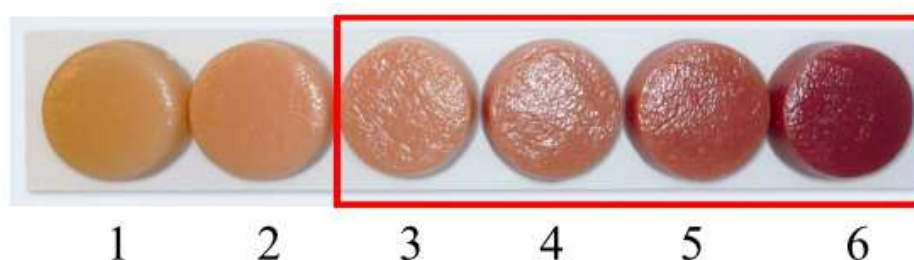
- défaut d'épilation
- défaut de couenne
- points de sang : pétéchies
- hématomes
- fractures
- présence de substances étrangères (taches de graisse, traces de fécès ou toute autre substance étrangère indésirable)
- abcès

7.3.1.2 : Qualité technologique des viandes

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

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

PHOTO 2. ECHELLE JAPONAISE DES COULEURS



7.3.1.3. : Qualité des gras de la viande

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 19 sur 39

7.3.2 Valorisation des carcasses

Les carcasses sont valorisées :

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 20 sur 39

8- LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

8.1 - Spécificité de l'aire Sud-Ouest

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.

8.1.1 Un bassin de production porcine ancestral

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

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

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

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

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

- « **la SENS PORC** » ou Saint Porc dans toute la région du Rouergue qui donne lieu à un véritable rituel appelé : MASEL (cf. document 1 : « La « Sens Porc » à Lacaune, Livre d'or du Jambon de Bayonne, p.5-6).
- « **le PELE-PORC** » sur le Bassin de l'Adour (cf. document 2 : « Le temps de la pèlère », Livre d'or du Jambon de Bayonne, p. 128).
C'est pendant l'hiver : en décembre – janvier, l'occasion d'une **fête familiale** et de voisinage : LA PELERE où l'importance du savoir-faire s'affirme : « l'égorgeur sûr dans son coup de main, de bon conseil pour les aides ». « Une bonne saignée, un bon découpage, un salage bien mesuré et la vie était assurée pour l'année. »

La pèlère et ses rites, tout un art fondé sur des gestes et des recettes ancestrales qui **se perpétuent toujours dans des familles rurales du Sud-Ouest**, comme en témoignent les croquis casaniers de JJ Cazaurang (cf. document 3 : « croquis casaniers » de JJ Cazaurang).

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

- ✓ **consommation en viande fraîche** : qui a tout d'abord constitué les **provisions de base, d'une économie locale** avant une ouverture au marché comme actuellement.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 21 sur 39

- ✓ **transformation** : la viande de porc se prête bien aux techniques naturelles de conservation :
- au sel (**du fait d'une situation géographique particulière** entre Mer (Océan Atlantique) et Montagne (Pyrénées), avec des **ressources locales en sel**),
 - par déshydratation sous le seul effet du climat dans des régions spécifiques
 - **dans la graisse après cuisson** (confit de porc du Sud-Ouest).

La consommation du porc obéit à un **calendrier quasi liturgique** : le boudin part le premier, le museau et l'oreille pour Pâques, puis **chaque jambon fait une saison** : le premier jambon est attaqué aux semailles du maïs denté avec le premier saucisson. On abordera le deuxième à la fenaison, le troisième à la fenaison et au dépiquage du blé. On garde le dernier pour les travaux d'automne.

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

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

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

8.1.1.2 Une tradition d'élevage et de commerce des porcs

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

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

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

Les **excédents de porcelets** participaient aux approvisionnements de la **région Poitou-Charente**.

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

Les **nombreuses foires et marchés locaux** aux porcs et porcelets attestent de la tradition d'élevage porcin dans le Sud-Ouest depuis le Moyen Age (Puylaurens, Villefranche de Rouergue...). A la fin du XIX^{ème} siècle, des foires aux porcs de plus ou moins grande importance, ont lieu dans chaque commune de **l'Aveyron et du Tarn** (cf. document 4 : Foires aux porcs de la région Sud-Ouest au 19^{ème} siècle).

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 22 sur 39

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

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

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

Les premières statistiques fiables sur la localisation précise des élevages porcins du Sud-Ouest et surtout leur répartition par type de production (naissage ou engraissement) remontent à **1966** [Zert et coll., 1966]. Cette étude a permis d'élaborer une cartographie **des zones de naisage des porcelets et d'engraissement des porcs** (cf. document 5 : Principaux échanges commerciaux dans la Zone traditionnelle d'élevage des Porcs du Sud-Ouest).

Un travail de recherche en économie et sociologie rurales réalisé par l'**INRA** [Aubert et Debailleul, **1977**] caractérise les courants commerciaux de l'époque représentés sur la carte de l'Annexe 1.

Cette **unité économique Sud-Ouest** avec cette zone traditionnelle de naisage et d'échange de porcelets, de porcs, est également reprise par Marcel Cazalé, président de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques, en **1982**, dans un article très circonstancié sur l'élevage porcin dans la région Sud-Ouest qui repose : « sur **une nécessité, sur une tradition, sur les hommes** » (cf. document 6 : « Pourquoi les porcs », Article de Marcel Cazalé, Le Sillon des Landes et des Pyrénées).

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

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

8.1.1.3 Le patrimoine du Sud-Ouest, témoin de cette tradition

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

Les textes de loi :

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

- De nombreux arrêtés et ordonnances municipaux **depuis le Moyen Age attestent de l'importance de l'élevage familial du cochon** : du temps des consuls furent affichés des arrêtés et ordonnances pour mettre un terme à l'insolence des cochons qui vaguaient (ou divaguaient selon les textes) par les rues, dévastaient les jardins, salissaient les

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 23 sur 39

promenades. Ainsi, le 3 Prairial an II (le 3 juin 1794), il est dit que « les cochons abandonnés dans les rues peuvent nuire à la société en mordant les gens » et que si des rues, ils passent dans le jardin, ils causent « un dommage considérable aux récoltes ».

- Plusieurs **lois de police municipale** défendent expressément de laisser vaguer les cochons et à la suite d'une délibération, les décisions suivantes furent prises :
 - Nommer un citoyen à qui sera confiée la garde des cochons
 - Opérer un regroupement de tous les cochons qui sont dans la ville
 - Faire payer chaque mois aux propriétaires de ces cochons une somme modique à déterminer pour rémunérer le porcher
 - Faire subir les rigueurs de la loi et autres règlements de police non abrogés aux propriétaires dont les cochons seront trouvés courant dans les rues ou à travers la campagne, sans surveillance.

La littérature et les écrits :

De nombreux **textes anciens** témoignent de cet ancrage du porc dans le Sud-Ouest. A titre d'exemple, un pèlerin de St Jacques de Compostelle, venant de Noyon en Picardie, note dans son carnet de route la présence de cochons pour lesquels le chroniqueur Bayonnais Baylac écrit en 1827 : « les jambons et **les viandes de ces animaux** préparés avec le beau sel de Salies **jouissent d'une grande réputation** » et à Picamilh d'écrire en 1856 : « les produits sont justement appréciés en raison de leur facilité d'engraissement et de **la délicatesse de leur chair** »

En Guyenne et Gascogne, on retrouve également sa présence avant le Moyen Age. Pierre Tucoo-Chala dans son livre « Gaston Fébus et la souveraineté du Béarn » nous dit qu'au Moyen Age, il y avait **deux types de porcs** (cf. document 7 : « Gaston Fébus et la souveraineté du Béarn », par Pierre Tucoo-Chala, p.234) :

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

Jean-Pierre Lahitaü, dans une chronique du Réveil paysan n°136 du 06/10/1940, nous évoque **les élevages ancestraux de porcs en Béarn** (cf. document 8 : « Où sont les cochons d'antan ? »).

Il existe également de nombreux ouvrages qui traitent de **la gastronomie du Sud-Ouest**. Ainsi, le livre de Philippe MEYZIE nous retrace la cuisine du Sud-Ouest, ses saveurs et son savoir-faire, aux 18^{ème} et 19^{ème} siècles (cf. document 9 : « La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850) », p.300-301).

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 24 sur 39

Les œuvres artistiques :

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

- les célèbres sculptures du **Porche de la cathédrale Ste Marie d'Oloron dans les Pyrénées-Atlantiques qui datent de 1120**, représentant un pèle-porc et sculpté vers 1120 (cf. document 10 : « Le pèle-porc de Sainte Marie d'Oloron », livre d'Or du Jambon de Bayonne, p.12 et 14).
- les sculptures de **l'Eglise Romane** du quartier St Médard de **Mont de Marsan dans les Landes** représentent elles aussi par deux fois un cochon : celui de St Antoine qui fut le 1^{er} patron du lieu, une première fois sur un bas relief, puis sur un panneau de bois de la porte daté du XVII^{ème} siècle.
- **le vitrail de l'Eglise de Lacaune dans le Tarn**, représentant St Antoine et son porcelet.

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

8.1.2.1 – Le Sud-Ouest, bassin historique de production de maïs grain

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

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

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

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

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

De 1840 à 1945, la culture du maïs se développe à partir du Sud-Ouest de la France. L'inventaire des zones de production **en 1930**, à la veille de la création de l'AGPM¹ et du

¹ AGPM : Association Générale des Producteurs de Maïs dont le siège situé à Pau-Montardon **dans les Pyrénées-Atlantiques souligne l'importance de la production de maïs dans le Sud-Ouest**. La dénomination AGPM est maintenant regroupée au sein d'Arvalis, Institut du végétal dont le siège est toujours à Pau-Montardon (64121).

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 25 sur 39

renouveau de la culture du maïs en France indique clairement la **prédominance des 3 régions constituant l'aire Sud-Ouest** (Aquitaine, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes), qui totalisent **89,3% des surfaces consacrées au maïs** [BAILLENX, 1930].

En 2009, le maïs grain est toujours la **céréale régionale par excellence** dans le Sud-Ouest. **7 exploitants sur 10 produisent du maïs**, ce qui représente **plus de 690 000 hectares**, soit **41% des surfaces en céréales consacrées à la culture du maïs**.

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

La carte en Annexe 2 représente les **superficies de maïs cultivé** dans les départements de **l'aire Sud-Ouest**.

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

L'importance de la culture du maïs dans l'aire Sud-Ouest se traduit par l'existence de **coopératives céréalières spécialisées dans le maïs** et d'une association dédiée : l'association **Charte qualité maïs du Grand Sud-Ouest, créée en 1999** (cf. document 11 : « La démarche qualité qui valorise le Sud-Ouest » - Article du magazine Arvalis Infos de Septembre 2010).

8.1.2.2 – La prédominance du maïs denté

Le type de maïs cultivé dans le Sud-Ouest est principalement du maïs denté, pour des **raisons historiques**, mais surtout grâce aux **conditions climatiques** très spécifiques que présente l'aire Sud-Ouest :

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

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

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

Les variétés sont réparties en 6 groupes : très précoces, précoces, 1/2 précoces, 1/2 tardifs, tardifs et très tardifs.

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

Il existe **trois types de grain différents : denté, corné et corné-denté** (Annexe 3).

- **Denté** : grain long et assez plat présentant une dépression au sommet et une part importante d'amidon tendre
- **Corné** : grain lisse, brillant, de forme arrondie constitué d'amidon dur et vitreux

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 26 sur 39

- **Corné denté** : combinaison génétique des deux types précédents aboutissant à un grain aux caractéristiques intermédiaires.

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

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

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

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

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

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

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

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

[BIGNON, 1989]

La carte en Annexe 4 montre que l'**aire Sud-Ouest** présente les caractéristiques climatiques spécifiques à la culture des **variétés tardives à très tardives, et donc dentées**.

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

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

Le risque d'avoir une somme de température inférieure aux besoins des variétés tardives dans cette zone est inférieur à 20%. Cette fréquence correspond à une prise de risque acceptable pour l'agriculteur situé dans cette aire géographique. Comme le montre le tableau en Annexe 5, le **rendement du maïs tardif est en effet supérieur de 15 à 20%** aux variétés plus précoces (environ 120 Qx / Ha pour le maïs tardif contre environ 100 pour le maïs précoce). Autrement dit, **quatre récoltes de maïs denté dans le Sud-Ouest équivalent à cinq récoltes de maïs précoce dans les autres régions**.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 27 sur 39

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

Contrairement aux autres régions productrices de maïs grain en France, qui utilisent des variétés de type précoce et demi-précoce, **le Sud-Ouest (Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes) se caractérise par la production de maïs tardifs à très tardifs.**

8.1.2.3 – L'usage historique du maïs denté dans les rations des porcs.

L'importance de la culture de céréales dans le Sud-Ouest, et particulièrement du maïs, a permis de favoriser très tôt un **modèle maïs-porcs**.

L'Intendant Lebret le constate dans son Mémoire de décembre 1700 : « (...) Le grain sert pour la nourriture des hommes, et à engraisser les cochons et les oyes. (...) ».

En 1776, le subdélégué de Dax écrit à son supérieur Dupré de Saint-Maur intendant de la généralité de Guyenne : « Le maïs sert dans l'Élection des Lannes à engraisser volailles et cochons. ».

De même, Parmentier, dans son Mémoire sur le maïs ou blé de Turquie écrit que « ce manger délicieux donné aux cochons pour les engraisser leur procure une chair fine, tendre, délicate et une graisse ferme, abondante, savoureuse. Au reste, tous les animaux l'aiment de préférence aux autres grains. ».

Le maïs s'est ainsi imposé dans l'aire Sud-Ouest comme la **céréale indispensable pour l'alimentation des porcs**.

En témoigne une lettre écrite le 21 novembre 1918 (période de restrictions liées à la guerre), par le maire de la commune d'Arue (canton de Roquefort) au Préfet des Landes : « (...) J'ai l'honneur de vous prier de vouloir bien obtenir du ravitaillement qu'il nous envoie : 1°) 15 balles de son de 50 kgs chacune – 2°) 1 tonne de maïs, dont nous avons absolument besoin pour nourrir et engraisser nos porcs et nos oiseaux de basse-cour. (...) ».

8.1.2.4 - La spécificité du maïs denté tardif

Le maïs denté présente des propriétés nutritionnelles particulières :

- une faible humidité à la récolte : la teneur en eau à la récolte varie de **25 à 30% dans l'aire Sud-Ouest**, alors qu'elle est toujours **supérieure à 35% dans les autres régions productrices françaises** [BIGNON, 1989].
- une teneur en amidon élevée et nettement plus importante que celle des autres maïs français, qui lui confère une haute valeur énergétique (entre 750 et 780 gr/Kg de matière sèche).

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 28 sur 39

- la **spécificité de ses matières grasses** composées essentiellement :
 - d'acides gras mono-insaturés, principalement **l'acide oléique à hauteur de 29% des acides gras totaux,**
 - d'acides gras poly-insaturés, principalement **l'acide linoléique (Oméga 6) à hauteur de 60 % des acides gras totaux,**
 - et donc un **pourcentage plus faible en acides gras saturés.**
- un taux élevé de **vitamine E (anti-oxydante)**, de 1.1 à 1.8 mg/g, faisant des lipides du germe de maïs denté **l'une des sources de matières grasses les plus riches en cette vitamine.**

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 29 sur 39

8.2 - Spécificité du Porc du Sud-Ouest

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

8.2.1.1 Des qualités physico-chimiques spécifiques

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La viande de porc du Sud-Ouest **un taux élevé de vitamine E** (anti-oxydante).

L'action anti-oxydante de cette vitamine est d'autant plus intéressante que 80 % de ces tocophérols y sont sous forme d'isomères gamma, les plus efficaces dans les processus d'anti-oxydation [Professeur B.M. PARAGON, E.N.V Maison Alfort].

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 30 sur 39

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

Les résultats des études en Annexe 6 : Alimentation des porcs avec des aliments à base de maïs – Incidence sur la qualité des gras de bardière, AGPM-ADAESO et en Annexe 7 : « Bien nourrir les porcs pour bien manger – Un seuil minimum d'incorporation de maïs dans les formules d'aliments pour les porcs charcutiers » (ADAESO - Déc. 2001) attestent de l'incidence de l'alimentation des porcs à bas de maïs denté sur les caractéristiques de la viande de porc du Sud-Ouest.

8.2.1.2 Les effets sur les caractéristiques organoleptiques

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

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

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

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

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

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

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

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

Comme nous l'avons vu :

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

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 31 sur 39

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

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

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

Pour la viande de porc du Sud-Ouest :

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

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

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

Le questionnaire a été établi selon la norme NF V09-021 (cf. document 12 : Questionnaire pour l'analyse sensorielle de la viande de porc et Définitions).

Résultats de ce test :

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

Cette différenciation est reconnue par le consommateur lors de **séances d'analyse sensorielle**.

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

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

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

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

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

Comme la texture, le goût de la viande est principalement dépendant de la teneur en **gras intramusculaire**. Une teneur en lipides plus importante a souvent un effet bénéfique sur les

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 32 sur 39

qualités organoleptiques de la viande. Le jury confirme ces observations lors de la dégustation de **viande de porc du Sud-Ouest** :

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

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

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

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

Les gammes de poids de carcasses utilisées officialisées en 2006 au niveau des Interprofessions du Sud-Ouest pour le paiement des porcs (80-110 kg dans le Sud-Ouest) témoignent bien de la volonté de la filière porcine du Sud-Ouest de continuer à produire des porcs plus lourds. La gamme de poids de la zone UNIPORC est de 80-102 kg.

Le comparatif des résultats d'abattage met en évidence des **valeurs moyennes de poids significativement supérieures pour le porc du Sud-Ouest** que pour le porc standard français.

Les résultats d'abattage 2002 montrent un écart moyen de poids de carcasse de 4,03 Kg : (moyenne de 90 kg de poids de carcasse pour le porc standard français contre une moyenne de **94,3 kg pour le porc du Sud-Ouest** (soit un **poids moyen vif de 121 kg**).

De même, 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**.

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

Il faut néanmoins noter que sur le **1^{er} trimestre 2010, 70 % des porcs du Sud-Ouest** étaient dans une fourchette de poids de carcasse : 90 – 115 Kg, avec un **poids moyen de 98,35 Kg**.

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

En 1967, sous l'instigation de l'I.T.P. (Zert et coll.), le besoin de disposer de **cotations régionales** des porcs charcutiers apparaît très fortement au **Ministère de l'Agriculture** de

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 33 sur 39

l'époque, en raison des **disparités entre les régions** françaises, à la fois **en terme d'opérateurs et de débouchés**.

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

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

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

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

La note du groupement Adour Pyrénées Porcs, établissant un **comparatif de paiement** à l'intérieur du groupe « Glon Sanders » **en 2000/2001**, entre les productions de **porcs de la région Ouest et celles du Sud-Ouest**, confirme, de manière bien concrète, ce niveau de **prix supérieur du porc du Sud-Ouest** (Annexe 8), de même que la note du groupement Lur Berri du 7 décembre 2001 (Annexe 9).

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

Un système de paiement différencié des carcasses de porcs du Sud-Ouest, hérité de cette cotation Sud-Ouest, est toujours en vigueur aujourd'hui et est toujours publiée par le Service des Nouvelles des Marchés (Annexe 10).

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

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

Le **Sud-Ouest** possède pour tous les français une **renommée gastronomique dont le porc fait partie intégrante**. La notoriété du porc du Sud-Ouest **se perpétue** au fil des années et reste **toujours très vive**. L'**étude marketing** réalisée en 2001 pour les interprofessions porcines du Sud-Ouest sur un panel de consommatrices test et reprise en Annexe 11, **le démontre**.

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 34 sur 39

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

Du fait de cet **attachement au Porc du Sud-Ouest, 73% des consommatrices, de 3 villes différentes**, sont prêtes à payer plus cher le porc du Sud-Ouest que le porc sans origine à DLC égales et longues (6,84 €/Kg contre 5,93 €/Kg).

Les consommatrices parisiennes sont prêtes à payer le porc d'origine Sud-Ouest 21 % plus cher qu'un porc sans origine (7,15 €/Kg contre 5,88€/Kg).

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

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

Dans ce contexte, la démarche qualité « **Porc au grain du Sud-Ouest** » initiée par l'Interprofession Porcine d'Aquitaine dans les années 1980 a conduit à **l'obtention en 1989 d'un Label Rouge**, donnant un **réel "statut" à la viande de porc du sud-ouest**. Le cahier des charges établi dans le cadre de cette démarche reposait déjà sur une **alimentation à base de maïs**.

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

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

De nombreux éléments attestent de la notoriété du porc du Sud-Ouest (Annexe 12) :

- ❖ Des **articles de presse** parus dans les quotidiens et magazines spécialisés dès 1991
- ❖ Le **nombre d'opérateurs** engagés dans la démarche :
 - Un nombre d'élevages stable (129 en 1997, 135 en 2010),
 - Un nombre de points de vente en augmentation (117 en 1997, 301 en 2010 (dont 5 en Belgique et 15 aux Pays-Bas).
- ❖ Les **statistiques d'activité** :
 - Un nombre d'équivalent-carcasses commercialisés stable (40729 en 1996, 39573 en 2009),
 - Un nombre croissant de barquettes commercialisées au rayon libre-service des points de vente (84000 en 2000, 204000 en 2010).

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 35 sur 39

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

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

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

- **différents articles promotionnels** : fiches recettes, fiches ILV, plaquettes de présentation, affiches, ...
- **Des animations dans les points de vente habilités.**
- ❖ De nombreuses **pages internet** consacrées au Porc au Grain du Sud-Ouest (sites de bouchers-charcutiers, sites de recettes, ...)
- ❖ Les **événements nationaux** au cours desquels le **Porc au Grain du Sud-Ouest** est mis chaque année à l'honneur : le Salon de l'Agriculture, la semaine du goût, les Trophées Label Rouge, ...

Ces éléments sont le signe :

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

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

8.3 - Lien causal

8.3.1. L'alimentation à base de maïs denté comme origine des spécificités de la viande

Il ressort des développements précédents que 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.

L'importance de la culture de maïs denté dans le sud-ouest a permis de favoriser son usage dans les rations en engraissement : il représente 30% minimum de la ration du porc du sud-ouest à partir de la 12^{ème} semaine de vie. Cette ration doit en outre comporter un pourcentage de 1,1% minimum d'acide linoléique et être exempte d'huile de palme, matière première riches en acides gras saturés.

Les **caractéristiques de la viande de porc du Sud-Ouest** sont étroitement **liées à son alimentation à base de maïs denté**. Cette alimentation a des effets notoires sur la

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 36 sur 39

composition physico-chimique de la viande de porc du Sud-Ouest, et donc sur ses caractéristiques organoleptiques : « Les conséquences qualitatives et quantitatives des modifications de la composition de l'alimentation animale sont plus importantes chez les monogastriques que chez les poly-gastriques » [Docteur Jean-Marie Bourre, membre de l'Académie nationale de médecine].

C'est cette consommation d'un **aliment rendu plus énergétique et plus riche en acide linoléique par la présence d'une forte proportion de maïs denté**, qui confère à la viande sa spécificité : une composition spécifique de ses gras au faible taux d'acides gras saturés et au taux élevé d'acides gras insaturés, un taux relativement élevé de lipides, un taux élevé de vitamines E.

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

Le tableau 1 de l'Annexe 13 a été établi en comparant les **rations-types utilisées en phase d'engraissement** pour le porc du Sud-Ouest et le porc français standard dans le cas de porcs nourris avec plus de 70% de céréales.

Comme le montre le tableau 2 de l'Annexe 15, sur le plan physico-chimique, il ressort de ces rations type que l'intégration de **maïs denté dans l'aliment** se traduit par la constitution d'un aliment :

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

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

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

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

- Chez les animaux **monogastriques**, dont relève le porc, **les acides gras alimentaires** sont **déposés directement dans les tissus sans modification chimique** contrairement à ce qui se produit chez les ruminants qui saturent les acides gras d'origine alimentaire, faisant perdre aux acides gras poly-insaturés leur intérêt biologique [C. Dutertre, Ingénieur Agronome].
- Chez le porc, la **nature des acides gras du régime alimentaire** agit directement sur la **composition en acides gras des tissus adipeux** [Flanzy et al 1970, Brooks 1971, Desmoulin et al 1983, Rhee et al 1988, Effets de la nature lipidique des régimes sur la composition en acides gras du jambon chez le porc lourd, PANTALEO et al, 1999].

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 37 sur 39

- 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 (Annexe 7 : Alimentation des porcs avec des aliments à base de maïs – Incidence sur la qualité des gras de bardière, AGPM-ADAESO).

Une étude menée par l'**ADAESO** (Association pour le Développement Agro-Environnemental du Sud-Ouest) a démontré qu'une **alimentation avec 30 % de maïs denté** (minimum du Cahier des Charges) **garantit les spécificités du Porc du Sud-Ouest**. (Annexe 8 : « Bien nourrir les porcs pour bien manger – Un seuil minimum d'incorporation de maïs dans les formules d'aliments pour les porcs charcutiers » (ADAESO - Déc. 2001).

Nous pouvons ainsi en conclure que les caractéristiques particulières de la viande de Porc du Sud-Ouest pour laquelle elle est réputée 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 teneur en acides gras.

9 – STRUCTURE DE CONTROLES : références

La structure de contrôles respecte la norme EN 45011.

Organisme Certificateur :

Nom :

CERTISUD

Organisme Certificateur de produits agroalimentaires

Adresse :

Les Alizés

70, avenue Louis Sallenave

64 000 PAU - FRANCE

Tél : +33 (0)5 59 02 35 52

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

e-mail : certisud@wanadoo.fr

10 – REGLES D'ETIQUETAGE

L'étiquetage du produit comprend :

- la dénomination de l'Indication Géographique Protégée : **Porc du Sud-Ouest**
- **le logo en couleurs** Indication Géographique Protégée complété éventuellement de la **mention littérale « Indication Géographique Protégée »**

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 38 sur 39

11 – EXIGENCES NATIONALES A RESPECTER

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

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

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest	P o r c d u S u d - O u e s t	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Version 1.6 21 juillet 2011
	Cahier des charges de l'I.G.P.	Page 39 sur 39

12 – ANNEXES

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

Annexe 1 : Organisation de la production et l'abattage des porcs en zone Sud-Ouest, milieu du XXème s.

Annexe 2 : Superficies de maïs cultivé dans les départements de l'aire Sud-Ouest

Annexe 3 : Comparaison anatomique et histologique des grains dentés et cornés dentés

Annexe 4 : Caractéristiques climatiques de l'aire Sud-Ouest

Annexe 5 : Rendements des différentes variétés de maïs (en quintaux / hectares)

Annexe 6 : Alimentation des porcs avec des aliments à base de maïs – Incidence sur la qualité des gras de bardière (Source AGPM)

Annexe 7 : Un seuil minimum d'incorporation de maïs dans les formules d'aliments pour les porcs charcutiers

Annexe 8 : Note du groupement Adour Pyrénées Porcs

Annexe 9 : Note du groupement Lur Berri

Annexe 10 : Comparatif des cotations – Porc Découpe Rungis et Sud-Ouest, semaine 16 de 2001

Annexe 11 : Etude « ECHO MARKETING »-2001

Annexe 12 : Eléments de preuve de notoriété du Porc du Sud-Ouest

Annexe 13 : Comparaison de rations-types