

REGLEMENT CEE N° 2081/92

DEMANDE D'ENREGISTREMENT
D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

PORC FERMIER DE NORMANDIE

PRODUIT CONCERNE

PORC FERMIER

DEMANDEUR

- S Y V O R -
Route du Manoir

27460 ALIZAY

1 - GROUPEMENT DEMANDEUR

- S Y V O R
Route du Manoir
27460 ALIZAY

Forme Juridique

Syndicat Professionnel régi par la loi du 20 Mars 1884

Composition**PRODUCTEURS**

- 13 sur le département de l'EURE
- 13 sur le département de la SEINE MARITIME
- 6 sur le département de la MANCHE
- 1 sur le département de l'ORNE

NAISSEURS

- 5 sur le département de l'EURE
- 9 sur le département de la SEINE MARITIME
- 1 sur le département de la MANCHE

GROUPEMENT DE PRODUCTEUR

- C Y N E P
ZI
76192 YVETOT CEDEX

ABATTOIRS

- Ets SOCAVIA
76450 CANY BARVILLE
- Ets HARANG
78550 HOUDAN
- A I M
50000 SAINTE CECILE
- TRUFFAUT
78200 MANTES LA JOLIE

FABRICANTS D'ALIMENTS

- SN 2A
27460 ALIZAY
- Ets TOULORGE
50260 BRICQUEBEC

CENTRE DE DECOUPE

- Ets GABRIEL
69969 CORBAS

SALAISSONNIERS

- LES ROCHES BLANCHES
76450 CANY BARVILLE
- SALAISONS DU VEXIN
95810 VALLANGOUJARD
- Ets GUERINEAU
72400 LA FERTE BERNARD

POINTS DE VENTE

- 98

2 - NOM DU PRODUIT

"PORC FERMIER DE NORMANDIE"

3 - TYPE DU PRODUIT

Le Porc Fermier de Normandie entre dans la classification des produits agricoles et agroalimentaires destinés à l'alimentation humaine définie à l'annexe II du traité de Rome aux rubriques :

- chapitre 1 : animaux vivants
- chapitre 2 : viandes et abats comestibles
- chapitre 15-01 : saindoux et autres graisses de porc pressées ou fondues
- chapitre 16 : préparations de viandes

4 - CAHIER DES CHARGES

4.1 - Description des produits

Viande de porc commercialisée en carcasses entières ou découpées.

4.2 - Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend les départements de l'Eure, Seine Maritime, Calvados, Orne, Manche, ainsi que les cantons limitrophes à ces départements.

4.3 - Historique

Les fermes de Normandie, de petites tailles, les champs entourés de haies, avaient pour vocation l'élevage.

Depuis le Moyen Age, chaque exploitation élevait des porcs. Ces porcs disposaient d'abris, en bois, en terre, en granit, suivant les départements et vivaient à l'extérieur sur les prairies.

Le rite de l'abattage du cochon était l'occasion d'une fête qui réunissait la famille et les voisins.

La viande était salée et constituait les réserves pour les mois à venir.

Les abats étaient préparés en boudin, consommés immédiatement et en pâtés et rillettes.

Des races locales ont été sélectionnées, particulièrement la race de "BAYEUX"(Calvados), la race de "DOMFRONT "(Orne) et même une race portant le nom "NORMAND".

L'industrialisation de l'élevage porcin au milieu du XXème siècle a fait disparaître ces productions locales.

Le porc "FERMIER NORMAND" élevé en plein air a permis de retrouver ces conditions anciennes de production.

La Normandie a été la première région française à obtenir un porc fermier label rouge (homologué n° 20-87).

4.4 - Méthode d'obtention

- les porcs ont accès à un parcours extérieur de 50 M2 par porc sur sol nu.
- ils sont âgés de 26 semaines minimum
- ils sont alimentés à base de céréales et sous produits des céréales, 75 % minimum.

4.5 - Lien au terroir

Le climat tempéré de la Normandie dû à la proximité de la mer permet d'élever des porcs à l'extérieur toute l'année.

Le porc fermier Normand élevé sur parcours est un animal fouisseur, c'est à dire qu'il retourne et fouille la terre sur une profondeur de 20 cm et après avoir mangé l'herbe de surface, il se nourrit des racines, tubercules etc... qu'il trouve dans le sol ce qui confère à la viande une qualité incomparable et régulière qui plaît aux consommateurs. Ils retrouvent le bon goût du porc d'autrefois.

L'alimentation à base de céréales produites dans la région consolide ce lien au terroir.

4.6 - Structure de Contrôle

QUALINORM
10, Rue Alfred Kastler
14000 CAEN
Tél. 31 94 82 76 - Fax. 31 95 09 11

Agrément N° LA 04 - JO du 25 Août 1993

4.7 - Etiquetage

Dans chaque magasin, commercialisant la viande en exclusivité, un panneau informatif précise :

- la marque commerciale
- l'âge d'abattage
- alimenté à partir de 75 % de céréales
- élevé en plein air
- le nom et l'adresse de l'Organisme de Contrôle
- n° d'ordre permettant le respect de la règle de l'exclusivité

4.8 - Exigences Nationales et Communautaires

4.8.1 - Exigences Nationales

- Article L115-21 à L115-26 du Code de la consommation
- Décret du 17/06/1983 relatif aux labels agricoles
- Notice Nationale du porc label rouge
- Règlement Technique label rouge n° 20-87 "Porc Fermier Normand"
- Loi du 19/07/1976 et décret du 21/09/77 pour les installations soumises à déclaration et arrêtés départementaux.
- Arrêté du 5/07/77 relatif aux conditions de pesée des viandes des espèces porcines
- Arrêté du 18/07/77 relatif aux normes sanitaires des ateliers de découpe

4.8.2 - Exigences Communautaires

- Directives relatives au bien être des animaux et à leur condition de transport CEE 91/628
- Conformité à la norme EN 45011

A N N E X E S

- Carte de la zone de production
- Extrait du Journal Officiel pour l'Agrément de QUALINORM
- Documents bibliographiques
 - extrait d'une monographie agricole du département de l'Orne
 - races porcines publiées dans le Figaro Agricole 1950 ?
 - article de Ouest France du 4 Juin 1969

Carte de la France

