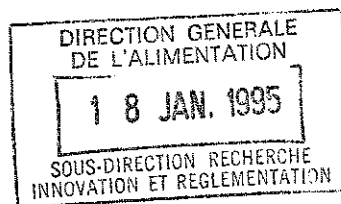


RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
SELON LA PROCEDURE
D'ENREGISTREMENT SIMPLIFIEE**

Porc du Limousin



cra\ngp_porc (29.12.94)

SOMMAIRE

	Pages
- PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR	3 à 6
- DESCRIPTION DU PRODUIT	7
- AIRE GÉOGRAPHIQUE	8 à 12
- HISTORIQUE ET LIEN AVEC LE TERROIR	12 à 15
- MÉTHODE D'OBTENTION	16 et 17
- STRUCTURE DE CONTROLE	18
- TRACABILITE	19
- ETIQUETAGE	20
- ANNEXES	21 à 38

- ◆ **CATÉGORIE DE PRODUIT :** Viande de Porc
vendue à l'état "frais"
- ◆ **NOM DU PRODUIT :** Porc du Limousin
Label Rouge, agrément 17.90
- ◆ **DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE :** "Limousin"
- ◆ **PROTECTION DEMANDÉE :** Indication Géographique Protégée
- ◆ **GROUPEMENT DEMANDEUR :** CHAMBRE RÉGIONALE
D'AGRICULTURE DU LIMOUSIN
32 avenue du Général Leclerc
87065 LIMOGES Cédex
- ◆ **ORGANISME CERTIFICATEUR :** CERTILIM
32 avenue du Général Leclerc
87065 LIMOGES Cédex

RENSEIGNEMENTS SUR LE GROUPEMENT DEMANDEUR

- **Identification :** CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE DU LIMOUSIN

Tel : 55.77.62.12

Fax : 55.77.45.93

Statut : Etablissement Public

- **Objet de Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin**

La Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin est un établissement public, à caractère administratif dont la mission est double :

- représenter et défendre les intérêts professionnels des exploitants,
- entreprendre des actions économiques en faveur du monde agricole.

La Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin est constituée par les représentants des exploitants et des salariés ainsi que par des organismes de coopération mutualité ou crédit.

Elle a la capacité de créer toute entreprise collective d'intérêt régional ou un comité de promotion des produits.

- **Composition**

*** La session (assemblée générale)**

Elle est composée de 44 membres (annexe 1) élus pour 6 ans, qui se réunissent autant que de besoin et, au minimum, deux fois par an.

Elle se réunit en présence d'au moins la moitié, plus un, de ses membres pour :

- voter le budget de l'exercice,
- adopter les comptes financiers,
- délibérer sur tous sujets correspondant à son objet et prévus à l'ordre du jour,
- établir ou modifier le règlement intérieur,
- constituer des comités spécifiques,
- confier l'application de ses dossiers au Bureau.

*** Le Bureau**

Il est composé de 9 membres élus (annexe 2) pour 6 ans qui se réunissent chaque mois.

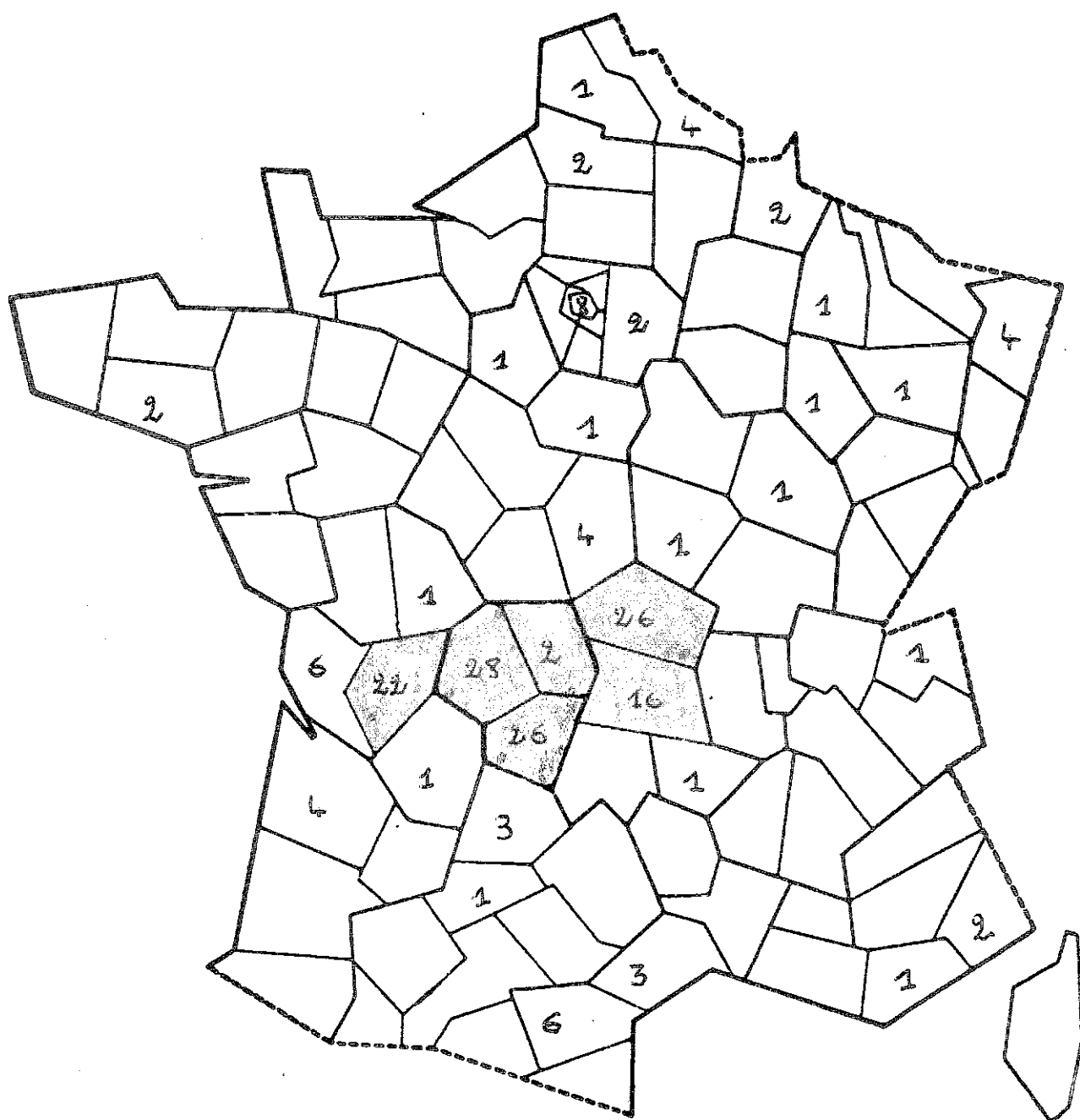
Le Bureau a ainsi reçu pour mission :

- de promouvoir les produits labellisés pour le compte de ses différents opérateurs par des actions de communication et de marketing,
- de gérer l'utilisation des marques collectives rattachées à ses produits labellisés,
- de défendre les intérêts de ses membres, en particulier d'engager les poursuites en justice en cas de contrefaçons,
- de contribuer à la définition et à la mise en oeuvre d'une politique à long terme, tant en ce qui concerne les productions de qualité que leur mise en marché.

- Adhérents

- Organisations de production
- Entreprises d'abattage et de transformation
- Réseau de distribution (points de vente agréés en distribution exclusive)

(voir cartes ci-jointes)



PRINCIPAUX DÉPARTEMENTS DE COMMERCIALISATION DE "PORC DU LIMOUSIN"
 (nombre de points de vente agréés au 20 Décembre 1994)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le porc du Limousin est une viande commercialisée à l'état frais, auprès d'un réseau essentiellement régional de bouchers-charcutiers détaillants, en exclusivité.

Cette viande commercialisée en carcasses ou en pièces de découpe est destinée à une utilisation en grillades ou à des cuissons au four.

Les jambons, issus de ces carcasses seront très prochainement valorisés par un Label Rouge spécifique (en cours de demande d'homologation).

La viande de Porc du Limousin se caractérise par :

- * **une viande mûre :**

les animaux étant abattus à partir d'un âge minimum de 182 jours.

- * **une viande savoureuse et goûteuse :**

par un choix judicieux des races utilisées et une production suffisamment grasse de carcasses généralement inférieur à 58 % de muscles, le gras intramusculaire étant facteur essentiel de saveur.

- * **une viande non exudative :**

Le choix des races utilisées ainsi qu'un tri sévère par le pH garantissent l'absence de viande à forte perte en eau à la cuisson :

Ce produit, très typé, correspond parfaitement à l'attente des bouchers-charcutiers, ce qui explique un réseau en plein essor.

La production est doublée chaque année depuis 3 ans pour atteindre, fin 1994, 20.000 porcs labellisés, le potentiel de production total étant de 50.000 porcs.

Les bouchers-charcutiers et leur clientèle, systématiquement rencontrés par l'organisme certificateur, reconnaissent dans le Porc du Limousin un produit de qualité (saveur et rendement technologique) qu'ils ne trouvaient plus dans beaucoup de porcs industriels produits aujourd'hui.

Les tests organoleptiques menés par Qualité France ou la société Gouts et Couleurs corroborent parfaitement ce point de vue (voir compte-rendu d'analyse en annexe 8 : sur 10 critères d'analyse, le porc label est noté significativement supérieur pour 5 d'entre eux).

DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le Porc du Limousin est exclusivement produit dans des élevages situés dans :

- les 3 départements suivants :
Creuse, Corrèze, Haute-Vienne
- dans les arrondissements ou cantons des départements limitrophes suivants :
 - . Indre : Arrondissements de : La Châtre
Le Blanc
 - . Allier : Arrondissement de : Montluçon
 - . Puy-de-Dôme : Cantons de : Montaigut Pionsat
Menat St-Gervais
Manzat Pontaurmur
Pongibaud Herment
Bourg-Lastic Tauves
Rocheftort Montagne
La Tour d'Auvergne
 - . Cantal : Arrondissements de : Mauriac
Aurillac
 - . Lot : Arrondissements de : Figeac
Gourdon
 - . Dordogne : Arrondissement de : Sarlat
Nontron
Périgueux
 - . Charente : Arrondissements de : Confolens
Angoulême
 - . Vienne : Arrondissement de : Montmorillon

A ce jour, on compte :

- 20 élevages en Corrèze,
- 14 élevages en Creuse,
- 4 élevages en Haute-Vienne,
- 11 élevages en Charente Limousine (bordure Est de la Charente)

Il s'agit d'un territoire très homogène correspondant à l'ancienne province du Limousin et de la Marche constitué par un paysage vallonné, arrosé par de nombreuses rivières.

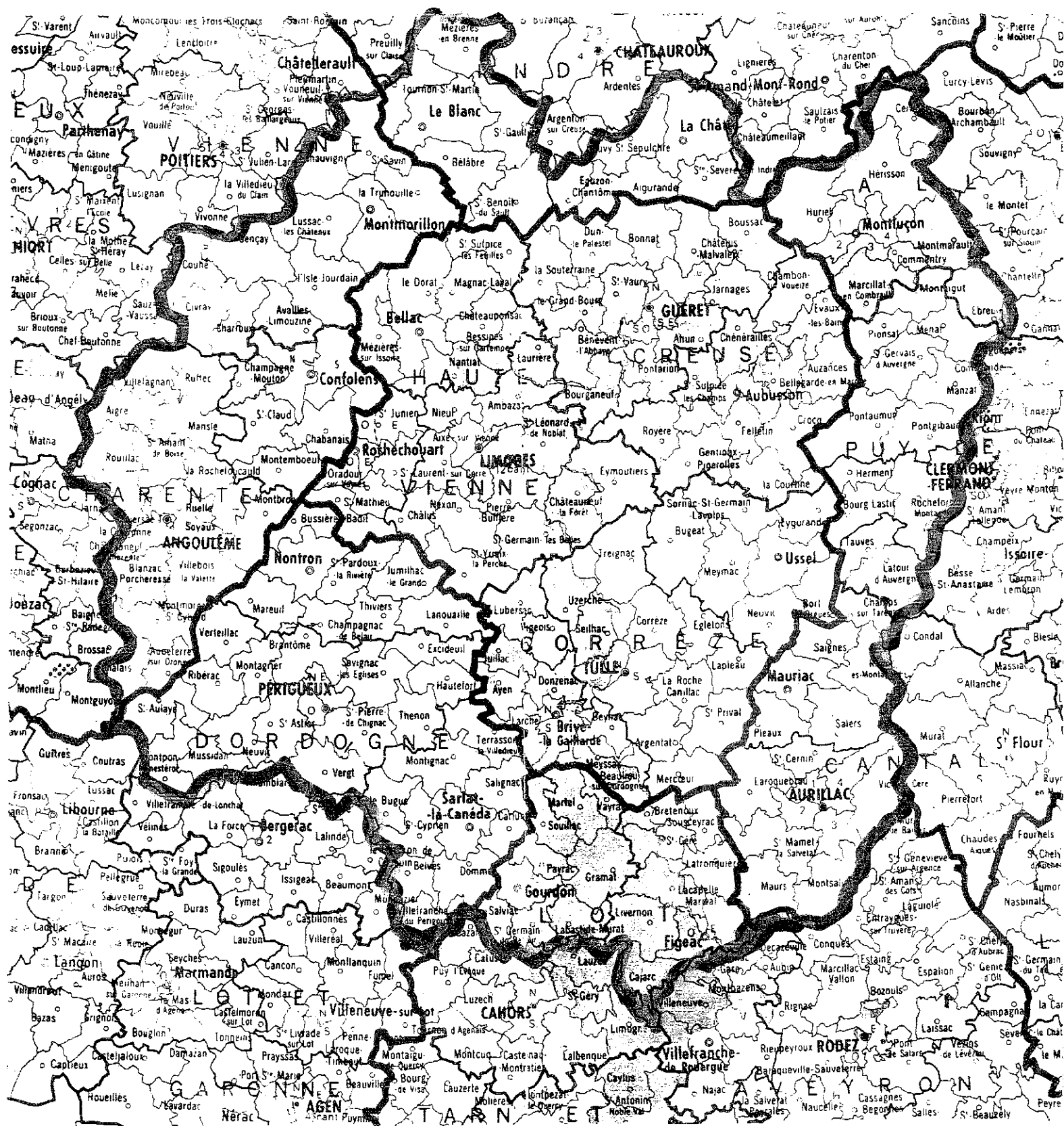
Ce pays de bocage est dominé par la production de bovins ou d'ovins à l'herbe avec une très faible densité d'habitants. Cette zone correspond pour sa majeure partie aux zones de Montagne de Piémont et défavorisée selon la directive C.E.E. 268/75.

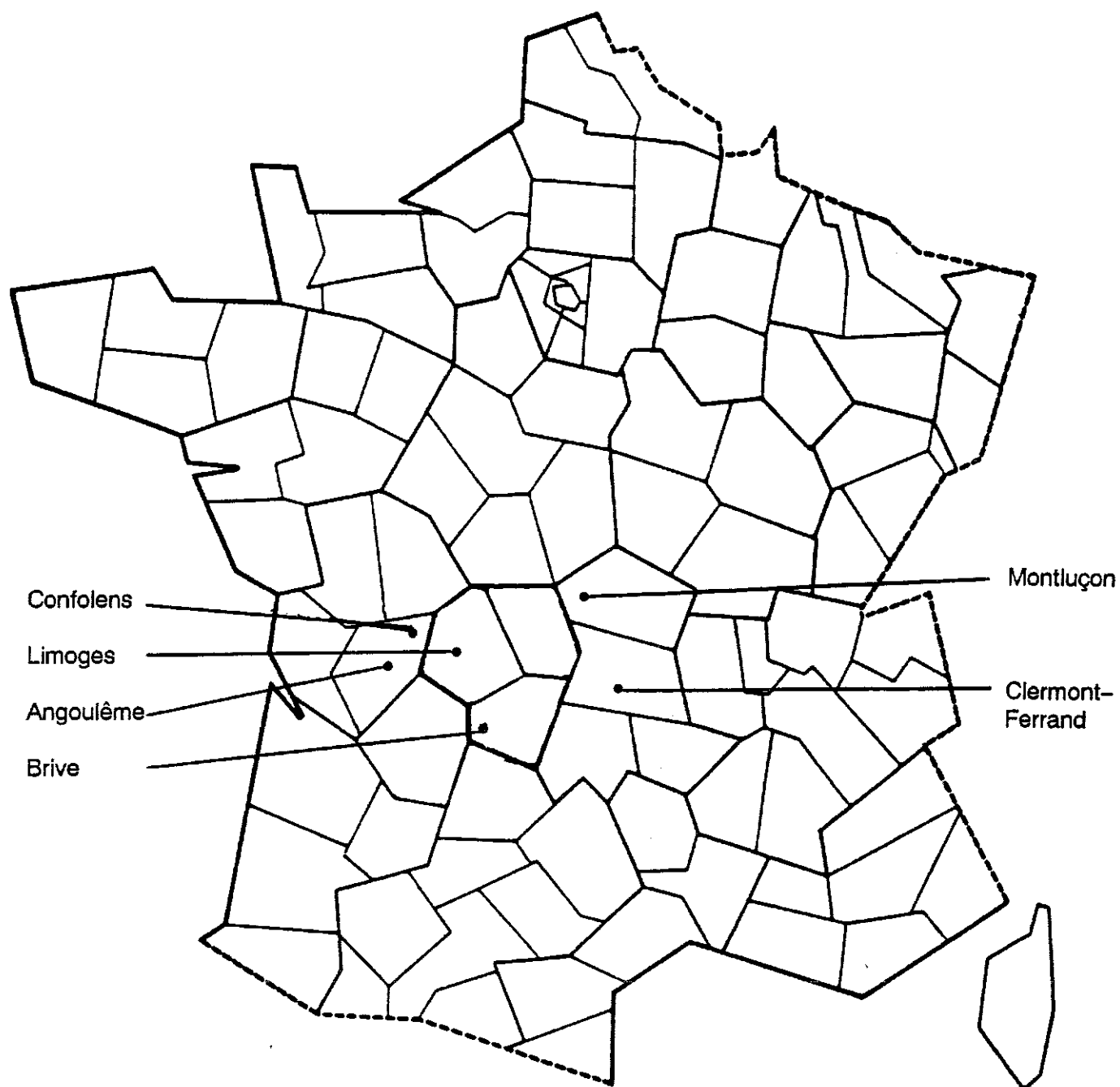
L'élevage porcin, en association avec l'élevage allaitant, trouvent une très forte complémentarité et caractéristique de l'histoire agricole du Limousin.

L'abattage des porcs label du Limousin s'effectue sur 6 sites (Brive, Limoges, Confolens, Angoulême, Montluçon, Clermont-Ferrand) distants en moyenne de 70 km des élevages.

Voir cartes ci-après







SITES D'ABATTAGE "PORC DU LIMOUSIN" AU 20 DÉCEMBRE 1994

HISTORIQUE ET LIEN AVEC LE TERROIR

La renommée du Limousin pour son élevage porcin et la qualité de ses produits de salaisons n'est plus à démontrer. Après avoir été une des premières régions d'élevages de porcs en France au début de ce siècle, la production porcine limousine, grâce à un contexte naturel et social particulier, retrouve aujourd'hui sa réputation d'antan auprès des bouchers-charcutiers grâce à la production de porc du Limousin Label Rouge.

L'histoire du porc en Limousin peut être résumée comme suit :

- **LA FIN DU XIXÈME SIÈCLE MARQUE UN FORT DÉVELOPPEMENT DU PORC EN LIMOUSIN**

" La viande de porc a longtemps été, avec la viande de mouton, la seule nourriture carnée du paysan limousin. Chaque ferme élevait son ou ses porcs que l'on mangeait salés ou fumés.

Le nombre de porcs a toujours été important en Limousin, mais il a connu un accroissement rapide lors des progrès des terres labourables qui ont permis de fournir de grandes quantités de plantes sarclées, notamment de pommes de terre. Le troupeau limousin, qui atteignait 280.000 têtes en 1808, en comptait 531.000 en 1882. "

Guy BOUET
"L'élevage en Limousin" - 1971

Ce développement se poursuivra jusqu'à la Première Guerre Mondiale. La Creuse faisait partie alors des trois premiers départements français producteurs de porcs. Parallèlement, apparurent d'importants marchés comme Saint-Yrieix, Lubersac, Masseret et Tulle.

- **LA RACE LIMOUSINE AMÉLIORÉE POUR LES BESOINS DE LA CHARCUTERIE DÈS 1870**

La forte identité de l'élevage de porcs en Limousin s'exprime par l'obtention d'une race particulière : le "Cul-Noir de Saint-Yrieix", malheureusement quasiment disparue aujourd'hui.

Mais, dès la fin du 19ème siècle, les marchands de cochons imposèrent de croiser cette race avec des races blanches afin de réduire le poids de lard excessif.

C'est ainsi que le milieu du 20ème siècle marquera le règne absolu du porc charcutier en Limousin, caractérisé par ses ascendances craonnaises et anglaises (près de 600.000 animaux à peau blanche. "Histoire du Limousin et de la Marche"

- **LE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉLEVAGE DE PORCS ENTRAÎNERA LA CONSTITUTION D'UNE INDUSTRIE CHARCUTIÈRE IMPORTANTE**

" Avec les laiteries fromagères, les salaisons ont longtemps été les seuls établissements de transformation des produits de l'élevage. De nombreuses entreprises familiales sont nées pendant l'entre-deux-guerres ; elles ont tiré partie de l'existence d'un élevage local qui est resté important jusqu'à la Seconde Guerre Mondiale. "

Guy BOUET – 1979

Si à partir de la Seconde Guerre Mondiale l'élevage de porcs a diminué, l'industrie charcutière est restée forte. On compte aujourd'hui presque une trentaine d'unités de charcutiers de taille régionale, nationale, voire internationale (voir carte en annexe 9). Cette industrie charcutière fabrique des produits de charcuterie et salaison de grande renommée : jambons secs, saucisses de montagne, boudins aux châtaignes,... Les conditions atmosphériques de moyenne montagne (500–600 m) semblent apporter des conditions idéales pour le séchage des jambons (annexe 9).

Certaines d'entre-elles utilisent et transforment le Porc du Limousin et attendent de pouvoir valoriser cette viande de qualité en salaisons.

- **L'ÉLEVAGE DE PORC EN LIMOUSIN AUJOURD'HUI :**
Ce qui est déclin pendant les "Trente Glorieuses" se transforme en atout aujourd'hui et constitue un véritable lien avec le terroir limousin

En effet, il est indéniable de constater une diminution du nombre de porcs à partir de la Seconde Guerre Mondiale au profit du troupeau allaitant. Mais la taille modeste de l'élevage porcin revêt aujourd'hui un formidable atout pour la qualité.

- parfaite complémentarité avec l'élevage bovin ou ovin :

Aujourd'hui, le porc du Limousin Label Rouge est produit sur des exploitations mixtes (bovins/porcs, ovins/porcs) uniquement en système naisseurs-engraisseurs. Cela permet une maîtrise totale de la production tant sur le plan sanitaire que génétique (aucun transfert de porcelets : les animaux naissent et croissent sur la même exploitation) sur des troupeaux de taille modeste (60 truies en moyenne), tout en bénéficiant du "métier d'éleveur" de l'agriculteur limousin.

- un niveau sanitaire optimal :

La faible concentration régionale d'animaux, la limitation des transferts (système naisseurs-engraisseurs) permettent de justifier d'un niveau sanitaire global de l'élevage jugés parmi les meilleurs, ce qui se traduit sur le plan de l'élevage à des traitements sanitaires réduits (le coût sanitaire est de un tiers du coût de la Bretagne). A titre d'exemple, le Limousin est indemne de la maladie d'Aujeszky et de la maladie bleue (S.R.D.P.)

- un respect de l'environnement optimal :

Le faible nombre de porcs au km² (un des plus faible de France) permet de bénéficier d'une surface d'épandage quasi-illimitée, donc d'une protection optimale de la nature.

- une alimentation à base de matières premières nobles :

Issu d'un certain nombre d'entreprises de minoteries de taille réduite, l'aliment est constitué de matières premières nobles (60 % de céréales, moins de 20 % de maïs).

La taille réduite des fabriques d'aliment leur imposent de valoriser les céréales locales. Loin des ports du Nord de l'Europe, les produits de substitution des céréales sont à un coût prohibitif (voir annexe 7). Bien entendu, la teneur en céréales est contrôlée régulièrement par l'organisme certificateur suivant le plan de contrôle.

- Une très forte mobilisation des producteurs et des industriels pour le porc du Limousin

Une place forte dans "la culture Limousin" du cochon, une présence significative et active de l'industrie charcutière limousine, un nombre limité d'opérateurs et d'éleveurs font que le concept "Porc Label Rouge du Limousin" a été très rapidement adopté de manière significative par les organisations de production et leurs éleveurs (5 groupements sur 7 sont agréés pour la production de Porc du Limousin Label Rouge (49 éleveurs naisseurs-engraisseurs, soit 1 éleveur sur 2 en groupement de producteurs a signé un engagement de production) par 12 entreprises d'abattage et par 200 détaillants commercialisant chaque semaine cette viande de qualité (annexes 5 et 6).

Les perspectives pour 1995 sont très encourageantes et laissent envisager un développement du Porc du Limousin Label Rouge très prometteur.

Cette filière Label Rouge est sans nul doute la seule voie de développement ou de survie du porc dans notre région qui a raté la voie du productivisme dans les années 70/80.

MÉTHODE D'OBTENTION

La technique de production du Porc du Limousin Label Rouge repose sur un cahier des charges précis qui peut être résumé comme suit :

- **ELEVAGES NAISEURS-ENGRAISSEURS SITUÉS EN RÉGION LIMOUSIN (PLUS ZONE LIMITROPHE) ADHÉRANT D'UNE STRUCTURE DE PRODUCTION :**

Plus précisément, il faut noter :

- l'élevage naisseur-engraisseur permet d'avoir une parfaite maîtrise génétique et sanitaire des animaux (les animaux naissent et croissent sur la même exploitation),
- la région Limousin et la zone limitrophe définie constituent une unité homogène de production,
- l'adhésion à un groupement de producteurs permet de profiter de l'appui technique, administratif et commercial de cette organisation.

- **UNE GÉNÉTIQUE ADAPTÉE À L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DE LA VIANDE**

Le porc charcutier doit avoir au moins 50 % de sang Large White (voire 25 % de sang Duroc) et absence totale de sang Hampshire. Les deux races considérées sont admises de façon unanime comme les meilleures en terme de qualité.

- **UNE ALIMENTATION À BASE DE CÉRÉALES SANS PRODUIT DE SUBSTITUTION DES CÉRÉALES NI ANTIBIOTIQUE OU FACTEUR DE CROISSANCE**

Les céréales transformées, soit sur l'exploitation, soit dans des entreprises de fabrication d'aliments proviennent généralement de productions locales.

Le maïs est plafonné à 20 % de la ration pour éviter les risques de dépréciation de la qualité du gras.

- **UN CONFORT OPTIMAL DES ANIMAUX**

En imposant une densité maximale en élevage et des quais d'embarquement avec système d'aspersion et une distance maximale de transport jusqu'à l'abattoir (moins de 150 km).

- **UN ÂGE MINIMAL DE 26 SEMAINES À L'ABATTAGE**

Afin de garantir une viande d'une certaine maturité.

- **UNE IDENTIFICATION SYSTÉMATIQUE PAR TATOUAGE À L'OREILLE DE TOUS LES ANIMAUX**

Permettant de connaître l'âge exact et l'origine de l'élevage.

- **UN CONTRÔLE RIGOUREUX APRÈS ABATTAGE**

Appréciation du pourcentage de muscles, du poids, du PH, de la couleur, de l'aspect de la carcasse, ...

- **UNE COMMERCIALISATION DANS UN CIRCUIT EXCLUSIF**

Les bouchers-charcutiers qui commercialisent le Porc du Limousin signent systématiquement un contrat de vente en exclusivité.

STRUCTURE DES CONTROLES

L'ensemble de la filière "Porc du Limousin" est contrôlée à deux niveaux :

- d'une part, par l'organisme certificateur CERTILIM (voir annexes 3 et 4),
- d'autre part, par un organisme sous-traitant QUALITE FRANCE.

La structure des contrôles est définie par le plan de contrôle ci-joint et entièrement encadrée par la normalisation EN 45011.

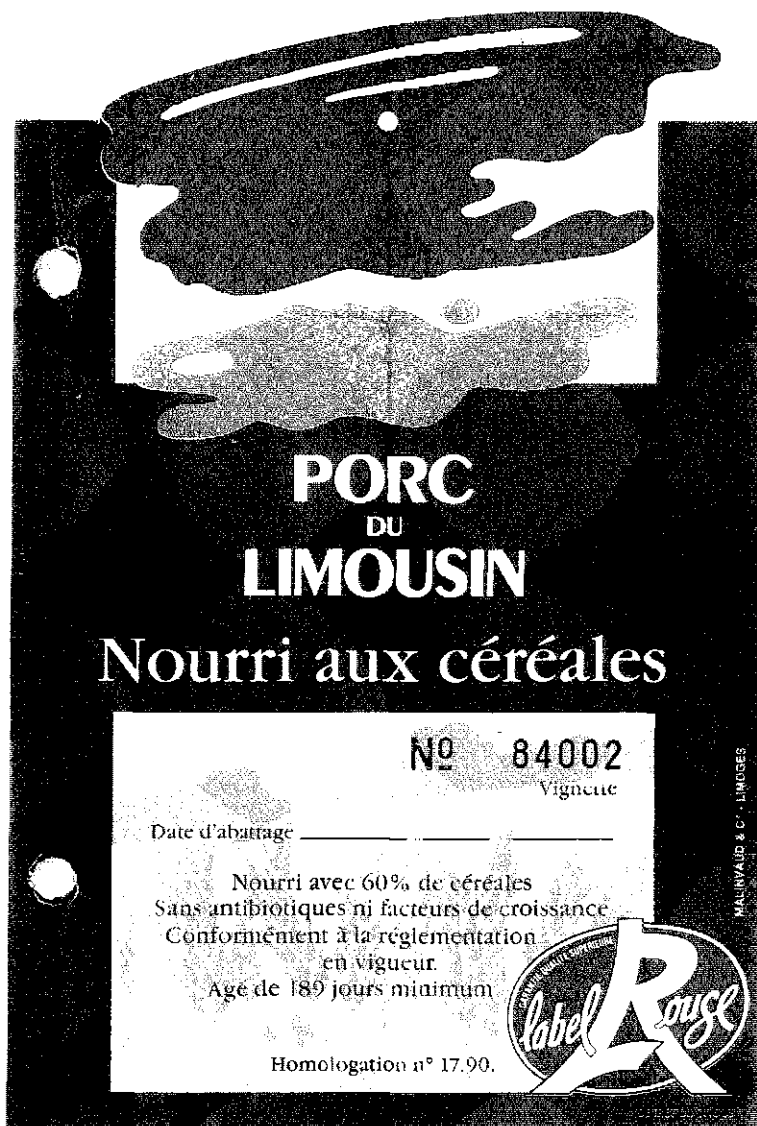
(voir plan de contrôle en annexe 10)

TRAÇABILITÉ

La traçabilité du produit est entièrement encadrée par un ensemble de dispositifs qui peuvent être résumés comme suit :

ELEVAGE L'animal naît et croît jusqu'à l'abattage sur la même exploitation	ANIMAL TATOUÉ À L'OREILLE GAUCHE À 4 SEMAINES PAR L'ÉLEVEUR	(n° TVA éleveur n° semaine de naissance) - transmission à l'organisme certificateur d'une déclaration de naissance - tenue d'un cahier de l'éleveur (achat de reproducteurs - traitements éventuellement effectués et identification des animaux traités)
ABATTOIR	ANIMAL ABATTU ET LABELLISÉ PAR L'AGENT LABELLISATEUR	- roulette à l'encre alimentaire sur la carcasse - apposition d'une vignette (voir étiquetage) - transmission à l'organisme certificateur d'un registre de labellisation faisant apparaître : n° de tatouage de l'animal n° vignette détaillant destinataire
DÉTAILLANT	VIANDE A LA VENTE	Vignette en présentation pour le consommateur

ÉTIQUETAGE



BEVICOR

Z.I. Teinchurier

19100 BRIVE

Tél. 55 86 43 21

Certifié par la CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE
DU LIMOUSIN - 32, avenue du Général-Leclerc
87065 LIMOGES CEDEX.

POGO101