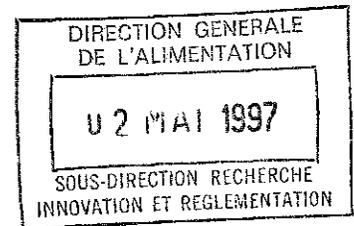


L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 1/29	3	

**PORC FERMIER
DE LA SARTHE**

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



Ce document est le cahier des charges définissant la dénomination "Porc Fermier de la Sarthe" initialement déposée le 20/12/1993 par L.P.S. en tant qu'Indication Géographique Protégée au sens du règlement C.E.E. n° 2081/92 du 14/07/92.

Destinataires :

- Direction Générale de l'Alimentation / Ministère de l'Agriculture / France
- Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes, Bureau H4 / Ministère de l'Economie et des Finances / France.
- Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt / Pays de la Loire / France.

Ce document annule et remplace la version 1.4 du même titre, en date du 25/01/1995

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 2/29	3	

Règlement C.E.E. N° 2081/92 du Conseil

DEMANDE D'ENREGISTREMENT : Article 17 du Règlement, Indication Géographique Protégée.
N° national du dossier : IG/42/94

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Nom : Ministère de l'Agriculture - Direction Générale de l'Alimentation
Tél.: 01.49.55.58.45 - **Fax :** 01.49.55.59.48

2. GROUPEMENT DEMANDEUR :

- a) **Nom :** L.P.S. : Les Porcs de la Sarthe
b) **Adresse :** 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France)
c) **Composition :** syndicat professionnel de producteurs, abatteurs et transformateurs.

3. NOM DU PRODUIT : PORC FERMIER DE LA SARTHE

4. TYPE DE PRODUIT : Viandes et abats comestibles (annexe II - chapitre 2 du Traité de Rome)

5. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES : (résumé des conditions de l'article 4.2)

a) **Nom :** cf. 3 : Porc Fermier de la Sarthe

b) **Description :** Viande de porc commercialisée sous forme de carcasses entières ou découpées et leurs abats ; animaux vivants destinés à fournir cette viande.

c) **Aire géographique :** Le département de la Sarthe (France) et certains cantons limitrophes dans les départements voisins.

d) **Traçabilité :** Les éleveurs et les abattoirs sont répertoriés. La traçabilité du produit est assurée par une identification de chaque porc chez l'éleveur. Les carcasses et les pièces de découpe sont identifiées à l'abattoir et dans l'atelier de découpe. Toutes les identifications font l'objet d'enregistrements documentaires réalisés à toutes les étapes de la filière.

e) **Méthode d'obtention :** Les Porcs Fermiers de la Sarthe sont élevés dans des bâtiments ouverts et sur paille, ou en plein champ. Ils sont nourris principalement aux céréales avec une part significative d'orge, et protégés des maladies porcines contagieuses. Ils sont abattus à 6 mois d'âge minimum, et sélectionnés à l'abattoir sur la qualité de leur viande.

f) **Lien :** Le lien avec l'origine géographique repose sur :
⇒ des caractéristiques d'élevage, traditionnelles de la région. Elles sont dues à l'homogénéité du contexte géographique, historique, et économique de la zone de production du Porc Fermier de la Sarthe. Celui-ci définit une conduite d'élevage où la part de céréales est déterminante dans l'alimentation des animaux. Le Porc Fermier de la Sarthe acquiert ainsi des qualités appréciées des utilisateurs.
⇒ une réputation attestée par des références historiques et bibliographiques particulièrement importantes au 19ème siècle. A partir des années 1980, cette production a été relancée, et la qualité du produit reconnue en 1989 par l'obtention d'un Label Rouge. La réputation actuelle est attestée par le développement important de la filière dans le département, et par le choix exclusif du Porc Fermier de la Sarthe par des Artisans de renom.

d) Historique :

Le Porc Fermier de la Sarthe est le fruit d'une longue évolution agricole dont les premières traces remontent au Moyen Age. La Sarthe, terre d'élevage, a produit grâce à sa production porcine, de nombreuses spécialités locales telles que les Rillettes du Mans.

g) Structure de contrôle :

Nom : L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe
Adresse : 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France)

h) Etiquetage :

- ⇒ "Porc Fermier de la Sarthe" déposée auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle
⇒ Nom et adresse de l'organisme certificateur.

i) Exigences nationales :

- ⇒ Critères minimaux de la Notice Technique nationale du Label Rouge "Viande de Porc"
⇒ Cahier des charges du Label Rouge n° 05-89

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 3/29	3	

TABLE DES MATIERES

PRELIMINAIRES	5
1. REFERENCES REGLEMENTAIRES	5
2. OBJET DE LA DEMARCHE	5
GROUPEMENT DEMANDEUR.....	6
1. REFERENCES DU DEMANDEUR.....	6
2. COMPOSITION DU SYNDICAT.....	6
NOM DU PRODUIT	7
TYPE DE PRODUIT.....	7
CAHIER DES CHARGES.....	8
1. NOM	8
2. DESCRIPTION	8
3. AIRE DE PRODUCTION DU PORC FERMIER DE LA SARTHE.....	8
4. TRAÇABILITE	9
5. METHODE D'OBTENTION	9
5.1. Conditions d'élevage.....	9
5.2. Sélection des viandes	10
6. LIEN DU PRODUIT AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	10
6.1. Réputation de l'aire géographique choisie	10
6.2. Caractères du Porc Fermier de la Sarthe	14
6.3. Le Porc Fermier de la Sarthe retrouve sa place d'antan	16
STRUCTURE DE CONTROLE.....	18
ETIQUETAGE.....	19
EXIGENCES NATIONALES.....	20
ANNEXES	21
1. PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE LA FILIERE	21
2. EXTRAITS BIBLIOGRAPHIQUES.....	22
2.1. Les races porcines locales	22
2.2. Les méthodes d'élevage dans la Sarthe et le Maine.....	23
2.3. Le poids économique du porc en Sarthe	24
2.4. Les spécialités charcutières de la Sarthe.....	26
2.5. Le Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge	28
3. PRINCIPALES SOURCES DOCUMENTAIRES UTILISEES	29
4. REFERENCES OFFICIELLES.....	30
5. CARTOGRAPHIE	30
6. DOCUMENTS DIVERS, EXTRAITS DE PRESSE	30

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 4/29	3	

PRELIMINAIRES

1. REFERENCES REGLEMENTAIRES.

Ce document est le cahier des charges qui définit le concept et la dénomination de "Porc Fermier de la Sarthe", en vue de son inscription au Registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées des produits agricoles et des denrées alimentaires, tel que défini par les Règlements européens (C.E.E.) n° 2081/92 du 14 Juillet 1992 et (C.E.E.) n° 2037/93 du 27 Juillet 1993.

Sur le territoire Français, cette dénomination se place notamment sous la protection légale de :

- la loi d'orientation 60-808 du 5 Août 1960 (article 28-2) concernant les labels agricoles.
- la loi n° 94-02 du 3 Janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires.
- le code de la propriété intellectuelle et notamment ses articles L 711-1 à L716-2 relatifs aux marques de Fabrique, de Commerce ou de Service.

2. OBJET DE LA DEMARCHE.

La recherche de produits traditionnels de qualité est devenue pour le Consommateur une attitude fréquente. Il importe donc de lui fournir une information loyale, objective et précise sur l'origine du produit qu'il choisit et sur ses caractéristiques.

Le Porc Fermier de la Sarthe est une production qui renoue avec les traditions d'élevage du département et sa région grâce au Label Rouge. Il a su au fil des ans fidéliser une clientèle de plus en plus importante, qui apprécie ses qualités organoleptiques et se reconnaît dans les valeurs qu'il véhicule.

Alliance des traditions paysannes et du savoir faire des entreprises locales, le Porc Fermier de la Sarthe ne renie pas la modernité. Bien au contraire, toute la filière cherche dans un effort collectif à toujours répondre aux attentes des Artisans, des Salaisonniers et des Distributeurs, pour satisfaire les exigences des Consommateurs.

En définissant précisément le concept de Porc Fermier de la Sarthe, le Syndicat professionnel L.P.S. et tous ses adhérents veulent répondre à ces attentes. Le porc fermier qu'ils ont patiemment élevé puis préparé devient ainsi un atout du développement rural sarthois. Il contribue à l'amélioration du revenu des agriculteurs et des résultats des entreprises, et participe à la fixation de la population rurale.

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 5/29	3	

GROUPEMENT DEMANDEUR

1. REFERENCES DU DEMANDEUR.

L.P.S. : Les Porcs de la Sarthe	
Syndicat pour la Certification et la Qualité des Porcs de la Sarthe	
Siège social : 34, rue Paul Ligneul - B.P. 163 - 72004 Le Mans cedex	
Adresse Postale et Bureaux : 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans	
Téléphone : 02.43.28.58.58	Télécopie / Fax : 02.43.28.58.68
Code SIRET : 382 821 627 00017	Code Activité : 911 A
N° d'identification intra-communautaire : FR 25 382 821 627 00017	
R.I.B. : 17906 00001 16111109001 92 - Crédit Agricole Le Mans Gare	
N° d'enregistrement du Syndicat : 783 du 29/12/1988 - Mairie du Mans (Sarthe)	
Statut de syndicat professionnel, titre premier du Livre IV du Code du Travail.	
Président du Conseil d'Administration : M. Daniel MARTIN	Directeur : M. Alain CABANNES

2. COMPOSITION DU SYNDICAT.

La structure de L.P.S. est de part ses statuts une filière interprofessionnelle. Toutes les professions concernées par l'activité sont représentées au sein de l'Assemblée Générale.

Le Syndicat se compose des membres fondateurs et de membres actifs. Parmi les membres actifs se retrouvent :

- la Production : éleveurs et groupements d'éleveurs.
- les Industries d'Aval : abatteurs, découpeurs et transformateurs.
- les Utilisateurs : Artisans du commerce traditionnel, grossistes et distributeurs.
- les Fournisseurs d'Amont : fabricants industriels d'aliments du bétail notamment.
- les Consommateurs.

L.P.S. compte au 30 avril 1997 :

- 55 Eleveurs agréés, dont 5 en cantons limitrophes de la Sarthe.
- 5 Groupements de Producteurs agréés, dont la totalité des groupements Sarthois.
- 6 Fabricants industriels d'Aliments du Bétail agréés.
- 2 Abattoirs agréés.
- 9 Grossistes agréés.
- 165 Détaillants, Charcutiers, Bouchers Charcutiers et Distributeurs connus agréés.

Voir en annexes :

- la liste des principaux fournisseurs agréés de la filière.
- la répartition cartographique des Grossistes et Salaisonniers en France.

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 6/29	3	

NOM DU PRODUIT

Le produit pour lequel le syndicat professionnel L.P.S. demande l'inscription au Registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées est :

PORC FERMIER DE LA SARTHE

TYPE DE PRODUIT

Le "Porc Fermier de la Sarthe" entre dans la classification des produits agricoles et agro-alimentaires destinés à l'alimentation humaine, définie à l'annexe II du Traité de Rome, à la rubrique :

Chapitre 2 : Viandes et abats comestibles.

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 7/29	3	

CAHIER DES CHARGES

1. NOM.

Le produit pour lequel le syndicat professionnel L.P.S. demande l'inscription au Registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées est :

PORC FERMIER DE LA SARTHE

2. DESCRIPTION.

L'I.G.P. "Porc Fermier de la Sarthe" concerne les animaux des espèces porcines :

- produits dans le département de la Sarthe et ses cantons limitrophes selon les conditions d'obtention décrites ci-après,
- commercialisés sous forme de carcasses entières ou découpées.

3. AIRE DE PRODUCTION DU PORC FERMIER DE LA SARTHE.

Les sites d'élevage du Porc Fermier de la Sarthe pendant la période d'engraissement doivent être situés dans le département de la Sarthe et certains cantons limitrophes. Cette aire recouvre les régions administratives suivantes :

- Département de la Sarthe (72) : tous les cantons.
- Département de la Mayenne (53) : cantons de Pré-en-Pail, Villaines-la-Juhel, Baïs, Evron, Sainte Suzanne, Meslay-du-Maine, Grez-en-Bouère, Bierné.
- Département du Maine et Loire (49) : cantons de Durtal, Beaugé, Noyant.
- Département de l'Indre et Loire (37) : cantons de Château-la-Vallière, Neuvy-le-Roi.
- Département du Loir et Cher (41) : cantons de Montoire-sur-le-Loir, Savigné-sur-Braye, Mondoubleau.
- Département de l'Eure et Loir (28) : canton de Authon-du-Perche.

L'abattage des Porcs de la Sarthe doit avoir lieu dans le département de la Sarthe, et incidemment dans des abattoirs des départements limitrophes mais remplissant les mêmes conditions fonctionnelles et sanitaires que les abattoirs Sarthois habilités.

L'extension de la zone de production à certains cantons limitrophes se justifie par des raisons historiques, antérieures à la création des départements français dans leur configuration actuelle. Ainsi :

- la région historique du Maine recouvre les départements actuels de Sarthe et Mayenne
- la région du Maine Normand recouvre le nord des départements de Sarthe et Mayenne, ainsi que le Sud de l'Orne. L'existence d'un Parc naturel régional atteste de cette zone
- la région du Perche, à l'est de la Sarthe, recouvre une partie de l'Orne et de l'Eure et Loir.
- Le Sud et le Sud Est de la Sarthe partagent des affinités avec l'Anjou et la Touraine.

Voir en annexes :

- les cartes de positionnement géographique et historique de la Sarthe.
- la carte géographique des cantons limitrophes de la Sarthe.

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 8/29	3	

4. TRACABILITE.

Pour garantir l'origine géographique des Porcs de la Sarthe, plusieurs moyens sont mis en oeuvre sous la responsabilité de l'organisme certificateur :

- identification et habilitation des éleveurs producteurs.
- identification et agrément des abatteurs.
- identification des porcs charcutiers et de leurs origines chez les éleveurs engraisseurs.
- identification, comptabilité matière et contrôle à l'abattage.
- identification du produit fini pour en faire apparaître l'origine.

Ces moyens font l'objet d'enregistrements documentaires.

C'est à l'organisme certificateur que revient la tâche de mettre en oeuvre ces dispositions, pour garantir ainsi l'origine des Porcs Fermiers de la Sarthe.

Voir en annexes :

- *un exemple d'identification à l'abattage réalisé par les services d'UNIPORC Ouest.*
- *la répartition cartographique des principaux fournisseurs : abattoirs, groupements de producteurs, fabricants d'aliments du bétail.*

5. METHODE D'OBTENTION.

Le Porc Fermier de la Sarthe est un animal de l'espèce porcine. Ses caractéristiques sont appréciées et certifiées au niveau des conditions d'élevage, ainsi que des conditions de sélection des viandes à l'abattage.

5.1. CONDITIONS D'ELEVAGE.

Le Porc Fermier de la Sarthe est un retour "aux sources" d'avant l'intensification de la production porcine. Les caractéristiques d'élevage sont les suivantes :

- le Porc Fermier de la Sarthe est élevé dans des bâtiments ouverts avec courette extérieure (2,6 m² minimum par animal), ou en plein champ (120 porcs produits par ha et par an maximum). Les niches d'abri sont systématiquement paillées.
- l'alimentation durant la période d'engraissement fait appel à une utilisation importante de céréales et graines (70 % minimum) dans laquelle l'orge a une part significative (20 % au moins du total).
- des mesures sanitaires rigoureuses établies au niveau du département visent à protéger les élevages des maladies contagieuses, notamment la maladie d'Aujeski, contribuant ainsi également préserver la qualité sanitaire globale de la zone de production.
- l'âge d'abattage est fixé à 6 mois minimum.

Ces 4 traits essentiels de la production caractérisent la production locale, comme il est expliqué au paragraphe 6.2 .

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 9/29	3	

5.2. SELECTION DES VIANDES.

La sélection des viandes après l'abattage des animaux contribue à renforcer les caractéristiques procurées par l'élevage :

- les carcasses sont conservées en salle de réfrigération pour être ressuyées et atteindre une température à coeur permettant une bonne conservation et la limitation du développement microbien.
- les carcasses sont triées en fonction de leurs caractéristiques, notamment la tenue et la couleur, de façon à obtenir une viande ferme, un maigre de couleur rose homogène et un gras blanc.

6. LIEN DU PRODUIT AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.

Soucieux de qualité, les agriculteurs Sarthois ont toujours cherché à valoriser les atouts historiques et économiques que leur offre leur région.

Cette volonté se matérialise dans le caractère traditionnel des méthodes d'élevage décrites dans ce cahier des charges. Elle a permis au Porc Fermier de la Sarthe de recouvrer une qualité et une réputation qui lui étaient reconnues, et qui sont attestées depuis 1989 par le Label Rouge.

6.1. REPUTATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE CHOISIE.

La délimitation de l'aire géographique du Porc Fermier de la Sarthe au département de la Sarthe et ses environs immédiats repose sur l'homogénéité du contexte naturel, historique, et économique qui entoure ce produit. En effet, cette zone de production possède une longue tradition de production porcine dont les premières traces remontent au Moyen Age. Le porc a occupé et occupe toujours un poids significatif dans l'économie agricole et agro-alimentaire sarthoise.

Divers extraits bibliographiques (renvois en annexes) documentent les éléments de cette justification.

6.1.1. Le contexte géographique et agricole.

La Sarthe est un département de l'Ouest de la France dans la région des Pays de la Loire, dont la Préfecture est LE MANS. Il fait partie de la province historique du Maine, à la rencontre du Massif Armoricaïn et du Bassin Parisien. Ses eaux s'écoulent vers la Maine, affluent de la Loire.

Pays de marche situé au carrefour des régions de l'Île de France, de la Normandie, de la Bretagne et du Centre, la Sarthe se caractérise essentiellement comme une région de plaine dans un amphithéâtre de 40 à 300 m d'altitude ouvert au Sud Ouest. Son climat doux, sous influence océanique (600 à 800 mm de précipitations par an) est propice au bocage et à la forêt qui sont encore très présents, ainsi qu'à la diversité de ses cultures.

Qualifiée de France au centième en raison de la variété de ses paysages agricoles, la Sarthe a historiquement connu des alternances de prédominance des productions céréalières et herbagères, dans tous les cas favorables au développement des productions animales.

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 10/29	3	

C'est ainsi que la Sarthe et le Maine sont le berceau de nombreuses races locales, parmi lesquelles on retient :

- le Porc Craonnais, et avant lui le Porc Manceau,
- le Cheval Percheron, le Cheval de Trait du Maine,
- les Moutons Bleu du Maine et Tête Rouge,
- les Races bovines Mancelle, Maine Anjou et Saosnoise,
- les Volailles du Mans et de La Flèche, les Oies blanches de Château-Gontier.

6.1.2. Les races locales.

Bien avant que la Sarthe n'existe en tant que département français, la région du Maine s'est fait une spécialité de l'élevage porcin. Au cours des siècles, nombre de races locales étaient l'objet des soins des fermiers. Elles ont évolué au fur et à mesure de la spécialisation de l'agriculture.

C'est tout d'abord la race celtique, dont l'origine se perd dans l'histoire. Des rameaux de cette race sont signalés dans la Sarthe, le Maine ou à proximité immédiate :

- le porc Manceau (de la région du Mans), cité comme l'une des 2 sous variétés (1) de la race celtique avec le porc Normand.
- le porc Alençonnais (la ville d'Alençon touche le nord de l'actuel département de la Sarthe), disparu au profit du porc Normand (2).
- le porc du Perche (3), à l'est du département, absorbé par la suite par le porc Normand.
- le porc Craonnais, variété sélectionnée du porc Manceau, réputée pour ses aptitudes d'élevage et ses qualités de viande(4). Il fut absorbé par le porc Blanc de l'Ouest (5).
- le porc Blanc de l'Ouest, issu du porc Craonnais, et dont la réputation s'étendit sur un vaste territoire à partir de 1958 (6).

Les races locales utilisées en Sarthe se sont donc progressivement fondues entr'elles sous la poussée de l'évolution perpétuelle des techniques agricoles et de la sélection. Avec la révolution agricole des années 1950, des races étrangères, mieux adaptées aux exigences du marché, ont à leur tour fait valoir leur suprématie : Large White, Landrace et Piértrain sont les plus connues.

Dans ce mouvement général, 2 tendances sont apparues successivement au cours des dernières décennies. Tout d'abord un effort de sélection génétique, conduit principalement par les groupements de producteurs de porcs et les fabricants d'aliments du bétail, avec les instituts de recherche. Il met sur le marché des races et croisements performants en termes de coût de production. Puis plus récemment, la sauvegarde des derniers spécimens des races traditionnelles, afin de disposer d'un "réservoir génétique" pour parer aux évolutions possibles des marchés.

6.1.3. Les méthodes d'élevage.

Présent dans la quasi-totalité des fermes, la production porcine en Sarthe s'est longtemps caractérisée par ses méthodes d'élevage originales.

Dans les temps les plus anciens, l'élevage se basait sur la "glandée", consistant à conduire les animaux dans les bois où ils récoltaient eux mêmes leur nourriture, et notamment les glands. Il s'est créé ainsi un droit de "panage" entre les propriétaires forestiers et les paysans.

1 Cf. bibliographie : Les porcs Manceaux et Craonnais

2 Cf. bibliographie : La race Normande

3 Cf. bibliographie : Races françaises disparues

4 Cf. bibliographie : Le cochon roi

5 Cf. bibliographie : Races françaises disparues

6 Cf. bibliographie : La race Blanc de l'Ouest

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 11/29	3	

Ces traces nous sont laissées par de nombreux écrits dont les plus anciens remontent à 1144 et 1219, ainsi que par des représentations populaires (7) parmi lesquelles un vitrail de la cathédrale St Julien au Mans. Plus tard, cette glandée évolua vers une quête de la nourriture dans les domaines communaux.

Plus près de nous, au 18ème siècle, la plupart des fermes et "bordages" disposent d'un petit nombre de porcs (8) qui fournissent l'essentiel de la consommation de viande. Les porcs sont élevés dans les traditionnelles "soues", qui sont des constructions basses où les porcs sont engraisés en petit nombre. En Sarthe notamment, ces soues disposent d'une courette fermée à l'air libre, dans laquelle les cochons peuvent déambuler. Cette technique d'élevage s'est perpétuée jusqu'à nos jours dans les petits élevages traditionnels, et il n'est pas rare d'en rencontrer encore dans les corps de fermes.

L'industrialisation de la production porcine, dans la 2ème moitié du 20ème siècle, s'est traduite comme partout en France par l'installation d'élevages fermés.

Mais depuis 1985, les agriculteurs sarthois ont relancé la méthode de l'élevage du porc en plein air, commençant par les truies en 1986 (9), puis avec les porcs charcutiers en 1988-89. En 1988, 14 % des truies sarthoises sont déjà élevées dans les champs, et la Sarthe a fait figure de pionnière dans ce domaine.

6.1.4. Le rôle important des céréales.

Les méthodes d'alimentation du porc sarthois ont suivi de près le développement des cultures de plantes sarclées et de céréales.

Au 19ème siècle, l'élevage du porc prend son essor, notamment dans les régions sableuses où la culture de la pomme de terre permet d'engraisser les animaux (10). L'orge, produit en quantités importantes dans le département pour les brasseries anglaises, assure la finition des animaux (11).

Chaque ferme élève alors en moyenne 2 truies et une dizaine de cochons engraisés pour moitié avec des aliments achetés, pour moitié avec des produits de l'exploitation (12), voire avec du petit lait provenant de l'élevage laitier. L'association entre le porc et la pomme de terre durera jusque dans les années 1930, avant que les cultures céréalières ne viennent s'y substituer.

Vers 1950, la production porcine sarthoise se réduit aux régions céréalières du Sud Est du département mais profite ensuite du développement de la culture du maïs (13) associé aux céréales traditionnelles : blé et orge. On observe depuis lors une concordance géographique marquée des productions céréalières et porcines sur le département.

6.1.5. Une activité économique de premier plan.

Le milieu du 19ème siècle a vu le développement d'une production très importante de porc dans la Sarthe, à tel point qu'elle étonne les observateurs de l'époque. Les marchés locaux sont réputés dans toute la région (14), et le porc assure une bonne part des ressources des fermiers. Ce développement est

7 Cf. bibliographie : La glandée

8 Cf. bibliographie : Le porc dans le Nord Sarthe au 18ème siècle

9 Cf. bibliographie : Les débuts du plein air en Sarthe

10 Cf. bibliographie : L'essor grâce à la pomme de terre ...

11 Cf. bibliographie : ... et grâce à l'orge

12 Cf. bibliographie : La persistance des traditions

13 Cf. bibliographie : Le "maïs sur patte"

14 Cf. bibliographie : Les marchés sarthois

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 12/29	3	

tel que la Sarthe doit s'approvisionner en porcelets dans les régions voisines, notamment dans le Bas Maine, en Mayenne (15).

La Sarthe est alors le principal fournisseur de porc de Paris. Chaque semaine, au seul marché du Mans, 160 à 200 voitures de porcs d'une dizaine d'animaux chacune partaient vers la capitale. Grâce au transport routier, puis au chemin de fer, le commerce avec Paris représente 63.000 porcs en 1844, pour atteindre 80 à 100.000 porcs par an à la fin du 19ème siècle (16).

Cette prédominance du commerce avec la capitale commence à décliner ensuite, à la fois parce que les consommateurs parisiens trouvent le porc sarthois trop gras (17), mais aussi du fait de la diminution de la culture de la pomme de terre.

Aux débuts du 20ème siècle, l'élevage du porc régresse encore sous l'effet d'un manque de main d'oeuvre et d'une progression importante des herbages pour l'élevage bovin : 127.000 porcs produits en 1892, seulement 59.300 en 1929 (18). A cette date, les marchés de porcelets ne suffisent plus pour faire face aux besoins locaux de la Sarthe, notamment pour la fabrication industrielle des Rillettes du Mans (19). La Sarthe reste malgré tout le deuxième fournisseur de porcs de Paris.

Malgré ce déclin, les marchés sarthois conservent leur notoriété, tel celui de St Calais qui sert encore de cotation de référence nationale dans les années 1960 (20).

La baisse relative de la production porcine s'est poursuivie jusqu'en 1975. A cette date, 6.500 exploitations possèdent des porcs, mais l'essentiel de la production est réalisé par environ 10 % d'entr'elles (21). La loi sur l'élevage qui, en 1970, a initié un plan de rationalisation de la production et la création des groupements de producteurs, n'a que peu d'effet.

Il faut attendre 1980 pour qu'un effort de relance de la production soit engagé par les organisations professionnelles agricoles, par les industriels et les collectivités locales. La présence d'unités industrielles importantes d'abattage et charcuterie, associée à une volonté politique forte, sont des facteurs clef de ce nouveau développement de la production porcine sarthoise (22).

La Sarthe passe ainsi progressivement de 230.000 porcs produits en 1980 à 322.000 porcs en 1989 (6% de la Production Agricole Finale), puis à 402.000 porcs charcutiers en 1993. Malgré la crise, la production porcine représente 35.506 tonnes de viande à cette date, soit 8,0 % de la P.A.F. et la Sarthe assoit donc sa position de département producteur de porc. La Sarthe abat largement plus de porc qu'elle n'en produit : 69.233 tonnes de viandes sont traitées dans le département en 1993, dont 94 % par des abattoirs privés. La même année, les salaisonniers Sarthois ont réalisé 50.942 tonnes de charcuteries et salaisons (23).

Cet effort s'accompagne parallèlement de la recherche d'un statut sanitaire départemental exemplaire, avec l'éradication des maladies contagieuses et l'interdiction de vaccination : la lutte contre la maladie d'Aujeski est significative de ce point de vue.

15 Cf. bibliographie : La Sarthe n'a pas assez de porcelets

16 Cf. bibliographie : Paris, principal débouché du Porc Fermier de la Sarthe

17 Cf. bibliographie : Déclin du porc sarthois

18 Source : Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, page 171

19 Cf. bibliographie : Déficit de porcs sarthois pour les rillettes

20 Cf. bibliographie : Le marché de St Calais

21 Statistiques D.D.A.F. de la Sarthe

22 Cf. bibliographie : Les plans de relance porcine + renvoi 33

23 Statistiques D.D.A.F. de la Sarthe

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 13/29	3	

6.1.6. Des spécialités charcutières célèbres.

Qui dit porc dit bien entendu charcuteries. En la matière, la Sarthe a acquis grâce au porc une réputation qui dépasse aujourd'hui largement le cadre départemental.

Le porc a constitué longtemps la réserve de viande pour tout l'hiver, et le sacrifice du cochon, 1 à 2 fois l'an, était une véritable cérémonie dans toutes les fermes sarthoises (24). Le "dîner du cochon" ou "courée" était l'occasion de partager et déguster le boudin et les "grosses rilles". Les jambons étaient fumés, les rôtis et morceaux à grillades étaient salés et conservés dans des pots en grès (25). De nombreuses recettes accommodent le Porc Fermier de la Sarthe (26).

L'utilisation du porc qui a rendu célèbre le département est sans conteste les rillettes (27). Rillettes du Mans, rillettes de la Sarthe, rillettes sarthoises, plusieurs noms pour un même produit dont on retrouve des traces très anciennes. En 1950, les rillettes jouaient encore avec le fromage et le beurre un rôle fondamental dans l'alimentation des paysans Sarthois, au cours de leurs 5 repas quotidiens.

Les rillettes du Mans ont leur confrérie (28) et font l'objet d'une définition dans le Code de la Charcuterie. Une importante industrie a pu se développer autour de ce produit : en 1971, elle transformait déjà 25.000 tonnes de viande dans 24 usines, alors que la Sarthe ne produisait que 19.000 tonnes de porc (29). La Sarthe est aujourd'hui le premier département producteur de rillettes en France.

6.2. CARACTERES DU PORC FERMIER DE LA SARTHE.

Aujourd'hui réputé auprès de nombreux utilisateurs et distributeurs en Sarthe et dans le reste de la France, sujet de nombreuses publications de presse, le Porc Fermier de la Sarthe présente des caractères qui lui sont reconnus, tant en matière d'élevage que de qualité de viande.

6.2.1. L'adaptation des anciennes méthodes d'élevage.

Le Porc Fermier de la Sarthe a été défini par référence aux modes d'élevage qui existaient dans le département et décrits plus haut :

- L'élevage dans des bâtiments ouverts du type stabulation à bovins est une adaptation moderne des anciennes "soues". Le porc dispose d'une niche abritée, et d'une courette d'exercice le plus souvent en plein air, utilisée collectivement par le lot en cours d'engraissement. Les animaux disposent de paille en permanence et en abondance.
- L'élevage en plein champ correspond à l'utilisation ancestrale des pacages communaux par les troupeaux de porcs du village. Le porc utilise maintenant pendant la phase d'engraissement des parcelles enherbées de l'exploitation agricole, aménagées pour répondre aux exigences de la protection de l'environnement. Il est logé collectivement dans de petites cabanes mobiles.
- L'utilisation d'une part importante de céréales dans l'alimentation des porcs correspond à la fois à la vocation céréalière acquise par la Sarthe, et aux pratiques traditionnelles de nourrissage des animaux depuis le début du siècle : la part importante d'orge a été conservée pour son impact sur la qualité des gras.

24 Cf. bibliographie : Le tue cochon

25 Mangeons sagement; recettes sarthoises. Editions Cénomanes, page 130

26 Cf. bibliographie : La potée de M. de la Reynière

27 Cf. bibliographie : Les célèbres rillettes.

28 Cf. bibliographie : La Confrérie des Chevaliers de la Rillette Sarthoise

29 Statistiques D.D.A.F. de la Sarthe

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 14/29	3	

Aujourd'hui, les éleveurs ont également intégré dans leurs préoccupations la qualité sanitaire des élevages et des animaux, ainsi que la préservation de l'environnement. Elles s'inscrivent dans une démarche départementale dont les réglementations appliquées par les administrations sarthoises se font l'écho. Vides sanitaires ou rotations fréquentes des parcs permettent de préserver la bonne santé des animaux et la qualité de leur environnement.

6.2.2. Une qualité de viande liée aux méthodes de production.

Les avis des utilisateurs de viande de Porc Fermier de la Sarthe, ainsi que les expérimentations qui sont menées avec l'I.N.R.A. de Nantes, convergent pour qualifier la qualité de cette viande :

- Grâce à l'exercice physique que pratiquent les animaux, le développement musculaire s'accompagne d'une proportion plus importante de morceaux nobles tels que jambon et longe. On remarque également une coloration plus soutenue des muscles.
- La proportion de céréales et la qualité de l'alimentation prescrites dans le cahier des charges déterminent en particulier la composition biochimique des gras : acides gras saturés et polyinsaturés. C'est un facteur essentiel pour la saveur, la tenue à la cuisson, et les technologies de transformation charcutière.
- Le savoir-faire acquis par les éleveurs, et l'effort de prévention entrepris dans les élevages, permettent d'obtenir une réduction significative des traitements médicamenteux sur la majeure partie des animaux. C'est un signe de bien être pour les animaux, et une garantie supplémentaire de qualité pour les consommateurs.
- Pour répondre aux exigences modernes de consommation et d'utilisation, l'âge d'abattage et les critères de sélection des viandes de Porc Fermier de la Sarthe permettent d'obtenir une viande plus mûre et plus ferme. Lors du départ des porcs vers l'abattoir, les éleveurs, les transporteurs et les réceptionnaires veillent à limiter les causes de stress des animaux, préjudiciables à la qualité finale de la viande.
- Le ressuyage de la viande et la chaîne du froid, maillons essentiels de la conservation et de la qualité hygiénique des viandes, reçoivent une attention particulière tout au long de la chaîne d'abattage et de distribution. Ceci respecte la tradition locale qui voulait que le porc ne soit débité que le lendemain de son abattage, mais assure surtout une excellente qualité sanitaire des viandes.

Tous ces éléments sont l'expression de la volonté commune à toutes les entreprises de la filière d'offrir une viande de qualité supérieure, dans l'esprit des traditions locales d'élevage.

6.2.3. Depuis 1989, le Label Rouge atteste cette qualité.

Le travail de sensibilisation entrepris sur le Porc Fermier de la Sarthe a trouvé à partir de 1987 un écho favorable auprès de la filière porcine sarthoise, avec la mise en oeuvre d'une démarche Label Rouge.

C'est en 1988 qu'est constitué le syndicat interprofessionnel L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe. Son but est alors d'apporter une solution de diversification aux agriculteurs touchés par la crise de l'élevage porcin, grâce à une politique de qualité dans la filière et de certification du Porc Fermier de la Sarthe. La démarche aboutit en 1989 sur l'obtention d'un Label Rouge de viande fraîche de porc fermier⁽³⁰⁾.

³⁰ Cf. bibliographie : Création du Label Rouge

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 15/29	3	

Ce Label Rouge a été homologué le 20 juillet 1989 sous le numéro 05-89⁽³¹⁾. Il est matérialisé par les marques collectives de certification "Porc Fermier de la Sarthe" et "Porc CénoMans" déposées à l'Institut National de la Propriété Industrielle et propriété de L.P.S.

Le référentiel technique de ce Label Rouge intègre les caractéristiques décrites dans ce cahier des charges, afin de fixer les critères qui vont concourir à la qualité supérieure du Porc Fermier de la Sarthe, et attirer les faveurs des utilisateurs et des consommateurs.

Le Label Rouge contribue ainsi à renforcer la position économique du Porc Fermier de la Sarthe et favorise sa notoriété sur les marchés.

6.3. LE PORC FERMIER DE LA SARTHE RETROUVE SA PLACE D'ANTAN.

En 1992, la production totale contrôlée de Porcs de la Sarthe conduite selon ce cahier des charges, a atteint 23.000 animaux, parmi lesquels 14.500 porcs fermiers Label Rouge. Avec 41.000 porcs fermiers abattus, la part de la production de Porcs Fermiers de la Sarthe en 1996 s'établit à près de 10 % de la production totale du département⁽³²⁾, et recouvre la quasi totalité de la production qualifiée de "traditionnelle" ou "alternative" dans le département.

6.3.1. Une place reconnue en Sarthe.

Malgré le contexte de crise qui affecte périodiquement la production porcine, le marché du Porc Fermier de la Sarthe continue à croître à un rythme soutenu : +14 % entre 1996 et 1995.

Le Porc Fermier de la Sarthe bénéficie aujourd'hui de la position céréalière du département. En 1996, la consommation de céréales a représenté 1.200 ha, transformées sur place en aliments.

L'objectif de la Sarthe pour l'an 2000 est d'atteindre les 450.000 porcs produits, dont 12 % de porcs fermiers. Les instances politiques et professionnelles départementales reconnaissent l'impact acquis par le Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge dans l'économie agricole Sarthoise⁽³³⁾, et le considèrent dorénavant comme une alternative plausible du développement porcin.

Le Projet Stratégique Agricole Départemental mis en place par la Chambre d'Agriculture pour déterminer les orientations agricoles des années à venir, intègre le Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge au même titre que les Labels Rouges plus anciens des volailles et de la viande bovine. La même Chambre d'Agriculture a produit dans sa session du 14/12/1994 une motion en faveur des Labels Rouges sarthois dans laquelle elle appuie les demandes de reconnaissance au titre des I.G.P.⁽³⁴⁾

6.3.2. Il est choisi par des Artisans et des entreprises de charcuteries.

Le Porc Fermier de la Sarthe identifié par le Label Rouge est devenu en 1992 le 2ème Label Rouge de Porc Fermier en France⁽³⁵⁾. L'augmentation de la production certifiée par L.P.S., et donc des marchés acquis par les entreprises de la filière, confirme que les acheteurs retrouvent dans ce porc les qualités reconnues aux porcs sarthois au 19ème et au début du 20ème siècle.

Plusieurs Artisans Bouchers et Charcutiers renommés de la Sarthe, mais aussi de nombreux autres départements, ont fait le choix de ce porc fermier, souvent en exclusivité pour leur commerce.

³¹ Journal Officiel du 1er Août 1989 et du 27 Février 1992

³² Rapport d'assemblée générale de L.P.S. - Mars 1997

³³ Cf. bibliographie : La politique du département

³⁴ Délibération de la Chambre d'Agriculture de la Sarthe du 14/12/1994 (voir annexes)

³⁵ Source Syndicat National des Labels Porc - activité des labels porc en 1992

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 16/29	3	

Ainsi, M. Sénéchal, Maître Artisan Charcutier à La Truie Qui File, charcuterie réputée de la ville du Mans, n'hésite-t'il pas à affirmer qu'il a "retrouvé l'odeur et le goût des porcs de sa jeunesse lorsqu'il a fait ses premières rillettes et ses premiers jambons cuits avec le Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge".

Tout comme M. Lehoux, Boucher Charcutier dans le village sarthois de St Vincent du Lorouër, qui a pu remporter une médaille d'or au concours national des Rillettes Sarthoises de Mamers, lors de sa première participation.

Fort de ses qualités appréciées des professionnels, le Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge s'intègre pleinement aux fabrications charcutières.

De nombreuses industries de salaison l'ont ainsi sélectionné pour leurs productions. Une entreprise a même été spécialement créée en 1993 à Solesmes, entièrement destinée à sa transformation⁽³⁶⁾ : Les Charcuteries du Terroir Sarthois, dont les rillettes sont le produit phare.

Plusieurs Artisans et entreprises sarthoises ont engagé en 1993 une démarche Label Rouge pour des charcuteries fabriquées à partir de ce Porc Fermier. Elle ont abouti avec l'homologation d'un Label Rouge, homologué sous le n° 11-95 (Journal Officiel du 13/02/1996).

6.3.3. La renommée s'étend grâce au Label Rouge.

Depuis que les célèbres rillettes sont apparues et que le département était le premier fournisseur de Paris au 19ème siècle, le Porc Fermier de la Sarthe a traversé bien des vicissitudes. Mais avec le Label Rouge, son nom et sa renommée s'affirment de nouveau, confirmant ainsi la justesse des vues de ses promoteurs.

Cette notoriété s'étend progressivement en France. Le Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge devient le sujet de nombreux articles et reportages dans la presse quotidienne⁽³⁷⁾ ainsi que les revues professionnelles⁽³⁸⁾ ou grand public⁽³⁹⁾, et fait également l'objet de citations par la presse étrangère⁽⁴⁰⁾. Il est dorénavant inscrit dans le patrimoine agricole et gastronomique des Pays de la Loire⁽⁴¹⁾.

Le Porc Fermier de la Sarthe manifeste maintenant sa stature nationale à l'occasion du Salon International de l'Alimentation de Paris, en Octobre 1994 et 1996. Il est dorénavant connu des opérateurs du marché de la viande porcine, et la Région Parisienne renoue progressivement avec ce produit du terroir Sarthois au travers de 40 commerçants agréés.

³⁶ La Tribune de la Sarthe, magazine du Conseil Général - n° 30 Novembre 1993

³⁷ Presse quotidienne, parmi laquelle :

- Quotidiens Ouest France Sarthe et Maine Libre - 12/10/1990
- Ouest France Sarthe et région - 29/06/93 "La Sarthe garde un groin d'avance"

³⁸ Presse professionnelle, parmi laquelle :

- Porc magazine n° 215 - 08, 09/89 - pages 66 à 74
- La France Agricole n° 2388 - 05/04/91
- Produits Frais n° 7 - Mars 1993

³⁹ Presse grand public, parmi laquelle :

- Pèlerin magazine n° 5740 - 04/12/1992
- Dossier Familial - n° hors série, octobre 1993
- Guide des Terroirs 1994 Nicole Grisot, Paris et Ile de France - "Où trouver de bonnes viandes ?"

⁴⁰ Presse étrangère, parmi laquelle :

- Càrnica 2000 (Espagne) n° 130 - Octobre 1994 - pages 105, 106, 109
- Lebensmittel Zeitung (Allemagne) n° 41 - Octobre 1994 - pages 26, 30, 31

⁴¹ Cf. bibliographie : Le Porc Fermier de la Sarthe devient patrimoine régional

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 18/29	3	

ETIQUETAGE

L'identification des viandes de Porc Fermier de la Sarthe dans les circuits de distribution est notamment assurée par un étiquetage à la marque collective de certification agréée pour ce produit.

L'étiquetage comporte une plage informative renseignant le consommateur ou le client sur les caractéristiques du produit. Les mentions suivantes doivent obligatoirement figurer dans la plage informative :

- le terme "I.G.P." lorsque le Porc Fermier de la Sarthe est inscrit au Registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées,
- le logo du Label Rouge et le numéro d'homologation du Label, ou la marque officielle de certification prévue par la réglementation en vigueur,
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur.

Pour être valables, ces étiquetages doivent recevoir l'aval de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité avant toute utilisation. Cet avis vise à ce que l'étiquetage ne soit ni déceptif, ni trompeur, pour le consommateur ou le client.

L'autorisation d'utiliser l'étiquetage et la marque collective de certification est accordée par l'organisme certificateur, aux conditions que :

- le règlement de ces marques collectives est intégralement respecté ⁽⁴²⁾,
- le produit correspond aux spécifications du référentiel technique de certification considéré (Label Rouge ou certification de conformité),
- l'utilisateur de la marque est agréé en tant que fournisseur ou licencié par l'organisme certificateur.

Voir en annexe un exemple d'étiquetage de carcasse réalisé par L.P.S. pour le Porc Fermier de la Sarthe, Label Rouge n° 05-89.

⁴² La marque collective "Porc Fermier de la Sarthe", liée au Label Rouge n° 05-89, a été déposée le 16 Avril 1991 et enregistrée à l'Institut National de la Propriété Industrielle sous le numéro 1 702 716. Elle est la propriété de L.P.S.

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 19/29	3	

EXIGENCES NATIONALES

La mise en oeuvre de l'Indication Géographique Protégée "Porc Fermier de la Sarthe" est subordonnée au respect par ses utilisateurs :

1. Au plan Européen :
 - du règlement CEE n° 2081/92 du 14/7/92
 - des directives relatives au bien être des animaux et à leurs conditions de transport (91/628 CEE et note DGAL/SDSPA N° 8089 du 02/07/87)

2. Au plan Français :
 - des réglementations relatives au marquage des animaux (DGAL/SDSPA N° 8138 du 03/08/88)
 - des réglementations relatives aux conditions de pesée des viandes des espèces porcines (arrêté du 05/07/77)
 - des réglementations relatives aux normes sanitaires des ateliers de découpe (arrêté du 18/07/77)

3. Au plan départemental Sarthois :
 - des dispositions prévues au Règlement Sanitaire Départemental (R.S.D.)
 - des dispositions prévues en matière de lutte contre la maladie d'Aujeski et contre les maladies contagieuses du porc.

4. Pour ses caractéristiques "fermières" :
 - de la Notice Technique nationale du Label Rouge de "viande de porc vendue à l'état frais"
 - du Référentiel Technique du Label Rouge N° 05-89 "Porc Fermier de la Sarthe".

En outre, l'organisme certificateur doit être en conformité avec les critères de la norme NF EN 45011 dès 1994, et en 1998 au plus tard.

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 20/29	3	

ANNEXES

1. PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE LA FILIERE.

Abattoirs :

SABIM Sablé

Abattoir agréé CEE 72-08H et USA
B.P. 68 - Z.I. de l'Aubrée
72300 SABLE sur Sarthe
Tél.: 43-95-06-71 / Fax: 43-95-10-82
(France, Italie, Allemagne, Pays Bas)

MERIMONT S.A.

Abattoir agréé CEE 72-02H et Suisse
Charcuterie industrielle CEE 72-23D
B.P. 1 - 72170 CHERANCE
Tél.: 43-31-54-10 / Fax: 43-33-38-79
(France Ouest et Paris)

Groupements de Producteurs de porcs.

C.A.D.S. Production Animales - 72000 Le Mans
G.P.P.M. - 72470 Champagné
O.R.E.P.A. - 72021 Le Mans

MAINE PORCS - 72021 Le Mans
PORCIAL - 49600 Beaupreau

Fabricants d'aliments du bétail.

C.A.D.S. Alimentation Animale - 72000 Le Mans
Maine SANDERS s.a. - 72470 Champagné
S.E.R.F.A. Alimab s.a. - 72300 Sablé sur Sarthe

HUTTEPAIN - BOUIX s.a. - 72021 Le Mans
RICHARD s.a.r.l. - 72310 Bessé sur Braye
BOURGINE s.a. - 72420 Vaas

La liste complète des Fournisseurs et Licenciés agréés par L.P.S. pour la production, l'abattage et la distribution du Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge, est disponible à la Direction Départementale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes de la Sarthe.

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 21/29	3	

2. EXTRAITS BIBLIOGRAPHIQUES.

Ces extraits bibliographiques sont classés par ordre de leur renvoi dans le document principal, indiqué à droite du titre. Les titres sont le plus souvent de la rédaction.

2.1. LES RACES PORCINES LOCALES.

LES PORCS MANCEAUX ET CRAONNAIS.

Renvoi 1

"Elle [la race craonnaise] est une variété de la race celtique ; celle-ci se divise en deux sous variétés, les porcs normands et les manceaux [du Mans]. Les premiers, vivant dans un pays plus fertile et plus riche, ont des os épais et lourds ; les seconds, nourris sur un sol pauvre, ont un squelette plus réduit, ce qui est un avantage pour un animal élevé uniquement pour la viande. Le craonnais est une variété sélectionnée du manceau, où les qualités de ce dernier sont portées à son maximum ; on distinguait au début du XIXème siècle deux sous variétés, la longue et la courte (on disait aussi la grande et la petite, la race de Craon et celle de la vallée), qui ne se différençaient que par la taille."

(Le Bas Maine, R. MUSSET, 1978, page 312)

LA RACE NORMANDE

Renvoi 2

Cette race apparue à la fin du Moyen Age a longtemps été confondue avec le type celtique, groupant des porcins de grande taille, à la tête camuse. Elle serait dérivée de la race Craonnaise, aujourd'hui disparue. Pourtant, le Normand allait progressivement s'imposer, rassemblant au siècle dernier des variétés locales, telles la Cauchoise, la Cotentine, l'Alençonnaise ou l'Augeronne; Jusqu'en 1958, les races Craonnaise et Normande cohabitent avec deux standards différents; malgré leur fusion sous le nom de porc Blanc de l'Ouest, les deux types allaient subsister. Nouveau coup dur en 1968 avec l'introduction de sang de Landrace allemand qui aboutit à la quasi disparition du Blanc de l'Ouest dans les années 1970. Seul le refus d'éleveurs d'introduire du sang allemand a permis de sauver les derniers porcs normands.

(Inventaire des animaux domestiques en France, Alain RAVENEAU, Ed. Nathan 1993, p. 112)

RACES FRANÇAISES DISPARUES

Renvois 3 et 5

Le Craonnais : absorbé par le Blanc de l'Ouest

Le Porc du Perche : absorbé par le Normand

(Inventaire des animaux domestiques en France, Alain RAVENEAU, Ed. Nathan 1993, p. 107)

LE COCHON ROI.

Renvoi 4

Comme les autres cet élevage se transforme et s'améliore au cours du siècle. La race craonnaise conquiert le nord et le centre de la Mayenne, se partageant les élevages avec la race normande ; dans le sud, omniprésente dans les environs de Craon et de Château-Gontier, elle évolue, sans doute sous les effets de l'alimentation. La petite taille, rustique, se nourrissant dans les champs et les landes, s'efface devant la grande toujours nourrie de glands mais aussi, à la ferme d'une 'chaudronnée' de pommes de terre, d'orge et de 'racines'. On la sélectionne à partir de 1895, année où E. Douasneau crée un concours spécial (J. Foucault marchand de vin à Craon et propriétaire fonde, en 1912, un syndicat d'élevage de la race) et certains propriétaires acquièrent une réputation flatteuse, comme A. Goussé qui entretient sur son exploitation de nombreuses truies 'dont la race est de la plus parfaite pureté...'

(Paysans du Maine dans la France ancienne, René PLESSIX, Editions Horvath, p. 121)

LA RACE BLANC DE L'OUEST

Renvoi 6

Cette race a une histoire à éclipse, et pourtant elle est récente. Elle apparaît officiellement en 1958 avec la fusion du herd-books de deux races dites de pays : le Craonnais et le Normand. L'une et l'autre sont issues d'un rameau ancien de porcs de type celtique qui comptait également les races Bretonne, Flamande et Boulonnaise. Elles avaient en commun des oreilles tombantes. Ces diverses variétés ont disparu et l'ensemble Blanc de l'Ouest a subi dans les années 1970 l'hégémonie du Large White, en plein développement. Puis l'introduction du sang de Landrace allemand allait sonner son déclin, tandis que les éleveurs de la race Normande cherchaient à englober sous leur étendard ce qui restait du cheptel. Depuis quelques années, leurs confrères bretons récusent

L.P.S. : Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 22/29	3	

cet "impérialisme" et souhaitent redonner au Blanc de l'Ouest une véritable autonomie. Ils mettent en avant son ascendant Craonnais qui devait son nom à la ville de Craon (Mayenne) et qui était très répandu dans tout l'Ouest, jusqu'à sa fusion avec le Normand. Ses caractéristiques ont fortement marqué cette race, d'où la revendication des Bretons, soucieux de faire valoir leur patrimoine génétique animal.

(Inventaire des animaux domestiques en France, Alain RAVENEAU, Ed. Nathan 1993, p. 108)

2.2. LES METHODES D'ELEVAGE DANS LA SARTHE ET LE MAINE.

LA GLANDEE.

Renvoi 7

Calendrier d'un livre d'heure du XVème siècle (Bibliothèque du Mans, manuscrit 159, fol. 11. et 12).

"Le calendrier des mois termine l'année par deux scènes qui se complètent, la glandée en novembre et l'abattage du porc en décembre. En novembre, on conduit les porcs dans les bois où ils se nourrissent de glands. D'après les sculptures et les enluminures, celui qui conduit les bêtes utilise un bâton avec lequel il frappe les branches des chênes pour faire tomber les glands.

On appelait panage le droit de nourrir les porcs dans une forêt, droit utile sinon indispensable pour l'élevage de ces animaux. Dans une charte de 1144, Geoffroi Plantagenêt donne aux religieux de Château-l'Hermitage le droit de pâture et de pacage dans ses forêts du Maine et de l'Anjou. En 1219, Baudoin des Roches donne aux moines de La Boissière la métairie et le moulin de La Perrière, et des droits d'usage en forêt de Bercé."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 177 à 180)

LE PORC DANS LE NORD SARTHE AU 18ème SIECLE.

Renvoi 8

"La faiblesse fréquente des pâturages limite l'élevage qui n'est pas ici, comme dans tout l'Ouest, une activité secondaire : chevaux, notamment dans le Saonnais, bovins rares et médiocres élevés en général autant pour leur force de travail que pour leur viande et leur lait, moutons nombreux qui fournissent leur toisons à l'industrie textile et leur chair à la boucherie, porcs en petit nombre qui procurent aux gens aisés, sous la forme du cochon sacrifié à l'entrée de l'hiver l'essentiel de leur consommation de viande, ainsi dans la région de Saint Paterne :

'Les plus aisés y joignent le cochon salé, quelques volailles et un peu de viande de boucherie' (arch. dép. de la Sarthe, M 141/7)

Comparée aux données actuelles, la densité du bétail est faible ; l'enquête de l'an XII, aussi imparfaite qu'elle soit, le prouve. Dans les cantons de la Fresnaye sur Chédouet, Mamers, Marolles-les-Braults et Saint Paterne, au nord du département, on trouve 1 cheval pour 11 hectares, 1 bovin pour 6,6 hectares, 1 ovin pour 3,4 hectares, 2.374 porcs et 1.199 chèvres."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 203)

"Dans l'arrondissement de Mamers, le plus riche si l'on en croit le préfet Auvray, on ne compte encore, en 1839, que 0,24 à 0,5 ovin par hectare de jachère et de surface cultivée en céréales, 0,5 à 0,9 porc par vache."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 207)

LES DEBUTS DU PLEIN AIR EN SARTHE.

Renvoi 9

"L'élevage de truies en plein air : cette technique concerne le naisage. Verrats et truies sont entretenus toute l'année dans les parcs vastes avec des cabanes.

Ce n'est pas un retour au passé mais une méthode qui applique des techniques modernes avec un investissement limité. La conduite d'élevage est planifiée, le travail organisé et le niveau de performances peuvent être semblables aux élevages fermés.

Cet élevage s'est développé en 1970 en Angleterre : 30.000 truies au Sud Ouest du pays. Démarré en France depuis 3 ans, le plein air existant et en cours de réalisation, totalise un peu plus de 400 élevages avec près de 20.000 truies."

(Bulletin n° 34 du G.D.A. Porc, Chambre d'Agriculture de la Sarthe, 1986, p. 4)

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 23/29	3	

L'ESSOR GRACE A LA POMME DE TERRE ... Renvoi 10
 "Les plus pauvres avaient aussi leur "cochon" : l'élevage du porc est devenu partout et pour tous un élevage important parallèlement la révolution agricole. Il est lié en effet à la culture de la pomme de terre, elle même généralisée. Cependant, c'est surtout sur les sables que l'essor a été spectaculaire 'grâce à la quantité de pommes de terre qu'on y cultivait' ".

*(PESCHE, canton de la Suze, t. VI, 1842, p.256
 in Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, p. 150)*

Vers 1845

"... l'impact de la 'révolution agricole' se fait surtout dans la région sabolienne [Sablé sur Sarthe] où progressent les cultures du froment et de la pomme de terre, liée à la croissance de l'élevage porcin car, effectivement, le 'précieux tubercule' est fort peu utilisé pour l'alimentation humaine dans la Sarthe, à cette époque."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 277)

... ET GRACE A L'ORGE *(Vers 1860)* Renvoi 11

"...l'élevage porcin bénéficie de l'accroissement de la culture de l'orge, du maintien de celle de la pomme de terre et du développement de l'élevage laitier local."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 289)

Lire aussi le renvoi 16 "Paris, principal débouché, au § 3 "Vers 1860"

LA PERSISTANCE DES TRADITIONS. Renvoi 12

"L'élevage du porc, lui , n'a rien à voir avec la prairie, mais il est lié aux cultures de plantes sarclées, en particulier à la pomme de terre; citrouilles, choux, betteraves, rutabagas, navets entraient aussi dans la composition de la "chaudronnée" que les fermières faisaient cuire naguère pour leurs cochons comme pour leurs vaches. Le cheptel porcin a diminué de plus de moitié entre 1892 et 1929 , en même temps que les surfaces consacrées à la pomme de terre (127.000 porcs en 1892, 59.300 en 1929). Le manque de main d'oeuvre a joué contre cette culture et cet élevage, pourtant caractéristiques de la région mancelle [du Mans] au milieu du XIXème siècle."

(Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, p. 171)

(Vers 1960)

"L'élevage des porcs a conservé longtemps ses vieilles méthodes. Chaque ferme élevait en moyenne deux truies ; on engraisait 7 à 10 animaux, moitié avec des aliments achetés, moitié avec les produits de l'exploitation ; les autres étaient vendus comme porcelets à 20 kg."

*(GUITARD. Monographie de la commune de Sainte Cérotte ,1962
 in Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, p. 197)*

LE MAÏS SUR PATTES *(Vers 1970)* Renvoi 13

Dans la Sarthe, les plaines et plateaux céréaliers, grands producteurs de maïs grain, sont aussi des régions d'élevage de taurillons et surtout de porcs, ce 'maïs sur pattes' comme disent les américains [mais] les effectifs fluctuent [...]. Les problèmes viennent de ce que les petits éleveurs disparaissent ou se découragent, les cours du porc étant toujours cycliques."

(Maine, Christine Bonneton Editeur, p. 370)

2.3. LE POIDS ECONOMIQUE DU PORC EN SARTHE.

LES MARCHES SARTHOIS *(Vers 1860)* Renvoi 14

"Les cochons dominant ; les cultivateurs en élèvent et en engraisent une quantité prodigieuse ; ils se vendent aux foires et marchés de Mayet, du Lude, de Château du Loir et du Mans ; c'est la principale ressource du métayer ; souvent il paie sa ferme avec le produit de la vente de ces animaux."

*(Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859 , P. LEGEAY, page 39,
 Arch. dép. Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241)*

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 24/29	3	

LA SARTHE N'A PAS ASSEZ DE PORCELETS (Vers 1870)

Renvoi 15

"C'est que le Bas Maine [Mayenne], et surtout le Craonnais [région de Craon], n'engraisse plus guère le porc ; il s'est spécialisé dans la production des porcelets, qui sont vendus à l'âge de deux ou trois mois dans les régions voisines, particulièrement dans le Haut Maine [Sarthe], où ils sont engraisés."

(Le Bas Maine, R. MUSSET, 1978, p. 369)

PARIS, PRINCIPAL DEBOUCHE DU PORC FERMIER DE LA SARTHE

Renvoi 16

"Si les agriculteurs sarthois vivent encore en 'semi-autarcie', le département, pour ses 'produits' d'élevage, bénéficie, cependant, de la proximité du marché parisien, y expédiant des boeufs et surtout, par roulage, ses porcs : 63.000 en 1844. Ce qui permet à nombre de paysans de payer fermages et impôts."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 276)

"Chaque semaine, 160 à 200 voitures de porcs d'une dizaine d'animaux chacune partaient vers Paris"

(BOIS, Sondages à travers l'économie française. La Sarthe (1846-1851) et arch. dép. Sarthe in Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, p. 150)

Vers 1860.

"Ayant amélioré leurs exploitations, les paysans sarthois s'orientent vers les marchés urbains, alimentent l'industrie locale dominante (fabrication de toile) en matière première (le chanvre), conservent et accroissent leurs ventes de porcs gras destinés au marché parisien et exportent même vers la Grande Bretagne, fournissant de l'orge aux brasseries anglaises.

Le rôle du chemin de fer [...] a été indéniable [...] pour les traditionnelles expéditions de porcs gras. [...] Le département reste le premier fournisseur de Paris. Chaque année 80 à 100.000 porcs - pour environ 10 millions de francs - partent des marchés du Mans, de Bonnétable et de Vibraye. La prédominance sarthoise en ce domaine subsiste jusqu'à la veille de la première Guerre Mondiale."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 289)

DECLIN DU PORC SARTHOIS.

Renvoi 17

"Dans la Sarthe la production porcine croît jusqu'en 1892 (127.178 têtes) puis régresse (90.520 en 1911) avec le recul de la pomme de terre lié à la raréfaction de la main d'oeuvre, et, peut-être surtout, avec la diminution des produits de laiterie disponibles : naguère donnés aux cochons, ils servent davantage maintenant aux poulains et aux veaux dont la vente sur le marché parisien comme veaux de lait est plus rémunératrice. Il faut aussi invoquer le changement de goût des consommateurs parisiens, or la Sarthe ne fournit que des porcs gras..."

(Paysans du Maine dans la France ancienne, René PLESSIX, Editions Horvath, p. 122)

"Après 1890, l'élevage du porc tend à stagner, le consommateur parisien se détournant peu à peu du porc gras."

(La Sarthe des origines à nos jours, Editions Bordessoules, p. 294)

DEFICIT DE PORCS SARTHOIS POUR LES RILLETES.

Renvoi 19

"En 1929, les marchés de porcelets ne suffisaient plus pour faire face aux besoins locaux et la Sarthe en était réduite à importer de la Mayenne 5.000 porcs par an pour la fabrication industrielle des rillettes du Mans."

(Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, p. 171)

LE MARCHE DE St CALAIS (Vers 1960)

Renvoi 20

"Le marché aux porcs de Saint-Calais le jeudi matin, où l'on amenait quantité de porcelets dans des cages en osier, était l'un des plus pittoresques de la région ; les prix pratiqués sur ce marché servent toujours à la cotation du porcelet sur le plan national."

(Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, page 197)

LES PLANS DE RELANCE PORCINE

Renvoi 22

(La 1ère relance en 1983, concernant le naissage)

"Les élevages industriels marchent mieux jusqu'ici [...]. La reprise de l'élevage de porcs est nette, grâce au plan de relance, mais on sait combien les cours du porc sont fluctuants."

(Maine, Christine Bonneton Editeur, p. 374)

I.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 25/29	3	

(La 2ème relance en 1985, concernant l'engraissement)

"La SABIM [Abattoir industriel du groupe Casino à Sablé sur Sarthe - 550 salariés] qui abat surtout des porcs [80 % de son activité] doit rechercher en Bretagne plus de la moitié des porcs nécessaires. La relance de la production porcine en Sarthe et en Mayenne pourrait donc permettre de raccourcir les circuits d'approvisionnement.

Les ateliers de fabrication industrielle de charcuteries sont, à une exception près, localisés en Sarthe, surtout à l'est du Mans : Champagné, Connerré, La Ferté Bernard. Ils bénéficient ainsi de la proximité du marché parisien."

(Maine, Christine Bonneton Editeur, p. 385, 387)

"Le développement relatif du cheptel reproducteur entre 1979 et 1988 a été [important] en Sarthe (+51 %). Sur la même période, l'engraissement s'est particulièrement développé en Maine et Loire (+42 %) et en Sarthe (+38 %)."

(La filière porcine des Pays de la Loire, Comité Interprofessionnel Porcin et D.R.A.F. 1991, p. 15)

Lire aussi le renvoi 33 : "La politique du département".

2.4. LES SPECIALITES CHARCUTIERES DE LA SARTHE.

LE TUE COCHON

Renvoi 24

"Après 1850, les conditions d'existence et d'alimentation, s'améliorent : on cuit deux ou trois fois par mois de grosses miches de pain de froment de bonne qualité ; on tue un ou deux cochons par an ; on agrément les menus avec des oeufs et des volailles ; le cidre remplace l'eau."

(Maine, Christine Bonneton Editeur, p. 96)

"Pendant la guerre et même bien après, toutes les exploitations engraisaient encore néanmoins un ou deux de ces animaux, ne serait-ce que pour la consommation familiale : le tueur de porcs passait régulièrement dans les fermes où l'on faisait ripaille avant de saler le cochon et de faire provision de rillettes mais peu à peu beaucoup de fermes ont abandonné cet élevage (2 exploitations sur 3 n'auront plus de porcs en 1969) et dans les autres il n'a cessé de fluctuer selon la récolte de pommes de terre et les conditions économiques du moment."

(Agriculture et agriculteurs dans les campagnes mancelles, Jeanne DUFOUR, p. 171)

LA POTE DE M. DE LA REYNIERE

Renvoi 26

"La potée est le plat traditionnel par excellence; chaque région possède sa façon de la préparer. [Après en avoir retracé l'histoire et fait la géographie des meilleures potées françaises] La Reynière nous dit que la plus complète et la plus riche qui lui ait été donnée de déguster est cette potée sarthoise que Sylvain Clusell lui fit goûter, 'un jour faste entre les jours', et qu'ils arrosèrent de champagne". [La potée sarthoise contient du saucisson pistaché, de la saucisse fumée et du jambon salé.]

*(Cent merveilles de la cuisine française, LA REYNIERE, Ed. du Seuil, 1971
in Le monde rural Sarthois, Editions Cénomane, p. 105)*

LES CELEBRES RILLETES

Renvoi 27

Fin du XIXème siècle.

"Partout porcins, à la gloire des rillettes du Mans, et malgré l'opprobre que valut à certaine truie criminelle la pendaison (le Gibet à la Truie, en Courgains).

(Les Régions Naturelles de la Sarthe, Dr Paul DELAUNAY, Impr. Jobidon, Le Mans 1933, p. 24)

"En hiver, on sert tout d'abord une soupe grasse et en été, une miottée. Puis vient un bouilli, pot au feu à base de bœuf, de porc ou de volaille, que remplace, les mauvais jours, 'le ragoût de l'espérance, encore appelé Trompe-goule ou Trompe-bonhomme et où seuls quelques petits morceaux de lard ou de rillettes apparaissent au milieu des légumes."

(Mangeons sagement ; recettes sarthoises, Ed. Cénomane, p. 14)

"Il était beaucoup de rillettes à la campagne parce qu'elles avaient l'avantage de se conserver facilement et étaient souvent l'élément principal du repas. Tuer le cochon était un événement important rythmant la vie paysanne. C'était aussi une fête.

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 26/29	3	

Il est probable que la confection des rillettes n'est eu autrefois pour fonction que la récupération des multiples petites chutes de viande produites lors de la découpe du porc; ainsi que la fabrication du saindoux avec la graisse diffuse impossible à utiliser en quartier de lard au saloir. Cette volonté de récupération liée à la pauvreté du monde rural sarthois expliquerait peut-être la très forte localisation géographique des rillettes jusqu'à une époque récente."

(Mangeons sagement ; recettes sarthoises, Ed. Cénomanes, p. 135)

"Les rillettes , c'est la Sarthe", dit-on. En effet les porcs de l'Ouest et particulièrement les porcs sarthois ont toujours été réputés. Lointains descendants des sangliers domestiqués par les Gaulois qui en faisaient une grande consommation, les porcs ont longtemps constitué la base de l'alimentation. Au Moyen Age, leurs nombreux troupeaux vivaient dans les forêts où le paysan avait 'droit de pannage (pâturage) et de glandée' mais les porcs erraient aussi en liberté dans les villes . Le fils aîné de Philippe Auguste ne périt-il pas victime d'une chute que lui fit faire un porc ? Pays de 'viandes savoureuses', la Sarthe est aussi pays de bois propre à fabriquer à façonner 'potz et terrins'.

S'il est bien malaisé de préciser le point de départ de leur fabrication, il est certain que les premières rillettes furent issues d'un feu familial, dans le chaudron où 'benoîtement mijotaient les rilles'."

(Maine, Christine Bonneton Editeur, p. 98)

"L'élevage du porc, répandu dans tout le département, contribue notamment à la renommée de Sablé et St Calais [...] il fait l'objet de soins attentifs que lui dispensent des éleveurs chevronnés. A la qualité originelle de la viande vient s'ajouter le savoir-faire des charcutiers qui se sont acquis une célébrité justifiée en préparant les succulentes rillettes sans préjudice des jambons, saucisses, pieds, pâtés et autres boudins à la confection desquels ils apportent leurs meilleurs soins."

(La Sarthe, gastronomie et tourisme, P.M. Wiltzer et F. De Nicolay, p. 65)

LA CONFRERIE DES CHEVALIERS DES RILLETES SARTHOISES.

Renvoi 28

"Les rillettes sarthoises ont acquis une renommée bien au-delà des limites de notre Département.

C'est pour défendre et promouvoir cette spécialité charcutière propre à la Sarthe que s'est créée, en 1968, la Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises. Tous les ans, lors du chapitre qui se tient à Mamers, le Grand Maître de la Confrérie intronise de nouveaux impétrants en leur donnant un coup de louche sur l'épaule et en déclarant :

'Par le feu, grâce à qui, dans leur chaudron,
Benôtement mijotent les rilles de cochon,
Par l'air où s'insinue vers tes narines de gourmet,
De savoureuses viandes, le délicat fumet,
Par la terre du pot, où le voile de graisse
Du mélange onctueux conserve la finesse,
Par l'eau qui te vient à la bouche au seul nom de "rillettes",
Par les quatre éléments,
Par le sel,
Le fer de la fourchette,
Et le père cochon, souverain de nos tables,
Je te fais Chevalier de la Confrérie des rillettes.
Désormais, tu consens
A toujours célébrer de ce mets délectable
La gloire et le renom.'

Chaque nouveau Chevalier de la Confrérie consent alors à défendre le renom des rillettes et de la Sarthe en général."

(Alain GREMLILLON, Traditions et folklores en pays sarthois)

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 27/29	3	

2.5. LE PORC FERMIER DE LA SARTHE LABEL ROUGE.

CREATION DU LABEL ROUGE.

Renvoi 30

"Outre des résultats globaux de production favorables, il est à noter aussi le développement d'une production de qualité. Après la volaille et le boeuf label, le porc label rouge 'L.P.S.' (Les Porcs Fermiers de la Sarthe) a fait son apparition en 1989. En 1990, près de 7.000 animaux ont été labellisés, représentant environ 600 tonnes de viande et 2 % de la production sarthoise."

(Points de repère : le porc en Sarthe et Ailleurs, . Chambre d'Agriculture de la Sarthe, 1991, p. 11)

LA POLITIQUE DU DEPARTEMENT

Renvoi 33

"Le Comité d'Expansion Economique de la Sarthe [estime que] le rôle du label 'Les porcs sarthois' apparaît essentiel dans le succès de cette initiative [le plan de relance porcine], sachant par ailleurs qu'en aucun cas, les collectivités locales ne s'engageront, contrairement à ce que souhaitaient les professionnels agricoles, dans un système de garantie des cours."

(Schéma de développement de la Sarthe, Comité d'Expansion Economique, 1991, p. 55)

LE PORC FERMIER DE LA SARTHE DEVIENT PATRIMOINE REGIONAL

Renvoi 41

"Il existe depuis 1989 dans le département de la Sarthe deux labels rouges de qualité attribués aux porcs fermiers de la Sarthe. [...]. Actuellement, 15.000 porcs sont ainsi produits dans le département de la Sarthe et les cantons limitrophes du département. Cette viande est commercialisée sous les marques 'Le CénoMans des Prés' et 'Le CénoMans'."

(Patrimoine gastronomique en Pays de la Loire, Martine DENOUEIX, Ed. Rives Reines 1992, p. 163)

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 28/29	3	

3. PRINCIPALES SOURCES DOCUMENTAIRES UTILISEES.

- **Les régions naturelles, géographiques, géologiques et agricoles de la Sarthe.**
Dr Paul Delaunay - Chambre d'agriculture et Office agricole de la Sarthe - Imp. Jobidon - 1933
- **Pontlieue et Arnage, ancienne paroisse du Maine.**
Marcel Mémin - Imp. Monnoyer - 1968
- **Agriculture et Agriculteurs dans les campagnes mancelles.**
Jeanne DUFOUR - Thèse de doctorat - Université de Paris I - 1981
- **La Sarthe, des origines à nos jours.**
Editions Bordesoules - 1983.
- **Maine. Cadre naturel, histoire, art, littérature, langue, économie et traditions populaires.**
Editions Christine Bonneton, collection Encyclopédies régionales - 1988
- **Statistiques agricoles de la Sarthe.**
Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt - Service statistique.
- **Mangeons sagement, recettes sarthoises.**
J. de Laprade et J. Lemerrier - Editions Cénomane - 1983
- **Une enfance à la campagne, l'Hommedaire.**
Gaston Chevereau - Editions Cénomane - 1988
- **Patrimoine gastronomique en Pays de la Loire.**
Martine Denoucix - Editions Rives Reines - 1992
- **Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Produits du terroir et recettes traditionnelles des Pays de la Loire.**
C.N.A.C. - Albin Michel - 1993
- **Rilles, Rillons, Rillettes.**
Olivier Breton - Editions Du May - 1994

L.P.S.: Les Porcs de la Sarthe - 34, rue Paul Ligneul - 72000 Le Mans (France) Tél.: 02.43.28.58.58 - Fax: 02.43.28.58.68	Fich.: RIIGPPFS	Confidentialité	
	Version : 1.5	1	X
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Date : 02/05/1997	2	
"PORC FERMIER DE LA SARTHE"	Page : 29/29	3	

4. REFERENCES OFFICIELLES

- Avis d'homologation du Label Rouge N° 05-89 publié au Journal Officiel de la République Française du 1er Août 1989, sur arrêté ministériel du 20 Juillet 1989.
- Avis favorable d'homologation de L.P.S. en tant qu'organisme certificateur conforme à la norme EN NF 45011, prononcé par la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité le 6 Mai 1993.
- Arrêté du 01/04/94 pour l'homologation de L.P.S. en tant qu'organisme certificateur n° LA 14, et du Label Rouge n° 05-89 Porc Fermier, Journal Officiel de la république Française du 24 Avril 1994.
- Délibération de la Chambre d'Agriculture de la Sarthe en date du 14 Décembre 1994, apportant son soutien aux demandes d'I.G.P. des Labels Rouges sarthois.

5. CARTOGRAPHIE.

- Situation de la Ville du Mans sur la carte Européenne.
- La Sarthe dans la région historique du Maine.
(carte extraite du livre "Agriculture et Agriculteurs dans les campagnes mancelles" cité en bibliographie).
- Cantons limitrophes de la Sarthe, sur lesquels s'étend l'aire géographique de production du Porc Fermier de la Sarthe.
- Positionnement des Principaux Fournisseurs agréés de la filière Porc Fermier de la Sarthe.
- Positionnement des Grossistes et Salaisoniers utilisateurs du Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge.

6. DOCUMENTS DIVERS.

- Exemple de feuille de classement des porcs abattus, réalisée par UNIPORC Ouest.
- Exemple d'étiquetage utilisé pour l'identification des viandes de Porc Fermier de la Sarthe.
- Extraits de presse.

**LA SARTHE DANS LA REGION
HISTORIQUE DU MAINE**

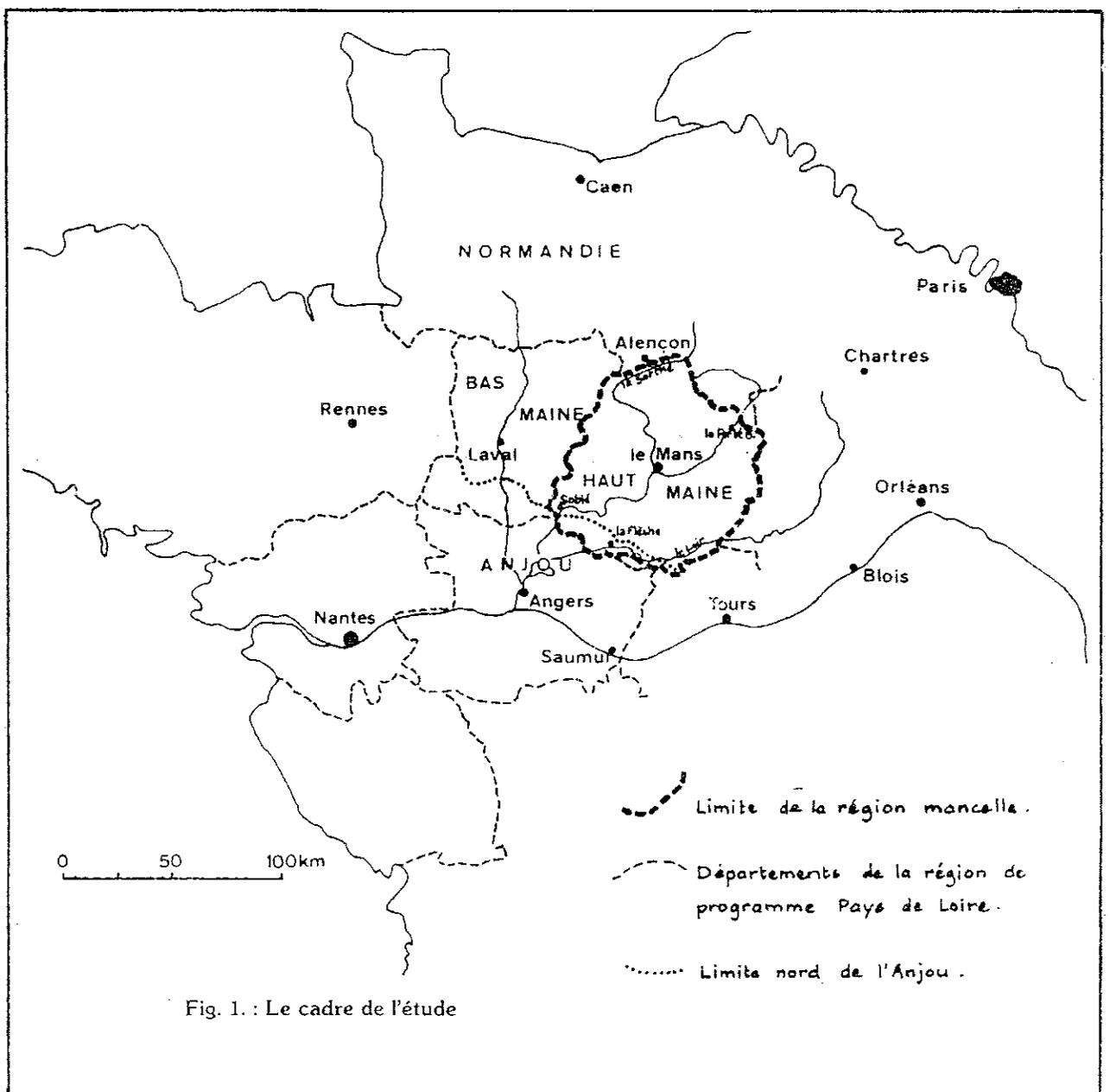


Fig. 1. : Le cadre de l'étude

La Sarthe et ses cantons limitrophes

