

CAHIER DES CHARGES

D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« **PORC D'AUVERGNE** »

Règlement CE N° 510/2006 relatif à la protection des Indications Géographiques des Produits Agricoles et des Denrées Alimentaires.



Groupement demandeur :

A.P.V.C. (Association de Promotion des Viandes du Centre)
60 Cours Jean Jaurès - B.P. 1727 - 03017 MOULINS CEDEX

Organisme Certificateur :

AUCERT
27 rue Georges Besse
ZI Brézet Est
63100 CLERMONT-FERRAND

Septembre 2009

Version 2

Porc d'Auvergne élevé en plein air



Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

SOMMAIRE

I. GROUPEMENT DEMANDEUR	5
I.1. Objet et missions	5
I.2. Composition de la filière PORC D'AUVERGNE	6
I.3. Motivation de la demande	7
II. NOM DU PRODUIT	7
III. TYPE DE PRODUIT	7
IV. DESCRIPTION DU PRODUIT	8
IV.1. Caractéristiques du produit liées au savoir-faire	8
IV.1.I. Un porc élevé en plein air	8
IV.1.II. Un âge d'abattage à maturité	9
IV.2. Description de la denrée alimentaire	9
IV.2.I. Caractéristiques de la carcasse	9
IV.2.II. Présentation du produit	10
IV.2.III. Caractéristiques de la viande	10
V. AIRE GEOGRAPHIQUE	11
V.1. Définition de l'aire géographique	11
V.2. Justification de la delimitation de l'aire géographique	14
V.2.I. La notion de petites régions agricoles	14
V.2.II. La notion de pluviométrie et de relief vallonné	15
VI. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT	16
VII. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	18
VII.1. L'organisation de la production	18
VII.2. Les caractéristiques du produit	19
VII.2.I. Elevage	19
VII.2.I.1. La génétique	19
VII.2.I.2. Le naissage	19
VII.2.I.3. La castration	19
VII.2.I.4. Le post-sevrage	19
VII.2.I.5. L'engraissement	19
VII.2.I.6. L'alimentation	21
VII.2.II. Transport de l'élevage à l'abattoir	21
VII.2.III. Abattage	21
VII.2.III.1. Conditions sanitaires	21
VII.2.III.2. Conditions d'attente	21
VII.2.III.3. Abattage	21
VII.2.III.4. Identification - Classement des carcasses	22
VII.2.IV. Découpe	22
VII.2.V. Traçabilité et étiquetage	22
VII.2.VI. Les types de commercialisation	22
VIII. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	23
VIII.1. SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	23
VIII.1.I. Un ensemble géographique unitaire	23

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

VIII.1.II.	Un climat et une pluviométrie favorables à la production de porcs plein air.	25
VIII.1.III.	Une combinaison de terrains et de climat adaptée à l'élevage plein air	25
VIII.1.IV.	Un ensemble de petites régions agricoles cohérent	26
VIII.2.	SPECIFICITE DU PRODUIT	27
VIII.2.I.	Caractérisation de la viande par l'A.D.I.V.	28
VIII.2.II.	Enquête bouchers - charcutiers - restaurateurs	29
VIII.2.III.	Bilan des analyses sensorielles sur dix années	29
VIII.2.IV.	En conclusion	29
VIII.3.	LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET UNE QUALITE SPECIFIQUE DU PRODUIT, LA REPUTATION OU UNE AUTRE CARACTERISTIQUE DU PRODUIT	30
VIII.3.I.	Réputation historique	30
VIII.3.I.1.	Le porc : une activité économique ancestrale et importante en Auvergne	30
VIII.3.I.2.	De nombreux rites et coutumes en Auvergne autour du cochon	33
VIII.3.II.	Réputation actuelle	34
VIII.3.II.1.	Poids économique du Porc d'Auvergne	35
VIII.3.II.2.	notoriété du porc d'Auvergne	36
VIII.3.III.	Les facteurs humains et le savoir-faire en élevage plein air	38
VIII.3.III.1.	L'élevage du porc en plein air, une réelle tradition auvergnate	38
VIII.3.III.2.	Le savoir faire des éleveurs de porcs d'Auvergne	41
IX.	REFERENCE CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE	42
X.	ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE LIES À LA MENTION I.G.P.	42
XI.	EXIGENCES EVENTUELLES À RESPECTER EN VERTU DE DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES.	43

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

I. GROUPEMENT DEMANDEUR

I.1. OBJET ET MISSIONS

Le groupement demandeur de l'I.G.P. « porc d'Auvergne » est l'Association de Promotion des Viandes du Centre (A.P.V.C.), association loi 1901, créée en 1976.

Siège social :

60, cours Jean Jaurès
BP 1727
03017 MOULINS Cedex
Tél. : 04.70.48.42.70 – Fax : 04.70.48.42.72
E-mail : apvc@allier.chambagri.fr

Objectifs de l'Association :

Cette association a pour objet, pour chacun des signes dont elle assure la gestion :

- * d'élaborer le projet de cahier des charges, contribuer à son application par les opérateurs et participer à la mise en œuvre du plan de contrôle
- * de mettre en œuvre les décisions du comité national qui le concerne
- * de proposer à l'INAO l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle
- * d'élaborer conjointement avec l'organisme de contrôle un plan de contrôle
- * de donner son avis sur le plan de contrôle
- * de tenir à jour la liste des opérateurs qu'elle transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'INAO
- * de participer aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur
- * de communiquer à l'INAO, sur sa demande, toute information collectée dans le cadre de ses missions

L'Association a également pour missions :

- * d'harmoniser les politiques de développement des produits dont elle assure la gestion
- * d'organiser les filières « produits »
- * d'assurer éventuellement des missions de conseils, d'élaboration de référentiels, d'appui qualité en prestation de service.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

I.2. COMPOSITION DE LA FILIERE PORC D'AUVERGNE

L'A.P.V.C. est constituée de telle sorte qu'elle représente l'ensemble des opérateurs de la filière porc d'Auvergne.

Le Conseil d'Administration, instance décisionnelle en terme de stratégie de développement de la filière porc d'Auvergne, est représenté de façon équilibrée par les acteurs de l'amont et de l'aval (fabricant d'aliment, éleveur, organisme de production, abatteur, artisan distributeur).

La filière du porc d'Auvergne est constituée au 31/12/2008 de :

- **175 naisseurs et 45 éleveurs** (naisseurs-engraisseurs, post sevrage-engraisseurs ou engraisseurs) répartis sur la zone de production agréée.
- **6 fabricants d'aliment :**
THIVAT N .A. à Saint Germain de Salles et Pouligny
LIMAGNE SANDERS à Aigueperse
CHOUVY à Vic le Comte
ALICOOP à Parsac
EVIALIS à St Martin d'Estreaux
ALIREA à Yzeure et Feurs
- **14 éleveurs fabricants à la ferme**
- **3 groupements de producteurs :**
COPALICE à Gannat
MC PORC à Montluçon
SCAPP à Migennes
- **2 abatteurs, découpeurs et salaisonnières :**
HASSENFORDER S.A. à Vichy
SICABA à Bourbon l'Archambault
- **5 grossistes :**
CLAVIERE VIANDES à Dijon
DIENNET à Montmerle-sur-Saône
GASTRONOMES du Dauphiné à La Tour du Pin
BAILET SA à Nice
Ets TAILLANDIER à Outreau
- **Plus de 190 boucheries ou charcuteries traditionnelles** sont agréées en porc d'Auvergne et sont réparties sur 30 départements à l'Est d'une ligne Lille/Paris/Marseille avec 7 pôles de commercialisation : Nord, Est, Paris, Rhône-Alpes, PACA, Auvergne, Bourgogne.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

I.3. MOTIVATION DE LA DEMANDE

Le « porc d'Auvergne » désigne une viande fraîche de porc élevé en plein air avec parcours. Ce produit possède de nombreux atouts aussi bien au niveau de la production que de la distribution.

Le porc d'Auvergne, production spécifique élevée en plein air, est un moyen de diversification pour les éleveurs non spécialisés en production porcine ou à la recherche d'un complément de revenu. Cette production de plein air permet aussi de valoriser les terrains appropriés en Auvergne.

Cette production est également une opportunité pour des exploitations en zone difficile, disposant de moyens financiers limités, de vivre de la production porcine.

De plus, dans la conjoncture porcine actuelle, la plus-value garantie aux producteurs leur permet d'assurer un revenu décent.

Enfin, le porc d'Auvergne répond tout à fait aux attentes des bouchers et des charcutiers car il leur permet de proposer à leurs clients un produit haut de gamme et de qualité régulière toute l'année. Grâce à sa particularité d'élevage en plein air, il véhicule également les notions de tradition et de « grands espaces » caractéristiques de l'Auvergne, très appréciées par les consommateurs.

Dans le cadre du règlement C.E. 510/2006, l'A.P.V.C. doit s'orienter vers une protection européenne de l'appellation « porc d'Auvergne » : l'Indication Géographique Protégée (I.G.P.) pour préserver le savoir-faire de la production de porcs plein air en Auvergne et le faire connaître par le biais de la communication.

II. NOM DU PRODUIT

La demande d'Indication Géographique Protégée ci-dessus présentée concerne le produit :

« porc d'Auvergne »

III. TYPE DE PRODUIT

Ce produit relève du champ d'application du règlement C.E. 510/2006.

Il fait partie de la classe 1.1. Viande (et abats) frais.

IV. DESCRIPTION DU PRODUIT

IV.1. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT LIEES AU SAVOIR-FAIRE

IV.1.I. UN PORC ELEVE EN PLEIN AIR



Le porc d'Auvergne est un porc élevé en plein air au plus tard à quinze semaines d'âge. Il a accès à un parcours lui autorisant une surface de 83 m² minimum dans le respect de la réglementation relative à l'environnement (*cf. photos ci-contre et annexe 7*).

Le choix du plein air avec accès à un parcours repose sur un savoir-faire ancestral puisque, depuis le XIV^e siècle, des écrits justifient ce mode d'élevage plein air.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

IV.1.II. UN AGE D'ABATTAGE A MATURITE

Afin de donner à la viande toute sa qualité gustative, le porc d'Auvergne est abattu à l'âge de 182 jours minimum, soit 26 semaines d'âge minimum.

Une ventilation de l'âge d'abattage des porcs en 1999 et 2000 montre que 85 % des porcs ont un âge réparti entre 182 et 224 jours, soit entre 26 et 32 semaines.

La moyenne est de 203 jours, soit 29 semaines d'âge.

TRANCHE D'AGE	POURCENTAGE 1999	POURCENTAGE 2000 (1^{ER} SEM.)
182 - 188	16,6	17,3
189 - 195	12,2	10,9
196 - 202	15,8	16,8
203 - 209	14,5	15,7
210 - 216	13,1	13,2
217 - 223	10,6	11,5
224 - 230	6,8	6,9
231 - 237	3,3	4,0
238 - 244	5,0	1,4
245 - 251	1,6	1,9
252 - 258	0,3	0,1
> 259	0,2	0,3
%	100 %	100 %
Age moyen	204 jours	203 jours.

Ces données montrent bien que le porc d'Auvergne se caractérise par un âge d'abattage plus élevé que le porc standard, donnant ainsi une viande plus mature.

L'âge d'abattage situé à 182 jours est supérieur à l'âge d'abattage de porcs conventionnels se situant plutôt vers 150 jours. L'âge d'abattage joue un rôle important sur les caractéristiques de la viande (viande plus rouge et plus grasse). Pour un âge d'abattage minimum à 182 jours, on constate que la moyenne d'âge d'abattage des porcs d'Auvergne se situe à 203 jours soit 29 semaines d'âge en moyenne.

IV.2. DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE

IV.2.I. CARACTERISTIQUES DE LA CARCASSE

Les carcasses doivent se situer entre 53 et 64 de TMP (Taux de Muscle des Pièces) (grille interprofessionnelle). Leur poids chaud doit être de 75 kg minimum.

Une ventilation des poids des porcs d'Auvergne pour 1999 montre que 86,8 % des porcs se concentrent sur la tranche [76 – 96] kg avec un poids moyen chaud de 85 kg.

Un poids minimum d'abattage de 75 kg permet d'avoir une moyenne de porcs à 85 kg avec une variabilité de poids allant de 75 kg à 105 kg environ, orientée vers une diversité des débouchés :

- Porc plus léger pour valoriser les longes en région parisienne.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

- Porc de poids moyen de 85 kg à 90 kg, pour être valorisé en intégralité par les charcutiers.
- Porc supérieur à 90 kg pour être valorisé en salaison sèche ou par des charcutiers situés dans des régions traditionnellement consommatrices de porc lourd (Rhône-Alpes).

Les conditions climatiques variables sur la période d'engraissement jouent sur le comportement de l'animal élevé en plein air et entraînent une hétérogénéité plus marquée des gammes de poids et d'âge à l'abattage par rapport aux porcs conventionnels. Un porc élevé en hiver nécessitera plus de temps pour arriver à une viande mature.

La filière a su s'adapter pour écouler la production vers des circuits de production divers (bouchers, charcutiers, transformateurs) dans des régions aux traditions variées (porc lourd en Rhône-Alpes, porc plus léger en région parisienne).

TRANCHE	POIDS MOYEN	POURCENTAGE
70-72	71,13	1,53
72-76	74,32	7,03
76-81	78,83	20,57
81-86	83,56	30,01
86-91	88,29	25,02
91-96	93,04	11,18
96-101	98,00	3,38
101-106	103,01	0,85
106-111	107,55	0,23
111-116	112,55	0,09
116-120	116,01	0,01

→ **86,8 %**

IV.2.II. PRESENTATION DU PRODUIT

Ce produit est concerné par l'I.G.P. sous les formes de vente en frais ou en surgelés.

Ce produit peut être vendu en carcasses entières, en demi-carcasses, en coupe demi-gros (longes, jambons, poitrine, etc. ...) suite à une découpe primaire, en pièces suite à une découpe secondaire, ou sous forme de portions consommateurs.

IV.2.III. CARACTERISTIQUES DE LA VIANDE

La viande de porc d'Auvergne doit être ferme, de couleur rouge homogène et ne doit pas être exsudative.

Le gras résiduel de bardière doit être blanc et ferme.

Ces éléments sont appréciés après fente de la carcasse par observation visuelle.

La viande de porc après cuisson se caractérise par une bonne impression de gras avec une texture tendre et juteuse en bouche et un goût agréable, typique du bon porc.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

V. AIRE GEOGRAPHIQUE

V.1. DEFINITION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les opérations de naissance, post-sevrage et engraissement de porcs d'Auvergne sont effectuées sur l'aire géographique de l'IGP porc d'Auvergne constituée de 1 808 communes (liste ci-après).

L'aire géographique de l'IGP porc d'Auvergne est constituée des communes de :

- **pour l'Allier (03)** : toutes les communes

- **pour le Puy de Dôme (63)** : toutes les communes sauf les communes de Aigueperse, Aubiat, Aulnat, Bas-et-Lezat, La Bourboule, Bussières-et-Pruns, Cellule, Chappes, Chastreix, Chavaroux, Le Cheix, Clerlande, Effiat, Égliseneuve-d'Entraigues, Ennezat, Entraigues, Espinhal, Gerzat, La Godivelle, La Tour-d'Auvergne, Lussat, Malintrat, Les Martres-d'Artière, Les Martres-sur-Morge, Mont-Dore, Montpensier, La Moutade, Murat-le-Quaire, Pessat-Villeneuve, Picherande, Pont-du-Château, Saint-André-le-Coq, Saint-Beauzire, Saint-Clément-de-Régnat, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Ignat, Saint-Laure, Sardon, Surat, Thuret, Varennes-sur-Morge, Villeneuve-les-Cerfs

- **pour la Haute Loire (43)** : toutes les communes

- **pour le Cantal (15)** : toutes les communes sauf les communes de Anglards-de-Salers, Apchon, Badailhac, Brezons, Cheylade, Le Claux, Collandres, Diègne, Le Falgoux, Le Fau, Fontanges, Giou-de-Mamou, Girgols, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barres, Laroquevieille, Lascelle, Laveissière, Lavigerie, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, Marmannac, Pailherols, Polminhac, Raulhac, Saint-Bonnet-de-Salers, Saint-Cernin, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Hippolyte, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-Valmeroux, Saint-Paul-de-Salers, Saint-Projet-de-Salers, Saint-Simon, Saint-Vincent-de-Salers, Salers, Thiézac, Tourmèze, Trizac, Le Vaulmier, Velzic, Vic-sur-Cère, Yolet

- **pour la Nièvre (58)** : Charrin, Dornes, Montambert, Saint-Hilaire-Fontaine, Toury-sur-Jour

- **pour la Saône et Loire (71)** : Artaix, Bourbon-Lancy, Bourg-le-Comte, Céron, Chalmoux, Chambilly, La Chapelle-au-Mans, Chassy, Cheney-le-Châtel, Clessy, Cressy-sur-Somme, Cronat, Curdin, Cuzy, Digoïn, Gilly-sur-Loire, Grury, Les Guerreaux, Gueugnon, L'Hôpital-le-Mercier, Issy-l'Évêque, Lesme, Maltat, Marly-sous-Issy, Melay, Mont, Montceaux-l'Étoile, Montmort, La Motte-Saint-Jean, Neuvy-Grandchamp, Perrigny-sur-Loire, Rigny-sur-Arroux, Saint-Agnan, Saint-Aubin-sur-Loire, Sainte-Radegonde, Uxeau, Varenne-Saint-Germain, Vendennes-sur-Arroux, Vindecy, Vitry-sur-Loire

- **pour la Loire (42)** : Aboën, Ailleux, Ambierle, Amions, Apinac, Arcon, Bard, La Bénisson-Dieu, Boën, Boisset-Saint-Priest, Briennon, Bully, Caloire, Cervières, Cezay, Chalmazel, La Chamba, Chambles, La Chambonie, Champoly, Changy, La Chapelle-en-Lafaye, Chausseterre, Châtelneuf, Chazelles-sur-Lavieu, Chenereilles, Cherier, La Côte-en-Couzan, Cremeaux, Le Crozet, Dancé, Débats-Rivière-d'Orpra, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Estivareilles, Grézolles, Gumières, L'Hôpital-sous-Rochefort, Jeansagnière, Juré, Lavieu, Leigneux, Lentigny, Lérisneux, Lézigneux, Luré, Luriecq, Mably, Marcilly-le-Châtel, Marcoux, Margerie-Chantagret, Marols, Merle-Leignec, Montarcher, Noailly, Les Noës, Noirétable, Nollieux, Ouches, La Pacaudière, Paligneux, Périgneux, Pouilly-les-Nonains, Pralong, Renaison, Riorges, Roche, Rozier-Côtes-d'Aurec, Sail-les-Bains, Sail-sous-Couzan, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Bonnet-le-Château, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Georges-de-Baroille, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Georges-Haute-Ville, Saint-Germain-Laval, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-Cusson-la-Valmitte, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire, Saint-Jean-Soleymieux, Saint-Julien-d'Odes, Saint-Julien-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Just-en-Chevalet, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Marcel-d'Urfé, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Martin-la-Sauveté, Saint-Maurice-en-Gourgois, Saint-Nizier-de-Fornas, Saint-Paul-de-Vézelin, Saint-Polgues, Saint-Priest-la-Prugne, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Rirand, Saint-Romain-d'Urfé, Saint-Romain-la-Motte, Saint-Sixte, Saint-Thomas-la-Garde, Saint-Thurin, Les Salles, Sauvain, Soleymieux, Souternon, La Tourette, Trelins, La Tuilière, Urbise, Usson-en-Forez, La Valla-sur-Rochefort, Verrières-en-Forez, Villemontais, Villerest, Vivans

- **pour l'Ardèche (07)** : Le Béage, Borée, Coucouron, Devesset, Issarlès, Lachapelle-Graillouse, Lespéron, Mars, La Rochette, Saint-Agrève, Saint-André-en-Vivarais, Saint-Clément, Saint-Julien-Vocance, Saint-Pierre-sur-Doux

- **pour la Lozère (48)** : Albaret-le-Comtal, Albaret-Sainte-Marie, Antrenas, Arzenc-d'Apcher, Arzenc-de-Randon, Aumont-Aubrac, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Les Bessons, Blavignac, Le Born, Brion, Le Buisson, Chambon-le-Château, Chastanier, Chastel-Nouvel, Châteauneuf-de-Randon, Chauchailles, Chaudeyrac, Chauillac, La Chaze-de-Peyre, Cheylard-l'Évêque, Estables, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fontanes, Fontans, Fournels, Gabrias, Grandrieu, Grandvals, Les Hermaux, Javols, Julianges, Lachamp, Lajo, Langogne, Laubert, Les Laubies, Laval-Atger, Luc, Malbouzon, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Marchastel, Montbel, Les Monts-Verts, Nasbinals, Naussac, Noalhac, La Panouse, Paulhac-en-Margeride, Pelouse, Pierrefiche, Prinsuéjols, Prunières, Recoules-d'Aubrac, Recoules-de-

<p>Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex</p>	<p>CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »</p>	<p>28 septembre 2009 Version 2</p>
---	--	--

Fumas, Ribennes, Rieutort-de-Randon, Rimeize, Rocles, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans, Saint-Bonnet-de-Montauroux, Saint-Chély-d'Apcher, Sainte-Colombe-de-Peyre, Saint-Denis-en-Margeride, Sainte-Eulalie, Saint-Flour-de-Mercoire, Saint-Gal, Saint-Jean-la-Fouillouse, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Léger-de-Peyre, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Paul-le-Froid, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Privas-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Ginestoux, Saint-Sauveur-de-Peyre, Saint-Symphorien, Les Salces, Serverette, Servières, Termes, Trélans, La Villedieu

- pour l'Aveyron (12) : Almont-les-Junies, Aubin, Aurelle-Verlac, Bessuéjols, Boisse-Penchat, Bouillac, Brommat, Campouriez, Campuac, Cantoin, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Conques, Coubisou, Cransac, Decazeville, Le Fel, Entraygues-sur-Tuyère, Espalion, Espeyrac, Estaing, Firmi, Flagnac, Florentin-la-Capelle, Golinac, Graissac, Grand-Vabre, Huparac, Lacroix-Barrez, Lassouts, Livinhac-le-Haut, Montéziac, Montpeyroux, Mur-de-Barrez, Murols, Le Nayrac, Noailhac, Pierrefiche, Pomayrols, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Côme-d'Olt, Sainte-Eulalie-d'Olt, Saint-Félix-de-Lunel, Sainte-Geneviève-sur-Argence, Saint-Geniez-d'Olt, Saint-Hyppolyte, Saint-Parthem, Saint-Santin, Saint-Symphorien-de-Thénières, Sébrazac, Sénergues, Soulagès-Bonneval, Taussac, Thérondeles, Vitrac-en-Viadène, Viviez

- pour le Lot (46) : Bagnac-sur-Célé, Bannes, Belmont-Bretenoux, Bessonies, Cahus, Calviac, Comiac, Cornac, Cuzac, Estal, Felzins, Figeac, Frayssinhes, Gagnac-sur-Cère, Glanes, Gorses, Labastide-du-Haut-Mont, Labathude, Lacam-d'Ourcet, Ladirat, Lamativie, Latouille-Lentillac, Latronquière, Laresses, Laval-de-Cère, Lentillac-Saint-Blaise, Linac, Lunan, Molières, Montet-et-Bouyal, Montredon, Prendeignes, Sabadel-Latronquière, Saint-Céré, Saint-Cirgues, Sainte-Colombe, Saint-Félix, Saint-Hilaire, Saint-Jean-Mirabel, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Perdoux, Sénaillac-Latronquière, Sousceyrac, Terrou, Teysieue, Viazac

- pour la Corrèze (19) : Altillac, Auriac, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Bort-les-Orgues, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, La Chapelle-Saint-Géraud, Darzac, Goullès, Hauteffage, Mercoeur, Reygade, Rilhac-Xaintrie, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Geniez-Ô-Merle, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Privat, Servières-le-Château, Sexcles

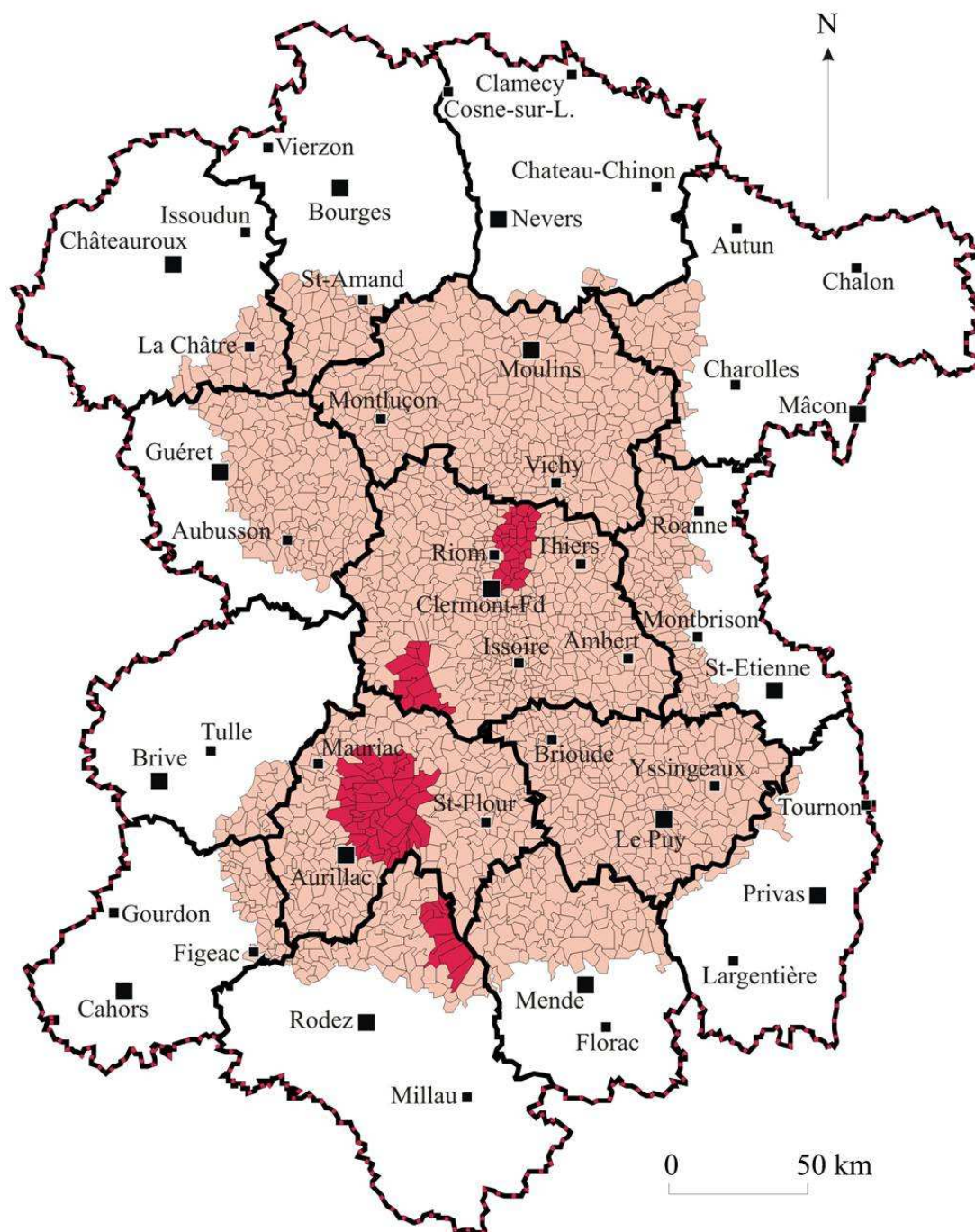
- pour la Creuse (23) : Ahun, Ajain, Alleyrat, Arfeuille-Châtain, Ars, Aubusson, Auge, Auzances, Banize, Basville, Bellegarde-en-Marche, Bétête, Blaudeix, Blessac, Bonnat, Bord-Saint-Georges, Bosroger, Le Bourg-d'Hem, Boussac, Boussac-Bourg, Brousse, Budelière, Bussière-Nouvelle, Bussière-Saint-Georges, La Celle-sous-Gouzon, La Celette, Chamberaud, Chambon-Sainte-Croix, Chambon-sur-Voueize, Chambonchard, Champagnat, Champsanglard, Chard, Charron, Châtellard, Chatelus-Malvaleix, Le Chauchet, La Chaussade, Chavanat, Chénéraillès, Chéniers, Clugnat, Le Compas, Cressat, Crocq, Domeyrot, Dontreix, Le Donzeil, Évaux-les-Bains, Felletin, Fontanières, La Forêt-du-Temple, Fransèches, Genouillac, Glénic, Gouzon, Issoudun-Létréix, Jalesches, Jarnages, Jouillat, Ladapeyre, Lavaufanche, Lavaveix-les-Mines, Lépaud, Lépinas, Leyrat, Linard, Lioux-les-Monges, Lourdoueix-Saint-Pierre, Lupersat, Lussat, Mainsat, Maisonnisses, Malleret-Boussac, Malval, Les Mars, Mautes, Mazeirat, La Mazière-aux-Bons-Hommes, Méasnes, Mérinchal, Mortroux, Moutier-d'Ahun, Moutier-Malcard, Moutier-Rozeille, Néoux, Nohant, Nouzerines, Nouzerolles, Nouziers, Parsac, Peyrabout, Peyrat-la-Nonière, Pierrefitte, Pionnat, Pontcharraud, Puy-Malsignat, Reterre, Rimondeix, Roches, Rougnat, Sannat, La Saunière, Sermur, La Serre-Bussière-Vieille, Soumans, Sous-Parsat, Saint-Agnant-près-Crocq, Saint-Alpinien, Saint-Amand, Saint-Avit-de-Tardes, Saint-Avit-le-Pauvre, Saint-Bard, Saint-Chabraix, Saint-Dizier-la-Tour, Saint-Dizier-les-Domaines, Saint-Domet, Sainte-Feyre, Sainte-Feyre-la-Montagne, Saint-Fiel, Saint-Frion, Saint-Georges-Nigremont, Saint-Hilaire-la-Plaine, Saint-Julien-la-Genête, Saint-Julien-le-Châtel, Saint-Laurent ; Saint-Loup, Saint-Maixant, Saint-Marc-à-Frongier, Saint-Marien, Saint-Martial-le-Mont, Saint-Maurice-près-Crocq, Saint-Médard-la-Rochette, Saint-Michel-de-Veisse, Saint-Oradoux-près-Crocq, Saint-Pardoux-d'Arnet, Saint-Pardoux-le-Neuf, Saint-Pardoux-les-cards, Saint-Pierre-le-Bost, Saint-Priest, Saint-Quentin-la-Chabanne, Saint-Silvain-Bas-le-Roc, Saint-Silvain-Bellegarde, Saint-Silvain-sous-Toulx, Saint-Sulpice-les-Champs, Saint-Yrieix-les-Bois, Tardes, Tercillat, Toulx-Sainte-Croix, Trois-Fonds, Vallière, Verneiges, Viersat, Vigeville, La Villeneuve, La Villetelle

- pour le Cher (18) : Ainay-le-Vieil, Arcomps, Ardenais, Beddes, Bouzais, La Celette, La Celle-Condé, Chambon, Châteaumeillant, Le Châtelet, Colombiers, Coust, Culan, Drevant, Épineuil-le-Fleuriel, Farges-Allichamps, Faverdines, La Grotte, Ids-Saint-Roch, Ineuil, Lignièrès, Loye-sur-Arnon, Maisonnais, Marçais, Morlac, Nozières, Orcennais, Orval, La Perche, Préveranges, Reigny, Rezay, Saint-Amand-Montrond, Saint-Christophe-le-Chaudry, Saint-Georges-de-Poisieux, Saint-Hilaire-en-Lignièrès, Saint-Jeanvrin, Saint-Maur, Saint-Pierre-les-Bois, Saint-Priest-la-Marche, Saint-Saturnin, Saint-Symphorien, Saint-Vitte, Saulzais-le-Potier, Sidiailles, Touchay, Vallenay, Vesdun

- pour l'Indre (36) : Aigurande, La Berthenoux, Briantes, La Buxerette, Champillet, Chassignoles, La Châtre, Crevant, Crozon-sur-Vauvre, Feusines, Fougerolles, Lacs, Lignerolles, Lourdoueix-Saint-Michel, Lourouer-Saint-Laurent, Le Magny, Montchevrier, Montgivray, Montlevicq, La Motte-Feuilly, Nérét, Nohant-Vic, Orsennes, Pérassay, Pouligny-Notre-Dame, Pouligny-Saint-Martin, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Denis-de-Jouhet, Saint-Plantaire, Sainte-Sévère-sur-Indre, Sarzay, Sazeray, Thevet-Saint-Julien, Urciers, Verneuil-sur-Igneraie, Vicq-Exempt, Vigoulant, Vijon

(cf. carte page suivante)

Aire géographique de l'IGP « porc d'Auvergne »



- Communes appartenant à l'aire géographique
- Communes exclues de l'aire géographique
- Limite départementale
- Préfecture
- Sous-préfecture

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

V.2. JUSTIFICATION DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'I.G.P. porc d'Auvergne a été définie en fonction des petites régions agricoles et en tenant compte des notions de relief et vallonnement et de la pluviométrie.

V.2.I. LA NOTION DE PETITES REGIONS AGRICOLES

Les limites extérieures de l'aire géographique « porc d'Auvergne » sont établies au regard des affinités des Petites Régions Agricoles définies par l'INSEE avec la production porcine auvergnate (cf. annexe 4).

Elles définissent un territoire auvergnat :

- * avec une entité géologique justifiée au sein du Massif Central, constituée de relief volcaniques et vallées.
- * un climat spécifique et unique, lieu de convergence des influences océaniques continentales et méditerranéennes, à l'abri des vents et des influences océaniques.
- * une nature des sols pour la majorité de type superficiel, andosol ou sol d'origine volcanique à bon potentiel de ressuage, adapté aux porcs plein air.
- * un territoire herbager sur lequel existe une vieille tradition d'élevage de porcs associé à l'élevage de ruminants, en complément d'activité, dû à l'exiguïté des exploitations et la nécessité de survivre dans ce territoire marqué par les handicaps naturels.
- * des petites unités de production porcine, sans commune mesure avec les bassins spécialisés en production porcine conventionnelle.
- * une réelle tradition d'élevage de porc plein air, valorisant les ressources locales, tant dans le Sud de l'Auvergne et ses limites (Chataigneraie, Segala, Aubrac, Ardèche), que dans le Nord (Bocage Bourbonnais), ou en son Centre (troupeaux aux estives dans le Puy de Dôme ou le Cantal).
- * l'existence, jadis, d'une race porcine auvergnate adaptée au plein air.
- * une économie porcine du XIXème siècle, début du XXème siècle, bien représentative sur le territoire national avec une production excédentaire approvisionnant les foires et marchés extérieurs.
- * une réelle volonté des hommes d'utiliser leur savoir faire en production porcine et l'image de leur région pour vaincre les handicaps naturels avec la mise en place de filière caractéristique pour faire face à la production bretonne.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

V.2.II. LA NOTION DE PLUVIOMETRIE ET DE RELIEF VALLONNE

Les critères de relief vallonné et pluviométrie sont liés directement au mode de production de porcs plein air.

Le système d'élevage plein air :

- doit permettre au porc de bénéficier de conditions de bien-être et sanitaires favorables. Un ensemble de critères pédo-climatiques doit être réuni pour obtenir des conditions favorables au développement des porcs plein air.
- convient sur des espaces et terrains adaptés et à potentiel agronomique faible et n'empiétant pas sur des terrains mieux valorisables.

L'aire géographique est définie sur la base de deux critères naturels constants, à savoir : la notion de relief et vallonnement et la notion de pluviométrie.

■ **La notion de pluviométrie**

La zone doit avoir une pluviométrie inférieure à 1 400 mm par an. En effet, le porc plein air doit vivre dans un environnement sain et pas trop chargé en humidité ambiante.

Une forte pluviométrie va entraîner une détérioration des sols due au ruissellement important ou au piétinement des animaux.

Une forte humidité ambiante va entraîner d'importantes maladies pulmonaires ou au niveau des membres des porcs. Les conditions défavorables de bien-être conduisent à des résultats économiques non satisfaisants.

En deçà de 1 400 mm de précipitation par an, les risques des problèmes de santé s'estompent et les sols, lorsqu'ils sont suffisamment drainants, restent sains et confortables pour le porc plein air.

Une partie du Mont Dore et des Monts du Cantal pas suffisamment protégée des flux océaniques par la barrière Nord-Sud du Massif Central et, par conséquent, ayant une pluviométrie supérieure à 1400mm, sera exclue de l'aire géographique.

■ **La notion de relief vallonné**

Le relief et le vallonnement permettent de se trouver avec des terrains adaptés :

- * au potentiel agronomique faible et donc intéressant pour y installer une production de porcs plein air en complément de revenu,
- * dans un contexte géographique d'abris aux vents et de la pluie (avec des barrières naturelles contre les flux océaniques) et favorables au bien-être des porcs plein air,
- * avec des sols globalement drainants de type sols superficiels d'altitude, andosols ou sols d'origine volcanique.

La zone de la Plaine des Terres Noires de Limagne n'étant pas vallonnée et se caractérisant par des sols profonds et à fort potentiel agronomique est exclue de l'aire géographique de l'I.G.P. « porc d'Auvergne ».

VI. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT

De nombreux éléments de traçabilité permettent de retrouver l'origine du porc d'Auvergne. Ces éléments sont présents à toutes les étapes de la filière et sont recensés dans le tableau ci-dessous.

ETAPES	POINTS A MAITRISER ET/OU CONTRÔLER	ELEMENTS DE TRAÇABILITE
Naissance	Aire géographique « porc d'Auvergne » Identification Sevrage	Contrat éleveur Liste éleveurs Tatouage ou pastille Réglementation en vigueur Fiche déclaration de naissance
Post-sevrage	Aire géographique « porc d'Auvergne » Identification Alimentation	Liste éleveurs Contrat éleveur Réglementation en vigueur Liste formules référencées
Engraissement	Aire géographique « porc d'Auvergne » Identification Alimentation Accès au parcours Durée de présence sur l'exploitation finale Densité parcours, habitat	Liste éleveurs Contrat éleveur Diagnostic d'exploitation Réglementation en vigueur Fabricant d'aliment habilité Liste formules référencées Facture ou bon livraison aliment Carnet d'élevage Fiche déclaration mise en engraissement Semaine naissance Fiche de déclaration de mise en engraissement Fiche d'habilitation
Transfert élevage à élevage	Identification Traçabilité Respect du bien-être	Réglementation Bordereau de transport Réglementation
Transport à l'abattoir	Mise à jeun Quai embarquement Distance ou durée Respect du bien-être	Fiche habilitation Contrat éleveur Mouchard transport Réglementation

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

Attente avant abattage	Identification Traçabilité Durée d'attente	Réglementation Bordereau de transport Bordereau de transport
Abattage	Traçabilité Age d'abattage Caractéristique des carcasses Etat sanitaire des viandes	Identification interne Marquage à l'encre Bordereau de transport Tatouage porc Bon de pesée et classement Relevé de traçabilité Agrément vétérinaire.
Découpe PAD – UVC	Traçabilité Conditionnement Etat sanitaire des viandes	Relevé de traçabilité Certificat d'Origine et/ou étiquette PAD/UVC Etiquette PAD et/ou UVC Agrément vétérinaire.
Transport	Traçabilité	Bordereau de livraison Identification carcasse ou découpe ou pièce
Commercialisation	Traçabilité Information consommateur Comptabilité matière (si vente en porc d'Auvergne et autre type de porc et hors UVCI)	Factures et/ou bon de livraison Contrat détaillant Certificat d'origine et/ou étiquette PAD/UVC avec mention « porc d'Auvergne » Cahier comptabilité matière si double rayon.

VII. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

VII.1. L'ORGANISATION DE LA PRODUCTION

L'organisation de la production de porcs d'Auvergne s'articule autour de trois métiers : le naisseur, le post-sevrage et l'engraissement. Ces différents métiers sont assurés par des éleveurs partiellement ou totalement.

Ainsi on trouve :

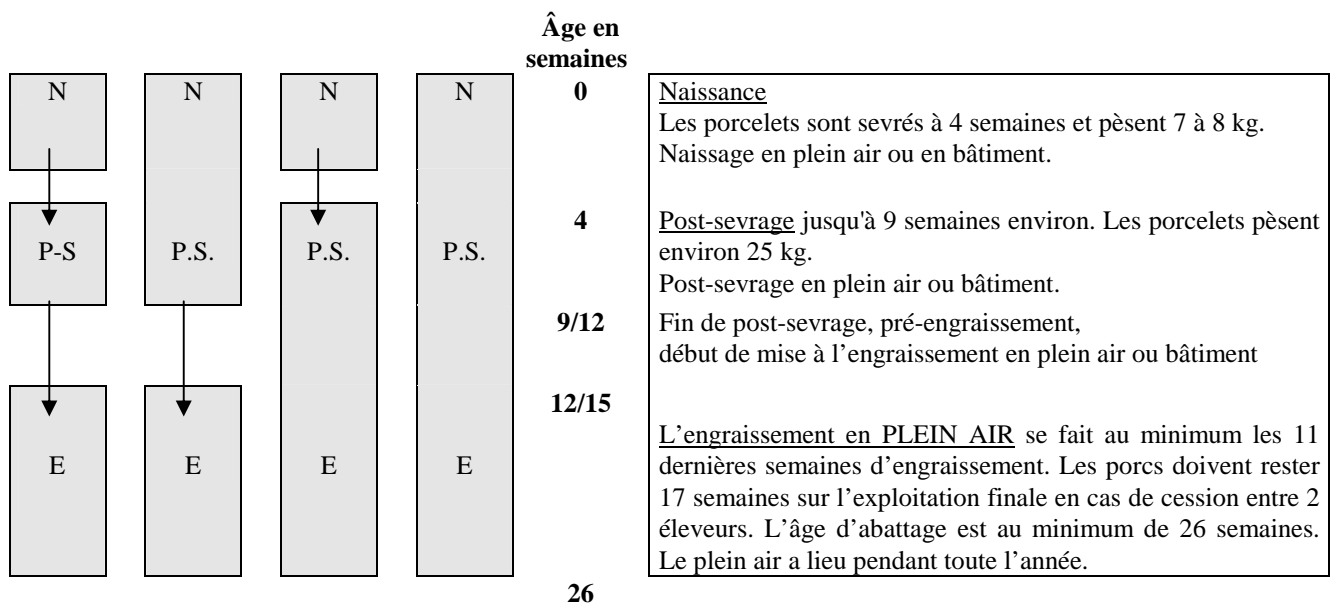
- Le naisseur
- Le post-sevreur
- Le naisseur-post-sevreur-engraisseur
- Le post-sevreur engraisseur
- L'engraisseur

Ces métiers doivent se réaliser sur des sites situés dans l'aire géographique de l'I.G.P. « porc d'Auvergne ».

Les élevages naisseurs fournissant des porcelets à des élevages post-sevreurs engraisseurs d'une part et les élevages naisseurs engraisseurs d'autre part sont les plus présents.

Les caractéristiques de ces élevages sont spécifiées dans le tableau ci-dessous :

Organisation des systèmes d'élevage du porc d'Auvergne



N = Naisseur - P.S. = Post-sevreur - E = Engraisseur

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

VII.2. LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

VII.2.I. ELEVAGE

VII.2.I.1. LA GENETIQUE

La génétique n'est pas spécifique au porc d'Auvergne. Cependant, les critères techniques doivent permettre de donner une viande de qualité.

La mère doit être indemne du gène « sensibilité à l'halothane ».

VII.2.I.2. LE NAISSAGE

Le naissance a lieu dans l'aire géographique de l' I.G.P. « Auvergne » définie au chapitre V. Il peut se faire en bâtiment ou en plein air.

VII.2.I.3. LA CASTRATION

Les animaux mâles entiers, les cryptorchides, les monorchides ainsi que les hermaphrodites sont exclus de l'I.G.P. porc d'Auvergne.

VII.2.I.4. LE POST-SEVRAGE

Le post-sevrage a lieu dans l'aire géographique de l'IGP porc d'Auvergne définie au chapitre V. Il peut se faire en plein air ou en bâtiment.

VII.2.I.5. L'ENGRAISSEMENT

Chaque exploitation ne doit pas dépasser plus de 600 places d'engraissement plein air.

Les animaux peuvent être engraisés soit dans l'exploitation de leur naissance, soit chez un post-sevrageur engraisseur, soit chez un engraisseur situé sur l'aire géographique de l'IGP « porc d'Auvergne ».

Les porcs engraisés et commercialisés sous IGP porc d'Auvergne ne peuvent pas être engraisés et commercialisés sous une autre IGP. Par conséquent, tout éleveur engagé dans la démarche porc d'Auvergne à la mise en engraissement ne peut pas, dans le même temps, être engagé dans une autre démarche porc sous IGP différente.

Les animaux doivent rester au minimum 17 semaines sur l'exploitation où a lieu la finition. Ils doivent être identifiés avec le numéro d'élevage de l'engraisreur à l'aide d'une frappe à l'encre.

Les porcs ont accès au parcours au minimum les 11 dernières semaines d'engraissement avant abattage.

Un diagnostic d'exploitation prenant en compte les caractéristiques de l'habitat et du parcours présentées ci-après sera réalisé avant toute nouvelle implantation d'élevage de porcs d'Auvergne.

▪ **Caractéristiques de l'habitat pendant l'engraissement plein air**

Les porcs doivent disposer de 0,6 m² d'aire de couchage minimum.



Caractéristiques des cabanes

Les cabanes doivent être ouvertes jour et nuit, doivent servir d'aire de couchage et doivent donner accès au parcours. Elles servent d'abri et de protection contre le froid, les chaleurs et la pluie. Elles sont orientées correctement dans le souci du bien-être du porc (*cf photos ci-dessus et annexe 7*). Il conviendra de favoriser

les orientations des sorties de cabane au Sud, Sud-Est et d'éviter les sorties plein Nord. A défaut, des adaptations type lanières, abris naturels (haies, bois, ...) contribueront au bien-être des porcs.

Ces cabanes servent d'abris pour les porcs et restent propres et saines ; les porcs faisant leur besoin à l'extérieur à des endroits bien définis.

L'ouverture des cabanes sur l'extérieur permet une bonne ventilation de l'habitat.

Caractéristiques des bâtiments

Les bâtiments doivent être ventilés et isolés correctement et doivent donner accès à un parcours extérieur de 83 m² minimum par porc. Le nombre de porcs à l'engraissement dans un bâtiment ouvrant sur un parcours ne doit pas dépasser 200 porcs par unité indépendante.

▪ **Le parcours**

Le parcours, et notamment le sol, doit être suffisamment sain, d'un bon niveau de ressuage et d'écoulement des eaux de pluie.

Le choix du parcours se fait en fonction de la connaissance qu'a l'éleveur des sols de son exploitation et des indicateurs type de flore, type de roche.

- Le type de flore

Des terrains avec une dominante de plantes type roseau, jonc, renoncule, aulne caractérisant des sols plutôt humides sont à proscrire pour l'implantation de porcs plein air.

Des terrains avec une dominante de plantes type :

* genêts, fougère, ronce caractérisant des sols plutôt acides donc granitiques ou siliceux

* légumineuse, lotier, graminées

sont préconisés pour l'implantation de porcs plein air.

- Le type de roche :

La présence de pouzelanes, sols volcaniques avec un pouvoir absorbant d'humidité, de sable, granits caractérise des terrains propices à l'élevage de porcs plein air.

Les animaux doivent disposer de 83 m² minimum par animal sur un parcours délimité de façon à préserver l'équilibre des lots d'animaux, en respectant les exigences réglementaires relatives à la protection de l'environnement et aux installations classées, par la mise en place de repos du parcours, rotation des parcs entre chaque lot.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

Compte tenu du seuil maximal de 600 places d'engraissement plein air par exploitation, les parcours peuvent mobiliser jusqu'à 10 ha de surface.

Le sol du parcours extérieur doit être au repos pendant 8 semaines minimum entre chaque lot et réensemencé en herbes si nécessaire.

VII.2.I.6. L'ALIMENTATION

Les porcs d'Auvergne sont nourris avec une alimentation à base de céréales ou issues de céréales.

Le porc d'Auvergne en engraissement (plus de 12 semaines d'âge) est nourri avec un aliment contenant 75 % de céréales ou issues de céréales minimum, et qui doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche.

Le manioc et la patate douce sont interdits.

VII.2.II. TRANSPORT DE L'ELEVAGE A L'ABATTOIR

Toutes les précautions doivent être prises pour éviter tout stress à l'animal pendant le transport.

L'élevage est équipé d'un dispositif d'attente et d'embarquement des porcs.

Les animaux sont chargés dans le camion après un jeun de 12 heures minimum.

Pendant le transport, les tranquillisants sont interdits à l'exception du glucose ou du saccharose.

Le délai de parcours doit être le plus court possible entre l'exploitation et l'abattoir agréé. La distance ne doit pas dépasser 200 km de rayon entre l'élevage et l'abattoir ou la durée de transport ne doit pas excéder plus de 6 heures.

L'embarquement et le débarquement des animaux doivent se faire en douceur à l'aide de rampes non glissantes munies de garde-fous.

L'utilisation de bâtons et d'aiguillons électriques est formellement interdite.

VII.2.III. ABATTAGE

VII.2.III.1. CONDITIONS SANITAIRES

Le porc d'Auvergne est abattu dans un abattoir bénéficiant d'un agrément vétérinaire communautaire. L'abattoir doit être habilité par l'organisme certificateur.

VII.2.III.2. CONDITIONS D'ATTENTE

Pour éviter le stress des porcs pendant l'attente et durant l'abattage,

- les locaux d'attente doivent être maintenus propres, convenablement aérés et doivent disposer d'eau d'abreuvement
- l'amenée des locaux d'attente au poste d'étourdissement doit être effectuée en évitant toute brutalité.

VII.2.III.3. ABATTAGE

Pour maintenir la traçabilité depuis l'élevage, les porcs d'Auvergne doivent être abattus par lot entier, sans mélange, dans un abattoir agréé.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

VII.2.III.4. IDENTIFICATION - CLASSEMENT DES CARCASSES

L'âge à l'abattage des porcs doit être de 26 semaines minimum.

Les carcasses doivent être estampillées « CEE ».

Les carcasses doivent peser à chaud 75 kilos minimum et la Teneur en Muscle des Pièces (TMP) doit être comprise entre 53 et 64.

Les carcasses qui répondent aux critères d'âge, de poids, de TMP, doivent être marquées à l'encre alimentaire à l'aide d'un tampon ou d'une roulette, par un cachet qui ne doit être ni rond ni ovale, pour éviter toute confusion avec l'estampille sanitaire. Le marquage doit être fait par un agent agréé par l'Organisme Certificateur ou le Groupement.

VII.2.IV. DECOUPE

Le porc d'Auvergne peut être découpé dans un atelier de découpe indépendant ou attenant à l'abattoir. Cet atelier de découpe doit être habilité par l'organisme certificateur.

Les ateliers de découpe du porc d'Auvergne doivent bénéficier de l'agrément vétérinaire communautaire. En vue de faciliter le contrôle, les carcasses de porcs d'Auvergne sont traitées par lots entiers, en série homogène.

L'organisation de l'atelier de découpe doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace les opérations de découpe des produits porc d'Auvergne des autres produits.

VII.2.V. TRAÇABILITE ET ETIQUETAGE

Une fois la découpe primaire réalisée, la traçabilité des pièces de porc d'Auvergne doit être maintenue.

Le produit porc d'Auvergne doit être accompagné d'un certificat d'origine jusqu'au point de vente.

Dans le cas de ventes en U.V.C. (Unité Vente Consommateur), les étiquettes doivent comporter un étiquetage propre au porc d'Auvergne.

Une comptabilité matière des étiquettes U.V.C. doit être tenue aussi bien au niveau du groupement de qualité qui doit gérer le nombre d'étiquettes envoyées par abatteur ou grossiste qu'au niveau des points de vente qui doivent tenir une comptabilité écrite.

VII.2.VI. LES TYPES DE COMMERCIALISATION

Les porcs peuvent être vendus en carcasses entières, en demi-carcasses, en coupe demi-gros (longes, jambons, poitrine, etc. ...) suite à une découpe primaire, en pièces suite à une découpe secondaire, ou sous forme de portions consommateurs.

Le porc d'Auvergne peut être commercialisé en frais ou en surgelé.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

VIII. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

VIII.1. SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le relief et la géographie de l'Auvergne ont largement influencé sur le développement agricole de la région. A l'intérieur même du Massif Central et donc en Auvergne, les multiples escarpements, les reliefs volcaniques ont rendu les contacts difficiles. L'agriculture et l'environnement entretiennent en Auvergne une relation ancienne et intime. Le paysan par nécessité a dû s'adapter au milieu naturel et a réussi à conquérir ce territoire, donnant au couple « paysan / paysage », une signification forte.

VIII.1.I. *UN ENSEMBLE GEOGRAPHIQUE UNITAIRE*

Le Massif Central et ses piémonts, dont la réalité physique et son unité apparaissent incontestables, se caractérisent essentiellement par des formes tabulaires.

Son relief est fait de plateaux compacts pas trop élevés et faisant le gros dos aux plaines (*Cf. carte « Cadre physique de l'Auvergne » annexe 5*). Les hauteurs primitives de ce relief ancien ont eu le temps d'être gommées, aplanies par l'érosion, laissant la place à une pénéplaine. Ainsi, ce pays de hauts plateaux, où la vraie montagne est rare, et en tout cas jamais inaccessible, a pu être conquis et mis en valeur dans son intégralité par les vagues de peuplement successives.

Le Massif Central se distingue par l'ensemble homogène tant dans le relief que dans la géologie des sols. Le relief toujours au dessus de 250 mètres, culmine exceptionnellement et très ponctuellement au dessus de 1500 mètres avec une altitude moyenne de 715 mètres, le caractérisant de moyenne montagne.

Le Massif Central est constitué : d'un socle primaire constitué de granit, et de gneiss et schistes. La nature du sol varie peu selon la composition du granit. Ce sont souvent des terrains sableux.

Les terrains appartenant à des formations plus récentes, tertiaire notamment, se caractérisent pour la plupart par des terrains à la teneur en argile, formant une couche imperméable. C'est le cas notamment de la plaine de la Limagne, zone à l'abri du relief bénéficiant d'un effet de Föhn.

Si on ne s'en tient qu'aux éléments purement géologiques, le Massif Central apparaît comme une unité à caractère fondamentalement géologique.

Henri BAULIG définit l'Auvergne comme une entité spécifique au sein du Massif Central. Dans sa réflexion sur les limites du Massif Central et de ses principales subdivisions, il désigne l'Auvergne comme région médiane du Massif Central.

(...)« que l'on peut définir en gros comme le versant de la Loire et de l'Allier, et dont l'Auvergne forme la partie la plus étendue et la mieux caractérisée » (...) formée de « soubassements essentiellement cristallin et cristallophyllien ; grands accidents tertiaires de direction méridienne, avec exhaussement des horsts, remblaiement des fossés, volcanisme intense et polymorphe ; relief très

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

vigoureux avec dénivellations considérables entre le sommet des massifs volcaniques et le fond excavés des Limagnes »(...).

Le nom de l'Auvergne a servi dans l'histoire pour désigner un ensemble plus ou moins stable de pays divers groupés autour de la grande plaine fertile de la Limagne comprenant :

- 1 - les Limagnes avec les horsts encadrant et les Massifs volcaniques qui les surmontent : Puys, Mont-Dore et Cézallier, Livradois et Monts du Forez
- 2 - le puissant massif du Cantal auquel se rattachent l'Aubrac volcanique et le Gévaudan cristallin.

Pierre LAPADU-HARGUES pose le problème de la région administrative Auvergne, dans le contexte de ces limites naturelles.

En évoquant les éléments strictement géologiques, il convient que

(...) « la Région d'Auvergne, bien que représentant un groupement d'abord de caractère administratif, est en outre un groupement qui, ne serait ce que sous l'angle purement géologique, présente un certain caractère de cohérence qui suffit à la justifier très largement . » (...)

Pierre LAPADU-HARGUES, La notion de région naturelle en géologie et la Région Auvergne, Revue Sciences Naturelles d'Auvergne, Vol.33 - 1967.

Le zonage agro-pédologique (cf. carte « *Zonage agro-pédologique* » annexe 5) permet de distinguer schématiquement deux grandes classes de terres :

- Les terres très argileuses à argileuses et sablo-limoneuses, souvent hydromorphes, entraînant des saturations en eau, et pour lesquelles la production de porcs plein air n'est pas concevable, surtout en hiver.

Ces sols représentent environ 1/5 de l'Auvergne et sont centrés sur le Nord - Nord-Est de l'Allier et la plaine de la Limagne.

Cependant, dans cet ensemble, on trouve des bandes sableuses très saines et favorables au porc plein air. Aussi, l'implantation d'un élevage de porc plein air nécessitera au préalable un diagnostic du terrain.

Par contre, on exclura de l'aire géographique une partie de la Limagne constituée de terres noires, ces terres étant inadaptées à l'implantation du porc plein air.

En effet, la Limagne est un couloir de basses terres dans lequel il convient de distinguer :

(cf. carte « *paysages de Limagne* » annexe 5)

- le bassin traversé par les roches volcaniques et constituant des petits plateaux, collines, escarpements et dite « Limagne des buttes »
 - l'espace central plat, délimité grossièrement par Clermont-Ferrand, Riom, Aigueperse, Randan et Maringues, portant les fameuses terres noires de Limagne, anciens marais asséchés, aux sols argilo-humiques et évidemment inadapté à la production de porc en plein air.
- Les sols à alluvions, les terres légères saines, sols superficiels d'altitude, andosol et sol d'origine volcanique ayant un bon potentiel de ressuage et plus ou moins profonds.
Ces sols sont parfaitement adaptés à une production de porcs plein air en été comme en hiver. Ils couvrent environ les 4/5^{ème} de la région Auvergne et dépassent les limites administratives de l'Auvergne vers les Monts du forez, les Combrailles, l'Aubrac, la Margeride, la Chataignerai.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

Des terrains souvent inutiles, de faible potentiel agronomique, inadaptés pour des cultures et prairies temporaires, caillouteux, en pente ou à roche superficielle, sont valorisés pour cette production.

La mobilisation de ces terrains empiète peu ou pas le potentiel agronomique de l'exploitation, lequel potentiel est très précieux dans des territoires aux reliefs escarpés. C'est un élevage à revenu complémentaire et non substitutif.

VIII.1.II. UN CLIMAT ET UNE PLUVIOMETRIE FAVORABLES A LA PRODUCTION DE PORCS PLEIN AIR.

D'un point de vue climatologique, (cf. carte « précipitations moyennes annuelles » en annexe 5), le Massif Central est un domaine de partage climatique remarquable, lieu de convergences des influences océaniques, continentales et méditerranéennes.

Autant dans l'Ouest du Massif Central (Limousin), et en haute altitude, les précipitations sont abondantes, autant la zone médiane (Pays de Loire et d'Allier) comporte de faibles précipitations.

Toutefois,

(...) « *Les régions pluviométriques sont très variables, ils dépendent de l'altitude, de l'exposition, de la direction des vallées* » (...).

Gisèle ESCOURROU, Le climat de la France, Que sais-je ?- 1967.

(...) *Du fait que trois sortes d'influences, atlantiques, méditerranéennes et continentales s'opposent, se succèdent ou se combinent dans son atmosphère, il est possible d'y distinguer trois régions climatiques :*

- *Au Sud-Ouest, à l'Ouest, au Nord-Ouest et au Nord (Causses, Limousin, Auvergne occidentale, Morvan), une région atlantique.*
- *Au Sud-Est (Talus cevenol), une région méditerranéenne.*
- *Au Centre, une région intérieure mixte où les trois sortes d'influences, fréquemment en conflit, multiplie les contrastes au cours des journées et des saisons ».* (...)
- *« Le véritable Massif Central climatique, c'est bien celui-ci, à la fois le relief et le ciel sont les plus contrastés (...) des ciels , qui un jour sont du Midi, le lendemain de l'Océan, le surlendemain du Continent ».*

GACHON Lucien, Les variétés régionales du climat dans le Massif Central et le vrai Massif Central climatique, Revue de géographie régionale – 1946

(...) « *La plus grande partie du Massif Central, au centre et à l'est, est en quelque sorte « sous le vent » comme à l'abri. Les grandes averses d'automne atteignent rarement le cœur de l'Auvergne dans leur marche vers le Nord* ».(...)

BOUET Guy et FEL André, Atlas et géographie de la France moderne, Le Massif Central – 1983.

VIII.1.III. UNE COMBINAISON DE TERRAINS ET DE CLIMAT ADAPTEE A L'ELEVAGE PLEIN AIR

Le porc est un animal que la nature a doté d'un groin lui permettant de fouiner dans les sols. La nature des sols doit lui permettre de se mouvoir dans des conditions de bien-être et d'environnement favorables.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

Le porc est un animal sensible à l'humidité constante. Il ne craint pas le froid si les pertes énergétiques sont compensées par une alimentation adéquate. Ici, c'est le savoir-faire de l'éleveur qui va lui permettre d'avoir une ration alimentaire adaptée en hiver et en période fraîche.

Le porc plein air doit disposer de terrains sains et d'un environnement sans humidité ambiante importante et permanente.

Globalement, la partie Est du Massif Central correspondant à l'Auvergne et ses limites, constituée de relief et de vallées, aux sols sains et porteurs et au climat particulier plutôt continental à l'abri des vents et des flux océaniques humides, est parfaitement adaptée au mode d'élevage.

Ainsi, la zone de production de porcs plein air sera située à un niveau de pluviométrie inférieur ou égal à 1 400 mm de précipitations par an (*cf. carte pluviométries Cantal et Puy de Dôme en annexe 5*).

Au-delà de 1 400 mm, on considère que même avec des sols sains, le niveau d'humidité ne contribue pas au bon développement du porc plein air. C'est le cas des Mont Dore et des Monts du Cantal.

En deçà de 1 400 mm, le porc plein air retrouve des conditions de bien-être satisfaisantes mais à condition également que les sols soient suffisamment drainants. Ils ne doivent pas être engorgés lors des pluies, doivent permettre un bon écoulement des eaux et doivent avoir un bon potentiel de ressuage.

La zone des Terres Noires à pluviométrie correcte mais avec une qualité de sols non satisfaisante n'est pas propice pour une production de porcs plein air.

Aussi, la production de porcs plein air est réalisable sur une zone :

- exempte des Terres Noires de Limagne à sols homogènes et totalement hydromorphes, et au relief plat
- exempte des zones à pluviométrie supérieure à 1 400 mm
- comprenant pour les 4/5^{ème} des sols superficiels d'altitude, andosol et sol d'origine volcanique avec un bon potentiel de ressuage et niveau de pluviométrie favorable au mode d'élevage plein air
- comprenant pour le reste des sols grossièrement hydromorphes mais avec des bandes ou îlots de terrain propice au porc plein air.

Dans ce contexte de la nature des sols variable, un diagnostic d'élevage avant chaque installation déterminera si l'adéquation terrain - protection au vent est remplie pour implanter un élevage de porcs plein air (*cf. page 20 – Méthode d'obtention*).

VIII.1.IV. UN ENSEMBLE DE PETITES REGIONS AGRICOLES COHERENT

Le Massif Central est constitué de régions administratives entières ou partielles (Auvergne, Limousin, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes, Bourgogne, Centre), dont les limites administratives rompent les ensembles naturels de relief, climat, sol et de régions agricoles géographiques.

Les Petites Régions Agricoles, définies par l'INSEE en 1956, qui constituent le Massif Central, peuvent être réparties en deux zones :

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

- Une première zone au Nord, dont l'altitude varie entre 200 et 500 mètres ; les avancées du Massif Central vers le Nord Clunysois, Charolais, Morvan ainsi que le Boischaud Sud, le Bocage et la Combraille bourbonnaise et le Forez.
- Une deuxième zone au Sud constituée de montagnes humides à vocation particulière pour l'élevage. Dans ce découpage est exclue la bordure Sud-Est du Massif Central (Bas Vivarais et Cévennes) plutôt de type méditerranéen (source Agreste).

Nous avons vu précédemment que l'Auvergne administrative est une région qui sous l'angle purement géologique et climatologique présente une certaine cohérence au sein du Massif Central et en rapport avec la production de porcs plein air.

Les notions de relief et pluviométrie, éléments essentiels pour délimiter la zone de production plein air, ne permettent pas d'en fixer les bordures extérieures de l'Auvergne.

Aussi, afin de définir plus précisément l'Auvergne au sens de l'I.G.P, nous nous appuyerons sur l'ensemble des petites régions agricoles qui constituent l'Auvergne administrative et ses limites extérieures.

A la limite de deux régions administratives, certaines petites régions agricoles peuvent se situer dans une situation de transition auquel il convient de les rattacher ou pas à un ensemble que l'on qualifierait d'Auvergne (*cf carte des petites régions agricoles en annexe 4*).

Nous analyserons les Petites Régions Agricoles dans le contexte non seulement géologique, mais également dans le contexte plus particulier de la production porcine en tenant compte (*cf. annexe 4*) :

- de l'activité économique ancestrale forte du porc en Auvergne et une nouvelle économique porcine auvergnate pour vaincre les handicaps naturels
- de flux économiques porcins
- de la notion « Auvergne »
- de la tradition d'élevage de porcs plein air
- des paysages marqués par une vieille tradition d'élevage ou l'élevage de porcs est associé à l'élevage de ruminants, et notamment bovin.

VIII.2. SPECIFICITE DU PRODUIT

Dans le cadre de la caractérisation de la viande de porc d'Auvergne, l'A.P.V.C. a mené trois démarches :

- une caractérisation objective de la viande de porc d'Auvergne effectuée par l'A.D.I.V. (Association pour le Développement de l'Institut de la Viande) basée à CLERMONT FERRAND ;
- une enquête client - boucher - charcutier - restaurateur, afin de connaître leur perception sur la viande de porc d'Auvergne ;
- un bilan des analyses sensorielles effectuées depuis dix ans sur le porc d'Auvergne.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

VIII.2.I. CARACTERISATION DE LA VIANDE PAR L'A.D.I.V.

(cf. annexe 1)

• La couleur du maigre

La caractérisation de la couleur a été effectuée d'une part par mesure au chromamètre, d'autre part par dosage du fer héminique.

Les résultats obtenus mettent en évidence une différence très importante entre les porcs d'Auvergne et les porcs standards en ce qui concerne la couleur de la viande.

Les carcasses de porcs d'Auvergne se caractérisent par une viande plus rouge, moins pâle que les porcs standards. Ceci est l'indice d'une viande plus mature sur le plan physiologique (phénomène similaire à celui que l'on observe entre la viande de veau qui est rosée et la viande de bœuf qui est rouge). La viande de porcs d'Auvergne se caractérise également par une teneur en fer héminique (pigment de la viande) plus importante. Ceci est plutôt un facteur favorable. On sait en effet que des viandes plus matures sur le plan physiologique ont en général plus de goût et permettent une meilleure liaison sur les produits de charcuterie-salaison.

L'A.D.I.V. en conclut également que ceci est lié au mode d'élevage (plein air) et à l'âge d'abattage. Des études ont en effet démontré que la quantité de myoglobine augmente avec l'âge et avec l'exercice physique (cf. page 23 de l'étude A.D.I.V., en annexe 1).

• Le gras :

Le gras se caractérise par :

- une séparation nette du tissu gras et des tissus maigres (cf. page 23 étude A.D.I.V. annexe 1) et un blanc ferme comme le montre une photographie de carcasses (cf. photo carcasses annexe 7).
- une composition en acides gras différente par rapport aux témoins
- une teneur en acides gras polysaturés plus élevée que les témoins de façon fortement significative, notamment en acides linoléiques et linoléiques, ce qui est un facteur favorable car ces acides gras essentiels doivent absolument être présents dans l'alimentation.

Cette composition est due à la nature des acides gras présents dans l'alimentation et plus particulièrement l'incorporation de céréales.

L'indice d'iode permettant de caractériser la texture du gras est plus élevé pour le porc d'Auvergne tout en restant dans la limite de ce que l'on trouve sur le marché. Cependant, l'ADIV n'a pas constaté d'anomalies concernant la texture du gras, ceci est sans doute, selon leur commentaire, dû au fait qu'il s'agit d'animaux plutôt matures ayant eu un exercice physique plus important avant abattage.

Les porcs d'Auvergne ont également un TMP légèrement plus faible que les porcs standards. Ceci se traduit par une viande plus grasse et est dû notamment à l'âge d'abattage plus tardif.

VIII.2.II. ENQUETE BOUCHERS - CHARCUTIERS - RESTAURATEURS

(cf. Annexe 2)

L'enquête bouchers - charcutiers - restaurateurs a porté sur l'appréciation de la viande de porc à l'aide de descripteurs (couleur du gras, du maigre, tenue du gras, texture de la viande, consistance de la viande, rendement cuisson) ainsi que sur le positionnement du porc d'Auvergne par rapport à la viande de porc précédemment commercialisée par l'artisan.

Les résultats montrent que sur l'ensemble des descripteurs, la viande de porc d'Auvergne se caractérise par une couleur de gras plutôt blanche (moyenne : 1,64), une couleur de maigre d'un beau rouge, ni foncé, ni clair (moyenne : 2,68), d'une tenue de gras plutôt ferme (moyenne : 1,59), d'une texture de viande plutôt tendre (moyenne : 2,19), d'une consistance de la viande plutôt juteuse (moyenne : 1,78), et d'un bon rendement cuisson (moyenne : 1,60)

Au regard des commentaires des artisans ayant opté pour le porc d'Auvergne après avoir commercialisé du porc standard, il en ressort que le porc d'Auvergne est fortement apprécié sur les critères de la tenue de la viande, de la conservation, du rendement cuisson et du goût.

VIII.2.III. BILAN DES ANALYSES SENSORIELLES SUR DIX ANNEES

(cf annexe 3)

Les résultats des analyses sensorielles effectuées depuis dix ans sur le porc d'Auvergne, et notamment des descripteurs analytiques, ont été compilés.

Les descripteurs suivants ont été appréciés de façon analytique et notés de 0 à 10 :

- Couleur
- Jutosité
- Odeur
- Texture
- Consistance
- Impression du gras
- Goût caractéristique.

Les résultats compilés sur dix années montrent que le porc d'Auvergne se caractérise de façon plus intense que le porc standard sur l'ensemble des descripteurs notés.

VIII.2.IV. EN CONCLUSION

Il existe une corrélation étroite entre l'appréciation de la qualité jugée par les artisans agréés et les résultats des analyses sensorielles depuis dix ans (couleur du maigre, jutosité, texture, impression du gras, goût, consistance).

L'expérience effectuée par l'A.D.I.V. confirme notamment l'intensité de la couleur du maigre, notée par les artisans.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

VIII.3. LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRES GEOGRAPHIQUE ET UNE QUALITE SPECIFIQUE DU PRODUIT, LA REPUTATION OU UNE AUTRE CARACTERISTIQUE DU PRODUIT

VIII.3.I. REPUTATION HISTORIQUE

VIII.3.I.1. LE PORC : UNE ACTIVITE ECONOMIQUE ANCESTRALE ET IMPORTANTE EN AUVERGNE

Déjà à l'époque des romains, la viande de porc, fortement appréciée, faisait l'objet de transaction en Auvergne.

A partir du XIV^{ème} siècle, on voit que l'élevage porcin est déjà ancré dans l'histoire de l'Auvergne et rares sont les exploitations qui n'élevaient pas au moins un cochon dans l'année. Le porc constituait d'ailleurs une des bases de l'alimentation carnée en Auvergne, aussi bien en plaine, chez le métayer bourbonnais, qu'en montagne, chez le petit agriculteur du Forez, ou le gros éleveur cantalien. Cela vient en grande partie du fait que l'engraissement de ces animaux était très peu onéreux. C'est un élément majeur d'une économie largement autarcique, le paysan s'acharnant à vivre en circuit fermé en dépensant le moins possible.

(...) « A la différence des autres animaux le porc n'avait qu'une seule utilité, la fourniture de viande, mais en cette matière il jouait un rôle très important. Aussi dans les calculs de taille est-il généralement compté à un niveau assez élevé parfois égal à celui d'un bovin, car c'était certainement l'animal qui coûtait le moins à élever. » (...)

Une autre France : la seigneurie rurale en basse Auvergne du XIV^{ème} au XVI^{ème} siècle, Tome 1, Aubière, 1980, p. 184.

(...) « L'élevage du porc était en effet de première importance, car il fournissait au XVIII^{ème} siècle et surtout au XIX^{ème} siècle la presque totalité de la viande consommée couramment par la famille paysanne. » (...)

BREUILLE L., DUMAS R., ONDET R., TRAPON P., Maisons paysannes et vie traditionnelle en Auvergne, Créer, 1980, p. 378.

(...) « Le Monsieur - On l'appelait dans les monts du Cantal le « Monsieur ». Tant il est vrai que le porc tient dans l'alimentation de l'auvergnat une place de premier plan. » (...)

BIGAY JEAN-CLAUDE, Secrets gourmands d'Auvergne et du Bourbonnais, La française d'édition et d'imprimerie 1982, p.31.

A l'intérieur des villes auvergnates, le porc tenait une place importante à tel point qu'on retrouve des écrits qui indiquent qu'à la fin du XVIII^{ème} siècle, les cochons vivaient mélangés à la population, ce qui se traduisait d'ailleurs par un certain nombre de nuisances :

28 THERMIDOR AN IV (15 août 1796)

(...) « Divagations des cochons - Cornat, juge de paix, signale à la municipalité le fâcheux état de choses suivant : « l'on voit courir du matin au soir des cochons dans les rues, chaque jour les habitants se plaignent, les uns de ce que leurs cochons ont été volés, les autres de ce qu'ils ont été tués ou frappés, d'autres, de ce que ces animaux ont causé du dommage à leurs denrées. » (...)

GIRAUD ALEXANDRE, Abrégé des actes des Assemblées délibérantes de Montluçon, Livres I à IV (1751 à 1799), Imprimerie Montluçonnaise, 1890, p. 157.



La photo ci-contre, qui représente un jour de foire dans une petite ville de l'Allier (au 19^{ème} siècle) montre bien que la population n'hésitait pas à se mélanger avec les cochons qui étaient en liberté sur la place de la ville.

L'élevage du porc a pris un grand essor dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle. Entre 1862 et 1892, les effectifs ont augmenté de 50% à 100% dans l'Allier, la Creuse, la Saône et Loire, la Loire, la Nièvre.

Au début du XX^{ème} siècle, l'Auvergne était traditionnellement l'un des bastions de la production porcine en France. Lors du recensement général de l'agriculture de 1929, l'Allier occupait le troisième rang parmi les départements français en ce qui concerne le cheptel truie, et le second, si l'on considère la totalité de l'effectif porcin.

Les techniques d'élevage se modifient, et dès le début du XX^{ème} siècle les souches locales ont été croisées avec des races plus précoces et moins adipeuses.

Entre les deux guerres, le dynamisme de l'Allier se fait remarquer en matière de génétique porcine. Jusqu'au début du XX^{ème} siècle, on trouve la trace d'une race dite « bouronnaise », qui apparaît par exemple dans les catégories porcines présentées aux concours agricoles en Auvergne.

C'est après la première guerre mondiale que ces races locales commencent véritablement à disparaître avec l'introduction dans les schémas génétiques de nouvelles races telles que le « Large-White ». NEUILLY-le-REAL, modeste chef-lieu de canton de Sologne dans l'Allier a été choisi en 1930 comme siège du premier concours Large-White, organisé par le Ministère d'Agriculture sur le plan national.

Actuellement, ces races locales dites « auvergnates » ou « bouronnaises » ont complètement disparu.

L'Allier et la Saône et Loire approvisionnaient en porcelets tout l'Est de la France, depuis l'Alsace jusqu'à la Provence.

L'Auvergne apparaît donc largement excédentaire en ce qui concerne l'élevage porcin, avec trois pôles principaux exportant, soit des porcelets et des animaux maigres, cas du Cantal dans son ensemble, de la Sologne Bouronnaise, et des régions limitrophes du nord de l'Auvergne, soit des porcs charcutiers, cas du Bocage Bouronnais (*cf carte « nombre de truies » annexe 5*).

(...)« Les porcelets sont commercialisés vers 20 kilogrammes, ou plus fréquemment comme « nourraïns », vers 35 kilogrammes. Les foires de Dompierre-sur-Besbre et de Moulins sont très actives, les principaux acquéreurs étant des Savoyards ou des Franc-Comtois, toujours à la recherche de jeunes sujets pour les porcheries attenantes aux « fruitières » fabriquant des fromages. Dans le bocage Bouronnais, c'est l'engraissement qui domine. Les foires du Montet, de Montmarrault, de Cosne d'Allier, de Commentry sont surtout renommées pour l'abondance des porcs charcutiers présents à chaque réunion ravitaillant les marchés clermontois, lyonnais, parisiens et parfois le Nord-Est » (...).

DIRY J.P., L'élevage de porcs en Auvergne, Revue d'Auvergne, 1979

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

Le Bourbonnais fut la plus grande région d'élevage dans le département de l'Auvergne, par ses méthodes employées étonnement en avance pour l'époque.

L'élevage de porcs a connu un grand essor entre les deux guerres mondiales, l'impulsion venant de quelques grands propriétaires terriens à la recherche de l'innovation en matière agricole.

Dans le domaine des métayages, les baux ont fait obligation au preneur d'entretenir un cheptel porcin. Il était donc habituel de mettre sur le marché des animaux gras, expédiés vers Lyon et le Sud-Est

Une différence notoire existe entre les nouveaux élevages, qui se sont multipliés à partir de 1965, et les élevages traditionnels ; ces derniers régressant. Une main d'œuvre de plus en plus rare, limitant la culture des plantes sarclées (dont la pomme de terre), prive l'élevage porcin d'une nourriture gratuite et pousse de nombreux agriculteurs à y renoncer.

La mise en place d'unité moderne au niveau national a entraîné le déclin de la production porcine régionale, la production artisanale ne pouvant plus être rentable face aux Bretons dans un contexte de production intensive. La faiblesse de l'industrialisation de l'alimentation du bétail, l'altitude peu favorable à l'implantation du hors-sol, le rôle limité des groupements des producteurs, les coûts de production, et la priorité absolue donnée à l'élevage bovin, sont autant de facteurs ayant entraîné le déclin de la production porcine.

La production porcine en 1972 assure toutefois une production de viande finie qui la place au 2^{ème} rang du Massif Central, malgré la dominante de l'élevage du ruminant. Liée aux transformations dont elle est l'objet, elle représente une activité économique importante.

(...)« . Sans contester la vocation herbagère principale (et donc la vocation aux productions bovines ou ovines) de la plupart des régions du Massif Central, les groupements considéraient qu'il y avait place pour une production complémentaire (de porcs) d'autant plus qu'elle ne posait pas de problème de débouchés »(...)

SOMIVAL, Société pour la mise en valeur de la Région Auvergne Limousin, Organisation de la production porcine, 1974.

Depuis 1980, l'organisation en groupement de producteurs s'impose sur l'ensemble du territoire. C'est le signe d'une volonté réelle de développer la production malgré les handicaps naturels du territoire. Cependant les activités restent à des niveaux de production traditionnelle, très peu d'éleveurs tirant de l'élevage de porc l'essentiel de leurs revenus.

Vers la fin des années 1980 la filière du porc d'Auvergne, élevé en plein air, en continuité du mode d'élevage traditionnel, s'organise dans une conjoncture agricole de masse inadaptée aux régions handicapées par la nature, afin de faire reconnaître son produit et valoriser la tradition pour un développement local durable avec des circuits commerciaux courts, maîtrisés et organisés.

Aussi dans ce contexte de production diversifiée, le porc d'Auvergne échappe au couperet du prix cadran dont le niveau s'aligne sur celui des bassins de production les plus compétitifs.

Aujourd'hui, l'activité porcine auvergnate s'articule autour de 4 pôles :

- Un pôle au Nord du Massif Central constitué de la Creuse, de l'Allier et du Sud de l'Indre et du Cher (Bas Berry et Boischaud du Sud).
Concernant la Creuse, l'activité porcine est plutôt représentée dans les Combrailles, le Bas Berry, et la Marche, petites régions agricoles juxtaposant l'Auvergne, le Limousin et le Cher, et

ayant de forts courants commerciaux avec le pôle économique d'élevage de Montluçon dans l'Allier.

La commercialisation des porcs charcutiers s'effectue vers les pôles régionaux auvergnats, la région Rhône Alpes et Sud Est de la France.

- Un pôle Cantal, Aveyron, Lot avec une commercialisation vers le Sud, Sud-Est de la France. Dans ce pôle, on retrouve le Cantal et ses petites régions agricoles que sont la Chataigneraie et le Ségala, la Vallée du Lot, l'Aubrac.
- Un pôle Mont du Forez, Livradois, Loire, Rhône dont l'activité économique est basée sur une tradition d'élevage de porcs (associé à du bovin viande au Nord et à du bovin lait au Sud) et de salaison. La commercialisation est orientée vers la Région Rhône-Alpes. Ce pôle constitue les limites naturelles du département de l'Allier et du Puy de Dôme et la Haute-Loire.
- Un pôle Haute-Loire avec une culture forte de la production de porc traditionnel et associée à la transformation. Un noyau sur Issyngueux lié avec Valence et Saint Etienne, un noyau sur Brioude descendant sur Craponne et Saugues, dont l'activité économique est rattachée à Clermont Ferrand. On y retrouve également le Meygal et le Mezenc traditionnellement naisseurs. On exclura le plateau du Petit et moyen Vivarais, plus méditerranéen et moins Auvergnat.

VIII.3.1.2. DE NOMBREUX RITES ET COUTUMES EN AUVERGNE AUTOUR DU COCHON

DU RITUEL DE LA MORT DU COCHON...

On ne peut pas parler de l'histoire du porc en Auvergne sans citer le célèbre rituel de la mort du cochon. En effet, cette coutume, très forte en Auvergne, est citée dans de nombreux ouvrages et est encore célébrée de nos jours (voir article ci-après). On apprend d'ailleurs que cette « mise à mort » est accompagnée de différents événements car c'est toujours l'occasion de faire une fête, d'inviter les amis et les voisins, et, bien sûr, de transformer tous les morceaux du cochon en délicieuses charcuteries :

FÊTE

Saint-Voir va célébrer la Saint-Cochon

Fêter la Saint-Cochon à Saint-Voir consiste, en quelque sorte, à remonter le temps et à retrouver les traditions.

MOULINS. — Le samedi 9 novembre se déroulera la troisième édition de la Saint-Cochon, fête qui se célébrait autrefois pour la Saint-Martin. A cette date, des changements s'opèrent dans les campagnes, les baux étaient reconduits ou cassés, on goûtait le vin nouveau et les trois jours de l'été de la Saint-Martin marquaient le début de l'hiver.

Mais cette Saint-Martin est de moins en moins célébrée. Qui ose à présent affubler un nouveau-né du prénom de Martin, dont on ne trouve plus trace sur le calendrier ? En effet, face à la date du 11 novembre, figure : Armistice 1918.

C'était aussi l'époque des grandes foires d'approvisionnement pour l'hiver. Il fallait prévoir les féculets, les légumes secs et toutes les noumures qui pouvaient se garder et permettre de subsister durant les longs mois d'hiver.

Le cochon représentait autrefois l'essentiel de l'alimentation en viandes de la population. Il peut se consommer frais ou se garder salé ou bien entrer dans la composition de multiples préparations : terrines, pâtés, saucissons, etc.

Quand on le tuait, on lui faisait aussi sa fête. C'était en quelque sorte une façon d'honorer l'animal qui allait permettre à toute la famille de se nourrir jusqu'aux beaux jours.

Les conserves, les réfrigérateurs, la désertification des campagnes, la peur du chômage et de la prise de poids ont transformé les habitudes alimentaires des Français qui ont diversifié leur nourriture.

L'association « Traverse », encouragée par les deux précédentes éditions, a reconstruit son programme. La fête débutera le samedi 9 novembre, à 16 heures, avec une exposition dans la salle polyvalente tandis qu'un spectacle de musique et de chansons sera donné sur le thème des « états d'âme des porcs ».

Un concours de musique traditionnelle, notamment de vielle, de cornemuse et d'accordéon, ainsi qu'un concours de cri de cochon se dérouleront.

Repas, spectacle, bal, buffet et buvette permettront à tous de continuer la soirée dans une bonne ambiance jusqu'à une heure avancée de la nuit.

Le prix d'entrée est de 30 F, auxquels il faut ajouter 30 F pour le repas.

L'association « Traverse », qui compte une trentaine de membres de la commune et des environs, attend une nombreuse assistance pour ce programme très attractif.



Retrouver les traditions, tel est l'objectif de la Saint-Cochon de Saint-Voir.

La Montagne - Dim. 3 Nov. 96

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

(...) « *Tout bon petit auvergnat connaît dans l'année deux grandes fêtes : la fête du village et celle du cochon. Le jour où l'on tue le cochon, il ne va pas à l'école ; il aide à tenir la bête, par la queue.* »
(...)

POURRAT HENRI, Ceux d'Auvergne, types et coutumes, Editions Albin Michel, Paris, 1939, p.26.

(...) *Une cérémonie qui durait la journée entière, à fabriquer le boudin, les saucisses et saucissons - dont celui des « cousins », avec les bas-morceaux -, à tirer les côtes, les filets et découper les jambons dans une chirurgie certes bruyante mais ô combien précise.(...)*

BIGAY JEAN-CLAUDE, Secrets gourmands d'Auvergne et du Bourbonnais, La française d'édition et d'imprimerie 1982, p.31.

(...) « *A la campagne, tuer le porc, s'appelle « faire mongoune ».*

Monsieur le Curé ayant demandé, dans un village de la montagne, quelle était la plus grande fête de l'année, aux enfants du catéchisme, reçut cette réponse bien auvergnate:

- le jour où l'on tue « le Monsieur », Monsieur.

Ceci se passe de commentaires. « (...)

ROBAGLIA SUZANNE, Margaridou - journal et recettes d'une cuisinière en Auvergne, Edition Créer, 1977, p. 159, (ouvrage écrit vers 1935).

...JUSQU'AUX JEUX DES ENFANTS

Au XIX^{ème} siècle, dans les campagnes, les enfants inventent des jeux en relation avec le cochon comme l'explique Jean ANGLADE dans son ouvrage intitulé « La vie quotidienne dans le Massif Central au XIX^{ème} siècle » :

(...) « *Les jeux et les fêtes :*

Chaque âge a ses plaisirs. Il est impossible de décrire tous les jeux inventés par les enfants du Massif Central, parce qu'ils changent d'une région à l'autre et que chaque génération apporte les siens. En voici donc un simple échantillonnage.

La caille (la « truie ») est une variante montagnarde de la pétanque provençale. Ici, le « cochonnet » est un morceau de bois arrondi, les boules sont des pierres. ...

Le tsatimpouo (« j'achète un porc ») consiste à faire deviner le nombre de petits objets (fèves, cailloux, glands) qu'on tient cachés dans la main. Excellent les jours de pluie qui vous tiennent reclus... » (...)

ANGLADE JEAN, La vie quotidienne dans le Massif Central au XIX^{ème} siècle, Hachette, 1988, 288 pages.

VIII.3.II.REPUTATION ACTUELLE

Le porc d'Auvergne est connu en Auvergne mais aussi sur le reste du territoire national par les consommateurs, les professionnels de la transformation, les artisans Bouchers Charcutiers.

Le plein air correspond à la réalité de l'élevage traditionnel auvergnat. C'est une production spécifique qui permet de valoriser des espaces de terrain inculte (en pente, caillouteux, friche, ...), des surfaces agricoles de qualité médiocre ou des exploitations modestes.

C'est une production économiquement viable non subventionnée et autonome. Elle bénéficie d'une plus-value de 30 % environ.

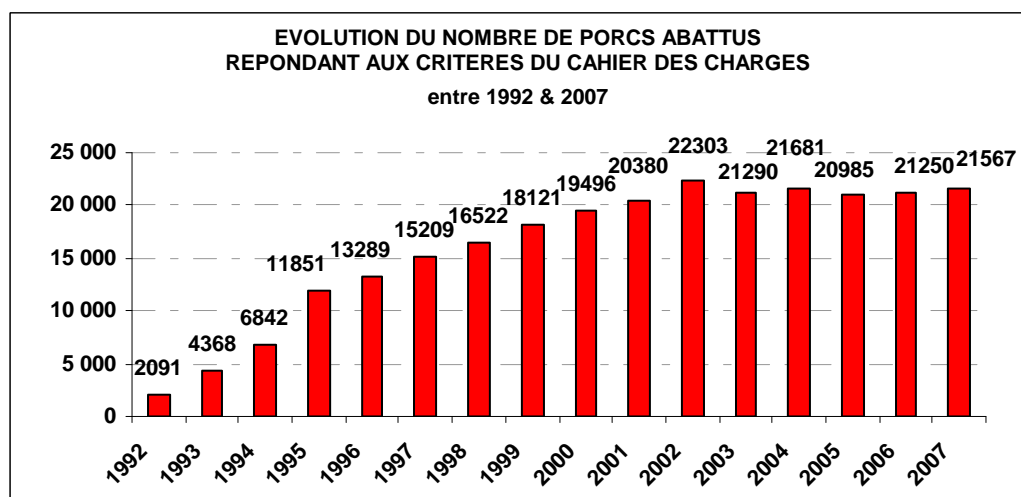
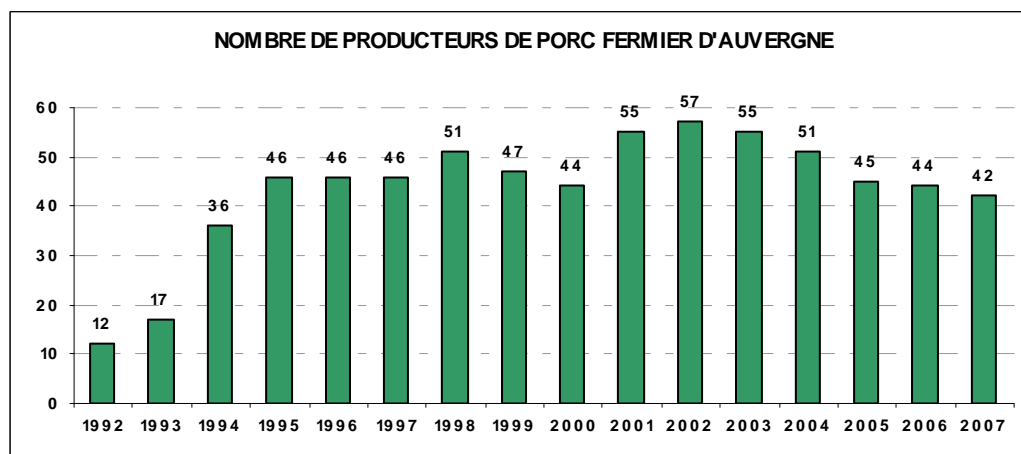
VIII.3.II.1. POIDS ECONOMIQUE DU PORC D'Auvergne

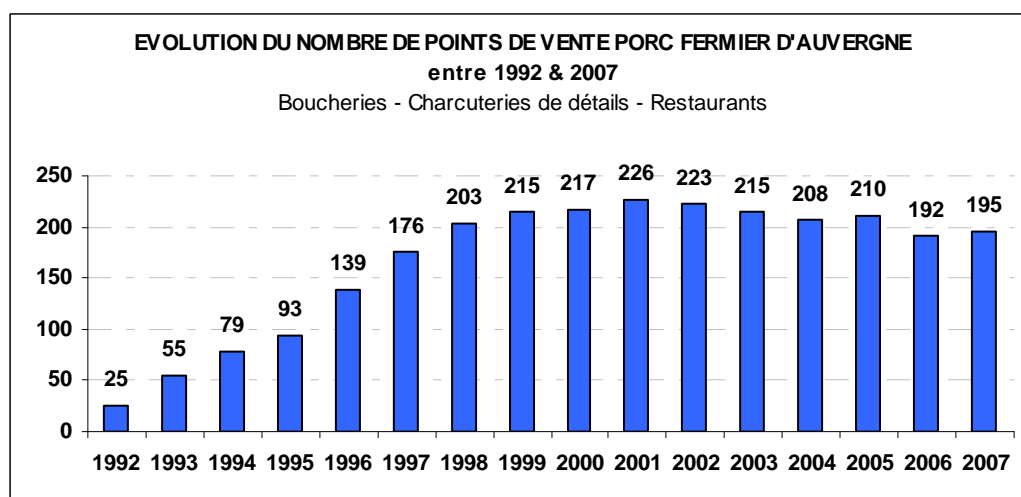
Depuis 1989, les volumes ne cessent d'augmenter comme en témoignent les graphiques suivants. Avec 28 000 porcs produits en 2007, la production de porcs d'Auvergne représente : 6,5 % de la production porcine régionale auvergnate.

Commercialisé uniquement dans le circuit traditionnel, le porc d'Auvergne est livré au 31/12/08 dans plus de 190 boucheries-charcuteries réparties sur 30 départements et comprenant les régions Auvergne, Bourgogne, Rhône-Alpes ainsi que le Nord, l'Est, la région parisienne et la région PACA. Alors que,

- d'une part, la consommation de viande de porc a progressivement ralenti depuis 1985 et stagne depuis 1992 (Données OFIVAL - Source SCEES)
- d'autre part, la part vendue en circuit traditionnel ne présente que 13,5 % des ventes en 1997, contre 35,5 % en 1990 (Données OFIVAL - Source : SECODIP),

le porc d'Auvergne a bien conquis le circuit de distribution traditionnelle.





Malgré un différentiel de prix à la vente de 30 % plus cher que le porc standard, le porc d'Auvergne a su se positionner dans un premier temps sur l'Auvergne et les départements limitrophes, pour, ensuite, partir à la conquête du marché national et répondre à une clientèle de plus en plus nombreuses de bouchers et charcutiers.

Ceci s'est fait par la qualité du produit à travers l'image qu'il véhicule : plein air, tradition, grands espaces, ainsi que ses qualités organoleptiques. Les caractéristiques intrinsèques du porc d'Auvergne, à savoir gras blanc et ferme, viande non exsudative et goûteuse, expliquent le renouvellement de l'achat des consommateurs. Des tests organoleptiques annuels effectués par l'A.P.V.C. sur le porc d'Auvergne en témoignent.

VIII.3.II.2. NOTORIETE DU PORC D'AUVERGNE

- Une importante communication est réalisée dans les points de vente : panneaux, certificats de garantie et d'origine du produit, affiches, pique-prix, fiches-recettes, sacs, enseignes lumineuses... Chez le distributeur, le porc d'Auvergne est accompagné d'un étiquetage informatif à la disposition de tout client, précisant le mode d'élevage et la zone de production.
- De plus, le porc d'Auvergne est présent depuis de nombreuses années dans des manifestations professionnelles ou des salons grand public tels que le Sommet de l'Élevage à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme) ou encore le Salon International de l'Agriculture (SIA) à Paris, le Salon des Métiers de Bouche (SIRHA) à Lyon où les consommateurs et professionnels peuvent voir et déguster la viande. Il se fait également connaître par le biais de reportages tels que ceux réalisés en 1994, en 1999 et 2001 sur F.R.3 Auvergne, en 2001 sur France 2. Suite au développement des ventes sur le territoire national, le porc d'Auvergne est présent depuis les années 2003-2004 sur des salons professionnels et/ou grand public, à Marseille, Lille (SIAHM), Strasbourg (EGAST).
- Le porc d'Auvergne apparaît aussi dans de nombreuses revues, aussi bien dans la presse spécialisée que dans des journaux locaux (*voir articles en annexe 6*).
- En 2009, la 2^{ème} édition nationale d'un concours national a vu récompensé un charcutier de la région parisienne commercialisant le porc d'Auvergne depuis 10 ans, à hauteur de 64 tonnes vendues par an (*photo et article ci-dessous*).

Breve firme

Trophées Bœuf, veau, agneau et porc label rouge : un boucher de Seine-et-Marne à l'honneur

Valoriser les bouchers Label Rouge en récompensant leur travail et leur engagement qualité au quotidien : tel était le challenge mis sur pied par Fil Rouge, la Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge présidée par Henri Baladier et Sylaporc, syndicat des Labels Porc et Charcuterie présidé par Jean-François Renaud*.

Mardi 16 juin dernier étaient rassemblés à Aix-en-Provence, dans les Bouches-du-Rhône, de nombreux professionnels et représentants du monde de la boucherie. Huit trophées Label Rouge ont récompensé les bouchers lauréats de chacune des catégories Bœuf, Veau, Agneau et Porc en Boucherie Artisanale et en GMS.

Le prix du boucher artisanal porc label rouge 2009 a été

remporté par M. Roland Morel, charcuterie Morel - ZI La Pâturée, 4 rue des Abbesses, 77580 Crécy-la-Chapelle.

Roland Morel est engagé dans la filière Porc Fermier d'Auvergne depuis plus de dix ans.

Sa fidélité au Label Rouge n'est plus à prouver et s'accompagne d'une augmentation constante des volumes, pour atteindre 64 tonnes en 2008. Fervent défenseur du Porc fermier d'Auvergne Label Rouge et toujours prêt à le mettre en valeur, il est un ambassadeur de premier choix auprès des professionnels et du consommateur final. Toujours inventif et dynamique, il organise régulièrement de nombreuses manifestations parmi lesquelles :

les dégustations, soirées, barbecues géants, visites d'élevages...

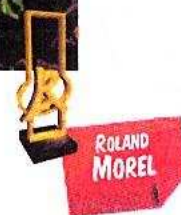
« J'ai découvert le porc fermier d'Auvergne Label Rouge par le biais d'une invitation du syndicat qui nous a présenté la filière et le cahier des charges... J'ai tout de suite compris que cette qualité de viande allait faire la différence. Aujourd'hui, j'ai coutume de dire que je ne vends pas de la charcuterie mais du plaisir ! » « De plus, nous travaillons en moyenne 1,6 tonnes à 2 tonnes hebdomadaire : pas simple à réaliser, je vous l'accorde, mais on l'a fait et on en est très fier » !

* En effet, devant le succès de la première édition Trophées Label Rouge, le Sylaporc, Syndicat des Labels Porc et Charcuterie, a souhaité suivre l'initiative de Fil Rouge sur cette opération très fédératrice pour tous les acteurs de la filière.



ENGAGÉ en Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge depuis 1999

VOLUMES RÉALISÉS : 64 tonnes/an



Allée Agricole 3/7/3

- En 2008, la 1^{ère} édition nationale du Mois de l'Origine et de la Qualité a vu récompensé un charcutier traiteur engagé depuis 19 ans dans la filière porc d'Auvergne.
- Depuis 2004, un partenariat existe entre la filière porc d'Auvergne et l'association des Toques d'Auvergne (restaurateurs auvergnats) qui mettent régulièrement en valeur ce produit dans leurs menus, ainsi que de nombreux restaurateurs de différentes régions.

jeudi 24 septembre 2009	
Les Entrées	
Salade de jones de Porc Fermier d'Auvergne confites au miel et épices	9,00
Salade Masséna (artichauts, parmesan, mesclan)	10,00
Crottin de Chavignol sur son lit de salade	10,00
Assiette Provençale (Fleurs de courgettes en beignet, poivrons grillés, caviar d'aubergine)	11,00
Artichauts en Barigoule	12,00
Aubergine à la parmesane en émulsion de ratatouille et ses gambas à la plancha	14,00
Terrine de Foie gras de canard (M. Duperier) mi-cuit naturel	19,00
Poêlé de giroles et cœur de canard	15,00
Supions frais frit à la Provençale	14,00
Les Plats	
Petites brochettes de bœuf aux piments frais	12,00
Cassérons à la Sétoise	14,00
Brochette de St Jacques fraîche et son huile d'olives de Lesbos	23,00
Filets de rougets marinés huile de crustacés cuits à la plancha et son concassé de tomates, gingembre	19,00
Hamburger de lapereau aux figues rôties et sa tranche de foie gras poêlé	22,00
Medaillon de poulet fermier en Label Rouge farci aux champignons et son jus	20,00
Magret de canard des Landes (M. Duperier) au miel et épices	19,50
Confit de Canard des Landes (M. Duperier) à la crème de poireaux	16,50
Andouillette artisanale AAAAA (M. Lemelle) et sa sauce moutarde (pommes sautées, salade à l'ail)	15,00
Cote de Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge à la plancha et ses cépes	25,00
Longe de Porc fermier d'Auvergne Label Rouge rôtie à l'italienne et son émulsion d'asperge verte	19,00
Filet mignon de porc fermier d'Auvergne Label Rouge aux poivres et aux pistaches	17,00
Rognons de veau aux escargots	18,00
Train de cote d'Agneau du Bourbonnais Label Rouge desossé et farci au pain d'épices	23,00
Merlan de bœuf race Charolaise en Label Rouge sauce Bordelaise	22,00
Faux Filet de Bœuf Charolais du Bourbonnais Label Rouge sauce trompettes de la mort	22,00
Potenee de Bœuf : Minimum 2 personnes (prix par pers)	20,00
Une bonne Poire à deux : 140gms de Bœuf Charolais avec sa moelle et ses sauces accompagné de pommes	46,00

Extrait de la carte du restaurant La Taraillette à Marseille (13)

- Enfin, depuis 1995, le porc d'Auvergne fait des émules parmi les entreprises de charcuterie et salaisonnières, pour élaborer des produits de salaisons et des charcuteries cuites.

Le produit transformé est accompagné d'un étiquetage informatif précisant la fabrication à partir de porc d'Auvergne.

VIII.3.III. LES FACTEURS HUMAINS ET LE SAVOIR-FAIRE EN ELEVAGE PLEIN AIR

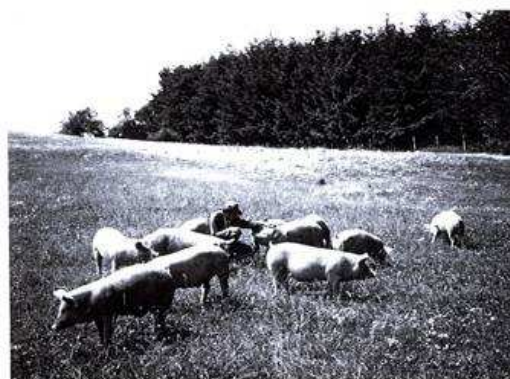
Le Massif Central a la particularité d'être une zone d'herbage et de bocage à dominante d'élevage. Les reliefs et l'altitude ont imposé une agriculture particulière. Le retard de la mécanisation et le climat ont favorisé l'implantation d'élevages diversifiés.

Le porc d'Auvergne est principalement produit sur des exploitations en système mixte avec 65 % associés à des bovins ou ovins. Les éleveurs en système spécialisé sont soit des naisseurs-engraisseurs, soit vivent avec un conjoint travaillant à l'extérieur.

VIII.3.III.1. L'ELEVAGE DU PORC EN PLEIN AIR, UNE REELLE TRADITION AUVERGNATE

De nombreux écrits ainsi que des gravures anciennes montrent qu'autrefois, en Auvergne, les porcs vivaient en plein air, entretenant les pacages et les sous-bois, et valorisant les productions végétales de l'exploitation et les déchets (*voir gravure et photo ci-dessous*).

GRAVURE ANCIENNE ET PRESENTATION ACTUELLE DU PORC FERMIER D'Auvergne



Anne Catherine VIENNOT - GOULLETQUER - Almanach d'Auvergne
Événements mémorables - Us et Coutumes - Editions Horwalt

De nombreux écrits illustrent cette spécificité liée au mode d'élevage de porcs en Auvergne : du XIV^{ème} siècle à nos jours.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

Au XIV^{ème} siècle, il existait différents modes d'élevages porcins. Parmi ceux-ci, apparaissent les premières traces d'un élevage en plein air avec, par exemple, la récupération des glands grâce aux cochons.

Au XVIII^{ème} et au début du XIX^{ème} siècle, l'élevage du porc en plein air est bien développé en Auvergne : les animaux entretiennent les pacages pendant la belle saison et sont engraisés en fin d'année. Dans les zones d'élevage laitier, les porcs sont alimentés avec le petit lait et les résidus de la fabrication du fromage.

... « *Ainsi, au sud d'Aurillac, on laissait les porcs vaguer au milieu des châtaigneraies afin qu'ils se nourrissent des fruits tombés au sol.* » (...)

BREUILLE L., DUMAS R., ONDET R., TRAPON P., Maisons paysannes et vie traditionnelle en Auvergne, Créer, 1980, p. 378.

(...) « *Jadis, en Auvergne, on envoyait même les porcs en troupeaux à l'estivade, avec les vaches, pour qu'ils puissent profiter du petit lait, résidu de la préparation du fromage.* (...) »

GUILLEMARD COLETTE, Ethnocuisine de l'Auvergne, Edition Civry, 1980, 152 pages.

(...) « *Jusque vers 1900 les animaux étaient toujours élevés en plein air, comme à l'époque (vers 1840) où le fils du métayer de « La vie d'un simple »¹, dès l'âge de 9 ans, menait les cochons aux champs. On les conduisait sous les châtaigniers, dans les bois de chênes, sur les champs de trèfle* (...) »

Ministère de l'Agriculture et de la Forêt, AGRESTE, la statistique agricole, un siècle et demi d'élevage en France, Analyses et Etudes, Etudes n°8, mai 1991.

C'est dans la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle que le mode d'élevage en plein air a commencé à décliner avec l'extension de la culture de la pomme de terre, des topinambours et des choux en Auvergne.

Au XX^{ème} siècle, on peut encore distinguer des modes d'élevage différents en fonction des zones géographiques, mais l'élevage des porcs en plein air persiste encore comme, par exemple, dans la Châtaigneraie.

- Les bastions : Châtaigneraie, Haut-Cantal, Bocage et Sologne Bourbonnaise :

Dans le bassin d'Aurillac et dans la châtaigneraie cantalienne, les truies sont nourries avec les sous-produits laitiers dans les exploitations spécialisées dans la fabrication de fromages de Salers. Certains porcs de la Châtaigneraie sont engraisés en profitant largement des produits de cueillette : les chaumes après les moissons, les châtaignes puis les glands.

C'est un élevage assez extensif, les animaux errant en toute liberté, en quête de quelques nourritures et recevant en complément une pâtée.

- L'élevage diffus : Dans la moyenne montagne cristalline de l'est, la Montagne bourbonnaise au nord, jusqu'à l'Yssingelais au sud en passant par le Forez, le Livradois et surtout les plateaux de la Chaise - Dieu et de Craponne, la majorité des exploitations possède une ou deux truies nourries en grande partie de pomme de terre cultivée sur les sols légers de ces régions. Dans la Limagne céréalière, l'élevage porcin permet de valoriser une partie des céréales secondaires. Les

¹ **GUILLAUMIN, La vie d'un simple**, 1932.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

régions cristallines favorables à la production de pomme de terre rencontre ce type d'élevage: Margeride, Artense et Combrailles.

Dans le Bourbonnais, c'est la plus grande région d'élevage porcin des 4 départements par son étendue et les méthodes employées. En Sologne bourbonnaise, et dans une moindre mesure dans le Bocage bourbonnais, l'élevage porcin est très développé et les animaux sont engraisés avec des pommes de terre et de l'orge puis commercialisés sur les foires locales et les marchés clermontois, lyonnais ou parisien.

(...) « Dans le Bocage, si les naisseurs ne sont pas absents, c'est l'engraissement qui domine. Beaucoup d'agriculteurs achètent chaque année une vingtaine de porcelets ou de « nourraings » et les engraisent à l'aide d'une pâtée, mélange de pommes de terres et de farine d'orge. Pour comprendre cette différence avec la Sologne toute proche, faut-il invoquer un poids plus faible du métayage, ou bien, dans ces terres légères, des rendements en pommes de terre plus importants que dans les lourdes argiles de Sologne, ou tout simplement une tradition, fondée sur l'élevage de « coureurs » entretenus au pacage durant la belle saison et engraisés en fin d'année (...) »

DIRY J.P., Revue Auvergne : « L'élevage du Porc en Auvergne », 1979, p.6.

En Haute-Loire, l'âpreté du relief, laquelle limite les réserves possibles de fourrage pour l'hivernage justifiait la pratique de troupeau communal. Le parcours réalisait une sérieuse économie d'herbe pendant toute la belle saison. Ainsi :

(...) « On trouve mention à la fin du XVIIIème siècle d'un gardiennage collectif pour toutes les catégories d'élevage. A côté du berger existent le vacher et le porcher du village.

A. FEL, Réflexion sur les paysages agraires des hautes terres du Massif Central français, Géographie et histoire agraires, actes du Colloque international organisé par la Faculté des Lettres de l'Université de Nancy - 1957 .

On retrouve également l'inspiration de l'élevage plein air dans les contes d'Auvergne.

Ainsi, le Conte du « Gars Pipète », domestique qui « garde le troupeau de porcs de son patron dans le « bois du Diable » et, quand il jugea que les porcs avaient suffisamment festoyés, quitta le « Bois du Diable » et alla à la foire vendre le troupeau (...) ».

LEVRON Jacques, Contes et Légendes d'Auvergne - Edition Fernand Nathan

On recherche même une génétique adaptée aux conditions d'élevage plein air :

(...) Les races locales ont été croisées avec des races venant de l'intérieur et même de l'étranger ... Du Normand, les éleveurs apprécient la rusticité qui lui permettent de résister aux intempéries, soit en montagne, à l'époque de l'estivage, soit au printemps et à l'automne lorsque les porcs vivent surtout au pacage (...) ».

AUFRERE Georges, Le Porc : élevage de guerre dans le Cantal » - Aurillac, Imprimerie de l'Avenir du Cantal, 1940.

En ce qui concerne les races porcines, il apparaît dans les écrits qu'en Auvergne existait jadis un « porc auvergnat » (voir photo ci-dessous), animal décrit de la manière suivante :



56 - Paysans Bourbonnais venus à la Foire

(...) « Un drôle d'individu que le porc auvergnat de jadis. Des jambes longues, plutôt maigre, le squelette puissant et le groin allongé sur lequel retombaient de vastes oreilles, le poil dru et raide. Plutôt l'air d'un sanglier domestique que d'un cochon sauvage. Il faut dire qu'il partageait la vie de l'estive, plusieurs mois dans la montagne, soumis au régime minceur : du petit lait et l'herbe qu'il était bien obligé de brouter. De retour dans la plaine, le bougre se rattrapait sur les glands, le blé noir, le son, et devenait énorme. Tuer des bêtes de plus de deux quintaux était chose courante à l'arrière-saison. » (...)

BIGAY JEAN-CLAUDE, Secrets gourmands d'Auvergne et du Bourbonnais, La française d'édition et d'imprimerie 1982, p.31.

VIII.3.III.2. LE SAVOIR FAIRE DES ELEVEURS DE PORCS D'Auvergne

La combinaison de sols et de pluviométrie de l'aire géographique de l'IGP porc d'Auvergne constitue un environnement parfaitement adapté au mode d'élevage de porcs plein air.

Ainsi, les hommes ont utilisé leur savoir-faire en matière de production porcine pour innover en renouant avec la tradition auvergnate, et utilisé les conditions pédoclimatiques favorables pour développer la production de porcs d'Auvergne en plein air.

Le parcours, et notamment le sol, doit être suffisamment sain, d'un bon niveau de ressuage et d'écoulement des eaux de pluie. L'éleveur doit donc choisir le parcours en fonction de la connaissance qu'il a des sols de son exploitation et des indicateurs type de flore (plutôt genêt, fougère, ronce, légumineuse, lotier, graminée), et type de roche (plutôt pouzelanes, sable, granits, sol volcanique).

Les animaux doivent disposer de 83 m² minimum par animal sur un parcours délimité. De façon à préserver l'équilibre des lots d'animaux, en respectant les exigences réglementaires relatives à la protection de l'environnement et aux installations classées, une rotation des parcs permet un repos de 8 semaines, pendant lesquelles les parcs sont réensemencés par l'éleveur.

Toutes les caractéristiques de l'habitat et du parcours nécessaires à l'élevage de porc d'Auvergne sont prises en compte par l'éleveur qui met son savoir-faire, à la fois actuel et ancestral, au service de cette production pour toute nouvelle implantation.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'Auvergne »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

IX. REFERENCE CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

La structure de contrôle est l'organisme certificateur AUCERT (Auvergne Certification). Cet organisme certificateur, agréé par l'Etat sous le numéro d'homologation LA 22 (parution au JO n°125 du 1er juin 1994), répond aux exigences de la norme européenne EN 45011.

AUCERT
27 rue Georges Besse
ZI Brézet Est
63100 CLERMONT-FERRAND
Tél. 04.73.17.33.80 Fax. 04.73.29.03.96

X. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE LIES À LA MENTION I.G.P.

Lorsque le porc d'Auvergne est vendu dans un commerce en frais ou en surgelés, le consommateur doit être en mesure de connaître l'origine de l'animal. Pour cela, un étiquetage à destination du consommateur doit mentionner le produit sous I.G.P. « porc d'Auvergne ».

L'étiquetage doit comporter, entre autres :

- la mention « porc d'Auvergne ». Le cas échéant, cette mention peut être incluse dans la marque collective.
- le logotype de la marque collective,
- le logotype du signe d'identification de la qualité et de l'origine.

Groupement demandeur A.P.V.C. BP 1727 - 03017 Moulins cedex	CAHIER DES CHARGES I.G.P - « PORC D'AUVERGNE »	28 septembre 2009 Version 2
--	---	--------------------------------

XI. EXIGENCES EVENTUELLES À RESPECTER EN VERTU DE DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES.

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

ETAPE	POINT À CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Naissage	Aire géographique	Liste des communes de l'aire géographique	Liste éleveurs qualifiés
Post-sevrage	Aire géographique	Liste des communes de l'aire géographique	Liste éleveurs qualifiés
Engraissement	Aire géographique	Liste des communes de l'aire géographique	Contrat éleveur à l'habilitation
	Alimentation	75 % de céréales ou issues minimum	Liste formules habilitées
	Accès parcours	Au minimum les 11 dernières semaines avant abattage	Fiches de lots
	Parcs	Vide sanitaire mini 8 semaines 83 m ² /porc minimum	Fiches de lots Mesure des parcs à l'habilitation
Transport à l'abattoir	Distance ou durée	200 km ou 6 h maxi	Mouchards transport
Abattage	Age à l'abattage	Mini 182 jours	Tatouage oreille, bons de transport et fiches de lots
	Caractéristiques des carcasses	75 kg mini, TMP de 53 à 64	Bordereaux de classements

CAHIER DES CHARGES D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « PORC D'AUVERGNE »

*Règlement CE N°510/2006 relatif à la protection des Indications
Géographiques des Produits Agricoles et des Denrées Alimentaires*

ANNEXES

Groupement demandeur :

A.P.V.C. (Association de Promotion des Viandes du Centre)
60 Cours Jean Jaurès - B.P. 1727 - 03017 MOULINS CEDEX

Organisme Certificateur :

AUCERT

27 rue Georges Besse

ZI Brézet Est

63100 CLERMONT-FERRAND

ANNEXES

- Annexe 1** : Etude A.D.I.V. **Page 3**
<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexes1CDCPorcDAuvergne.pdf>
- Annexe 2** : Enquête bouchers - charcutiers - restaurateurs
agréés en porc d'Auvergne **Page 25**
<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexes2CDCPorcDAuvergne.pdf>
- Annexe 3** : Bilan des analyses sensorielles de 10 années sur le
porc d'Auvergne **Page 33**
<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexes3CDCPorcDAuvergne.pdf>
- Annexe 4** : Détermination de l'aire géographique I.G.P.
Auvergne **Page 40**
<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexes4CDCPorcDAuvergne.pdf>
- Annexe 5** : Cartes : pluviométrie et sols, élevages porcins **Page 47**
<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexes5CDCPorcDAuvergne.pdf>
- Annexe 6** : Articles de journaux concernant le porc
d'Auvergne **Page 54**
<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexes6CDCPorcDAuvergne.pdf>
- Annexe 7** : Photos **Page 61**
<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexes7CDCPorcDAuvergne.pdf>
- Annexe 8** : Bibliographie **Page 64**
<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Annexes8CDCPorcDAuvergne.pdf>