



Porc de Franche-Comté (IG/24/95)

Porc

LE PRODUIT

Le Porc de Franche-Comté IGP est une viande issue d'animaux nés et élevés en Franche-Comté. Leur alimentation au petit-lait complété principalement par des céréales est à l'origine d'une qualité de gras spécifique et d'une viande tendre et juteuse. Un âge à l'abattage de 182 j minimum et une sélection rigoureuse des pièces confortent la qualité du produit proposé aux consommateurs.

ARÔMES ET SAVEURS

La viande se caractérise par une très bonne tenue, une belle couleur et une excellente texture. Des qualités que l'on retrouve sur les produits cuits : des côtelettes tendres et juteuses, des jambons de texture ferme et onctueuse, présentant un arôme franc et très gustatif, des gras fermes et de couleur blanche.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le porc doit être né et engraisé dans l'ancienne région de Franche-Comté composée des quatre départements du Doubs, du Jura, de Haute-Saône et du Territoire de Belfort. C'est une région fromagère où le petit-lait, appelé également lactosérum, est largement disponible et à l'origine d'un lien étroit entre production porcine et production laitière.

UN PRODUIT RECONNU

La réputation de qualité de ce produit élaboré à partir d'animaux nourris de façon spécifique est ancienne et continue. Cette réputation et les qualités particulières de la viande ont permis la reconnaissance en indication géographique protégée en 2010.

Le saviez-vous

En Franche-Comté, les vaches font des cochons ! L'agriculture y est principalement orientée vers la production laitière à l'origine de fromages réputés : Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex, Gruyère... Le petit-lait, coproduit du fromage, est consommé par les porcs dont les déjections amendent les prairies qui nourrissent les vaches laitières. Un cycle écologique et économique est ainsi bouclé.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de défense et de promotion de la viande de porc de Franche-Comté

Chambre Régionale d'Agriculture

25048 BESANCON CEDEX

Valparc - Espace Valentin-Est

N°SIRET : 502 35 11 240 0

Contact : Claire Legrand (Directrice) et Stéphane MESSANT (animateur)

Tél. : (03) 81 38 10 11

Mél. : accueil@interporc-fc.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327

Tél. : 03 80 78 71 90

Fax : 03 80 73 35 10

Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/porc-de-franche-comte-4185>

List of links present in page

1. <mailto:accueil@interporc-fc.fr>
2. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>