Association d'un Label Rouge à l’IGP « Porc de la Sarthe »

Ajouter média

Le Label Rouge n° LA O5/89 « viandes, abats, préparations dérivées de viandes frais ou surgelés, de porc fermiers » désormais associé à l’indication géographique protégée (IGP) « Porc de la Sarthe »

IGP et Label Rouge, des exigences cumulées par les éleveurs depuis des décennies

Depuis l’enregistrement de l’IGP en 1997, la totalité de la production de « Porc de la Sarthe » bénéficie aussi du Label Rouge sans que cette association voulue par les éleveurs, de deux signes de qualité officiels n’ait été formellement validée par les pouvoirs publics. C’est maintenant chose faite avec la publication au Journal officiel de la République Française le 2 décembre 2020 de l’arrêté d’association du Label Rouge n° LA 05/89 « Viandes, abats et préparations dérivées de viande, frais ou surgelés, de porc fermier » à l'indication géographique protégée « Porc de la Sarthe » Les produits concernés pourront donc arborer les deux labels : une double garantie de lien au terroir et de qualité supérieure pour les consommateurs.

De la viande de porc de qualité supérieure produite dans une zone délimitée

Le cahier des charges de l’IGP « Porc de la Sarthe » prévoit l’engraissement des porcs et leur abattage dans le département de la Sarthe et les cantons limitrophes. La production du Label Rouge n° LA 05/89 devient donc circonscrite à cette aire géographique.

Le porc est fermier, élevé en plein air, et dispose d’un abri sur paille. Chaque animal a accès à un parcours d’au moins 83 m2 jusqu’à la fin de sa vie. L’alimentation compte au minimum de 20 % d’orge ce qui contribue à la qualité de la viande qui reste ferme à la cuisson et présente une couleur homogène et intense. Son gras participe à la flaveur de la viande et donne, après cuisson, une odeur intense.

Données chiffrées 2019

23 000

porc produits (soit 2000 tonnes)

32

éleveurs

4

fabricants d’aliments

1

abattoir

6

ateliers de découpe

+ de 200 détaillants

principalement des artisans bouchers charcutiers

Source URL:
https://www.inao.gouv.fr/cp-association-Label-Rouge-viandes-abats-preparations-derivees-de-viandes-frais-ou-surgeles-de-porc-fermiers-igp-porc-de-la-sarthe