

Porc de la Sarthe (IG/42/94)

Porc

LE PRODUIT

Les porcs fermiers de la Sarthe sont élevés et engraisés au moins 6 mois dans des bâtiments ouverts ou en plein champ. Cet élevage est effectué dans le département de la Sarthe et quelques cantons limitrophes. L'IGP est attribuée à des carcasses qui sont par la suite commercialisées en pièces bouchères de qualité ou en charcuteries sarthoises.

ARÔMES ET SAVEURS

Grâce à la mobilité des animaux au cours de leur élevage, la viande est ferme et d'une grande maturité. Leur alimentation en céréales, majoritairement produites sur le territoire, dont 20 % d'orge, contribue également à la qualité bouchère et charcutière de la viande.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Cette IGP est ancrée sur son territoire : la Sarthe. Les éleveurs tiennent à maintenir un élevage familial en plein air ou en courettes dans le respect de traditions locales où les porcs étaient élevés en "soues". L'alimentation, produite principalement sur le territoire, est adaptée aux sols, au climat de la région, mais aussi aux besoins de l'animal.

UN PRODUIT RECONNU

Cette IGP a été reconnue en 1995. La région est connue pour sa production de célèbres rillettes depuis plusieurs siècles. En effet, le porc fermier de la Sarthe est le fruit d'une longue évolution dont les premières traces remontent jusqu'au Moyen Âge !

Le saviez-vous

Un label rouge Porc fermier de la Sarthe (ou Porc CénoMans) a d'abord été reconnu en 1989, avant la reconnaissance de l'IGP.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le département de la Sarthe et les cantons limitrophes dans les départements voisins.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association les Fermiers de Loire et Maine

Chambre d'Agriculture

15 rue Jean Grémillon

72000 LE MANS

Contact : BORDES Anna (directrice)

Tél. : 02 43 28 58 58 / 06 76 24 33 35

Mél. : odg.fim@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

16 rue du Clon

49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384

Tél. : 02 41 87 33 36

Mél. : INAO-ANGERS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteun@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/porc-de-la-sarthe-21889>

List of links present in page

1. <mailto:odg.flm@gmail.com>
2. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>

8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:slepesteur@certipaq.com>