C/2025/3836

10.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3836)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Porc de la Sarthe»

N°UE: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Porc de la Sarthe»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Porc de la Sarthe» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Service compétent de l'Etat membre*

La rubrique «Service compétent de l'état membre» est intégrée en indiquant les coordonnées de l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), conformément au règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Groupement demandeur*

Les coordonnées téléphonique et courriel de l'AVFL, structure regroupant les opérateurs de cette IGP, sont mises à jour. Par ailleurs la rédaction de sa composition est revue.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Type de produit*

La rubrique relative au type de produit, anciennement défini par sa classe, est supprimée dans le cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Description du produit*

Les présentations suivantes sont ajoutées: découpes primaires et secondaires.

Les abats sont également ajoutés aux pièces pouvant bénéficier de l'IGP.

La surgélation est autorisée pour la présentation découpes et la congélation pour la viande et le gras destinés à la transformation en produit à base de viande.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Description de l'aire géographique*

L'étape d'abattage est retirée des étapes devant avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

La liste des communes de l'aire géographique a été mise à jour pour être en conformité avec le code officiel géographique 2024 conformément aux exigences nationales.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Eléments prouvant que le produit est originaire de l'origine géographique*

Un tableau présentant les éléments de traçabilité à chaque étape de la production est ajouté.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Méthode d'obtention*

Transport des porcelets depuis le site de naissage/post sevrage:

Afin de limiter le stress des jeunes animaux une distance ou une durée maximale est ajoutée entre le lieu de naissage/post sevrage et lieu de l'élevage.

Alimentation:

La rédaction de l'alimentation est précisée pour plus de clarté: les 70 % de céréales se répartissent entre 20 % d'orge et 50 % d'autres céréales.

Il est ajouté la liste des matières premières interdites.

Mode d'élevage:

Une superficie d'espace libre est ajoutée pour les porcelets entre la 13ème et 17ème semaine de vie de l'animal.

La notion d'un accès permanent à la lumière est ajouté.

Il est ajouté une disposition permettant d'assurer que les niches paillées doivent permettre de bénéficier d'une zone de couche sèche et confortable en période froide.

Il est précisé que c'est à partir de 17 semaines de vie que les porcs doivent avoir accès soit à des courettes extérieures (2.6 m2 mini par animal) soit à un parcours (50 m2 mini par animal).

Enlèvement et transport vers l'abattoir:

Afin de limiter le stress des animaux et prendre en compte le bien-être animal:

— une distance (200 km maximum) ou une durée maximale (maximum 6 h) est ajoutée entre le lieu de naissage/post sevrage et lieu de l'élevage.

— une durée de mise à jeun avant abattage est ajoutée.

Tri des carcasses:

Les caractéristiques des viandes sélectionnées à l'abattoir et de l'étape à laquelle ces caractéristiques sont contrôlées sont ajoutées.

Il est ajouté des précisions sur le refus des défauts d'aspect des carcasses de porcs à savoir: défaut d'épilation et de couenne, hématomes, griffures, points de sang, fractures. Une tolérance maximale de 5 % sur la carcasse peut être acceptée sur les défauts mineurs.

Conditions de surgélation et de congélation:

Les conditions de réalisation de la surgélation en fonction des pièces découpées ou portionnées et de la congélation pour les viandes et gras destinées à la transformation de produits à base de viande sont ajoutées.

Ces opérations sont encadrées par une cinétique de descente en température pour les viande et les gras.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Elements justifiant le lien avec l'aire géographique*

Ces éléments ont été mis à jour notamment pour:

— Réduire la taille de cette rubrique

— Ne conserver que les éléments nécessaires à la démonstration.

Le fondement de l'aire géographique n'est pas modifié.

La modification a une incidence sur le document unique.

9. *Structure de contrôle*

L'identité et les coordonnées des structures en charge du contrôle sont mises à jour. Le plan de contrôle est retiré.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

10. *Elements relatifs à l'étiquetage*

La rubrique «Étiquetage» est modifiée en application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges: le paragraphe actuel est supprimé et remplacé par une phrase indiquant les éléments règlementaires obligatoires.

La référence à un étiquetage via une marque collective de certification agréée est supprimée.

La modification a une incidence sur le document unique.

11. *Exigences nationales*

La rubrique «Exigences nationales» est modifiée en application des évolutions législatives et réglementaires nationales. Un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation est ajouté.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

12. *Sommaire et annexes du cahier des charges*

Le sommaire et l'ensemble des annexes du cahier des charges en vigueur sont supprimés car ils constituent des éléments non essentiels à la compréhension du cahier des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Porc de la Sarthe»

N°UE: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Dénomination(s) (de lAOP ou de lIGP)**

«Porc de la Sarthe»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

02 — VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La viande de «Porc de la Sarthe» est une viande fraîche, surgelée, ou congelée si elle est destinée à la transformation en produits à base de viande, qui se caractérise par:

— des carcasses sans défaut d'aspect; défaut d'épilation et de couenne, hématomes, griffures, points de sang, fractures,

— un gras de bardière blanc et ferme,

— une viande ferme et de couleur rose homogène.

Les carcasses sont valorisées:

— entières,

— en demi-carcasses,

— en découpes primaires: pièces de découpe (longes, épaules, poitrines, échines,...),

— en découpes secondaires: viandes désossées ou non (rôtis, côtelettes,...),

— en abats.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Dès leur arrivée à l'élevage de «Porc de la Sarthe», les porcelets reçoivent une alimentation spécifique respectant les critères d'incorporation suivants:

— au minimum 20 % de la ration est de l'orge,

— la somme des grains de céréales dont l'orge, graines ou fruits d'oléagineux, graines de légumineuses, et leurs produits dérivés représente au minimum 70 % de la ration.

Les matières premières suivantes sont interdites (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux):

— 9.7.1 Farine de sang, 9.8.1. Produits sanguins et 9.11.1 Farine de plume,

— 10. Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

A partir de 13 semaines d'âge, l'élevage du «Porc de la Sarthe» a lieu dans l'aire géographique, et ce jusqu'à son départ pour l'abattage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique comprend le département de la Sarthe et ses cantons limitrophes.

Département de la Sarthe (72): dans son intégralité.

Département de l'Eure-et-Loir (28): (Les) Autels-Villevillon, Authon-du-Perche, (La) Bazoche-Gouet, Beaumontles-Autels, Béthonvilliers, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières, Coudray-au-Perche, (Les) Étilleux, Luigny, Miermaigne, Moulhard, Saint-Bomer.

Département de l'Indre-et-Loire (37): Ambillou, Braye-sur-Maulne, Brèches, Bueil-en-Touraine, Channay-sur-Lathan, Château-la-Vallière, Chemillé-sur-Dême, Couesmes, Courcelles-de-Touraine, Épeignésur- Dême, Hommes, Lublé, Marcilly-sur-Maulne, Marray, Neuvy-le-Roi, Rillé, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Laurent-de-Lin, Saint-Paterne-Racan, Savigné-sur-Lathan, Souvigné, Villebourg, Villiers-au-Bouin.

Communes en partie: Beaumont-Louestault (pour la partie correspondant à l'ancien territoire de la commune de Louestault)

Département du Loir-et-Cher (41): Artins, Baillou, Beauchêne, Bonneveau, Cellé, Choue, Cormenon, Couëtronau-Perche, Épuisay, (Les) Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Fortan, (Les) Hayes, Houssay, Lavardin, Lunay, Mondoubleau, Montoire-sur-le-Loir, Montrouveau, (Le) Plessis-Dorin, (Les) Rochesl'Évêque, Saint-Arnoult, Saint-Jacques-des-Guérets, Saint-Marc-du-Cor, Saint-Martin-des-Bois,Saint-Rimay, Sargé-sur-Braye, Savigny-sur-Braye, Sougé, (Le) Temple, Ternay, Troo, Valléede-Ronsard, Villavard, Villedieu-le-Château.

Département du Maine-et-Loire (49): Baracé, Baugé-en-Anjou, Durtal, Étriché, Montigné-lès-Rairies, Noyant-Villages, (La) Pellerine, (Les) Rairies.

Communes en partie: Huillé-Lézigné (pour la partie correspondant à l'ancien territoire de la commune de Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (pour la partie correspondant à l'ancien territoire de la commune de Daumeray)

Département de la Mayenne (53): Arquenay, Assé-le-Bérenger, Averton, Bais, Bannes, (La) Bazouge-de-Chemeré, Bazougers, Beaumont-Pied-de-Boeuf, Bierné-les-Villages, (Le) Bignon-du-Maine, Blandouet-Saint Jean, Bouère, Bouessay, Boulay-les-Ifs, (Le) Buret, Champfrémont, Champgenéteux, Châtelain, Chémeré-le-Roi, Cossé-en-Champagne, Coudray, Courcité, Crennes-sur-Fraubée, (La) Cropte, Daon, Évron, Gennes-Longuefuye, Gesvres, Grez-en-Bouère, Hambers, Izé, Jublains, Livet, Loupfougères, Maisoncelles-du-Maine, Meslay-du-Maine, Mézangersz, Neau, Pré-en-Pail-Saint-Samson, Préaux, Ravigny, Ruillé-Froid-Fonds, Saint-Aubin-du-Désert, Saint-Brice, SaintCharles-la-Forêt, Saint-Cyr-en-Pail, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Georgesle-Fléchard, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Pierre-des-Nids, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Thomas-de-Courceriers, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne-et-Chammes, Saulges, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Val-du-Maine, Villaines-la-Juhel, Villepail, Villiers-Charlemagne, Vimartin-sur-Orthe, Voutré.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien est fondé sur la réputation du «Porc de la Sarthe», fruit d'une tradition historique de production porcine et de production céréalière qui donnent ses spécificités à la viande. Les caractéristiques de la viande de «Porc de la Sarthe» sont adaptées à la transformation en charcuteries réputées telles que les rillettes.

La Sarthe est un département de l'Ouest de la France dans la région des Pays de la Loire, dont la Préfecture est Le Mans. Elle fait partie de la province historique du Maine, à la rencontre du Massif Armoricain et du Bassin Parisien. Sa proximité géographique avec Paris est également, au 19ème siècle, un facteur favorisant le développement du commerce de ses porcs avec la capitale.

Pays de marche situé au carrefour des régions de l'Ile de France, de la Normandie, de la Bretagne et du Centre, la Sarthe se caractérise essentiellement comme une région de plaine dans un amphithéâtre de 20 à 300 m d'altitude ouvert au Sud-Ouest. Son climat doux et tempéré (température annuelle moyenne de 12 °C et nombre de jours de froid réduit), sous influence océanique (600 à 800 mm de précipitations par an) est propice au bocage et à la forêt qui sont encore très présents.

Outre son climat et sa pluviométrie régulière (57 mm par mois en moyenne avec un faible écart de précipitations entre hiver et été), avec près de 4 000 km de cours d'eau, la Sarthe présente un réseau hydrographique très dense, qui s'organise autour de trois cours d'eau principaux: la Sarthe, le Loir et l'Huisne. Ces conditions réunies permettent une grande diversité des cultures, dont celle des céréales. Qualifiée de «France au centième» en raison de la variété de ses paysages agricoles, la Sarthe a d'ailleurs historiquement connu des alternances de prédominance des productions céréalières et herbagères, favorables au développement des productions animales.

Historiquement présente dans la quasi-totalité des fermes, la production porcine en Sarthe s'est longtemps caractérisée par ses méthodes d'élevage originales. Ainsi, au 18ème siècle, la plupart des fermes et «bordages» disposent d'un petit nombre de porcs qui fournissent l'essentiel de la consommation de viande. «Les cochons dominent; les cultivateurs en élèvent et en engraissent une quantité prodigieuse; ils se vendent aux foires et marchés de Mayet, du Lude, de Château du Loir et du Mans; c'est la principale ressource du métayer; souvent il paie sa ferme avec le produit de la vente de ces animaux.» (Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, page 39, Arch. dép. Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241) Ils sont élevés dans les traditionnelles «soues», constructions basses où les porcs sont engraissés en petit nombre. Ces soues disposent d'une courette fermée à l'air libre, dans laquelle les cochons peuvent déambuler. Au 19ème siècle, l'élevage du porc prend son essor, notamment dans les régions sableuses où la culture de la pomme de terre permet d'engraisser les animaux. L'orge, produit en quantités importantes dans le département, à l'origine pour les brasseries anglaises, assure la finition des animaux.

Les marchés locaux sont réputés dans toute la région (Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, page 39, Arch. dép. Sarthe — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241), et le porc assure une bonne part des ressources des fermiers. Ce développement est tel que la Sarthe doit déjà s'approvisionner en porcelets dans les régions voisines, notamment dans le Bas Maine, en Mayenne (Le Bas Maine, R. MUSSET, 1978, p. 369).

À partir de 1985, les agriculteurs sarthois officialisent la méthode de l'élevage du porc en plein air, commençant par les truies en 1986 (Bulletin n°34 du G.D.A. Porc, Chambre d'agriculture de la Sarthe, 1986, p. 4), puis avec les porcs charcutiers en 1988-89. Ainsi, en 1988, 14 % des truies sarthoises sont déjà élevées dans les champs, et la Sarthe fait figure de pionnière dans ce domaine.

Les éleveurs du «Porc de la Sarthe» perpétuent ces techniques d'élevage à l'extérieur, intégrant plus récemment dans leurs pratiques l'accès à des parcours. Ainsi, courettes, parcours ou plein champ permettent au «Porc de la Sarthe» un large accès à l'air libre.

Le bassin de production de la Sarthe se caractérise également toujours par la place importante des céréales, qui a permis le développement et le maintien de l'élevage en Sarthe. L'engraissement du «Porc de la Sarthe» s'appuie encore aujourd'hui et de manière spécifique à ce bassin, sur l'utilisation des céréales et une proportion notable d'orge (20 % minimum) dans leur alimentation.

Le «Porc de la Sarthe» se caractérise par une qualité de viande spécifique liée à son mode d'élevage. Sa viande est ferme et mature, son maigre de couleur rose homogène, et son gras blanc et ferme.

Ses caractéristiques reposent notamment sur des conditions d'élevage traditionnelles:

— Une durée d'élevage de 6 mois minimum,

— Une alimentation riche en céréales avec une proportion importante d'orge,

— Un accès des porcs à l'extérieur lors de la finition.

L'exercice physique pratiqué par les porcs ayant accès à l'extérieur et l'âge d'abattage aboutissent à une viande mature et ferme, de couleur rose homogène, et un développement musculaire plus important (Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat, LEBRET and CANDEK-POTOKAR, Anima, volume 16 supplément 1, février 2022).

La proportion d'orge dans la ration ainsi que le tri des carcasses en abattoir déterminent la qualité des gras. L'orge a en effet la particularité de contenir une plus faible proportion d'acides gras insaturés, notamment d'acide linoléique, que les autres céréales (Morand-Fehr et Tran, 2001 et Ampuero Kragten et al., 2014). Ceci aboutit à des gras de porc blancs et fermes, significatifs d'un point de fusion élevé. Ces caractéristiques techniques participent à la saveur, la tenue à la cuisson, et l'aptitude de la viande à la transformation charcutière.

Le «Porc de la Sarthe» est le fruit d'une longue tradition de production porcine dans la région, associée à une proximité géographique et aux échanges commerciaux historiques avec le grand bassin de consommation parisien. Les facteurs naturels et humains du territoire de la Sarthe ont permis une production de porcs présentant des caractéristiques spécifiques, expliquant leur large utilisation pour la transformation charcutière.

Ainsi, les conditions climatiques clémentes de l'aire de production sont favorables à ce mode d'élevage avec accès à l'extérieur. De même, le climat tempéré à tendance océanique ainsi que l'eau présente en suffisance tout au long de l'année, issue de la pluviométrie ou du réseau hydrographique, ont permis historiquement une production céréalière régulière pour alimenter le bétail. L'utilisation particulière de l'orge dans la finition des porcs, contrairement à celle du maïs plus au sud de la France, aboutit à un profil de gras spécifique.

Les caractéristiques spécifiques de la viande du «Porc de la Sarthe», issues de son mode d'élevage, sont recherchées par les artisans fabricants de rillettes, premier produit de transformation du porc dans la région selon l'enquête menée en 2022 (enquête CO FRESH).

En effet, majoritairement transformée en produits de charcuterie, la viande du «Porc de la Sarthe» fait l'objet de nombreuses publications et de témoignages d'artisans/charcutiers depuis les années 1990 tel que celui de Laurent Berthier, multimédaillé d'or pour ses Rillettes maison de «Porc de la Sarthe» (Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 16 juillet 2019). De nombreuses industries de salaison l'ont sélectionné pour leurs productions. Une entreprise a été spécialement créée en 1993 à Solesmes, entièrement destinée à sa transformation: Les Charcuteries du Terroir Sarthois dont les rillettes sont le produit phare (La Tribune de la Sarthe, magazine du Conseil Général - nº 30 Novembre 1993). Aujourd'hui, le «Porc de la Sarthe» continue de représenter une source d'approvisionnement majeure pour les entreprises transformatrices de la région (enquête COFRESH et https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-52bd4bf5-e6dc-44d2-a56c-99be231baab6