

PORC DU SUD-OUEST

Les produits d'Aquitaine sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)



/labels-produits

Le porc du Sud-Ouest est né et élevé dans le Sud-Ouest de la France, comportant les 3 régions administratives Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes.

La double tradition de production d'un porc plus lourd et nourri à base de maïs produit localement caractérise de manière particulière la carcasse de porc du Sud-Ouest. Ses conditions d'élevages répondent à un cahier des charges très strict et à des contrôles permanents.

Le porc du Sud-Ouest est commercialisé en viande fraîche, et également destiné à la fabrication du jambon de Bayonne et de toutes les charcuteries et salaisons du Sud-Ouest.

La viande de Porc du Sud-Ouest est une viande juteuse et tendre, au goût intense. Elle présente des qualités physico-chimiques particulières ; et notamment un taux élevé d'acides gras insaturés (près de 60%) :

- Des acides gras mono-insaturés (environ 45%), principalement de l'acide oléique, en forte proportion, très intéressant, car présentant les mêmes avantages nutritionnels que l'huile d'olive
- Des acides gras poly-insaturés (environ 15%), principalement de l'acide linoléique (oméga 6), essentiels à l'organisme humain.

Le Porc du Sud-Ouest a officiellement obtenu son Indication Géographique Protégée en 2013 (enregistrée le 09/05/13 au

Journal Officiel de la Communauté Européenne). Cette reconnaissance européenne est une garantie d'origine et de qualité pour les consommateurs.

Adossée à l'IGP Jambon de Bayonne, aux Label Rouge Porc au Grain du Sud-Ouest et Porc Fermier du Sud-Ouest, cette IGP Viande Fraîche contribue à une valorisation globale de la carcasse des porcs sous l'Identité Sud-Ouest.

Deux cahiers des charges Label Rouge ont pour socle l'IGP Porc du Sud-Ouest :

Le porc au grain du Sud-Ouest

Le Porc au Grain du Sud-Ouest est issu des meilleures races porcines telles que Large White ou Landrace Français et de leurs croisements. La viande de Porc au Grain du Sud-Ouest est agréable à déguster car elle a juste ce qu'il faut de persillé pour permettre d'associer en bouche le délicat moelleux et la saveur typique de la viande de porc élevé au grain. Le Label Rouge apporte au consommateur toutes garanties quant au strict respect d'un cahier des charges qui codifie de façon précise toutes les étapes de la production jusqu'à la mise en vente du produit final. Les éleveurs ont l'habitude de dire que pour être bon à manger, le porc doit déjà lui-même avoir bénéficié d'une bonne nourriture. C'est ainsi que le Porc au Grain du Sud-Ouest va recevoir une alimentation composée de 90% de céréales oléagineuses et légumineuses dont 30% minimum de maïs. Le Porc au Grain du Sud-Ouest est élevé au-delà de 182 jours avec un objectif de poids vif se situant à 115 kg. Chaque porc dispose d'une carte d'identité qui se retrouve sous la forme d'un tatouage sur le jambon, ainsi la traçabilité est-elle totalement assurée dans la filière de production du Porc au Grain du Sud-Ouest.