



PORC FERMIER D'Auvergne

PORC DELICE



Porc charcutier âgé au minimum de 182 jours et élevé en plein air avec une alimentation à base de céréales

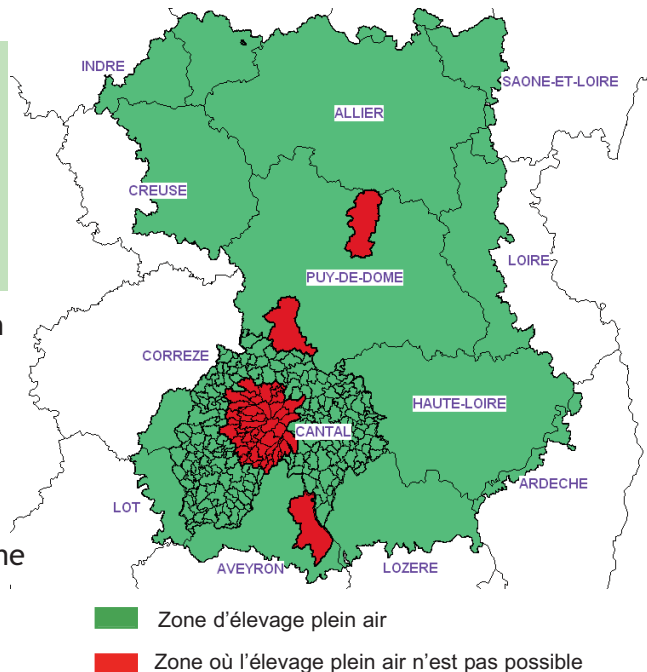
Filières Porcines

Association de Promotion des Viandes du Centre
60 cours Jean Jaurès - BP 1727
03017 MOULINS
Tel : 04 70 48 42 70 - Fax : 04 70 48 42 72
Mail : apvc@allier.chambagri.fr
Contact : Hélène DAVIET (06 82 42 13 02)

Label Rouge «Porc Fermier d'Auvergne» acquis en 1989 sous le numéro LA/09/89.
IGP obtenue en 2003 sous le numéro 04/98

Label Rouge «Porc Délice» acquis en 2006 sous le numéro LA/17/06.

Les deux démarches sont contrôlés par l'organisme certificateur AUCERT



Extrait du cahier des charges

	Porc Fermier d'Auvergne	Porc Délice
Zone géographique	Vert : zone d'élevage, naissance, post sevrage et engraissement Rouge : zone où le plein air est impossible.	Pas de zone réglementée
Races	Schémas génétiques référencés par procédure d'agrément conforme à la notice technique	
Types d'animaux	Porc charcutier	
Conditions d'élevage	Mâles castrés avant l'âge de 7 jours Accès au plein air au plus tard à l'âge de 15 semaines (83 m ² / porc) Séjour minimum de 17 semaines dans l'exploitation où a lieu la finition	Mâles castrés avant l'âge de 7 jours Surface minimum par porc en bâtiment Nombre de porcs par case limité
Alimentation	50% minimum de céréales jusqu'à 12 semaines 75% minimum de céréales au delà de 12 semaines Aliments référencés dès le sevrage	60 % minimum de céréales au delà de 12 semaines Aliments référencés dès le sevrage
Age d'abattage	182 jours minimum	
Conditions d'abattage	Mise à jeun 12 heures minimum en élevage 200 km ou 6 heures maximum entre l'élevage et l'abattoir 3 heures d'attente minimum à l'abattoir	
Certification des carcasses	Poids : 80 kg minimum Taux de Muscle des Pièces (TMP) : Entre 54 et 64	Poids : 80 kg minimum Taux de Muscle des Pièces (TMP) : Entre 53 et 63



Poids de la filière en 2010

	Porc Fermier d'Auvergne	Porc Délice
Nombre de producteurs	36 (Aucun dans le Cantal)	61 (dont 1 dans le Cantal)
Tonnage carcasse labellisé	1 726 tonnes	6 026 tonnes
Nombre d'animaux labellisés	19 464	64 003
Carcasse labellisée	Age moyen : 212 jours Poids moyen : 88,7 kg 80,4 % de labellisation	Poids moyen : 94,1 kg 86,3 % de labellisation
Type d'exploitations adhérentes à la démarche	En moyenne 250 places d'engraissement Productions souvent associées à un élevage bovin	En moyenne 450 places d'engraissement Post-Sevrage Engraisseur ou Engraisseur
Prix moyen constaté sortie exploitation	Base cadran avec prix plancher (indexé sur le prix de l'aliment) + plus value label rouge	Base cadran + plus value label rouge
Chiffre d'affaires sortie exploitation	3 millions €	8,4 millions €

Acteurs économiques de la filière

	Porc Fermier d'Auvergne	Porc Délice
Production	2 organisations de producteurs : CIRHYO COPALICE	2 organisations de producteurs : CIRHYO COPALICE
Abattage	2 abatteurs découpeurs salaisoniers : Hassenforder Abattoir de Vichy SICABA Abattoir de Bourbon l'Archambault	3 abatteurs découpeurs : Hassenforder Abattoir de Vichy SICABA Abattoir de bourbon l'Archambault Tradival Abattoir de Lapalisse
Distribution	190 boucheries charcuteries traiteurs 15 restaurants 5 grossistes Pas de commercialisation en GMS	Transformation-Salaison GMS

Mis en forme par la Chambre d'Agriculture du Cantal
en relation avec la structure gestionnaire de la démarche.