RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Porc de Vendée (IG/43/94)

Porc

LE PRODUIT

Les porcs de l'IGP Porcs Fermiers de Vendée sont élevés en plein air et engraissés au moins 6 mois dans le département de la Vendée et quelques cantons limitrophes. Les conditions de production de cette IGP impliquent, entre autres, que les animaux doivent obligatoirement avoir un accès libre à un parcours herbeux en plein air (84 m2 par porc).

ARÔMES ET SAVEURS

La viande est mature et ferme notamment grâce à la mobilité physique des animaux au cours de leur élevage. Les carcasses sont ensuite sélectionnées en abattoir sur des critères tels que le poids et le taux de muscle… répondant ainsi aux besoins des salaisonniers et charcutiers.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La production porcine est inscrite dans la culture vendéenne depuis de nombreuses années. Le climat océanique doux et ensoleillé qui règne en Vendée permet notamment la culture de céréales, base de l'alimentation des porcs. La zone d'élevage des animaux se concentre sur les zones bocagères du département, héritage de l'Histoire des guerres de Vendée.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnue en IGP en 1997, cette viande de porc est vendue en viande fraiche et majoritairement utilisée pour la préparation de nombreuses spécialités charcutières de Vendée, dont le jambon cru et les grillons (dénommés rillons, ou rillauds dans d'autres régions).

Le saviez-vous

Populaire dès le XIXème siècle, la fressure, élaborée notamment à base de couennes, de sang et d'abats de porcs hachés et cuits longuement avec des épices, est encore aujourd'hui considérée comme un mets typiquement vendéen.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le département de la Vendée 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 Vendée Qualité

Chambre de l'Agriculture
21, Boulevard de Réaumur
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex

N°SIRET : 51369004000011

Contact : LOIZEAU Jean-Marc (directeur)
Tél. : 02 51 36 82 51
Mél. : jean-marc.loizeau@vendeequalite.fr

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. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/porc-de-vendee-3416*

List of links present in page

1. mailto:jean-marc.loizeau@vendeequalite.fr
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