



LE PÈRC  
*d'ici*

LE CAHIER DES CHARGES AOP POUR  
UNE VIANDE EXCEPTIONNELLE

## « LE PORC D'ICI » COMBINE TOUS LES ATOUTS :

- Proximité – tout est d'ici, y compris son alimentation, et il est valorisé par les acteurs d'ici
- Bien-être animal – il grandit avec de l'espace, du plein air et des producteurs attentifs
- Production naturelle et saine – champion des circuits courts, il boit du petit-lait, mange des céréales de la région produites dans le respect de la nature
- Qualité exceptionnelle – viande tendre, goûteuse, moins de perte à la cuisson, rapport favorable des acides gras (oméga 3 : oméga 6)

## « LE PORC D'ICI » - PRODUIT SELON CAHIERS DES CHARGES AOP JAMBON DE LA BORNE ET BOUTEFAS

### Proximité

- aire géographique limitée FR et VD pour l'élevage et l'engraissement
- abattage et découpe dans l'aire géographique
- alimentation locale : petit-lait, céréales et protéagineux de la région
- race suisse
- traçabilité garantie ; certification par un organisme accrédité
- producteurs et bouchers-charcutiers de la région, filière équitable

### Bien-être animal

- SST/SRPA – davantage d'espace et des sorties régulières en plein air

### Engraissement traditionnel

- poids de carcasse minimum 80 kg, engraissement adapté à la race et l'alimentation naturelle, légèrement plus lent et long que dans la production conventionnelle

### Production durable, naturelle, saine, favorable à l'environnement

- sans OGM (organismes génétiquement modifiés)
- programme de santé du Service sanitaire porcin
- aliments produits selon prestations écologiques requises (PER)
- petit-lait comme valorisation d'un sous-produit local
- circuits fermés : engrais de ferme valorisés sur place pour la production de céréales elles-mêmes valorisées pour l'alimentation des porcs
- transports réduits : aliments de la région ; élevage, production, abattage et découpe dans la région (FR et VD, selon cahier des charges)

### Qualité de la viande (due principalement au choix des races et à l'alimentation)

- fiable, régulière
- tendre, goûteuse, avec la saveur du terroir
- moins de perte à la cuisson
- rapport favorable des acides gras (oméga 3 : oméga 6)



## « Le Porc d'ici » - seulement un label de plus ?

- Pour la viande de porc, les nombreux labels existants sont majoritairement orientés sur le bien-être animal, souvent en combinaison avec un mode de production respectueux de l'environnement (Bio, IP-SUISSE) ;
- Les labels régionaux connus se définissent principalement par une région de production (engraissement) ;
- On trouve peu de références à des qualités organoleptiques spécifiques de la viande ;
- Le « Porc d'ici » se distingue, lui, par la combinaison de nombreux avantages (proximité, bien-être animal, production naturelle et durables) et en présente d'autres qu'on ne retrouve dans aucun label existant : les aliments de la région, une part fixe de petit-lait et une qualité de viande particulière.

## « LE PORC D'ICI » UNE SPÉCIALITÉ POUR LES BOUCHERIES ARTISANALES

- Viande de haut de gamme, « tout local », « vraiment d'ici », en ligne avec le service de proximité et les emplois locaux comme proposition centrale des PME artisanales.
- Les artisans savent mieux que tous valoriser les différents morceaux et préparations de charcuterie selon la saison et la demande locale.
- Mettre en avant toute la viande du « Porc d'ici », en plus du Jambon de la Borne AOP et du Boutefas AOP, c'est concrétiser la démarche « dans le porc, tout est bon », tout est valorisé, du groin à la queue.
- Le service personnalisé des artisans leur permet de communiquer à la clientèle les atouts du produit et le caractère unique de la démarche.
- Dans la filière AOP et « Porc d'ici », on veille à ce que chacun soit rétribué équitablement, à tous les échelons de la filière. Le rapport qualité : prix est imbattable pour le consommateur.



## LA MARQUE « LE PORC D'ICI »

La marque est garante de proximité, de terroir, de tradition – une qualité unique parce que « d'ici ». Elle est défendue par une filière indépendante, responsable, qui s'engage en faveur des circuits courts, du bien-être animal, d'une production respectueuse de la nature et d'un artisanat fier de ses traditions.

La marque se décline dans le même univers graphique que « Jambon de la Borne AOP » et « Boutefas AOP ». Les démarches pour sa protection sont en cours.



[jambondelaborneaop.ch](http://jambondelaborneaop.ch)



[boutefasaop.ch](http://boutefasaop.ch)



### A votre service

Interprofession de la charcuterie AOP  
Pierre-Alain Bapst, secrétaire général  
[pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)  
+41 26 467 30 31