

« Origine Montagne »

La marque « Origine Montagne » est un signe d'engagement de l'ensemble des partenaires de la filière porcine de montagne française de leur respect des valeurs de la charte rédigée par l'interprofession Association Porc Montagne.



L'Association Porc Montagne agréée et contrôle régulièrement le respect du cahier des charges par nos adhérents. Notre qualicien assure un suivi permanent de la traçabilité des viandes et des produits « Origine Montagne », et ce de l'élevage jusque dans l'assiette des consommateurs.

Nos éleveurs :

- *Sont situés en montagne française.*

Les éleveurs sont agréés avant de pouvoir livrer pour la filière « Origine Montagne ». La liste des élevages agréés est tenue à jour afin de garantir une origine contrôlée des animaux. Les élevages sont tous situés dans les zones de montagne française, définies par la Loi Montagne de 1985. Aucun animal provenant d'un élevage non-agréé ne peut rentrer dans la filière. Le contrôle en est confié à une association nationale, reconnue par l'Etat.

Les porcs sont tous élevés en Montagne française pendant plus des 2/3 la durée de leur vie, conformément à la réglementation européenne. Ils sont tous nés en France. La grande majorité est née et élevée tout en montagne.

- *Sont éleveurs de fermes familiales.*

Les éleveurs sont propriétaires de leurs animaux. Ce sont des paysans, en exploitation individuelle ou en société. Les élevages de structures tiers (intégration) sont interdits.

- *Privilégient une alimentation animale « Montagne ».*

Malgré les conditions agronomiques peu favorables (altitude, climat froid), les éleveurs de montagne garantissent que leurs animaux sont nourris avec au minimum 25% de matière première de montagne. Il s'agit de céréales (orges, blés, triticales) cultivées en montagne. C'est donc un élevage de porcs lié au sol.

- *Respectent les bonnes pratiques agricoles.*

Les éleveurs sont obligatoirement adhérents à une démarche de l'origine ou de la qualité, agréée par l'état. Ces démarches peuvent être une Indication Géographique Protégée (IGP), un Label Rouge ou une Certification Conformité Produit. La diversité des démarches permet de s'adapter aux réalités des différentes régions ou massifs montagnards. Elles garantissent toutes le respect des bonnes pratiques d'élevage définies par les pouvoirs publics, et sont contrôlées par un organisme certificateur, agréé par l'Etat.

- *Respectent leur environnement naturel.*

Les éleveurs doivent respecter les règles de la Charte des bâtiments d'élevage de montagne, élaborée par l'IFIP-Institut technique du porc, lors de toute construction nouvelle ou d'agrandissement d'un bâtiment d'élevage. Dix points sont évalués, répartis en 4 axes : insertion paysagère, gestion et préservation des ressources, santé des animaux et des travailleurs, impact environnemental.

Nos abatteurs :

- *Sont situés montagne française.*

Les abattoirs sont tous situés dans les zones de montagne françaises, définies par la Loi Montagne de 1985, ou à 30 km maximum de la montagne, conformément à la réglementation européenne. Ils participent par leur activité à la vie économique et sociale de la Montagne et favorisent l'emploi dans des zones difficiles.

- *Respectent les Bonne pratiques agroalimentaires*

Les abattoirs doivent respecter les règles du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, élaborée par l'IFIP-Institut technique du porc. C'est le socle des bonnes pratiques établi par la profession et sont contrôlées par un organisme certificateur, agréé par l'Etat.

- *Respectent le milieu montagnard.*

Lors de la construction ou l'agrandissement d'un bâtiment, celui-ci doit respecter une bonne intégration paysagère. Par ailleurs, les abatteurs mettent en place des plans de gestion des déchets, de leur consommation d'énergie, de leur consommation d'eau afin d'en limiter l'usage.

- *Sélectionnent rigoureusement les carcasses agréées.*

Les carcasses de porcs destinées à la fabrication de produits agréés « Origine Montagne » sont triées dans les abattoirs. Elles proviennent toutes de porcs issus d'élevages agréés. De plus, des normes minimales qualitatives sont respectées. Toute carcasse ne répondant pas à ces deux exigences est obligatoirement écartée de notre filière.

Nos fabricants transformateurs :

- *Sont situés en montagne française.*

Les fabricants – transformateurs sont tous situés dans les zones de montagne françaises, définies par la Loi Montagne de 1985. Ils participent par leur activité à la vie économique et sociale de la Montagne et favorisent l'emploi dans des zones difficiles. Ils sont les héritiers de la longue tradition des salaisons et des charcuteries de Montagne.

- *Respectent les bonnes pratiques agroalimentaires.*

Les ateliers des fabricants – transformateurs doivent respecter les règles de l'HACCP. C'est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

- *N'utilisent que de la viande agréée Origine Montagne.*

Pour la fabrication des produits agréés « Origine Montagne », les fabricants – transformateurs utilisent exclusivement de la viande de porc issue de carcasses de porcs sélectionnées au préalable par les abattoirs. Les produits fabriqués à partir de viande non-sélectionnée ne peuvent pas recevoir notre marque.

- *Respectent le milieu montagnard.*

Lors de la construction ou l'agrandissement d'un bâtiment, celui-ci doit respecter une bonne intégration paysagère. Par ailleurs, les fabricants – transformateurs mettent en place des plans de gestion des déchets, de leur consommation d'énergie, de leur consommation d'eau afin d'en limiter l'usage.

Nos produits

- *Sont de qualité supérieure.*

Tous nos produits doivent, au minimum, répondre aux exigences de la catégorie « supérieure » du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes. Par ailleurs, pour certaines familles de produits, saucissons secs et saucisses sèches, ainsi que jambons secs, nos cahiers des charges imposent des normes spécifiques afin d'obtenir un goût et une texture haut de gamme.

- *Satisfont à des tests gustatifs.*

Aucun produit ne peut être agréé sans avoir au préalable obtenu un accord de notre comité de dégustation. Celui-ci, constitué de professionnels et d'experts, vérifie que la typicité et le savoir-faire du produit sont en adéquation avec la tradition montagnarde. Une fois agréés, les produits sont régulièrement goûtés, à l'improviste, pour s'assurer la constance des fabrications.

Tous nos partenaires s'inscrivent dans des pratiques équitables.

Tous nos partenaires respectent un accord qualité sur les bonnes relations commerciales permettant une démarche solidaire au sein de la filière. Celui-ci prévoit que pour chaque viande de porc « Origine Montagne » une plus-value qualité définie à l'avance, et identique pour tous les opérateurs, est renvoyée vers les éleveurs et les abattoirs. Ainsi, la richesse créée par la démarche « Origine Montagne » est partagée entre les métiers de la filière, afin de soutenir une juste rémunération de chacun. Par ce moyen, elle favorise la vie de la montagne et la pérennité de l'élevage familial de nos régions.

APM contrôle trimestriellement la bonne application de cet accord. Tout manquement entraîne l'exclusion de la démarche.