

Le Périgord

Une image de marque pour le Porc

Autour du groupement Périgord Porc et de trois partenaires de l'aval, la marque « Le Porc du Périgord » entend jouer d'une image terroir positive pour soutenir sa filière régionale. E.H

La démarche faisait partie des scénarios évoqués en 2005 pour conforter la filière porcine périgourdine : le développement de partenariats autour de l'image forte du Périgord (voir Porc Magazine N° 393, p. 20). C'est aujourd'hui chose faite. L'association loi 1901 « Le Porc du Périgord » a été inaugurée le 14 janvier dernier dans son fief, la Dordogne (24). Sa vocation : valoriser la production locale au travers d'une marque du même nom. « *L'idée étant de proposer aux consommateurs des produits de qualité supérieure issus d'une filière courte, de plus en plus demandée par le consommateur* », rappelle Martine Mollon du groupement Périgord Porc. De l'élevage à la transformation, tout est donc « Made in Périgord ». Une appellation qui confère naturellement ce petit supplément d'âme nécessaire pour séduire le chaland. Car impossible de parler du Périgord sans évoquer sa gastronomie légendaire. Aux côtés du foie gras, des truffes, noix et autres cèpes..., il faudra désormais compter sur le « Jambon Noir du Périgord », produit phare de la marque commercialisé depuis juillet 2009. Il s'agit d'un jambon sec supérieur, frotté aux baies de genièvre



selon une recette ancestrale pour un goût atypique et une saveur subtile. Référencé au niveau régional et national, l'objectif de production annoncé est de 400 jambons semaine d'ici à fin 2011 avec un doublement à terme.

Premier produit de la gamme, le jambon devrait par la suite être accompagné sur les étals par des saucissons, saucisses et coppa en salaison sèche mais aussi par du porc frais, visant à optimiser la valorisation de la carcasse. Les membres de l'association y travaillent déjà : Périgord Porc (production), Arcadie Sud-Ouest (abattage), les Entreprises Coudeyrat (abattage-découpe-transformation) et Le Saloir du Périgord (salaison).

Le Jambon Noir du Périgord, en bref,

Partenaires 100 % Périgord, de l'élevage à la transformation
Séchage 8 mois
Frotté aux baies de genièvre
Commercialisation en jambon entier désossé (à la coupe) et en pack « 4 tranches de 100 g » (en rayon LS)

Les membres

Groupement Périgord Porc Trélassac, (24)

40 adhérents, 85000 charcutiers/an
IGP Jambon de Bayonne (100 % des élevages référencés)
Label Rouge Porc au grain (70 % des élevages référencés)
CCP truie charcutière (30 % des élevages référencés)

Arcadie Sud Ouest

Siège social : Rodez (12)
CA 300 millions d'€ 1000 salariés
110000 t de viande transformée
Site de Thiviers, (24)
CA : 75 millions d'€
200 salariés

Abattage : 70 % de la production porcine du département

Coudeyrat

Le Bugue (24)
CA : 520000 €
Abattage-découpe-transformation
450 à 500 porcs/semaine
27 salariés

Le Saloir du Périgord

Filiale du groupe Even
Saint-Barthélemy de Bussière, (24)
CA : 10 millions d'€
36 salariés
5000 jambons secs/semaine
4^e opérateur français avec Languedoc salaisons (groupe Even)