



rencontre au sommet



DES HOMMES, UNE FILIÈRE





rencontre au sommet

Sur les pentes du Ventoux, je m'engraisse pour vous !

Moi, tendre et succulent :

LE COCHON DU MONT-VENTOUX

Il y a ceux qui s'activent sur les pentes du Géant de Provence, chaussures de randonnée aux pieds ou mains rivées sur le guidon. Et puis il y a moi, tranquille, **le cochon du Mont-Ventoux**, silhouette rose et rondelette. Solide gaillard à la chair dense, je vis, paisible, à l'abri des forêts de chênes avec pour seule idée en tête, profiter du grand air. Dans d'immenses parcs, **je vais et je viens dans mon espace naturel**. Parfois, je vais discuter le bout de gras avec des promeneurs qui s'attardent près de mon domaine, histoire de partager avec eux, une rencontre au sommet...



Label de qualité depuis 1998

Elevé en plein air sur de grands espaces naturels, je n'en finis plus de régaler les amateurs de bon goût. Avec moi, jambons cuits ou secs, rôtis, caillettes et autres charcuteries prennent une toute autre saveur. Pour prendre soin de moi et valoriser mes qualités, **un collectif s'est créé en 1998 autour d'éleveurs, transformateurs et distributeurs**.

Ensemble, ils ont fixé des **règles strictes mais essentielles pour me rendre encore meilleur** tout en garantissant **le développement et l'équité de toute la filière**. Territoire, alimentation, conditions d'élevage... Tout est minutieusement conservé dans un cahier des charges. Suivez-moi, je vais tout vous raconter !



rencontre au sommet

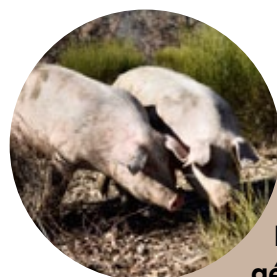
LE COCHON DU MONT-VENTOUX

Fier de ses origines

D'aussi loin que je me souviens, j'ai toujours été chez moi, ici, dans le Ventoux. J'étais présent dans chaque famille, en un temps où l'autosuffisance était la règle. Facile à nourrir, je me délectais de festins de glands et des restes que voulaient bien me donner mes maîtres. Mais avec le changement des modes de vie, j'ai fini par disparaître... avant de faire mon grand retour au début du XXI^e siècle !

Cette fois, au sein d'un **élevage très exigeant**, choisi et défini de façon volontaire par une poignée de **producteurs, transformateurs et distributeurs**.

Aujourd'hui, je suis bien intégré dans le paysage agricole et je représente une opportunité nouvelle d'activité pour ma région.



Mon arbre généalogique

Ma mère peut être de race Large White ou Landrace, mon père, lui, est un Duroc, bien adapté au plein air grâce à sa constitution vigoureuse et à sa pigmentation foncée peu sensible aux coups de soleil.



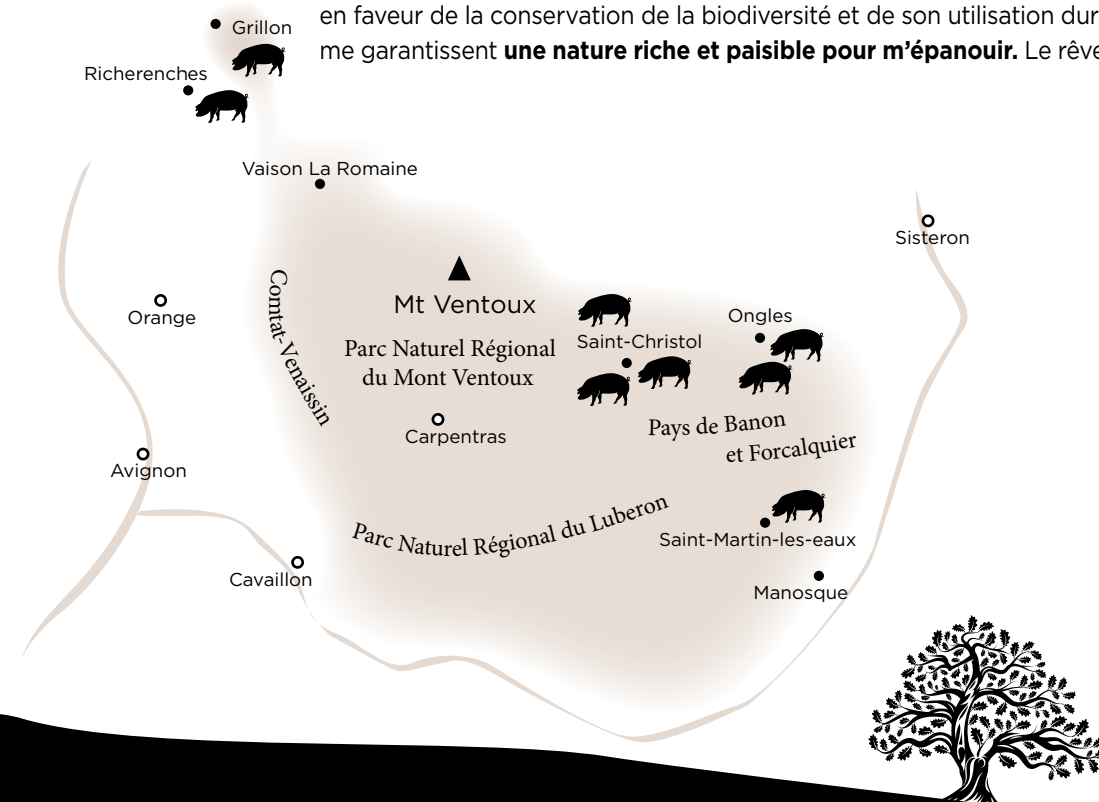
Le goût des grands espaces

L'élevage en bâtiment, serrés les uns contre les autres, très peu pour moi. J'ai trop besoin d'espace !

Mon territoire se situe autour du Mont-Ventoux, entre le **Parc Naturel Régional du Ventoux**, le **Comtat Venaissin**, le **Parc Naturel Régional du Luberon**, le **Pays de Banon** et le **Pays de Forcalquier**.

Avec mes copains, **nous disposons de 110 m² chacun** pour laisser libre cours à nos pérégrinations. Et on s'en donne à cœur joie !

Quand on a la chance d'avoir le Ventoux et le Luberon sous les pieds, autant en profiter. **Classés Réserves de Biosphère** par l'UNESCO pour leurs actions en faveur de la conservation de la biodiversité et de son utilisation durable, ils me garantissent **une nature riche et paisible pour m'épanouir**. Le rêve quoi !





LE COCHON DU MONT-VENTOUX

Toujours bien élevé

On compte actuellement **sept élevages de cochon du Mont-Ventoux** : sur le **plateau d'Albion à Saint-Christol** (Annie Maurel, Vincent Maurel et Éric Aubert), dans le pays de Banon à **Saint-Martin-les-Eaux** (Francis Philip), à **Ongles** (Joël Monier) et dans le Comtat Venaissin, à **Grillon** (Vincent Vernet) et à **Richerenches** (Olivier Bruno).

Tous s'engagent à respecter un **cahier des charges exigeant** concernant le lieu de production, le bien-être des animaux ou encore l'alimentation, pour une production annuelle de 8 500 porcs au total. Chez nous, on préfère rester petit, pour vous offrir une plus grande qualité.

Le temps fait des merveilles

Mes éleveurs l'ont bien compris. Je suis comme le bon vin, meilleur arrivé à maturité. Alors, ils me laissent **le temps de m'engraisser, sans me presser, sans me stresser**.

Autour de mon abri de pâture, j'ai tout ce dont j'ai besoin pour bien grandir et bien grossir. Au menu : **les ressources de mon milieu naturel** (glands, fruits) et des **céréales NON OGM**. **Que du bon !**

Tout est fait pour que je me sente bien et que je puisse **pâture tranquillement** pour atteindre les 120 à 130 kilos.

COCHON DE PÂTURE
ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

90 COCHONS
SEULEMENT PAR HECTARE
SOIT 110 M²
D'ESPACE NATUREL
EN PLEIN AIR
POUR CHAQUE
ANIMAL

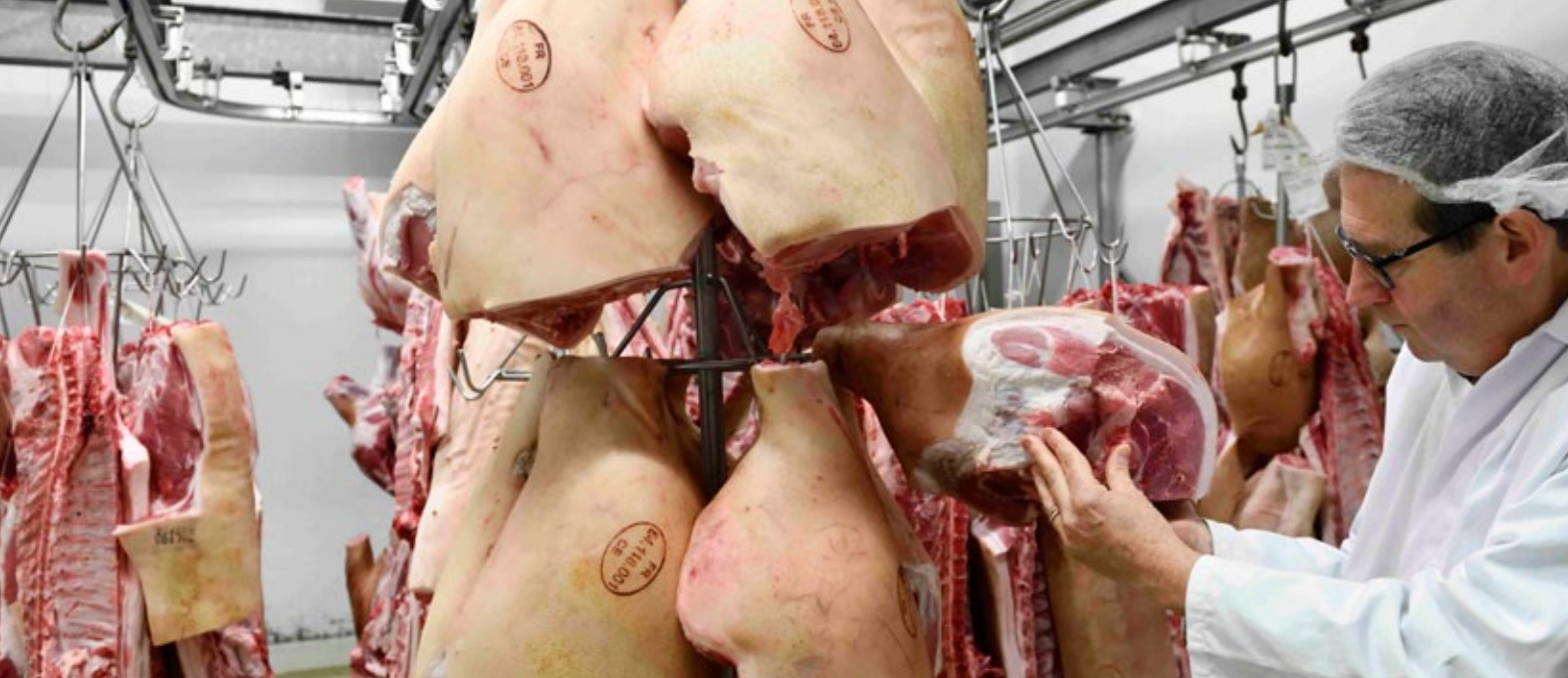
UNE ROTATION DES PARCS
POUR LE MAINTIEN D'UN
COUVERT VÉGÉTAL
DE QUALITÉ

AU CŒUR D'UN
ENVIRONNEMENT
PRÉSERVÉ

ENTRE MT-VENTOUX
& LUBERON CLASSÉS
RÉSERVES DE BIOSPHERE,
COMTAT VENAISSIN,
PAYS DE BANON ET PAYS
DE FORCALQUIER

NOURRI AVEC LES
RESSOURCES DE SON
MILIEU NATUREL &
CÉRÉALES NON OGM





LE COCHON DU MONT-VENTOUX

Local jusqu'au bout

Maintenant que j'ai bien grandi, j'ai rendez-vous à environ 50 km du Mont-Ventoux à vol d'oiseau. Direction, **les abattoirs du pays d'Apt**.

Inscrit depuis 2016 dans le **développement d'une filière "porc plein air"** **marquée par une production artisanale et qualitative**, l'établissement donne la priorité à l'élevage du cochon de Mont-Ventoux. Cette petite unité organise aujourd'hui l'abattage de l'intégralité de la production avec une capacité maximum de 50 cochons par jour.

Guillaume Saint-Martin
Pdg Abattoirs du Pays d'Apt

"Il était essentiel pour la filière de se fédérer autour d'un projet économique durable. Se donner les moyens humains et techniques nécessaires pour travailler une viande locale de qualité, la plus fraîche possible, puis organiser et structurer la transformation des produits et leur commercialisation."

Label de qualité

Un récent partenariat avec un acteur local majeur a permis de restructurer la transformation et la commercialisation du cochon du Mont-Ventoux. L'activité transformation étant désormais répartie entre **les ateliers de Saint-Saturnin-lès-Apt** et **la maison Fillière à Avignon**.

Vendue dans la région, ma viande est destinée à la **restauration**, aux **boucheries-charcuteries** et à **la grande distribution**, bien identifiée sous le label de qualité **Le Cochon du Mont-Ventoux**.



Le développement de toute une filière

pour une production artisanale et qualitative !





LE COCHON DU MONT-VENTOUX Bien dans son assiette

À tous ceux qui se demandent ce que j'ai de plus que les autres, je leur répondrai simplement ceci : **une viande rosée, fondante et persillée.**

Charcuteries cuites (jambon cuit, rôti, caillettes, terrines, fromage de tête), charcuteries sèches (saucisson, jambon sec, poitrine séchée, coppa), viandes et saucisserie... Il y en a pour tous les goûts.

Je vous ai mis l'eau à la bouche ? Alors place à la dégustation !



Bientôt connu comme le loup blanc

Pour me montrer sous mon plus beau jour et faire parler de moi, j'ai vraiment tout prévu.

À commencer par un tout **nouveau logo**, utilisé comme label de qualité par tous les acteurs de la filière, quel que soit le réseau de distribution.



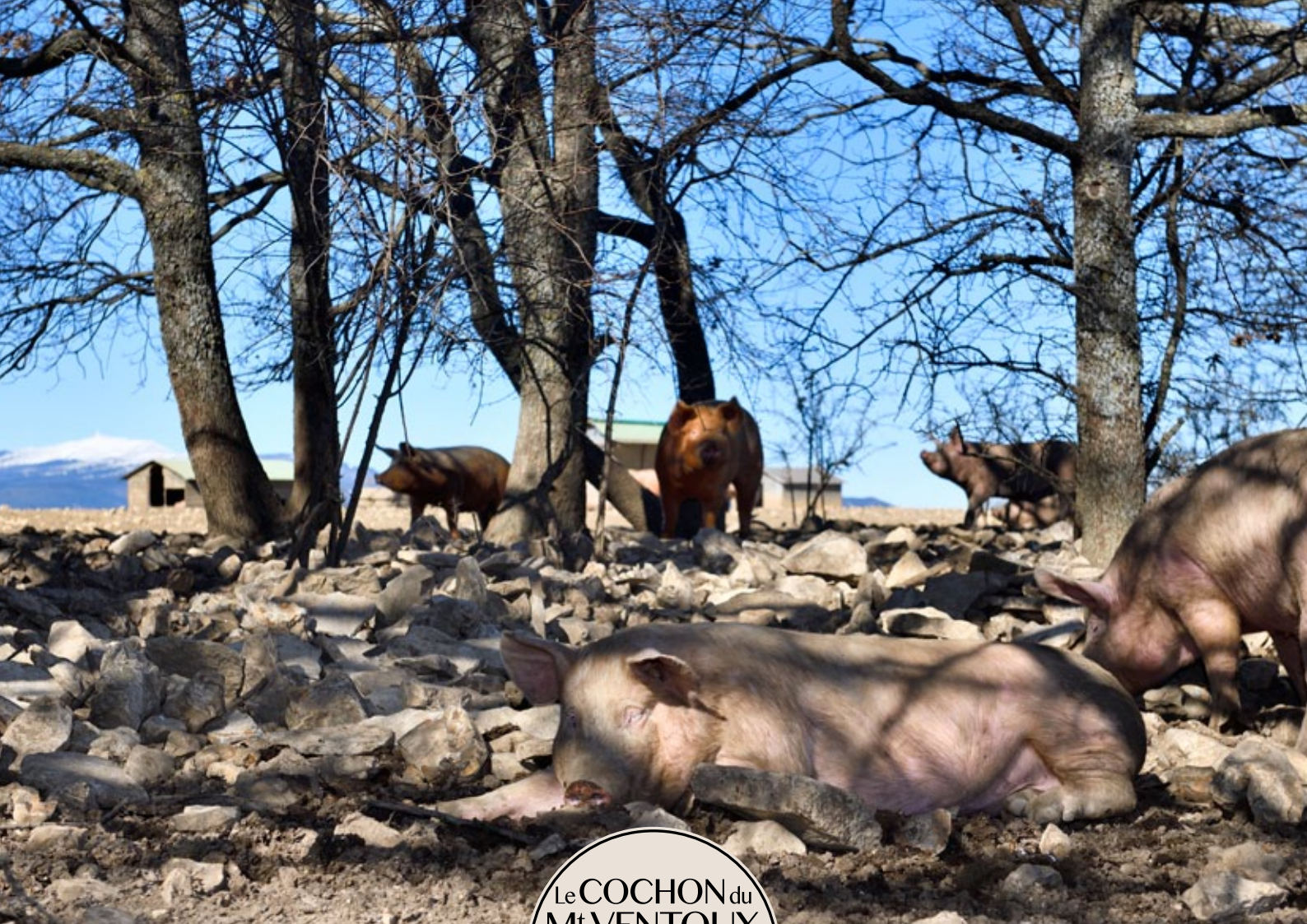
Sur mon **site Internet**, on retrouve l'essentiel à connaître sur moi et mes éleveurs, mais aussi de délicieuses recettes pour me cuisiner, de nombreuses adresses pour trouver mes produits, des rendez-vous événements et même un jeu concours. Il y en a vraiment pour tous les goûts !

Mais ce n'est pas tout, j'ai désormais le droit à mon **magazine conso** "**Les Cochonnailles du Ventoux**" qui met l'accent sur mon terroir, mes produits et donne la parole aux acteurs de la filière.

Enfin, des outils spécifiques pour les professionnels ont été développés : **affiches, piques prix...**

Tout est bon pour faire du Cochon du Ventoux votre nouvelle star !





rencontre au sommet

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DU COCHON DU MONT-VENTOUX PLEIN AIR

Quartier des Triquefauts - 84490 Saint-Saturnin-lès-Apt

04 65 30 00 60

www.lecochondumontventoux.com



Sur les pentes du Ventoux, je m'engraisse pour vous !



LA FILIÈRE ET SES PARTENAIRES :

