Porc Fermier Cénomans

Concours Général Agricole – Médaille d'Argent – Paris 2018 – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Nos bonnes adresses en Sarthe

VILLE	BOUCHERIES ET CHARCUTERIES	ADRESSE	TELEPHONE
Allonnes / Le Mans	Dominique, Elizabeth & Freddy **COSNET**	Ferme de Grandchamp	02 43 88 52 03
Marchés : Allonnes, La Suze, Yvré l'Evêque, Le Mans : Boussinière, Jacobins, Pontlieue, Sablons, Cité des Pins, Pâtis St Lazare			
Ballon - St Mars	L'Atelier des Saveurs Traiteur, Pascal **TESSON**	2, place des Halles	02 43 23 13 95
Beaumont s/ Sarthe	**COCCIMARKET,** Benjamin GUEN	4 rue de Louatron	02 43 33 03 80
Bonnétable	Charc. Les Fins Gourmets, Cédric & Katia **VINTER**	16 Rue du Maréchal Joffre	02 43 29 30 21
Bouloire	Franck & Sandrine **SERVEAU**	27, route de la Butte	02 43 35 69 81
Sur les marchés de Bouloire (Samedi), Saint Mars la Brière (Mercredi), Saint Pavace (Jeudi)			
Changé	Tradition Sarthoise, Mickaël **DOIRE**	35, place de l'Eglise	02 43 40 02 13
Chantenay-Villedieu	Laurent & Béatrice **BERTHIER**	12, rue de la Libération	02 43 95 74 45
Sur les marchés de Loué (mardi), Le Mans Jacobins (Vendredi, Dimanche), Le Mans Ardriers (Samedi)			
Château du Loir	**Charcuterie GUIGNARD,** Valérie & Emmanuel	17 Rue de Verdun	02 43 44 01 13
Château du Loir	Walter **FROGER**	Marché du samedi	06 13 20 27 20
Connerré (+ supermarchés)	Maison **PRUNIER** / Rillettes de Porc fermier	25, rue de la Jatterie	02 43 76 30 00
Connerré	Nicolas **RULENCE,** La Maison des Rillettes	5, rue de Paris	02 43 89 00 56
Sur les marchés de Le Mans Jacobins (vendredi), Le Mans Cité des Pins (samedi), Le Mans Pontlieue (dimanche)			
Ecommoy	Charcuterie Carl et Marie-Thérèse **AUVÉ**	11, rue Gambetta	02 43 42 10 50
La Chapelle St Aubin	Boucherie de l'église, Christophe & Magali **BRIÈRE**	24, rue de l'Europe	02 43 47 63 91
La Ferté Bernard	**Charcuterie des Marais,** Romain D. et Marion CH.	4, Place Carnot	02 43 71 56 09
La Flèche	Charcuterie Sébastien **HAUTREUX** SH Traiteur	48, rue Carnot	02 43 94 03 39
Le Mans Bollée	Boucherie de l'Avenue, Gilles **GARNIER**	26, avenue Bollée	02 43 81 23 42
Le Mans Chasse Royale	Boucherie Charcuterie **Chasse Royale**, S. RAMAGE	66, rue des Jardins	02 43 28 05 02
Le Mans Croix d'Or	Boucherie de la **Croix d'Or,** Nicolas BLOSSIER	5, place Georges Bouttié	02 43 28 49 36
Le Mans O. Heuzé	Philippe & Lydie **FOUCAULT**	155, avenue Olivier Heuzé	02 43 28 57 94
Le Mans Les Maillets	Steven **RAMAGE,** Boucherie des Maillets	217, rue des Maillets	02 43 81 62 01
Le Mans Gazonfier	Bruno & Maryline **PAPIN,** Boucherie CCial Gazonfier	40, rue Marcel Proust	02 43 85 83 47
Le Mans Centre	La Rouelle de Veau, Denis **LEROUGE**	15, rue du Dr Leroy	02 43 28 30 45
Le Mans Pâtis St Lazare	Charcuterie Christophe & Lydie **BRISSET**	8, boulevard Curie	02 43 24 10 46
Le Mans Pontlieue	Charc. de Pontlieue, J-Louis & Christine **GASNIER**	2, avenue Félix Géneslay	02 43 84 22 27
Le Mans Ronceray	**A Veau Papilles**, Christophe VALLEE & Suzy POUSSE	5, avenue Mozart	02 43 41 43 95
Le Mans Vauguyon	**Maison MORIN**, Thierry & Virginie MORIN	402, avenue Dr Jean Mac	02 43 84 35 33
Le Mans Villaret	**Bouch. du Villaret**, Romain & Séverine BEAUVOIR	11, rue de Valence	02 43 81 15 29
Luché-Pringé	**Boucherie Méthée,** Emmanuel & Magali METHEE	9, rue de Verdun	02 43 45 44 34
Mansigné	**Boucherie MONTEBRUN** Denis & Anita	25, rue Principale	02 43 46 13 99
Parcé sur Sarthe	Boucherie FRÉTEAU, Sébastien & Karine **FRÉTEAU**	6, place de la République	02 43 95 39 48
Sablé sur Sarthe	Boucherie Olivier & Sandra **AUBERT**	5, rue St Nicolas	02 43 95 01 99
Sargé Lès Le Mans	Boucherie **SARGÉ TRADITION,** Damien RAGOT	1, allée du Commerce	02 43 76 58 00
Savigné l'Evêque	Rose Ardoise - Nicolas **ROHEE**	17, place de l'Église	02 43 20 28 15
Solesmes	Restaurant Au Bœuf Fermier, Dominique **NICOLAS**	12, rue Marchande	02 43 95 45 19
St Vincent du Lorouër	Les Rillettes de Bercé - Patrick **LEHOUX**	9, place du 8 Mai 1945	02 43 44 84 06
Sillé le Guillaume	François & Isabelle **CHASSAIS**	2, rue du Gal Giraud	02 43 20 82 73
Sillé le Guillaume	Hôtel Restaurant **LE BRETAGNE** - Jessy CHASSAIS	1, place de la Croix d'Or	02 43 20 10 10
St Rémy de Sillé	**L'Atelier Jeantaine,** J-Marie FONTAINE	48, Bd des Jardiniers	02 43 28 96 96
Teloché	Arnaud **PANCHÉ**	3, rue du 8 mai	02 43 42 00 21
Vallon sur Gée	Epi Services - Jérémy **LECORNUÉ**	2, rue Saint Denis	02 43 25 36 85
Villaines /s Malicorne	L'Idée Halles, Yannick & Clémentine **LAMARRE**	2, rue du Maine	02 43 85 81 07
Vivoin	**Boucherie de Vivoin,** François CHASSAIS	1, rue de Doucelles	02 43 97 04 03

L'Authentique Saveur – Le Cénomans – Label Rouge – Le Porc Fermier de la Sarthe

Partenaire officiel – Le Printemps des Rillettes en Sarthe 2021 – du 20 au 28 mars

CIRCUITS COURTS :

Plusieurs collèges et écoles de la Sarthe ont adopté le Porc Fermier Cénomans dans leurs menus.
Des Restaurateurs s'approvisionnent auprès de leurs voisins Artisans Bouchers ou Charcutiers sarthois.

Sur Facebook, #BonneAdresse :

facebook @porc fermier cénomans

www.porcsdelasarthe.fr : infos professionnelles sur le Porc Fermier Cénomans Label Rouge

L.P.S. – 15 rue Jean Grémillon – 72000 Le Mans – 02 43 28 58 58

Porc Fermier Cénomans : Qui sommes-nous ?

Le Porc Fermier de la Sarthe

Médaille d'Argent Paris 2018 – Concours Général Agricole – Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Une filière engagée : 30 éleveurs en Sarthe ou voisins · 4 coopératives des Pays de la Loire · Charal, abatteur à Sablé sur Sarthe · +18 Grossistes en France · 160 Détaillants en France

Qui est L.P.S. ?

L.P.S. (Les Porcs de la Sarthe) est le syndicat interprofessionnel qui gère la filière du Porc Fermier Cénomans Label Rouge créée en 1989. Nous valorisons la production porcine de qualité "made in Sarthe" pour vous la faire apprécier au plus près de vous !

Pourquoi "fermier" ?

Nos cochons vont dehors quand ils veulent. Les courettes sur paille et à l'air libre des Porcs Fermiers Cénomans sont la version modernisée des "soues" utilisées autrefois en Sarthe. Le Porc Fermier Cénomans est le seul porc fermier Label Rouge produit en Sarthe. La tradition a toujours du bon, et vous l'appréciez.

Utilisons-nous des OGM ?

Non, et nous les avons toujours interdits car nous ne sommes pas convaincus de l'utilité des O.G.M. agricoles actuels. Comme vous, nous voulons avoir le choix de consommer avec ou sans O.G.M. Notre démarche est contrôlée.

Recette ancienne de la Sarthe

Le Trompe-Goule Sarthois

Pour 4 à 5 personnes :
Préparation : 20 min
Cuisson : 1 h 15

Ingrédients :
1 pot de 230 g de rillettes de **Porc Fermier CENOMANS**
8 petites pommes de terre à chair ferme
4 carottes
1 oignon ou 2 échalotes
1 gousse d'ail
20 cl de vin blanc sec (*) **Jasnières** ou **Côteaux du Loir**
Laurier, persil
Gros sel, poivre

Éplucher les pommes de terre et les couper en dés. Éplucher les carottes et les couper en bâtonnets.

Éplucher et émincer l'oignon ou les échalotes.

Mettre un peu de rillettes dans une cocotte et y faire revenir les oignons.

Ajouter les pommes de terre, puis les carottes. Saler et poivrer. Mélanger.

Ajouter le reste de rillettes, l'ail écrasé, le laurier et le persil.

Mouiller avec le vin blanc. Couvrir. Laisser mijoter pendant 1 heure.

Conseil : réchauffé, la saveur est encore meilleure !

Merci à Odile Toutain pour cette recette authentique, très facile à réaliser et primée au premier Printemps des Rillettes 2018.

(*) Excellents vins de Sarthe à consommer avec modération

Ah, la saveur des Rillettes chaudes ! Voici comment retrouver chez vous l'odeur et le goût inimitables des Rillettes qui ont mijoté toute la nuit dans le chaudron de votre Charcutier.

Méthode pour 4 à 5 personnes et un pot de 220 g de bonnes rillettes de Porc fermier Cénomans :

- Mettre une cuillère à soupe d'eau au fond d'une casserole (ou utilisez votre service à fondue)
- Vider entièrement le pot et faire fondre à feu doux (on ne recuit pas). Quand la graisse devient claire, les Rillettes sont à bonne température (environ 50 à 55°C)
- Toaster des tranches de baguette traditionnelle. Chacun se sert les Rilles et **c'est très convivial** !

L'élevage

Modèle d'élevage : **les « soues » d'engraissement du Maine**

En savoir + www.porcsdelasarthe.fr

YouTube