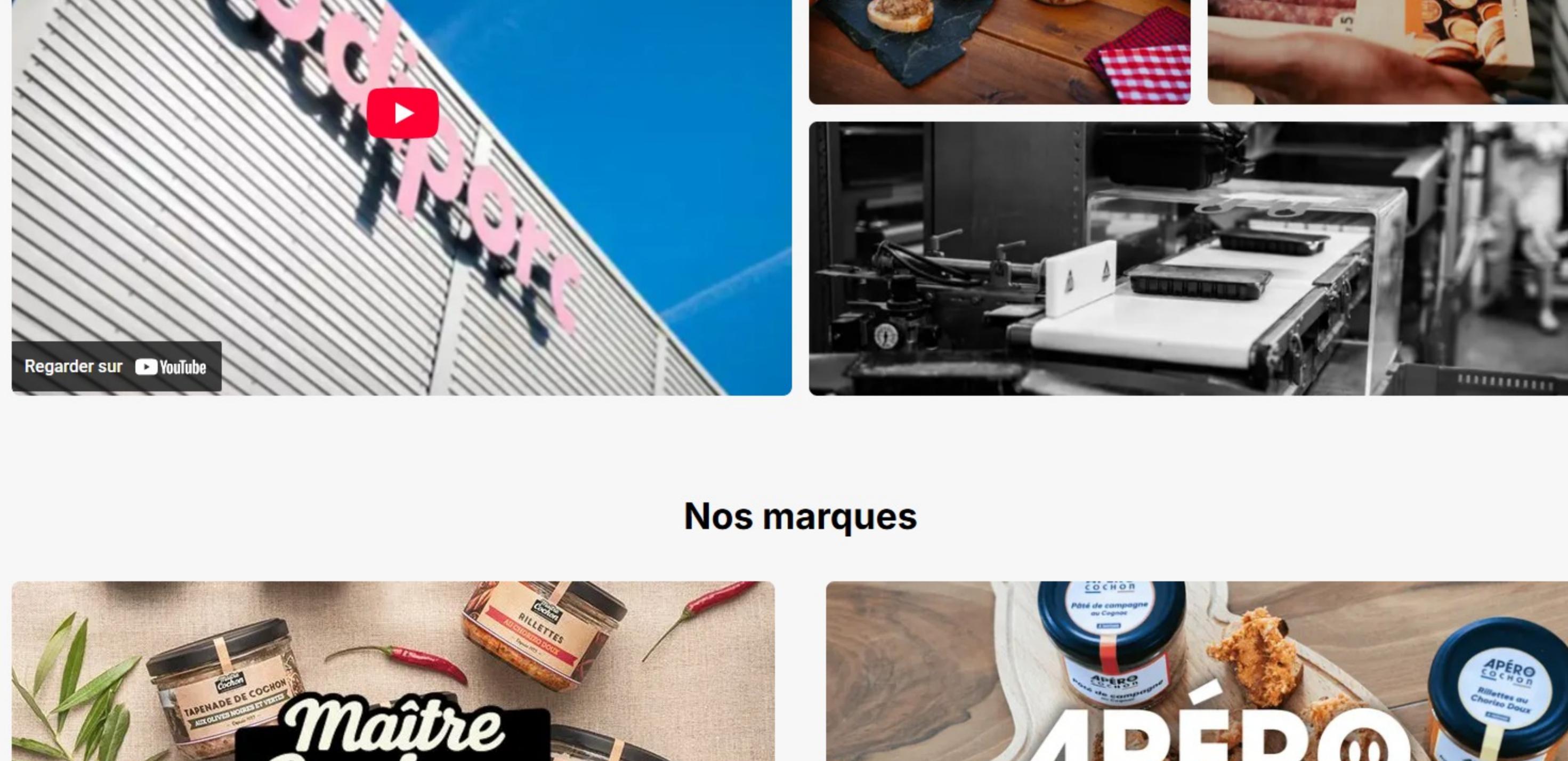


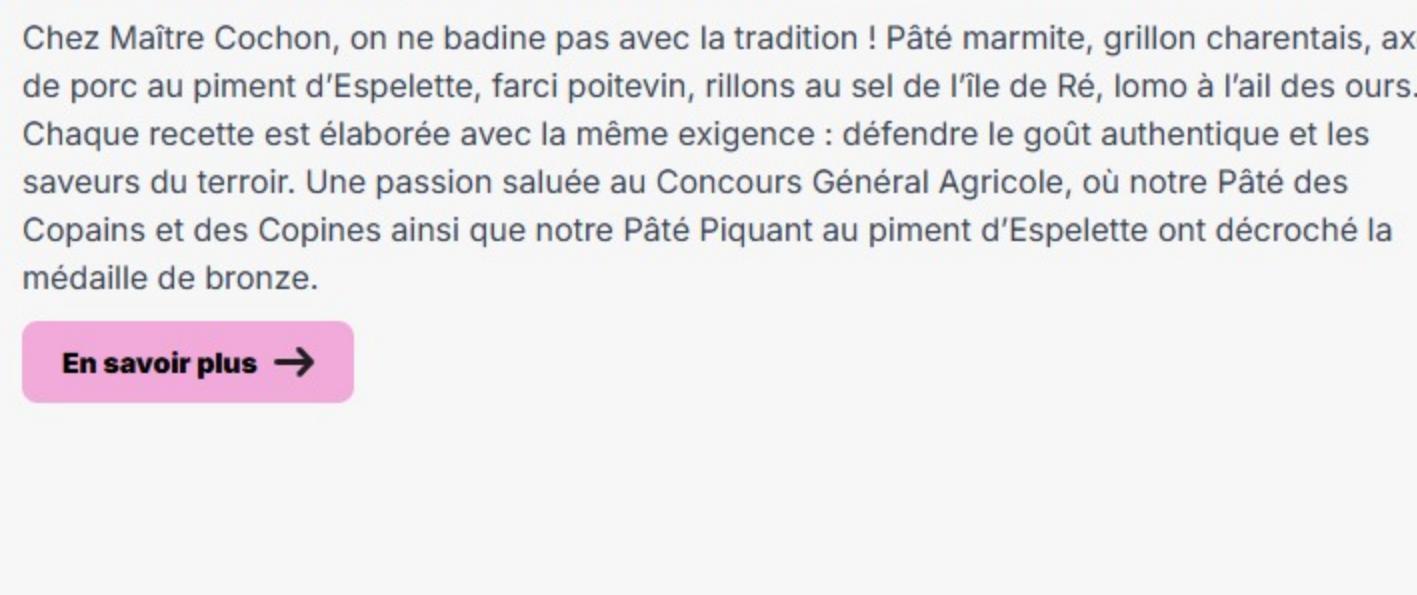
## Découvrez les gammes de produits Sodiporc

Chez Sodiporc, on n'a pas attendu le monde des circuits courts pour travailler avec des producteurs locaux. Depuis 50 ans, la PME angoumoisine privilégie les produits frais, locaux et des recettes qui font la part belle au terroir !

[Découvrez nos gammes](#)



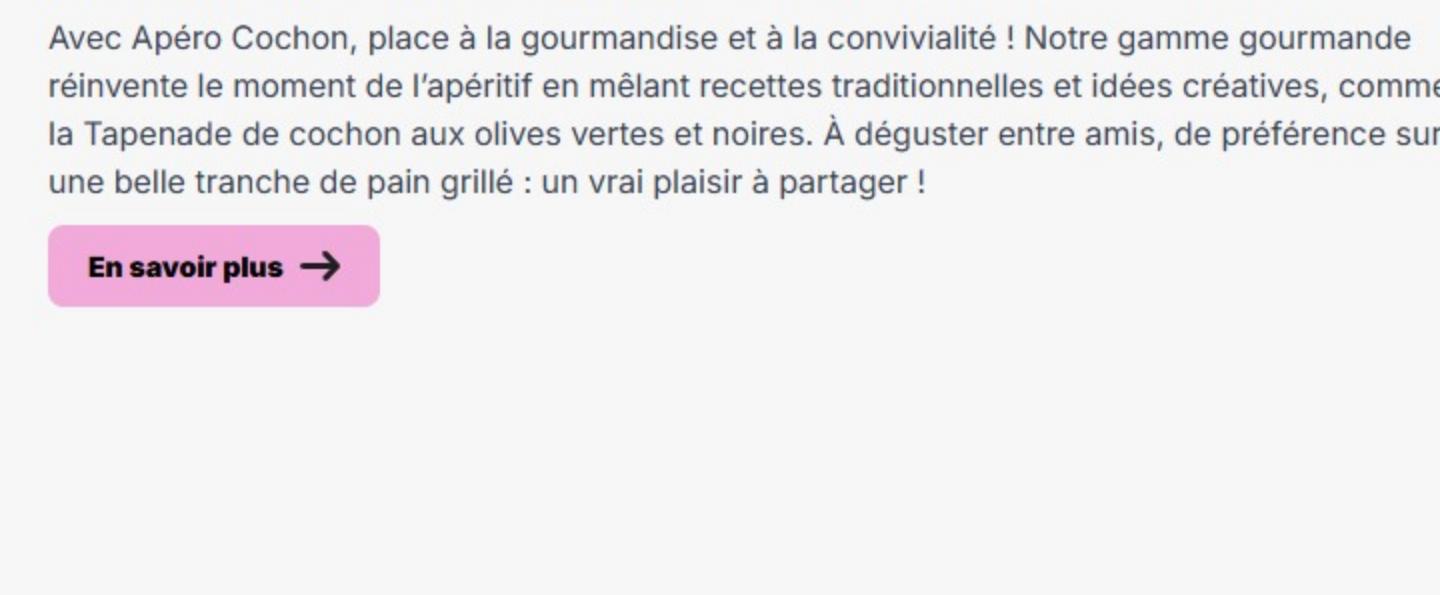
### Nos marques



#### Maître Cochon : le grand méchant goût

Chez Maître Cochon, on ne badine pas avec la tradition ! Pâté marmite, grillon charentais, axoa de porc au piment d'Espelette, farci poitevin, rillons au sel de l'île de Ré, lomo à l'all des ours... Chaque recette est élaborée avec la même exigence : défendre le goût authentique et les saveurs du terroir. Une passion saluée au Concours Général Agricole, où notre Pâté des Copains et des Copines ainsi que notre Pâté Piquant au piment d'Espelette ont décroché la médaille de bronze.

[En savoir plus →](#)



#### Apéro Cochon : on en fait toute une tartine

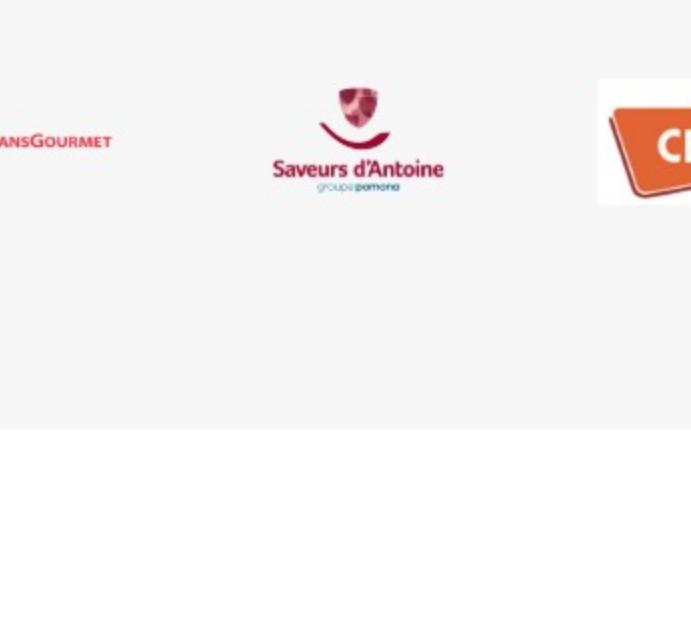
Avec Apéro Cochon, place à la gourmandise et à la convivialité ! Notre gamme gourmande réinvente le moment de l'apéritif en mêlant recettes traditionnelles et idées créatives, comme la Tapenade de cochon aux olives vertes et noires. À déguster entre amis, de préférence sur une belle tranche de pain grillé : un vrai plaisir à partager !

[En savoir plus →](#)

### Notre histoire

Depuis 1973, l'entreprise charentaise Sodiporc incarne une aventure humaine et familiale profondément enracinée dans le terroir. Fondée par trois passionnés, elle a toujours mis à l'honneur le respect des traditions, le goût authentique et la qualité des produits issus de notre belle région. À ses débuts, Sodiporc se consacre uniquement à la découpe de viande, fidèle au savoir-faire des chevillards. Mais très vite, l'entreprise angoumoisine franchit un nouveau cap en se lançant dans la création de produits charcutiers. Ce tournant marque l'entrée dans une nouvelle dimension. Celle d'une entreprise semi-artisanale qui valorise le bon goût du terroir en travaillant exclusivement des cochons élevés et nourris en Nouvelle-Aquitaine.

[Découvrir notre histoire →](#)



### Nos partenaires

Chez Sodiporc, la qualité des produits repose avant tout sur la confiance et la fidélité. Depuis plus de 50 ans, nous tissons des liens solides et pérennes avec nos partenaires : distributeurs, artisans, éleveurs et acteurs locaux.

Ces collaborations de longue date nous permettent de travailler main dans la main avec des producteurs engagés qui partagent notre exigence de qualité et de respect du terroir. Grâce à ces relations durables, nous garantissons à nos clients des produits traçables, sûrs et 100 % gourmands !



### Nos éleveurs

SA GEOFFROY pour nos porcs de la région avec 4 éleveurs fidèles. Partenaire depuis 1973.

CAP 16 pour nos porcs LABEL ROUGE DU LIMOUSIN.

Partenaire depuis 1990.



Porc du Limousin

Porc du Limousin