

LES RACES LOCALES DE PORCS EN FRANCE



Porc Blanc de l'Ouest



Porc de Bayeux



Porc Cul Noir Limousin



Porc Basque



Porc Gascon



Porc Nustrale



Porc Basque



Photo: P. Deschamps



Avec sa tête noire, son arrière train noir et ses grandes oreilles tombantes, le porc de race basque est bien reconnaissable ! Pourtant, malgré plus de 800 ans d'histoire, l'élevage traditionnel du porc de race basque a bien failli s'éteindre quand au début des années 80, dispersés dans les Pyrénées, il ne restait plus que quelques fiers et valeureux représentants de cette race emblématique...

C'était sans compter une poignée d'hommes attachés à leur culture et leur territoire, passionnés d'élevage et de gastronomie, qui unirent leurs efforts pour raviver la souche sur sa terre natale du Kintoa, une vallée abritée au cœur de l'ancien Royaume de Navarre (aujourd'hui : la Vallée des Aldudes).

Race rustique de type ibérique, elle est élevée exclusivement au Pays Basque.

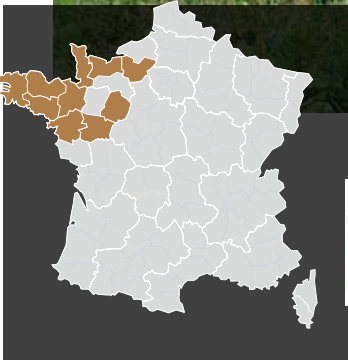
Elevés en groupe pendant plus d'une année, les animaux explorent leur territoire et y cherchent une partie de leur nourriture (herbe, glands et châtaignes en saison). La qualité de vie en plein air associée à une alimentation apportée de qualité (sans OGM) et un temps d'élevage long leur confèrent les meilleurs atouts pour exprimer la typicité du terroir : la viande est de couleur rouge foncée, finement persillée. Elle est tendre et juteuse, et libère en bouche des arômes de noix et d'épices grillés. La pièce la plus noble, le jambon, est séchée et affinée à l'air libre en profitant de l'alternance des vents chauds du sud avec les courants d'air marin de l'océan pendant plus d'une année. Le goût de la liberté est là, préservé dans la chair rouge vive et puissante du Jambon du Kintoa. Candidat pour l'obtention d'une Appellation d'Origine, c'est un produit inattendu dont la découverte vous surprendra.

www.kintoa.fr

Porc Blanc de l'Ouest



Photo: CARPAL



D'origine celtique, le porc Blanc de l'Ouest est issu de la fusion en 1958 des races Craonnaise, Normande et Flamande. Il est actuellement élevé dans le Nord-Ouest de la France (Bretagne-Pays de la Loire, Basse-Normandie).

Ce porc de grande taille, à peau et soies blanches se caractérise entre autre par la présence d'un ou deux épis sur le dos. Sa poitrine est profonde et le jambon bien descendu.

Chez l'adulte, la tête présente un profil concave prononcé et les oreilles attachées haut se rejoignent au niveau du groin.

La truie a de bonnes qualités maternelles et les porcelets sont lourds et précoces.

Sa sociabilité ainsi que sa rusticité en font un animal particulièrement adapté à l'élevage en plein air.

Les grandes qualités de sa viande et de son gras sont autant d'atouts pour une production fermière, exprimant pleinement son originalité.

Le Porc Blanc de l'Ouest est valorisé en viande fraîche et charcuteries cuites (pâté, rillettes, . . .) et commercialisé en vente directe à la ferme ou sur les marchés, mais également en restaurants et fermes auberge.

Porc Cul Noir Limousin



Photo: Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne



Originaire de l'Ouest du Massif Central, le porc Cul Noir Limousin y est connu depuis le 16^e siècle. Aujourd'hui, il est encore élevé dans le Limousin la Dordogne et la Charente.

De type ibérique, le porc Cul Noir Limousin a la tête et la croupe noires. Son tronc est blanc mais présente généralement des taches rondes. Son corps est trapu et arrondi. Sa tête est conique avec un profil droit et ses oreilles sont semi dressées.

Les Cul Noir Limousin sont calmes et la truie possède des qualités maternelles reconnues.

C'est est un animal rustique à croissance très lente. Bon marcheur, il valorise très bien les parcours sous châtaigneraies et chênaies. Il est apprécié pour

sa viande persillée, sa chair ferme et tendre, pour sa charcuterie et son jambon sec.

Le porc Cul Noir Limousin est produit et commercialisé sous le cahier des charges « Cul Noir Limousin tradition et prestige » depuis 2011.

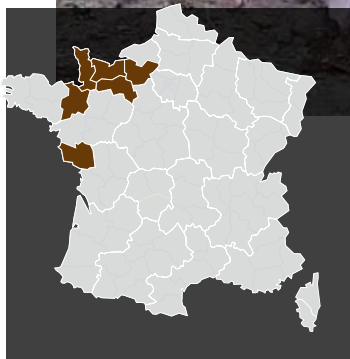
Ses points essentiels sont un élevage en plein air, une alimentation sans OGM, un âge minimum de 16 mois avant l'abattage des charcutiers uniquement de race pure. La viande du Cul Noir Limousin est mûre, juteuse et de couleur rouge.

Seule la présence de la marque « Cul Noir Limousin » garantit l'origine de ses produits.

Porc de Bayeux



Photo: Puy du Fou



Ce porc de plein air s'adapte très bien à une alimentation à base de céréales et de sous produits laitiers.

Il est commercialisé en vente directe et essentiellement en viande fraîche.

<http://lecochondebayeux.free.fr/>

Le porc de Bayeux dont le berceau est le Bessin est issu d'un croisement au 19^e siècle entre le Berkshire (porc noir anglais) et le Normand. Le porc

de Bayeux est principalement élevé en Normandie mais on trouve quelques élevages hors berceau.



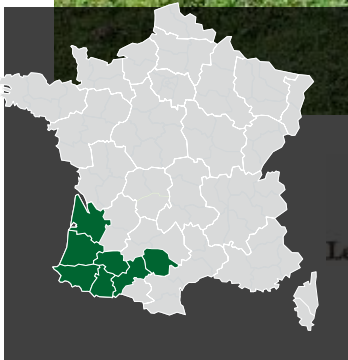
Le porc de Bayeux a une robe blanche avec des taches noires de forme arrondies, les soies sont claires sur la peau blanche et noires

sur la peau foncée. Son tronc est long et épais avec présence d'un épi sur le dos. Ses aplombs sont droits et ses oreilles demi-courtes horizontales

Porc Gascon



Photo: Noir de Bigorre



Le Porc Gascon est le porc autochtone du piémont des Pyrénées centrales, où sa présence est attestée depuis des temps très anciens. Il est majoritairement élevé en Midi-Pyrénées mais on trouve également quelques élevages en Aquitaine.

Adapté à son milieu, il se distingue par sa couleur entièrement noire, des oreilles étroites portées horizontalement, des pattes fines et un calme olympien. Il supporte très bien la chaleur et son aptitude à la marche lui permet de se nourrir à la pâture.

Inadapté à l'élevage intensif, il a échappé de peu à la disparition. Pour aboutir à sa renaissance, des éleveurs, des salaisoniers, des artisans charcutiers et des conserveurs, ont fait le choix de l'élever et de le transformer sur son territoire d'origine sous le

nom « Porc Noir de Bigorre ». Elevé pendant 12 mois minimum, le Porc Noir de Bigorre pâture sur des prairies ou dans les sous-bois et se nourrit essentiellement à partir des ressources naturelles, l'herbe, les céréales, les glands et les châtaignes à la saison.

Sa croissance est lente. Le Porc Noir de Bigorre prend son temps avant de révéler son secret, la qualité exceptionnelle de son gras.

Le jambon Noir de Bigorre est traité avec le plus grand soin et beaucoup de rigueur à tous les stades de sa fabrication, salage doux au sel gemme sec, séchage naturel de 20 mois minimum. Il est doux et fondant, sa saveur et ses arômes sont subtils et persistants.

La viande fraîche de Porc Noir de Bigorre doit être dégustée juste cuite (rosée). Elle est juteuse, savoureuse et tendre.

Le « Porc Noir de Bigorre » et le « Jambon Noir de Bigorre » font l'objet d'une demande de reconnaissance en AOC. Le Porc Noir de Bigorre est produit sentinelle de Slow Food.

www.noirdebigorre.com

Porc Nustrale



Photo: ARGRFC

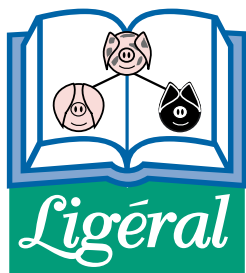


En Corse, l'élevage de porcs relève d'une tradition ancestrale qui repose sur l'utilisation d'un territoire pastoral montagnard. Ces porcs de race locale, connus sous le nom de « Nustrale », sont élevés en bande sur des parcours forestiers durant 16 mois en moyenne pour atteindre un poids carcasse moyen de 110 kg. Cet élevage se distingue en particulier par sa saisonnalité. En effet, l'abattage des animaux a lieu durant l'hiver exclusivement et après une phase de finition sous les chênaies et/ou les châtaigneraies durant l'automne et une grande partie de l'hiver.

Appartenant à la lignée des porcs de souche méditerranéenne, le porc de race Nustrale est un animal rustique adapté au milieu dans lequel il vit. Il se caractérise par un chanfrein rectiligne,

un museau allongé de type musaraigne, des oreilles longues tombantes ou flottantes, des cuisses plutôt aplaties au jarret fin... La couleur de la robe est noire dominant et uniforme, des filets de couleur blanche peuvent être présents au niveau de la tête, des pattes, ou du tronc (ceinture).

Les porcs Nustrale sont transformés en charcuterie sèche par les éleveurs durant tout l'hiver. Depuis avril 2012, la filière porcine corse dispose d'une AOC pour trois produits de charcuterie traditionnelle : l'AOC « Jambon sec de Corse - Prisuttu », l'AOC « Lonzo de Corse - Lonzu » et l'AOC « Coppa de Corse - Coppa di Corsica ». La maturation de ces produits est lente et leur fabrication traditionnelle n'autorise que le sel de mer comme unique conservateur. Ces produits sont très typés et se distinguent par un panel aromatique riche, une saveur au goût de noisette et une onctuosité remarquable.



Association des Livres Généalogiques collectifs des races locales de porcs

A la fin des années 70, les races locales porcines ont décliné car elles ne répondaient plus aux besoins de l'agriculture moderne.

Début des années 80, le Ministère en charge de l'agriculture mandate l'ITP-Institut Technique du Porc (devenu IFIP) et l'INRA pour effectuer un inventaire des races locales porcines. Les races Porc Basque, Porc Gascon, Porc Blanc de l'Ouest et Porc Cul Noir Limousin sont alors recensées.

Grâce au travail d'éleveurs passionnés, des associations d'éleveurs sont créées et les races s'organisent peu à peu.

En 1996, à la demande du Ministère en charge de l'agriculture, ces associations d'éleveurs de races locales porcines se réunissent pour créer l'association des livres généalogiques collectifs des races locales de porcs, le LIGÉRAL. Son rôle principal est donc la tenue des livres généalogique (Base de données, édition de certificats d'origine, ..).

Cette association est alors reconnue par le Ministère pour la tenue des livres des 4 races recensées. En découle ensuite la reconnaissance des ces races. Les races Porc de Bayeux et Porc Nustrale rentrent ensuite au LIGÉRAL.