



Zone de production

France

Région Languedoc-Roussillon, département de l'Hérault, Commune de Pardailhan, dans le Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc.

Producteurs

Association des producteurs de Navet Noir de Pardailhan (Président, Elian Robert) Le Crouzal F-34360 Pardailhan Tel. + 33 (0)467 976 544 domaineducrouzal@gmail.com



Navet Noir de Pardailhan



L'association internationale Slow Food, qui regroupe plus de 80.000 personnes dans 104 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les Sentinelles sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La Fondation Slow Food pour la Biodiversité (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Printed on recycled and ecological paper



IFA092008 - Foto archivio Slow Food



Coordinateurs de la Sentinelle

Didier Chabrol
Tel. + 33 (0)467 451 072
didierchabrol@numericable.fr

www.slowfoodfoundation.com



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

L'or noir d'un village pauvre

Le plateau de Pardailhan s'élève en pente douce de le 450 à 800 m, à une quarantaine de kilomètre de la côte méditerranéenne.

Alors que toute cette région est dominée par la vigne et par l'olivier, le plateau a un climat plus frais et plus humide qui interdit ces cultures. Aussi y trouve-t-on des pâturages et des vaches, des landes et des moutons, des forêts et des sangliers. Les qualités des navets de Pardailhan est reconnue depuis très longtemps, au point qu'ils ont été mis en conserve à la fin du XIXe siècle et ont obtenu des prix dans les expositions internationales. Mais après la dernière guerre, l'agriculture a décliné à Pardailhan, et la culture des navets aussi. Quelques producteurs ont cependant maintenu la tradition, vendant eux-mêmes sur les marchés des villes proches : Béziers, Saint-Pons, Narbonne...



Les navets sont semés à la volée début août. Des pluies sont nécessaires avant la fin août afin que le navet puisse se développer avant l'hiver. A l'automne, le plateau arrête les pluies et les brouillards, très favorables au navet (on dit « qu'il boit – le brouillard – par les feuilles »). Il est récolté à la main de novembre à février. Le navet de Pardailhan a la peau noire mais l'intérieur blanc. Il est doux tendre et délicat. Ce navet noir est une variété ancienne acclimatée à Pardailhan depuis longtemps, il doit ses qualités particulières au sol et au climat. Son goût rappelle la noisette ou le pignon. Il doit toujours être taillé en long, dans le sens des fibres. On le mange cuit, froid en vinaigrette, ou chaud au caramel, sauté à cru dans la graisse d'oie avec un peu de sucre. Mais il y a bien d'autres façons de s'en régaler.

La Sentinelle

Il ne manque pas de terres à Pardailhan (4 000 hectares pour 165 habitants), et la culture du navet sur de plus grandes surfaces (actuellement la production annuelle avoisine les 60 tonnes) pourrait contribuer à y soutenir l'agriculture paysanne.

L'association des producteurs de navet de Pardailhan est née il y a une dizaine d'années, et regroupe aujourd'hui une petite vingtaine de producteurs. Slow Food les accompagne dans le cadre du projet sentinelle pour diffuser la renommée de leur produit. Parmi leurs objectifs, la récupération des anciennes recettes de conserves à base de Navet Noir, qui ont fait la célébrité de Pardailhan (au contraire, actuellement la vente se limite au produit frais disponible 3 mois seulement dans l'année). En plus, les producteurs entendent collaborer pour mieux suivre le marché local, peut-être en participant aux foires locales chacun leur tour. Les producteurs de Pardailhan organisent chaque année une fête du Navet Noir, qui attire les amoureux de ce produit d'exception.

