



Zone de production

France

Région Midi-Pyrénées: départements de la Haute-Garonne et des Hautes-Pyrénées

Producteurs

Consortium du Noir de Bigorre

Directeur Armand Touzanne

20 place du Foirail

F-65000 Tarbes

tel. + 33 (0)562 348 735

Fax + 33 (0)562 935 995

a.touzanne@hautes-pyrenees.chambagri.fr



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

ITAO2008 - Foto archivio Slow Food

Sentinelle soutenue



Coordinateur de la Sentinelle

Raphaël Paya

Convivium Slow Food Bigorre

tel. + 33(0) 562 958 135 - terroir.gagnant@wanadoo.fr

www.slowfoodfoundation.com



Slow Food®

Porc Noir de Bigorre



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Une ancienne race ... un grand jambon

La race porcine noire de Bigorre représenterait le type de porc le plus ancien connu en France. De type ibérique, le porc Noir de Bigorre est entièrement noir et a son origine au pied des Pyrénées, dans le Nébouzan (à cheval sur les départements de la Haute-Garonne, des Hautes-Pyrénées et du Gers). Ce porc a une robe et des soies noires, des oreilles étroites et portées horizontalement. C'est un animal rustique et vigoureux, d'un calme olympien. Elevé en plein air, il supporte bien la chaleur et se nourrit facilement au pâturage. La truie est douce et bonne nourrice. Sa croissance est lente : il grossit de 450 g par jour alors que le porc moderne gagne 800 g. Sa carcasse comporte 43 % de muscle seulement (contre 56 % pour le porc moderne) mais son gras est de qualité exceptionnelle. Inadapté à l'élevage intensif, il a échappé de peu à la disparition. On comptait, dans les années 30, 28 000 reproducteurs de race noire de Bigorre, mais quelques centaines seulement en 1970. Le porc Noir de Bigorre se perdait aussi par métissage. En 1981, le recensement de



34 truies de race pure par quelques techniciens et éleveurs a permis de sauver la race. A la fin des années 1980, elle demeure en sursis précaire car elle n'offre aucune viabilité économique à ceux qui l'ont sauvée. Le nouvel enjeu consiste alors à trouver de nouveaux débouchés commerciaux capables de pérenniser l'aventure. Depuis 1992, une filière se met en place dans les Hautes-Pyrénées pour produire et valoriser une charcuterie sèche de qualité exceptionnelle. En 2004, on compte environ 600 truies réparties dans une cinquantaine d'élevages. Le jambon Noir de Bigorre est affiné 18 à 24 mois. Il se déguste chambré, tranché en fines lamelles. Il libère ses arômes subtils et puissants en fondant dans la bouche. La viande fraîche de porcs Noirs de Bigorre élevés suivant le cahier des charges du Noir de Bigorre, doit être dégustée juste cuite (rosée) et présente alors des qualités exceptionnelles. Les charcutiers de la filière proposent aussi diverses charcuteries sèches (saucisses, poitrine roulée...) ou confites.

La Sentinelle

Tous les acteurs sont fédérés au sein d'une association interprofessionnelle : le Consortium du Noir de Bigorre. Il rassemble 49 éleveurs, deux salaisoniers et cinq artisans charcutiers-traiteurs ainsi que des personnes qualifiées (chambre d'agriculture, vétérinaires...). Les jambons Noir de Bigorre bénéficient d'une Certification de Conformité Produit (CCP) qui impose un strict cahier des charges sur la transformation et l'élevage. Les autres produits issus des porcs ainsi contrôlés (viande fraîche et autres produits transformés) bénéficient de l'exceptionnelle qualité de la viande de porc Noir de Bigorre ainsi élevé : en plein air toute l'année, moins de 25 porcs à l'hectare. Près de 5 000 cochons par an sont actuellement transformés. Pour devenir indépendante de toute aide publique, la production doit encore augmenter. Le but de la Sentinelle est de diffuser en France la culture du jambon de haute qualité, et de faire reconnaître le Noir de Bigorre comme un produit de haute gastronomie.

