

Le Navet noir de Pardailhan

L'or noir d'un village pauvre



Le plateau du Pardailhan s'élève en pente douce de 450 à 800 m, à une quarantaine de kilomètres de la côte méditerranéenne. Alors que toute cette région est dominée depuis 2000 ans par la vigne et 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.

La qualité des navets de Pardailhan est reconnue depuis très longtemps, au point qu'ils ont été mis en conserve à la fin du XIX^e 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...

Semés à la volée, récoltés à la main

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 avec de nombreuses radicelles, mais l'intérieur blanc. A la peau adhère souvent de la terre rouge, qui atteste de son origine. La variété utilisée est le « Long noir de Caluire », variété ancienne acclimatée à Pardailhan depuis longtemps, mais il doit ses qualités particulières au sol et au climat.

Le navet de Pardailhan est doux, tendre et délicat. 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

L'association des producteurs de navets de Pardailhan est née il y a une dizaine d'années. Elle compte aujourd'hui 14 producteurs pour 30 à 40 tonnes de production. Elle a constitué avec Slow Food une Sentinelle autour de ce produit remarquable. Il s'agit de faire connaître plus largement le navet de Pardailhan, d'organiser sa commercialisation, d'explorer les possibilités de mise en conserve, de résoudre certains problèmes agronomiques, d'organiser une fête annuelle autour du navet...

Il ne manque pas de terres à Pardailhan (165 habitants pour plus de 4000 hectares), et la culture du navet sur de plus grandes surfaces pourrait contribuer à y consolider l'agriculture paysanne.

Zone de production : La commune de Pardailhan, qui appartient au département de l'Hérault, est située dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

Association des producteurs de Navet de Pardailhan
M. Elian ROBERT, Président
Le Crouzal
34360 PARDAILHAN
tél : +33 4 67 97 65 44, E-mail : e.m.robert@cario.fr

Pour plus d'informations sur Slow Food France :
Mélanie FAUCONNIER
Tél : +33 4 99 61 30 14
E-mail : melanie@slowfood.fr
www.slowfood.fr (en français)
www.slowfood.com (en anglais).

Pour connaître la Fondation Slow Food et toutes les Sentinelles dans le monde :
www.slowfoodfoundation.com (en anglais, fiches des produits français en français)
www.fondazioneSlowFood.it (en italien)