

Zone de production

France

Région Midi-Pyrénées; départements Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées et Gers

Producteurs

Consortium du Noir de Bigorre

Armand Touzanne

tel. + 33 (0)5 62 34 87 35

fax + 33 (0)5 62 93 59 95

a.touzanne@hautes-pyrenees.chambagri.fr



Printed on recycled and ecological paper
FSC

L'association internationale **Slow Food**, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 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.

IFA02008 - Foto archivio Slow Food

Sentinelle soutenue



Coordinateur de la Sentinelle

Convivium Slow Food Bigorre
Raphaël Paya

tel. + 33 (0)5 62 95 81 35 - terroir.gagnant@wanadoo.fr

www.slowfoodfoundation.com



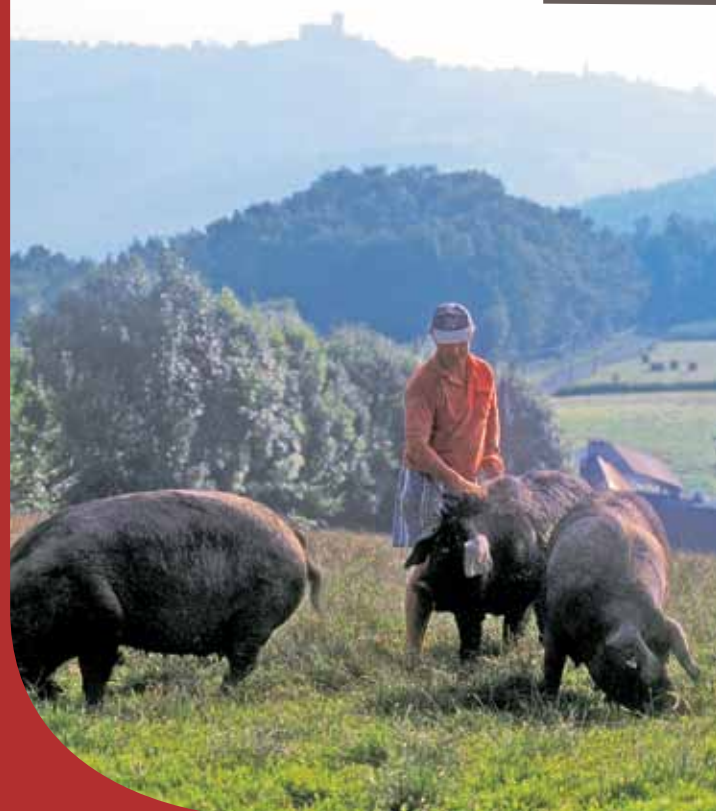
Porc Noir de Bigorre



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. Dans les fermes, le porc noir vivait avec les autres animaux de la basse cour et était quotidiennement conduit à la pâture. De ce fait, en étant en contact régulier avec les éleveurs, il a développé un caractère paisible et familial qu'il manifeste par sa docilité et sa curiosité. C'est un animal rustique et vigoureux, d'un calme olympien. C'est un animal rustique et vigoureux, d'un calme olympien, qui supporte bien la chaleur. La truie est douce et bonne nourrice. Sa croissance est lente : il grossit de 450 g par jour alors que le porc moderne gagne en moyenne 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 80, elle demeurait en



sursis précaire car elle n'offrait aucune viabilité économique à ceux qui l'ont sauvée. Le nouvel enjeu a alors consisté à trouver de nouveaux débouchés commerciaux capables de pérenniser l'aventure. Depuis 1992, une filière s'est mise en place dans les Hautes-Pyrénées pour produire et valoriser une charcuterie sèche de qualité exceptionnelle. En 2004, on comptait environ 600 truies réparties dans une cinquantaine d'élevages.

Les porcs noirs consomment quotidiennement l'herbe des prairies à base de trèfle et de graminées et des céréales (orge, triticale, blé, seigle) mélangées avec du pois le plus souvent. Toutes les matières premières doivent être non OGM. Suivant la saison, les porcs consomment des glands, des faines, des châtaignes et les éléments qu'ils rencontrent en fouillant le sol. Ils sont abattus avec un âge minimum de 12 mois (14 mois en moyenne). A ce moment-là, ils pèsent environ 160 kg.

Le jambon Noir de Bigorre est affiné 18 à 24 mois. Chambré (entre 20 et 22°C) et tranché en fines lamelles il fond en bouche et libère ses arômes subtils et puissants. Le jambon Noir de Bigorre contient 51% d'acide gras mono-insaturé dont 47% d'acide oléique. Il est riche en antioxydants et présente toutes les vertus des produits emblématiques de la diète méditerranéenne.

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

Pour atteindre l'objectif de redonner toute sa place au porc Noir de Bigorre dans le patrimoine pyrénéen, tous les acteurs sont fédérés au sein d'une association interprofessionnelle : le Consortium du Noir de Bigorre. Il est une association qui regroupe l'ensemble des partenaires, 55 éleveurs, 3 salaisoniers, 2 artisans charcutiers, 2 conserveurs, et la confrérie. 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 (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. 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.

Grâce à de nombreuses initiatives, comme les Ateliers du Goût organisés par Slow Food, les éleveurs ont été formés à l'art de la dégustation. Les maîtres trancheurs sont rentrés aussi dans le cercle, pour exercer leur talent de découpe du jambon et de présentation à l'assiette. Avec son réseau associatif, Slow Food a permis aussi de promouvoir les produits du Noir de Bigorre en favorisant les liens avec les chefs cuisiniers. Ces produits voyagent désormais en France, Andorre, Belgique, Royaume Uni, Allemagne, Suisse, Italie, Japon.

