



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
Elian Robert, président
Le Cruzal
F-34360 Pardailhan
Tel. + 33 (0)4 67 97 65 44
domaineducrouzal@gmail.com



Printed on recycled and ecological paper



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



Navet Noir de Pardailhan



Coordinateurs de la Sentinelle

Didier Chabrol
Convivium Languedoc

Tel. + 33 (0)4 67 45 10 72 - didierchabrol@numericable.fr

www.slowfoodfoundation.org



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

L'or noir d'un village pauvre

Le navet du Pardailhan est un navet noir à la silhouette allongée. Cette plante de la famille des crucifères est cultivée en France dans la région Languedoc-Roussillon, à l'ouest du département de l'Hérault, entre Béziers (à 40 km) et Toulouse (à 130 km).

Le plateau de Pardailhan s'élève en pente douce de 450 à 800 m, à une quarantaine de kilomètres de la côte méditerranéenne et dans le périmètre du Parc Régional du Haut-Languedoc.

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 sont reconnues 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



La Sentinelle

Après 1945, l'exode rural a conduit les enfants de Pardailhan à aller s'installer soit en ville soit dans la plaine viticole : le territoire essentiellement de petit élevage ne suffisait pas à nourrir les populations locales. Quelques personnes ont continué à cultiver le navet mais dans les années 60 la culture est devenue confidentielle et surtout réservée à la consommation familiale. Dans les années 90, la relance du navet a été tentée avec succès, mais c'est surtout dans les années 2000 que véritablement l'essor du navet s'est effectué.

En effet, l'arrivée de jeunes agriculteurs et de personnes pluriactives - allié avec la présence de quelques anciens qui ont pu transmettre le savoir - ont permis de refaire manger du navet noir de Pardailhan dans la zone où il était connu antérieurement. A partir de 2003, les institutionnels locaux et le réseau de Slow Food, par le biais du projet Sentinelle, ont diffusé plus largement sa connaissance.

L'Association des Producteurs de Navet de Pardailhan est née il y a une douzaine d'années, et regroupe aujourd'hui une petite vingtaine de producteurs. Slow Food les accompagne pour diffuser la renommée de leur produit. Parmi les objectifs de la Sentinelle, il faut citer 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 trois mois seulement dans l'année). 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.

Depuis 2004, les producteurs de Pardailhan organisent chaque année une fête du navet noir, qui attire les amoureux de ce produit d'exception et permet de faire rencontrer les producteurs et les consommateurs.



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 au début du mois d'août. Des pluies sont nécessaires avant la fin août afin que le navet puisse se développer avant l'hiver.

À 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.

Aujourd'hui, de jeunes producteurs prennent la relève d'une culture confidentielle pour relancer la consommation de ce produit rare et ancien. Il évoque justement pour beaucoup la douceur de l'enfance... 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.

