



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité



© Alchimie Slow Food 05-2013



Slow Food®

Porc basque kintoa



Europe – France

Département des Pyrénées-Atlantiques,
Région Aquitaine, Pays basque

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** soutient plus de 400 Sentinelles dans le monde.

www.slowfoodfoundation.org

Porc basque kintoa

La présence d'une race porcine autochtone à la robe marquée de grandes taches sombres, à la croupe convexe et aux grandes oreilles tombantes, est attestée dans le Pays basque depuis l'époque du Royaume de Navarre. Elle a frôlé l'extinction totale durant ces dernières décennies, jusqu'à ce qu'un groupe d'éleveurs la réhabilite pour en compter aujourd'hui 3000 têtes. C'est une race docile, élevée en petits troupeaux à l'air libre et nourrie essentiellement de glands, de marrons et de pâture. Sa viande est goûteuse et les producteurs de la Sentinelle la valorisent au mieux en produisant, en plus d'un excellent jambon, de nombreux produits transformés traditionnels : boudin noir (sang, tête, couenne et oignons), chichons (une préparation à base de gras et de maigre de porc cuite à feu doux pendant 4 heures et assaisonnée de sel, poivre et piment d'Espelette), hure (tête, couenne, vin blanc, ail, persil, piment d'Espelette), ventrèche et lard.

Producteurs

70 éleveurs de porcs basques sont réunis au sein de la filière Kintoa (www.kintoa.fr), parmi lesquels figurent une vingtaine de producteurs fermiers de la Sentinelle qui élèvent et produisent artisanalement leurs propres charcuteries.

La Filière Porc Basque
Mairie
Les Aldudes
Tél. +33 559375571
www.kintoa.fr

La Sentinelle

Malgré ses huit siècles d'histoire, l'élevage traditionnel du porc basque a subi une crise au début des années 80, que seuls quelques gardiens de cette race emblématique dispersés dans les Pyrénées ont pu surmonter de la Vallée des Aldudes. Ces dernières années, les éleveurs de porc basque se sont réunis en filière et ont fait une demande d'AOP sous l'appellation «Kintoa» : la législation n'acceptant pas de dénomination correspondant au nom de la race porc basque, les éleveurs locaux ont donc décidé d'enregistrer le nom historique Kintoa, qui dérive de «quinta», l'impôt payé à l'époque du Royaume de Navarre et qui a donné son nom au territoire où l'on élève encore aujourd'hui le porc basque. Cette filière est bien le fruit du Pays basque, où la forte poussée identitaire et la réaction au modèle agricole dominant ont contribué à constituer une culture associative particulière : il existe effectivement un grand nombre de structures protégeant les producteurs artisanaux qui travaillent toutes main dans la main. De plus, plusieurs producteurs de la Sentinelle adhèrent aussi à Idoki, une marque et une charte visant à protéger les productions locales, la vente directe et les fermes à dimension familiale. La Sentinelle soutient le travail de protection de la biodiversité mené par les petits éleveurs qui transforment la viande de leurs porcs (fermiers) tout en sauvegardant cette race à travers la valorisation des produits traditionnels transformés de manière artisanale, sans additifs ni conservateurs.

Responsable de la Sentinelle

Christian Aguerre
Tél. +33 559939243
aguerre.christian@wanadoo.fr

Sentinelle soutenue par

Projets européens Leader et Feader, Région Aquitaine, département des Pyrénées-Atlantiques, Association Arrapitz