

LE NOIR DE BIGORRE



Un Territoire : le Piémont pyrénéen :

- Tradition polyculture-élevage,
- Élevage à la pâture,
- Économie autarcique (peu d'échanges commerciaux).

Le Porc Noir de Bigorre :

- Occupe une place **centrale**,
- Lié à l'écosystème



- ✓ Gras pour **cuisiner**,
- ✓ Salaisons pour **conserver**,
- ✓ Vente de porcelets pour **trésorerie**,
- ✓ Porc marcheur - élevage **extensif**,
- ✓ **Climat** pour salaisons.





Histoire de la
sauvegarde

LA DISPARITION :

Après la 2^{ème} guerre mondiale :

Besoin de viande maigre / bon marché / en quantité

→ **Intensification de l'élevage porcin** avec les races du Nord de l'Europe.

→ **Dépréciation** du porc Noir de Bigorre :

- Croissance lente,
- Trop de gras,
- Coût de production élevé.

Nombre de truies :

1930 : 28 000

1981 : 34

2018 : 1 400



Les dates clés :

- 1981 : mise en place du programme de **conservation de la race**,
- 1990 : premiers essais de **valorisation économique**,
- 1995 : création de l'Association des Eleveurs,
- 1996 : création du Consortium du Noir de Bigorre / **reconnaissance officielle de la race**,
- 1997 : démarrage de la filière – création du LIGERAL,
 - 2000 : création du **CCP pour le jambon** / création de la Confrérie des Amis du Noir de Bigorre,
 - 2001 : **constitution de la SICA**,
 - 2002 : demande de **2 AOC**, pour la carcasse et le jambon,
 - 2004 : création de **FESERPAE**,
 - 2015 : reconnaissance des **2 AOC**,
 - 2017 : reconnaissance des **2 AOP** « Porc Noir de Bigorre » et « Jambon Noir de Bigorre »

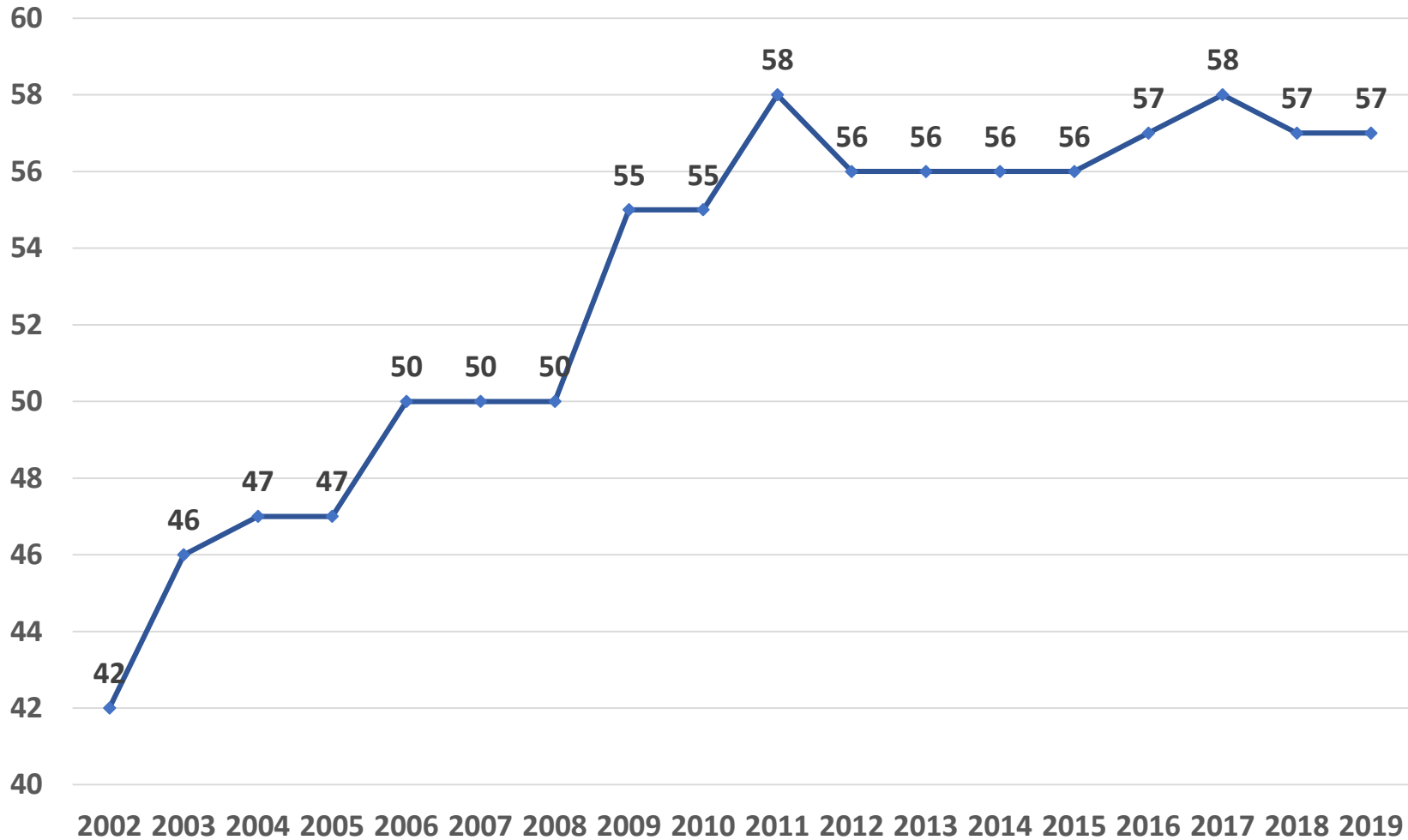




La production

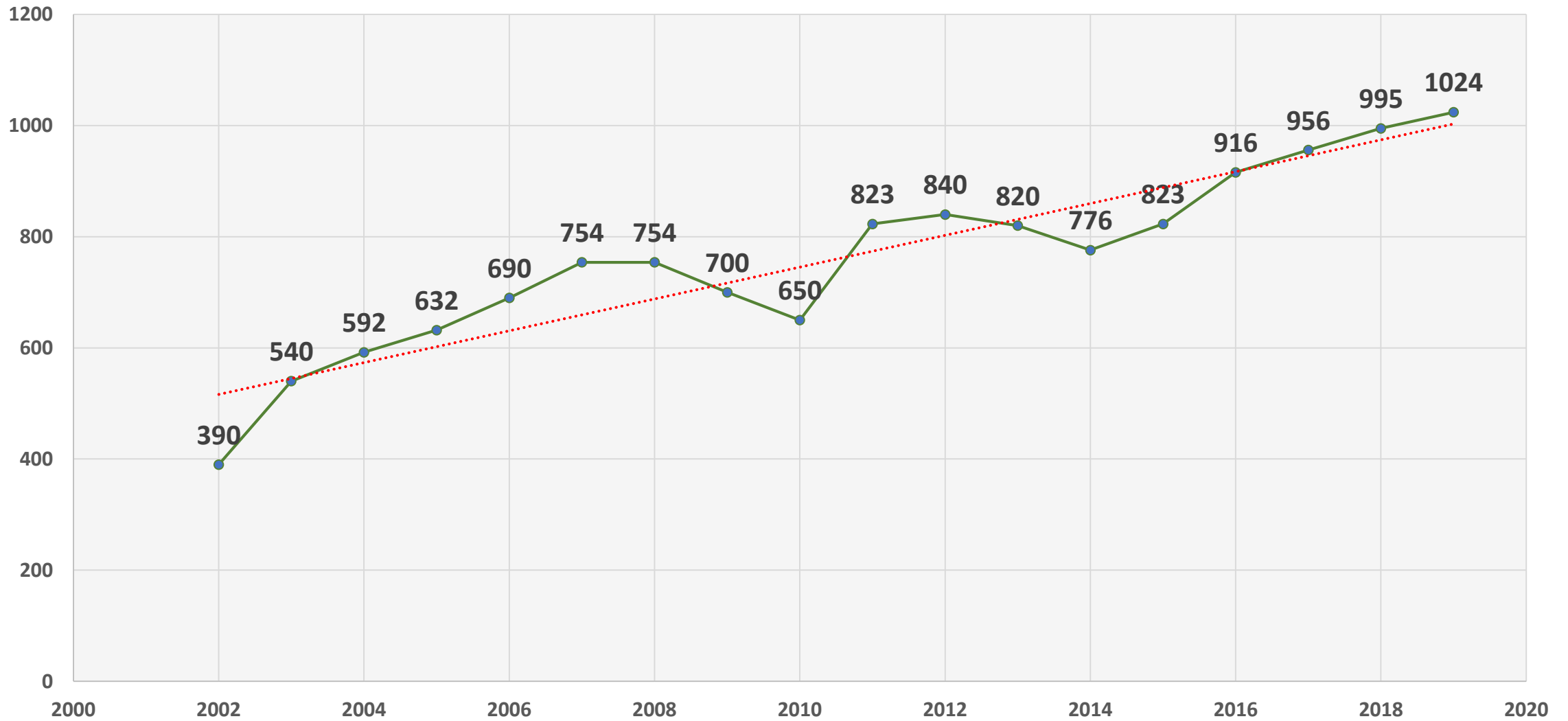


Nombre d'élevages

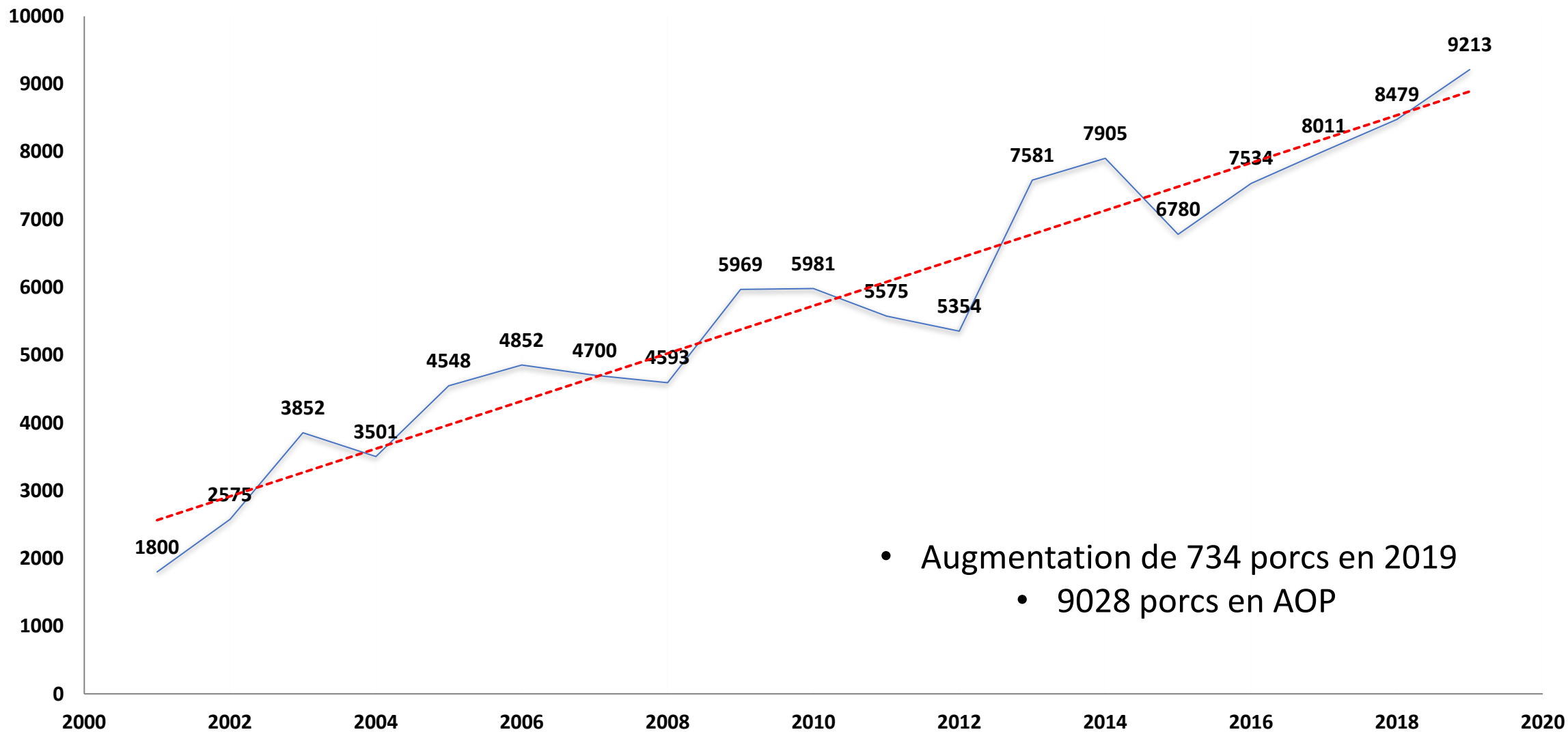


LE NOIR DE BIGORRE

Evolution du cheptel (Truies)



Abattages annuels depuis 2001



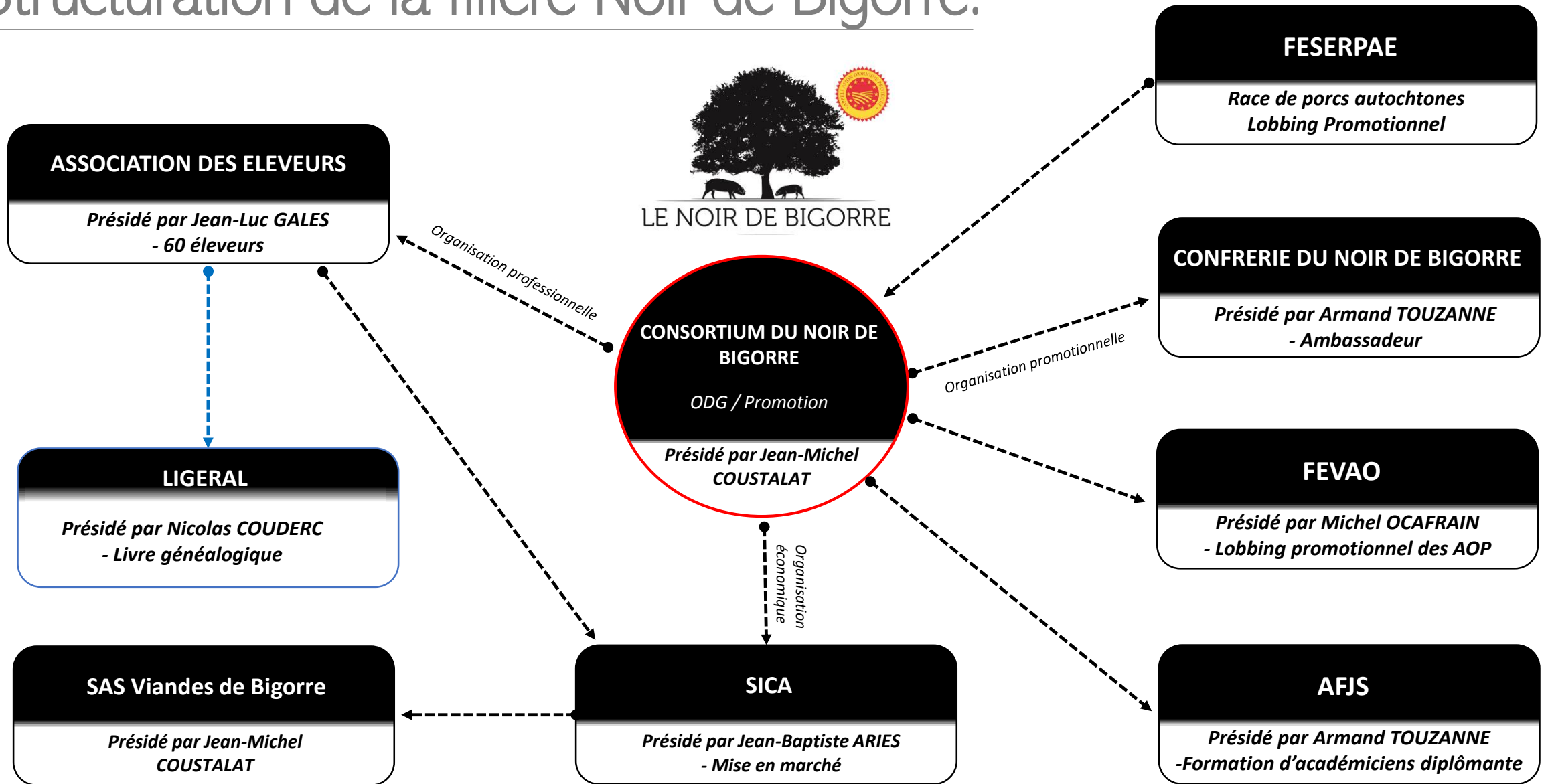
- Augmentation de 734 porcs en 2019
 - 9028 porcs en AOP



UNE FILIERE ORGANISEE

Le M

Structuration de la filière Noir de Bigorre:



Une filière structurée:

- 60 éleveurs,
 - 2 artisans charcutiers,
 - 2 salaisonniers et 3 salles d'affinage,
 - 2 conserveurs,
 - 1 société commerciale
-
- Prévision de production pour 2020 : 10 400 porcs,
 - Impact économique : CA consolidé = 15.000.000 € et 120 emplois



Une
reconnaissance:
les AOP



Le territoire des AOP :

- ✓ Une zone remplie d'histoire qui procure un biotope unique,
- ✓ Le plateau de Lannemezan comme « Noyau d'élite »,
- ✓ Une aire délimitée par des limites naturelles,



LE NOIR DE BIGORRE

Un cahier des charges strict :

L'élevage :

- Porc de race pure **Gasconne**,
- **12 truies** maximum/ha sur prairie de légumineuses / graminées (Sans traitement hormonal)
- Mise bas dans des loges libre traditionnelles,
- Post sevrage des **porcelets sur paille / identification individuelle**,
- Engraissement sur **parcours identifiés par l'INAO**, (1390 parcours pour 1424 ha dont 1170ha en herbe) + 1946ha de céréales (moyenne à 45q/ha)
- Elevage de l'animal dans **son milieu naturel** (herbe et sous-bois) à partir de l'âge de 6 mois,
- Densité maximale de **20 porcs / ha de prairie**,
- Alimentation à base de **70% de céréales** minimum (non OGM, maïs et soja), d'herbe et de fruits,
- Vide sanitaire obligatoire de **2 mois entre chaque lot**.



L'abattage :

- Identification individuelle des carcasses,
- Classement carcasses:
 - ✓ Poids carcasse froide +100kg,
 - ✓ Epaisseur de gras / muscle (au niveau du mini rein),
 - ✓ Animaux âgés d'un moins 12 mois avant l'abattage (moyenne de 14 mois).

La découpe :

- Temps de ressuyage supérieur à 20h,
- Contrôle pH, couleur (échelle japonaise), poids des jambons, absence de défauts,
- Parage des jambons puis mise au sel dans un délais court (Maximum 72h après abattage),
- Traçabilité, étiquetage, identification des jambons.

L'affinage :

- Salaison des jambons AOP avec du sel de Salies de Béarn
- Atelier d'affinage au sein de la zone AOP,
- La traçabilité du jambon AOP doit être irréprochable,
- Séchage des jambons d'au moins 20 mois dont 12 mois en salle exclusive avec fenêtre (effet du Foehn)





Sa spécificité : le gras

- Une croissance lente,
- Riche en acides gras bénéfiques pour l'organisme
- Ce gras exceptionnellement blanc procure une saveur, un moelleux et une douceur incomparables.



**RECHERCHE
&
DEVELOPPEMENT**

R & D

ESSAIS HERBE:

Objectif :

- Utilisation de **l'herbe comme ressource de protéines.**

Méthodologie:

- Méthode Printemps, Automne, Hiver,
- Sursemis (légumineuses) Novembre 2017 sur parcelle de 1,3 ha,
- 2 lots de 13 porcs lâchés dans la parcelle divisée en deux parcs,
- Un lot témoin (alimentation normale) et un lot test (alimentation 100% céréales).

BLES ANCIENS:

Objectifs :

- Découverte de la culture,
- Définir un itinéraire culturel,
- Recherche des valeurs alimentaire du grain,
- Analyser,
- Multiplier la semence.

Méthodologie :

- Journées de formations avec Aubin LAFON (2 journées),
- Semis du blé dans différentes exploitations de la filière (achat de 1,4t de blé de population),
- Afin de connaître l'impact du terroir.

Résultats :

- Les résultats seront connus à la récolte 2020.



R & D



LE NOIR DE BIGORRE



La SICA du Noir de Bigorre



EN CHIFFRES

Chiffre d'affaire de 8 704 320€.

Achat de porcs aux éleveurs à hauteur de
4 160 597€ soit 47% du CA.

Prestations aux partenaires : 1 190 382€ soit
13,67% du CA.

Réseau de distribution:

- Bouchers/charcutiers : 38%
- Grossistes : 13%
- Restaurateurs : 12%
- Epicerie fines : 14%
- Sociétaires : 12%
- Export: 2%
- Divers, particuliers : 9%



LE NOIR DE BIGORRE



Conclusion



Le Porc Noir de Bigorre et le patrimoine qu'il représente: **génétique, culturel, gastronomique** a failli **disparaître**, victime de l'industrialisation de l'agriculture.



Il est devenu :

- **Un produit emblématique** de la région,
- Une production dont les éleveurs et les artisans **sont fiers**,
- Une activité économique dont ils sont les principaux acteurs et dont ils veulent **conserver la maîtrise**.

Un symbole **de résistance à l'uniformisation** des produits et des goûts



LE NOIR DE BIGORRE



Je vous remercie de votre attention