

Des A O C pour "Le Porc Noir de Bigorre"

Il entre dans la cour des grands



Des A O C pour "Le Porc Noir de Bigorre"

Ce porc noir commercialisé "De Bigorre" est en fait le "Porc Noir Gascon" race porcine locale du Sud Ouest de la France présente surtout dans les départements du Gers des Hautes-Pyrénées, dans le sud ouest de la Haute-Garonne notamment à Boulogne sur Gesse lieu son principal marché. Ce porc qualifié de vif d'alerte, d'excellent marcheur faisait partie de la famille des Ibériques, il était aussi une race tardive conséquence de sa sobriété, des conditions de vie qui lui étaient proposées. La race était pourtant prolifique, avec des mères bonnes laitières, attentives à leurs petits aux alentours des fermes où elles vivaient ce qui les rendaient sociables et curieuses. L'arrivée après la guerre 39/45 de l'agriculture intensive qui lui préférait le porc blanc à la croissance plus rapide, plus en phase avec le marché et la commercialisation actuelle allaient peu à peu ranger "le Noir" au rang des souvenirs. Dans le premier tiers du siècle dernier près de 30000 bêtes étaient encore officiellement recensés, au début des années 1980 elles se comptaient presque sur les doigts d'une main, deux verrats plus une trentaine de truies en Bigorre. En tout et pour tout. C'est à cette époque que des agriculteurs courageux, presque téméraires, entraient en résistance pour, avec beaucoup d'efforts, de persévérance remettre de façon pérenne le porc noir sur son terroir d'origine. Les éleveurs sont une trentaine aujourd'hui répartis sur les trois départements du terroir originel, fédérés au sein de la confrérie de l'Araou" (la roue) présidée par Marie-Claire Uchan, elle a succédé à Pierre Matayron le Gersois de Lasserrade pionnier de la première heure il l'avait été pendant dix ans. Annuellement 8000 porcs sont produits par l'ensemble des éleveurs, pour répondre à la demande d'une clientèle qui s'agrandit de jours en jours 10000 seraient nécessaires. Le challenge n'est pas insurmontable mais pour beaucoup il irait à contre courant de la philosophie d'éleveurs qui sont et veulent rester des paysans des agriculteurs qui produisent de la qualité de manière artisanale avec des salaisonniers artisans. Cette qualité qu'ils ne veulent pas perdre a été reconnue par le ministère de l'agriculture car en date du 16 décembre un arrêté d'homologation accordait O C Jambon Noir de Bigorre et l'A O C Porc Noir de Bigorre ils paraissent sur le journal officiel le 26 décembre joli mais mérité cadeau de Noël fait à l'ensemble de la confrérie. Ces deux reconnaissances nationales sont le point de départ de la future reconnaissance en AOP par l'Union Européenne. Deux Appellations d'Origine Contrôlée lui ont été attribuées depuis le 26 décembre 2015 : une pour la viande fraîche du porc noir de Bigorre et l'autre pour le jambon noir. Rappelons que le Jambon Pierre Matayron éleveur Thierry Pardon salaisonnier a été primé au Salon de l'Agriculture 2014, recevant la médaille d'or du concours agricole pour le Noir de Bigorre.

Marcel Lavedan



La médaille d'or du salon 2014 pour le jambon, une première étape vers l'A O C