



LE PORC NOIR DE BIGORRE

Le Porc Noir de Bigorre est l'animal noble par excellence, il représente un véritable patrimoine, le fruit d'un écosystème qui relie l'animal, le milieu naturel et l'homme, depuis des siècles. L'origine du Porc Noir de Bigorre est attestée depuis l'antiquité, de la période gallo-romaine jusqu'au XX^e siècle, en passant par le Moyen Âge, notamment dans les nombreuses abbayes bénédictines présentes en Bigorre.

La Bigorre et ses générations de paysans humbles et obstinés nous ont ainsi transmis l'héritage d'une réserve de goûts exceptionnels et nous mesurons aujourd'hui la perte irréparable, en dégustant ses deux produits emblématiques, le Jambon et la Viande qu'eût constituée l'extinction définitive des derniers reproducteurs. Un groupe d'éleveurs, d'artisans charcutiers et salaisoniers, appuyés par des conseillers techniques, ont collectivement relevé le défi d'organiser la renaissance du porc Noir de Bigorre. Il restait en 1981 seulement trente quatre truies et deux mâles, chez vingt éleveurs, situés sur le territoire des Hautes Pyrénées. Les derniers porcs en race pure ont ainsi persisté, dans leur berceau naturel et historique au pied des Pyrénées centrales où leur trace est attestée depuis des temps immémoriaux. Trop gras, trop lent, inadapté aux conditions de l'élevage intensif et aux normes de la consommation industrielle, il ne correspondait pas au modèle économique dominant.

Aujourd'hui, après plus de trente années d'efforts et de résistance face à sa disparition programmée, le Porc Noir de Bigorre retrouve une place emblématique dans son terroir d'origine. Faire du gras un atout et de la mise en valeur du goût, les ressorts de la renaissance, c'est rendre hommage à l'histoire du Porc Noir de Bigorre et aux éleveurs qui l'ont élevé depuis la nuit des temps dans son milieu naturel.

Le Consortium du Noir de Bigorre fédère tous les partenaires, éleveurs, artisans, charcutiers et salaisoniers et les représentants de la Confrérie. Il met en place les actions définies collectivement, réalise les opérations de communication, de promotion et la mise en place des actions de recherche et développement. Le Consortium du Noir de Bigorre est l'ODG (Organisme De Gestion) des AOC « Jambon Noir de Bigorre » et « Porc Noir de Bigorre ». L'Association des éleveurs de Porcs Noirs de Bigorre (Loi 1901) créée en 1994, a réalisé la sauvegarde de la race porcine Gasconne et l'a faite reconnaître officiellement. Elle perpétue la continuité du mode d'élevage, sans modifier l'animal, en préservant et enrichissant son écosystème et assure dans ses fonctions le suivi génétique, l'organisation des éleveurs et la mise en application des décisions de la filière qui concernent les élevages.

L'obtention de deux AOC « Jambon noir de Bigorre » et « Porc Noir de Bigorre » constitue pour la filière, la reconnaissance officielle de ses qualités particulières qui sont intrinsèquement liées avec le mode d'élevage dans son terroir d'origine et avec les savoir faire des éleveurs et des artisans qui élèvent les porcs et les transforment. Si cette reconnaissance représente l'aboutissement de nombreuses années d'engagement et de travail, elle est également le point de départ vers de nouveaux objectifs dont la future reconnaissance des deux AOC en AOP, par la Communauté européenne. 🐷

Le Porc Noir de Bigorre vit en liberté sur son territoire d'origine, la Bigorre, aux confins des Hautes-Pyrénées, du Gers et de la Haute-Garonne, dans un paysage doux et paisible au pied des montagnes.



© Padouen



L'éloge du bon gras

Le gras du Porc Noir de Bigorre présente un profil très équilibré entre l'acide oléique (mono-insaturé) – composant principal de l'huile d'olive, élément de base de la cuisine méditerranéenne et l'acide linoléique (polyinsaturé), atout nutritionnel majeur. Cet équilibre, la forte proportion d'acide oléique qui génère les arômes agréables et la consommation d'herbe par les porcs, donc de vitamine E aux vertus anti-oxydantes, expliquent la couleur du gras, très blanc et l'absence de goût de rance.

Certains trouvent au gras, si fin qui protège la viande, une saveur d'amande quand d'autres perçoivent la noisette...

Un des plus grands jambons européens

La conservation des jambons par séchage à l'air libre, est traditionnelle en Bigorre, grâce à un microclimat spécifique.

Ce climat original, fruit de l'alternance de phases humides et sèches, liées et la présence du foehn, réunit toutes les conditions naturelles pour affiner les jambons et leur conférer les caractéristiques si particulières au Jambon Noir de Bigorre.

À l'instar des meilleurs jambons ibériques sous AOP, le Jambon Noir de Bigorre présente au travers de son goût très particulier, l'expression la plus aboutie d'un territoire, du mode de vie d'un animal et du savoir-faire des hommes.

Sa fabrication, qui répond à un cahier des charges strict, comprend quatre phases : le salage, le repos, le séchage et l'affinage. Le Jambon Noir de Bigorre présente un profil sensoriel rond et équilibré, sa texture et son goût en bouche vous transportent dans les sous-bois odoriférants de la Bigorre, pour un voyage aromatique complexe et étonnant.



Une viande de caractère

Reconnues par les chefs et les gourmets, les qualités organoleptiques de la viande correspondent aux caractères spécifiques du Porc Noir de Bigorre :

- une texture tendre et juteuse correspondant à un taux de graisse intramusculaire moyen de 4%,
- une couleur rouge intense liée à un taux de myoglobine très élevé...

En dégustant une côte d'échine de Porc Noir de Bigorre, cuite rosée comme il convient pour ce produit délicat, nous savourons un patrimoine gastronomique qui a failli disparaître.

Sa texture tendre et fondante, avec la présence d'un gras qui éveille le goût et l'appétit, évoque le réel plaisir à s'alimenter pour rester sain.



Photos : Consortium du Noir de Bigorre

Consortium du Noir de Bigorre
Pyrène Aéroport - Route de Lourdes
65290 LOUEY - Tél 05 32 26 06 26
contact@noirdebigorre.com
site : www.noirdebigorre.com