

Pour tout savoir sur le Porc noir Astarac



Pour tout savoir sur le Porc noir Astarac

Dans le cadre de ses animations annuelles, Trad'Oconales conduites par Gérard Miquel ont organisé une conférence présentée par Marc Aubadie Ladrux. Il a détaillé l'histoire d'une race qui aurait pu disparaître. Dans les années 1980, il ne restait plus qu'une trentaine de truies et deux verrats.

Le Porc Noir de Bigorre – type Astarac (souvent appelé Porc Noir Astarac-Bigorre) est une race porcine traditionnelle du Sud-Ouest de la France, élevée principalement dans les départements du Gers, des Hautes-Pyrénées et de Haute-Garonne (dans son piedmont).

L'Astarac est une ancienne région historique du Gers, dont le nom est resté associé à la souche et à la zone d'élevage du porc noir — d'où le terme "Porc Noir Astarac-Bigorre". C'est une ancienne souche locale pyrénéenne, issue du "porc gascon noir", produit dans les terroirs de Bigorre, Astarac, Magnoac et Comminges.

Aujourd'hui grâce à la compétence et la volonté d'une poignée d'éleveurs, le porc noir est reconnu et bénéficie de deux Appellations protégées :

AOP Jambon Noir de Bigorre (Appellation d'Origine Protégée).

AOP Porc Noir de Bigorre pour la viande fraîche.

Le Syndicat du Porc Noir de Bigorre encadre la production et garantit le respect du cahier des charges.

Le porc noir est reconnaissable par sa morphologie : Robe noire uniforme, poils fins et peau pigmentée, oreilles tombantes sur les yeux.

C'est un animal rustique, lent à croître, mais d'une grande qualité gustative. Élevé en plein air intégral, sur des prairies et sous-bois. Son alimentation est naturelle : herbe, glands, châtaignes, racines, céréales produites localement non OGM.

Il est abattu à l'âge de 12 à 18 mois, contre 6 mois pour le porc industriel. Sa viande est rouge foncé, finement persillée, et d'une texture tendre.

Le jambon Noir de Bigorre AOP, affiné au moins 20 à 36 mois, a une saveur douce, fondante, aux arômes de noisette et de châtaigne. Il rivalise aisément avec le « Pata negra » espagnol ou le « Kintoa » basque. Mais les autres produits, saucisson, pâté, ventrèche, côtes, filets mignons, sont aussi d'une grande qualité gastronomique.

Souvent servi dans les restaurants gastronomiques et vendu dans les charcuteries et les épicerie fines. A Miélan, à l'étal de la boucherie du coin, le porc noir est en bonne place.

En fin de conférence, Marc Aubadie, Gérard Miquel et Michel Bertreix, éleveur de porcs noirs, ont répondu aux demandes de précision de l'auditoire.

Puis une surprise pour finir la soirée : une dégustation de porc noir était offerte par le consortium du porc noir. Le Consortium du Noir de Bigorre est une association qui regroupe l'ensemble des partenaires : 60 éleveurs, 3 salaisoniers, 2 artisans charcutiers, 2 conserveurs, et la confrérie pour promouvoir un cochon typiquement de l'Astarac Bigorre.



TradOconales 17102025 (3).JPG