



Porc noir de Bigorre

Porc

LE PRODUIT

Cette viande est issue de porcs charcutiers de race pure gasconne. □ Ces porcs se reconnaissent facilement grâce à leurs poils entièrement noirs, appelés "soies". □ Ils sont élevés en plein air dès l'âge de six mois sur un parcours typique de la province de la Bigorre (riche en herbe).□

ARÔMES ET SAVEURS

Cette viande d'une couleur rouge soutenue est bien "persillée" (c'est à dire riche en gras intramusculaire). Elle est également fondante et juteuse. ☐ Ces particularités sont dues à la race des porcs et à leur mode d'élevage : ils sont amenés à beaucoup marcher pour se nourrir et par conséquent à se muscler.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La province de Bigorre est une région de coteaux située au pied des Pyrénées. Le sol et le climat y assurent une pousse de l'herbe importante presque toute l'année. ☐ Du fait du relief et de la présence de nombreux bois, le milieu est propice à la création de parcours pour les porcs. Cet élevage valorise ces zones difficiles à exploiter.

UN PRODUIT RECONNU

Le Porc noir de Bigorre a obtenu l'AOP en 2017. Toutes les étapes de production (naissance, élevage...) sont réalisées dans le territoire délimité (voir carte). ☐ Cette reconnaissance est la consécration logique d'une démarche engagée par les producteurs depuis les années 80 pour sauver cette race de porc. En 1981, il ne subsistait plus que 34 truies et 2 mâles.

Le saviez-vous

Petit conseil de gastronome : pour en apprécier les qualités, cette viande ne doit pas être trop cuite, elle doit être "rosée". ☐

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Consortium du Noir de Bigorre

Pyrène Aéropole

Route de Lourdes
65290 LOUEY

N°SIRET : 41827439500015

Président(e) : COUSTALAT Jean-Michel **Contact** : FONSECA Alexandre

Tél. : 05 32 26 06 26

Mél. : a.fonseca@noirdebigorre.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Pau

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210

Tél. : 05 59 02 86 62

Fax : 05 59 30 70 16

Mél. : INAO-PAU@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) CERTISUD

Siège
70 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028

Président(e) : CARPENTIER David

Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52

Fax : (33) (0)5 59 84 23 06

Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/porc-noir-de-bigorre-14485>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PorcnoirdeBigorre_A_201601.pdf
2. <mailto:a.fonseca@noirdebigorre.com>
3. <mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr>
4. <mailto:accueil@certisud.fr>