



Porc Noir de Bigorre

*Le Porc Noir de Bigorre est une des plus vieilles races françaises
et ne peut être élevé qu'en plein air.*



*Depuis sa relance au début des années 80, la
filière s'est structurée et développée.
Aujourd'hui, elle regroupe 49 éleveurs,
3 artisans charcutiers, 2 salaisoniers,
1 traiteur et 1 découpeur.*

Actuellement, avec un cheptel de 600 truies, la
filière dispose du potentiel nécessaire pour pro-
duire 5000 porcs en 2005.

Les Porcs Noirs de Bigorre sont élevés sur
des parcours en herbe, au moins 6 mois de
leur vie, avec un chargement maximum de
25 porcs par hectare. Ils reçoivent une ali-
mentation à base de céréales et sont abattus
à l'âge de 12 mois minimum.



Le jambon "Le Noir de Bigorre" est affiné pendant 18
mois minimum. Il est aujourd'hui considéré comme
l'égal des appellations espagnoles et portugaise de
référence (DEHESA DE EXTREMADURA ; GUIJUE-
LO ; JAMON DE HUELVA ; BARRANCOS).

*Le jambon a obtenu une certification de conformité pro-
duit au mois de juin 2000.*

*En parallèle, une demande de reconnaissance d'appella-
tion d'origine contrôlée pour le porc et le jambon "Noir de
Bigorre" est déposée depuis 2002.*



CONSORTIUM DU NOIR DE BIGORRE

Maison de l'Agriculture - 22 place du Foirail - 65000 TARBES
Tél : 05.62.34.87.35 - Fax : 05.62.93.59.95