Ref. Ares(2016)218351 - 15/01/2016

DOCUMENT UNIQUE

« Porc noir de Bigorre »

N° UE: *[réservé UE]*

AOP ☒ IGP □

1. DENOMINATION

« Porc noir de Bigorre »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.1. : Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La viande de « Porc noir de Bigorre » est issue de porcs charcutiers gascons de race pure, mâles et femelles, abattus à l'âge minimal de 12 mois et maximal de 24 mois.

Les carcasses présentent un poids minimal de 100 kg, une épaisseur de gras d'au moins 30 mm et de muscle, d'au moins 45 mm, ces épaisseurs étant mesurées au mini rein.

Le gras contient du néophytadiène, un hydrocarbure marqueur de la consommation d'herbe, en quantité supérieure à 0,4 Unité Arbitraire de Zone (UAA), analysé à partir du gras dorsal.

La viande est de couleur rouge soutenue. La couleur estimée au moyen de l'échelle japonaise sur le gluteus medius est supérieure ou égale à 3. Le gras externe est de couleur blanche et la proportion de gras intramusculaire sur le long dorsal (longissimus dorsi) est supérieure ou égale à 2,5 %.

Une fois cuite, la viande présente une texture peu fibreuse, fondante, juteuse, elle est savoureuse et tendre.

La viande est présentée réfrigérée, la viande décongelée réfrigérée est interdite.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Pendant l'allaitement, les porcelets peuvent consommer un complément, constitué d'un mélange à base de céréales, de soja et de poudre de lait. La quantité maximale de cet aliment consommée par porcelet est de 5 kg pendant cette période. L'aliment peut provenir de l'extérieur de l'aire géographique. En effet, tous les aliments ne peuvent pas provenir de l'aire géographique, dont les caractéristiques de milieu ne permettent pas de produire toutes les matières premières végétales, notamment les protéines et légumineuses, indispensables à l'équilibre alimentaire des animaux.

Après leur sevrage, les porcelets consomment un aliment à base de céréales (70% minimum en poids de matière brute), éventuellement complémentées avec un apport

protéique (tourteau de colza, tourteau de tournesol, féverole, pois), et de minéraux et vitamines. Les céréales doivent provenir de l'aire géographique.

A partir de l'âge de 3,5 mois au plus tôt et 6 mois au plus tard, les porcs sont élevés sur des parcours d'herbe, au cours de leur phase d'engraissement, avec une densité maximale de 20 animaux par hectare, les porcs tirent une partie de leur alimentation du pâturage. Ils se nourrissent ainsi d'herbe, essentiellement à base de trèfle et de graminées, des fruits et autres ressources du milieu.

Un aliment complémentaire d'engraissement leur est apporté. Cet aliment est à base d'au moins 70 % de céréales (blé, avoine, orge, seigle, triticale), éventuellement complémentées avec des produits dérivés des céréales et/ou un apport protéique (féverole, pois, tourteau de colza ou de tournesol) et de minéraux et vitamines. Les céréales doivent provenir de l'aire géographique.

La quantité maximale journalière d'aliment complémentaire apportée par porc est de 3 kg, exprimée en matière sèche.

Ces règles assurent une proportion d'alimentation minimale de 72,6 % provenant de l'aire géographique, pour la durée de vie de l'animal.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les animaux sont nés, élevés, engraissés et abattus dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'identification de chaque carcasse est réalisée avec une étiquette agrafée à l'intérieur de chaque demi-carcasse au niveau de la longe, et comprenant la date d'abattage, le numéro de l'élevage d'engraissement, le numéro de tuerie, le numéro d'identification du porc et la mention NB.

Jusqu'au distributeur final, les carcasses sont accompagnées d'une étiquette qui précise au minimum, indépendamment des mentions réglementaires : le nom de l'appellation, le symbole AOP de l'Union Européenne, le nom de l'éleveur, le numéro de l'élevage, le numéro d'identification du porc, la date d'abattage.

Les pièces découpées sont accompagnées d'une étiquette qui précise au minimum : le nom de l'appellation, le symbole AOP de l'Union Européenne.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend les communes ou partie de communes suivantes :

■ Communes incluses en totalité :

— Département de la Haute-Garonne :

Ardiège, Aspret-Sarrat, Ausson, Bagiry, Balesta, Barbazan, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Cier-de-Rivière, Clarac, Cuguron, Le Cuing, Eup, Franquevielle, Galié, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gourdan-Polignan, Huos, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lalouret-Laffiteau, Larcan, Larroque, Lécussan, Lespugue, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Martres-de-Rivière, Mont-de-

Galié, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Ore, Payssous, Pointis-de-Rivière, Ponlat-Taillebourg, Régades, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Marcet, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Sédeilhac, Seilhan, Les Tourreilles, Valcabrère, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan.

—Département du Gers :

- les communes du canton de Mirande-Astarac, sauf Lamazère;
- les communes du canton de Pardiac-Rivière-Basse, sauf Castelnau-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès ;
- dans le canton d'Astarac-Gimone, les communes de Arrouède, Aujan-Mournède, Bellegarde, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Chélan, Cuélas, Esclassan-Labastide, Labarthe, Lalanne-Arqué, Lourties-Monbrun, Manent-Montané, Masseube, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Mont-d'Astarac, Panassac, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubrin, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Samaran, Sarcos, Seissan, Sère ;
- dans le canton de Fezensac, les communes de Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies.

—Département des Pyrénées-Atlantiques :

Aast, Bédeille, Bentayou-Sérée, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Coarraze, Ger, Labatmale, Labatut, Lamayou, Maure, Monségur, Montaner, Montaut, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Vincent, Saubole.

—Département des Hautes-Pyrénées

- les communes des cantons de : Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros et des Baïses (sauf Asque, prise en partie), Vic-en-Bigorre.

- les communes suivantes : Adast, Adé, Anères, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Gazost, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets-ez-Angles, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aventignan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Barlest, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Bazus-Neste, Bertren, Bize, Bizous, Boô-silhen, Bourréac, Campistrous, Cantaous, Capvern, Cheust, Clarens, Créchets, Escala, Escoubès-Pouts, Gaudent, Gazave, Gembrie, Générest, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Hautaget, Hiis, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Julos, Juncalas, Labastide, Laborde, Lagrange, Lannemezan, Lau-Balagnas, Lézignan, Lombrès, Lortet, Loubajac, Lourdes, Loures-Barousse, Lugagnan, Mazères-de-Neste, Mazouau, Montégut, Montgaillard, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Omex, Ordizan, Ossun-ez-Angles, Ousté, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Réjaumont, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Paul, Samuran, Sarp, Sassis, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Siradan, Sireix, Soulom, Tajan, Tarbes, Tibiran-Jaunac, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Viger.

■ <u>Communes incluses en partie</u> :

— Département de la Haute-Garonne :

Antichan-de-Frontignes, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Marignac, Saint-Béat.

— Département des Hautes-Pyrénées :

Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Ancizan, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Armenteule, Arras-en-Lavedan, Arreau, Arrens-Marsous, Artalens-Souin, Aspin-Aure, Asque, Asté, Aucun, Avajan, Bagnères-de-Bigorre, Bareilles, Barrancoueu, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Berbérust-Lias, Betpouey, Beyrède-Jumet, Bordères-Louron, Bourisp, Bramevaque, Bun, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Camparan, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chèze, Esbareich, Esparros, Esquièze-Sère, Estaing, Estarvielle, Estensan, Esterre, Ferrère, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gazost, Gèdre, Génos, Germs-sur-l'Oussouet, Gouaux, Grezian, Grust, Guchan, Guchen, Hèches, Ilhet, Jézeau, Labassère, Lançon, Loudenvielle, Luz-Saint-Sauveur, Mauléon-Barousse, Nistos, Ossen, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ouzous, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Sarrancolin, Sazos, Ségus, Seich, Sers, Sost, Thèbe, Tramezaïgues, Uz, Viella, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Vignec, Villelongue, Viscos, Vizos.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Le milieu naturel caractéristique de la zone de production, la Bigorre, est constitué de coteaux et de vallées creusées dans des sédiments issus des Pyrénées. Les sols, généralement profonds et acides, le climat humide et doux, assurent une pousse de l'herbe quasi-continue et importante tout au long de l'année, sauf pendant une courte période hivernale. Le milieu souvent contraint, du fait du relief accidenté, de la présence de nombreux bois, est propice à la création de parcours pour les porcs, comprenant à la fois des zones en herbe et des zones boisées.

La Bigorre en tant que telle apparaît il y a plus de 2000 ans, époque sous domination romaine. Le lien entre le Porc noir et la Bigorre s'affirme à partir du XI^{ème} siècle, quand les moines bénédictins clunisiens fondent de nombreuses abbayes spécifiquement en Bigorre, et développent la production et l'élevage de cet animal particulièrement adapté à la valorisation du milieu naturel et agricole Bigourdan.

Si l'élevage du porc de race gasconne a largement débordé du cadre de la Bigorre, il s'y est recentré de façon très nette, au sein d'un noyau d'élite, à partir du XVII^{ème} siècle et surtout au début du XX^{ème} siècle, période au cours de laquelle il a failli disparaître. La sauvegarde de la race et le développement de l'élevage se sont effectués dans les années 1980 à partir du noyau résiduel Bigourdan.

Cette race de type circumméditerranéen, se caractérise par la couleur des soies, de gris à noir, sa vitesse de croissance réduite. C'est un porc marcheur avec des pattes fines et des aplombs souples, bas sur pattes. Il est totalement adapté à la vie en parcours, sur des terrains pouvant être pentus. Sa rusticité est remarquable, avec une capacité à supporter des variations climatiques et alimentaires importantes, et à accumuler rapidement des réserves lipidiques lorsque la nourriture est abondante. Il supporte mal la chaleur et le vent, ce qui oriente le choix des parcours, avec notamment la présence d'arbres pour l'ombre, et/ou de haies. Il est capable de valoriser des milieux difficilement cultivables (forêts, landes, prairies en pente forte) tout en les entretenant.

La sélection génétique de cette race s'effectue aujourd'hui notamment sur la docilité et le caractère maternel des truies, caractéristiques importantes pour ce type d'élevage.

Le « Porc noir de Bigorre » vit sur un parcours à partir de l'âge de six mois. Pendant toute cette phase de finition, les porcs qui ont atteint leur taille adulte, ingèrent quotidiennement 5 à 6 kg de nourriture. La quantité d'aliment apporté étant limitée à 3 kg par jour, ils doivent donc trouver 2 à 3 kg de nourriture issue du parcours lui-même. Cet apport est constitué essentiellement d'herbe. Une mesure réalisée sur un parcours herbeux montre que les porcs consomment jusqu'à 2,9 kg d'herbe par jour. Les porcs trouvent également sur les parcours, des fruits (glands, châtaignes...) à la saison, des racines, des vers de terre, insectes… qui complètent leur alimentation. A l'automne, période pendant laquelle les fruits sont très présents sur certains parcours, les porcs les privilégient et consomment peu d'aliment apporté.

Spécificité du produit

La viande présente les spécificités suivantes :

- un poids carcasse minimum de 100 kg, une épaisseur de gras minimum de 30 mm et une épaisseur de muscle d'au moins 45 mm, mesurées au mini rein ;
- une couleur rouge soutenue, notamment à cause d'un taux important de myoglobine et de fer facilement assimilable. La couleur estimée au moyen de l'échelle japonaise sur le muscle gluteus medius est supérieure ou égale à 3 ;
- un gras externe de couleur blanche ; la proportion de gras intramusculaire sur le long dorsal (longissimus dorsi) est supérieure ou égale à 2,5%, la valeur moyenne étant de 4 %, contre 1,5% pour les porcs conventionnels.

Une fois cuite rosée, la viande présente une texture peu fibreuse, fondante, juteuse, elle est savoureuse et tendre, avec la présence de gras autour de la tranche, et une flaveur intense.

Lien causal

La race gasconne possède des caractéristiques issues de la sélection par les éleveurs au cours des siècles, qui lui permettent d'être parfaitement adaptée à ce milieu et au type d'élevage pratiqué : aptitude à marcher, à supporter des variations climatiques et alimentaires.

Sur parcours, les porcs vont prendre beaucoup de poids. Le parcours permet et oblige les porcs à une activité physique régulière, entraînant une évolution musculaire qui produit une viande plus persillée et plus chargée en myoglobine donc plus rouge.

L'alimentation qu'ils trouvent sur le parcours contient des composés aromatiques qui vont influencer les caractéristiques organoleptiques de la viande. Il varie bien sûr en fonction de la saison, mais représente, pendant la période de finition, environ 50% du volume quotidien ingéré par le porc ; cette part est garantie par une densité faible d'animaux sur le parcours et par la limitation des quantités d'aliment apportées.

C'est principalement pendant la période de finition, donc sur le parcours, que se déposent les tissus gras qui vont conditionner, de diverses façons, les qualités sensorielles. La nature des aliments détermine la composition des lipides en acides gras ; l'alimentation contribue donc aux qualités sensorielles spécifiques de cette viande.

Le porc charcutier est abattu relativement âgé (12 à 24 mois vs. 5 à 6 mois pour le porc charcutier industriel) au terme d'une vie marquée par une activité musculaire conséquente, ce qui confère à la viande une couleur soutenue, grâce à un taux de myoglobine élevé, et une texture que l'on ne trouve pas chez les animaux de l'élevage classique.

Au final, grâce à sa race, son alimentation et à son mode d'élevage particulier, la viande du « Porc noir de Bigorre » présente une typicité, marquée par une couleur

bien rouge, un gras externe blanc, une texture peu fibreuse, tendre, juteuse et fondante et une saveur intense.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 668/2014]

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ddb17c50-3254-492a-862b-0e01543c3468/telechargement