https://www.haute-garonne.fr/porc-noir-de-bigorre-aop
Haute Garonne
HAUTE-GARONNE - LE DEPARTEMENT
Haute-Garonne - 2026

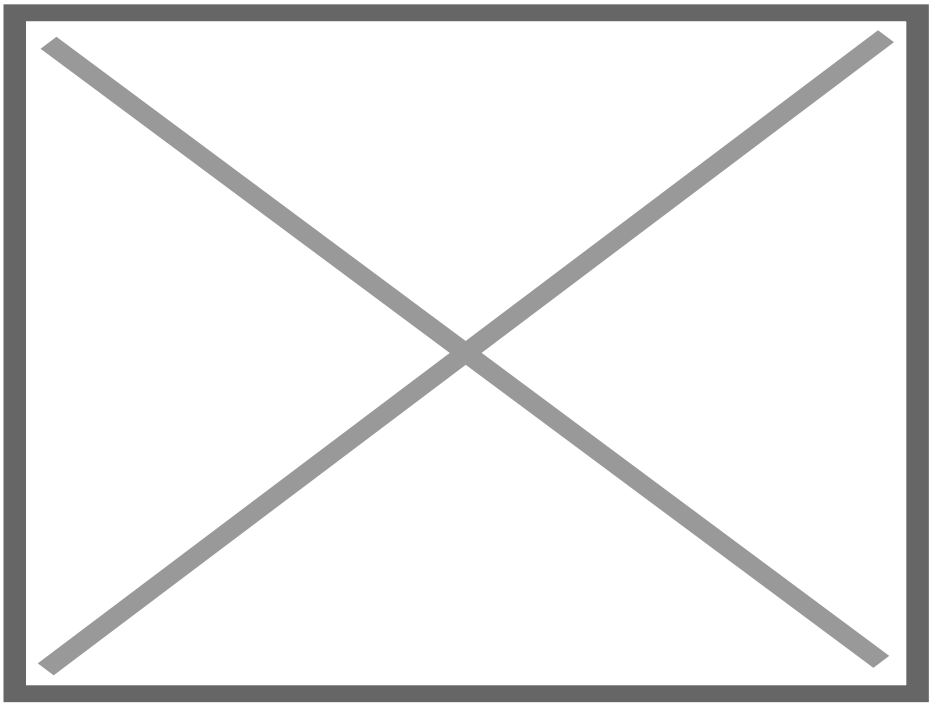
Porc noir de Bigorre (AOP)

Rubrique
Écologie
Tag 1
Agroécologie
Publié le 12 janvier 2020
Reading time
Reading time : 2 minutes
Image d’illustration

Géraldine Gramond, éleveuse à Saman

" J’ai toujours voulu être agricultrice, et quand mon père s’est lancé dans l’aventure du porc noir en 2008, je l’ai suivi, car l’ambiance au sein de la filière m’a tout de suite plu. C’est vraiment une fierté pour moi de travailler pour un produit de qualité, avec un cahier des charges spécifique à appliquer. Les porcs noirs doivent par exemple passer au moins sept à huit dehors, et ne peuvent pas être plus de vingt à l’hectare. Ils se nourrissent essentiellement d’herbes, ainsi que de céréales qui sont produits localement. Ce sont des animaux très dociles et curieux, et j’aime bien venir les voir tous les jours. "

Vignette

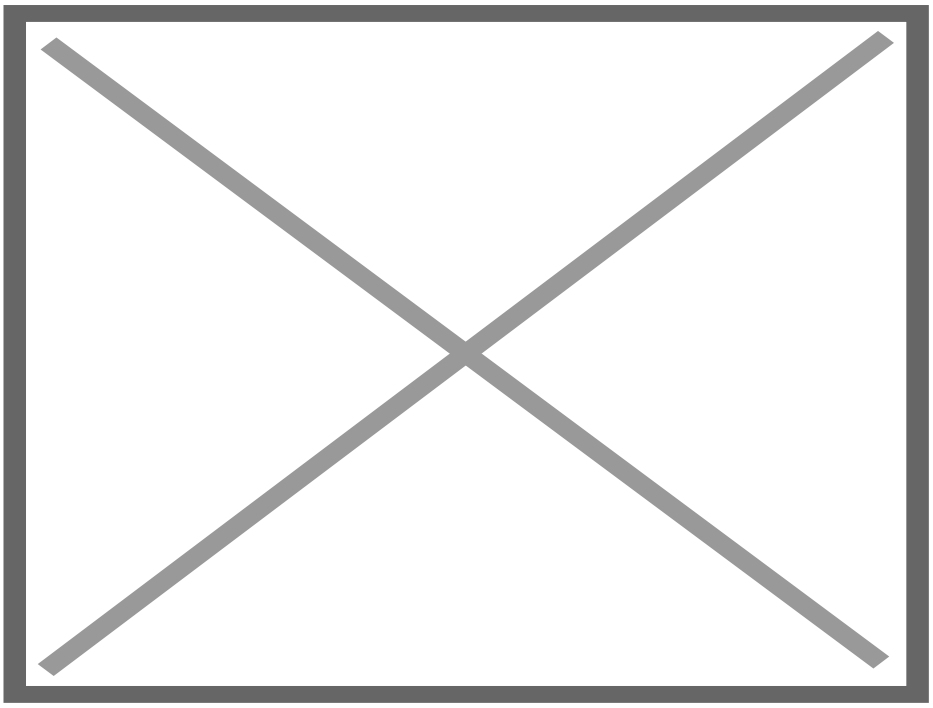


Video URL
https://www.youtube.com/watch?v=pL9gDuZLQg0

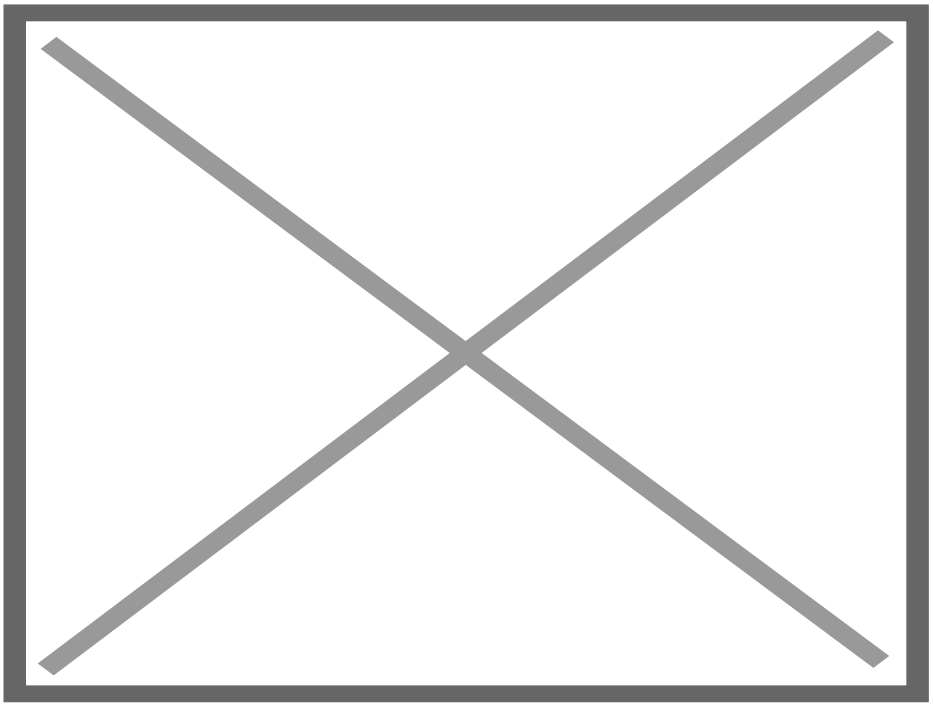
Un produit de qualité labellisé

L’aire d’appellation s’étend sur 691 communes des Hautes-Pyrénées, du Gers, des Pyrénées Atlantiques et de Haute-Garonne (80 communes). Cette appellation « Noir de Bigorre » été obtenue en septembre 2017 en même temps que l’AOP « Jambon Noir de Bigorre ». Le porc noir de Bigorre appartient à la famille des porcs méditerranéens. C’est un cochon habitué à se déplacer pour se nourrir. Il vit en liberté en petits troupeaux sur des étendues de prairies et de sous-bois. Son alimentation est basée sur des ressources de son milieu naturel. L’élaboration du jambon noir de Bigorre est liée aux conditions naturelles, de température, d’humidité et à l’effet de foehn (vent sec et chaud) spécifique à l’aire de l’AOP. Son affinage naturel va lui permettre d’exprimer sa saveur singulière.

noirdebigorre.com
Vignette



Video URL
https://www.youtube.com/watch?v=4uR2LnH4CT8
Vignette



Video URL
https://www.youtube.com/watch?v=fw76EtcItAU
.pdf / 260 ko

Carpaccio de porc noir de Bigorre à l’ail violet de Cadours - par Simon Carlier

.pdf / 260 ko
Télécharger