

# HISTORIQUE



La race porcine Basco-Béarnaise peuplait les départements des Pyrénées occidentales, ainsi que les provinces du Nord de l'Espagne.

On distinguait plusieurs variétés :

- La Béarnaise, plutôt noire que blanche, au corps mince et aux membres longs.
- La Basque, plus courte sur membres, au corps ramassé, sans tache noire au milieu du dos.
- La Bigourdane, forte et robuste, améliorée par le porc Craonnais : tête noire, croupe noire, tache noire sur le dos.

Suite à de nombreux croisements, la Béarnaise a disparu.

Les porcs Basque et Bigourdan ont eu des syndicats d'élevage avec une description de standard, mais seul le porc Basque bénéficia d'un livre généalogique. En 1921, il prend le nom de Pie Noir du Pays Basque.

Grâce à sa résistance aux mauvaises conditions climatiques, son peu d'exigence sur le plan alimentaire et son adaptation à l'élevage extensif, le porc Pie Noir du Pays Basque est remarquablement adapté à l'élevage en montagne.

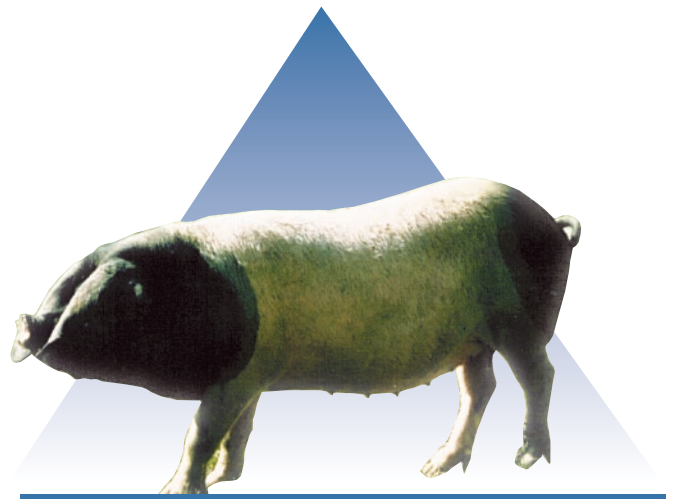
La raréfaction des chênes, victimes du déboisement inconsidéré effectué par les bergers à la recherche de nouveaux terrains de pacage pour leurs moutons, a entraîné parallèlement la quasi disparition de la race.

En 1981, une cinquantaine d'animaux sont recensés par l'ITP :

- la variété Bigourdane, localisé autour de Bagnères, compte une quarantaine de reproducteurs,
- le Basque est présent dans les Pyrénées-Atlantiques (Arudy et Nay), avec une dizaine de reproducteurs.

Ces deux variétés ont fusionné dans le cadre du programme de conservation.

En 1996, le Livre Généalogique Collectif des Races Locales de porcs (LIGERAL) est créé. La race Porc Pie Noir du Pays Basque est agréée le 26 juin 1997 par le Ministère de l'Agriculture.



## LE PORC PIE NOIR DU PAYS BASQUE

# S T A N D A R D

Le standard du Pie Noir du Pays Basque est établi en 1921.

**Taille :** hauteur au garrot 0,75 m  
hauteur à la croupe 0,78 m

**Corps :** 1,40 m de longueur

**Tête :** longue.

- Front étroit.
- Profil droit.
- Groin mobile.
- Oreilles égales aux deux tiers de la longueur de la tête, charnues, larges, rapprochées à la base, horizontales et inclinées sur les yeux.

**Dos :** légèrement convexe, rein court.

**Poitrine :** large.

**Côtes :** rondes.

**Croupe :** avalée, dite " cul de mulet ".

**Queue :** fine avec tourbillon de soies.

**Jambon :** descendu, mais peu épais.

**Membres :** forts et larges.

**Peau :** pie noire à taches larges nettement délimitées.

**Soies :** fines et rares, épi aux épaules et rosace à la croupe.

# A P T I T U D E S

1. Porc coureur, le Basque est apte à se nourrir dans les bois et les champs, et est adapté à l'élevage extensif.
2. Les truies ne sont pas très prolifiques (9 porcelets nés par portée), mais bonnes laitières. Les pertes entre la naissance et le sevrage sont faibles.
3. Abattu entre 12 et 15 mois, il pèse 120 à 160 kg. A ce poids, son lard n'est pas trop épais et sa chair savoureuse et dense est bien adaptée à la fabrication du jambon de Bayonne. La longe est parfois infiltrée de gras.
4. Après séchage, les jambons préparés et salés au sel de Bayonne sont très colorés et fermes. Ils font la renommée du jambon Basque de la Vallée des Aldudes.

Les derniers contrôles officiels réalisés à la station de recherche du CNRZ de Tour-de-Rance entre 1946 et 1956 donnent les résultats suivants :

- Basque sur 309 animaux

Critères	Valeur absolue	Écart avec Large White
Gain moyen quotidien (g)	539	- 62
Indice de consommation (kg)	3,7	+ 0,1
Âge à 100 kg (j)	261	+ 36
Jambon + longe (%)	51,6	- 0,6
Bardière + panne (%)	18,8	+ 1,33

# E F F E C T I F S

Au 1er janvier 1982, 27 éleveurs détiennent 5 verrats et 50 truies :

- 43 truies dans les Hautes-Pyrénées,
- 6 truies dans les Pyrénées-Atlantiques,
- 1 truie en Ariège.

Au 1er janvier 2003, on recense 78 verrats et 428 truies chez 37 éleveurs dont :

- 353 truies et 57 verrats chez 22 éleveurs en Aquitaine,
- 25 truies et 10 verrats chez 7 éleveurs en Midi-Pyrénées,
- 40 truies et 7 verrats chez 2 éleveurs en Espagne,
- 10 truies et 4 verrats chez 6 éleveurs hors zone.

# ÉVOLUTION DE LA RACE

Depuis 1991, la Vallée des Aldudes (Pays Basque) développe une filière régionale dont le profil technique porte sur une meilleure maîtrise des conditions d'élevage dans le but d'améliorer la productivité numérique et l'efficacité alimentaire. L'objectif, à terme, est de fournir 3 000 porcs par an aux salaisonniers de la vallée.

Une filière s'est mise en place avec une démarche qualité en vue de l'obtention d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).  
Association des Eleveurs de Porcs Basques :



L'association des éleveurs de Porcs Basques adhère aux «Livres Généalogiques Collectifs des Races locales de Porcs» (LIGERAL) dont le but est de créer et de tenir les livres généalogiques porcins des populations animales conservées.

LIGERAL : (IFIP) La Motte au Vicomte, BP 35104, 35651 LE RHEU Cedex  
Tél : 02 99 60 99 90 - Fax : 02 99 60 93 55

# AIRE GÉOGRAPHIQUE

Contact : Josette ARRAYET  
Harispea  
64430 LES ALDUDES

