

HISTORIQUE



De type ibérique, le porc Gascon est entièrement noir et a son origine dans le Piémont Pyrénéen. Le berceau de la race se situe dans le Nébouzan enclavé entre l'Armagnac, le Comminges et la Lomagne.

Selon le Professeur Girard (1921, Revue Vétérinaire), la race porcine gasconne représenterait le type de porc le plus ancien connu dans notre pays.



LE PORC GASCON

On connaît quelques variétés comme :

- la Tournayaise (région de Tournay) à oreilles plutôt courtes et au nez pointu,
- la Bleue de Boulogne (Boulogne-sur-Gesse) à oreilles tombantes, nez un peu retroussé et poil luisant (poil bleuté).
Le foyer principal du porc gascon a été longtemps la région de Boulogne-sur-Gesse.

Cette race a souffert du croisement industriel avec les races améliorées et a donné naissance aux porcs de Cazères et de Miélan, mieux adaptés aux conditions d'élevage moderne. Toutefois, ces races obtenues par métissage ont disparu.

La pureté des truies gasconnes retrouvées en 1981 a permis de sauver la race.

Le plan de sauvegarde est établi en 1982. L'ITP contribue alors à son sauvetage en créant un élevage de 5 verrats et 10 truies. Cet élevage, arrêté en 1992, avait pour but de multiplier et de diffuser à court terme des verrats. Le relais est pris par les éleveurs.

En 1996, le Livre Généalogique Collectif des Races Locales de porcs (LIGERAL) est créé. La race Porc Gascon est agréée le 5 novembre 1997 par le Ministère de l'Agriculture.

STANDARD

Taille : hauteur au garrot : 75 cm

Poids adulte : verrat : 300 kg ; truie : 250 kg

Corps : cylindrique - 1,20 m de longueur

Tête : longue et mince (dite tête de taupe)

- Face pointue
- Groin noir, fin et mobile
- Oreilles étroites, rapprochées à la base, d'une longueur égale à la moitié de celle de la tête, portées horizontalement et légèrement inclinées au-dessus des yeux

Dos : arrondi

Poitrine : parfois étroite

Côtes : rondes et bien descendues

Croupe : avalée - fesses rebondies (feston)

Queue : longue et épaisse, terminée par un bouquet de grosses soies

Membres : fins et solides, à onglons noirs et paturons solides

Peau : noire

Soies : noires, longues, dures, plus épaisses et plus serrées sur la ligne dorsale avec épis

Causes de disqualification : marques blanches au groin et toute tâche blanche sur la robe (indice de croisement)

A P T I T U D E S

- 1 Le porc Gascon est un animal rustique et vigoureux, d'un calme Olympien. Il supporte bien la chaleur et se nourrit facilement au pâturage
- 2 La truie est douce et bonne nourrice
- 3 Race tardive, sa croissance est lente, 100 kg à 1 an. Il est abattu vers 150 kg
- 4 Son lard est ferme. Sa viande persillée est savoureuse et de bonne qualité

Résultats de l'étude ITP/INRA publiée aux Journées de la Recherche Porcine en France 1996

«Recherche de références sur les possibilités de valoriser les porcs Gascon et Limousin par des produits de qualité».

Critères	Gascon	Témoin (Large White x Landrace)
Gain Moyen Quotidien (g/j) - 25 kg de 125 kg	537 g	811 g
Indice de Consommation estimé (kg) - 30 - 115 kg	4,5	3,2
pH 24 Fessier Superficiel	5,91	5,75
Long Vaste	5,77	5,75
épaisseur moy. lard (mm)	46,5	24,0
muscle estimé (%) *	39,6	52,8
Rapport longe/bardière	1,47	3,05

* % muscle estimé, calculé selon l'équation de Hamelin (1975)

E F F E C T I F S

En 1953, on compte 10 000 reproducteurs, quelques centaines en 1970.

En 1981, on recense 3 verrats et 34 truies chez 20 éleveurs localisés dans la moitié nord des Hautes Pyrénées et dans le sud de la Haute Garonne.

Au 1er janvier 2003, on compte 96 verrats et 657 truies chez 82 éleveurs dont :

- Midi-Pyrénées : 83 verrats et 556 truies chez 55 éleveurs
- Aquitaine : 10 verrats et 82 truies chez 19 éleveurs
- Hors zone : 3 verrats et 19 truies chez 8 éleveurs



Les associations d'éleveurs de porcs gascons adhèrent 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

ÉVOLUTION DE LA RACE

Depuis 1992, une filière se met en place dans les Hautes Pyrénées pour produire et valoriser une charcuterie sèche «haut de gamme».

Cette filière regroupe une quarantaine d'éleveurs, des salaisoniers et des charcutiers artisans.

La fabrication de la salaison se fait dans les Hautes Pyrénées.

Une démarche «Qualité» est engagée pour l'obtention d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Association des Eleveurs de Porcs Gascons :

Contact : Armand TOUZANNE ou Alexandre FONSECA
Chambre d'Agriculture des Htes Pyrénées
22, Place du Foirail - 65000 TARBES

Association Nationale de Sauvegarde du Porc Gascon :

Contact : Jacques POUYSEGUR
1946 Chemin du Camps
Arrouzès de la Hounade - 40700 HORSARRIEU



La Région Midi-Pyrénées est acteur dans le programme de conservation de cette race.