

Races d'Aquitaine

Les Porcins

LE PORC BASQUE





LE PORC BASQUE Historique



Plusieurs variétés anciennes de porc pie-noir existaient dans les Pyrénées -en Pays Basque, Béarn et Bigorre- et ont disparu vers le milieu du XXe siècle. Elevées en montagne à moindre coût, elles ont acquis de la notoriété en fournissant les jambons qui, avec le sel de Salies de Béarn, étaient transformés en jambons de Bayonne. Alors que les différentes variétés locales françaises disparaissaient, un très petit nombre d'animaux a été retrouvé vers 1980 et a permis de sauvegarder la race pie noire qui s'est alors implantée et développée au Pays Basque sous le nom race Basque.

Morphologie

Les porcs Basques ont le corps allongé, les oreilles tombantes, la peau claire marquée de larges taches noires sur la tête, à l'arrière ou parfois au milieu du corps. De croissance lente, ils fournissent une viande de qualité.

Population

Les porcs sont rustiques, bons marcheurs et sont élevés en plein air, en parcours de montagne dans les sous-bois de chênes, hêtres ou châtaigniers. Ce mode d'élevage leur apporte un complément d'alimentation déterminant pour la qualité de la viande. Les produits sont transformés dans des circuits locaux de charcuterie et salaisons artisanales basques implantés en vallée des Aldudes.

L'émergence d'une filière de commercialisation directement liée à une race menacée d'extinction il y a une trentaine d'années témoigne de l'intérêt des races traditionnelles dans une économie locale. L'effectif reproducteur est d'environ 300 truies.

