





## LE PORC GASCON Historique



Le porc Gascon est une race du Sud-Ouest et du piémont des Pyrénées. La majorité des variétés locales de porcs en France a décliné à partir des années 1950 avant de disparaître du fait de l'industrialisation de la production porcine avec des races étrangères. La race gasconne a été retrouvée en très faible effectif vers 1980 et conservée à partir d'un noyau de quelques dizaines de truies et deux verrats. Un programme de conservation a permis de sauvegarder la race.

## Morphologie

La race de porc Gascon est caractéristique par sa robe entièrement noire, sa tête fine et ses larges oreilles tombantes, couvrant en partie les yeux. Le poids des truies peut atteindre 300 à 350 kg et celui des mâles peut dépasser 400 kg. La croissance des animaux est lente, la chair persillée est d'une grande saveur.

## Population

Race fermière par excellence, les Porcs Gascons sont particulièrement rustiques et adaptés à la vie en plein air pour la recherche de leur nourriture. Les Porcs Gascons sont appréciés pour leur capacité d'élevage en extensif et la qualité de leur viande. La race s'est diffusée dans tout le Sud-Ouest à l'initiative d'éleveurs régionaux qui valorisent leurs productions en charcuteries artisanales riches en saveur, adaptées à la vente en circuits courts et en filières de qualité. L'effectif en Région Aquitaine et Midi-Pyrénées atteint environ 1000 truies et 50 verrats.

