



HAUTE-GARONNE - LE DEPARTEMENT
Haute-Garonne - 2026

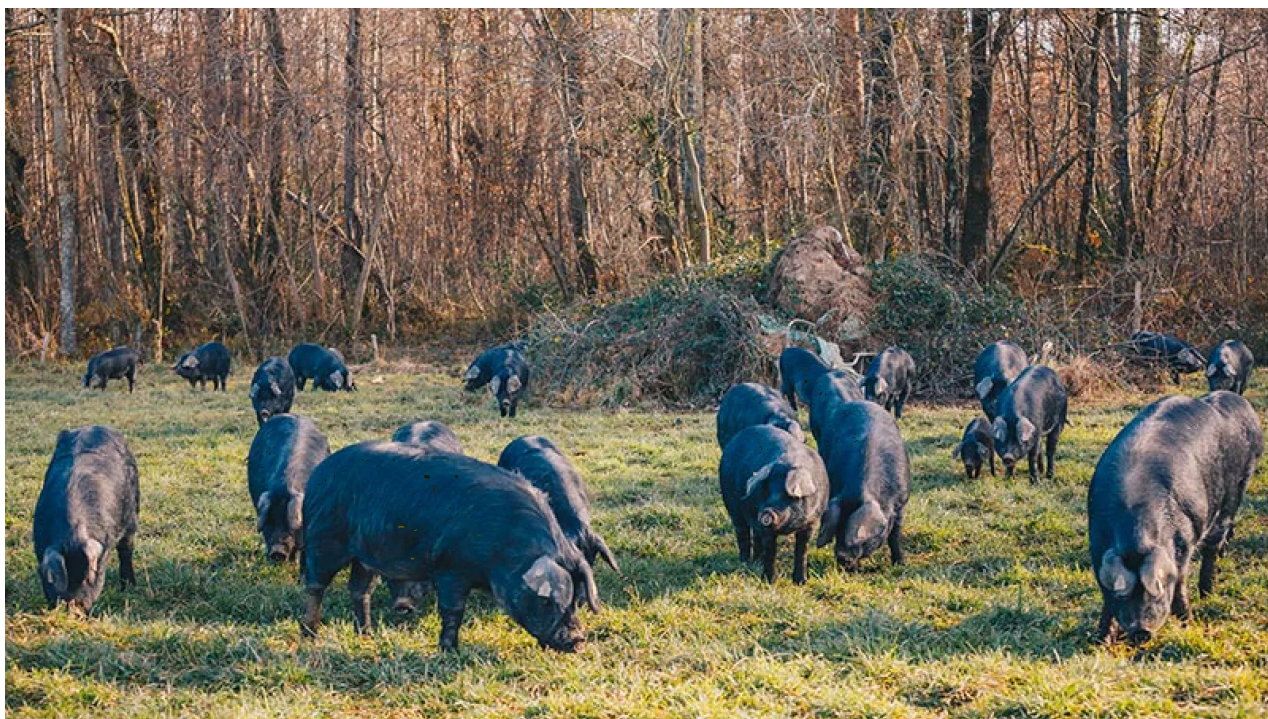
Porc noir de Bigorre (AOP)

Écologie

Agroécologie

Publié le 20 février 2020

Reading time : 1 minutes



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. "



<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



<https://www.youtube.com/watch?v=4uR2LnH4CT8>



<https://www.youtube.com/watch?v=fw76EtcItAU>

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

[Télécharger](#)