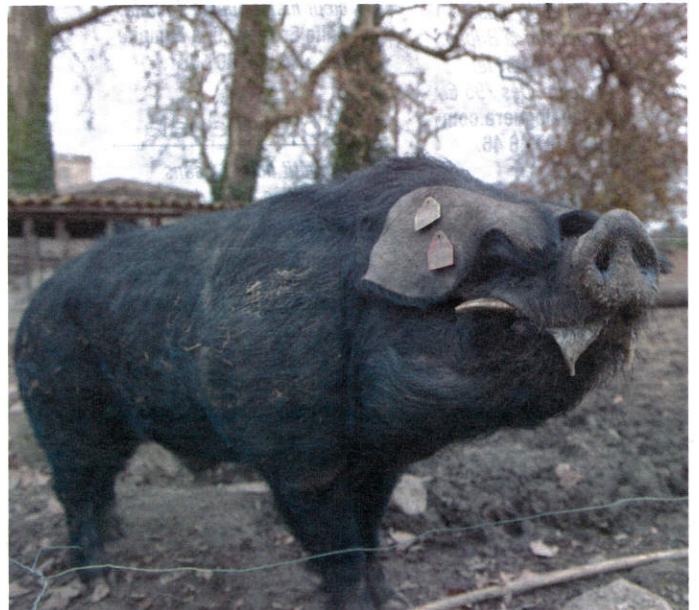




Le porc noir, un cochon 100 % gascon

Connu pour la saveur de sa viande, le porc gascon fait son grand retour dans les fermes de la région. Des sous-bois de Gironde jusqu'à la table d'un chef, découvrez ce produit d'exception

Textes et photos : **Émilie Dubrul**



Il a bien failli disparaître à la fin du siècle dernier, trop primitif pour s'adapter aux conditions de l'élevage intensif, et surtout jugé peu rentable, grandissant beaucoup plus lentement que les cochons blancs de type large white landrace. Ce porc gascon, rustique et vigoureux, est une des plus anciennes races du pays, à l'instar de son cousin basque kintoa. Descendant d'une espèce ibérique d'origine africaine, il supporte bien la chaleur et se nourrit facilement au pâturage ou en sous-bois. Il y a une dizaine d'années, grâce au Conservatoire des races

d'Aquitaine, une poignée d'irréductibles, soucieux de sauvegarder ce patrimoine régional, est parvenue à reconstituer des cheptels.

La vie de château

À Castillon-de-Castets (33), Aude Planty et son mari, du Château du Carpia, sont de ceux-là ! Entre vignoble et champ de céréales, ces éleveurs vigneron élèvent leurs porcs gascons avec passion et patience. « Il leur faut de