

DÉMARCHE COLLECTIVE

LA DÉMARCHE

Porc noir de Bigorre

L'EARL des Frênes ne serait rien sans le collectif qui est organisé autour de 3 organes :

- L'association des éleveurs de porcs noirs de Bigorre qui compte 53 éleveurs et qui a pour objectif de mutualiser les compétences techniques et de les faire évoluer
- Le consortium Noir de Bigorre, dont Sophie est la présidente, et qui a pour objectif de gérer la démarche AOP avec les éleveurs, les artisans charcutiers et les salaisoniers : c'est l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation.
- La SICA Noir de Bigorre qui est l'outil commercial : achat des porcs aux éleveurs, transformation et commercialisation des produits finis.

Sur le plan technique, de nombreux sujets sont traités au sein du collectif d'éleveurs :

- Plantations de haies sur les parcours
- Choix des espèces à semer dans les parcours
- Essais de blé population pour augmenter le taux de protéine
- Verraterie collective
- Développement d'une application web de traçabilité spécifique au porc Noir de Bigorre

Le collectif d'éleveurs est né dans les années 1980 pour préserver une race qui était menacée d'extinction. Aujourd'hui, chaque élevage « naisseur » utilise une application web conçue par le consortium Noir de Bigorre qui permet de gérer la reproduction du cheptel.

L'application permet d'enregistrer les saillies, les mises-bas et de renseigner les fiches de portées (dates de naissances, nombre de porcelets nés, nombre de porcelets sevrés, n° d'identification). Chaque porc a une boucle électronique contenant ces informations et qui peut être lue grâce à l'application.

L'application permet également de réaliser un suivi précis de la gestion des parcours : date d'entrée des porcs sur le parcours, date de sortie, quantité de concentrées distribuée...

L'objectif final est de pouvoir communiquer les informations intéressantes au consommateur par le biais de cette base de données.

Transformation et commercialisation

Les porcs sont abattus à Tarbes par la structure « Viandes de Bigorre » composée de 4 partenaires : la société du porc Noir de Bigorre, la SICA Pyrénéenne, la Coopérative des Pays du Gave et la SARL Sopyvia.

La société du porc noir de Bigorre est propriétaire d'une salle de découpe à Louey (65). La SICA réalise avec les membres de la filière, la découpe, la transformation des carcasses et la fabrication des différents produits : le séchage et l'affinage du Jambon Noir de Bigorre, des salaisons et des produits de charcuterie. Elle emploie 18 personnes.

De part cette organisation, les acteurs de la filière (éleveurs et transformateurs) maîtrisent les

quantités produites - 10000 porcs maximum par an - et les prix de vente : entre 3,5€ et 4€ /kg carcasse payé à l'éleveur en 2021 contre 1,26€/kg carcasse en élevage classique avec un indice de consommation de l'ordre de 5,6 en porc Noir de Bigorre contre 2,6 en conventionnel et une prolificité de 14 à 16 porcs sevrés par truie en porc Noir de Bigorre contre une prolificité approchant les 40 porcs sevrés par truie en conventionnel.

La noire d'Astarac Bigorre

Fort de l'expérience du porc noir de Bigorre, les éleveurs du territoire portent également une démarche de reconnaissance de la poule noire d'Astarac Bigorre en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP). Le collectif est structuré autour de 3 organes :

- L'association de sauvegarde de la race et d'accompagnement des producteurs
- La société commerciale (SICA)
- Le couvoir

Une commerciale est salariée à temps plein de la SICA + un temps partiel à 20h/mois.

Un salarié sera embauché prochainement en 2022 pour gérer le couvoir

La filière produit 10000 à 12000 volailles par an. De la même manière que pour la filière porc noir de Bigorre, les acteurs de la filière poule noire d'Astarac Bigorre maîtrisent les quantités produites et les prix de vente par les producteurs qui sont fixés à 6€/kg quel que soit le type de volaille (poulette, poulet, chapon).