



LA CONFRERIE DU CUL NOIR DU LIMOUSIN



La Confrérie du porc Cul Noir du Limousin a été créée en 1986 dans la ville de Saint-Yrieix-la-Perche (Haute-Vienne), berceau de la race porcine éponyme.

Cette association, regroupant des membres venus de tous les horizons, s'est engagée à revaloriser, dans la pure tradition régionale, cette production locale, menacée de disparition. Présente encore au début du 20^e siècle dans toutes les cours de fermes limousines, cette viande pas comme les autres aura assuré depuis le moyen-âge la subsistance de ses éleveurs.

Après plusieurs années de sommeil, la Confrérie a été réactivée en 2019 à Ségur-le-Château, proche de la cité Arédiennne. Une commune dans laquelle, aux premiers dimanches du mois d'août, se déroule la Grande Fête du Cochon, occasion de réunir autour des tables une foule d'amateurs, gourmands de cette viande d'exception.

La fonction de Grand-Maître est assurée par Raymonde Chauffaille, dont le père a permis la préservation des derniers verrats de race pure au cours des années 1970. Elle a, en son sein, une marraine et ambassadrice que connaissent ceux qui ont aimé la comédie musicale Starmania, Fabienne Thi-beault.

Présidée par Guy Tallet, la Confrérie a comme membres du bureau deux vice-présidents, René Maury chef cuisinier, et Roméo Porcher, jeune éleveur d'une vingtaine d'années. Une belle équipe pour un produit d'exception

LE CUL NOIR LIMOUSIN, UNE RACE PORCINE LOCALE

Le Cul Noir du Limousin est une race porcine originaire de Saint-Yrieix-la-Perche (Haute-Vienne). Il est de type ibérique. Il est de couleur blanche avec des taches noires plus ou moins larges.

Le Cul Noir du Limousin est un porc rustique qui est très mobile et a de faibles besoins alimentaires. Il est bien adapté à un élevage sur des parcours dans des châtaigneraies et des chênaies du Limousin. Il bénéficie d'un plan de sauvegarde. Dans ce cadre, le LIGERAL (livre généalogique des races locales) avec le soutien de l'Institut technique du porc, gère les plans d'accouplement pour éviter la consanguinité.

La croissance lente des animaux participe à la qualité de la viande en permettant des dépôts de gras légers mais réguliers jusqu'au cœur de la viande, ce qui la rend bien rouge et persillée.

Le Cul Noir du Limousin est généralement abattu vers l'âge de 16-18 mois, après une période d'engraissement pendant laquelle la viande se couvre d'une épaisseur de lard importante. Cette particularité, si elle a pu lui porter préjudice à une certaine époque, est aujourd'hui un atout pour la race : le lard épais (8 à 10 cm), blanc, ferme tout en restant fondant, est de plus en plus recherché pour la cuisine au saindoux ou pour les bardages des pièces à rôtir.

Informations : <https://www.racesdefrance.fr/porcs?id=160>

<https://www.ifip.asso.fr/sites/default/files/pdf-documentations/plaquetteligerall.pdf>

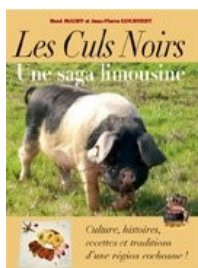


LE PORC CUL NOIR LIMOUSIN, LA RELANCE D'UNE RACE ET LA PRÉSERVATION DU GOÛT

L'histoire du porc Cul Noir incarne celle de ces productions et de ces aliments délaissés pendant parfois de longues périodes et qui, grâce à des initiatives locales et des producteurs passionnés, s'inscrivent aujourd'hui dans des dynamiques nouvelles. Cette race de porc limousin (sans doute de souche ibérique) courante jusqu'à la fin du XIX^e siècle recule peu à peu dans les campagnes. Une prise de poids lente et une viande jugée trop grasse lui font préférer d'autres races comme la race blanche anglo-saxonne. Comme d'autres, le porc Cul Noir ne résiste pas aux transformations du monde agricole et à l'évolution des attentes des consommateurs au cours de la seconde moitié du XX^e siècle.

À la fin des années 1970, il ne reste plus que quelques producteurs notamment dans la région de Saint-Yrieix-la-Perche (Haute-Vienne). On dénombre alors seulement une quarantaine de truies environ. Plusieurs passionnés décident alors d'organiser une fête annuelle pour tenter de relancer cette race de porc rustique au corps blanc, taché au niveau de la tête et la croupe de grandes plaques noires. Ce sera la Frairie Des Culs Noirs qui va rencontrer rapidement le succès et participer à la notoriété de ce cochon. On prend alors appui sur les études anciennes comme celle du docteur Escorne, vice-président de la chambre d'agriculture, auteur d'un rapport sur la conservation de cette race limousine de porc en 1894 et qui, en 1906, mettait déjà en garde contre sa disparition. Le patrimoine et la mémoire du savoir-faire chez quelques éleveurs ont servi à la relance de cette production. Plusieurs chefs de la région ou à l'extérieur vantent les mérites de cette viande et la proposent dans leurs établissements au cours des années 1980. En 1993, une nouvelle étape est franchie avec la fondation du Syndicat des éleveurs de Porcs Cul Noir.

Si la production reste aujourd'hui encore limitée, le porc Cul Noir a gagné ses lettres de noblesse auprès de consommateurs à la recherche d'une viande aux saveurs de noisettes. Ce goût différent lié à des conditions d'élevages traditionnelles (en plein air avec une alimentation diversifiée à base de châtaignes notamment) devient à l'heure actuelle un atout face une production de viande porcine le plus souvent standardisée. Le renouveau et la promotion de la race assurés par une confrérie relancée à Ségur-La-Château en 2019 contribuent ainsi à la préservation d'un patrimoine et de la diversité des goûts.



LES CULS NOIRS UNE SAGA LIMOUSINE

Ce livre présente l'histoire des Culs Noirs, une race de porcs du Limousin, de leurs origines en passant par leur élevage traditionnel et en finissant par des recettes proposées

Les auteurs

Jean-Pierre Gourvest Journaliste

René Maury, référent de l'Institut du Goût Nouvelle Aquitaine, pour la partie des recettes

SÉGUR LE CHÂTEAU FÊTE LE COCHON



La commune de Ségur-le-Château organise chaque premier dimanche d'Août la grande fête du cochon.

Informations : Mairie de Ségur-le-Château

8 Avenue du Château,

19230 Ségur-le-Château

Téléphone : 05 55 73 53 21



Pour visiter le territoire du porc Cul Noir du Limousin

Informations : Office du Tourisme du Pays de Saint-Yrieix-la-Perche

58 Boulevard de L Hôtel de ville, 87500 Saint-Yrieix-la-Perche Téléphone : 05 55 08 20 72

<http://www.tourisme-saint-yrieix.com/>

INSTITUT DU GOUT NOUVELLE-AQUITAINE Informations : gout.nouvelleaquitaine@gmail.com

Site: <https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/>

Document réalisé avec le soutien de la confrérie

Merci pour leur collaboration à Fabienne Thibeault, Jean-Pierre Gourvest, René Maury et Pierrick Blaineau.