

**De notre correspondant à Clugnat (23), François JAUMEAU**



*Copyright 2012 - François Jaumeau*

**Le porc Cul Noir Limousin, une race à préserver - 24 juin 2012**

Dimanche dernier, à l'occasion de la 15ème journée du patrimoine de pays, le Centre Berry Animation et Découvertes a offert au public creusois et limitrophe la visite d'un élevage de porcs Cul Noir.

Élevés sur de vastes espaces (pas moins de 12 hectares), nourris à l'herbe, blé et betterave l'hiver, ces porcs présentent une qualité gustative sans pareil, riches en oméga 3 et pauvres en graisse.

Rien à voir avec ces productions semi-industrielles de la région de St Yrieix La Perche où les porcs vivent sur des espaces limités et sont donc riches en oméga 6, avec la moitié de leur poids en graisse. Là, les porcs ne présentent qu'une simple pellicule de graisse sur leur dos, pas plus de 4 à 5 centimètres.

Leur croissance est lente : il faut compter 2 ans pour amener un porc à la transformation et à la consommation. Dans le cas contraire, vous les conduisez vers de graves complications.

Ces porcs Cul Noir de Malleret-Boussac (Creuse) sont élevés dans le strict respect de l'animal et de la qualité de vie. Pas de bêtes en surpoids, ceux-ci ne dépassent pas les 180 kilos.

Attention cependant à ne pas confondre le porc Cul Noir de type Limousin qui constitue le berceau originel de la race, avec le type Périgourdin aux tâches noires plus accentuées et nombreuses.

Une exposition d'articles mêlant la Savoie, d'où est originaire l'exploitante agricole, et la Creuse était également visible dans le hangar : boîtes de transport de reblochon pour les emmener au marché du Grand-Bornand notamment, table à reblochon, chaudière en cuivre du Chablais, matériel d'apiculture...

Les visiteurs étaient ravis de cette après-midi enrichissante, agrémentée d'une dégustation de produits (viande, saucisse, rillettes), pouvant leur donner envie d'en acquérir au prix de 13,50 € le kg, et ce en vente directe et en gros/semi-gros. Certains ont même réclamé auprès de l'association organisatrice de cette journée de nouvelles sorties sur ce thème.

Plus de renseignements auprès de l'élevage sur [marie-laure.righini@orange.fr](mailto:marie-laure.righini@orange.fr) ou auprès de l'association [www.patrimoinecbad.com](http://www.patrimoinecbad.com)