



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**FranceAgriMer**

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

# PRÉSENTATION DU LIGERAL ET DES FILIÈRES DE RACES LOCALES PORCINES

Salon de l'Agriculture 27 février 2022



LIGERAL

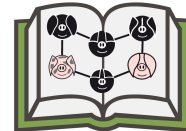
# LIGERAL - Historique

## ■ 1982 : Programme de conservation

- Porc Basque (5♂, 50♀)
- Porc Blanc de l'Ouest (10♂, 169♀)
- Porc Cul Noir Limousin (3♂, 57♀)
- Porc Gascon (3♂, 34♀)



## ■ 1996 : Création du LIGERAL



LIGERAL

## ■ 1997 à 1999 : Reconnaissance de 5 races

- Bayeux (5♂, 15♀)



## ■ 2006 : Reconnaissance d'une 6<sup>ème</sup> race

- Porc Nustrale (Corse)



# LIGERAL - présentation

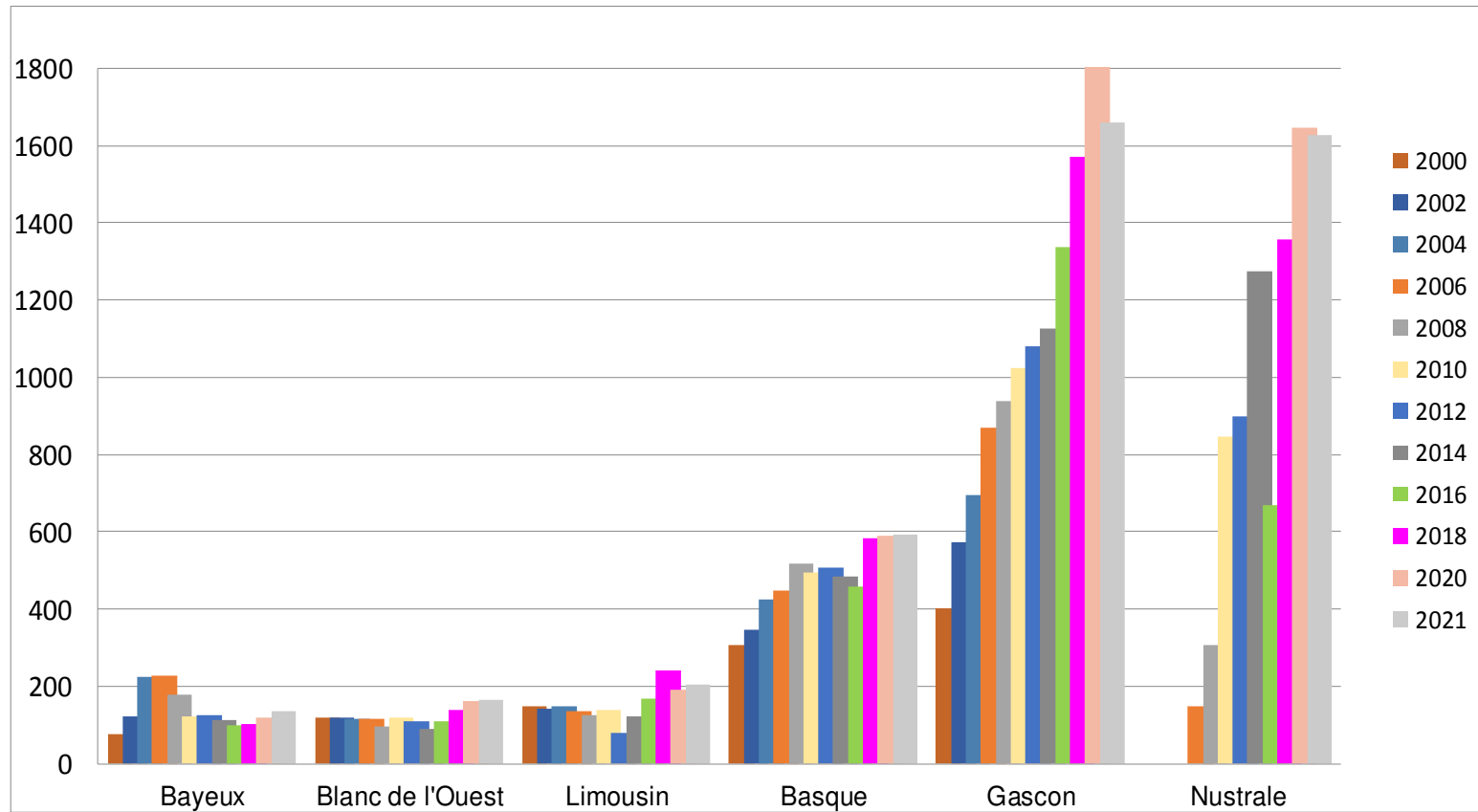
- **Organisation reconnue** par le Ministère de l'Agriculture pour la tenue des LG des races locales de porcs, appuyée par l'IFIP
  - **Adhérents :**
    - 7 organisations (plus de 300 éleveurs)
    - Une dizaine d'éleveurs indépendants
  - **Rôles :**
    - Orienter et définir les programmes de conservation
    - Mettre en œuvre ces programmes
    - Représenter les races
    - Réaliser des contrôles de filiations
  - **Instances :**
    - Conseil d'administration
    - Comités pilotes
- 



# Répartition géographique



# Évolution des effectifs de truies



# Systemes de production

## ■ Basque, Gascon et Cul Noir Limousin

- Elevés en systèmes extensifs, alimentation complétée par les ressources naturelles, valorisation du terroir
  - **AOP porc Kintoa et jambon du Kintoa**, séchoir collectif, transformateurs, coopérative d'éleveurs, abattoir de St Jean,... => développement sur le département 64 (≈ 4 000 porcs par an)
  - **AOP porc Noir de Bigorre et jambon Noir de Bigorre**, atelier de découpe avec SICA de commercialisation, reprise de l'abattoir de Tarbes avec 4 autres entreprises privées => développement sur l'ancienne région Midi-Pyrénées (≈ 10 000 porcs par an)
  - **Démarche AOP initiée sur le Cul Noir Limousin**, coopérative d'éleveurs, partenariat avec transformateur => développement sur le Limousin (≈ 1 000 porcs abattus par an)
-

# Systemes de production

## ■ Nustrale (Corse)

- Elevés en système extensif, alimentation complétée par les ressources naturelles du milieu, production saisonnière, valorisation du territoire
- **AOP jambon de Corse, Longe de Corse et Coppa de Corse**, les éleveurs sont naisseurs-engraisseurs-transformateurs-vendeurs, atelier de transformation et séchoir individuels => pas de filière mais très forte demande sociétale

## ■ Porc Blanc de l'Ouest et Bayeux

- Elevés en extérieur ou en bâtiment sur paille, alimentation complétée par des sous-produits laitiers, petites unités de production, vente à la ferme ou sur les marchés
  - Pas de filières de valorisation, ni de démarches collectives pour le moment
-

# Quels intérêts à conserver les races locales ?

- Les éleveurs de races locales contribuent à **la gestion de la biodiversité** en élevant les porcs sur leur berceau de races et en valorisant les terroirs
  - On retrouve la notion **de noyau d'élite**
  - Les produits issus de ces races locales sont des produits qui correspondent à un positionnement **haut de gamme** du fait de leur mode d'élevage, de la durée et du mode d'élaboration des produits
- 





# Conclusion

- Les produits issus des races locales répondent à une certaine **attente sociétale** et sont finalement **précurseurs** sur :
    - La diversité
    - Le bien être animal
    - Le plaisir
  
  - La production est toutefois **fragile** :
    - Taille des populations
    - Risque sanitaire
    - Coût de production
    - Taille des filières et besoin d'accompagnement
    - Inertie de la production
    - Captation de l'image
-