

HISTORIQUE



De type ibérique, la race porcine limousine dite de St Yrieix, encore appelée " Cul noir ", occupe depuis plusieurs siècles l'Ouest du Massif Central. Porc de taille moyenne, tête à profil droit, oreilles droites.

Vers 1850, deux variétés existent, se différenciant principalement par la taille :

- la variété " petite race ", avec des formes potelées, des côtes très relevées et des oreilles semi-dressées, pointées haut en avant.
- l'autre variété, plus grande, le corps moins épais, les oreilles plus fortes et plus horizontales, les soies plus abondantes.

Cette distinction disparaît dès les années 1900, sauf pour une partie de la deuxième variété qui, croisée avec le Craonnais, donne naissance à la race Périgourdine, dont le livre généalogique est créé en 1931.

Le livre généalogique limousin est créé le 28 septembre 1935 par la Direction des Services Agricoles de la Haute-Vienne. Son siège est à St Yrieix-la-Perche.

En arrêt de fonctionnement durant la guerre 1940-45, les livres ne reprennent pas leur activité après 45. Ce phénomène, conjugué à l'introduction de races " modernes ", explique la baisse importante des effectifs dans les deux races qui, de 13 000 reproducteurs en 1953, passent à quelques centaines en 1970.

En 1981, lors du recensement établi par l'ITP, on retrouve des animaux de type limousin et de type périgourdin qui sont dans le même livre zootechnique. Le berceau de la race Cul noir est cantonné autour de St Yrieix-la-Perche et Coussac-Bonneval pour la Haute-Vienne, Ségur-le-Château, Lubersac et Juillac pour la Corrèze, et St Cyr-les-Champagne, Lanouaille et Payzac pour la Dordogne.

En 1996, le Livre Généalogique Collectif des Races Locales de porcs (LIGERAL) est créé. La race Porc Cul Noir Limousin est agréée le 5 novembre 1997 par le Ministère de l'Agriculture.



LE PORC CUL NOIR LIMOUSIN

STANDARD

Taille : moyenne = 0,80 m.

Corps : trapu, large, arrondi, bien campé sur des membres fins.

Tête : conique, dite " tête de taupe ".

- Chanfrein droit.
- Groin étroit et allongé.
- Oreilles minces, très écartées sur le front pointant en avant.

Dos : reins larges, arqués dans la jeunesse, devenant droits au cours de l'engraissement.

Poitrine : profonde.

Côtes : longues et très relevées.

Épaules : bien soudées avec le cou.

Croupe : bien fournie et cuisse musclée.

Queue : fine, mince, entièrement noire.

Membres : assez forts et longs, jarrets droits et aplombs verticaux. Démarche facile.

Peau : pie noire. Tête et croupe recouvertes de deux grandes plaques noires nettement circonscrites (écussons). Le tronc est blanc mais présente généralement des taches rondes, irrégulièrement disséminées, à bords nets, mesurant au plus 5 ou 6 centimètres de diamètre et colorées par un pigment noir déposé dans la peau (truitures).

Soies : courtes, fines, couchées en sens divers, ce qui provoque la formation de deux épis situés l'un à la nuque (reboulé), l'autre entre les hanches et la queue (virade).

A P T I T U D E S

1. Le Cul Noir Limousin, à croissance lente, peu exigeant sur le plan alimentaire, est rustique et bon marcheur. Il valorise très bien les parcours sous châtaigneraies et chênaies.
2. La truie est prolifique (10 porcelets par portée), douce et bonne nourrice, mais ne possède, en général, que 10 tétines.
3. Réputé pour son aptitude à faire du gras, le porc Limousin est abattu vers 18 mois et pèse 200 kg, dont 100 kg de lard. Le lard doit être marmoré, ferme et fondant. La viande, d'un beau rouge, est savoureuse, ferme et tendre.

Les derniers contrôles réalisés en station en 1987 donnent les résultats suivants :

• Station de descendance (avec abattage) du Deschaux

	Limousin (19 animaux)	Large White (217 animaux)
Gain moyen quotidien (g)	533	881
Indice de consommation (kg)	3,51	2,83
pH 24	5,92	6,03
Poids de la panne (kg)	1,31	0,55
Poids de la bardière (kg)	6,45	4,10
Poids du jambon (kg)	7,59	8,96
Poids de la longe (kg)	9,33	12,50
Épaisseur du lard (mm)		
au rein	43,1	19,6
au dos	38,5	19,8
Taux de muscle estimé (%)	40,91	54,3
Taux de gras estimé (%)	40,02	24,3

E F F E C T I F S

En 1970, il ne reste que 200 animaux «cul noir» (Quitet et Zert).
En 1981, on recense 3 verrats, 57 truies et 40 élevages situés dans la région de St Yrieix, Ségur-le-Château, Lanouaille.

Au 1er janvier 2003, on compte 43 verrats et 139 truies chez 38 éleveurs dont :

- Limousin : 33 verrats et 118 truies chez 30 éleveurs
- Aquitaine : 3 verrats et 8 truies chez 2 éleveurs
- Poitou-Charente : 3 verrats et 9 truies chez 3 éleveurs
- Hors zone : 4 verrats et 4 truies chez 3 éleveurs

ÉVOLUTION DE LA RACE

Le syndicat des Éleveurs de Porc Cul noir Limousin est créé en 1993 et se donne pour objectif de redynamiser la production, en gardant les pratiques anciennes : animal engraisé en plein air, fini à la châtaigne et abattu vers 18 mois.

Certains éleveurs transforment et commercialisent leurs porcs. D'autres vendent directement à des charcutiers locaux (St Yrieix), qui valorisent bien la vente de lard.



Le syndicat des éleveurs du porc Cul noir Limousin adhère aux "Livres Généalogiques Collectifs des Races locales de Porcs" (LIGÉRAL) dont le but est de créer et de tenir les livres généalogiques porcins des populations animales conservées.

LIGÉRAL : (ITP) La Motte au Vicomte, BP3, 35651 LE RHEU Cedex
Tél : 02 99 60 99 90 - Fax : 02 99 60 93 55

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Syndicat des Éleveurs de Porcs Culs Noir Limousin :

Contact : Mickaël DELANOTTE
Domaine des Vaseix
87430 VERNEUIL S/ VIENNE

