



# PORC BASQUE

Le porc basque, élevé dans le sud des Pyrénées Atlantiques, connaît une dynamique importante autour d'un produit haut de gamme. Un groupe d'éleveurs, autour d'un entrepreneur, a réussi à sauvegarder la race, à développer une vallée. Une AOC Jambon du Kintoa et Porc du Kintoa (viande fraîche) est en cours de finalisation.



## Le contexte régional

<p><b>La filière régionale / filière nationale</b></p>	<p>Toutes les productions animales sont présentes en Aquitaine : 1<sup>ère</sup> région française de palmipède gras, 3<sup>ème</sup> région ovine, 6<sup>ème</sup> région porcine</p>
<p><b>Produits de la filière régionale</b></p>	<p>Jambon sec, fromage de brebis, foie gras, viande bovine et ovine, volailles</p>
<p><b>Les démarches de qualité existantes</b></p>	<p>1<sup>ère</sup> région de France en nombre de signes officiels de qualité : 12 AOC, 58 IGP, ~ 100 Label Rouge  =&gt; 3 M de CA, 42 % des exploitations ont au moins 1 SOQ</p> <p><b>En porcin :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le Porc Fermier du Sud-Ouest (Label Rouge)</li> <li>-Le Porc au Grain du Sud-Ouest (CCP, Label Rouge, IGP Jambon de Bayonne)</li> </ul> <p><b>Les Pyrénées Atlantiques</b> (zone d'élevage du porc Basque) : 1<sup>er</sup> producteur régional de porcs conventionnels avec 20 % de la production nationale de jambons secs</p>
<p><b>Place de la race étudiée dans la filière régionale</b></p>	<p>Le porc Basque représente moins de 0,1% des porcs élevés dans le département = marché de niche  Filière localisée autour de la vallée des Aldudes</p>

## Les dates clé

<b>1990</b>	Création de l'association de développement du Porc de race Basque par Pierre Oteiza et les éleveurs Début de la valorisation par Pierre Oteiza
<b>1997</b>	Reconnaissance de la race par le Ministère en charge de l'Agriculture
<b>1998</b>	Formalisation de la démarche avec la création d'un CDC
<b>2001</b>	-Création association de développement de la filière Porc Basque puis initiation du dossier AOP -Ouverture d'un séchoir collectif permettant la transformation fermière
<b>2004</b>	Fusion des 2 associations et création de la Filière Porc Basque
<b>2010</b>	Choix du nom Kintoa car Basque trop utilisé d'après INAO
<b>2015</b>	Obtention prévue de l'AOP

## La race

<b>Utilisations</b>	Salaison et viande fraîche Valorisation des parcours boisés (très secondaire)
<b>Nb femelles</b>	480 femelles présentes chez 21 éleveurs (pas de verraterie mais utilisation de l'Insémination Artificielle depuis peu pour produire du charcutier)
<b>Evolution du nombre animaux</b>	En augmentation lente depuis 1990
<b>Gestion race</b>	Le Livre Généalogique du porc Basque est tenu par le LIGERAL (association des livres généalogiques collectifs des races locales de porcs)
<b>Etat actuel race</b>	Race locale à petit effectif
<b>Enjeux pour race</b>	-Maîtriser l'adéquation entre l'installation d'atelier naisseur et engraisseur (trouver des engraisseurs). -Obtenir de meilleures performances donc gestion de race très importante (plan accouplement, tri sur les cochettes...) et technicité des éleveurs à améliorer

## Les éleveurs

<b>Nombre</b>	69 éleveurs dont 13 naisseurs et 8 naisseurs-engraisseurs (sélectionneurs/multiplicateurs) et 48 engraisseurs
<b>Qui sont les éleveurs ?</b>	-Exploitants à titre principal mais ateliers complémentaires et "variable d'ajustement" -Naisseur : 20 femelles/élevage, conduite principalement en bâtiment intégral -Engraisseurs : en moyenne 80 porcs charcutiers/an en lot de 20-25, en parcours plein-air
<b>Dynamique</b>	- Très forte motivation identitaire, éleveurs très attachés à leur territoire

## Les produits

<b>Quels produits ? Quantités ?</b>	-Viande fraîche : 2300 porcs charcutiers en 2013 -Produit phare le jambon sec = Jambon du Kintoa, 3000 commercialisés par la Maison Pierre Oteiza en 2013, 1300 par les producteurs fermiers et 300 par autres transformateurs (SARL Belaun et la charcuterie Aubard)
<b>Spécificités produit</b>	Produit haut de gamme
<b>Saisonnalité: oui/non - avantage/inconvénient - animaux/marché</b>	-Non, (production de porcs tout au long de l'année) -Ont positivé le gras de couverture pour en faire un atout
<b>Quels éleveurs commercialisent ?</b>	-Pierre Oteiza transforme 65 % des porcs charcutiers -Producteurs fermiers "Belaun" transforment 28 % des porcs charcutiers -4 ou 5 éleveurs vendent par eux-mêmes
<b>Quels circuits de commercialisation ?</b>	Epicerie fines, bouchers, restaurants, export, vente directe. (10 boutiques Pierre Oteiza, 6 au Pays Basque, 1 dans les Landes, 1 à Bordeaux et 2 sur Paris)
<b>Autres produits ?</b>	Autres salaisons, viande fraîche...
<b>Autres usages ?</b>	Contribution à la valorisation de certains parcours (exploitations des terrains communaux en montagne)
<b>Quel lien au territoire/terroir ?</b>	Développement vallée des Aldudes, maintien agriculture

## La commercialisation collective

Quelle démarcation ?	Demande AOP en cours
Pourquoi ?	Reconnaissance du travail et de la filière en place depuis plus de 20 ans, protection du produit
Quelle organisation ?	<p>Vente des porcs charcutiers à l'entreprise Pierre Oteiza (65%), à SARL Belaun (28%) (le reste est commercialisé par les éleveurs eux-mêmes, transformation fermière).</p> <p>La filière gère la répartition des lots, les dates d'abattage et édite la facturation pour avoir une traçabilité des porcs (pas de transaction financière).</p> <p>Création SARL Belaun entre plusieurs agriculteurs, un atelier de transformation et un magasin de producteurs à proximité entreprise de Pierre Oteiza (pas de concurrence)</p>

## Bilan

Quelles satisfactions éleveurs /prix de vente	<p>-Prix des porcelets fixé par la filière (concertation) mais la vente de porcs charcutiers serait plus intéressante</p> <p>-Prix de vente des porcs charcutiers est également fixé par la filière (grille de classement + prise en compte du coût des aliments)</p>
Ce qui ressort de la démarche?	<p>-Complémentarité entre artisan et producteurs fermiers</p> <p>-Forte dynamique humaine</p> <p>-Filière indispensable pour sauvegarder une race et vendre une certaine quantité de produits</p>
Questions actuelles	<p>Arrive à la fin du AOC :</p> <p>=&gt;Modifications dans le cahier des charges sur les chargements en porcs par type de parc (plus élevés sur prairie que sur parcours boisés) risque de mise en concurrence des ateliers porcins et ruminants sur les exploitations</p>
Perspectives / enjeux	<p>-Eleveurs moins concernés sur les dernières avancés de l'AOC</p> <p>-Un seul transformateur d'importance</p> <p>-Produire plus de porcs charcutiers (installer de nouveaux naisseurs et engraisseurs)</p> <p>-Installation de la laiterie (AOC Ossau Iraty) aux Aldudes : opportunité pour utiliser le petit lait en complément de la ration et donc de limiter les coûts en aliment, 1<sup>er</sup> poste de dépense pour l'élevage porcine</p>

## Synthèse sur les difficultés rencontrées, dépassées ou qui perdurent et leurs impacts.

Thématique	Les difficultés rencontrées	Solutions ou effets non résolus
Humaine	Mésentente avec le consortium Jambon de Bayonne qui mettait à disposition un technicien jusqu'en 1998	Restructuration de la filière, changement du statut de l'association qui devient « association pour le développement de la filière porc Basque » à vocation interprofessionnelle, emploi d'un technicien.
Commercial	Un seul transformateur, pas de production fermière	Création d'un séchoir collectif ouvert à tous avec l'appui du transformateur Création de la Coopérative et de la SARL Belaun Entrée de la charcuterie Aubard
Démarcation collective	Long parcours pour l'obtention de l'AOC (15 ans) et relations difficile avec l'INAO	Impatience des éleveurs, démotivation, incompréhension de l'animateur...
Démarcation collective	Opposition de l'INAO à nommer l'AOC « porc Basque » pourtant reconnu par les consommateurs	Appel à une historienne qui a trouvé le nom « Kintoa » (en rapport avec un impôt qui était reversé au Roi de Navarre dans le pays Quint). Nom qui fait l'unanimité aujourd'hui.
Technique	Prouver le lien au terroir par l'alimentation des porcs en plein air	Réalisation d'expériences pour calculer les quantités d'herbe ingérée par un porc Pas de références scientifiques dans ce domaine, perte de temps et expériences aléatoires
Organisation	Roulement de 3 animateurs différents pour gérer le dossier AOC	Perte de temps et d'information
Economique	Forte dépendance au cours des céréales	Utilisation de sous produits laitiers Lancement d'appel d'offre pour l'achat d'aliment groupé
Economique	Changement des chargements/ha dans le CDC au cours du dossier AOC : chargement sur prairies > chargement en landes et bois	Concurrence des ateliers ruminants et porcins sur les surfaces herbagères. En discussion pour ouvrir une aide au porc plein air

**Enquête réalisée** par H. Lenoir et T. Pons

**Rédaction du document** : Christèle Couzy et Lucie Markey - Institut de l'Elevage

**Crédit photo** : Filière Porc Basque

Pour en savoir plus : <http://www.kintoa.fr>

Association : La Filière Porc Basque, Mairie, 64430 Les Aldudes  
Tel : 05 59 37 55 71

Animatrice : Capucine Picamoles [capucine.picamoles@porcbasque.fr](mailto:capucine.picamoles@porcbasque.fr)



VARAPE est un projet financé par le fond CASDAR et animé par l'Institut de l'Élevage. Sont également partenaires

