



## DOSSIER DE PRESSE

### Présence des éleveurs de porcs Cul Noir Limousin au Salon International de l'Agriculture 2025

***Chaque édition du Salon International de l'Agriculture est l'occasion pour les éleveurs du Syndicat des éleveurs de porc Cul Noir et la coopérative du Cul Noir « L'Écusson Noir » de mettre les projecteurs sur cette race, ses éleveurs et ces produits typiquement Limousin.***

Le Syndicat des éleveurs de porc Cul Noir regroupe aujourd'hui la totalité des éleveurs de la race qui sont au nombre de 35, répartis sur les 3 départements du Limousin, la Charente et la Dordogne. 250 truies et une cinquantaine de verrats sont en production pour une production d'environ 2000 porcs charcutiers par an.

De son côté, la coopérative du Cul Noir et sa marque L'Écusson Noir regroupe 8 éleveurs du syndicat qui ont fait le choix du collectif pour mettre en marché leur production auprès de clients professionnels.

Cette année, les deux structures font front commun pour mettre en avant la race, ses éleveurs et les produits 100% Cul Noir Limousin au Salon International de l'Agriculture.

#### **Les participants, le concours général de la race :**

Cette année, 7 éleveurs de Haute-Vienne, Creuse et Charente vont participer au concours général de la race Cul Noir Limousin :

- GAEC SOUVIGNET à St Bonnet de Bellac (87)
- SCEA ELEVAGE DOMAINE DE SAMAROUX à St Sornin (16)
- GAEC CHILLOU à Royères (87)
- EARL DE BOURDELAS à Séreilhac (87)
- LA PETITE FERME DU COLORADO à Cussac (87)
- EARL LES PETITES BEYBET à St Dizier les Domaines (23)
- FERME DES CHEVALIERS NOIRS à Jabreille les Bordes (87)

Avec 16 animaux sélectionnés et une flopée de porcelets la race Cul Noir Limousin aura le contingent le plus important pour l'espèce porcine cette année. Ces animaux répartis dans 4 sections (Charcutiers, cochettes moins de 9 mois, cochettes plus de 9 mois, truies) seront ainsi en concours le vendredi 1<sup>er</sup> mars sur le ring porcine du Hall 1 de 9h à 12h.

#### **Un stand (n°1D136) pour mettre en lumière les races locales et leurs produits : « Le Bar à jambon sec »**

Créé il y a maintenant 4 années sous l'impulsion du LIGERAL (Livre Généalogique des Races Locales de porc), le Bar à jambon sec est devenu un lieu incontournable du Hall 1. En effet, le concept simple et efficace met en avant les produits phares de nos 6 races locales (Porc Blanc de l'Ouest, Porc de Bayeux, Porc Cul Noir Limousin, Porc Gascon, Porc Basque et Nustrale) en un seul lieu et de façon collective. Parmi ces 6 races, 4 filières collectives produisent des jambons secs d'exception sous les appellations jambon du Kintoa (porc basque), Prisuttu de Corse (Nustrale), Le Noir de Bigorre (porc Gascon) et L'Écusson Noir (porc Cul Noir Limousin). Ce sont ces produits qui sont mis traditionnellement en avant sur ce stand.

Toutefois, pour la troisième année, les autres produits charcutiers sont mis en avant à l'intérieur du stand ou un trouve un espace de dégustation ou chacun peut s'installer pour savourer une planche de charcuterie des 6 races, une assiette de jambon sec des 4 filières. De plus, après la réussite de l'édition 2024 (plus de 200 repas quotidien) l'offre de restauration est reconduite avec un menu du jour à 30 € (entrée, plat, dessert) différent chaque jour. Le concept est très simple mais peu courant au SIA : Une assiette de 6 charcuteries (1 par race), Un plat du jour réalisé uniquement des produits frais (livrés depuis les régions d'origine des cochons) cuisinés sur place, un dessert représentatif de ce mêmes régions.

#### **Une salle de restaurant de 80 m<sup>2</sup> et « Le Bar à saucissons » de 6 m :**

Après avoir agrandi la salle de dégustation à 80 m<sup>2</sup> en 2024, pas de changement de ce côté-là ! Toutefois, la nouveauté de 2024 était la création d'un espace extérieur dédié à 100 % à la vente de cornets à consommer « Le Bar à saucissons ». Avec ces 6 mètres de linéaire ajoutés au stand (face à l'enclos de la truie suitée star de l'espace porc du Hall 1) l'accès aux visiteurs pour récupérer leurs cornets de saucisson sec ou de jambon sec est facilité.

Ce sera l'occasion pour beaucoup de déguster les produits 100 % Cul Noir Limousin L'Ecusson Noir.

#### **Cinquième édition de la vente aux enchères du LIGERAL :**

Au fil des années, elle est devenue l'une des animations phare du ring porc au sein du Hall 1 : La vente aux enchères des meilleurs porcs charcutiers des filières Noir de Bigorre et L'Ecusson Noir. Après une édition 2024 où 9 animaux (6 Noir de Bigorre et 3 L'Ecusson Noir) ont été vendus à un prix moyen d'un peu plus de 2 000€, l'ambition de 2025 est de faire aussi bien. Pour les Cul Noir Limousin, 4 animaux provenant des élevages du GAEC CHILLOU et de la SCEA DOMAINE DE SAMAROUX participent au concours des porcs charcutiers le dimanche 23 février et pourrons prétendre à passer sous les ordres du commissaire-priseur le lundi 24 février vers 16-17h sur le Ring Porc du Hall 1 (horaire pas encore définitif, début possible entre 16h et 17h30).

#### **Partenariat avec le Département de la Haute-Vienne, L'Ecusson Noir présence au sein des régions également :**

En effet, pour la seconde fois L'Ecusson Noir sera présent dans le Hall 3 avec des produits, des démonstrations de recettes, etc... au sein de l'espace Nouvelle Aquitaine sur le stand du département de la Haute-Vienne. Vous pourrez également y retrouver le livre « Le Cul Noir – Cuisiner l'excellence d'un cochon Limousin » sur le stand du Département Haute-Vienne.

*Besoin d'informations complémentaires : Contactez Mickaël DELANOTTE 06.14.90.84.37 / [m.delanotte@lecussonnoir.fr](mailto:m.delanotte@lecussonnoir.fr)*

