

Association
COCHON
NOIR DE PROVENCE
PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES ACTIVITÉS

1) LA PROVENCE A PERDU L'ENSEMBLE DE SES RACES PORCINES LOCALES

Au début du XXème siècle, **il existait plus de 50 races porcines locales en France**, adaptées aux **différents terroirs**. Aujourd'hui, après la révolution agricole et industrielle et la spécialisation de l'élevage porcin en Bretagne, **il n'en reste plus que 6**, inscrites au Livre Généalogique Officiel (LOA), **aucune en Provence**. On y trouvait pourtant **jadis** : le porc de Crau (ou porc de Camargue), élevé dans les zones humides, le porc de Haute Provence, race de montagne présente dans les zones d'élevages ovin transhumants pour valoriser le petit lait, et le **Porc de Bourdeaux**, très rustique et présentant de très bonnes qualités bouchères.

Le Cochon Noir de Provence, issu de **croisements sélectifs de races rustiques**, est le résultat de plus de 6 années de travail et d'expérimentations, en collaboration avec Div Porc Aura (Association pour la Diversité Porcine Auvergne Rhône Alpes) pour obtenir un cochon **spécifique, adapté au territoire** et aux **qualités reconnues** pour engager sur de bonnes **fondations** le développement d'une filière locale. Il se rapproche, sur des critères choisis de l'emblématique porc de Bourdeaux, aujourd'hui disparu. Il est d'un **noir profond, adapté au plein air en climats méditerranéens, agile pour évoluer dans les milieux rocailleux**, a une **bonne longueur de carcasse** et permet de produire **une viande de très grande qualité gustative** (rouge, savoureuse et très persillée).

2) L'ÉLEVAGE PORCIN EST TRÈS PEU DÉVELOPPÉ EN PACA, MALGRÉ LE POTENTIEL DU TERROIR POUR L'ÉLEVAGE PLEIN AIR

La région PACA représente seulement **0,2% de la production porcine française** (IFIP, 2024). Seulement 100 truies ont été recensées sur le territoire en 2023. C'est tout simplement **rien**, quand on sait qu'un habitant consomme en moyenne 30,6kg de viande de porc par an (soit 160 000 tonnes pour la totalité des habitants de PACA). L'autonomie alimentaire de la région en viande porcine est donc **quasiment nulle**.

Parallèlement, dans un contexte où la **diversification agricole** est de mise, le territoire présente un **réel potentiel** pour l'élevage de porc plein air. En effet, les zones d'élevage les plus propices : **la forêt, les zones de friches et/ou les landes incultes, ne manquent pas !** 2ème région la plus boisée de France (ONF, 2024) en particulier dans le Var, problématique chronique d'enfrichement des milieux : l'élevage de porc plein air constitue une **opportunité de mise en valeur de ces espaces**, tout en contribuant à l'accès aux terres et à l'entretien des milieux, notamment pour la lutte contre les incendies.

3) LE MODÈLE DOMINANT DE PRODUCTION PORCINE EST TRÈS PROBLÉMATIQUE

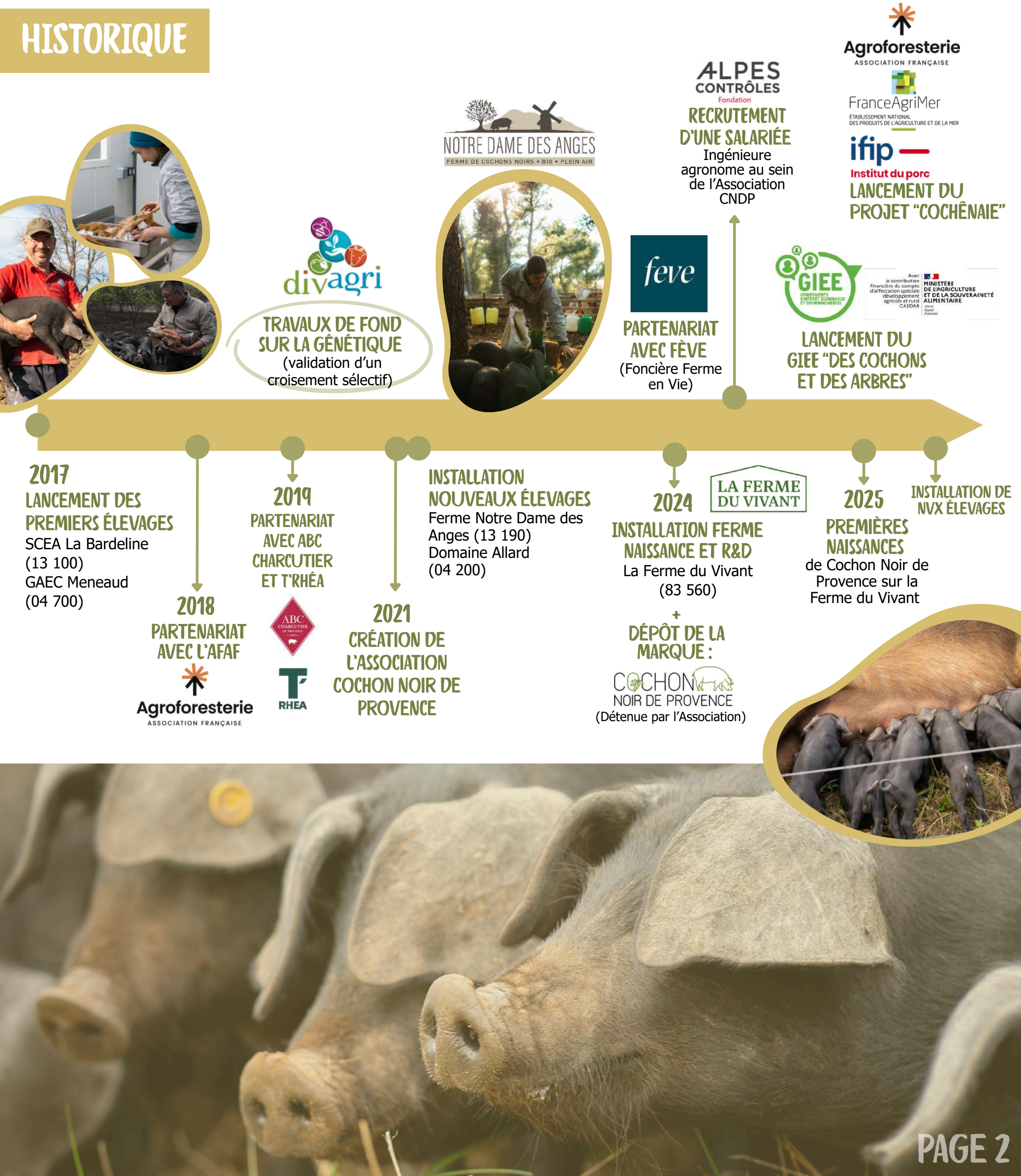
99 % des porcs charcutiers français sont élevés en bâtiment, dans un modèle de production **intensif** hérité des logiques d'intégration mises en œuvre à grande échelle en Bretagne. Ces systèmes standardisés, permettent de produire en quantité, mais concentrent les animaux dans des espaces clos, imposent des cadences de production élevées et entraînent de nombreuses **dérives** : maltraitance animal, pressions considérables sur l'environnement liées aux rejets d'azote et à l'importation massive de protéines, dépendance massive aux marchés mondiaux, niveaux d'investissements très élevés, poussant les éleveurs à l'endettement pour rester compétitifs, produits de mauvaises qualités pour le consommateur etc.



UN PROJET DE FILIÈRE

Dans ce contexte il est urgent de proposer un modèle d'élevage **viable et attractif** en engageant une **transition agricole** pertinente pour le territoire. Le projet de **filière territoriale** Cochon Noir de Provence vise à **construire un modèle de production et d'organisation**, en adéquation avec les attentes des consommateurs et **capable de bien rémunérer les éleveurs**, en misant sur la **qualité, la structuration collective**, et en plaçant le **bien être humain et animal** et la **mise en valeur du terroir** au centre des réflexions pour **construire la performance**.

HISTORIQUE



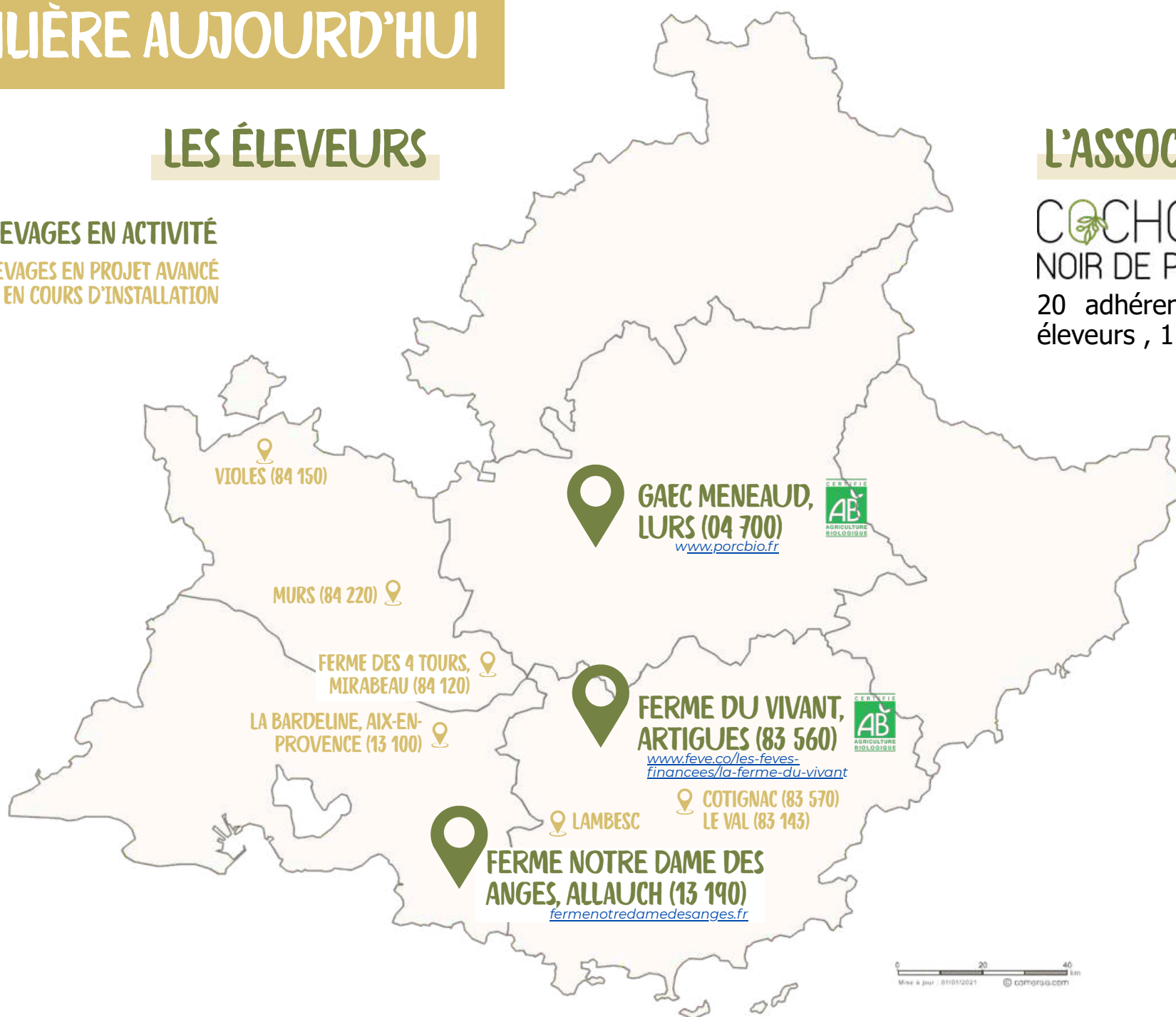
LA FILIÈRE AUJOURD'HUI

LES ÉLEVEURS

- 📍 ÉLEVAGES EN ACTIVITÉ
- 📍 ÉLEVAGES EN PROJET AVANCÉ OU EN COURS D'INSTALLATION

L'ASSOCIATION

COCHON 
NOIR DE PROVENCE
20 adhérents dont les éleveurs, 1 salariée.



FOCUS SUR LA FERME DU VIVANT, ARTIGUES (83 560)

La Ferme du Vivant est la première ferme "naissance" de la filière Cochon Noir de Provence. Elle **produit des porcelets**, selon la génétique définie (seule ferme accréditée à ce jour) **pour les éleveurs de la filière**, qui élèvent et commercialisent les produits Cochon Noir de Provence ®. Sa création résulte d'une **stratégie collective** visant à **sécuriser un approvisionnement en porcelets de qualité**, bénéficiant de tout le **potentiel** pour être de bons porcs charcutiers et assurer la réussite des élevages.

Les truies sont élevées en **plein air intégral, en groupe**, excepté pour les mises bas. Fait particulièrement rare dans le milieu, elles sont conduites en **pâturage tournant**, c'est à dire que leurs zones de pâtures est divisées en plusieurs sous-sections qu'elles pâturent en rotation. Dès que l'offre en fourrage diminue trop sur une section, celle-ci est fermée, mise au repos pour se régénérer, et les truies sont dirigées vers une nouvelle zone. L'objectif est de permettre une production d'herbe en quantité et en qualité, sur la plus grande période possible, en valorisant et en protégeant le plein potentiel du milieu !



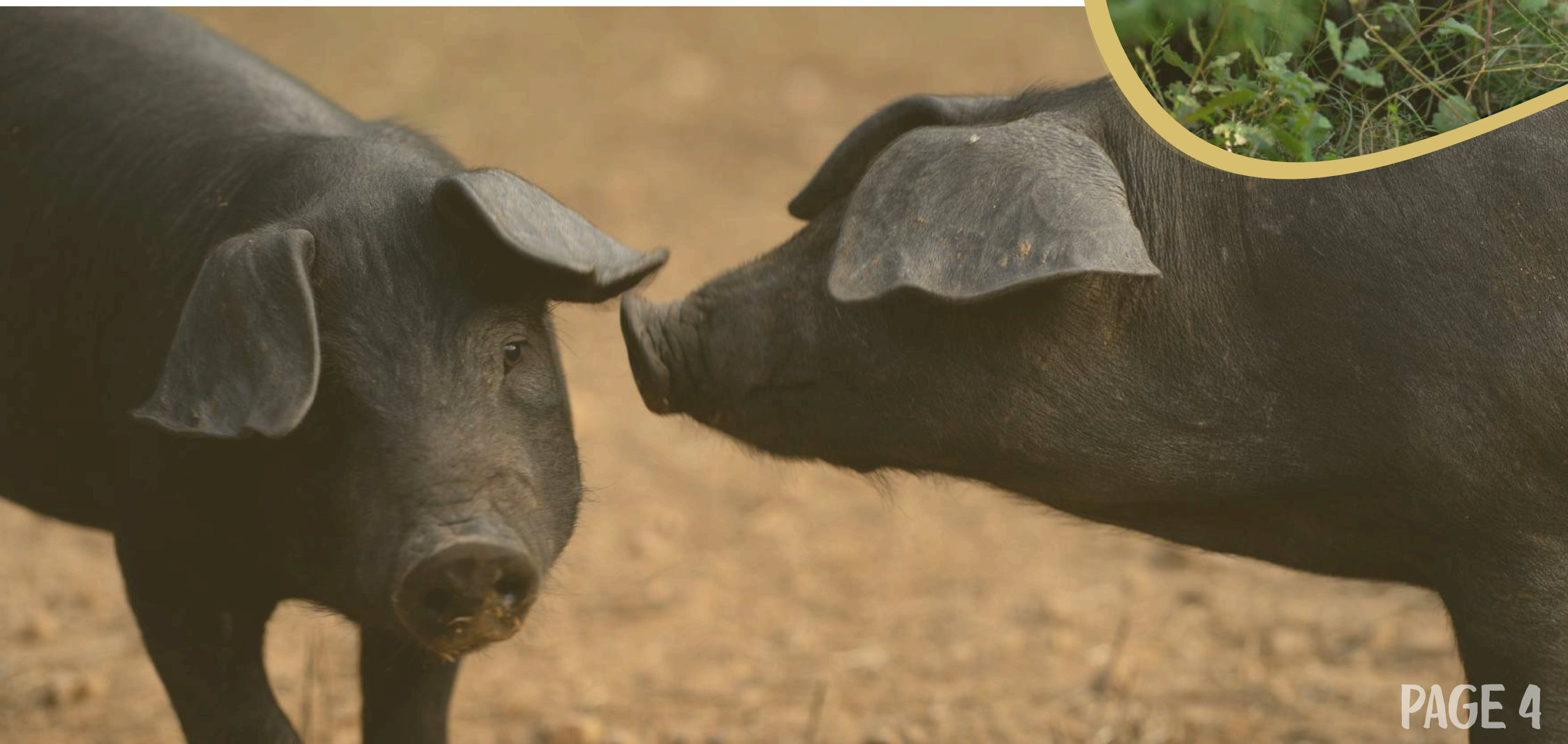
Mais ce n'est pas tout !

La Ferme du Vivant est aussi une "**ferme pilote**". Elle endosse plusieurs missions de **R&D**, aussi bien en naissance, qu'en engraissement pour assister le développement de la filière : **validation de références technico-économiques**, **expérimentations sur de nouvelles pratiques** pour améliorer les performances d'élevage, **diffusion des connaissances** au sein de la filière et **mise en réseau pour développer et valoriser l'élevage de porc plein air** peu représenté.

Parmi les sujets traités : la gestion des pâtures, mais aussi la valorisation de co-produits territoriaux de qualité comme la drêche de brasserie, l'adaptation de l'alimentation, l'adaptation du matériel à l'élevage de porc plein air, la sélection génétique etc.

LES GRANDES LIGNES DU CAHIER DES CHARGES DE PRODUCTION

- Une **génétique unique et travaillée**, des cochons **rustiques**, proche du **porc de Bourdeaux : le Cochon Noir de Provence** !
- Élevés en **plein air**, de leur naissance à leur fin de vie, exclusivement **en Provence** (Région PACA et Drôme Provençale) et pas ailleurs !
- Dans leur milieu naturel : un milieu **forestier**
- Avec de l'**espace** (≈ 10 cochons / ha, en fonction des milieux)
- **Sans intervention portant atteinte à l'intégrité des cochons** (et des éleveurs) : pas d'épointage des dents, d'ablation des queues, de claustration ...
- Pendant **12 mois minimum** par/pour une **croissance lente**, gage de qualité,
- Permettant une **viande rouge et persillée**, très savoureuse
- Transformée de façon **artisanale**, en **Provence**.



APPUI AUX PROJETS DE FILIÈRE

L'Association pilote et coordonne plusieurs **projets structurants** pour la filière, parmi lesquels la **coconstruction**, le **déploiement** et l'**application du Cahier des Charges**, ou encore le **développement des outils de production et d'organisation visant à maîtriser les coûts et renforcer la valorisation des produits**. Dans le cadre d'un projet GIEE, celle-ci anime les travaux sur la **création d'une fabrique d'aliments mutualisée**, outil stratégique permettant de reprendre la maîtrise de la formulation des rations, valoriser les ressources céréalières locales et les co-produits territoriaux et réduire le coût des aliments. L'association travaille aussi sur la mise en place, à moyen terme, d'un **atelier de transformation** dans Var, dans le cadre du projet MIL Provence Verte sur la commune de Le Val notamment. Enfin, l'association anime les réflexions sur la **structuration commerciale et juridique de la filière**, pour bâtir les fondations d'une mise en marché pérenne, permettant une juste rémunération des éleveurs, notamment à travers le développement de la marque Cochon Noir de Provence.

ACCOMPAGNEMENT À L'INSTALLATION

Sans se substituer aux structures compétentes sur le territoire, L'Association fournit un accompagnement complémentaire spécifique à l'élevage porcin, concret et technique aux porteurs de projet souhaitant s'installer en Cochon Noir de Provence. Elle apporte, selon un programme construit et un **contrat d'accompagnement**, l'**ensemble des expériences capitalisées par les éleveurs** et l'ensemble des **données technico-économiques essentielles** pour envisager une installation réussie et pérenne. L'Association développe aussi différents **outils opérationnels** destinés à faciliter le démarrage des activités.

Par ailleurs, elle assure une **veille sur le foncier agricole disponible** afin de soutenir les candidats dans leur recherche d'opportunités d'installation. Elle travaille également à la caractérisation et la valorisation des **atouts de élevage de porc plein air** auprès des opérateurs compétents.

PRODUCTION DE RÉFÉRENCES

En étroite collaboration avec la Ferme du Vivant, les éleveurs en activité et divers instituts techniques (AFAF, IFIP ...) l'Association **produit, capitalise et diffuse les références technico-économiques propres à l'élevage de Cochon Noir de Provence**. Elle suit les expérimentations menées sur la Ferme du Vivant, analyse les données collectées et entretient des liens avec les instituts techniques nationaux. Ce travail est d'autant plus essentiel que les références sur le porc en plein air sont **rare**s, et plus encore dans le sud-est de la France.

ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE DES ÉLEVEURS

L'Association assure un **accompagnement technique continu** auprès des éleveurs de la filière. Elle réalise une **veille active** des travaux produits par les instituts techniques, les centres de recherche ou les réseaux professionnels, tant en France qu'à l'international, pour répondre aux problématiques rencontrées sur le terrain.

Elle favorise également le **partage d'expériences entre éleveurs**, en s'appuyant sur les observations réalisées dans les élevages et sur les retours collectifs de la filière. Cet accompagnement contribue à renforcer la **montée en compétence globale de la filière**.





VALORISATION DE LA FILIÈRE ET DES PRODUITS

L'Association assure la **promotion de l'élevage porcin en plein air et de la filière** auprès des acteurs du territoire. Elle participe à des **événements** professionnels, agricoles et institutionnels afin de faire connaître la production, le projet collectif et la qualité des produits issus du Cochon Noir de Provence. Elle anime également les réseaux sociaux, contribuant à renforcer sa visibilité et à valoriser le travail des éleveurs. Par ailleurs, l'Association apporte un appui aux producteurs dans la construction de leurs stratégies de **commercialisation**, notamment en matière de valorisation des produits, de communication et de développement des débouchés

Fête de la courge, Rians, 2025



NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES



VOUS AVEZ UN PROJET D'INSTALLATION EN ÉLEVAGE PORCIN PLEIN AIR ?

VOUS AVEZ DU FONCIER FORESTIER A DISPOSITION QUI POURRAIT ACCUEILLIR UN ÉLEVAGE DE COCHON NOIR DE PROVENCE ?

VOUS SOUHAITER SOUTENIR LE PROJET ?
(DÉDUCTION FISCALE POSSIBLE)

VOUS SOUHAITER ACHETER DES PRODUITS ?

CONTACTEZ-NOUS !



E-mail : communication@cochonnoirdeprovence.fr



Site web : <https://cochonnoirdeprovence.fr/>



Page Facebook : [Cochon Noir de Provence](#)



S'inscrire à la Newsletter ? c'est par [ici](#) !

Association
COCHON
NOIR DE PROVENCE