

Fiche produit Le Porc Lourd de Pays

Le Porc Lourd de Pays ou Gallavard du Terrefort, produit par les membres de l'Association Ariégeoise des Promoteurs de Porcs Lourds de Pays, est né de la volonté d'éleveurs, de charcutiers de mettre en place un produit de qualité aux caractéristiques différentes de celles des porcs industriels.

Trois éleveurs :

- **Eric Marquié** : naisseur-engraisseur de Saint Ybars (09120)
- **Christian Galy** : engraisseur d'Escosse (09100)
- **Mario Spertino** : engraisseur de la Haute-Garonne (31410)

Un charcutier :

- **Christian Fontes** de Mazères élabore uniquement des produits issus de porcs lourds.

Pour faire un bon Porc Lourd du Pays, plusieurs critères ont été retenus par les partenaires de la filière :

- Choix de l'animal : Le naisseur sélectionne seulement les femelles les plus allongées, présentant un bon développement musculaire et une faible épaisseur de lard.
- Une alimentation saine et traditionnelle (sans soja) : Les producteurs pyrénéens privilégient une alimentation très naturelle à base de 80% minimum de céréales.
- Des conditions d'élevage adaptées qui assurent à l'animal un confort optimal.

Ajouter à cela que le Gallavard de Terrefort est un porc de 150 kg, abattu à l'âge de dix mois (plus âgé et plus lourd qu'une production classique de 5/6 mois d'engraissement avec un poids moyen de 90 kg), pour obtenir une viande avec du goût, plus appétissante, moins grasse et appropriée à une salaison traditionnelle. Sa couleur, sa tenue à la cuisson et sa saveur le distinguent des porcs traditionnels.

Les Salaisons de Gallavard de Terrefort de Christian FONTES

11 rue Gaston de Foix 09270 Mazères
05 61 69 42 36



Artisan charcutier de Père en fils- trois générations depuis 1920- Christian Fontes est un passionné de la cuisine typique de son « País ».

C'est en recueillant les témoignages et récits des grands-mères qu'il redonne vie à des recettes simples, à l'image des temps anciens.

C'est dans le même esprit de tradition et de qualité qu'il est le seul à transformer et à proposer les salaisons de Porc Lourd de Pays : jambons, saucissons, boudins, pâtés...