

# Bulletin ProSpecieRara



## Nouvelles de la région

La diversité à votre portée

Un engagement de la Fondation Hauser, Weggis



Fondation suisse pour  
la diversité patrimoniale  
et génétique liée aux  
végétaux et aux animaux

## Rendons hommage à une ancienne race porcine dont les qualités gustatives sont exceptionnelles!

**Cette année, nous avons le plaisir de vous inviter, dans un lieu plein de charme, à Vaumarcus (NE), entre lac et montagnes, afin de découvrir le cochon laineux. Cette journée sera couronnée d'une dégustation d'une spécialité, fruit d'une belle collaboration entre l'Association Suisse pour l'Élevage du Cochon Laineux et les produits Jural.**

Le cochon laineux était répandu dans tout l'arc alpin au XIXe siècle. Originnaire de l'ancien Empire austro-hongrois, la race est issue du croisement de la race primitive serbe Sumadia, à l'origine des cochons méditerranéens tels que le fameux cochon Ibérique «Pata Negra» et des races typiques semi-sauvages des Carpates, Szalontal et Bakonyl. Dans de nombreuses régions d'Europe, les cochons noirs étaient traditionnellement élevés en plein air, pâturant en montagne l'été et dévorant, l'automne venu, glands et châtaignes en forêt. Ces animaux, qui donnent une viande succulente, ont pourtant failli disparaître et restent encore à ce jour menacés d'extinction.

Lors de cette journée, nous vous proposons de goûter à cette viande, riche en saveurs et en terroir dans une ambiance conviviale. En outre, grâce à la filière *Jural*, entreprise suisse spécialisée dans l'élaboration de denrées carnées, vous aurez l'occasion de découvrir le jambon cru et ses différentes phases de fabrication ainsi que les spécificités de ce travail artisanal. Lors de la visite du séchoir et de la cave d'affinage, les belles couleurs des jambons et leurs odeurs savoureuses vous donneront un avant-goût de la qualité des produits. *Jural* a appris à jouer avec la nature en tirant parti des conditions climatiques qu'offre une situation au pied de la chaîne du Jura et propose des produits authentiques présentant un exquis mélange d'arômes et de saveurs en association avec les saisons. D'un goût subtil et persistant, ces produits

offrent des textures finement persillées ou marbrées, une grande onctuosité et de belles couleurs allant du rose saumoné au rouge intense.

La filière *Jural* a par ailleurs gagné une médaille d'Or au concours suisse des produits du terroir en 2009 pour son jambon cru. Ce concours organisé dans le cadre de la semaine du goût invite les producteurs de toute la Suisse à présenter et à soumettre leurs produits à un jury composé de consommateurs, de spécialistes de la dégustation, de producteurs et de représentants des métiers de bouche.

Alors n'hésitez plus, réservez d'ores et déjà le 27 août 2011 afin de découvrir les surprises que cette charmante région vous réserve!

### Au programme

- > Menu aux saveurs de cochon laineux
- > Découverte du jambon (séchoir et cave d'affinage) et sa dégustation
- > Visite de la filière d'élevage en plein air *Jural*
- > Stand d'information ProSpecieRara
- > Stand d'information de l'Association Suisse pour l'Élevage du Cochon Laineux

**Date:** 27 août 2011

**Lieu:** Vaumarcus NE

**Accès:** En train, arrêt Vaumarcus, puis parcours fléché.

Plus d'infos: [www.cff.ch](http://www.cff.ch)

Pour les personnes à mobilité réduite, parking voitures à disposition.

**Inscriptions et informations:**  
[romandie@prospecierara.ch](mailto:romandie@prospecierara.ch) ou  
+41 22 418 52 25

Les informations détaillées seront communiquées ultérieurement sur le site [www.ProSpecieRara.ch](http://www.ProSpecieRara.ch)



Photo Jural

- ▲ Le petit cochon à longue queue décida de mettre fin aux frasques des autres animaux de la ferme en se la faisant friser...
- ▲ Résultat d'un geste sûr, raffiné et passionné.
- ▲ Une vue imprenable sur le lac de Neuchâtel.
- ▲ Eleuterio et Tomas Alcalá: Médaille d'or au concours suisse des produits du terroir en 2009.