

## RECETTE ORIGINALE

### RAGOÛT DE PORC A L'IGNAME BLANCHE

#### Ingrédients :

1,5 kg de ragoût de porc créole  
2 Kg d'igname blanche  
2 oignons  
navets, chou  
persil, ail, cive, thym, poivre.



#### Technique

Faites dorer le ragoût en y ajoutant les épices. Laisser cuire 1 heure avec les navets et les choux coupés en morceaux. Eplucher et laver les ignames, les couper en morceaux pour les faire cuire à l'eau. Egouter et incorporer au ragoût en fin de cuisson et laisser mijoter quelques minutes avant de servir .

### COMPOSITION ALIMENTAIRE (pour 100 g)

Sources : *Food Composition tables for use in the English speaking Caribbean. 1974 Caribbean food and nutrition institute Jamaïque.*

Energie.....	216 Kcals	Fibres.....	0 g
Humidité.....	67 %	Cendres.....	0 g
Protéines .....	15.5 g	Ca .....	5 mg
Lipides.....	16.6 g	Fe .....	1,6 mg

## POUR EN SAVOIR PLUS...

### Ouvrages et textes

Le porc créole en Guadeloupe : Dépliant INRA 2006

Le porc créole, race méritante : France Antilles 14 septembre 2004

Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles. Guadeloupe. 1998, 379 p. Albin Michel/CNAC/Région Guadeloupe, Editeurs.

# Le porc créole

Institut National de  
la Recherche Agronomique

Lycée d'Hôtellerie et  
de Tourisme Archipel  
Guadeloupe



Crédit photo : INRA et Partenaires / Ne pas jeter sur la voie publique

Création / Réalisation : INRA & Pénélope Design 0590 41 95 15 / Octobre 2007



INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE  
CENTRE Antilles-Guyane • Domaine Duclos • 97170 Petit-Bourg  
Tél. : 05 90 25 59 00 • Site Web : [www.antilles.inra.fr](http://www.antilles.inra.fr)



Document co-financé par les fonds européens (FEDER) et le Ministère de la Recherche

ALIMENTATION  
AGRICULTURE  
ENVIRONNEMENT



## PRESENTATION

### **Porc créole : *Sus scrofa domestica***

*Créole: cochon planche*

*Anglais: creol pig*

*Espagnol: Zungo*

Le porc Créole est issu des premières introductions d'animaux provenant d'Espagne à partir du XVI<sup>e</sup> siècle et de croisements successifs avec des races françaises et anglaises

Aux Antilles, le porc Créole a une importance économique et sociale non négligeable. On estime qu'il représente environ 40% du cheptel porcin de la Guadeloupe. Le mode d'élevage est le plus souvent de type familial et « informel ». En effet, le porc créole ou « cochon planche » fait partie de la culture, pour ne pas dire de la famille. Cochon « tire-lire » élevé au piquet, souvent à l'ombre d'un manguier, il est nourri des restes familiaux et des sous produits du jardin. Abattu sur place pour faire face à une dépense imprévue ou pour une fête, le sang et les boyaux servent à confectionner le boudin, alors que la viande, découpée sur place et vendue en morceaux aux voisins. Les élevages traditionnels, qui peuvent aussi rassembler plusieurs animaux dans des abris de tôle, couvrent une part importante des besoins locaux et selon Edouard Despois, technicien INRA chargé du suivi technique auprès des éleveurs, autant que les élevages organisés en hors sol.

Une association SOSPIG, « sauvegarde organisée et sélection des porc indigènes de la Guadeloupe », animée par ce même technicien, garantit la conservation du porc créole, qui n'est représentée à ce jour que par quelques centaines d'individus.



## RECHERCHE AGRONOMIQUE

### **Rusticité et qualité de la viande**

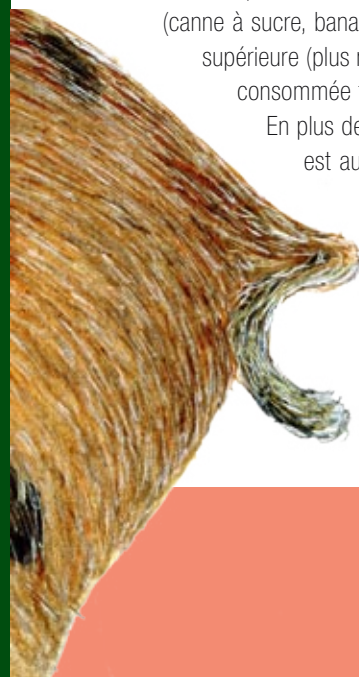
Les recherches de l'INRA sur le porc Créole ont débuté dans les années 1970 par la caractérisation de ses performances zootechniques. Ces travaux ont permis entre autres de préconiser un poids d'abattage optimal (60-65kg). En 2000, le porc Créole a été réintroduit dans l'élevage expérimental de Duclos pour disposer d'un modèle d'adaptation à la chaleur et acquérir des données complémentaires permettant de valoriser cette race dans des systèmes de type polyculture élevage.

Comparativement aux races de type Large White, le porc créole est caractérisé par des performances de reproduction et de croissance moindres.



En revanche, sa précocité sexuelle et sa rusticité constituent des atouts importants pour tirer partie d'une complémentarité existant entre les deux races. Il peut valoriser des aliments produits sur l'exploitation (canne à sucre, banane...) et il produit une viande de qualité supérieure (plus rouge et plus « persillée ») lorsqu'elle est consommée fraîche ou transformée.

En plus de son intérêt économique, le porc créole est aussi un modèle d'étude original permettant de produire des connaissances génériques sur les mécanismes physiologiques impliqués dans l'adaptation au climat tropical et sur les relations pouvant exister entre la composition corporelle et le comportement alimentaire.



## UTILISATION CULINAIRE

Les premiers tests menés en étroite relation avec les exploitants agricoles et les transformateurs spécialisés mettent en évidence les bonnes qualités organoleptiques et technologiques de la viande de porc créole et militent en faveur d'un produit labellisé. La viande du porc créole présente des spécificités technologiques très encourageantes.

Aussi, depuis 2000, les recherches visent à caractériser les itinéraires techniques susceptibles d'assurer cette qualité de viande spécifique au porc créole : systèmes alternatifs porcins avec la canne à sucre par exemple.

Elles ouvrent des perspectives de conduite de l'élevage intégré à l'exploitation valorisant les sous-produits. La conduite en plein air des élevages, source de richesse et de diversité pour nos territoires et nos paysages, pourrait être proposée dans une perspective de labellisation et de développement de l'écotourisme dans nos îles.

La différence de conformation entre le porc large White (en bas) et le porc créole (en haut) explique qu'à âge égal, le large White est plus productif. C'est donc la qualité de la viande et l'itinéraire technique d'élevage que les cuisiniers doivent s'attacher à mettre en valeur

