



# Fiche Qualité : Le Porc Noir des Alpes

ÉTUDE SCIENTIFIQUE DE RÉFÉRENCE

*Les données suivantes sont issues du travail de recherche universitaire de **Magdalena Walkner** à la Haute école spécialisée de Graz (juillet 2018), intitulé « Maintien d'anciennes races d'animaux de rente dans l'espace alpin à l'exemple du porc Noir des Alpes - Utilités, défis & problèmes ».*

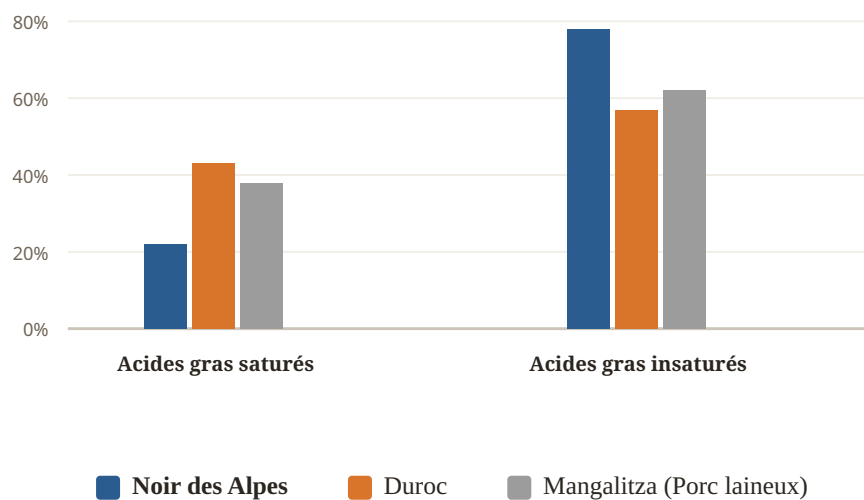
## Une structure musculaire d'exception

L'élevage extensif du porc **Noir des Alpes** se caractérise par un mouvement permanent et quotidien des animaux en plein air au cœur de l'espace alpin. Cette activité physique régulière favorise un développement musculaire harmonieux et un **marbrage exceptionnel de la viande**. Le persillage intramusculaire unique qui en résulte confère aux produits une tendreté et des qualités gustatives supérieures.

## Les Acides Gras Insaturés : Un repère de qualité supérieure

Au-delà du goût, le profil lipidique de la viande du Noir des Alpes constitue un excellent atout pour la santé. Les analyses montrent que la race surpasse nettement non seulement les nouvelles races industrielles à haut rendement, mais également d'autres races extensives traditionnelles concurrentes dans la concentration en précieux **acides gras oméga-3**.

## Différences dans la composition des acides gras (%) de trois races élevées en parallèle et de manière comparable en plein air



**Minimum**

TAUX D'ACIDES GRAS SATURÉS

**Maximum**

TAUX D'ACIDES GRAS INSATURÉS

En conclusion, le porc Noir des Alpes affiche le profil le plus vertueux de l'étude : il cumule le **taux le plus faible en graisses saturées** et le **\*\*taux le plus élevé en acides gras insaturés bénéfiques\*\***. C'est la symbiose parfaite entre préservation d'une race alpine traditionnelle, bien-être animal extérieur et excellence nutritionnelle.

Réseau Alpin PRO PATRIMONIO MONTANO

Rete per la conservazione del patrimonio delle montagne  
Schneebergstr. 17, CH-9000 St. Gall • [www.patrimont.org](http://www.patrimont.org)

[PatriMontfrance.fr](http://PatriMontfrance.fr)