



Confrérie gourmande du cochon de Bayeux

Adresse 71 rue Saint-Patrice – 14400 Bayeux

Sites <https://www.cochon-bayeux.confreeries.org>

Courriel

Date de création 05/06/2003 Nombre de Membres 8 F 5 H 3 Nombre d'Adoubés 401



Grande Maîtresse Marie-Chantal EUDINE ☎ 02 31 22 46 67 @ marie-chantal.eudine@wanadoo.fr

Grande Maîtresse Nicole LEVIEUX ☎ 02 31 92 77 13 @ nicole.levieux@wanadoo.fr

Secrétaire Nicole LEVIEUX ☎ @

Trésorière Marie-Chantal EUDINE ☎ @

Historique

Créée en 2001, la Confrérie fut reprise en 2009, par les 2 Grandes Maîtresses Conjointes. La Confrérie se doit de sauvegarder le patrimoine et les Traditions de ses aïeux, la Gastronomie locale et le « Porc de Bayeux », Patrimoine de notre région. Cette race rustique et prolifique qui peuplait les fermes de Normandie avant la guerre, a presque disparu après le débarquement de 1944 et l'industrialisation de l'élevage. Quelques passionnés éleveurs ou bonnes volontés, ont décidé de remettre en valeur le « Cochon de Bayeux », qu'ils font découvrir lors des marchés locaux ou de fêtes du terroir. La Confrérie s'emploie elle aussi, en France comme à l'Étranger à promouvoir la ville de Bayeux, sa région et son célèbre Porc.

Classée « Confrérie Gastronomique », la Confrérie participe à la sauvegarde des traditions de ses aïeux et organise tous les deux ans son Grand Chapitre, afin d'adouber de nouveaux Impétrants.

Produits et Traditions

Si la tapisserie de Bayeux, brodée par la reine Mathilde dit-on, va sur se mille ans, le Porc tente de gagner son bicentenaire. Aucune souveraine ne s'est jamais penchée sur le berceau du célèbre « Cochon de Bayeux » mais une cohue de bonnes ménagères.

Oui ! En 1870, dans le Bessin, l'intimité de Normands et de Berkshire (nous parlons de porcs) donna la race métisse de Bayeux. De sa robe noire agrémentée de petites touches blanches, l'Anglais lui légua de belles robes noires et ses oreilles demi courtes cassées. Du parent Français, elle a gardé l'allure générale, une robe rosée, mais un moindre format. Rustique, Précoce, Féconde, elle est aussi prisée par son aptitude à changer de régime : sous-produits laitiers, herbages, auges des porcherie... On disait sa viande abondante, son lard discret, la noix de ses côtelettes épaisse, son jambon charnu.

L'une des premières à ouvrir un livre généalogique en 1926, la race Porc de Bayeux paya un lourd tribut au débarquement allié en 1944. Son aire réduite à la Normandie, ses effectifs initiaux trop restreint, la concurrence du large White et du Blanc de l'Ouest, l'inorganisation des éleveurs, contribuèrent à sa quasi disparition. Le programme de conservation lui permis de survivre.

En 1996, le livre Généalogique Collectif des Races locales (LIGERAL) est créé. La race Porc de Bayeux est agréée le 1er juin 1999 par le ministère de l'Agriculture et sauvegardée sous les noms de Porc de Bayeux, Cochon de Bayeux et Bayeustin.

L'animal présente un corps long, épais, cylindrique, sur des membres fins. Parsemée de taches noires arrondies, sa robe est dite caillée, comme celle de la vache normande. Les oreilles dressées à l'horizontal, parfois légèrement tombante, coiffent une tête assez courte, comme le groin. Le Porc de Bayeux est rustique, habitué à la vie en plein air. Il s'adapte bien à l'engraissement en bâtiment, ainsi qu'à une alimentation en sous-produits laitiers dont il peut absorber de grande quantité sans inconvénient. En 1994, on recense 5 verrats et 15 truies chez 4 éleveurs. A ce jour, après un léger rebond en 2003, on ne compte plus que 35 verrats dans 35 élevages et une bonne centaine de truies. Le Porc de Bayeux est abattu entre 9 et 18 mois et commercialisé en vente directe.

Vos Chapitres	Premier dimanche d'octobre	Lieu	
		Lieu	
Vos Manifestations	Salon de l'agriculture	Lieu	Paris
	Jurats divers Concours et Chapitres	Lieu	France et Belgique

Fonction Nom et Prénom Grande Maîtresse Marie-Chantal EUDINE et Nicole LEVIEUX Date 06/09/2020

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations