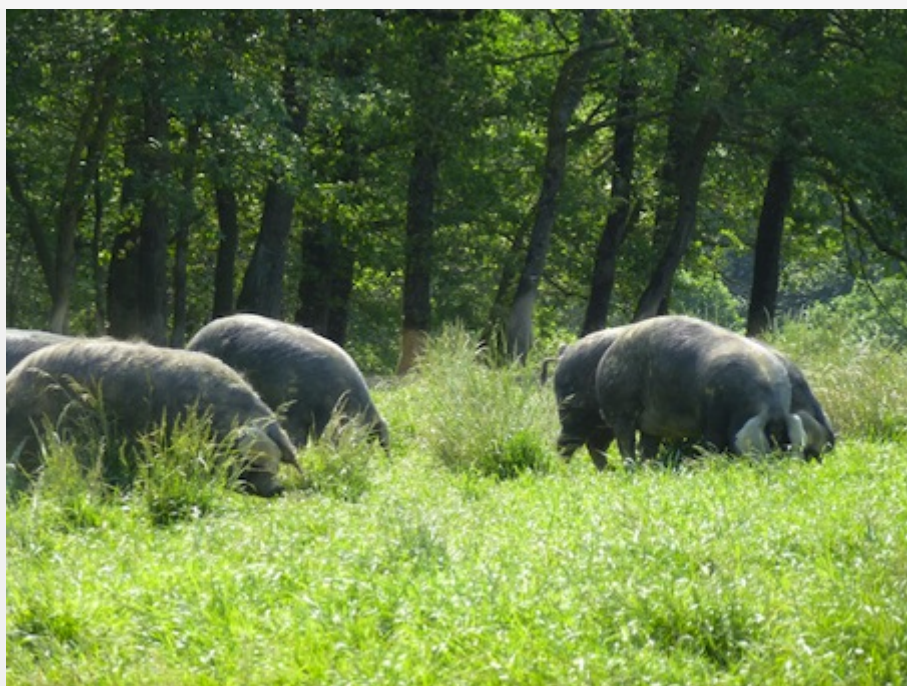


Le porc noir et la poule gasconne font reculer la malbouffe

6 février 2014 / [Thomas Jonckea](#) (Reporterre)



On imagine mal un porc noir, une huître ou une poule se voir décerner le titre de « *Sentinelles* » au vu de la vivacité d'esprit contestable de ces animaux. Et pourtant. Le projet de Sentinelles, créé en 1999 par l'association Slow Food International, remporte un vif succès, tant auprès des producteurs que des consommateurs.

► *Auch (Gers), correspondance*

Selon la définition de **Slow Food international**, qui milite pour la sauvegarde d'une production agro-alimentaire de qualité (par opposition au « *fast-food* »), *"une Sentinelle est un projet pour la sauvegarde et la promotion du patrimoine alimentaire et de la biodiversité agricole"*. Leur particularité ? Ils sont d'excellente qualité, menacés, liés à un terroir, produits à petite échelle et issus d'une ressource biologique autochtone.

Éloge de la lenteur

C'est le cas du porc noir de Bigorre, une race sauvée de l'extinction dans les années 80. Sa croissance lente et sa viande riche en gras intramusculaire s'accordaient mal avec les méthodes productivistes et les goûts de l'époque.

"Lorsque quelques éleveurs ont décidé de sauver la race, il ne restait plus que trente femelles et deux mâles de pure souche", raconte Pierre Grau, éleveur de porcs noirs dans le Gers. Aujourd'hui la production atteint huit mille animaux par an pour presque soixante éleveurs installés sur un territoire comprenant la Haute-Garonne, le Gers et les Hautes-Pyrénées. *"De l'extinction à l'exception"* est devenu le slogan de l'appellation Noir de Bigorre.

Pierre et Julie Grau ont fait le pari de s'installer en tant qu'éleveurs en 2009. *"Quand on a démarré, Pierre n'avait jamais vu un cochon"*, s'amuse Julie. Et son mari de rectifier : *"C'est un peu exagéré mais c'est presque ça. La première fois que j'ai dû aller les attraper dans le champ, je n'avais pas encore la technique, il m'a fallu toute une journée pour en attraper six."* Aujourd'hui, ils sont fiers d'élever des animaux qui produiront une viande d'exception. *"C'est vraiment une production basée sur la patience et la lenteur"*, explique Julie.



- Pierre et Julie Grau -

Les animaux vivent en moyenne quatorze mois en liberté avant d'être abattus, contre environ six mois pour un cochon rose, élevé en porcherie. Ils se nourrissent d'herbes, de glands et de châtaignes qu'ils trouvent dans les parcs, ainsi que d'aliments à base de blé, de seigle et d'orge. Il faut minimum sept mois pour faire sécher un jambon de Bayonne, « *chez nous certains jambons sont affinés jusqu'à trente mois !* » lâche Pierre. L'excellence, ça se paye : 88 €/kg pour du jambon à la tranche contre 10 €/kg pour un jambon bas de gamme dans la grande distribution. Comme l'explique Julie Grau « *c'est un produit de dégustation plus que de consommation courante.* »

Consommer moins et mieux

Le prix élevé est une caractéristique commune à beaucoup de ces produits Sentinelles, en raison du temps et de l'attention que nécessite la production. À quelques kilomètres de là, Christophe Masson est producteur de boeufs nacrés de Gascogne ; une autre race sauvée in extremis de l'extinction.



Le jambon de porc noir de Bigorre se déguste en fines tranches

À la fin des années 70, il ne restait que cent cinquante vaches et un taureau, quarante ans plus tard, le cheptel atteint difficilement les cinq cents animaux. La sauvegarde de la race et un cahier des charges strict ont permis d'en faire un produit d'excellence.

Interrogé en 2012, Christophe Masson défendait une approche raisonnée de la production comme de la consommation : *« On sait qu'on va devoir apprendre à consommer moins de viande et à produire de manière plus raisonnée. Nous, on propose des produits certes plus chers mais de très bonne qualité, ça incite les gens à consommer moins et mieux. Par exemple, les veaux sont élevés exclusivement au lait maternel et pour finir de les engraisser, on les nourrit aux œufs de poules, comme faisaient nos grand-mères. »* Et tant qu'à faire, pourquoi pas des oeufs de poule gasconne une autre Sentinelle, elle aussi sauvée de justesse.



- *Christophe Masson et un boeuf nacré* -

On compte aujourd'hui quinze Sentinelles Slow Food en France et trois cents dans le monde. Pour les producteurs c'est un pas de plus vers la reconnaissance et la promotion de leur production, pour les consommateurs, c'est l'assurance d'une production raisonnée, éthique et de qualité.

Sentinelles à la carte

Pour Sophie Deffis, productrice de poules gasconnes, *« être Sentinelle est un gage de qualité pour les consommateurs et les restaurateurs ; et cela véhicule aussi une philosophie.*

D'ailleurs, de nombreux chefs ont fait le choix de travailler avec ces produits. »

C'est notamment le cas du chef cuisinier Philippe Piton, qui met régulièrement ces Sentinelles à la carte de son restaurant, Le Rive Droite, à Villecomtal-sur-Arros (32). La poule noire d'Astarac-Bigorre, le porc noir, le boeuf nacré ou encore le mouton de Barrège-Gavarnie sont autant de ces Sentinelles qui figurent régulièrement au menu. Pour Philippe Piton, il s'agit d'un véritable engagement pour un mode de consommation plus juste, plus propre et de qualité.

« Je m'arrange au maximum pour éviter d'avoir un bilan carbone démentiel que généreraient des produits venus de trop loin. Hormis le poisson, tout vient de trente-cinq à quarante km alentour », explique le restaurateur. Pour lui, c'est aussi une manière de *« défendre la biodiversité et la production locale. Ce sont des produits très longs à venir, avec un véritable travail des éleveurs en amont. Notre rôle de restaurateurs est de mettre en valeur le travail de ces éleveurs. »*

En bon connaisseur du projet Sentinelle, il voit évoluer les différentes productions. Pour lui, *« le porc noir est tiré d'affaire »*, car la filière de production est aujourd'hui solide, alors qu'il y a encore beaucoup à faire pour sauver le boeuf nacré de Gascogne : *« Il faudrait qu'ils puissent créer un consortium rassemblant éleveurs et consommateurs »,* analyse-t-il.

Une chose est sûre : du producteur jusqu'au consommateur, du pré jusqu'à l'assiette, la sauvegarde de ces espèces locales, et avec elles, d'une vraie qualité de vie, dépend étroitement de la collaboration entre les différents acteurs des filières de production et en premier lieu du

choix des consommateurs de consommer mieux et plus juste.

Sauvegarder la biodiversité tout en réduisant les déchets



À partir des années 50, **la poule Gasconne** fut progressivement abandonnée par les éleveurs au profit de volailles hybrides, plus productives et mieux adaptées à l'élevage en batterie. Menacée d'extinction, elle ne dut son salut qu'à une poignée d'éleveurs qui se regroupèrent en association pour sauver la race.

Aujourd'hui, des initiatives locales contribuent à la sauvegarde de l'espèce. En décembre 2013, le Conseil Général du Gers a lancé un programme expérimental visant à réduire les déchets organiques. Une soixantaine de foyers a chacun reçu deux poules gasconnes avec pour mission de les nourrir avec leurs déchets organiques (épluchures, reliefs de repas, etc.).

L'idée : réduire la quantité de déchets dans la poubelle tout en ayant des oeufs frais chaque jour. Les poulaillers ont été spécialement conçus pour être faciles d'utilisation et fabriqués en France à partir de pin Douglas des Vosges et du Jura. À terme, l'objectif est d'obtenir des statistiques sur la quantité de déchets ménagers valorisés grâce à ces poules.

Source : *Reporterre.*

Première mise en ligne sur *Reporterre* le 31 janvier 2014.

Photos :

- . Thomas Jonckea
- . Christophe Masson : *Sud-Ouest*
- . poule gasconne : *Elevage amateur*

Lire aussi : *Des paysans bretons s'en sortent bien... en changeant l'agriculture*

Pour une information libre sur l'écologie, soutenez *Reporterre* :



- Emplacement : [Accueil](#) > [Alternatives](#) >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/Le-porc-noir-et-la-poule-gasconne>