

Porc gascon

« Une place d'excellence qu'il faut border »

Le porc noir gascon est en pleine évolution. Raison de plus pour organiser la production. Bernard Malabirade a rencontré les animateurs de la filière

Certains textes valent mieux que de très longs discours. En matière de reconnaissance de races porcines locales en France, il en est un qui fait référence et qui coupe court à toute interprétation : le Ligéral. Agréé par le Ministère de l'agriculture, le Ligéral détient les livres généalogiques des six races locales porcines. A savoir : le Pie noir du Pays basque, le Bayeux, le Gascon, le Cul noir du Limousin, le Blanc de l'Ouest et le Nustrale.

Un texte qu'Audrey Bourrust, la présidente de l'association nationale de sauvegarde du porc gascon, brandit chaque fois que pourrait naître une interprétation différente. L'association compte une soixantaine d'adhérents (autant du côté du Porc noir de Bigorre qui est aussi un porc gascon organisé autour d'une marque) et trois indépendants, dont le plus important, Pierre Matayron qui depuis des années porte haut les couleurs et saveurs de ce porc gascon.

C'est sur le domaine de Pierre Matayron, où courent en liberté des centaines de porcs, que se sont retrouvés le propriétaire des lieux,

Audrey Bourrust et Bernard Malabirade, le président de la Chambre d'agriculture.

Pierre Matayron n'a pas tardé à planter le débat : « *ce porc est adapté à notre terroir, aux conditions climatiques de la Gascogne. C'est pourquoi il est important qu'il soit élevé ici et qu'il demeure race locale.* » De son côté, Audrey Bourrust explique l'engouement ressenti aujourd'hui autour de cette production : « *il se ne passe pas une semaine sans que je reçoive une dizaine de coups de téléphone de personnes qui souhaiteraient s'installer pour élever le porc gascon. Mais sur ces dix personnes, dès lors que je leur explique les contraintes, les coûts liés à une telle production, il est rare que plus de deux continuent à s'intéresser à cette idée.* »

Pour Bernard Malabirade, « *il est tant d'organiser cette production, de défendre cette race. Cette protection passe sans doute par la création d'un cahier des charges.* » Pierre Matayron acquiesce : « *oui, notre filière doit être sanitairesment contrôlée, des suivis doivent être mieux organisés.* » La question de

la forme de l'organisation est évoquée. Un syndicat ? Un outil professionnel ?

Une chose est certaine, pour tous, et en particulier pour la présidente de l'association, « *il faut que nous ayons la possibilité de nous opposer en justice face à quelqu'un qui se prévaudrait de la race gasconne sans en accepter les règles.* »

Pour le président de la Chambre d'Agriculture, « *il convient de discuter avec tout le monde, l'association nationale, les éleveurs indépendants, le Porc noir de Bigorre. La question sanitaire doit être au centre de nos réflexions, a-t-il ajouté. La production est en pleine évolution et le risque est qu'apparaissent des productions croisées. Il est donc temps de créer des outils de protection, d'encadrement.* »

Le débat est lancé, la profession est prête à s'organiser avec le concours de la Chambre d'agriculture. Pierre Matayron, éleveur référent et respecté pour la qualité de son travail ponctue : « *le porc gascon a une place d'excellence qu'il faut border.* » Le chantier est ouvert.

