

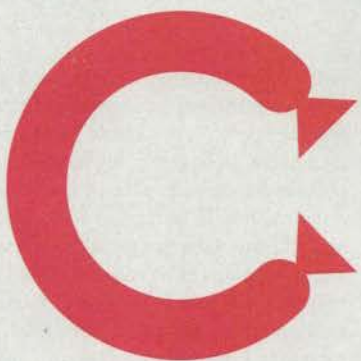


Pépites du terroir

COCHONS, EN LIBERTÉ À FORCALQUIER

Vous avez du mal à distinguer un saucisson artisanal de son jumeau industriel ? Direction le Luberon, chez Carole et Sylvain Meneaud. Là, des porcs noirs de compétition sont élevés et choyés pendant près d'un an, pour le bonheur des amateurs de charcuterie...

TEXTE DAVID ORDONO PHOTOS AURELIO RODRIGUEZ



Carole et Sylvain n'auraient jamais imaginé consacrer leur vie au cochon, et encore moins passer leur journée dans les collines de Forcalquier au cœur du Luberon... C'est pourtant là qu'ils élèvent, depuis une dizaine d'années, des porcs noirs d'exception, issus d'un croisement entre deux races : le Gascon et le Duroc. Cette combinaison assure un profil idéal qui allie rusticité, résistance et goût affirmé. Voilà un joli brin de cochon, promenant son pelage soyeux, son regard doux, son groin mutin et ses oreilles tombantes sur une quinzaine d'hectares de collines méditerranéennes. Carole et Sylvain nous ont tout de suite invités à crapahuter sur le domaine pour aller à la rencontre de ces animaux de compétition. Comme la terre est aride dans le sud, le couple est prodigue en nourriture pour ces

bestiaux de 100 kilos. Les longues mangeoires sont approvisionnées en permanence d'un mélange de céréales (orge, blé, seigle). Ici on mange bio, à 100% et jusqu'à plus faim ! Et à les observer se promener, tranquilles, jusqu'à la mangeoire, on ne doute pas que ces porcs-là vivent paisiblement, sans jamais manquer de rien. « De l'espace, pas de stress, manger à satiété, c'est notre secret de fabrication, résume Sylvain. Et on les abat à l'âge de 10-12 mois ! » précise-t-il. Longue vie sous le soleil du Luberon donc, car l'industrie, elle, ne donne pas ce temps au gras. La norme c'est 6 mois de vie, ensuite direction l'abattoir.

L'appel de la nature

L'histoire des Meneaud commence il y a 20 ans, par un ras-le-bol, celui de Carole, et un rêve, celui de Sylvain. À l'époque, ils vivent à Strasbourg. Sylvain est ingénieur en informatique, Carole est en fac d'histoire et travaille en parallèle comme surveillante d'un lycée en ZEP. Un soir de grande fatigue, elle propose à Sylvain de tout quitter et de changer de vie. Elle parle de cette chèvrerie, non loin de Forcalquier, dans le Luberon. Un souvenir de vacances qui la poursuit. Lui rêve de voyager. Ce sera direction la Nouvelle-Zélande et une exploitation de moutons. Le couple passe du rêve à la dure réalité du métier d'agriculteur : la boue,



Sur les hauteurs de Forcalquier, dans le Luberon, une quinzaine d'hectares de champs sert de terrain de jeux aux porcs de Carole et Sylvain.

Chaque semaine, les Meneaud vendent toute leur production sur les marchés : pâtés, saucisses et saucissons, mais aussi figatelles et boudins qui font le bonheur de leurs clients !

la fatigue, le froid... Ils travaillent dans plusieurs exploitations pour se former et reviennent sur les terres où l'intuition avait germé : cette fameuse chèvrière de Forcalquier où Carole avait découvert la vie au grand air. Non loin de là, ils rencontrent un éleveur porcin, et c'est à nouveau le déclic. Ils se lancent et louent la ferme qu'ils exploitent toujours aujourd'hui. Mais dans la région, à part l'éleveur qu'ils ont rencontré à leurs débuts, il n'y a personne ! Et pour débiter un élevage porcin, il faut des bêtes. « On est allé chercher des cochons dans le Gers, mais là encore, on n'avait pas réfléchi : il faut attendre un an avant qu'ils se reproduisent, puis 10 mois pour que les porcelets grandissent. Pendant près de deux ans, on s'est retrouvés bloqués ! »

Initiation au saucisson

Les débuts sont difficiles. Le couple apprend tout sur le tas. « En fait, on a galéré pendant cinq ans ! Et en plus, c'est dans cette période que notre fils Antoine est arrivé ! » Mais Carole et Sylvain sont obstinés, ils avancent dans l'élevage et commencent à sortir leurs premiers produits. Après un passage dans la boucherie du coin, Sylvain apprend la découpe de la viande et le soir, dans les livres, le couple

découvre les recettes qu'ils vont tester le lendemain. « On a commencé avec le pâté et les chipos, puis le fromage de tête, et ensuite la viande et le saucisson, le chorizo, la figatelle, les saucisses ficelle, la rillette puis les boudins, le pâté en croûte... »

Aujourd'hui, la ferme des Meneaud a trouvé son rythme. Chaque semaine, six cochons sont « transformés » et vendus les jours suivants sur les marchés. De leur laboratoire sortent des salaisons remarquables, des pâtés savoureux, des boudins, des saucisses à tomber et un pâté en croûte qui vous ferait remonter la route en courant depuis Forcalquier ! Quand on demande à Carole quel sens a pris l'aventure qu'ils ont entreprise presque sans réfléchir, elle répond que c'est le contact avec la vie et la mort qu'elle a toujours cherché ! « Ça nous rappelle tous les jours qu'on est mortel et ça donne une densité. On vit plus à fond et on ne fait pas de projections fumeuses sur du long terme, on est dans l'instant ! » Ils projettent tout de même un peu, puisque dans quelques mois, les Meneaud vont déménager non loin dans la vallée. Déplacer les bêtes, le matériel, emménager en famille pour s'installer enfin chez eux. Mais ils ne prononceront pas le mot « définitivement », pas le genre de la maison...



Après avoir préparé la farce qui va garnir les saucisses, vient l'étape de l'embossage !



« Un cochon qui ripaille en oublie sa taille ! » Chez Sylvain et Carole, les porcs ne sont pas rationnés, ils mangent à satiété.

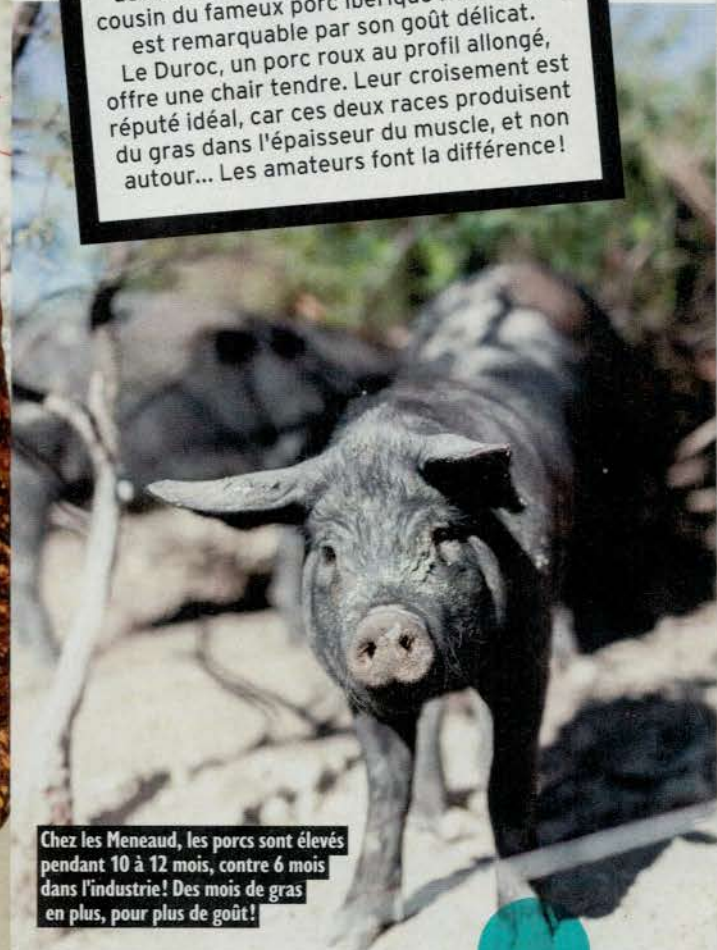
S'APPROVISIONNER CHEZ LES MENEAUD

Carole et Sylvain Meneaud sont présents chaque semaine sur les marchés de Forcalquier (le jeudi), La Brillanne (le vendredi) et Manosque (le samedi) ! Sinon, rendez-vous au magasin de producteurs La Bardane, à Cadenet.



LES RACES DE PORCS NOIRS

Sylvain et Carole ont choisi de croiser deux races de porc. Le porc noir gascon, cousin du fameux porc ibérique Pata Negra, est remarquable par son goût délicat. Le Duroc, un porc roux au profil allongé, offre une chair tendre. Leur croisement est réputé idéal, car ces deux races produisent du gras dans l'épaisseur du muscle, et non autour... Les amateurs font la différence!



Chez les Meneaud, les porcs sont élevés pendant 10 à 12 mois, contre 6 mois dans l'industrie! Des mois de gras en plus, pour plus de goût!

DANS LE SAUCISSON DES MENEAUD, IL Y A...

Un saucisson sec est traditionnellement composé d'une farce de maigre et de gras de porc assaisonné, puis glissée dans un boyau naturel de porc. Ce mélange de morceaux, plus ou moins grossièrement hachés, est ce qu'on appelle « la mêlée ».

La recette des Meneaud comprend :

- Du jambon dénervé et dégraissé.
- Du gras dorsal, plus ferme et plus riche en goût que le gras situé dans la poitrine de porc, par exemple.
- De l'ail frais, du sel de Guérande, du poivre et du vin rouge. Et c'est tout.

L'affinage dure plusieurs semaines. Le temps de séchage varie selon la météo et le nombre de salaisons présentes dans le séchoir.

ET DANS LES SAUCISSONS INDUSTRIELS?

L'origine du porc n'est pas garantie, impossible de connaître les conditions d'alimentation et d'élevage. Le hachage est très fin, ce qui permet d'incorporer plus facilement des morceaux d'os et de cartilage et davantage de graisse. La liste d'ingrédients se développe sur 5 à 6 lignes et comprend des conservateurs: nitrite de sodium et nitrate de potassium, dextrose, ferments, poudre de fleurage, talc (qui donne au saucisson un aspect blanchi)... Le boyau est parfois synthétique et donc impropre à la consommation.

Conclusion : regardez bien l'étiquette avant d'acheter votre prochain saucisson !