

Porc blanc de l'Ouest. Au goût du jour !

Ronan Larvor

Depuis quelques années, un petit groupe d'éleveurs (une dizaine dans le Finistère) développe la production du Porc blanc de l'Ouest. Des restaurateurs sont associés à la promotion de cette race locale à forte valeur gastronomique. L'ambition est de développer une filière économique alternative qui permet aussi de réhabiliter le bon gras dans l'assiette. Ils étaient réunis, hier, au restaurant Ty Coz à Quimper.

De gauche à droite : Daniel Le Bihan, Pierrick et Michel Keranguéven, Yvon Lévrier, René Chevalier, éleveurs ; Jean-Claude Despinasse, Emmanuel Davril, restaurateurs, Yohan Le Bihan, Xavier Hamon et Valérie Despinasse



On recense moins de 90 truies de race Porc blanc de l'Ouest. Il est difficile d'imaginer une filière économique autour de cette niche de production. C'est pourtant le pari lancé par des éleveurs et des restaurateurs, une petite vingtaine de professionnels dans le Finistère.

Irréaliste ? « Regardez donc ce qui s'est passé en Pays Basque autour du porc pie noir, répond Michel Keranguéven, éleveur à Pont-de-Buis et président du syndicat des éleveurs de Porc blanc de l'Ouest qui regroupe une petite quarantaine de professionnels dans le

Grand Ouest. Là-bas, toute une filière s'est créée ». En 1981, il restait 25 truies et deux verrats de race porc basque, en voie de disparition. Trente ans plus tard, on compte 80 éleveurs et environ 500 truies.

La filière du Porc blanc du Finistère se met aussi lentement en place. Elle associe des éleveurs et des restaurateurs.

Une alternative

René Chevalier, éleveur à Maël-Pestivien (22) est un pionnier. Il vient de prendre sa retraite le 1^{er} juin et a transmis son exploitation

(15 truies) à Yvon Lévrier. « Je n'avais mis aucune annonce pour la cession, j'ai eu six candidatures en un mois », dit le nouveau retraité, étonné. Michel Keranguéven est, lui, assuré de passer le relais à son fils Pierrick. Tout comme Daniel Le Bihan transmettra sa ferme de Plouénan à son fils Yohan. « **Nous pouvons être une alternative,** constate Michel. Au moins, chez nous, il n'y a pas de problème pour transmettre les exploitations ce qui n'est pas le cas dans les élevages industriels ».

Petits élevages, production bio, le groupe de producteur écoule logi-

quement sa production en vente directe au particulier.

« L'abattoir du Faou est un partenaire indispensable avec une découpe spéciale de la carcasse » ajoutent les éleveurs.

« Il y a encore une vingtaine d'années, nous étions confrontés au lobby porcin qui estimait notre pratique passéiste, constate René Chevalier. Le monde agricole devient plus tolérant ».

Xavier Hamon, restaurateur à Quimper, confirme. « Je suis intervenu au lycée de Bréhoulou pour expliquer ma démarche de restaurateur avec les produits locaux. J'ai

rencontré des jeunes qui avaient une réflexion très pointue. Même s'ils ne sont pas toujours d'accord, ils avaient de l'intérêt pour la question. Il n'est pas sûr que l'on retrouve cette approche dans les écoles hôtelières ». « Nous attendons aussi que des artisans charcutiers proposent nos produits », ajoute un éleveur.

Le Finistère est en pointe sur la race locale de porcs mais avec seulement une dizaine d'éleveurs (Saint-Cadou, Argol, Laz, Plougastel...). Les restaurateurs qui ont rejoint la filière sont aussi peu nombreux et essentiellement présents en Cornouaille (Quimper, Ile-Tudy, Le Guilvinec, Nizon...), sans compter Ouessant.

Éloge du bon gras

Ce mardi au Ty Coz, la discussion va bon train sur les mérites du Porc blanc de l'Ouest.

« Quand un restaurateur veut exercer son métier en lien avec la production paysanne, il arrive sur les races locales, dit Xavier Hamon. J'ai ainsi découvert le trésor que nous avons ici. C'est une carcasse très agréable à travailler. Il y a un vrai travail de cuisine ».

« Nous travaillons tous les morceaux, ajoute Jean-Christophe Despinasse. La viande est de grande qualité et le gras fondamental pour le côté gustatif. Ah, la graisse salée ! ».

« C'est du bon gras, confirme Michel Keranguéven. Le mauvais gras c'est celui des cochons stressés de l'élevage industriel ». « C'est vrai que le goût est véhiculé par le gras et que l'on a perdu cette habitude suite aux discours négatifs sur le cochon, la charcuterie, les régimes. On a réussi à formater le goût des consommateurs avec du sel », ajoute Xavier Hamon.