René Chevallier a sauvé le porc blanc de l'Ouest

Avec deux de ses amis, l'éleveur de Maël-Pestivien a réintroduit en Bretagne cette race ancienne dont la chair, au gras si suave, fait aujourd'hui le bonheur des gastronomes.

« Mangez des patates, mes cochons n'en veulent plus ! » claironne Josic Prioul à l'adresse de ses hôtes, à la ferme-auberge des Alouettes, à Guignen, au sud de Rennes.

Si les porcs blancs de l'Ouest de Josic font la fine gueule, c'est qu'ils sont déjà très bien nourris ! Ces privilégiés batifolent avec leurs porcelets dans un grand pré qu'ils labourent avec autant d'efficacité qu'une charrue. Ils y trouvent des vers, des graines, des racines, savoureux compléments au mélange céréalier orge, avoine, triticale et pois que leur apporte l'éleveur.

« Le porc blanc ne peut pas vivre enfermé. Il se laisserait mourir. C'est un fouisseur, il en a absolument besoin pour être heureux, autant qu'une vache doit brouter ! » assure René Chevallier, lui-même éleveur bio à Maël-Pestivien, dans les Côtes-d'Armor, et fournisseur de la lignée de cochons de plein air élevés par Josic Prioul.



Ouest-France

René Chevallier dans l'élevage de Josic Prioul, à Guignen : « Le porc blanc de l'Ouest doit vivre en plein air et se sentir en confiance avec son éleveur. »

En passant par la Normandie

René Chevalier peut se targuer d'être celui qui a sauvé d'une disparition quasi certaine le porc blanc de l'Ouest, ce cochon aux larges oreilles et à la queue en tire-bouchon que chaque paysan, sinon chaque famille de la campagne bretonne, élevait avant l'inexorable implantation des espèces porcines industrielles, dans les années 1960.

En 1974, à Henanbihen, près de Lamballe, M. Chapelain prend sa retraite. Il était le dernier éleveur de porcs blancs en Bretagne où la race venait donc de s'éteindre. **« Avec M. Lesteven, du Pays de Redon et M. Le Coz, de Lanvénégen, nous avons appris que dans la Manche, quelques vieux paysans en élevaient encore »**, se souvient René Chevalier. En 1987, les trois Bretons se rendent du côté de Saint-Lô et Bayeux. Ils y achètent quelques reproducteurs et réimplantent ainsi la race en Bretagne. Ironie de l'histoire, quelques années plus tard, le porc blanc de l'Ouest disparaîtra à son tour de Normandie. **« Il y revient maintenant,** se réjouit René Chevallier, **grâce aux souches normandes que nous avions sauvées chez nous ! »** Juste retour des choses.

Oméga 3 et 6

Aujourd'hui, bien que sa diversité génétique soit encore limitée, le porc blanc de l'Ouest n'est plus une espèce menacée de disparition. La fédération des races de Bretagne accompagne pas moins de sept projets d'installation de nouveaux éleveurs. Car le consommateur découvre ou redécouvre les qualités gustatives exceptionnelles de la chair du porc blanc, la seule qui contiendrait ces fameux acides gras polyinsaturés, oméga 3 et 6, si recherchés dans l'huile d'olive et certains poissons.

« Le PBO fait partie des races dites celtiques, particulièrement adaptées aux charcuteries cuites, par opposition aux races dites ibériques, adaptées aux charcuteries sèches », rappelle René Chevallier. De grands cuisiniers réinscrivent à leur carte cette viande aux saveurs oubliées. Dans le Finistère, une microfilière, associant producteurs, transformateurs et restaurateurs se met en place. Pour remettre le porc à sa place. Celle de la gastronomie !

Jean-Laurent BRAS.