

Au Pays basque : la renaissance d'une race de porc disparue¹

Un peu d'histoire

Le *Kintoa* – pays de Quint en français – est un terme dont l'origine remonte au royaume de Navarre. Il désignait un territoire de montagne, couvert de forêt, réputé pour l'élevage de porcs de race basque. Il couvrait à l'origine les actuelles vallées des Aldudes en France, et du Baztan et d'Erro en Espagne. Ce territoire était en indivision, réglé par des conventions pastorales. À l'arrivée des frontières entre les États de France et d'Espagne, ce territoire a été l'objet de négociations particulièrement difficiles.

C'est en 1237, que le royaume de Navarre décide de prélever un cinquième de la valeur des porcs qui transhumèrent sur les montagnes royales : c'était le droit féodal

1. Texte rédigé par André Darraidou.

du Quint ou *Kinto Real* qui donna en basque *Kintoa*. Ce terme fut ainsi utilisé pour désigner le territoire soumis à cet impôt. Ce territoire n'était pas très habité à cette époque-là. Les habitants envoyaient leur bétail l'été, pour y trouver de la fraîcheur dans la forêt. Puis les porcs montaient à l'automne lorsque l'on trouvait faînes, châtaignes et glands. Les bergers du versant bas-navarrais étaient de véritables engraisseurs : ils recevaient les porcs maigres de Soule, du Béarn et de l'Armagnac, et les revendaient une fois engraisés. Cela permettait de vivre sur ce territoire. Côté français, c'est au XVI^e siècle que ces vallées commencèrent à se peupler. Les cadets des familles, qui devaient laisser la propriété à l'aîné, commencèrent à s'installer dans les bordes et les bergeries de ce qui deviendra les communes de Banca, Les Aldudes et Urepel.

Le territoire du pays de Quint resta longtemps indivis et de nombreuses querelles eurent lieu, tant au XVII^e qu'au XVIII^e siècle. L'arrivée massive de troupeaux de vaches et la déforestation créèrent de nombreuses difficultés. La mise en place d'une frontière entre France et Espagne ne résolut rien et les contestations continuèrent à être nombreuses. Le traité de Bayonne du 2 décembre 1856 accorda des compensations aux gens de Baigorri et de la vallée. Des droits de pâturages sont notamment accordés sur des terres situées au-delà de la frontière. Pour une partie, les éleveurs français ont une jouissance exclusive et perpétuelle des pâturages moyennant une redevance à la charge de l'État français. Pour une autre partie, un bail de quinze ans reconductible ouvre des terres aux éleveurs, moyennant un fermage à la charge de l'État français.

Le porc basque

Le porc basque, cochon vigoureux à la robe noire et blanche, a connu une période très faste dans ce pays. Cet animal trapu, aux grandes oreilles tombantes, a toujours aimé vivre en liberté, notamment sur des pentes montagneuses, et se nourrir de tout ce qu'il trouvait – et Dieu sait si, à l'époque, il trouvait de quoi se nourrir.

Au XIX^e siècle, le développement de l'élevage des brebis va provoquer la disparition de nombreuses zones boisées au profit de la création de prairies. Les surfaces pour élever le porc diminuent de plus en plus ; il va être cantonné à l'intérieur de bâtiments d'élevage.

Plus près de nous, c'est en 1921 que quelques éleveurs, vétérinaires et conseillers agricoles décident de fixer un standard sur le porc basque. En effet, dans les années 1920, plus de cent cinquante-huit mille porcs peuplent encore les pentes du Pays basque. C'est le seul porc élevé sur ce territoire et les paysans basques se satisfont entièrement de cette bête ancestrale si bien adaptée.

À la fin de la guerre, le Pays basque, comme sans doute d'autres régions de France, va assister à la disparition de cet animal du terroir au profit d'une nouvelle race : le porc blanc, facilement nourri en porcherie en huit mois, contre quinze mois d'engraissement pour le porc basque. Le succès est rapide. Le cochon fait partie de la nourriture principale de tous les agriculteurs du pays, et avoir une bête avec un meilleur rendement va intéresser rapidement l'ensemble des éleveurs de porc de la région. Ainsi, petit à petit, le porc autochtone va disparaître de toutes les fermes et du territoire basque.

Pierre Oteiza

Pierre Oteiza est fils d'agriculteur dans le village des Aldudes, où l'élevage principal était devenu celui de la brebis laitière de race manech. Le lait et le fromage étaient les ressources principales de nombre de fermes basques. Pierre va « monter » à Paris pour y suivre une formation de boucher et revenir au pays avec son CAP en poche. Il a 20 ans et, tout en revenant à la ferme familiale, il complète sa formation en travaillant aux abattoirs de Saint-Jean-Pied-de-Port, puis chez un conserveur de Saint-Étienne-de-Baïgorry, Petricorena.

En 1987, il crée avec son épouse sa propre entreprise. Son objectif est de mettre en valeur la production locale : fromages, salaisons, truites. Une entreprise qui va s'agrandir d'un local de salaison, puis d'une conserverie. Le style est donné, Pierre s'intéressera à tout ce qui concerne son territoire et l'entreprise qu'il crée s'appellera Gastronomie de la vallée des Aldudes.

En 1988, il est au Salon de l'agriculture à Paris. Pour vendre ses produits, mais aussi pour s'intéresser à tout ce qui peut se trouver dans ce magnifique salon, fleuron de l'agriculture française. Il circule, fouine dans les travées nombreuses qui présentent la réalité du pays en matière d'agriculture : tout l'intéresse.

Une découverte

La surprise se passera au stand de l'Institut technique du porc (ITP). L'intitulé le retient immédiatement. Il y découvre que la France a eu une grande variété de porcs

jusqu'au xx^e siècle : vingt-quatre races rustiques ont existé dans notre pays, mais la grande majorité a disparu. Il en reste pourtant encore six, pratiquement abandonnées, mais dont l'institut peut assurer quelques rejetons, verrat ou truie : le cul noir limousin, le porc noir de Bigorre, le Bayeux, le blanc de l'Ouest, le Corse et... le porc basque.

Notre cher Pierre Oteiza pose la question plusieurs fois : « Il y a vraiment une race rustique locale dénommée "porc basque" ? » Il n'en croit pas ses oreilles. Comment ce porc qui, lui dit-on, a tellement peuplé le Pays basque, est-il complètement oublié au pays ? Pourquoi personne ne lui a jamais parlé de l'existence de cette race ? Pourquoi ne trouve-t-on plus un seul de ces porcs au Pays basque, qui en a pourtant compté tant pendant des siècles ? La trentaine de porcs basques existant alors n'était pas au pays, mais dans des élevages répertoriés de l'Institut s'intéressant aux races rustiques.

Le retour du porc basque en Pays basque

Dès l'année suivante, en 1989, Pierre récupère dix-huit porcelets et commence l'élevage dans la vallée des Aldudes. Puis, pour permettre le nouveau lancement de la race, il fera avec l'ITP des inséminations. En cette première année, il est seul. Mais cela ne l'effraie pas. Pierre a si bien compris que la renaissance du porc basque en Pays basque est une chance qu'il ne se pose même pas la question de qui viendra avec lui ou de quel intérêt il y trouvera. Non ! Il ne faut pas avoir peur. Il faut y aller, donner l'exemple et ensuite on verra.

Dès l'année suivante, une dizaine d'éleveurs de la vallée acceptent de suivre. Chacun élève un ou deux cochons.

Par moment, Pierre a l'impression qu'on cherche à lui faire plaisir. Qu'importe ! Le porc renaît et il arrive même à créer une première association des éleveurs du porc basque. Le premier président en sera Antton Oçafrain. Un homme plus âgé que Pierre. Un sage qui a le même regard sur la défense du terroir et de ses produits, et qui sera toute sa vie de tous les combats agricoles ou autres intéressant le Pays basque. L'association couvre le territoire d'Urepel, des Aldudes et de Banca. Sachant que passée la frontière à Urepel, on se retrouve en Pays de Quint, le porc basque retrouve son territoire d'origine.

Le Salon de l'agriculture

Dès l'année 1990, Pierre expose au Salon de l'agriculture à Paris pour faire connaître ce porc rustique. Il obtient un emplacement dans l'un des halls réservé aux productions de terroir. Il a apporté quatre porcelets, monté une petite meule de fougère surélevée, au-dessous de laquelle les cochons gambadent allégrement en toute liberté. Pierre est monté avec les premiers jambons de sa production et il les fait déguster gratuitement. À Paris, comme ailleurs, le gratuit plaît, surtout quand il est bon. Le succès est immédiat et le stand ne désemplit pas avec une queue continue d'une vingtaine de mètres de gens désirant goûter ce fameux jambon ou... manger un peu, pour rien ! Le groupe d'éleveurs de la vallée des Aldudes, qui s'est constitué autour de lui, va continuer quatre années de suite à offrir du jambon à la dégustation, sans créer la moindre recette. Un agriculteur sait qu'il faut toujours semer avant d'avoir une belle récolte. Mais semer si longtemps, cela s'appelle de la foi !

Après quatre années de présence, Pierre cherche à tirer profit du magnifique travail qu'il a fait : « J'ai offert pendant quatre années, maintenant j'aimerais pouvoir vendre ! » Il est vrai que l'association a offert pour faire connaître le produit, mais il lui était aussi difficile de mettre en vente du fait d'une très petite production. Il réussit à obtenir un emplacement privilégié à l'entrée du salon. L'aménagement du stand sera particulièrement original et deviendra, pour les grands et les petits, un passage obligé pour admirer ces si jolis petits cochons qui gambadent allégrement en liberté. En outre, une petite arrière-salle permet de créer un lieu de gaieté, de convivialité et de relationnel. C'est parti ! Le porc basque commence à être connu. Les médias s'y intéressent.

Cheminement vers l'AOC

Nous sommes au milieu des années 1990, l'association des éleveurs du porc basque travaille sur la qualité de la race. Un travail est fait avec l'Institut national de la recherche agronomique (INRA). La race, la viande, l'espace, la nourriture : tout est important pour ce porc rustique qui renaît et nos jeunes éleveurs veulent mettre toutes les chances de leur côté.

C'est en l'an 2000 que l'association des éleveurs du porc basque engage les premières démarches pour l'obtention d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) du porc. L'association s'appelle désormais Association pour le développement de la filière porc basque. Le nouveau président, le troisième en réalité, est Mixel Oçafrain, fils d'Antton (bon sang ne saurait mentir !). Le jambon issu du porc basque s'appellera Kintoa afin de conserver le lien

avec ce territoire, patrie principale des porcs basques, et avec la vallée des Aldudes, principal artisan de la relance de cette race rustique.

Depuis le lancement de la démarche, de nombreuses missions de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) ont eu lieu. L'institut a été impressionné par la qualité de l'environnement, par la « belle vie » de ces porcs bien nourris de glands, châtaignes et fânes. Le cahier des charges qui se met en place va insister sur le territoire de forêts, de landes et de prairies, sur l'engraissement long et en plein air, en absence d'OGM dans leurs céréales et en attente d'une longue maturité avant abattage.

Dans le suivi d'un porc, il y a trois métiers assez différents, qui correspondent à autant d'étapes.

– les « naisseurs » : ils vont œuvrer avec truie et verrat pour obtenir des petits dont les premiers jours seront très importants. Ils sont une vingtaine actuellement. Quatorze vendent les porcelets, six engraisent leur produit. Les éleveurs renouvellent eux-mêmes leurs femelles. Les mâles sont placés dans d'autres exploitations en fonction de l'apparement du verrat avec les truies. Chaque éleveur élève ses verrats sur son exploitation : on compte un verrat pour sept truies environ. La gestation de la truie dure trois mois, trois semaines et trois jours. Pendant ce temps, selon les élevages, la truie reste soit en bâtiment, soit dans un parc avec abri avec les autres truies. À la naissance, les porcelets restent un mois à un mois et demi sous la mère. Puis ils sont sevrés. Le porcelet reste jusqu'à trois mois chez le naisseur ;

– les « engraisseurs » : ce sont eux qui vont amener le jeune cochon à maturité, en respectant toutes les méthodes de nourriture et de vie au grand air que le cahier des charges impose. Les porcelets sont « engraisés sur parcours » : ils disposent d'un espace où ils vont trouver herbe, fougère, racines, fânes, châtaignes et glands.

Selon les saisons, l'alimentation est complétée de céréales (orges, maïs, seigle, son) et de protéagineux (soja, pois). Pas d'OGM dans l'alimentation. Pour les éleveurs de brebis ou de vaches qui fabriquent le fromage sur l'exploitation, le porc consommera le petit-lait, le *lactoserum*. Cet aliment est riche en minéraux et en protéines, et propice à la bonne santé et au bon développement des porcelets. Quarante porcs sont élevés à l'hectare, mais ce maximum est rarement atteint (en général, on en compte plutôt trente). Après l'élevage, chaque espace doit subir un vide sanitaire d'au moins quatre mois, voire davantage, le temps la parcelle soit entièrement enherbée. Le porc est abattu entre 12 et 15 mois. La filière préfère 15 mois. Toute la période chez l'engraisneur se passe en plein air. L'abattage se fait à l'abattoir de Saint-Jean-Pied-de-Port. La valeur de la carcasse est jugée en fonction de l'épaisseur de gras. Une épaisseur de gras doit être maîtrisée, ce qui fait que l'éleveur cherchera à rationner ses porcs en fin d'engraissement ;

– les transformateurs : ils vont affiner les jambons, à l'air libre, bercé par le vent du Sud, et transformer la viande du porc en une charcuterie d'exception. La viande du porc basque est de couleur rouge foncé, persillée, voire marbrée. Le jambon est la pièce la plus noble du porc. Il est séché pendant environ seize mois : les sept premiers mois, dans des conditions d'hygrométrie et de température contrôlées ; les mois suivants, à l'air libre. Il va profiter en alternance des vents du Sud, chauds, et des courants d'air marin de l'océan. Cette phase d'affinage va apporter au jambon son goût unique et inimitable.

Il est difficile de faire les trois métiers. Voilà pourquoi s'articule petit à petit la façon de mettre en place ces trois phases pour la qualité soit optimale à chaque étape.

La reforestation des environs de la vallée des Aldudes prendra aussi une grande importance : certaines pentes,

bien touchées par l'érosion, verront la plantation de plus de quatre mille châtaigniers. Une façon de préserver des pentes et en même temps de redonner au porc basque les terrains qu'il aime.

Le séchoir collectif des Aldudes

En parallèle des premières démarches pour l'obtention d'une AOC, l'idée germe de proposer aux éleveurs d'investir dans un séchoir à jambon collectif. Ainsi, ceux qui voudraient aller jusqu'à la transformation en jambon pourraient profiter de leur propre outil. Les éleveurs se révèlent difficiles à convaincre. Pierre Oteiza se tourne alors vers des charcutiers du Pays basque. En l'an 2000, il s'associe avec quatre d'entre eux. Il a la bonne idée de l'ouvrir également aux restaurateurs, aux fermiers et aux particuliers d'ici ou d'ailleurs (20 % des places de jambon leur sont réservées). Le succès est rapide et l'investissement s'annonce vite très intéressant.

En mai 2008, le séchoir collectif des Aldudes, comme l'abattoir de Saint-Jean-Pied-de-Port, obtient l'agrément pour l'exportation de viandes porcines vers le Japon. En 2009, l'agrément est obtenu pour le Canada. Dès 2010, la surface de production est doublée.

Confirmation d'une renaissance

En 2013, le succès du porc basque est devenu indéniable. De la dizaine d'éleveurs qui s'y intéressèrent dans les années 1990, ils sont passés à une cinquantaine en 2000,

pour un cheptel de deux mille porcs. Ils sont aujourd'hui quatre-vingt avec cinq mille porcs élevés.

De nombreux agriculteurs se sont aujourd'hui tournés vers l'élevage du porc basque, même s'ils continuent encore la brebis pour son lait et pour l'agneau. Mais cette deuxième activité permet une meilleure rentabilité des exploitations agricoles et un complément de revenus, pour certains non négligeable. Incidence automatique : la relance d'une vallée qui commençait à se vider. Des agriculteurs reviennent à la terre. À côté d'eux, l'entreprise de Pierre Oteiza compte aujourd'hui soixante emplois et le séchoir dix.

L'Association pour le développement de la filière porc basque emploie également trois personnes et met en place les toutes dernières étapes nécessaires à l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée pour le jambon Kintoa et la viande fraîche Kintoa, issus du porc basque.

Mixel Oçafrain, devenu depuis maire de Banca, et Pierre Oteiza sont les meneurs d'un groupe qui, depuis vingt-quatre ans, se bat pour réveiller une vallée, maintenir des agriculteurs sur leurs terres et rendre l'exploitation de ces terres rentable. La réussite de relance économique de cette vallée est déjà là : l'AOC apportera la confirmation définitive qu'un long combat d'individus, qui croient à la possibilité de réussir à vivre et à rentabiliser leur pays, peut aboutir.

