

Un délice royal *venu du Jura*

La viande des races porcines robustes comme la Berkshire est réputée délicate, mais il faut du travail d'information pour faire savoir qu'il y a porc et porc.

Florian Schweer s'accorde une courte pause sur la terrasse ensoleillée de la ferme bio de montagne Agriculture Outremont près de Saint-Ursanne JU et parle de ses porcs Berkshire: «Ils sont très attachés aux humains et confiants, le verrat était approchable dès le premier jour. Ils ont un beau format et ne sont pas trop grands, leur morphologie est très fonctionnelle. Et je pense qu'ils fourniront une quantité honorable de viande qui sera facile à commercialiser. Ils me plaisent.» Les Berkshire sont les derniers arrivés dans la ferme: un verrat et une truie – et maintenant une première portée de gorets âgés de six mois. Connus pour l'excellente qualité de leur viande et parfaitement adéquats pour l'élevage extensif en plein air, ces cochons passent bien dans le concept d'entreprise de Florian Schweer et de sa femme Nicole.

La Berkshire est vraisemblablement la plus ancienne race de porc domestique de Grande Bretagne. Selon la British Pig Association, son histoire remonte au moins jusqu'au 17^{ème} siècle. Les troupes du politicien et général anglais Oliver Cromwell, alors stationnées dans le comté du Berkshire, ont parlé d'un cochon qui était connu pour la qualité de son lard et de son jambon. C'est des décennies plus tard que

les Britanniques l'ont croisé avec de la génétique chinoise et siamoise. Ce croisement a donné le porc Berkshire que nous connaissons aujourd'hui: petit, noir, avec des oreilles dressées et des traces blanches sur le visage, les pattes et la queue. Au 19^{ème} siècle, cette race était si populaire que même la reine Victoria faisait élever des porcs Berkshire dans sa ferme.

Une graisse de porc qui fond dans la bouche

Florian et Nicole Schweer ont quelques années d'expérience dans l'élevage et la production de cochons laineux et s'intéressent à la conservation d'anciennes races comme leurs bovins de la race Hinterwälder. La décision de prendre des Berkshire pour enrichir la ferme d'une autre race rare et robuste a donc été facile à prendre. Le couple qui dirige la ferme sait bien que la vente de la viande de porc d'une race ancienne comporte des défis. Les Berkshire sont, comme aussi les cochons laineux, une race de porcs gras – d'un côté cela assure une viande très aromatique et juteuse avec une belle marbrure, mais de l'autre ça signifie qu'ils produisent en plus de la viande aussi une bonne quantité de graisse. Celle-ci est également de très haute qualité et peut être utilisée en cuisine par exemple sous forme de saindoux. «La graisse est plus difficile à commercialiser bien que ce soit en fait un bon produit», a constaté Florian Schweer lors de la commercialisation des cochons laineux. Ceux qui en ont goûté sont enthousiastes, mais au début il faut faire du travail d'information.

La truie et le verrat Berkshire de la ferme des Schweer viennent de chez Fabio Müller, qui a importé de Grande Bre-



S'il arrive que les porcs Berkshire ne puissent pas aller au pâturage, on va leur chercher de l'herbe, car c'est un des éléments de leur menu très varié. Photos: Verena Bühl, FiBL

tagne différentes lignées de cette race, en a développé l'élevage en Suisse avec beaucoup d'engagement et a commercialisé la viande sous le label «Kuro». L'entrepreneur a cependant arrêté cette affaire en 2023. Avec l'aide du FiBL, il a vendu huit truies et quatre verrats à de nouveaux propriétaires. Ces producteurs de Berkshire poursuivent deux buts: Premièrement la commercialisation de la viande comme un mets de choix, et deuxièmement la conservation de plusieurs lignées d'élevage



«Ils me plaisent!» L'agriculteur bio Florian Schweer apprécie les nombreux aspects positifs de ses porcs Berkshire.

pures qui permettent d'assurer à l'élevage des Berkshire une bonne base génétique en Suisse (voir encadré). Les Berkshire marquent des points avec leur bonne aptitude à l'élevage de plein air, leur caractère extraordinairement calme et conciliant, une bonne performance d'élevage et des porcelets à croissance rapide et vigoureuse. La performance de reproduction est modérée et atteint 8 à 12 porcelets par portée. Les truies adultes pèsent environ 220 kilos, les verrats jusqu'à 280 kilos. Les bêtes d'engraissement atteignent leur poids cible de 90 à 100 kilos à l'âge de 12 à 14 mois.

Pas seulement d'amour et d'herbe fraîche

Les cochons de la ferme Agriculture Outremont sont depuis mi-mai de nouveau au pâturage. Ils utilisent à tour de rôle quatre parcelles qui sont ressemées à la fin de l'automne. Pour les races robustes comme la Berkshire ou le cochon laineux, l'élevage extensif de plein air n'est pas seulement une possibilité mais une obligation. Ce qui ne signifie pas que ces bêtes peuvent vivre seulement d'amour et d'herbe fraîche. En plus de ce qui pousse au pâturage et peut être mangé, ces cochons sont nourris deux fois par jour de la manière la plus diversifiée possible: Un aliment de haute valeur d'un moulin bio, du son, des déchets d'épluchage, des pommes en été – tout ce qui se présente au cours de l'année, avec de la paille toute l'année et du foin en hiver. Si l'état du sol ne permet pas de les faire pâturer on leur fauche de l'herbe.

Florian Schweer trouve important de toujours essayer quelque chose de nouveau. Ses clientes et ses clients savent qu'il va dans la bonne direction avec cette diversité. Car si la

race est une chose, l'alimentation et l'élevage en sont une autre si on veut obtenir de la viande de qualité optimale. «L'affouragement est ce qui consomme le plus de ressources. À part ça, les porcs d'engraissement donnent très peu de travail. Dès qu'ils ont deux mois ils vont dehors et ça roule. Ils ne voient jamais de vétérinaire», résume Florian Schweer.

Diversifier les fermes et les assiettes

La viande de races porcines rares comme la Berkshire est un produit de niche qui a le potentiel de convaincre même les papilles les plus gâtées. Alors que les consommatrices et les consommateurs peuvent choisir entre plusieurs races, provenances, formes d'élevage et âges d'abattage quand ils achètent de la viande de bœuf, cette diversité manque dans le commerce de détail pour la viande de porc. L'offre pourrait toutefois être au moins aussi variée, surtout si la viande est transformée en charcuteries de haute qualité. L'élevage de plein air respectueux des animaux est un argument de vente supplémentaire, mais les entreprises agricoles et la restauration doivent le plus souvent se charger seules de ce travail d'image.

La vente directe ne va pas de soi pour les Schweer. Elle exige d'être prêt à travailler continuellement au maintien et au développement de la clientèle. Même s'il faut sans cesse réexpliquer ce qui semble être évident. Et quand Nicole Schweer fait ses tournées de livraison de paquets de morceaux de viande, elle traverse parfois la moitié de la Suisse. La vente directe a cependant aussi beaucoup d'avantages: On peut prendre soi-même toutes les décisions, élever les animaux comme on pense qu'il faut le faire, et les contacts personnels fournissent des feedbacks appréciables. La clientèle compte de nombreux ménages privés et quelques restaurants. Le bilan de Florian Schweer est donc positif: «Ce travail en vaut la peine pour nous. Je gagne environ 1000 francs par porc. Et j'ai toujours un bon sentiment quand je vais dans ma porcherie.»

Verena Bühl et Anna Jenni, FiBL

www.agriculture-outremont.ch



Acheter et élever des porcs Berkshire

Il y aura à partir de l'été 2024 des jeunes truies et verrats Berkshire à vendre comme animaux d'élevage dans plusieurs fermes suisses. Maintenir et développer la génétique des porcs Berkshire en Suisse est entre autres un des buts de l'association «Alternative Schweinezucht Schweiz» qui est issue du projet du FiBL «Notre porc domestique». Ce projet comprend actuellement 19 fermes qui participent activement à la sélection d'une race suisse de porc domestique adaptée aux conditions locales et adéquate pour l'agriculture biologique. La base génétique vient de plusieurs races qui sont croisées entre elles selon un plan d'accouplement. La race porcine Berkshire ne fait cependant pas partie de ce projet de sélection. Les fermes qui aimeraient acheter des porcs Berkshire pour l'élevage ou qui sont intéressées par le projet peuvent s'annoncer.

→ Nathaniel Schmid, Département Suisse romande, FiBL
nathaniel.schmid@fibl.org
tél. 062 865 17 24

www.unserhausschwein.ch (DE)