

Terre & Nature

L'HEBDO ROMAND DE LA VIE AU VERT



POTAGER

Prenez-en de la graine!

En attendant l'arrivée du printemps, les jardiniers choisissent les variétés à semer. Reportage. P. 5

NOTRE HORS-SÉRIE JARDIN & MAISON

Découvrez nos conseils pratiques et écologiques pour réussir votre jardin au naturel et isoler votre habitation.



PORC LAINEUX

NOUVELLE STAR DU TERROIR

Le cheptel de porcs laineux progresse en Romandie, favorisant la sauvegarde de cette race menacée.

Rencontre avec des éleveurs neuchâtelois.

P. 19



© PHOTOS JEAN-LUC BARMAN/VERAIN/WILVER BORN

ET AUSSI...

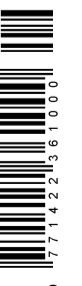
EAU-DE-VIE Fleuron du Jura, la damassine vient d'obtenir son AOC. Eclairage. P. 3

BALADE A Pompaples (VD), visite d'une des rares forêts de chênes en Suisse. P. 14

AQUARIUM

Tout savoir sur les coraux

De plus en plus d'amateurs romands bouturent et élèvent des coraux. Quelles variétés choisir, où les acheter et à quel prix? Réponses d'un spécialiste. P. 13



DU CHAMP À L'ASSIETTE

Tout est délicieux dans le laineux

Dans le canton de Neuchâtel, les frères Alcala valorisent la viande de porc laineux en affinant du jambon cru à l'espagnole. Une filière à développer pour sauvegarder cette race.

Il y a quatre ans, Tomas et Eleuterio Alcala, Neuchâtelois de parents espagnols, ont contacté Eric Amstutz pour lui acheter douze jambons frais de cochons laineux. L'éleveur de Sapel-Dessous (NE), expert régional pour l'Association suisse du porc laineux, a failli tourner de l'œil. Répondre à une telle commande aurait tenu du génocide, tant l'effectif de cette ancienne race porcine est encore maigre, en Suisse. Eleuterio Alcala en rit encore. «Depuis notre premier contact avec Eric, nous avons acquis trois truies. Nous collaborons avec d'autres éleveurs et engraisseurs de la région pour monter une véritable filière et mettre cette viande en valeur. Mon frère et moi travaillons dans la vente et la finance, mais nous avons à cœur de retrouver le goût du jambon qu'affinait notre père.» Le résultat est là: le jambon cru Jural, inspiré de la tradition espagnole, a remporté une médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir, l'an dernier à Delémont (JU).

Les frères Alcala sont conscients d'être sur un marché de niche, relativement sélect. Leur jambon cru qualité réserve est vendu 108 francs le kilo en magasin. Mais leurs produits participent à la conservation de la diversité agricole. Ils portent d'ailleurs le label Pro Specie Rara (voir ci-dessous). Leur démarche artisanale offre aussi aux éleveurs une source de revenus annexes. Une collaboration plus étroite est, par exemple, en train de se mettre en place avec Christophe Matotea de l'élevage Joratel à Brot-Plamboz (NE). L'avenir est prometteur. Lors de notre visite, une truie venait de donner naissance à neuf marcassins laineux.

Donner du temps au temps

Bien qu'ils soient de nature rustique, les porcs laineux ne sont pas sauvages. En approchant du parc d'engraissement, un sifflement aguicheur suffit à faire rappliquer les huit cochons en pension. Contrairement au porc blanc qui est engraisé en trois mois, les laineux vivent à l'extérieur durant seize à dix-huit mois. «L'abattage selon les normes, par un boucher professionnel, a lieu en automne. Nous travaillons au rythme des saisons, précise Eleuterio Alcala. Le salage se fait durant l'hiver car les températures, naturellement basses, permettent de dimi-



- 1 Noirs dessus et clairs dessous, les mangalitzas hirondele restent volontiers dehors toute l'année.
- 2 Eric Amstutz élève «Coquine», «Câline» et «Mimosa» à Sapel-Dessous (NE).
- 3 A l'élevage de Joratel à Brot-Plamboz (NE), une truie a mis bas. Les neuf petits sont striés comme des marcassins.
- 4 Les jambons sont suspendus plusieurs mois à la cave pour l'affinage.

nuer la quantité de sel utilisée.» Suivent le séchage et l'affinage, étapes qui prennent au minimum douze mois, mais peuvent s'étendre sur plus de trente-six mois.



CONSO

Typée et goûteuse

Tomas et Eleuterio Alcala (notre photo) retrouvent les qualités du cochon ibérique pata negra dans le mangalitzas. La croissance lente de ce porc laineux ainsi que la qualité de son alimentation favorisent l'obtention de graisses non saturées, bien blanches et onctueuses. La viande de porc laineux est plus foncée, persillée que le porc traditionnel. Elle se déguste fraîche: côtelettes grillées ou filet mignon. Mais elle est surtout utilisée pour l'élaboration de salaisons fumées ou séchées. Le jambon cru ne contient que 140 kcal aux 100 grammes. Au niveau nutritionnel, les salaisons doivent toutefois être consommées avec modération.

MARJORIE SIEGRIST ■

+ D'INFOS www.jural.ch
Les produits Jural sont en vente aux Gourmets, à Neuchâtel.

PRODUCTION

Une race encore menacée de disparition

- En Suisse, on élève principalement des mangalitzas hirondele, noir sur le dos et clair sous le ventre. La race est originaire de l'est de l'Europe. Elle est encore très présente en Hongrie.
- Avec un cheptel d'environ 2000 têtes, l'effectif est en hausse, même s'il ne représente qu'un maigre pourcentage du 1,4 million de porcs élevés en Suisse. En 2008, 455 animaux étaient inscrits au herd-book contre 295 en 1999, selon les données de base du Monitoring biodiversité en Suisse.
- La moitié des éleveurs pratiquent la garde en plein air de porcs laineux, de manière extensive, comme hobby essentiellement. La filière professionnelle de production de viande doit encore être renforcée.
- C'est l'un des buts que se donne l'Association suisse du porc laineux qui compte 317 adhérents. Une section francophone vient d'être créée afin d'offrir un support aux éleveurs romands et de tisser des synergies de ce côté-ci de la Sarine. Plus d'informations sur le site www.woll-schwein.ch
- Pro Specie Rara, Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique des végétaux et des animaux, soutient les programmes de sauvegarde du porc laineux hirondele.