



BARON des Cévennes

www.barondescevennes.fr

# Baron des Cévennes : goûtez la différence

Les produits issus de la filière porcine d'excellence pilotée par Alès Myriapolis sont désormais à la vente.



Le Baron des Cévennes a été présenté officiellement à la vente lors du salon gastronomique MAM, en décembre 2018.

Une viande soyeuse et fondante, d'une extrême finesse, délicatement persillée d'un gras mono-insaturé – proche de celui de l'huile d'olive – aux arômes de noisette... Voilà

la promesse que font les douze éleveurs du Baron des Cévennes aux amateurs de charcuterie fine. Nourri aux céréales locales, sans OGM, durant 12 mois, le Baron des Cévennes profite également des glands et des châtaignes tombés des arbres. Les charcuteries sont ensuite affinées au minimum vingt-quatre mois à 1000 mètres d'altitude. Un peu de sel de Camargue, de thym et quelques aromates, les produits de la filière du Baron misent sur l'excellence. Pari tenu.

## Une race sélectionnée pour sa qualité gustative

Etant donné qu'il n'existe pas de souche porcine cévenole, il a fallu partir de zéro pour créer le Baron des Cévennes. Avec l'appui technique de l'Institut français du Porc pour le suivi génétique, cinq ans ont été nécessaires pour le travail de sélection et d'affinage autour d'une race, le Duroc, dont les qualités collent avec justesse aux

Cévennes. La parfaite équation entre l'animal, le terroir, l'alimentation et les qualités d'élevage ont abouti à un résultat salué par plusieurs chefs étoilés, tel que le Nimois Jérôme Nutlie. Pour l'heure, les produits sont principalement distribués en vente directe, chez les producteurs. Pour les premiers jambons tant attendus, rendez-vous à Alespo, du 25 au 28 janvier (lire page 12).

## OÙ TROUVER LE BARON DES CÉVENNES

- Boucherie Laget, rue Mourgues, Alès
- Chantal Foubet et Audrey Burban (février), Halles de l'Abbaye, Alès
- Vente directe dans les fermes des producteurs à retrouver sur [www.barondescevennes.fr](http://www.barondescevennes.fr)

## Des produits de qualité supérieure

### JAMBON SEC, SAUCISSON ET SAUCISSE SÈCHE

Le jambon est affiné 24, 30 ou 36 mois, avec une durée spécifique à chaque jambon selon ses caractéristiques. Grâce à l'élevage sous châtaignes et châtaignes-rates, les jambons présentent un goût de noisette et une longueur en bouche étonnante. Le saucisson et la saucisse sèche sont fabriqués à partir de la viande et du gras des porcs, proposant une très grande qualité gustative.



### POITRINE ROULÉE ET FINE DE BARDIÈRE

Plus connue sous le nom de "pancetta", la poitrine roulée se déguste crue ou tout juste grillée. Les fines de bardière sont de fines tranches de lard salées au sel de Camargue, souvent utilisées pour larder les pièces du boucher.

### TERRINES ET PÂTÉS

Cinq terrines sont fabriquées grâce à un assemblage de viande, de gorge et de foie. Les produits sont aromatisés aux



oignons doux, châtaignes et cépes ou au piment bio des Cévennes. Le pâté fin est une terrine hachée plus finement. Le pâté de tête et les fritons de porc sont élaborés à partir des morceaux de viande issus des têtes assaisonnées avec du poivre, du thym et du laurier, tout simplement.

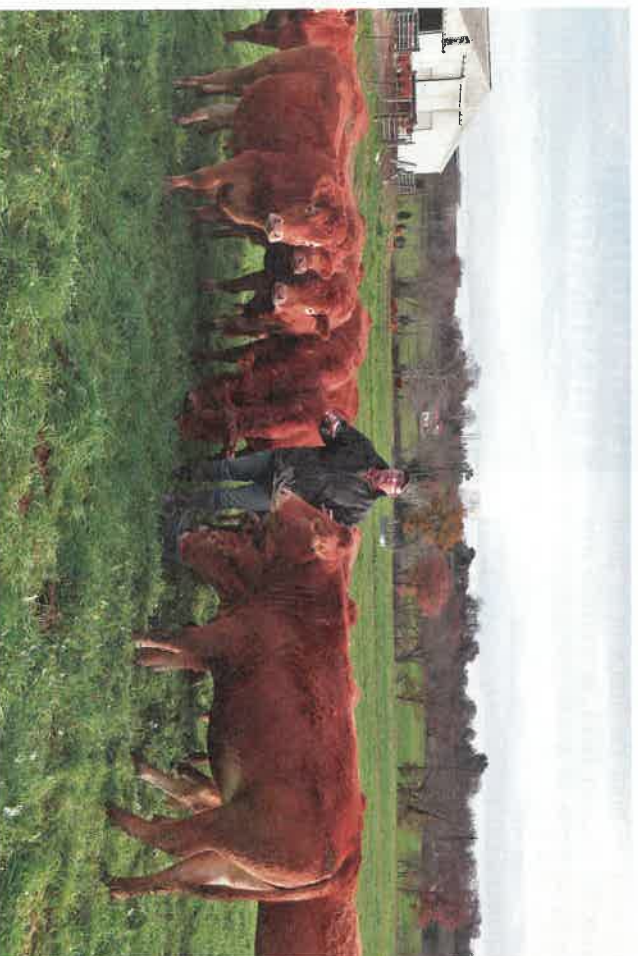
## La filière bovine gardoise sort du bois

Les éleveurs d'Alès Agglomération travaillent à la création d'une marque.

Le syndicat des éleveurs bovins du Gard compte 125 adhérents, répartis principalement autour d'Alès et au sud de Nîmes. La filière s'appuie sur l'abattoir alésien et son atelier de découpe. En perte de vitesse sur certains marchés, notamment la restauration collective, les éleveurs ont pris le taureau par les cornes : le syndicat a lancé un projet de création de marque dans le but de se différencier de ses voisins ardéchois et lozériens. « Nous avons établi un cahier des charges afin de mettre en valeur notre savoir-faire », indique Patrick Gravié, éleveur à Saint-Privat-des-Vieux et président du syndicat.

## Des produits qualitatifs à promouvoir

La filière est déjà bien organisée : d'un côté, les bovins sont élevés selon des méthodes de travail traditionnelles, nourris avec du fourrage cultivé sur place, sans OGM ; d'un autre côté, les distributeurs et les commer-



Patrick Gravié, président du syndicat des éleveurs bovins gardois, produit lui-même le fourrage qui nourrit ses bêtes.