

**VIE DE COCHON**

Chaque cochon doit avoir au minimum 200m<sup>2</sup> d'espace. Tous les porcs sont protégés par une clôture spéciale afin de protéger les femelles des tentatives d'accouplement des sangliers. Chez Mathieu Rio, tous les porcs vivent ensemble sur un hectare. Et chez Michel Delafoy, ils vivent dans six hectares. "Le plein air respecte le bien-être animal, mais permet aussi d'éviter les mauvaises odeurs, explique Mathieu Rio. Les éleveurs récupèrent les porcs à l'âge de deux-trois mois. "On ne coupe pas la queue, on leur laisse toutes leurs dents et on ne les boucle pas".

**GASTRONOMIE**

# BARON DES CÉVENNES : SA MAJESTÉ DES COCHONS

Une poignée d'éleveurs cévenols lancent le Baron des Cévennes : une filière porcine plein air sous chânaie et châtaigneraie. La marque haut de gamme cartonne déjà.

Dossier réalisé par Caroline Solano - c.solano@gazettedenimes.fr  
Photos Jean-Claude Azria

**D**u porc de luxe cévenol. Une idée folle. En 2012, quatre éleveurs gardois se décident à relever le défi. Cinq ans plus tard, mission réussie : les jambons et saucissons Baron partent comme des petits pains.

Baron, c'est le surnom donné autrefois aux cochons par les Cévenols. C'est donc naturellement que les quatre éleveurs du début de l'aventure ont baptisé leur race nouvelle : Baron des Cévennes. D'autant que la filière s'est appuyée sur une tradition ancestrale : l'élevage en plein air. "On n'a rien inventé, sourit Michel Delafoy, éleveur et naisseur de cochons Baron à Fons-sur-Lussan, on respecte juste le bien-être animal et on a relancé un savoir-faire ancestral qu'on exploite en plus grande quantité." En effet, la principale obligation est l'élevage de porcs Duroc en plein air sous chênes et châtaigniers.

**Sélection.** La race Duroc a été choisie au terme d'une période test de trois années. Cinq chefs étoilés, dont Michel Kayser du restaurant Alexandre à Garons, et Jérôme Nutile de Nîmes, ont aussi contribué à la sélection de la race. "Moi, j'avais testé le croisement Gascon/Blanc de l'Ouest, et nous avons trouvé à l'unanimité que le Duroc était le meilleur compromis pour notre marque haut de gamme", rapporte Mathieu Riou, 45 ans, éleveur du Mas de la Courme à Saint-Bénézet et



à l'initiative du projet. Ces porcs sont roux et se prêtent aussi bien à la consommation viande fraîche qu'en charcuterie. À l'origine, le cahier des charges de la marque Baron des Cévennes déposée en 2015 imposait la finition de l'engraissement à la farine de châtaigne. *“Ce critère a été enlevé, indique Chloé Lefort, animatrice de la marque, car il est trop coûteux pour nos éleveurs, mais nous lançons d'ici peu un projet d'agroforesterie qui permettra de faire des études sérieuses sur les conséquences de la châtaigne quant à la qualité de la viande.”*

**Bien-être animal.** En revanche, les treize actuels producteurs de Baron s'engagent sur d'autres critères, comme le bien-être animal. *“Nos parcs sont plutôt grands car l'on compte un minimum de 200 m<sup>2</sup> par porc”,* observe Mathieu Rio. Au bout d'une bonne année d'engraissement et de vie à l'ailibre, les porcs sont tués à l'abattoir d'Alès par un boucher. Pour la charcuterie, les éleveurs ont fait appel à Christian Cabrol, à la Salvetat-sur-Agout. *“Il pratique le séchage et l'affinage naturels, il est en altitude, pour avoir des produits de qualité, il nous fallait vraiment quelqu'un de qualité”,* poursuit Mathieu Rio.

### Baron, c'est le surnom donné aux cochons autrefois par les Cévenols.

**Commercialisation à la ferme.** Chacun des treize exploitants Baron gère lui-même la commercialisation de la viande fraîche et de la charcuterie.

*“Jusqu'à présent, les volumes sont trop faibles pour mettre en place un réseau de distribution et de vente, confie Chloé Lefort, mais nous travaillons à cela car, dès début 2020, nous disposerons de nos jambons très régulièrement.”*

En effet, comme la marque Baron a privilégié un temps d'affinage de deux et trois ans sur son produit phare d'excellence, le jambon, ces derniers se font encore rares. *“Ceux que j'ai eus en début d'année ont été vendus en un claquement de doigt, et ma prochaine livraison de jambons est prévue en août”,* sourit Mathieu Rio.

**Atelier à Anduze.** En pleine structuration, les éleveurs viennent de se doter d'un atelier de découpe à Anduze, dont Mathieu Rio est le président. Car les éleveurs tiennent à une découpe précise et particulière de leur viande de qualité. Et ils s'interrogent sur la possibilité de fabriquer eux-mêmes, dans cet atelier, la charcuterie rapide comme la saucisse sèche ou la poitrine fumée. Avant cela, ils préparent pour la fin de l'année la sortie du label de qualité Baron des Cévennes. ✳



#### Mathieu Rio du Mas de la Courme

À 45 ans, Mathieu Rio est réputé depuis quelques années pour son fromage de chèvre haut de gamme. Son activité principale est le pélardon ! Mathieu Rio s'intéresse à l'activité porcine en 2012 parce que le petit lait est très polluant. Et les cochons représentent une sorte de station d'épuration naturelle. C'est à cette même période que la démarche du Baron des Cévennes mûrit. Mathieu Rio s'est donc porté volontaire. Son exploitation compte aujourd'hui 115 chèvres et une quarantaine de cochons. L'éleveur est parvenu à allier ses deux activités en fabriquant une saucisse au pélardon. À Nîmes, le restaurant Le Vintage, au croisement des rues de Bernis et Fresque, la propose à sa carte.

#### Chloé Lefort

Après une formation d'ingénieur agronome, Chloé Lefort est nommée animatrice de la filière Baron des Cévennes. Elle suit en parallèle des études d'ostéopathe animalier.



1	2
LÉGENDES PHOTOS	3
	4

### 1. CHARCUTERIE DE LUXE

Des terrines à l'oignon doux, au piment ou encore à la châtaigne : il existe sept terrines au Baron (tarif : 5,50 euros). Autres produits : le saucisson (38 euros le kilo, soit entre 10 et 15 euros le saucisson), la poitrine roulée. Les cochons sont aussi destinés à la consommation fraîche. Les porcs sont tués à l'abattoir d'Alès. Les éleveurs sont présents tout au long du processus et de la découpe. C'est le poids de la carcasse qui fait le distingué, entre la viande fraîche (environ 115 kilos) et la charcuterie (environ 140 kilos). Avec la viande, on découvre vraiment le goût du porc, rapporte Chloé Lefort, ça n'a vraiment rien à voir avec ce qu'on achète en grande surface."

### 2. LE JAMBON ROYAL

Des premiers jambons Baron commercialisés en novembre 2018, il ne reste rien. "Comme il y a trois ans d'affinage, on n'y pensait même plus lorsqu'on les a reçus !", sourit Mathieu Rio, qui en reçoit huit en août. Ce produit est le fer de lance de la marque. Chaque éleveur récupère les deux jambons du porc qu'il a engraisé pendant un an. La transformation en charcuterie est confiée à Christian Cabrol, spécialiste du séchage naturel au sel de Camargue à la Salvetat-sur-Agout. "Le séchage naturel est plus lent, mais les viandes ont une maturation bien meilleure, souligne Christian Cabrol, pour faire une bonne charcuterie, il faut un bon produit de base, et le Baron est très bien". Christian Cabrol a en ce moment 120 jambons Baron au séchoir. Le jambon tranché est vendu environ 120 euros le kilo (30 mois d'affinage).

### 3. LA MATERNITÉ

La Ferme de Figueirole est la maternité. Michel Delafoy, unique Gardois naisseur de plein air, est le naisseur de Barons depuis trois ans. L'année dernière, il a aidé à mettre au monde 190 porcelets. Sa vingtaine de truies ont toutes un prénom : Chocolat, Princesse, Clara... Fifi (photo), environ 200 kilos, a mis bas il y a cinq semaines, après une gestation de trois mois, trois semaines et trois jours. Elle mange à peu près 9 kilos de nourriture par jour. Michel Delafoy, seul à pouvoir entrer dans l'enclos de la mère et ses petits pendant la période d'allaitement, a fabriqué neuf cabanes de maternité. Elles permettent à la femelle de mettre bas et surtout de ne pas écraser les porcelets ensuite. Dans son parc de six hectares de chênes blancs, chênes verts et cades, un demi hectare est réservé aux naissances.

### 4. PORCELETS BIEN TRAITÉS

Bichonnés, caressés en temps de chaleur. Michel Delafoy est aux petits soins avec ses mini-Barons. Jusqu'à leur parler ! "Pas de stress, bien-être, je suis convaincu que le bon traitement a une incidence sur la qualité de la viande, et puis je les aime bien !", sourit-il. Michel Delafoy veille à ne jamais séparer les fratries de la naissance jusqu'à la vente. "Par exemple ma bande de neuf, qui est actuellement dans le parc de sevrage, je vais les vendre au même éleveur pour qu'ils ne soient jamais séparés", rapporte-t-il.





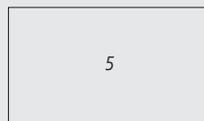
**5. MATHIEU RIO DU MAS DE LA COURME**  
 Il y a cinq ans, Michel Delafoy, 50 ans, chargé d'affaires dans l'industrie nucléaire à Marcoule, est licencié. Il se tourne alors vers l'agriculture et retourne sur les bancs de l'école. Depuis 2000, il possède déjà quatre hectares d'oliviers. Au cours d'un stage d'études dans l'exploitation de Chantal Foubet, il découvre l'expérimentation du Baron des Cévennes. C'est immédiatement à cette filière qu'il se destine et s'installe à Fons-sur-Lussan en 2015. En 2017, il est désigné naisseur officiel des mini-Barons.

**6. LE BARON DUROC**  
 "Baron des Cévennes, je trouve le nom extrêmement bien choisi !", lâche Michel Kayser, chef étoilé du restaurant Alexandre à Garons. Il y a près de trois années, avec d'autres chefs garçois, il a déterminé le choix de la race pour le Baron. Les éleveurs avaient expérimenté plusieurs races. "Pour notre part, nous avons choisi par le goût, raconte Michel Kayser, on nous a proposé plusieurs morceaux, et nous avons fait nos essais, selon la couleur, la longueur en bouche, le gras, le parfum, il fallait un bon équilibre en gras et en viande." A l'unanimité, les cuisiniers choisissent le Duroc. Parfait, c'est aussi la race préférée par les éleveurs. "C'est une race pure, sans croisement, rustique et adaptée au plein air", complète Mathieu Rio, éleveur fondateur du Baron des Cévennes. À noter que le Duroc est exclusivement roux. "Le Duroc s'adapte au chaud, au froid, poursuit Michel Delafoy, cinquième exploitant de l'aventure Baron, il est bien pour la campagne, la montagne, le crapahute partout".

**7. MARIUS**  
 Marius, plus de 300 kilos, trois ans, est le verrat reproducteur. Il est seul dans son enclos, sauf en période de reproduction. Michel lui amène les femelles tour à tour dans la zone de reproduction. Un deuxième mâle reproducteur devrait prochainement arriver.



LÉGENDES PHOTOS



## LES PRODUCTEURS BARON

**Isabelle Alary, élevage de Monnier,**  
 route de Ferrière à Pompignan, 06 09 90 06 07

**Alain Cuvillier et Valérie Marche,**  
 Ésat en Cévennes, la Pradelle à Saumane, 04 66 56 29 21

**Christophe Probst et Florence Pellet,**  
 Gaec la Belle Roche à St-André-de-Lancize (48), 06 30 63 08 05

**Frédéric Mazer, GAEC Le Ranquet,**  
 à Corbès, 06 42 36 02 43

**Michel Delafoy, La Ferme de Figueirole,**  
 à Fons-sur-Lussan, 06 34 36 69 61

**Émilie Bertrand, la Ferme de Fontanille,**  
 chemin de la Caumette à Notre-Dame-de-Londres (34),  
 06 83 60 24 48

**Jean-Louis Laget, la ferme de la Rouviérette,**  
 66 chemin de la Plaine à Mons, 04 66 52 19 46

**Chantal Foubet, La Ferme de Ter'Ajach,**  
 la Blichère à Saint-Julien-des-Ponts (48), 06 62 75 71 66

**Stéphanie et Cédric Serville, La Ferme du mas Brun,**  
 à St-Just-et-Vacquières, 06 19 74 29 48

**Audrey Burbant et Nicolas Villain, Le Mas del Fray,**  
 aux Salles-du-Gardon, 06 64 88 77 87

**Mathieu Rio, Mas de la Courme,**  
 lieu-dit les Joujoux, à St-Bénézet, 06 81 41 85 82