

À leur tour, Alès) se succéderont à la cuisine centrale durant tout le salon pour montrer le savoir faire des cuisiniers du territoire.

• **Apprentis.** Avec leurs professeurs, les élèves de Sud Formation Alès seront, comme chaque année, fidèles au MIAAM pour montrer leur travail en cuisine et en boulangerie, puis faire déguster au public.

Le mardi 14 novembre, les ateliers de cuisine seront animés par les chefs du restaurant. Enfin, quatre espaces restauration, dont

Entrée : 5 €. Gratuit pour les moins de 12 ans et après 19h

Le Baron des Cévennes séduit jusqu'à Nîmes

Un boucher des Halles de Nîmes le compare au Porc Noir de Bigorre. L'arrivée de nouveaux producteurs renforce la filière cévenole.

Produit noble et de qualité irréprochable, la viande de porc siglée "Baron des Cévennes" est en train de se tailler la part du lion dans le milieu de la gastronomie régionale. Cette filière porcine d'excellence, accompagnée depuis sa création par Alès Myriapolis, est issue d'un élevage rigoureux et respectueux du cheptel de race Duroc. Deux détaillants alésiens

le commercialisent depuis plusieurs mois, ainsi que quelques producteurs cévenols. Depuis peu, les consommateurs nîmois peuvent aussi en profiter.

« Un produit de très grande qualité »

En effet, depuis quelques semaines, Didier Champeix, qui possède quatre points de vente, dont un appelé "La ferme du Cantal" dans les Halles de Nîmes, vend de la viande Baron des Cévennes. « Ce produit est de très grande qualité, car élevé dans le respect de la bête », témoigne le charcutier. Celui-ci compare aisément le Baron des Cévennes au célèbre Porc Noir de Bigorre : « La viande du Baron est persillée et le goût s'en ressent. Elle a les mêmes propriétés gustatives que le "Noir". Il n'est donc pas besoin d'aller dans les Pyrénées pour aller chercher une qualité qu'on trouve en Cévennes ». Pour lui, « même si, au début, le prix fait un peu tiquer, les clients qui l'ont goûté y reviennent, car ils ont payé un prix en rapport avec la qualité ».

La filière Baron des Cévennes répond à des critères d'élevage très stricts dont le bien-être animal est l'une des priorités.

Les animaux sont tués à l'abattoir d'Alès et ne sont labellisés "Baron des Cévennes" qu'à l'issue d'une vérification stricte des critères exigés par la filière, à savoir l'espace dédié à chaque animal, son environnement (chênes ou châtaigniers), son âge (un an minimum), ou encore la qualité de son alimentation, toujours issue de filières courtes.

Une filière qui se structure

En pleine évolution commerciale, le Baron des Cévennes fournit chaque semaine deux carcasses de 140 à 160 kg chacune. « Nous allons progressivement monter en puissance. D'autres éleveurs sont candidats. D'ici fin 2020, nous pensons atteindre trois à quatre cents carcasses par semaine », prévoit Chloé Lefort, animatrice de la filière.

Si le Baron des Cévennes a jeté une "tête de pont" à Nîmes avec Didier Champeix, les animateurs de la filière espèrent, à terme, atteindre les détaillants de Montpellier et d'Avignon notamment. « Nous n'irons sans doute pas au-delà pour préserver l'authenticité et la qualité du produit », tempère cependant Romain Biau, chargé de mission à Alès Myriapolis.

tél. 06 79 50 51 60
www.Darondescévennes.fr

