

ROCHEFORT-EN-TERRE

**LE PRIX DU
TOURISME
DE MASSE**

P. 19



Groupe LES INFOS - LES NOUVELLES DE BRETAGNE

N° 2221 - Mercredi 22 août 2018

redaction@infosredon.fr - publicite@infosredon.fr - Tel. 02.99.71.64.00.
28, quai Surcouf - BP 80 645 - 35 606 Redon Cedex - www.facebook.com/infos.redon.fr - Twitter : @LesInfosRedon

LA SOLUTION
POUR POSER SA MAISON,
C'EST ST-NICOLAS
DE-REDON!

À proximité de l'école,
des commerces et des ser-
vices

TERRAINS À BÂTIR
DE 418M² À 551M²
DE 23810 € À 31386 €

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS
02 99 71 49 67 ou 02 99 71 13 04

Terrains disponibles à l'achat ou en location dans le cadre juridique d'un bail à construc-
tion avec promesse de vente sans apport personnel. Offre soumise à conditions : voir en
Mairie pour les détails.

PLESSÉ

**VACHE NANTAISE, PORC BASQUE :
LES "INDIENS" DE L'AGRICULTURE**



Laurent Chalet, président de l'association "Pas bête la fête", organisatrice de la Fête de la vache nantaise, qui se tiendra les 7, 8 et 9 septembre prochain, a pour invité d'honneur la filière du porc basque kintoa, incarnée par Pierre Oteiza. Rencontre savoureuse sur ce qui fait l'identité du Kintoa : une alchimie entre race rustique, terroir et transformateur de génie. Lire p.2

PAYS DE REDON

**COURS DE NATATION : PLUS
QUE QUELQUES PLACES !**

P. 6

SAINT-NICOLAS-DE-REDON

**FÊTE DE LA CHAPELLE
SAINT-JOSEPH DIMANCHE**

P. 11

SIXT-SUR-AFF

**COMICE AGRICOLE
SAMEDI 25 AOÛT**

P. 10

SAINT-JACUT-LES-PINS

**MOULINS ET TRADITIONS
EN FÊTE DIMANCHE**

P. 14

PEILLAC

**GERMAINE MABON : 55
ANS SUR LES MARCHÉS**

P. 17

LA GACILLY

**YVES ROCHER SE DÉVOILE
DANS UNE SCÉNOGRAPHIE**

P. 18

**MARIE-CHRISTINE BARRAULT
DANS LES JARDINS SAMEDI**

P. 30

FOOTBALL

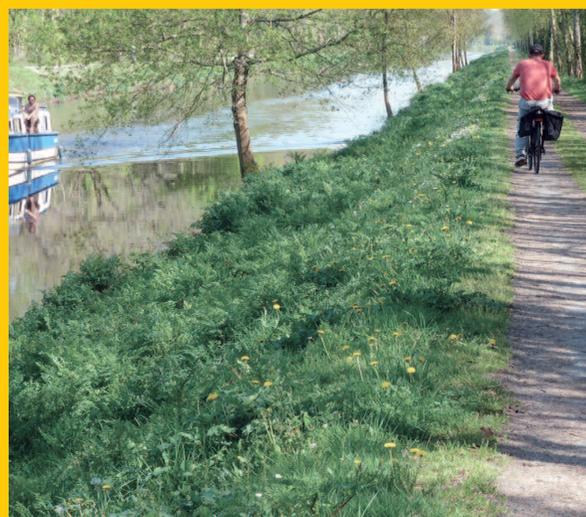
**LE FCAV DÉMARRE
MAL SA SAISON**

P. 7

PAYS DE REDON

**LE TOURISME
IRRIGUÉ
PAR LES CANAUX
ET LES RIVIÈRES**

p. 3 et 4



AGRICULTURE

Fête de la vache nantaise : à la rencontre de l'homme qui a réinventé le porc basque kintoa

Les amateurs de très bonne charcuterie finiront leur lecture l'eau à la bouche. Qu'est-ce qui fait la beauté d'un jambon et d'une viande de porc kintoa ? Pierre Oteiza, l'artisan de l'Appellation d'origine protégée, livre les secrets de fabrication.

« C'est du porc basque ? demande timidement un homme, béret vissé sur la tête.

« Vous savez pas lire ? », répond sèchement l'autre, en cote de travail, en train de nettoyer l'espace dédié à ces porcs. La scène se déroule en 1989, au Salon international de l'agriculture, à 6 heures du matin. « On n'est pas ouvert, si vous voulez des renseignements, repassez ! Là, je travaille ! »

Pierre Oteiza, charcutier installé dans la vallée des Aldules, vient d'avoir une révélation. « Avant ce jour-là, ce porc basque, noir et blanc, je n'en avais jamais vu. J'ignorais même son existence ! » 28 ans plus tard, en octobre 2017, grâce au travail acharné et passionné de Pierre Oteiza, le jambon et la viande de porc Kintoa, ont décroché une Appellation d'origine protégée (AOP). C'est cette filière d'excellence qui est à l'honneur de la 8^e édition de la Fête de la vache nantaise et des races locales. Elle se tiendra à Plessé, au Dresny vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 septembre. L'entrée sera gratuite.

LE PORC BASQUE SAUVÉ AUSSI GRÂCE À DES BRETONS

« Ce jour de 1989, à 11h, je suis repassé voir ces fameux porcs, poursuit Pierre Oteiza. Et j'ai pu discuter avec Michel Luquet et Claude Texier de l'Institut technique du porc (ITP) de Rennes, qui s'occupaient des races rustiques. Il ne restait que 25 animaux, dispersés dans quelques parcs animaliers et dans deux fermes à Bagnères-de-Bigorre. C'était fini. » Pas tout à fait.

« Dix jours après le salon, j'avais récupéré 18 porcelets kintoa. Heureusement, l'ITP avait fait un travail sur les races rustiques et congelé des souches, dans les années 1970. C'est grâce à elles qu'on a pu relancer leur élevage. C'est l'ITP qui a supervisé les accouplements. » Les Bretons n'ont pas ménagé leur temps ni leurs allers-retours Rennes - Pays Basque pendant des mois. « J'ai eu la chance d'avoir toujours été respecté par la filière porc, notamment les sélectionneurs, qui m'ont toujours suivi et proposé leurs services. »

« Aujourd'hui, il reste six races de porcs rustiques en France, alors qu'avant la deuxième guerre mondiale, il y

en a eu jusqu'à 24 différentes. Chaque région de France avait sa race, son produit, son climat, et ses spécificités.

« Le porc basque, bicolore, est un porc ibérique, à la différence de tous les porcs celtiques, blancs, qu'on voit partout. Le porc ibérique se décline en sous-races : noir de Bigorre, cul noir limousin, basque, et le pata negra en Espagne.

« Le porc ibérique est très persillé. Quand on fait sécher ses jambons, automatiquement, le gras disparaît dans la viande. Ce porc donne des jambons toujours souples, moelleux et agréables, vraiment particuliers. Ces qualités sont obtenues par l'association de différents facteurs.

TOUT SUR LES JAMBONS CRUS D'ITALIE ET D'ESPAGNE

« En Europe, en jambon sec, il y a trois grosses familles : italienne, espagnole, et basque. Les Italiens sont des techniciens du jambon. Parme, San Daniele, Aoste, sont des jambons ronds, agréables, réguliers, grâce à leur maîtrise technique.

« Pour les Espagnols, le jambon, c'est une culture. Allez boire un coup n'importe où, vous avez des jambons en suspend, ils vivent avec, c'est leur vie. Mais le pata negra, qui donne un super jambon, n'a rien à voir avec le nôtre, en raison de l'alimentation, du climat et de la fabrication.

« Ces jambons espagnols et italiens sont salés au sel sec, minéral. Après, ils les gardent en cave, à 8 ou 10°C. Là, c'est



« C'est beau ! » Pierre Oteiza (à droite) a découvert les vaches nantaises de Laurent Chalet (à gauche), lors d'une visite à Plessé en juin dernier.

comme le fromage, les jambons fleurissent. L'humidité commence à sortir, ça travaille. Après, ils les montent dans des greniers à 40°C. Là, c'est comme nous à cette température : ça transpire, tout ce qu'il y a de plus naturel.

« Un jambon, plus on le chauffe, plus il a de goût. Vous prenez un bon jambon, vous coupez une tranche. Il est beau, il sent bon. Vous le chauffez sur un grill ou une poêle, clac clac, d'un côté et de l'autre, les arômes embaument, vous avez la voisine qui ouvre les volets et vous dit "c'est pour moi !" »

« Avec cette technique de fabrication du jambon italienne ou espagnole, quand on est à plus de 35°C, le maigre, il rend fou, il est exceptionnel, mais le gras vire, et rancit, il faut l'enlever pour le manger.

LA TECHNIQUE D'AFFINAGE BASQUE

« Nous, au Pays Basque, on est géographiquement entre les deux. Nous salons aussi notre jambon au sel sec. Si le nom "Jambon de Bayonne" est ap-

paru, c'était dû au porc basque, le seul qu'on élevait à l'époque dans le territoire, et au sel de Bayonne et de Salies-de-Béarn, du sel minéral de terre, qui permettait de sécher le jambon, en plus de l'humidité de la mer et de la chaleur de l'Espagne.

« Dans le cadre de la filière kintoa, nous avons monté un séchoir collectif en coopérative, à cinq charcutiers. Nous l'ouvrons à 20 %, pour 650 bouchers charcutiers extérieurs.

« Jusqu'à sept mois, notre jambon y est maîtrisé. Il est donc salé au sel sec, puis il est gardé trois mois à température froide. Ensuite, on le chauffe à 25°C pendant une semaine. Là, on accélère la fermentation, il mûrit. Par contre, s'il n'est pas bien salé, s'il reste une pointe de sang, alors, il explose, ça ne pardonne pas. Un jambon qui ne passe pas cette étape ne finit pas dans les assiettes ! »

« Après, on garde le jambon pendant quatre mois à 12°C, toujours ventilé, pour le faire bien mûrir. Quand on le sort à 7 mois, il a perdu 22 %. A ce moment-là, naturellement, une croûte se forme. Si on le laisse

ainsi, devant, il sera tout mou, il ne respirera plus. Alors, on le pane, c'est-à-dire qu'on le graisse, en laissant une fenêtre sous le jambon. L'humidité qui veut sortir est bloquée par la graisse et ne sort que par la fenêtre. Alors, on homogénéise la sèche du jambon aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Une fois graissé, le jambon est laissé à l'air, sous un hangar.

« Depuis que nous avons notre séchoir, on enregistre toute l'hydrométrie de la vallée des Aldules, aussi bien de jour que de nuit, pour adapter les clapets d'ouverture du séchoir. Quand on est en dessous de 80 % d'hydrométrie, on ouvre. Au-dessus, on ferme. Ainsi, nous arrivons à maintenir entre 70 et 76 % d'hydrométrie à l'intérieur du séchoir.

« Le Kintoa, aujourd'hui, est mené beaucoup plus loin en sèche qu'autrefois.

L'ART DE DÉCOUPER LE JAMBON PENDANT UN AN

« Autrefois, on ne panait pas le jambon. Car le jambon, on le servait en viande. A part le Vendredi Saint, il n'y avait pas de jour de l'année où on n'en mangeait pas. Quand j'étais gamin, on tuait le cochon en décembre. Alors, quand ma grand-mère arrivait à mettre quatre tranches du dernier jambon de l'année précédente dans l'assiette des hommes qui venaient de tuer le cochon, c'était la fête. Elle ne m'a jamais dit ça, mais je le sentais. Quand elle y arrivait, ça voulait dire qu'elle avait bien géré l'année, c'était une fierté, c'était beau.

LE PORC KINTOA ÉLEVÉ JUSQU'À DÉPASSER 140 KG

« Notre cahier des charges, c'est 25 porcs à l'hectare, avec une alimentation de maïs, d'orge et de céréales de la zone. Un an de vie [contre six à sept mois dans la filière industrielle,

NDLR], sachant qu'il doit dépasser 140 kg. La zone d'élevage s'étend sur tout le Pays Basque, plus 60 communes dans le Béarn, et six communes dans les Landes.

« L'Appellation d'origine contrôlée que nous avons obtenue uniquement le jambon et la viande. Cette dernière, elle sort de tous les sentiers battus ! On la fait déguster à l'aveugle à des cuisiniers. Ils ne se vantent pas de ne pas savoir si c'est du veau ou du porc ! Car au four, le persillé cuit la viande, qui se trouve confite. »

Une démarche, des techniques et une qualité qui ont un prix. « Quand le porc industriel est vendu 1,50 euro le kilo, le nôtre est à 4,50 euros. »

TRANSMISSION

« On s'est demandé un jour s'il fallait continuer à recevoir quatre ou cinq écoles par semaine, écoles de commerce, d'agriculture, hôtelière... Ça représente du temps, et on essaie toujours de le faire bien. Et puis il y a un an, je suis parti au Salon international de l'Alimentation de Toronto au Canada », le plus grand salon professionnel de l'innovation alimentaire d'Amérique du Nord. « Je vois deux gars arriver sur mon stand avec le sourire. Ils me demandent si ça va, comme si on se connaissait. Et ils m'expliquent qu'ils étaient venus nous voir il y a douze ans, avec leur école hôtelière d'Angers. Ils en avaient gardé un excellent souvenir. Aujourd'hui, ils sont chefs à Toronto, et sont devenus clients. »

« Avec les organisateurs de la Fête de la vache nantaise et des races locales, on a en commun d'avoir emprunté les mêmes chemins. Quand on a démarré il y a 25 ans, on était un peu les Indiens de l'agriculture. »

Propos recueillis par Gwenaël Merret

Dans le monde entier depuis les Aldules

« Je suis né dans la vallée des Aldules », explique Pierre Oteiza, béret sur la tête, accent basque affleurant dès qu'un "R" est prononcé. « Mes parents étaient éleveurs, ils avaient 80 brebis manech à tête noire [race de la montagne basque, NDLR], sur 13 ha. On avait aussi six vaches et quatre cochons. C'était la ferme traditionnelle de la vallée.

« Aujourd'hui, les fermes ont une taille moyenne de 15 à 20 ha. Par contre, on travaille beaucoup avec la montagne. Ce qui domine aujourd'hui, c'est la brebis manech, tête noire et tête rousse, les vaches blondes des Pyrénées qui passent quatre ou cinq mois dans la montagne. Les

pottoks [lire "potiok"] arrivent en troisième position.

« A quinze ans, je suis parti à Paris apprendre le métier de boucher charcutier. J'avais la chance d'avoir un oncle qui tenait deux boucheries à Paris. Quand j'ai eu 20 ans, mon père a commencé à avoir des ennuis de santé. J'étais le dernier de la famille à pouvoir tenir la ferme. Pendant deux ans, je n'ai travaillé qu'à la ferme. Mais j'ai commencé à tourner en rond, j'avais défriché 4 ou 5 ha... Puis, tout en suivant la ferme, j'ai commencé à travailler avec un charcutier. J'ai passé douze ans avec lui, sept ans en tant que salarié, cinq ans comme associé. Puis on s'est séparés. Et j'ai créé mon entreprise, avec ma

femme, et trois salariés, zéro client. L'aventure a démarré là.

« La filière du porc basque kintoa est arrivée après.

« Aux Aldules, on est à 80 km de la côte basque, 3 km de l'Espagne. Le village compte 350 habitants. Les trois de la vallée, Banka, Aldude et Urepele, en ont 1 000. Produire, on pouvait. Vendre, on l'a fait grâce aux foires, beaucoup, dans toute la France et à Paris au Salon de l'Agriculture. »

Aujourd'hui, le porc Kintoa signé Pierre Oteiza s'exporte partout en France, il possède deux boutiques à Paris, et dans le monde, aux Amériques comme en Asie.

Gw.M.