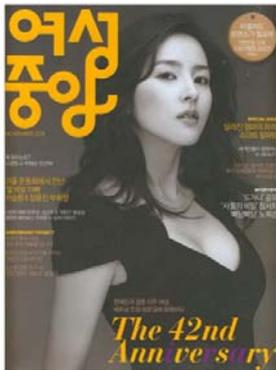


**VOYAGE DE PRESSE FILIERE PORCINE FRANÇAISE
19-24 SEPTEMBRE 2011**

Date : Numéro Novembre
Support : Women Joong-Ang
Catégorie : Magazine féminin
Tirage : 80 000 ex.



Un paysage singulier des fermes dans les Pyrénées en France

« Les fermes de l'Europe ne devraient pas être très spéciales », c'est ce que je pensais avant de me rendre dans une ferme de porcs en France. Une fois sur place, rien n'était pareil par rapport aux fermes que j'avais visitées auparavant. Les porcs se baladaient dans la prairie, les étables étaient propres sans trace d'excrément.

Ecrit et photographié par Han-Byeol CHO

Une ferme montagnarde située dans les Pyrénées

Les Pyrénées sur la frontière entre l'Espagne et la France. Lorsqu'on remonte le long de la crête facile à monter du village des Aldudes situées au fin fond de la montagne, une ferme de porcs du jamais vu apparaît. C'est la ferme naturelle entourée d'une vaste forêt et de la prairie de Pierre Oteiza. Mais ce n'est pas parce que c'est une ferme isolée au fond de la montagne qu'on peut la sous-estimer. M. Oteiza, le propriétaire de la ferme, produit de la viande de porc de très haute qualité en laissant les porcs depuis leur naissance se promener dans la nature et en respectant au maximum l'environnement lors de la production des produits de charcuterie à base de viande de porc. Par ailleurs, les produits de charcuterie issus du village en collaboration avec les habitants du village sont exportés à l'étranger, au Japon, à Hong-Kong et au Canada depuis longtemps.

Les porcs d'origine naturelle qui grandissent avec la nature

« Le plus important dans l'élevage des porcs, c'est de leur créer un environnement de bien-être. » raconte Pierre Oteiza, le propriétaire de la ferme montagnarde. A cause de sa philosophie, toute cette région, les collines et les plaines, est destinée aux porcs. Ces derniers se promènent en troupeau dans les montagnes sans que l'homme les guide, et grandissent avec la nature, nourris par leur mère dans la prairie. Ils jouissent d'une vraie vie de bien-être contrairement aux porcs coréens qui peuvent facilement tomber malade du fait d'une faible immunité causée par le stress car ils vivent serrés dans des petites étables. En théorie, la viande de porc n'est pas très tendre si le porc

VOYAGE DE PRESSE FILIERE PORCINE FRANÇAISE 19-24 SEPTEMBRE 2011

est élevé dans un environnement ouvert car son muscle s'étend et le gras diminue. Mais les porcs qu'élevé Pierre Oteiza ont une particularité : unique au monde d'origine basque, ils ont des taches noires sur la peau. Différents des autres espèces, la viande de ces porcs acquiert un certain persillage et de la tendreté qui la rend meilleure lorsque ces porcs sont actifs.

Dans cette région, sont présents non seulement la ferme naturelle mais aussi une boutique où sont vendus les produits de charcuterie tels que le jambon et la saucisse, et un restaurant qui propose des plats traditionnels de porcs français. Cet endroit qui réunit la ferme, les boutiques et les restaurants, est idéal pour tout voir de la viande de porc français.

Le secret de la bonne santé des porcs des fermes du sud-ouest depuis deux générations

Jean-Marie Cloute est propriétaire de la ferme située dans la ville de Monassut au sud-ouest de la France depuis deux générations. Il possède également un grand champ de maïs en plus de la ferme de porcs afin de nourrir les porcs avec les alimentations auxquelles il peut faire confiance pour que les porcs grandissent en bonne santé.

Les viandes des porcs élevés ici telles que la poitrine, l'échine et les côtes sont exportées en Corée. Peut-être parmi la viande de porc servie dans les restaurants avec le menu marqué d'origine française vient de la ferme de M. Cloute. Dans ce cas, le système d'élevage de cette ferme semble important pour nous. Les nutriments consommés par les porcs sont stockés dans leur corps et les hommes qui mangent cette viande stockent également ces mêmes nutriments. C'est pourquoi l'alimentation des porcs est l'élément le plus important pour une cuisine saine. C'est pour cette raison que M. Cloute accorde beaucoup d'importance à la gestion de l'alimentation. Il a pour principe de ne pas nourrir ses porcs d'aliments à base d'OGM et utilise une proportion de 70% de maïs qu'il a lui-même récoltés et 30% de pois.

D'autre part, son étable était d'une propreté jamais constatée auparavant dans les autres étables. Pendant la visite de l'étable, j'ai pensé « pourquoi une telle différence de l'élevage alors que ce sont les mêmes porcs » et j'ai remarqué des trous au sol de l'étable. Grâce à cette méthode, non seulement les excréments ne s'accumulent pas ce qui permet de conserver un état propre de l'étable mais les excréments ainsi récoltés dans le trou se transforment en engrais qui permet une bonne récolte de maïs naturellement sain et nutritif.

Cette ferme fait partie de la coopérative des producteurs de la filière porcine du sud-ouest appelée FIPSO comme la coopérative agricole en Corée. Elle doit donc surveiller très attentivement son état et la gestion de la santé des porcs car les spécialistes de l'élevage de la coopérative visitent souvent les fermes pour surveiller les étapes de l'élevage et vérifier si le contrôle d'hygiène est bien effectué, si les porcs sont nourris avec des aliments sains. En même temps, un inspecteur de l'agence de la quarantaine et de l'inspection accompagne cette visite et contrôle l'état de nutrition et de santé des porcs. Les fermes privées et le public gèrent et surveillent très attentivement l'état d'hygiène en collaboration pour la bonne santé de tous.

Le Jambon de Bayonne, un produit traditionnel de plus de 2000 ans d'histoire

La consommation moyenne de viande de porc d'un adulte français s'élève à 34,5 kg par personne et par an. Les produits issus de la viande de porc comme le jambon et la saucisse occupent 70% de la consommation de viande de porc ce qui montre à quel point ces produits sont populaires et appréciés des français. En particulier, le Jambon de Bayonne, un jambon de tradition uniquement produit dans la région de Bayonne avec une histoire de plus de 2000 ans, a autrefois séduit César et

VOYAGE DE PRESSE FILIERE PORCINE FRANÇAISE 19-24 SEPTEMBRE 2011

le roi Henri IV pour sa qualité. Né de la rencontre d'air frais des Pyrénées et d'air chaud de la Méditerranée, la saveur du Jambon de Bayonne, finement salé et très léger est impossible à reproduire, unique au monde.

Un jambon naturellement fermenté et donné aux bébés sans inquiétude

Le jambon présenté comme « le premier plat que les mères donnent à leurs bébés qui ont des dents » en France, est un produit très apprécié des français. Les mères coréennes qui ne choisissent pas le jambon en premier lieu pour leurs enfants peuvent être sceptiques mais le jambon est un produit totalement différent de ce qu'on connaît déjà sous le nom de jambon, avec les étapes de fabrication et les ingrédients différents. Le Jambon de Bayonne utilise seulement le jambon du porc avec le sel naturel désigné, sans aucun produit ou ajout chimique et est fermenté naturellement par le processus de séchage pendant une longue période. Par ailleurs, du fait que les ingrédients de tous les produits et la composition nutritionnelle suivent des règles de fabrication fixées par l'Indication Géographique Protégée qui contrôle si ces mesures ont bien été appliquées, les mères françaises peuvent donner à manger à leurs enfants et à leur famille sans aucune inquiétude. Le jambon français est un plat traditionnel très sain et honnête contrairement des autres jambons qu'on connaît déjà.

Le Jambon de Bayonne produit d'une nature bénie

Le Jambon de Bayonne est une Indication Géographique Protégée reconnue par l'UE. Seuls les jambons utilisant les ingrédients issus et produits dans la région de Bayonne suivant les étapes de fabrication fixées, sont reconnus Jambon de Bayonne et seulement après avoir franchi de manière positive ces différentes étapes de sélection, le sceau basque qui prouve que c'est du Jambon de Bayonne sera apposé. En particulier, le jambon qui est salé puis séché uniquement par la température et le vent naturels dépend fortement de la région et du climat et donc le lieu de fabrication est porteur de qualité. Le Jambon de Bayonne est séché par l'air frais des Pyrénées et l'air chaud de la Méditerranée et seul le sel très particulier de l'eau de source de la région de Salies-de-Béarn doit être utilisé. Ensuite puisque les porcs doivent consommer du maïs à plus de la moitié de leur alimentation pour que la viande soit riche sur le plan nutritif en acide gras non saturé, en vitamine et en oméga, le maïs récolté uniquement des trois régions aux alentours où la culture est active par rapport aux autres champs, doit être utilisé.

Une nourriture lente, produit du temps et du dévouement

Le Jambon de Bayonne est un produit longuement fermenté dans les conditions naturelles au point que « on peut le fabriquer en passant par les quatre saisons ». Tout d'abord, le jambon frais du porc est frotté avec du sel et reposé dans le saloir pendant deux semaines au frais. Ensuite ils sont suspendus pendant huit semaines à température plus élevée. L'étape suivante est le séchage : lorsque la température monte petit à petit, le jambon acquiert une couleur plus foncée depuis les extrémités et devient moelleux. Pendant douze semaines, à la température fixée de 12 degrés, à l'air chaud, l'arôme et la saveur s'affinent. Lorsqu'il fait beau, le séchoir est parfois ouvert pour recevoir de l'air naturel. Au bout de dix semaines, les jambons sont déplacés dans la salle d'affinage. La température est montée au maximum à 22 degrés, un mélange de graisse de porc, de farine et du poivre est appliqué sur les parties musculaires du jambon. Il permet un séchage plus doux par la viande elle-même sans contact de l'air. Sept mois plus tard dans cette condition après séchage et fermentation, une saveur de fromage se manifeste pendant cette longue période d'affinage. Enfin un spécialiste d'affinage vérifie par odorat l'état d'affinage au moyen d'un bâton, et dès lors de son approbation, le jambon peut être servi à table. Le temps et le dévouement sont les meilleurs

VOYAGE DE PRESSE FILIERE PORCINE FRANÇAISE 19-24 SEPTEMBRE 2011

assaisonnements à l'origine d'une saveur profonde du Jambon de Bayonne. Ce jambon peut être servi de diverse manière : coupé très fin, sans le cuisiner, il est servi en accompagnement du vin ou bien dans la salade ou encore en sandwich dans le pain.

Un sel pur issu des salines de l'eau de source

Aucun ingrédient est ajouté à part le sel pour fabriquer le jambon d'où l'importance du sel, un élément décisif de la saveur du jambon. C'est la raison pour laquelle le sel utilisé pour le Jambon de Bayonne est le sel spécifique de Salies-de-Béarn. Ce sel est extrait de la source d'eau de la région de Béarn, autrefois recouverte par la mer et donc une source naturellement salée depuis des décennies cachée au sous-sol. Ce sel est produit dans les meilleures conditions pour obtenir un sel pur, propre et naturel puisqu'il a été pendant longtemps caché au sous-sol. De plus, cette source est dix fois plus salée que la mer morte donc une petite quantité suffit pour extraire le sel plus riche en minéraux que les autres sels. Le procédé de la fabrication de ce sel de Béarn est également spécial : cette source remontée du sous-sol est chauffée dans un bassin à 83 degré. Trois jours plus tard, les cristallines de sodium apparaissent à la surface de l'eau qui sont retiré à l'aide d'une machine. Ensuite ces cristallines sont mises dans une grosse poche perméable pendant quinze jours afin de filtrer l'eau et les impuretés. Enfin elles sont séchées à l'air naturel pendant environ trois mois pour obtenir le sel parfait et pur afin d'être utilisé dans le Jambon de Bayonne.

Légende :

- P826 La ferme de Pierre Oteiza dans les Pyrénées. Les porcelets tétant leur mère dans la prairie.
- P827 1. Les excréments tombent à travers les trous au sol afin de préserver la propreté des étables
2. Les maïs récoltés sont conservés dans l'entrepôt des aliments juste à côté de la ferme
3. Jean-Marie Cloute, le propriétaire de la ferme (au milieu) entouré des personnels de FIPSO
4. Pierre Oteiza tenant un jambon à fin de maturité dans le séchoir
- P828 1. Pierre-Emmanuel Brotelande, du Consortium du Jambon de Bayonne d'Arzacq, expliquant le procédé de la production du jambon dans la salle d'affinage des Jambons de Bayonne
2. Le sceau basque, le symbole du Jambon de Bayonne est apposé sur les jambons qui ont franchi les différentes étapes de sélection
- P829 1. Le Jambon de Bayonne, servi coupé très fin sans le cuisiner
2. Les cristallines de sodium montées à la surface de l'eau de source chauffée à 83 degré sont récupérées par la machine
3. Salies-de-Béarn, du sel naturel extrait du marais salant de l'eau de source
4. Le magasin de charcuterie en France vend le jambon, le pâté, le fricassée, etc.

**VOYAGE DE PRESSE FILIERE PORCINE FRANÇAISE
19-24 SEPTEMBRE 2011**

P827

La traçabilité, un système français qui trace l'historique de la production

Alors que la Corée utilise le système de traçabilité seulement pour la viande bovine, la France applique depuis longtemps la traçabilité sur la viande porcine. En particulier, lorsque l'UE a introduit le système de traçabilité, elle a pris pour modèle le système français ce qui montre à quel point le système est bien organisé. Le point fort de ce modèle est le fait que la traçabilité et le contrôle d'hygiène s'effectuent en même temps. Toutes les informations telles que la race, le lieu de la naissance, l'abattoir, le lieu de la production sont informatisées et enregistrées dans un carte de profil et sont enregistrés également les résultats des contrôles par les inspecteurs des agences d'inspection à chaque étape qui surveillent les maladies et les étables. Ainsi les consommateurs peuvent non seulement suivre les procédés de la production mais aussi faire confiance à la qualité des produits alimentaires avec le contrôle de la santé des porcs grâce au système. La traçabilité contribue à la baisse de la possibilité de contamination aux maladies porcines, et même s'il y a une maladie, la traçabilité permet d'empêcher la maladie de se répandre par ce système. Effectivement, lorsque la fièvre aphteuse s'est déclarée il y a dix ans, la maladie a vite été maîtrisée car des mesures ont été prises immédiatement. Dès lors, aucune maladie n'a été signalée.

P829

Le pays aux produits très variés de charcuterie de porc

Le foie gras à base de foie de canards ou d'oies est souvent représentatif de la cuisine française pour les étrangers. Cependant ce plat est seulement une petite partie de la cuisine française. Il existe de nombreux produits de charcuterie en France, où la consommation des produits de charcuterie de porc est plus élevée que celle de la viande fraîche. Cette filière de produits de charcuterie est très développée à tel point qu'il existe plus de 400 variétés de produits qui lient la tradition transmise depuis des générations et la technologie moderne : non seulement le jambon à base de viande de porc salé et séché mais des différentes sortes de saucisses ; la rillette à base de viande hachée cuite longuement dans sa graisse ; le pâté à base d'un mélange solide de viande de porc et de gras à tartiner sur un pain ; le fricassée , un ragoût de viande haché de porc avec un assaisonnement piquant disponible même sous forme de conserve pour une préparation rapide.