

Viande de porc alpine Origine de la région proposée par Transgourmet/Prodega:

La vie heureuse des porcs d'alpage

Quel rapport existe-t-il entre des porcs d'alpage et le fromage? Eh bien, ce rapport est très étroit. Sur l'alpage des Chargiaux (Etivaz) dans le canton de Vaud, François et Murielle Raynaud séparent quotidiennement 1400 litres de lait caillé à l'aide d'un tranche-caillé, soulèvent de manière parfaitement coordonnée le caillé de fromage hors du chaudron et le pressent dans le moule à fromage déjà préparé. Demeure une grande quantité de petit-lait qui sera versée, quelque temps plus tard, dans les auges des porcs d'alpage qui mènent, à cette altitude, une vie plutôt agréable avant d'être livrés en boucherie et de se retrouver, à partir de septembre, dans les rayons réfrigérés des marchés Prodega ou dans le webshop de Transgourmet sous forme de filet ou de rôti de la marque Origine.

Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser

FOOD & BEVERAGE

Leurs oreilles sont pointues comme les sommets de la crête alpine située juste en face, les yeux sont éveillés, le groin est insolentement dirigé vers le haut. Le museau tout barbouillé de lait témoigne du petit-lait que les porcs d'alpage mangent avec délice lorsqu'il est versé quotidiennement de toute première fraîcheur dans les longues mangeoires. «De huit à dix litres par jour et par cochon d'alpage. Le petit-lait est pauvre en graisse et contient des protéines aisément digestibles, des substances minérales et des vitamines» explique Jakob Spring, membre du conseil d'administration de la maison Linus Silvestri AG, un «expert en élevage porcin» auquel le bien-être des porcs d'alpage tient très à cœur. Il a contribué à mettre au point le label «Silvestri Porcs d'Alpage» qui garantit non seulement une forme d'élevage répondant aux besoins de ces animaux mais caractérise également de la viande de porc dont la production respecte les principes de développement durable et que Transgourmet/Prodega commercialise en tant que produit de saison à partir du mois de septembre sous la marque Origine, dédiée au développement durable.

La maison Linus Silvestri AG a transféré la combinaison entre élevage porcin et économie laitière sur environ 60 alpages suisses tout en élargissant la définition du bien-être animal que l'on peut imaginer ainsi, lors d'une belle journée d'été: une grande partie des cochons d'alpage est paresseusement couchée sur leur paille, sous un solide toit en bois qui les protège tant du soleil que des intempéries.



3



4



1 | Dormir sur la paille: les cochons apprécient leur douce litière et l'accès libre aux 40 mètres carrés de sol naturel. Pour François Raynaud, l'élevage de porcs d'alpage représente un supplément de revenu bienvenu et une très élégante solution au problème de valorisation du petit-lait.

2 | La maison Linus Silvestri AG est une spécialiste des programmes de valeur ajoutée pour l'être humain, les animaux et l'environnement.

3 | En plus de céréales et des grandes quantités de petit-lait, les porcs d'alpage avalent également de la terre. Les substances basiques qui y sont contenues neutralisent le petit-lait et préviennent ainsi une acidification de leur estomac.

4 | Le petit-lait frais est quotidiennement transporté dans un réservoir vers les cochons. De huit à dix litres par jour et par cochon.



Transgourmet/Prodega écrit des histoires – elles sont au nombre de 50 actuellement – une pour chaque produit Origine.

Quelques cochons particulièrement gourmands plongent leur museau dans le petit-lait tout frais, certains même y plongent tout entiers, en raison de la chaleur. Les cochons ont en tout temps libre accès à une zone de sol naturel de 40 mètres carrés d'où l'on bénéficie d'une superbe vue sur les Alpes et les près alentour. Le sol est garni de pierres, d'herbes et de boue, bref, de tout ce dont un cochon a besoin pour être heureux, pour enfouir son groin dans la terre afin d'en extraire des vers de terre et des graines et pour faire ce qu'il fait de préférence, abstraction faite de la sieste : prendre un bain de boue. Ce dernier lui permet de soigner son corps, de se rafraîchir et de se protéger contre les rayons du soleil.



Transgourmet Origine

Origine est la marque propre de Transgourmet/Prodega en matière de développement durable et promet une qualité de pointe, des produits authentiques, des producteurs engagés et des histoires qui les concernent que les restaurateurs peuvent raconter à leurs clients. Avec une boîte à outils constituée de modules de textes, de photos, de vidéos et de données diverses, les restaurateurs disposent de tous les moyens nécessaires pour les mettre en place.

www.transgourmet-origine.ch

Les cochons en tant qu'acteurs principaux

Good, Better, Best, voilà les trois degrés du rating de développement durable auprès de Transgourmet/Prodega. Chaque produit de la marque Origine correspond à l'un de ces degrés. C'est ainsi que l'entreprise s'assure du respect des standards et des prestations de durabilité. L'association suisse pour la protection des animaux procède au moins tous les deux ans à des contrôles non annoncés. «Une évaluation qui peut être utilisée pour soutenir les ventes du produit» souligne Jakob Spring. Andrea Nina Thomet, responsable marketing pour les propres marques & les produits culinaires auprès de Transgourmet/Prodega, ajoute pour Pot-au-Feu: «Nous ne vendons pas seulement des porcs d'alpage mais racontons également leur histoire.» C'est ce que l'on appelle du «story telling» en jargon marketing. On pense à des histoires touchantes et intéressantes qui peuvent même parfois nous faire rire. Des histoires que le restaurateur peut poser sur la table, raconter aux clients pendant le service ou inscrire en guise de commentaire sur la carte des mets. Il s'agit de transparence, de sensibilisation, d'honnêteté et d'estime pour les armaillis tels que François et Murielle Raynaud qui travaillent très dur tout l'été pour produire une exquisite viande de porc de toute première qualité.

Il s'agit également du principe de traçabilité qui part de la vitrine réfrigérée pour remonter à l'alpage des Chargiaux. L'acheteur de produits à base de viande de porcs d'alpage

auprès de Transgourmet/Prodega sait ainsi où ces derniers ont été élevés. Il existe des porcs d'alpage provenant de cinq régions – outre la région de l'Étivalz, il s'agit de l'Oberland bernois et de l'Oberland saint-gallois, de la région d'Engelberg et des Grisons. Les plus hauts alpages se situent à une altitude de 2100 mètres, Les Chargiaux à 1420 mètres. «Nouveau dans l'assortiment: le rôti d'épaule croustillant. Par ailleurs du filet, du filet mignon, du cou et du quasi. L'an dernier, nous avons pour la première fois fait sécher un jambon cru à l'os. Après la période de séchage d'une année, il est désormais en vente avec la viande fraîche de cette année» explique Andrea Nina Thomet de Transgourmet/Prodega.

Gourmets à l'alpage

Pour l'alpage des Chargiaux, la maison Linus Silvestri AG a organisé 45 petits porcs provenant d'élevages porcins IP-Suisse – c'est-à-dire précisément un petit cochon pour chaque vache, d'un poids de 25 kilos quand il arrive à l'alpage au début de l'été et de 100 à 130 kilos quand il quitte l'alpage au début de l'automne en direction de l'abattoir. Les animaux sont nourris de huit à dix litres de petit-lait par jour, de deux kilos de céréales, parce que la part de substance sèche du petit-lait est très faible avec cinq à six pour cent, et de tout ce que les pâturages peuvent leur offrir par ailleurs. Le petit-lait est un aliment de choix très sain pour les porcs d'alpage alors qu'il s'agit pour nous d'un sous-produit résultant en grandes quantités de la production de fromage. L'élimination du petit-lait dans les cours d'eau est interdite et même lorsqu'il est mélangé au purin, il débouche tôt ou tard sur une acidification des sols.



François Raynaud et sa famille produisent, sur leur alpage vaudois des Chargiaux, environ 480 meules d'Étivalz AOP, un fromage à pâte dure à base de lait cru préparé selon une très ancienne tradition sur un feu ouvert.

Origine – les principes du développement durable sur l'assiette et la carte des mets!

Pour les restaurateurs et leurs clients, il est de plus en plus important de connaître l'origine des produits de base et des ingrédients, de savoir de quelle façon et dans quelles circonstances ces derniers ont été produits. Transgourmet/Prodega, le plus grand grossiste de Suisse, l'a bien compris et a choisi de lancer, il y a cinq ans, sa propre marque de développement durable Origine, en plus de ses propres marques existantes que sont Premium, Quality et Economy. Ainsi, Transgourmet/Prodega répond à l'exigence du secteur gastronomique de disposer d'une excellente qualité culinaire, de prestations de durabilité garanties et d'une transparence élevée grâce à des histoires parlant de produits authentiques et des producteurs – on vous le disait: du «story telling» culinaire! Avec sa marque Origine, l'entreprise basée à Moosseedorf BE a choisi d'emprunter la voie de l'innovation en lançant sa propre marque de durabilité comportant trois différents degrés de durabilité: tous les produits Origine appartiennent à l'un des trois degrés GOOD, BETTER et BEST et se distinguent en conséquence de manière différente des standards légalement prescrits.

Le rating de durabilité avec les trois degrés GOOD, BETTER, BEST des produits Origine fournit des informations relatives à la production, par exemple en ce qui concerne

- les conditions d'élevage des animaux
- la production agricole
- la transformation des produits

et se représente optiquement de la manière suivante:



Les porcs d'alpage heureux de la maison Linus Silvestri AG, par exemple, appartiennent au degré de durabilité BETTER. En ce qui concerne les porcs d'alpage de la marque Origine, une grande importance revient non seulement à des conditions d'élevage respectant les besoins de l'espèce et le bien-être des animaux sur l'alpage mais également à une transformation de la viande selon le principe «Nose-to-tail»: Transgourmet/Prodega propose à la vente non seulement la viande fraîche des porcs d'alpage mais propose également d'autres produits constitués des pièces résiduelles afin qu'il soit possible de tirer profit de l'ensemble du porc d'alpage – par exemple de la saucisse à rôti, du jambon cru, du lard cru, du saucisson cru etc. Les produits Origine sont en vente auprès de tous les marchés Prodega ainsi que sur le webshop de Transgourmet. www.transgourmet-origine.ch

Mais il y a mieux: en plus de la garantie de qualité et de respect des principes du développement durable propre aux produits Origine, les clients bénéficient également d'une valeur ajoutée supplémentaire: en effet, chaque produit Origine est livré avec une solide histoire authentique relative au produit et à ses producteurs que les restaurateurs peuvent conter à leurs clients ou transmettre par d'autres moyens. Origine relie ainsi la responsabilité sociale en matière de développement durable et la transparence et l'ouverture en termes culinaires.

Il existe une boîte à outils comportant de nombreuses histoires complètes relatives aux produits et à leurs producteurs ainsi que des textes modulaires qui peuvent être intégrés à la carte des mets sous la forme de textes très brefs ou qui peuvent également être racontés aux clients lors du service. Des présentoirs de table gratuits sont également disponibles.

Vous en saurez davantage au sujet du «story telling» Origine en vous rendant à l'adresse



FOOD & BEVERAGE



1 | En hiver, François et Murielle Raynaud s'occupent de leurs 45 vaches dans la vallée, à Château-d'Oex.

2 | Une équipe soudée: Murielle et François soulèvent le caillé de fromage hors du chaudron où reste beaucoup de petit-lait qui sera servi plus tard aux porcs d'alpage affamés.

3 | L'alpage des Chargiaux produit chaque jour trois à quatre meules d'Etivaz-AOP.

4 | Le voile à fromage aide à séparer le caillé de fromage du petit-lait tout en maintenant le fromage pendant qu'il prend sa forme.

5 | La production de fromage est une affaire de famille: François et Murielle Raynaud et leur fils Corentin avec sa fiancée Estelle – tout le monde met la main à la pâte.



Une collaboration basée sur le partenariat: Andrea Nina Thomet, responsable marketing Propres marques & Produits culinaires auprès de Transgourmet/Prodega, et Jakob Spring, membre du conseil d'administration de la maison Linus Silvestri AG.



Concrètement, 100 kilos de lait d'alpage permettent de produire dix kilos de fromage d'alpage et 90 litres de petit-lait. Le petit-lait est ce qui reste dans le chaudron de cuivre une fois que l'on en a extrait le caillé de fromage. Le matin, François Raynaud mélange tout d'abord le lait fraîchement traité avec le lait du soir d'avant, y rajoute ses propres bactéries lactiques et réchauffe le tout sur le feu de bois à 32 degrés. Le feu crépite, le soleil du matin brille à travers la porte, les fenêtres et les interstices et forme de îlots de clarté dans la cabane d'alpage encore plongée dans l'obscurité. François Raynaud ajoute la présure extraite de la caillette de jeunes veaux. Après quelques minutes, il interrompt le fonctionnement du mélangeur et laisse reposer le lait «pour que le mélange puisse cailler» nous dit-il. Une odeur de feu et de lait chaud agréablement acide pénètre dans les narines.

Production traditionnelle de fromage

François et Murielle Raynaud passent l'été à l'alpage avec leurs trois fils et une belle-fille. La production de fromage et l'élevage porcin est, pour ainsi dire, une affaire de famille. Tout le monde fournit sa contribution, une véritable idylle qui est cependant aussi synonyme de dur labeur et de contiguïté dans de petits chalets d'alpage et qui offre également une vue tout à fait grandiose – sur les pâturages d'alpage environnants et les sommets des montagnes, une splendeur alpine tout simplement incomparable. Avec leurs vaches, François et Murielle suivent la végétation et les herbes de montagne en direction des pâturages d'alpage situés toujours plus hauts. Ils suivent les traces du goût qui

est celui du fromage de l'Etivaz, un fromage à pâte dure à base de lait cru qui est produit par un peu plus d'une centaine d'alpages vaudois sur un feu ouvert et selon une recette traditionnelle.

Ces saveurs alpines se retrouvent également dans la viande de porc: «Le petit-lait du lait d'alpage et sa part élevée en acides gras non-saturés donne un lard blanc et dur qui peut atteindre une épaisseur maximale de trois centimètres sur le dos alors que le lard du ventre est également strié de viande. Les pièces de choix comportant beaucoup de viande intermusculaire sont particulièrement savoureuses en raison de leur capacité optimale de rétention de jus» nous explique l'expert en porc d'alpage Jakob Spring. La bonne qualité de la viande est due à un excellent matériel génétique: les porcs Jagerli sont un croisement entre une race suisse de campagne et un porc suisse Duroc que l'on reconnaît à ses taches noires sur le dos et qui a la réputation de fournir une viande particulièrement délicieuse.



Pour en savoir davantage

Transgourmet/Prodega
Transgourmet Schweiz AG
 Lochackerweg 5
 3302 Moosseedorf
 Tél. 031 858 48 48
 info@transgourmet.ch
 www.transgourmet-origine.ch

Linus Silvestri AG
 Nutztier-Systempartner
 Rorschacherstrasse 126
 9450 Lüchingen
 Tél. 071 757 11 00
 j.spring@lsag.ch
 www.lsag.ch/www.alpschweine.ch