

**2001**

Jean-Jacques Granel quitte le cinéma et suit une formation professionnelle pour adultes à Pamiers où il obtient son brevet de responsable d'exploitation agricole.

**2002**

Achat des premiers porcs noirs, reproducteurs mâles et femelles.

**2003**

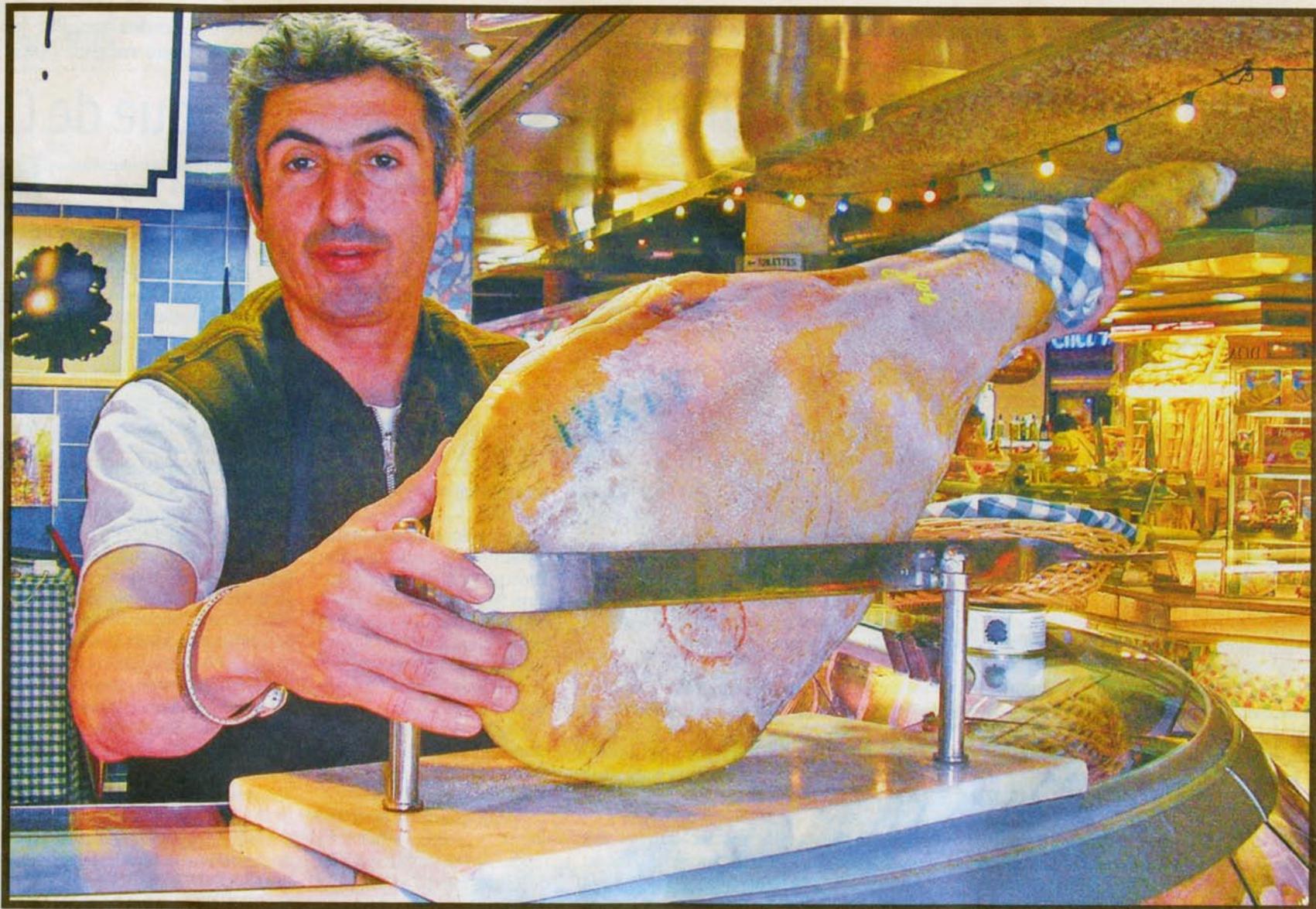
Installation, essais, débuts de l'élevage.

**2004**

Création de la Sarl du domaine de la Piège. En juin, location d'une loge au marché couvert des Carnes.

**2005**

En février, Olivier Pech de Laclause devient président de l'association des 50 commerçants des halles des Carnes.



**Jean-Jacques Granel.** Après une carrière parisienne dans le cinéma, il s'est associé à Olivier Pech de Laclause et est aujourd'hui le seul éleveur de porcs noirs à vendre ses produits en direct dans les halles couvertes des Carmes, à Toulouse.

# En direct de l'élevage à l'assiette

« Nous nous relayons sur l'étal, de sorte qu'il y en ait toujours un de nous deux présent à l'élevage pendant que l'autre est au marché » explique Jean-Jacques Granel, de permanence en ville ce jour-là. D'ordinaire, bien loin du brouhaha des halles, il vaque aux soins des 200 porcs qui s'ébrouent sur 40 des 350 hectares du domaine de la Piège, situé à une vingtaine de kilomètres au sud de Castelnaudary. Aujourd'hui, c'est donc au tour d'Olivier Pech de Laclause, son associé, d'y veiller aux grains, au sens

littéral, car celui-ci en charge la culture des céréales et du végétal de leur propriété. Lovées aux pieds des Pyrénées, ces terres familiales sont constituées de petits champs verdoyants bordés d'arbres, en plein cœur de la forêt royale de la Selve. Une micro région audoise « sauvage et contrastée ». « Nous avons tous les deux grandi ici, nos familles étant voisines sur des propriétés mitoyennes », précise ce grand « citadin » réservé.

Ce n'est qu'après un parcours atypique à la ville que les deux compères ont décidé, il y a deux ans, de revenir aux sources, d'unir leurs terres et de se lancer dans une aventure paysanne commune. Jean-Jacques a fait carrière... à Paris dans le cinéma, comme décorateur, assistant à la réalisation, pour finir directeur de production cinématographique. Olivier a exploité pendant onze ans une entreprise d'espace vert et de concept paysagiste à Toulouse. « Nous avons souhaité retrouver, valoriser ce terroir oublié, en nous intéressant à cet

rissent de glands, larves, escargots et de luzerne dans les prairies pendant la bonne saison et sont complétés en orge, pois et blé durant l'hiver. » Motivés avant tout par la qualité de leurs produits, les deux associés misent depuis le début sur l'authenticité et la tradition qu'ils ont reçu en héritage, non seulement matériel, mais aussi culturel. Loin de la guerre des labels et des querelles intestines à la filière. Forts et fiers de cette démarche globale, « génétiquement non modifiée », ils veulent surtout élever des cochons heureux, pas stressés. « Ils sont

cochons de la Piège surfent déjà sur une niche de consommation à la mode de chez nous, plébiscitée par les gourmets toulousains. Victimes de leur succès. « Afin de garantir cette qualité sans colorants ni additifs et des prix plus concurrentiels, nous tenons à maîtriser toute la filière depuis l'élevage jusqu'à la transformation de nos produits qui s'effectue en région. » Et le périple commence à l'abattoir de Puylaurens dans le Tarn, dans l'atelier de découpe et de transformation en saucisses, coustillous et filets mignons pour la charcuterie froide crue. La salaison part au séchage à Revel et à Lacauene pour les jambons notamment figiolés par les artisans du cru. Les morceaux destinés au févoulet (l'ancêtre du cassoulet à la fève fine, cuisiné sans le pied qui libère de la gélatine), à la saucisse confite, à l'huile, sont dirigés sur la conserverie du baron de Roquette à Saint-Félix-du-Lauragais, en Haute-Garonne. « Nous voulons surtout rétablir un lien fort, de confiance, entre producteurs et consommateurs. » A sec, sous-vide, en bocal, en boîte tous les produits du domaine de la Piège sont issus d'un processus de fabrication artisanale, dans le plus pur respect paysan, insistent Jean-Jacques et Olivier qui comptent ouvrir un deuxième point de vente encore plus près du Capitole au mois de septembre.

« Nous voulons rétablir un lien de confiance entre producteurs et consommateurs. »

élevage d'origine d'une race locale en voie de disparition », fait-il valoir. Une race sauvage qui a bien failli quitter la planète dans les années soixante-dix pour des raisons strictement commerciales liées à un coût de production trois fois plus élevé que celle des porcs communs. Sauvée in extremis en 1980 par les chercheurs de l'Institut national de recherche agronomique et des agriculteurs gascons du berceau.

« Nous avons démarré l'élevage, bien avant la production, car le temps de croissance du porc noir est plus lent que son cousin rose. Il n'est à maturité que vers quatorze mois. Ils vivent en liberté, dans les sous-bois de chênes. Se nour-

beaux, intelligents, malicieux. Faut les voir s'ébattre épanouis dans cette nature. Ils sont bien dans leur tête et sur leurs pattes. Chaque fois, ça me touche » avoue pudiquement l'éleveur. Et bien sûr, ces états de grâce se retrouvent dans la qualité de leur viande. Chaque mois, une douzaine de ces cochons noirs partent à l'abattage. « Depuis l'ouverture, nos ventes ont progressé de 30 %. Le public découvre ce goût si particulier, typé mais plus subtil, tant dans la viande fraîche, dans nos salaisons, que dans les recettes fermières originales que pratiquaient nos grands-mères et pour lesquelles nous choisissons les morceaux les plus goûteux », se félicite-t-il. Les



ANNE-MARIE BOURGUIGNON