

Le porc de Bayeux sur le devant de la scène

L'élevage des Angée, dans le Calvados, a reçu le prix national de l'agrobiodiversité animale lors du salon de l'Agriculture. Le couple préserve une race locale, à petit effectif.



Muriel Angée élève des cochons de Bayeux, dans le pays d' Auge (Calvados).



Avec son poil épais et long, il supporte naturellement le froid. Le porc de Bayeux aime gambader au grand air. « Quand il reste enfermé, il fait du gras », expliquent Muriel et Antony Angée. À Coquainvilliers, sur les terres vallonnées du pays d'Auge (Calvados), le jeune couple élève, depuis plus de deux ans, le traditionnel cochon de Normandie, à robe blanche tachetée de noir. Leurs porcs broient (!) sur cinq des seize hectares de l'exploitation, où sont aussi engraisés trois coeurs normands : « Chaque truie et sa portée de six porcelets (deux portées par an, NDLR) disposent de 1 500 m² », explique l'ancienne cavalière qui a arrêté son activité de « débouillage » (dressage) de chevaux.

Trente-quatre élevages en France

Muriel et Antony ont installé une vingtaine de cabanes dans les enclos pour mettre à l'abri les sept truies, le verrat et les porcelets. Une centaine de paille de maïs tous les ans. Dans les abris, ils complètent la pâture et le foin local. Blé et fève, achetées localement, complètent la pâture et le foin local. Les porcs charcutiers sont abattus entre quinze et dix-huit mois contre six mois pour un porc industriel. Des porcs de 130 à 150 kg, soulignent les éleveurs. Ici, pas de caudectomie (queue cou-

trée), ni de dents limées. La ferme d'Argenteil participe à la préservation d'une race locale menacée de disparition. À l'instar du porc blanc de l'Ouest, le porc de Bayeux a failli disparaître. La raison ? Il mange beaucoup, fait peu de porcelets et n'aime pas vivre en bâtiment... « Il ne répondait plus aux attentes d'éleveurs industriels, rappelle Herveline Lenoir, de l'Institut du porc (Ifip). Des vages industriels, rappelle Herveline Lenoir, de l'Institut du porc (Ifip). Des vages se professionnalisent et répondent à une demande croissante

de consommateurs en charcuterie lapin chèvre de Vendée (trois prix). Créé en 2012, le prix soutient des initiatives de préservation de races locales à faible effectif. Une démarche indispensable au maintien de l'écosystème. « Selon un récent rapport de l'Onu pour l'alimentation et l'agriculture, la production mondiale repose sur environ quarante espèces, dont une majorité de la viande, du lait et des œufs, rappelle Cevea Santé Animale, un groupe de pharmacie vétérinaire cocréateur du prix avec la Fondation du patrimoine. En France, de 80 % des races locales sont considérées comme menacées d'abandon. »

Guillaume LE