

L'ex-commando rec

« Je suis parti chez Ducasse avec mon cochonnet empaqueté sous le bras, ma voiture pourrie que j'ai garée entre deux Ferrari et je lui ai dit que j'avais le meilleur cochon de lait du monde. »



verti dans le cochon

Terres libres.

Nicolas Brahic et son chien Loukoum, un leonberg qui veille sur le domaine de 250 hectares, à Saint-Maurice-de-Navacelles, où s'ébattent en liberté les cochonnets du Larzac.

La grande détresse des producteurs de porcs

Comme les éleveurs bovins, les producteurs de porcs français connaissent de violents tourments. Selon le ministère de l'Agriculture, au moins un élevage sur cinq se bat pour sa survie. Il faut dire que le kilo de carcasse se négocie depuis de longs mois autour de 1 euro sur le marché au cadran de Plérin, qui fait référence dans la filière, quand les éleveurs jugent qu'il faudrait au moins 1,40 euro pour couvrir leurs frais... Une énorme pression sur les prix, née notamment de la concurrence allemande: outre-Rhin, le bond de 50% de la production porcine, ces vingt dernières années, s'est accompagné d'une diminution de 90% du nombre de fermes, avec à la clé de très fortes économies d'échelle.

Bio. Au cœur du Larzac, Nicolas Brahic élève des cochons de lait que les plus grands chefs français s'arrachent.

PAR HERVÉ DENYONS, ENVOYÉ SPÉCIAL À SAINT-MAURICE-DE-NAVACELLES

A seulement 34 ans, Nicolas Brahic est le meilleur producteur de cochonnets du monde. Une merveille de cochons de lait croustillants et odorants chez qui tout est vraiment bon, de bas en haut et de la chair à la peau. Malgré un prix de 450 euros pour les plus belles pièces de 20 kilos, les chefs se les arrachent. Les bébés Brahic ont d'ailleurs déjà franchi, au moins une fois, le seuil des 26 3 étoiles français et figurent au menu d'une centaine de grandes tables.

Un parcours hors normes quand les producteurs porcins peinent tant à joindre les deux bouts. Mais Nicolas Brahic, que rien ne destinait à devenir éleveur, ne fait rien comme les autres. Le nom de son exploitation, Terres libres, en est la première preuve. Chez lui, à Saint-Maurice-de-Navacelles, sur le Larzac, une soixantaine de truies et leurs dizaines de petits s'ébattent en toute liberté sur 250 hectares! Ils fouillent le sol dont ils se nourrissent, avec un complément de céréales haut de gamme cultivées en agriculture biologique. L'espace, la nourriture et le sevrage tardif donnent à leur viande maigre un goût inimitable.

Un vrai élevage extensif de porcs pensé de A à Z dans un lieu que rien ne prédestinait pourtant à cette activité. Car c'est peu de dire que le Larzac est une terre hostile. L'hiver y gèle les os, le vent force à «marcher à l'horizontale», et certains jours il fait perdre raison, tout autant que

le brouillard égare les imprudents. Quant à l'été, il dessèche les hommes et métamorphose la terre en poussière. Mais le plateau a ses atouts: de la place à revendre, une nature préservée et la capacité à forger les caractères. Nicolas Brahic a donc décidé d'utiliser ces forces. L'espace lui permet de déplacer ses animaux et de ne pas appauvrir des sols arides mais sains puisque préservés de toute culture. Il s'est même mis en relation avec un berger dont les brebis viennent remettre en place la terre bousculée par les cochons. Les broussailles lui permettent de produire un précompost naturel pour les litières. Et si l'eau manque, qu'importe, il a construit un réseau d'alimentation souterrain. Enfin, il a posé des kilomètres de clôture électrique contre les prédateurs comme les sangliers et renards, qui pullulent. Quant aux conditions extrêmes, il connaît.

A la retraite à 26 ans. Originaire d'Uzès, dans le Gard, fils d'un psychiatre, ce néorural a déjà eu plusieurs vies. Sérieux sans plus dans les études, il s'inscrit en fac de sciences à Montpellier mais décide d'arrêter en DEUG pour s'engager à 21 ans dans les commandos de marine! «Je ne me voyais pas me sédentariser et m'engraisser. Presque être en fin de vie avant de l'avoir commencée.» Il faut dire qu'en parallèle à ses études le jeune homme est un athlète confirmé. Il pratique l'équitation à haut niveau, l'aïkido, le VTT. Mais un très grave accident de vélo va le laisser sur le flanc pendant presque un an. ■■■



Nature. Les cochons se nourrissent de glands, de thym, de vers ou de racines, avec un complément de céréales haut de gamme cultivées en agriculture biologique.

■ ■ ■ Multiples fractures, traumatisme crânien. Le neurologue lui annonce qu'il ne pourra plus jamais faire de sports extrêmes. « *Le genre de diagnostic que je ne pouvais pas accepter. Cela explique mon envie de m'engager dans les commandos armés dès que j'ai été retapé.* » De sa période militaire, il ne dira rien, devoir de réserve oblige, mais son physique et son caractère suffisent à imaginer ce dont il est capable. Sauf que sa vie militaire se termine aussi sur un grave accident de plongée. Il s'en sort, de nouveau, de justesse mais doit quitter l'armée, mis à la retraite à 26 ans ! S'ensuit une période délicate. Un temps il pense se reconverter dans les chevaux, monter un centre équestre, faire de l'élevage de haut niveau. « *Très vite je me suis rendu compte que j'allais, soit passer mon temps à promener les gens, soit me ruiner car les chevaux de concours sont le meilleur moyen de perdre tout son argent.* »

Il faut trouver autre chose. Ce sera l'élevage porcin extensif. Un peu à la faveur de lectures, un peu du fait que l'un de ses grands-pères, boucher dans le Gard, lui a appris gamin ce qu'est la bonne viande et que l'on n'en trouve plus guère. Après une formation de quelques mois, il part à la recherche de terres et se désespère puisque les prix sont inabondables dans le sud de la France. « *J'étais sur le point d'acheter des billets pour l'Argentine quand j'ai été contacté pour le mas du Larzac.* » L'aventure débute fin 2007, avec un

associé et pas mal de soucis, car il faut sortir environ 200 000 euros pour les terres et autant pour le montage financier de l'élevage. Dans un premier temps, il produit des cochons pour faire du saucisson bio ; mais faute de rentabilité, les dettes s'accroissent : « *J'avais eu la chance de pouvoir compter sur un petit pécule, des aides familiales et un peu sur les banques, mais, même en multipliant les heures, on allait dans le mur.* » L'entente n'est plus au beau fixe avec son associé. La séparation devenue inévitable, Brahic décide de continuer seul en misant sur son cochonnet haut de gamme. Le pari est gonflé, là-haut sur le Larzac. Comment se faire connaître et vendre un cochon de lait certes bien meilleur mais beaucoup plus cher ? Nicolas Brahic pense alors à Audrey Ducasse, avec qui il a pratiqué l'équitation. La fille du célèbre chef lui conseille de prendre contact avec Pascal Bardet, son second de l'époque au Louis XV à Monaco. « *Je suis parti avec mon cochonnet emballé sous le bras, ma voiture pourrie que j'ai garée entre deux Ferrari et je lui ai dit que j'avais le meilleur cochon de lait du monde. Il m'a répondu : "Rien que ça"», s'amuse aujourd'hui Nicolas Brahic. Le chef goûte et il est conquis. Le porcelet du Larzac fait son entrée chez Ducasse. Puis chez d'autres étoilés, grâce au bouche-à-oreille et à la persévérance de l'éleveur. « *J'ai littéralement harcelé les chefs. Par exemple, Marc Veyrat, à qui j'ai envoyé mon cochon et à qui je**

Produire et manger autrement au Salon de l'Agriculture

- « Agriculture et alimentation citoyennes », tel est le thème du 53^e Salon international de l'agriculture.
- 700 000 visiteurs sont, une fois de plus, attendus, pour rencontrer 3 850 animaux et 1 050 exposants venus de 22 pays.
- Du 27 février au 6 mars, tous les jours de 9 à 19 heures, porte de Versailles, à Paris.

téléphonais tous les jours jusqu'à ce que le verdict tombe : "Y'a rien à redire." J'étais dépité, avant qu'on m'explique que pour lui c'était le must du compliment. » Le cochonnet de Terres libres accède aux tables prestigieuses. Les dettes s'estompent peu à peu. Aujourd'hui, Terres libres commercialisent des dizaines de cochonnets entiers ou découpés sous vide et à nouveau du saucisson très haut de gamme, de 20 à 50 euros les 200 ou 600 grammes.

Emirats. Mais Brahic est déjà sur un autre projet, encore plus ambitieux. Soucieux de préserver les sols, il s'est rendu compte que le broyat de broussailles, surtout des buis au Larzac, permet de produire une matière particulièrement riche en humus sur laquelle on peut directement planter. La ressource est quasi inépuisable et elle pourrait redonner vie à des terres mortes. L'éleveur a créé une société baptisée Buxor, imaginé une machine à broyer les buis, embauché trois personnes et tente de convaincre politiques, décideurs et banquiers. Un nouveau parcours du combattant puisque ce sous-sol naturel menace l'industrie chimique classique en même temps qu'il demande une façon révolutionnaire de produire. Déçu de ne pas trouver en France davantage de soutien dans le monde agricole et auprès des pouvoirs publics, en manque de fonds pour construire ses machines à buis, Nicolas Brahic s'est rapproché des Emirats, où les fortunes sont aussi importantes que le besoin en terres vivantes. Il s'est rendu là-bas, a convaincu et travaille déjà à la mise en place de pistes d'entraînement pour les chevaux au Qatar. « *C'est le seul moyen que j'ai trouvé pour développer ce projet, puisqu'en France je me heurte à des murs. Un des gros problèmes du monde agricole et de ce pays en général, c'est de ne pas arriver à faire table rase des habitudes. D'être incapable de rompre pour innover.* » Il y a quelques années, personne ne pariait sur le cochonnet haut de gamme. Comme aujourd'hui sur le procédé Buxor... sauf quelques émirs, prochainement attendus sur le Larzac ■