

## La ferme du «Porc Sain» à Tostat

C'est sur le marché d'Argelès, l'an passé, que j'ai pu faire connaissance avec Audrey grâce à son oncle Guy Abadie. C'est une jeune femme souriante, détendue et nantie d'un sens aigu du contact avec sa clientèle. Par curiosité, j'ai acheté quelques morceaux de boudin. Pourquoi du boudin ? Mon expérience en la matière m'a prouvé que lorsque ce produit était bon, le reste suivait. Je l'ai préparé sans autre apport qu'un peu de sel à la cuisson. Un régal, le produit est ferme, bien assaisonné et sans excès de gras. Convaincu, il ne me restait plus qu'à aller voir sur place, à Tostat, à quoi pouvaient ressembler cette ferme et ses exploitantes, Françoise et Audrey Abadie.

Le trajet se passe sans encombre. Il suffit de lire le dépliant de « Bienvenue à la Ferme » et les panneaux qui, à proximité, vous pilotent à bon port.

Ce sont les grands-parents d'Audrey, Solange et Georges, qui ont monté cette exploitation dans les années soixante. Dès le début, elle a été dédiée aux porcs qu'ils vendaient sur le marché de Trie sur Baise. Ils sont producteurs naisseurs-engraisseurs. En 1998, c'est Françoise, leur fille, qui prend la main. Le marché de Trie disparaissant, la production est vendue à la Fipso.

Vient l'heure d'un changement profond avec la vente directe qui commence à se populariser dans les Hautes-Pyrénées. 2010, Audrey a rejoint Françoise, sa maman, après avoir été salarié dans de gros élevages porcins. Elle travaille à mi-temps sur l'exploitation familiale. Création du premier laboratoire en 2011 et la production pour la vente directe reste anecdotique : 2 à 3 cochons tous les quinze jours. Cela ne durera pas car la clientèle des marchés et de la ferme fait passer nos deux amies à un nouveau palier : 4 à 6 cochons par semaine et Audrey à temps plein à partir de 2012. Nous sommes pratiquement à la fin de 2014 et la production a encore grimpé. Elle varie de 12 à 15 porcs par semaine et toujours deux femmes pour tout préparer sauf la grosse découpe où elle reçoit un peu d'aide. La petite découpe, les préparations, les cuissons, les mises en boîtes, sous vide, l'étiquetage, ... tout est fait par Françoise et Audrey. Un travail qu'elles supportent fort bien car l'organisation dans le labo de 70 m<sup>2</sup> (24 à l'origine) est millimétrée. Après tout ce bou-



lot, il faut penser aux livraisons à La Ruche de Vic, aux restaurateurs, aux comités d'entreprises et accueillir les clients qui viennent directement à la ferme. La Ferme du Porc Sain bénéficie de l'IGP « Jambon de Bayonne ». Salés au sel de Salies, les jambons vont rejoindre le séchoir de Louey pendant 12 mois avant d'être mis sur le marché.

La ferme du « Porc Sain » dispose d'une surface de 40 ha en culture, pour fournir la nourriture (sans OGM) des bêtes, est cultivée sur place. C'est également un parc de 40 truies qui donneront un peu plus de 600 porcs à l'année. Claude, le mari de Françoise, s'occupe principalement des cultures. Alex, celui d'Audrey, a sa propre exploitation qui jouxte celle de sa belle-famille, petit avantage puisqu'il permet d'avoir du matériel en commun.

Je ne peux pas quitter Françoise et Audrey sans saluer leur gentillesse et leur bonne humeur.

Je ne peux pas partir sans souligner cette phénoménale volonté et l'adaptation permanente au marché dont elles font preuve. Un exemple. Un dernier mot pour le plaisir. Bienvenue à Chloé, trois mois, fille d'Audrey et Alex et qui peut-être plus tard, beaucoup plus tard, reprendra les rênes de la ferme du « Porc Sain ». Pour remplir votre panier, téléphonez au 05 62 31 23 66 ou 06 63 36 60 15 ou envoyez un mail à « lafermeduporcain@orange.fr » et je rappelle que la ferme est affiliée à « Bienvenue à la Ferme ».

Jean GUYOT

