

***BERET DE RIGUEUR**

« Il résistera à la mauvaise année, celui qui a du pain, du miel et du lard chez lui »

Chez Pierre Oteïza, rien n'impressionne sinon les silences, l'oeil qui toujours scrute et le bérêt comme greffé sur un crâne que l'âge peu à peu s'attache à dégarnir. Fils d'un agriculteur aldudar, parti de bonne heure à Paris, chez son oncle, pour y décrocher un CAP de boucher, lui qui, moins de cinq ans plus tard, a eu à piloter une ferme de famille où régnait surtout la brebis laitière manech tête noire s'est vite convaincu que la vérité, partout et toujours, réside dans le produit.

Lorsqu'il crée en 1987 avec Catherine son épouse, originaire de Belgique, une entreprise baptisée « **Gastronomie de la Vallée des Aldudes** », il se voit en mesure de mettre en évidence le meilleur (fromages, salaisons, truites) de la production locale. Un atelier de transformation de jambons secs, une petite conserverie puis un magasin à Saint-Jean-Pied-de-Port complètent bientôt le dispositif.

Le déclic, c'est en 1988 au Salon de l'Agriculture à Paris qu'il se produit. Divine surprise, révélation, décisive rencontre de Pierre Oteïza avec le Porc basque qui, délaissé par les fermiers locaux que les races à croissance rapide véritablement fascinent, a trouvé refuge en Bigorre (Hautes-Pyrénées), chez son cousin le Porc noir, où il demeure présent, mais à l'état de dernier des Mohicans ou presque, dans les vallées les plus retirées d'un espace montagnard marginalisé...

Méthode expérimentale commande: l'entrepreneur prudent qui toujours observe et soupèse avant de décider se porte « **pour voir** » acquéreur de deux cochons Pie noir dans le brouhaha des allées du Parc des Expositions de la capitale. Aux Aldudes, ils passent sans problème l'examen qui atteste de leur capacité à vivre en plein air, en montagne, totalement rustiques. Dès 1990, avec quelques éleveurs complices, après deux ou trois pots sablés entre amis, Pierre Oteïza met donc en place l'association fondatrice qu'ils baptise « **Le porc basque dans la Vallée des Aldudes** », tout simplement. Travail, rigueur, patience, respect de l'animal: c'est que tout est simple dans l'esprit clair de Pierre Oteïza.

« Je n'ai rien inventé, j'ai choisi un cochon, j'ai appris à la connaître et à l'élever, tel qu'il est, dans le cadre qui lui convient », dit-il.

Alors que croît et embellit la SARL Pierre Oteïza, forte à l'époque de huit salariés (elle en compte en 2010 une cinquantaine), l'aventure du Porc basque s'enrichit de nouveaux et passionnants épisodes. Avec quatre artisans charcutiers de sa connaissance, l'homme au bérêt de rigueur, tout à la fois éleveur et artisan salaisonier, crée un séchoir collectif ouvert aussi aux particuliers, aux restaurateurs et aux fermiers de la région.

En 1995, la race rustique du Porc basque est déclarée « **sauvée** » et bénéficie d'une inscription au Livre généalogique des races de porcs locales (LIGERAL).

D'abord confidentielle, la filière se renforce pour compter, dès 2001, une cinquantaine de producteurs forts d'un cheptel de plus de 2 000 cochons rose et noir.

Non sans avoir su mener -avec succès- la bataille à l'exportation qui permet de prendre pied en Asie, la SARL Oteïza, le séchoir collectif des Aldudes ainsi que l'abattoir intercommunal à moderniser de Saint-Jean-Pied-de-Port se mettent de concert « **aux normes** » de façon à pouvoir exporter, vers la clientèle extrême orientale, pointilleuse, les jambons, saucissons et même la viande fraîche de l'endroit.

Ironie du sport, Pierre Oteïza, en amoureux du rugby et de son tournoi des six nations, ne cesse plus de rebondir de projet en projet.

Avec un sens du collectif que ne laisseraient supposer ni la barrière défensive de son mutisme, ni la force offensive de son pack de dix boutiques haut-de-gamme et de ses installations aldudéennes, il caresse plus que jamais l'espoir d'obtenir, pour le Porc basque Kintoa, avec ses collègues et équipiers, l'accès à une AOC et AOP de longue date (2001) recherchée.

(Jean Weber)