

Les cochons du Suhalmendi sous la pluie (27 mai 2024)

Le temps plus que maussade à **Ascain** semble avoir découragé les randonneurs : nous ne sommes que cinq sur le parking « **Chourio** », presque désert ! Très vite, il faut envisager de mettre les vêtements de pluie...



Nous remontons la rue jusqu'au lieu-dit « **Arraioa** ». Là, nous nous engageons dans le **sentier des sommets**, fléché « **Bizkartzun** ». Le sol est vraiment gorgé d'eau, aussi décidons-nous de faire l'impasse sur l'ascension de l'**Esnaur**... À la première bifurcation nous prenons donc à gauche, laissant à droite la piste de VTT qui sera notre chemin de retour.



Plusieurs affichages intéressants attirent notre attention : il s'agit d'un jeu de piste richement illustré et documenté, sur le thème « *faune et flore* »...



Nous nous élevons ensuite sur un chemin évident, sous la pluie et aussi sous le regard étonné d'un poulain de l'année : « *Mais que viennent-ils faire avec ce temps ?* » Nous laissons à gauche la piste menant au **Bizkartzun** et parvenons un peu plus haut à une grande ferme nommée « **Martinharrenborda** » (côte 131)



Nous avons pris de l'altitude... Le ciel s'est dégagé et nous pouvons maintenant apercevoir le village d'**Ascain**, notre point de départ. Nous rangeons donc avec plaisir les vêtements de pluie... Un peu plus loin, nous parvenons à une imposante croix nommée « **Jubilaua** » : la « *croix du Jubilé* » (côte 219).



Nous entrons en fait sur le territoire du « **Kintoa** » ! Effectivement, nous sommes sur le fameux sentier des cochons, le sentier du « **Porc Pie noir** » du Pays basque...



**EUSKAL HERRIAN
EUSKARAZI**

UN TERRITOIRE, LURRALDE BAT, UN TERROIR, DES HOMMES LUR BAT, GIZAKIAK

Océan, montagne, campagne... Inchangés depuis des millénaires, les paysages du Pays basque ont des allures de petit paradis terrestre. Car ici les hommes le savent bien, pour conserver ces paysages, il faut les protéger.

Le Suhalmendi est cher au cœur des habitants de Sare. Sur ce site classé Natura 2000, porcs et brebis y sont élevés dans leur environnement original, grâce à une production agropastorale maîtrisée respectueuse des traditions ancestrales et de la biodiversité naturelle.

Et oui, car sur les landes du Suhalmendi, priorité à la nature ! Aux abords des parcs de porcs basques, les pottoks (petits chevaux basques) vivent en semi-liberté, dans un environnement déjà conquis par d'autres animaux sauvages, comme les vautours et les milans royaux. Mais chacun ici sait se faire discret, à l'image des amateurs de sports de nature venant profiter du grand air et des paysages, à pied, à cheval ou à VTT.

Vers la reconnaissance par l'AOP
Jatorri deiturà gerizatuak ekarriko digun ezagutzaren bidea

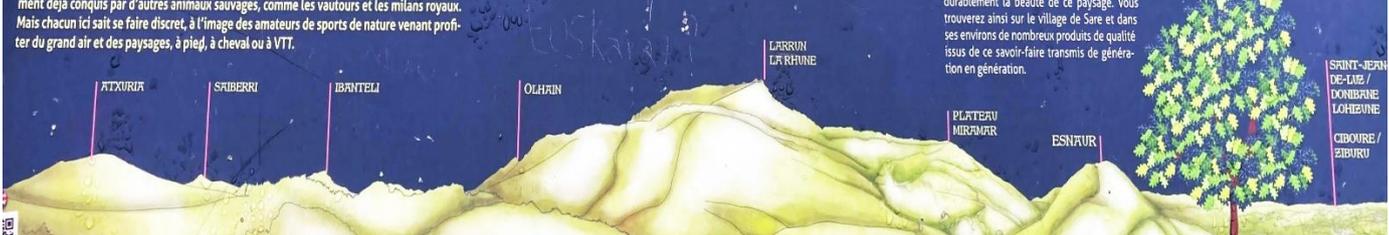
Les éleveurs de porcs basques ont fait le choix d'un cahier des charges rigoureux basé sur une race locale, une alimentation du terroir, un élevage en plein air et une croissance lente destinée à mettre en valeur le terroir du Pays basque. Les transformateurs artisanaux et fermiers valorisent un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération, une combinaison à l'origine de la qualité des produits Kintoa, bientôt reconnue par l'obtention du signe de qualité.

Les aliments donnés aux porcs proviennent de l'aire géographique d'élevage, quant au choix d'une croissance lente, elle confère au porc basque une maturité de viande unique.

Le porc Kintoa, roi des circuits courts !
Kintoa herria, zirkuitu laburren errege!

La filière Kintoa privilégie les circuits courts. Après engraissement des porcs charcutiers sur la ferme, l'abattage est réalisé à l'abattoir de Saint-Jean-Pied-de-Port et les carcasses envoyées directement à la découpe. Les transformateurs artisanaux et fermiers (producteurs engraisseurs qui transforment eux-mêmes tout ou partie des porcs charcutiers qu'ils élèvent) assurent ensuite la transformation des produits Kintoa, qu'ils vendent directement sur les foires et marchés, dans les magasins et chez les restaurateurs.

Cette vente en circuit court est un moyen de préserver l'avenir des paysans de ce territoire. L'homme et l'élevage continueront ainsi à façonner durablement la beauté de ce paysage. Vous trouverez ainsi sur le village de Sare et dans ses environs de nombreux produits de qualité issus de ce savoir-faire transmis de génération en génération.



ATTURUA SIBERRI IBANTELI OLHAIN LARRIN / LA RHUNE PLATEAU MIRMUR ESNOUR SAINT-JEAN DE-LAIZ / DONIBARNE LOHIZUNE CIBOURE / EIBURO

Après un appétissant casse-croûte fait de cochonnailles variées, délicatement servi par une hôtesse tout aussi appétissante, nous voilà partis à l'attaque de notre modeste sommet, dont nous pouvons apercevoir au loin l'antenne, doucement caressée par les nuages.



Ici, la famille « cochons » est vraiment au complet ! Que de tendresse chez ces pachydermes promis à la charcuterie, se prélassant amoureusement dans la boue, tête contre tête...



En s'attardant sur les affichages, on en découvre un peu plus sur l'anatomie et les habitudes de vie du fameux cochon basque...

TOUT EST BON DENA JATEN DANS LE COCHON DA XERRIËN

Une race locale élevée en plein air, une durée de production longue, un engraissement naturel non OGM... Au Pays basque, le porc est roi et la qualité de la viande s'en ressent ! Les jambons Kintoa sont affinés lentement et jusqu'à 24 mois à l'air libre, entre vents chauds du sud (le Foeha) et courants d'air marins...

Les chefs raffolent du Kintoa !
Sukaldeburuak Kintoa xerria errotatu dira

Les spécificités de la race, la qualité de son milieu d'élevage et un temps nécessaire à la croissance des porcs et à l'affinage du jambon confèrent aux produits Kintoa toute leur typicité.

La viande de porc Kintoa est une viande mature à la chair rouge, ferme, tendre et juteuse. Soigneusement persillée, séchée, de nombreux grains de chair on voit une pièce maitressée de leur carte !

Le jambon Kintoa, star des produits de saison, se caractérise par une couleur rouge vif, un aspect persillé, une matière, des arômes et son goût sont intenses et uniques, on y décode des odeurs de sous-bois, de noix et d'épices grillées. Sa texture fondante et sa longueur en bouche est faite sa renommée.

Mélangés à des épices, le mélange et la méthode permettent d'élaborer des petites saucisses séchées : saucissons, saucisses séchées, chorizos.

Enfin, la gastronomie basque compte de nombreuses recettes permettant de valoriser cette viande délicieuse en pâtés, saucisses confites, cochons ou boudins.

24 HEURES 24 ORDUZ DANS LA PEAU EUSKAL XERRI D'UN PORC BASQUE BATEN LARRUAN

La nuit, le porc dort... et la journée, aussi !
Gauetz, herria lo du... batia egunean eret

Les porcs adorent s'allonger du matin à la nuit. Leur journée est ponctuée de nombreuses siestes réparatrices. Pour un confort optimal, les porcs s'allongent dans une culture d'herbes ou dans une ancienne barrière (Bergarria) réaménagée. Comme les truies, ils aiment siffler dans un endroit propre et sec.

Ces porcins cochons, qui dorment souvent les uns sur les autres, ce qui leur permet avant tout de se tenir chaud !

L'après-midi, c'est thalasso !
Arratsaldetan, talasoterapia!

Par grosses chaleurs, le porc s'allonge quelques bords de boue pour le rafraîchissement ! En se baignant, la couche de graisse le protège des brûlures et des parasites externes.

Le matin ou le soir, le porc casse la croûte
Gauetan edo gauetan, herriak jaten du

Et savez-vous ce qu'il fait entre les repas ? Il grimace ! En effet, pour éviter tout terrain rocheux, vide, du porc basque le jeu bien, son réflexe lui confère une intelligence native pour profiter maximum de la nourriture. Il aime les céréales (maïs, orge, blé), les légumes (potatoes, colza, pois), les plats principaux, variés d'herbes et légumes, de glands, châtaignes et fèves de hêtres selon les saisons et les parcours. Les déchets de fabrication du fromage jouent également le petit rôle dans leur régime alimentaire. Un repas des plus complètes !

À toute heure, le porc fait du sport et des chasses au trésor
Edozein tenoretan, herriak kitrola eta atsior hitziak egiten ditu

À partir de l'âge de 3 mois, le porc débute une période d'engraissement. Il dispose alors d'un grand parc (larru-beltz) large, parsemé de gembades et laissé libre cours à sa gourmandise et sa curiosité : fouiner, gratter, dénicher des versons... Le porc adore remuer des tas de feuilles ou de fougères avec son groin pour y déguster châtaignes, fèves, glands ou racines. Heureusement, les pentes naturelles des montagnes basques l'obligent à faire de l'exercice. Sport et gourmandise, le cocktail 100% forme du porc basque, un succès bien gagné pour une viande tendre et persillée !

Celui-ci n'aura plus aucun secret pour les curieux randonneurs que nous sommes...

POIDS PLUME OU POIDS LOURD ? PISATU

Vous me trouvez certainement costaud et vous avez raison ! Si je ne pèse que 800 grammes à la naissance, en grandissant je deviens vite gaillard ! Jugez-en plutôt avec cette comparaison qui, je dois le dire, me mets particulièrement en valeur...

Age	Weight	Comparison
3 MOIS	30 KILOGES	le poids moyen d'un enfant de 11 ans
10 MOIS	110 KILOGES	le poids de 8 packs de bouteilles d'eau
1 AN	140 KILOGES	le poids de 25 planches de surf

CARTE D'IDENTITE

Race : Pie Noir du Pays basque, dit porc basque
Robe : tête et arrière de couleur noire, avec tâches noires possibles sur le dos
Type : ibérique
Particularité : rustique et montagnard
Taille : 0,75 m
Corps : 1,40 m

RETROUVEZ MA TRACE ! NERE AZTARNA AURKITU!

Je suis peut-être court sur pattes mais j'ai de beaux sabots fendus, et certains raffolent de mes pieds de cochon !

Sauriez-vous reconnaître mon empreinte et la comparer à d'autres animaux ? Ou pourquoi pas, me dessiner dans votre carnet !

Parvenus au col où nous trouvons la route viabilisée venant de **Sare**, et délaissant momentanément le sentier des sommets, nous choisissons l'accès direct vers le **Suhalmendi**, par une douce et large piste herbeuse. L'objectif du jour est atteint peu de temps après, matérialisé par une petite borne cubique à proximité de l'antenne (côte 301).



Depuis le sommet, nous découvrons vers le sud le village de **Sare**, vers lequel nous entamons la descente. Obliquant rapidement sur la droite et donc vers l'ouest, à la côte 247, nous découvrons une belle perspective sur la rade de **S^t-Jean-de-Luz** au loin, et le fier mamelon de **Esnaur** (côte 272) dont nous avons dû renoncer à l'ascension...



Un peu plus loin nous quittons brièvement le chemin balisé pour découvrir, juste après une source dite « des landais » (car équipée d'un réservoir surélevé !!!), « **Legureko Borda** » : un bel endroit tout calme et idéalement aménagé pour un pique-nique confortable et convivial autour du feu (éteint...).



Une fois restaurés, nous rebroussons chemin pour retrouver le large chemin qui descend dans une belle forêt de chênes variés et de châtaigniers en début de floraison, visiblement très entretenue au moyen de plantations de jeunes essences. Nous rejoignons plus loin la route du **Col de S^{te} Ignace** (côte 157) que nous ne traversons pas. Nous nous engageons à droite sur une petite route goudronnée descendant dans le vallon du ruisseau « **Arraiko Erreka** » et franchissons le passage jouxtant une large clôture (côte 110).



Il ne reste plus qu'à suivre le petit cours d'eau sur un étroit sentier jonché de rochers, très humide par endroits, pour rejoindre la première bifurcation du matin et le village d'**Ascaïn** après avoir rencontré un galant et improbable élagueur, terminant sa journée de travail par l'affectueuse confection d'un beau bouquet de roses...



La transhumance en Pays Quint
Transumantzia Kintoan

histoire commencée au Moyen Âge, en Pays Quint (Kintoa en basque), territoire indivis au cœur du royaume de Navarre. Dans ces montagnes recouvertes de forêts, les porcs sont amenés à la « glandée », pâture des faines, glands et châtaignes qui tombent en abondance à l'automne.

À cette époque, le porc influence fortement le développement économique de la société basque, les paysans étant tenus de verser une redevance pour faire pâturer leurs porcs sur les « montagnes du roi ». Chacun paye alors une quinta (cinquième) consistant à faire don d'un porc sur cinq au roi de Navarre !

IL FAUT SAUVER EUSKAL XERRIA

LE PORC BASQUE SALBATU BEHAR DUGU

La lignée en danger
Euskal Xerriaren etorkizuna arriskuan

Au début du 19^{ème} siècle, les hommes déboisent fortement les collines du Pays basque pour le pâturage des bœufs, économie jugée alors plus rentable. L'appauvrissement des surfaces en hêtres, chênes et châtaigniers entraîne la diminution des parcours naturels pour la glandée.

Les élevages de porcs se déplacent alors des montagnes vers les plaines. Là, progressivement, de nouvelles races celtiques (Large White, Landrace), nettement plus productives, remplacent le porc basque et accélèrent son déclin.

En 1981, le porc basque est déclaré en voie de disparition par le Ministère de l'Agriculture. En 1982, on ne compte plus que 25 femelles sur l'ensemble du territoire français.

Une poignée d'éleveurs sauve la race
Eskutada bat haztek arraza salbatu zuen

En 1990, le salaisonier Pierre Oteiza, installé aux Aldudes, entreprend de sauvegarder la race de porc Pie Noir du Pays basque. Avec une poignée d'éleveurs, il crée l'association « Le Porc basque en Vallée des Aldudes ». Les dernières truies sont choyées et le porc basque réintroduit progressivement dans son environnement originel. En 1995, la race est considérée comme sauvée.

Aujourd'hui, la Filière Porc Basque Kintoa compte 75 éleveurs qui chouchoutent plus de 400 truies donnant naissance à près de 3000 porcelets chaque année. Ces derniers sont ensuite élevés et engraisés pendant plus de 12 mois en plein air, sur les pâturages escarpés et boisés du Pays basque.



Cette pluvieuse et cochonne, mais toutefois très agréable randonnée, s'achève par un traditionnel rafraîchissement, « à la fraîche » ...



Distance : \approx 11 km

Dénivelé : \approx 350 m