

Combraille → Vie locale

■ MALLERET-BOUSSAC

Rustique et local, le Cul Noir est toujours élevé en plein air

A l'occasion de la 15^e journée du Patrimoine de pays, l'association Centre Berry Animation et Découvertes, avec à sa tête François Jaumeau, a offert au public la visite d'un élevage de porcs de race limousine Cul Noir, dont les origines se situent sur tout vers la vallée de la Gartempe. Ce porc fait partie des six races anciennes et rustiques locales.

C'est à la jonction de trois communes (Malleret-Boussac, Toulx-Sainte-Croix et Clugnat) sur une propriété de 12 ha que ces culs noirs sont élevés, chez Marie-Laure Righini, exploitante agricole. Originaire de Haute-Savoie près du Lac Léman, « Millaure » est tombée amoureuse de la Creuse et, après quelques années,

s'est lancée dans cet élevage. Ayant grandi à la campagne, la reconversion n'a pas été trop difficile ; Abel Mounier et ses livres lui ont, de plus, été très bénéfiques. Ses voisins agriculteurs et des bénévoles l'ont aidée pendant des mois difficiles dus à une malencontreuse chute !

Élevés en plein air (*), de tradition naturelle à l'ancienne, sur de vastes espaces, ces porcs ont une nourriture constituée d'herbes, diverses racines et fruits suivant la saison, avec des compléments de blé, betteraves... obligeant à tenir les terrains régulièrement ensemencés. La croissance de ces animaux est lente (il faut deux ans pour amener un porc à la consommation) mais de qualité car sans graisse su-



ÉLEVAGE. Marie-Laure présente quelques-uns des petits d'herbivores et leur maman.

perflue donnant une viande parfumée, riche en oméga 3. Aucune bête n'est en surpoids, elles ne dépassent pas les 180 kg. Les animaux ne subissent pas de traitements anti-

biotiques, seulement le déparasitage, et ils sont suivis par le vétérinaire suivant la législation. Attention de ne pas confondre le cul noir limousin avec le Périgourdin

aux tâches noires plus nombreuses et au poil ras. Millaure ayant les deux races, elle peut facilement montrer la différence. Elle élève ses porcs dans le respect de l'animal, le ver- rat répond au nom de Gégé. Les truies Clémentine, Bébé, etc., ont des portées de 5 à 7 porcelets, chacune ayant « son habitation sur son terrain ». Un peu plus âgés, les porcelets se retrouvent en bande dans d'autres enclos, avec toujours les mêmes conditions d'élevage, pour finir, au bout de quelques mois, prêt à cuire en entier ou en assortiments préparés sur place, dans un laboratoire équipé avec chambre froide locale, etc. Les visiteurs ont été ravis de cette journée agrémentée d'une dégustation de produits. On

peut d'ailleurs en acquérir sur place en gros ou semi-gros. ■

(*) Marie-Laure Righini élève aussi des oies de Noël dans le même esprit, sur de grands espaces.

➔ **Renseignements.** Courriel : marie-laure.righini@orange.fr ou tél. 05.55.65.85.37.

EN PLUS

Une exposition creuso-savoyarde. Une exposition d'articles mêlant la Savoie et la Creuse est également visible dans une partie du hangar : caisse de transport pour Reblochon, table à reblocher, moule à Reblochon, diverses cloches, chaudière en cuivre du Chablais, matériel d'apiculture, livres d'agriculture, etc.