

Pierre Matayron, de Lasserrade au Salon de l'agriculture

Il fait maintenant partie de l'équipe "Excellence Gers"



Pierre Matayron, de Lasserrade au Salon de l'agriculture

Pierre Matayron, installé au domaine de Laroche à Lasserrade, est à peu de chose près le représentant de la dixième génération des "Matayron" sur le lieu . Il avait succédé en 1989 à son père Jean-Pierre, 77 ans depuis trois jours, encore un peu mâché de sa rencontre avec une Blonde d'Aquitaine qui batifolait il y a quelques semaines.

Pierre a été un pionnier de la renaissance du Porc Noir Gascon, race rustique à la croissance lente qui a besoin d'espace de liberté pour s'épanouir. Il l'élève en liberté sur une quarantaine d'hectares de prairies, de bois dont le célèbre "Marseillan" où les porcs trouvent glands et châtaignes a volonté.

Les Bigourdans ont baptisé ce porc "de Bigorre" en élaborant au sein de la confrérie de L'Araou, forte d'une quarantaine d'éleveurs du Gers, des Hautes-Pyrénées, du Comminge, un cahier des charges précis, rigoureux, qualitatif, "élevage dans la région, abattage dans les règles, caractéristiques de la viande". tous respectent scrupuleusement ces règles. Abattoir et salle de découpe sont situés dans les Hautes-Pyrénées, dans les environs de Tarbes. Au salon 2014 c'est le jambon de Pierre qui concourait en individuel, élaboré avec l'aide de son ami Thierry Pardon, salaisonier à Coaraze-Nay en Béarn, qui a obtenu la première place, médaille d'or du concours agricole pour le porc noir devant vingt cinq concurrents.

Pierre, Gersois depuis toujours, faisait équipe avec les Hautes-Pyrénées. Cette année, il intègre celle d' Excellence Gers. Il sera donc présent au stand du Gers N° 148 du hall 3B avec ses jambons et tous les autres produits, alors que ses petits porc noirs concourront avec ceux d'autres éleveurs de la région. Jeudi matin, alors que Pierre était déjà à Paris depuis la veille, dans le camion en partance, "Sony", une mère âgée de 3 ans allaitait ses petits pendant que Jean-Pierre Matayron et Georges Cioma, 42 ans (arrivé de Bucarest en Roumanie quand il en avait 28), veillaient à leur confort.

A Paris, Pierre voisinera avec les autres producteurs d' Excellence : ail blanc, agneau fermier, foie gras du Gers, poulet du Gers, vins de Plaimont, Armagnac, côtes de Gascogne, Flocc, viande bovine des vaches nacrées Mirandaises, des Blondes d'Aquitaine. des Gasconnes que Pierre élève de même que les poules noires Gasconnes, et de plein d'autres fleurons de l'agriculture gersoise.

Réussite est souhaitée à tous !



Sony allaite ses petits Jean-Pierre et Georges veillent



Le jambon de Pierre primé en 2014



L'entrée du domaine de Laroche



Ou habitent d'autres pensionnaires