

# Le porc du Ventoux se démarque

Le porc plein air du Mont Ventoux bénéficie de son propre label, créé il y a vingt-cinq ans. Celui-ci bénéficie d'une nouvelle dynamique grâce à un groupe d'éleveurs désirant valoriser une production locale et de qualité. Une marque vendue directement par les éleveurs mais aussi chez de nombreux bouchers-charcutiers de la région.

Publié le 23 septembre 2025



A Saint-Christol, les cochons sont élevés en plein air.

Sur le plateau d'Albion, les cochons ont toujours été chez eux. « *Quand j'étais enfant, mes parents avaient des cochons, comme beaucoup de gens de la région* », se souvient Eric Aubert, basé à Saint-Christol. Depuis quatre ans, l'ancien cuisinier s'est lancé dans l'aventure grâce aux conseils de son ami Vincent Maurel, lui-même éleveur et membre du Syndicat de Défense et de Promotion du Cochon Plein Air du Mont-Ventoux.

« *Les animaux sont élevés en plein air toute l'année et nourris exclusivement avec les ressources naturelles et des céréales sans*

OGM, explique Eric Aubert, qui travaille avec son épouse Agnès et son fils Loris. *Les cochons sont issus d'un schéma génétique permettant à la fois une bonne qualité de viande et une robustesse au plein air* ». Au total, la famille Aubert dispose d'un terrain de 12 hectares, à 800 mètres d'altitude. Chaque groupe de porcins (au maximum 60 cochons) reste en moyenne huit mois. *« Nous procédons à une rotation des parcelles pour permettre un re-enherbement naturel ».*

*« Ici, pas de bâtiments clos ni d'élevage intensif. Chaque cochon dispose d'au minimum 110 m<sup>2</sup> de terrain, pour se déplacer, fouiller la terre, manger et vivre à son rythme. Cette approche garantit une viande de qualité, à la fois tendre et savoureuse »,* précise Loris Aubert. Des clôtures électrifiées sont par ailleurs mises en place sur toute la zone d'élevage pour éviter la fuite des porcins ou l'intrusion de la faune sauvage.



*La famille Aubert dispose d'un terrain de 12 hectares, à 800 mètres d'altitude*

### **Diversifier la gamme de produits**

Le syndicat regroupe actuellement cinq éleveurs. Deux nouveaux agriculteurs vont rejoindre le collectif dès l'an prochain. La zone de production est précise : elle comprend les terroirs du Ventoux et du Luberon, en zone de moyenne montagne mais pas seulement. L'activité de transformation est répartie entre les abattoirs du pays d'Apt, situés à Saint-Saturnin-lès-Apt, et la maison Fillière, à Avignon. Deux acteurs historiquement engagés dans la relance de la filière porcine de plein air. Dirigés par Guillaume Saint-Martin, les ateliers de Saint-Saturnin-les-Apt sont au cœur de la dynamique impulsée depuis quelques mois. C'est dans ses locaux que sont valorisés les cochons, notamment pour les éleveurs qui vendent directement leur production, mais aussi en direction des professionnels de la restauration. *« Nous allons monter en puissance en proposant, dans les prochains mois, une gamme de produits avec la marque «Le cochon du Mont Ventoux» . Nous allons nouer des partenariats avec des conserveries »,* précise Guillaume Saint-Martin. Quant à la maison Fillière, ses produits sont distribués, à une échelle plus importante, auprès de bouchers, charcutiers et commerçants.



*Hôtel du Département  
Rue Viala - CS 60516  
84909 Avignon Cedex 09  
04 90 16 15 00*