

Le porc gascon contre le handicap

Publié le 05/09/2015

C'est un voyage pour redécouvrir les combats et les bonnes raisons de vivre ici. Gilles Versluis élève des porcs tout en construisant un lieu de vie pour handicapé.



Gilles Versluis, sur sa colline : « Je veux rendre heureux les jeunes handicapés. Cela donne du sens à ma vie. » ©

Gilles Versluis est un homme de liens. Un prospecteur devenu brusquement autochtone par une relation d'amitié avec un couple d'ici. Il vient de l'une des îles de Zélande, dans le sud-ouest des Pays-Bas, où ses parents pratiquaient la pêche aux moules et aux langoustines. Terrien improbable grandi au grand vent, il fut mécanicien autour du monde à bord d'un bateau de la marine marchande, étudiant tardif et non abouti, fabricant de décors de théâtre, puis mécano, terrassier et moissonneur en Dordogne. En 1990, quelque chose d'indéfinissable

le retient, avec sa compagne, Ela, sur ce territoire mystérieux du triangle Montferrand-Cadoux-Belvès, aux frondaisons du Périgord noir, où la forêt domaniale de la Bessède émet des ondes bienfaisantes. On l'appelle la Grange, au lieu dit Astor. Comme souvent, l'endroit de grand silence, à l'abri des routes et des chemins vicinaux, relève d'une beauté qui semble originelle. .

Quand Jules, son deuxième fils, naît en 2001, porteur de la Trisomie 21, Gilles n'éprouve pas d'inquiétude. Il pense même que le défi lui va. « Je me suis dit que si Dieu existe, il a plein de handicapés sur les bras et il les pose ici et là. Il m'a choisi moi pour avoir les mains libres. »

Le pays de l'homme où tout s'enracine et se transmet le fait exploitant agricole, inscrit à la MSA, autour d'une ruine acquise sous les ronces. Les anciens, comme Éloi et Léon, le soutiennent. Gilles, pour qui l'existence du saucisson sec demeura longtemps insoupçonnable, découvre à la foire de Bordeaux le porc gascon de souche ibérique, dont nous ne cessons de fêter la renaissance, au début des années 1980. Rendons grâce à une poignée d'éleveurs rebelles au productivisme, à 34 truies enthousiastes et à trois ardents verrats.

En achetant 14 exemplaires de cet animal extraordinaire aux oreilles en deuil, il crée un troupeau bio, aujourd'hui de 40 têtes, élevé sur le pré. Amateur de luzerne, trèfle, topinambours, glands et châtaignes, le poids lourd placide à croissance lente a pour destin de nourrir la population exigeante du marché de Belvès, tenu chaque samedi de 8 heures à 13 heures.

Gilles y travaille avec Hugues, un jeune homme trisomique de 30 ans rencontré dans le car qui emmène les enfants vers l'Institut médico-éducatif (IME) de Marcillac-Saint-Quentin. Hugues, depuis six ans, pèse la charcuterie haut de gamme, la présente, marque le prix, emballe et sert les clients.

Une position stratégique. « Au début, nous étions à l'écart. Et puis Hugues a voulu investir le marché lui-même. Nous y sommes allés. Nous voulons sensibiliser le public. Je suis très fier de mon produit, et en même temps je veux expliquer mon projet, là où tous les gens se connaissent. » Intégrer Hugues, c'est changer les regards. Gilles n'a pas oublié ceux qui se posaient sur son fils Jules alors enfant.

L'homme des cochons noirs sur la colline continue d'inventer sa planète. À la ruine d'il y a vingt-cinq ans, il substitue une maison en pierre de pays de 300 mètres carrés, qu'il construit à la main, selon les soutiens de passage. Il s'agira d'accueillir au début quatre jeunes adultes handicapés qui auront chacun un emploi sur un marché distinct, dans un périmètre de proximité. Belvès bien sûr, et probablement Beaumont, Le Bugue et Lalinde. L'association des Bonnes Bouilles de Bouillac (BBB) vient de naître, grâce aux belles personnes souvent rencontrées autour des charcuteries.

Depuis plusieurs mois, l'éleveur réfléchit en s'inspirant des établissements spécialisés, surtout de l'IME des Papillons blancs, à Bergerac, où Jules se rend chaque jour. L'une des rares institutions qui dessinent un chemin de vie, avec laquelle il espère établir un partenariat pour choisir les jeunes qui s'occuperont d'un étal sur les marchés.

Les Bonnes Bouilles ont estimé qu'il faudrait 82 000 euros de travaux, dont la moitié peut s'économiser par le travail des bénévoles. Gilles vit dans un kit de cabane de chantier récupéré en Hollande, à côté de cette grande maison lumineuse qu'il réserve aux autres. Le

site de la Grange, dans ses songes, pourrait aussi donner naissance à une ferme pédagogique et à un gîte pour couple handicapé.

Le projet suppose d'agrandir le cheptel et donc de trouver des terrains qui accueilleront plus d'animaux. À 52 ans, dont vingt passés en Périgord mi-pourpre mi-noir, l'explorateur immobile tient le joyau de sa vie. « L'argent ne m'intéresse pas. La difficulté de vivre des jeunes m'a toujours touché. Leur apporter du bonheur donne du sens à mon existence. Je m'en nourris. »

En cela, le porc gascon de souche ibérique, sur lequel s'appuie cette utopie charcutière, demeure un chef-d'œuvre inestimable, très largement supérieur à la saveur de sa chair persillée.

ENTRE NOUS

Vous voulez parler de votre identité, de vos modes de vie, de vos fiertés, de vos envies, de vos entreprises. Envoyez-moi vos propositions, je viens vous rencontrer :
c.seguin@sudouest.fr ou Christian Seguin, journal « Sud Ouest », 23, quai des Queyries,
33094 Bordeaux.