

P
O
R
T
R
A
I
T

La Ferme des cochons gourmands à Tanavelle

Les pionniers de la vente directe poursuivent leur développement



Sylvain et Olivier devant leurs vaches Aubrac. Les deux cousins souhaitent diversifier leur production et proposeront d'ici quelques années de la viande bovine à leurs clients.

De l'adversité naissent parfois de belles initiatives. Au début des années 80 à Latga de Tanavelle, une épidémie décime le troupeau de bovins de Maurice et Annie Rispal. Ils se tournent alors vers l'élevage de cochons, mais très vite les cours du porc s'effondrent. Annie Rispal a une idée : faire de la charcuterie avec ses cochons. Ils sont alors les premiers à transformer eux-mêmes et à pratiquer la vente directe. 30 ans plus tard et avec une nouvelle génération aux commandes, l'entreprise familiale poursuit son essor, sans rien céder sur la qualité, au contraire.

Tout commence par un épisode particulièrement douloureux pour un agriculteur. Les Rispal, qui avaient créé l'exploitation, sont obligés de faire abattre leur troupeau de bovins, frappé par une maladie. Les techniciens agricoles leur suggèrent alors de se lancer dans la production d'avenir que semble être le porc. Ils investissent dans une porcherie industrielle sur caillebotis et deviennent naisseurs et engraisseurs. Mais peu après, la chute des cours du porc met l'exploitation en difficulté, avec un emprunt et une famille à nourrir.

Olivier Rispal, leur fils, raconte comment sa mère a réagi. « Il n'y a eu personne pour les aider à ce moment-là.

Pour les recettes, Anne-Marie Rispal fait appel à son père.

Voyant que ce n'était pas rentable, ma mère s'est dit qu'elle allait passer un Bac Technique Agricole à Volzac. Elle avait dans l'idée de trouver un travail à l'extérieur pour avoir un salaire et vivre correctement. Mais pendant le BTA, elle a eu une idée. Avec le lait on fait du fromage, avec des cochons on peut faire de la charcuterie. Il a fallu convaincre les banques et finalement, ils se sont lancés. Ils étaient parmi

les premiers à l'époque à transformer et à vendre eux-mêmes. C'était en 1985 ou 1986. Le labo a été agréé « CE » en 1987 et il y a eu une mutation de l'exploitation. Les bâtiments d'élevage n'étaient pas adaptés, l'élevage est devenu tout sauf industriel. Ils ont enlevé les caillebotis et mis les cochons sur de la paille. »

Pour les recettes, Annie Rispal fait appel à son père, Paul. « Elle

se souvenait avoir vu tuer le cochon à la ferme. Elle a réappris les recettes avec mon grand-père, des anciennes recettes de famille. » Mais du côté de la vente directe, ils s'aperçoivent vite que les gens ne viennent pas. Du coup, c'est eux qui vont aux clients en allant de plus en plus sur les marchés. « Ça commençait à prendre. Ma tante Régine et ma tante Noëlle, la sœur jumelle de ma mère, sont venues travailler sur la ferme, ce qui a permis de faire plus de marchés et donc plus de transformation. Jusqu'aux années 2000 où nous étions à dix ou douze marchés par semaine. Six personnes travaillaient alors sur la ferme. »

Une nouvelle génération prend les rênes



Régine Rispal vend la marchandise de son fils et de son neveu sur plusieurs marchés de la région.

En 2004, après vingt ans d'efforts ininterrompus, Anne-Marie Rispal décide d'arrêter. « Elle avait beaucoup de travail et elle était arrivée au bout de son projet. Elle a pris une

nouvelle orientation professionnelle et a intégré une école d'ingénieurs, pour devenir ingénieur agricole. » La question de la continuité de l'entreprise se pose. Le père d'Olivier

est toujours sur la ferme, avec les salariés, tous de la famille, qui rachètent les parts d'Annie.

Mais en 2010, un drame les frappe. Maurice, le mari d'Annie, décède subitement. Tout est remis en question. Arrêter ou continuer ? C'est alors que Sylvain, le fils de Régine, qui est titulaire d'un BTS alimentaire, décide de reprendre l'exploitation. « Ça n'a pas été simple pour lui, il a dû apprendre la partie technique. Mais en 2013, il a réorganisé la porcherie pour la mettre aux normes du bien-être animal. Il a initié un nouveau développement de la ferme. »

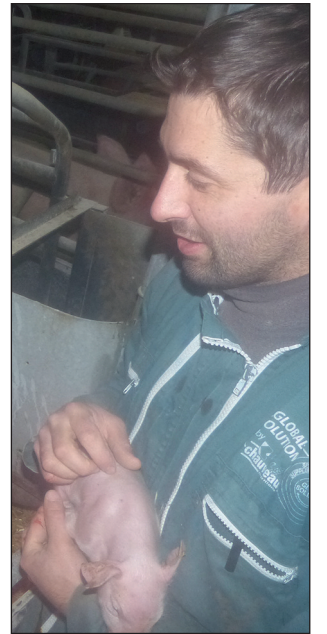
La suite de cette aventure familiale intervient en 2014 avec l'arrivée d'Olivier Rispal. « J'avais un BTS en Industrie Agroalimentaire et

Aujourd'hui, leurs produits sont très demandés et douze personnes travaillent à la Ferme

je travaillais dans un cabinet de conseil en viande. J'avais fait le tour de ce que je voulais et Sylvain m'a dit : « il y a de quoi faire à la ferme. » Il m'a convaincu et depuis Sylvain s'occupe de l'élevage et moi de la transformation. » Sylvain a changé en profondeur le mode d'élevage. Olivier s'attaque à la partie commerciale. « Quand je suis arrivé, 95% du chiffre d'affaires dépendait des marchés et 5% des supermarchés. Je trouvais ça un peu fragile. L'hiver, si les condi-

tions sont mauvaises, les gens fréquentent moins les marchés.

L'idée était de rééquilibrer en 50/50. On a réussi en trois ans, mais il a fallu augmenter la production pour répondre à la demande. On s'est aperçus que ça marchait bien dans une des grandes surfaces. Un de leurs concurrents a réagi et a mis les bouchées doubles. » Aujourd'hui, leurs produits sont très demandés et douze personnes travaillent à « la Ferme des cochons gourmands ».



Des recettes simples et des produits entièrement naturels

Là où d'autres auraient choisi l'efficacité à moindre coût, les deux cousins tiennent à conserver la même ligne que leurs parents. « Nous avons augmenté le volume mais les recettes sont restées exactement les mêmes. Nous élevons nous-mêmes tous nos cochons sur la paille. L'alimentation n'est composée que de céréales non OGM et sans antibiotiques, ni hormones de croissance. Les porcs sont abattus à Neussargues. Nous continuons à tout transformer à Latga. Nous faisons la découpe, la saucisserie, les recettes avec du sel de Guérande, qui a un bon pouvoir salant, donc on en met moins. Nous mettons du poivre et de l'ail de Billom, en faisant nous-mêmes notre pulpe d'ail. Il n'y a pas de colorants, de conservateurs, de nitrates ou de nitrites, d'allergènes. »

Cette qualité est plébiscitée par les consommateurs. Elle

l'est aussi par les professionnels. A l'automne dernier, leur pâté de foie de porc a reçu le premier prix au concours Fermier d'Or du sommet de l'élevage de Cournon. Ils ont obtenu trois autres premiers prix consécutifs les années précédentes. Leur méthode de travail permet d'avoir des produits frais en permanence. « Le lundi, on découpe et on fait la saucisserie pour les livraisons du mardi ; le mardi matin de la saucisserie pour le mercredi ; et le jeudi à nouveau de la découpe et de la saucisserie pour la fin de semaine. » Si certains craignent le vent glacial qui souffle parfois sur la Planèze, il se révèle un allié idéal pour les salaisons. Sur ce plateau à mille mètres, l'air est naturellement frais et sec (notamment le vent du nord), ce qui est idéal pour la charcuterie, qui sèche naturellement.

Sylvain et Olivier se tournent vers l'avenir et ne manquent pas d'i-

dées. Ils veulent pratiquer des ouvertures dans l'un des bâtiments où les porcs grandissent, afin qu'ils puissent rester dehors en journée, d'avril à octobre ou novembre. Ils ont aussi le projet d'une nouvelle maternité, où les truies seront en liberté avec leurs porcelets. Et les cochons ont depuis peu d'autres compagnons : huit vaches Aubrac. « Nous allons monter un élevage et d'ici deux ou trois ans nous vendrons aussi de la viande bovine. » Et comme on n'est jamais mieux servi que par soi-même, ils souhaitent produire plus de céréales. « Actuellement, nous avons six hectares, en transition bio. L'objectif est de produire les céréales que mangeront nos porcs, pour maîtriser toute notre production et être entièrement autonomes. »

C.V.



Olivier Rispal est arrivé en 2014 sur l'exploitation créée par ses parents. Il s'occupe plus particulièrement de la transformation. Le vent sec et froid de la Planèze est idéal pour sécher la charcuterie naturellement. D'ailleurs, les fenêtres du séchoir sont le plus souvent ouvertes.



Sylvain Rispal a pris les rênes de la ferme en 2010, après le décès de son oncle. Il a modernisé l'outil de travail pour aller vers toujours plus de qualité et de bien-être animal.

Et les cochons ont depuis peu d'autres compagnons : huit vaches Aubrac