

EN CHIFFRES

13

marchés, au plus fort de la saison, comptent les Rispal parmi leurs étals, de Saint-Chély à Clermont-Ferrand.

11

personnes travaillent à la ferme des cochons gourmands (en comptant les temps partiels). Parmi eux, huit font partie de la famille Rispal.

1.200

à 1.500 cochons peuvent être chaque année transformés. Le fruit du travail de cinquante truies.

SYLVAIN RISPAL CROIT TOUJOURS AU DRIVE FERMIER



CIRCUIT COURT. Depuis un an, Président du drive fermier sanflorain, Sylvain Rispal ne cache pas que le système éprouve des difficultés à s'imposer. « Il y a certaines semaines où on n'a eu que deux commandes. Il faut dire que pendant longtemps, malgré quatre producteurs, on n'a pas eu de viande de bœuf à proposer, et qu'en légumes, le produit d'appel, on n'avait presque rien. Et puis il y a eu l'été, faible en demandes, et où les touristes nous occupent pas mal de toute façon. » Mais pour autant, il ne s'inquiète pas, même si le deuxième point de vente n'a surtout eu pour effet que de « relancer celui à la gare ». « Cela fait seulement un an qu'on a ouvert et par expérience, de celui d'Aurillac comme d'autres produits que j'ai pu tester, il en faut deux pour juger de la viabilité de quelque chose. » En attendant, cela ne nous coûte rien d'autre qu'un peu de présence. » Plus d'infos : www.drive-fermier.fr/saint-flour ■

Saint-Flour → Agriculture

PORC ■ Producteurs à Tanavelle, les Rispal ont obtenu un troisième prix Fermier d'or consécutif à Cournon

Un remarquable travail de cochon

Pour la troisième année consécutive, la ferme des cochons gourmands, à Tanavelle, est rentrée du sommet de l'élevage avec un label Fermier d'or pour un de ses pâtés, et une deuxième place pour un autre. Tout sauf du hasard.

Yves Boyssat

C'est le paradoxe du viandard. Difficile, quand on débute la visite de la ferme des cochons gourmands, de ne pas s'attendrir pour ces tout petits porcelets, lovés sous une lampe qui leur donne la chaleur nécessaire à leur survie. Difficile, plus loin, de ne pas se prendre d'amitié pour les jeunes porcs, qui se ruent sur Sylvain Rispal comme une meute de chiots, pour jouer. Mais il est tout autant difficile de ne pas succomber, arrivé au magasin, à un des nombreux produits tirés de ces derniers, du pâté au saucisson, sans oublier le frais.

En la matière, c'est plus qu'une question de goût personnel. Car le pâté de foie de la famille Rispal a, pour la troisième année consécutive, reçu le prix Fermier d'or au sommet de l'élevage de Cournon. Dans un concours qui, pour la première fois, était ouvert à la région Rhône-Alpes, où il y a une vraie tradition de la cochonnaille. De plus, présenté pour la première fois, son pâté de campagne a obtenu une deuxième place. « C'est une satisfaction, et cela nous conforte dans notre démarche, savoure Olivier Rispal. Celle de faire de bons produits, sains et simples. »

Sur la paille

Pourtant, ce n'était pas forcément la direction que prenait l'exploitation dans les années 1980. « Conseillée par des techniciens agricoles, ma mère s'était lancée, avec mon père, dans l'élevage porcin selon des méthodes industrielles, poursuit ce dernier. Après une violente chute du cours du porc, elle s'est retrouvée en grande difficulté, avec deux enfants, dont moi, en bas âge. Elle s'est alors formée. Et l'idée de la transformation lui est venue. Elle s'est dit que si les agriculteurs faisaient leur fromage avec leur propre lait, elle pouvait aussi



DUO. Sylvain auprès des bêtes, Olivier auprès des produits, deux rouages essentiels de la famille Rispal.

faire de la charcuterie avec ses cochons. » Elle fera ainsi jusqu'à ce qu'elle arrête en 2004, laissant l'exploitation à son mari et ses sœurs. Mari qui déclamera brutalement en 2010.

Là, c'est Sylvain, le cousin d'Olivier, qui entre en scène. Lui, son rayon, c'est le cochon, et son bien-être (label obtenu en 2013). « Le truc essentiel, et très rare de notre exploitation, c'est que les animaux sont élevés sur paille. C'est important parce qu'ils adorent jouer, mâchouiller. S'ils sont sur caillottes, par ennui, ils peuvent en arriver à manger les queues de leurs copains, donc on est obligé de les couper en amont. Là, non. » Répartis dans différents box selon leurs âges, les porcs ont tout ce qu'il faut, coin chaud, alimentation naturelle. Leur eau est même filtrée, et ils ne goûtent les antibiotiques qu'en cas de rare maladie.

Sel, poivre, ail, point

Passé l'abattage, à Neussargues, la viande revient à Tanavelle pour la transformation. Le credo d'Olivier. « Je travaillais dans l'industrie agroalimentaire, et le scandale de la viande de cheval a été la goutte d'eau. Je me suis dit que la qualité et le respect du consommateur étaient les clés. J'ai alors accepté de revenir à la ferme pour aider Sylvain, il y a deux ans. » Dans la maison natale, la cuisine est désormais un magasin, et les chambres d'enfants, des séchoirs naturels, ouverts aux vents de la Planèze.

S'occupant de la commercialisation, pour que les marchés ne soient plus le seul débouché (la part est passée de 95 à 60 % en deux ans), et bichonnant la transformation, pour toujours plus de qualité. « Dans tous nos produits, les seuls ajouts sont du sel de Guérande, du poivre et de l'ail. Même pas d'eau dans les saucisses, et ça fait toute la différence. Avec la fraîcheur : on prépare les produits trois fois par semaine, ils sont sur les marchés dès le lendemain. »

Une quête de qualité qui n'a pas touché à sa fin. Un nouveau bâtiment, qui laissera les porcs engraisser libres de sortir, est en construction. Avant que l'exploitation ne se lance dans les céréales pour nourrir les bêtes. « L'idée, c'est de ne dépendre que de nous-même, depuis la nourriture jusqu'à la livraison, pour optimiser la qualité, et éviter tout risque. » Le cours du porc peut bien fluctuer... ■