

# Tout est bon dans les Cochons gourmands

Pour la troisième fois, la Ferme des cochons gourmands a obtenu un Fermier d'or pour son pâté de porc, lors du dernier Sommet de l'élevage à Cournon.

Une distinction qui vient de nouveau saluer le travail et le développement de cette petite exploitation porcine familiale, installée à Latga, sur la commune de Tanavelle.

Si ses responsables, Sylvain et Olivier Rispal, sont des habitués du rendez-vous puydômois, leur participation au salon de l'agriculture, cette année, est une première. « Nous avons été invités par le Département du Cantal à présenter nos produits », apprécie Sylvain Rispal.

Le public pourra donc découvrir toutes leurs gammes de pâtés en verrine (de campagne, de foie, de tête, fricassé de jambon...), mais aussi leurs saucisses sèches et saucissons secs...

« Ce sont des produits faciles à expédier », souligne Sylvain Rispal. Si le salon parisien est une expérience à vivre, l'éleveur espère aussi en tirer des avantages économiques. « J'espère que les gens



**DÉCOUVERTE.** Première participation au Salon de l'Agriculture pour la Ferme des cochons gourmands.

vont apprécier nos produits. Cela nous offrira peut-être de nouveaux débouchés, de nouveaux clients. » Pour cela, il compte bien mettre en avant la carte de visite de l'exploitation qui, depuis la création de son activité

porcine en 1989, a bien évolué. Aujourd'hui, la Ferme des cochons gourmands, c'est un cheptel de 50 mères. « Nous sommes des naisseurs-engraisseurs. Nos animaux sont élevés sur paille. De plus, leur alimentation est sans

OGM », certifie Sylvain Rispal. En matière d'éthique, l'exploitation, qui se soucie du bien-être animal, va même plus loin : « Nos fabrications sont réalisées sans colorant, sans conservateur et sans allergènes ». ■