

Mangez du porc, par Olivia Blanche

écrit par Olivia Blanche | 23 avril 2013



Le [Routier](#) est lucide. Il parle VRAI.

Chaque jour étant différent, j'apporte ma pierre, moi aussi. Hier je signalais une marque pour le Hallal dans Direct Matin, aujourd'hui dans le journal, une demi-page A3 consacrée au porc. Voyez plutôt : « *On est tous fous du porc français* » et : « (...) *Grâce au logo VPF = Viande de Porc Française, apprenez à reconnaître les charcuteries qui vous garantissent une viande de porc d'origine française* » .

Et c'est signé : INAPORC (Les professionnels de la filière porcine française).

Il semblerait qu'ils soient en train de réagir... On attend la suite.

Par ailleurs, je vous signale une adresse de porcs élevés à la ferme. A l'origine il y a Cathy Loup. Je cite : « Dans une ferme isolée au bout d'une allée de platanes, située dans la plaine argileuse face à la Montagne Noire, Cathy Loup élève 600 porcins. Cette agricultrice, très respectueuse du terroir, est aussi charcutière ».

Je fais l'impasse sur les recettes de pays élaborées par elle.

La bonne adresse est :

Ferme de la Bonicarde – 81290 Viviers-les-Montagnes – Tél. :
05 63 74 77 95 – La boutique est ouverte le vendredi, samedi
et le dimanche matin.

Pour ceux qui veulent connaître les recettes, rendez-vous sur
la revue « Détours en **France – Spécial Midi Toulousain – Mai
2013** ».

Olivia Blanche