

Bocage mayennais

■ GORRON - Dans les marmites en fonte d'une entreprise gorronnaise Les rillettes de Jean-Rémy Cousin

■ Fleuron de l'industrie agro-alimentaire du Bocage gorronnais, la Sas Rillettes gorronnaises a été créée par Jean-Rémy Cousin, un charcutier innovant et entreprenant.

Blouse et bottes blanches, charlotte sur la tête, Jean-Rémy Cousin est penché sur ses marmites en fonte. Il surveille la cuisson des rillettes, une écumoire à la main.

Un agréable fuinet embaume le laboratoire où s'activent les salariés. Son plaisir ? Etre avec son personnel, en production.

Le patron des Rillettes gorronnaises est intarissable sur son parcours, son métier de charcutier. Celui qui était qualifié de cancre à l'école est devenu le patron d'une entreprise de 30 salariés qui génère 5 millions d'euro de chiffres d'affaires pour plus de 900 tonnes de produits par an. Une belle ascension professionnelle.

Un héritage

L'histoire de l'entreprise "Les Rillettes gorronnaises" débute en 1988 dans un petit local de 150 m² à Gorron. Jean-Rémy Cousin

développe industriellement la recette des rillettes de porc héritée de la charcuterie Coutelle, lieu de son apprentissage.

« Mon patron vendait ses produits aux gens de Gorron et aux Parisiens qui revenaient le week-end dans leur région natale. C'est comme ça que m'est venue l'idée de proposer les rillettes à une échelle plus importante, explique le patron. Je ne recherche pas les volumes pour les volumes mais la qualité de la viande et le process ».

60 cochons par semaine

Depuis, la société a connu plusieurs étapes de développement : le déménagement dans des locaux de 700 m² en 1992, puis une extension en 2004 dans la zone des Besnardières ; la création de nouveaux produits : rillettes d'oie, tripes, saucisses, chipolatas, merguez, boudins noir et blanc, pâtés, poitrine cuite, saucisson à l'ail, andouillettes...

Le chef d'entreprise travaille exclusivement avec du porc français et achète une soixantaine de cochons par semaine à des éleveurs mayennais, pour sa gamme de viande en barquette. Son objectif est de perpétuer la tradition : les rillettes sont cuites dans



Jean-Rémy Cousin a créé Les Rillettes gorronnaises.

des marmites en fonte et écrasées manuellement, les saucisses sont fabriquées avec des boyaux naturels, du persil et des oignons frais, sans colorant.

Les produits sont vendus en grandes et moyennes surfaces de la Mayenne et des départements limitrophes (80 % de l'activité), aux grossistes et collectivités.

« Revenir à l'essence même du métier »

Aujourd'hui, l'entreprise envisage de se développer dans la fi-

lière courte pour supprimer les intermédiaires, « ce qui permettra de gagner en qualité et de revenir à l'essence même du métier parce que je suis un défenseur de la charcuterie telle qu'elle existait à mes débuts » précise-t-il. Agé de 54 ans, Jean-Rémy Cousin n'envisage pas la retraite. « Je viens d'obtenir mon CAP » lance-t-il en plaisantant.

Il espère continuer le plus longtemps possible et caresse le rêve de voir ses deux enfants rejoindre l'entreprise familiale.

Nathalie Guérin