

## Les Rillettes gorronnaises à l'honneur

Lundi 26 septembre, fin de journée, Yvette Belliard, déléguée à l'économie au Conseil municipal, organise la visite annuelle d'entreprise chez M. et Mme Jean-Rémy Cousin, créateurs des Rillettes gorronnaises. C'est une tradition à Gorrion de faire une visite annuelle chez les industriels et commerçants gorronnais. Beaucoup de visiteurs avaient rejoint le site, au parc des Bernardières : artisans, commerçants, industriels, banquiers, élus du Conseil municipal, soit une cinquantaine de visiteurs. C'est le maître des lieux, Jean-Rémy Cousin, qui a présenté, avec humour et répartie, son entreprise. Débuts il y a 20 ans déjà, rue J.-J. Garnier avec J. Barrabé, un employé et secrétaire à mi-temps. Depuis, les choses ont bien changé avec de nouveaux locaux dans les

« ex bâtiments Monnier » : 25 salariés, avec une pointe en période d'été, un C.A. de 3 millions 100 Euros et une vente ciblée volontairement dans un rayon de 60 km, essentiellement en G.M.S. A cela, une bonne raison : ici, il n'y a pas de conservateur dans les rillettes, d'où une durée de vie (D.L.C.) du produit de 8 jours maximum, ce qui limite les délais d'acheminement. C'est un choix d'entreprise qui fait la différence et la qualité reconnue des produits de la maison. La gamme est complétée par la « saucisserie » (chipolata, saucisses, boudin, saucisses, merguez) pâtes, découpe de porc du Maine et tripes en négoci, ce qui totalise 170 tonnes de rillettes et 450 tonnes de saucisserie. Tous produits confondus, la production frôle les 700 tonnes avec une possibilité d'évoluer vers les 1.000

tonnes. Habillés de charlottes, surbottes et blouses, les visiteurs, avec beaucoup d'intérêt, ont suivi la visite des locaux et des chaînes de fabrication, et puis, avec Jean-Rémy, tout semble plus facile et plus gai : un vrai don de communicateur et il est capable de vous faire rire ax éclats avec la visite du stock emballages ! C'est dire si la visite a captivé avec des hôtes aussi sympathiques. En fin de visite, un débat s'est instauré sous la houlette de Jean-Paul Noury, invité à la visite (ancien président de la C.C.I. de Laval et des C.C.I. au niveau national) sur le thème des nouvelles responsabilités du chef d'entreprise et construire son avenir en Mayenne. Un apéritif a clôturé cette réunion annuelle, très appréciée des participants qui en auraient redemandé, comme une bonne tartine de rillettes !

## Les Rillettes gorronnaises devant Bordeaux Chesnel dans certains points de vente

Afin de permettre aux chefs d'entreprise du secteur de se retrouver et d'échanger, industriels, artisans et élus sont, chaque année, invités à visiter une entreprise gorronnaise. C'est ainsi que, lundi 26 septembre, Jean-Rémy et Isabelle Cousin ont accueilli 45 acteurs de la vie économique locale pour leur présenter "les Rillettes gorronnaises". La visite de l'entreprise a été suivie d'un exposé et d'un débat sur les thèmes "Les nouvelles responsabilités du chef d'entreprise" et "Construire un avenir pour la Mayenne", animés par Jean-Paul Noury, ancien président de la CCI de Laval et des CCI au niveau national.

Jean-Rémy Cousin s'installe charcutier-traiteur à Gorrion en 1981. Il succède alors à son beau-père Jean Coutelle. Il perpétue l'utilisation de la méthode traditionnelle de fabrication de rillettes mise au point en 1920 par le père de M. Coutelle. Ce qui vaut au jeune artisan l'obtention, à son tour, de plusieurs prix nationaux. En 1988, Jean-Rémy Cousin confectionne déjà 200 kg de rillettes par semaine. A plusieurs reprises, on lui suggère de vendre ses rillettes en région parisienne. C'est ainsi qu'avec un copain, Joël Barrabé, commercial de formation,

ils décident de créer la SARL "Les Rillettes gorronnaises" qui s'installe dans un local de 150 m<sup>2</sup> rue Jean-Jacques Garnier. Les deux associés espèrent alors arriver à produire une tonne de rillettes par semaine...

Après avoir quitté 150 m<sup>2</sup> en ville pour s'installer dans 700 m<sup>2</sup> dans la ZA de La Bourdaiserie, l'entreprise commence à nouveau à se trouver à l'étroit dans ses locaux. En 1999, elle redéménage pour s'installer dans un ex-bâtiment Monnier, sur 1.600 m<sup>2</sup>. Quatre millions de francs sont investis pour aménager l'intérieur.

L'entreprise n'utilise aucun conservateur.

«Aujourd'hui, nous inondons le marché mayennais en fournissant 70 magasins. Les GMS (grandes et moyennes surfaces) représentent 90 % de notre chiffre d'affaires. Nous avons aussi pour clients quelques revendeurs et collectivités», annonce le dirigeant. Aujourd'hui, Les Rillettes gorronnaises réalisent trois millions d'euros de chiffre d'affaires. Elles produisent désormais 170 tonnes de rillettes, 450 tonnes de saucisserie (production très saisonnière engendrant un surcroît de travail l'été), 20 tonnes de boudin noir, 20



Hygiène oblige, les élus, industriels et artisans lors de la visite commentée par Jean-Rémy Cousin.

tonnes de tripes, 30 tonnes de pâté et 100 tonnes de découpe. «De 700 tonnes de produits fabriqués actuellement, nous pouvons passer à 1.000 tonnes», précise Jean-Rémy Cousin. «Nous avons d'ailleurs détrôné Bordeaux-Chesnel dans plusieurs points de vente». L'entreprise n'utilise aucun conservateur. La DLC (date limite de consommation) de ses produits est donc courte. C'est pourquoi elle effectue des livraisons quotidiennement ou tous les deux jours. «Nous envisageons de passer en atmosphère contrôlée afin de pouvoir gagner de la DLC». Les Rillettes gorronnaises emploient

un personnel local. Les 25 salariés - certains sont là depuis l'origine - sont polyvalents et passent d'un poste à l'autre en fonction des besoins. Le passage aux 35 heures, la production très saisonnière en saucisserie (chips, merguez, saucisses...) ont conduit l'entreprise à une grande rigueur d'organisation et à concentrer la semaine de travail du lundi matin au vendredi midi. En mai dernier, Jean-Rémy Cousin a obtenu le prix spécial du Jury de la "Dynamique artisanale" à Changé.

couverture de la Mayenne 6/10/05 G.L.