



Le projet est né au cours d'une soirée entre amis. "J'ai lancé l'idée de commercialiser mes rillettes à grande échelle"

LES "RILLETES GORRONNAISES"

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DANS LES CADDIES



Jean-Rémy Cousin

raconte Jean-Rémy Cousin. Ce charcutier gorronnais a hérité de la recette des célèbres rillettes de son beau-père Jean Coutelle, qui la détenait lui-même de son père.

Sa société "les Rillettes Gorronnaises" produit aujourd'hui 365 tonnes de saucisses, 170 tonnes de rillettes, 40 tonnes de pâtés et boudins et 50 tonnes de viande de porc par an. Elle compte 23 salariés et réalise un chiffre d'affaires de 3 millions d'euros, dont 85% avec les grandes surfaces de la Mayenne et des départements limitrophes.

Une ascension rapide

Apprenti charcutier à l'âge de 15 ans, Jean-Rémy Cousin est passionné par son métier. Dans la charcuterie familiale, il a appris l'art de la cuisson au feu de bois, qui donne aux rillettes cette couleur ocrée et cette consistance incomparables. "Nous en vendons jusqu'à 100 kgs

par semaine au magasin et le produit était régulièrement primé !" raconte-t-il.

Dans un petit bâtiment, il crée "les Rillettes Gorronnaises" avec un ami commercial, en 1988, et commence à produire pour la grande distribution, passant à une tonne par semaine. Forte de ce succès, l'entreprise déménage dans un local plus grand et produit le double. Vient alors l'idée de fabriquer d'autres spécialités dans la saucisserie.

"Mon métier de charcutier m'a beaucoup aidé. Cette image d'artisan local plaisait aux grandes surfaces" dit-t-il encore.

Un chiffre d'affaires qui progresse

Il y a 5 ans, il est amené à développer une nouvelle ligne de production. Encouragé par ses salariés, il s'installe alors dans de vastes locaux de 3 500 m² dans la zone artisanale "Les Besnardières". "Notre chiffre d'affaires a progressé rapidement, de l'ordre de 10% par an" résume enfin Jean-Rémy Cousin. Pour se consacrer uniquement à son entreprise, il a vendu, il y a deux ans, la charcuterie de son beau-père à l'un de ses salariés. Son objectif : se positionner sur d'autres marchés, avec une gamme de produits stérilisés en verre. Il imagine même organiser des repas pour des groupes... "Il faut être présent sur le terrain !" assène-t-il en conclusion ●

Trois générations se sont succédées à la charcuterie de la Grande-Rue à Gorron.

Les "Rillettes Gorronnaises" perpétuent la tradition,

avec une gamme de produits cuits dans des marmites en fonte et mis en terrine à la louche.

Destination : la grande distribution.