

"Les Gorronnaises", meilleures rillettes de France



Jean-Rémy Cousin et son épouse Isabelle, fille du fondateur Jean Coutelle, dirigeant l'entreprise.

■ « C'est une satisfaction pour mes 33 salariés », dit Jean-Rémy Cousin, P-dg de l'entreprise "Les Gorronnaises" qui s'est vu décerner la médaille d'or du concours général agricole, lors du dernier salon de l'agriculture à Paris. Ce prix lui revient dans la catégorie "rillettes de porc", son cœur de métier depuis qu'il a l'âge de 15 ans. Il vend aujourd'hui 125 tonnes de rillettes par an mais aussi 600 tonnes de saucisserie, 15 tonnes de tripes, 66 tonnes de boudin noir et blanc, 6 tonnes d'andouille, 70 tonnes de viande, 27 tonnes de pâté, générant 5 millions d'euros de chiffre d'affaires par an. « L'apprentissage est l'école d'excellence », assure Jean-Rémy Cousin qui se revoit encore dire à sa mère, à ses débuts que « charcutier-traiteur c'est un beau métier mais c'est dur ». Une vérité que sa mère n'ignorait pas. « Je n'aurai pas tenu sans elle », confit Jean-Rémy Cousin. Après avoir fait ses classes comme apprenti dans la charcuterie Lepec à Laval au milieu des années 1970, Jean-Rémy Cousin arrive à Gorrion dans la Grande-Rue au début des années 1980, chez Jean Coutelle : il en est salarié puis repreneur. La Sarl Cousin Coutelle naît. Mari et femme, Jean-Rémy Cousin et Isabelle Coutelle font de leur boutique un lieu de rendez-vous de la rilette. « Il se trouvait que des Mayennais vivant à Paris me demandaient 20 pots chacun avant de repartir dans la capitale. J'ai produit de plus en plus de rillettes ». Il convainc un ami, fin commercial, de devenir son associé. En 1988, ils créent la marque "Les Rillettes Gorronnaises", la société s'installe dans un petit local de 150 m² à Gorrion. Les grandes et moyennes surfaces sont convaincues, le réseau de vente devient départemental : une tonne de rillettes est produite chaque semaine. L'effectif monte à 8 salariés en 1992, lorsque l'associé quitte la société. En 1993 elle intègre un nouveau local de 700 m² et continue sa diversification de produits : tripes (1994), saucisserie (1995).

« Je déménage l'entreprise dans un nouveau bâtiment de 2100 m² aux Besnardières à Gorrion en 1999, puis, étant tout seul pour tenir l'atelier et la charcuterie du centre-ville de Gorrion, je cède cette dernière en 2002 », explique-t-il des étincelles dans les yeux. Les étincelles d'un enfant qui revoit ses « parents cultivateurs tuer le cochon trois fois l'an ». « Je vais retrouver mes racines, je prévois de créer ma filière courte, ma marque de porc et de faire bénéficier 4 ou 5 éleveurs d'une meilleure rémunération. Les éleveurs seront en photo sur les lots. Ce sera un label. »