

Bocage mayennais

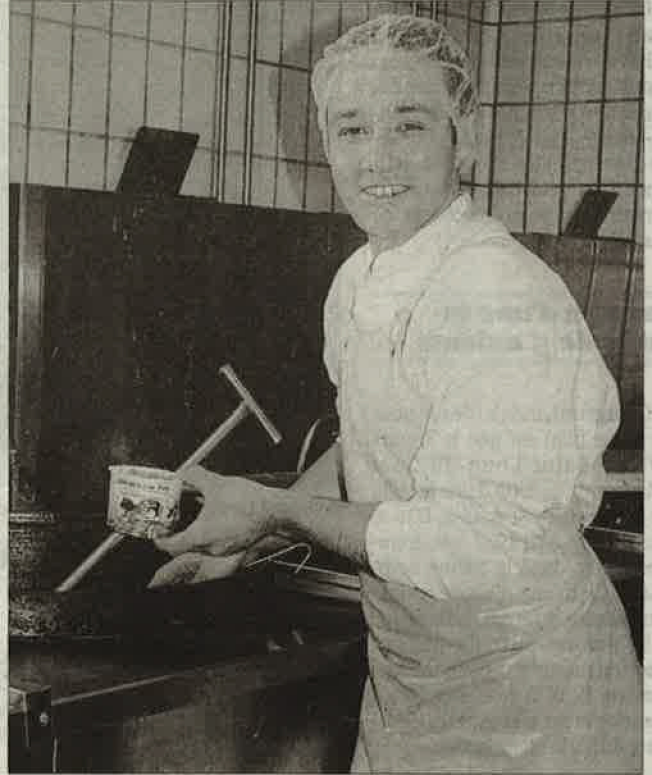
■ GORRON - Salon de l'agriculture à Paris

Les Rillettes gorronnaises primées

■ L'entreprise Rillettes gorronnaises a déjà été primée au concours général du Salon de l'agriculture. C'est la première fois qu'elle décroche un premier prix pour ses rillettes d'oie.

« Nous sommes ravis de ces récompenses » annonce d'emblée Jean-Rémi Cousin, PDG des Rillettes gorronnaises. Ce n'est pas la première fois qu'il remporte la médaille d'or au concours général du Salon de l'agriculture pour ses rillettes de porc, « mais c'est une première pour nos rillettes d'oie » ajoute-t-il fièrement. Ce dirigeant heureux n'hésite pas à mettre en avant le travail de ses salariés. « Ces récompenses sont une valorisation pour le travail de tous ».

Pour participer au concours, des prélèvements sont faits directement dans l'entreprise. « Nous ne savons pas quand ils viennent exactement, nous savons juste que ce sera telle semaine » explique Anne, la fille de Jean-Rémi Cousin qui travaille dans l'entreprise. « Puis nous envoyons des pots sous scellés pour le concours ». A entendre le dirigeant, la rilette ce n'est pas compliqué à cuisiner mais « il faut le tour de main car la cuisson peut être délicate. Elles sont toujours fabriquées dans des marmites en fonte et nous avons le spécialiste, Monsieur Rilette » plaisante Jean Rémi en présentant son chef cuisinier, Axel Penloup. Avec lui, pas de soucis, il a le coup de main pour faire de la bonne rilette.



Axel Penloup, le chef cuisinier

Innovation

150 tonnes sortent chaque année de l'entreprise. Elles proviennent de porcs locaux. « Au total, nous utilisons 200 à 220 porcs par semaine pour nos différents produits ». Les Rillettes Gorronnaises, ce n'est pas que des rillettes. « Nous fabriquons six produits phares » comme des rillettes, saucisses, pâté, boudin, merguez, tripes.

L'entreprise cherche aussi à innover. Cette année, elle propose une nouvelle gamme de produits en conserve. « Ce sont les mêmes

rillettes ou pâtés que nos produits frais, c'est le conditionnement qui change » explique Anne.

Monsieur Rilette

L'entreprise compte une trentaine de salariés, « nous sommes une petite PME familiale au chiffre d'affaires de 5 millions d'euros » annonce-t-il. Son leitmotiv est de faire du qualitatif plus que du quantitatif. « On essaie de faire du bon au juste prix ».

Deux médailles d'or



Axel Penloup, le chef cuisinier des Rillettes Gorronnaises.

■ Une médaille d'or pour les rillettes de porc ! Une médaille

Courrier de la Mayenne - Mars 2013

d'or pour les rillettes d'oie ! De quoi ravir Jean-Rémi Cousin et son personnel ! « C'est une reconnaissance et une valorisation de nos produits », affirme le chef d'entreprise qui a pour souci de privilégier le qualitatif. « Il ne faut pas cuire trop lentement ni trop vite car les rillettes deviennent sèches ». La cuisson dans les marmites en fonte demande de la surveillance. Réussir de bonnes rillettes nécessite un savoir-faire « la main de l'homme intervient » ajoute Jean-Rémi Cousin qui produit annuellement 150 tonnes de rillettes. L'équipe familiale va être renforcée avec l'arrivée

d'Henry, le fils des créateurs des rillettes gorronnaises, qui viendra travailler aux côtés des ses parents et de sa soeur. La création d'une gamme de conserves viendra compléter le développement de l'entreprise. La vente en ligne est mise en place et la livraison des rillettes est possible dans toute la France (sauf Corse et Dom-Tom). Les livraisons respectent la chaîne du froid, avec un emballage adapté et spécifique. Deux médailles en or qui récompensent donc une production locale de qualité dans une entreprise innovante.