

Les rillettes Gorronnaises : aussi bonnes qu'au Mans !

Produit en Mayenne. Avec une nouvelle médaille d'or au concours général agricole, les Gorronnaises n'ont rien à prouver. Retour sur leur histoire atypique.

L'histoire



« Oui oui, dans le café ou même avec le chocolat du matin ! J'en ai même entendu qui mettaient le pot de rillettes au micro-ondes pour qu'elles soient chaudes. » Jean-Rémy Cousin est un personnage.

Chef d'entreprise de 54 ans, il est un peu décalé. D'ailleurs, quand on a rendez-vous avec lui, on vous fait patienter car « M. Cousin arrive, il est en train de pousser ». Comprenez : il est à la chaîne de saucisses, avec les ouvriers. « Et alors ? Je fais le ménage aussi ! »

Ce qu'il faut savoir, c'est qu'il est un passionné : « C'est un métier de créateur. Mais attention ! Le monde de l'entreprise c'est dur ! Le travail c'est dur. » Le charcutier, ou « praticien en chirurgie animale », comme il aime plaisanter, est un fou de travail.

Médaille d'or de 2008 à 2010

« J'ai commencé par faire 80 heures par semaine chez mes patrons. Je n'ai jamais polémique parce que j'étais crevé, c'était comme ça. Si ma mère s'était plaint que je travaillais trop, je ne serais peut-être pas charcutier aujourd'hui ! Les jeunes devraient revenir à



Le savoir-faire des rillettes, Jean-Rémy Cousin l'a appris lors de son apprentissage, avec un Sarthois.

l'artisanat. En plus on gagne des sous ! »

Il n'a pas la langue de sa poche. Mais il a de l'ambition par-dessus la tête. Une ambition mesurée. Installé à 23 ans dans le bourg de Gorrion comme charcutier-traiteur, les affaires roulent. « On vendait beaucoup de rillettes, notamment pour les gens de passage. » Des rillettes dont il a acquis le savoir-faire durant son apprentissage, par un Sarthois. Et en 1988, « avec un copain », ils créent une société. Les Gorronnaises sont nées.

« Les rillettes, c'est notre cheval de bataille, mais on ne fait pas

que ça. D'ailleurs on fait plus de saucisses que de rillettes. » De la viande de porc aussi. Et les Gorronnaises, c'est aussi tout le cochon. De plus en plus, et peut-être même l'avenir de l'entreprise.

« Je travaille en direct avec deux éleveurs pour avoir des porcs entiers et qui arrivent à maturité, explique-t-il. Je pense développer cette filière. » Mais l'ongu de la filière courte est de taille : « Savoir revendre les oreilles, les pieds de porcs... », c'est aussi retrouver les valeurs du terroir.

Pour ceux qui en doutent encore, les rillettes Gorronnaises n'ont rien à

envier aux sarthoises. En 2008, 2009 et 2010, elles obtiennent la médaille d'or du concours général agricole. En 2011, c'est l'argent ex aequo. Et elles viennent d'obtenir à nouveau l'or.

« La qualité c'est important. » Pas trop grises, avec des petits morceaux de jambon. « Si, dans le supermarché, vous n'avez pas attrapé le pot de rillettes en 5 secondes, pour nous, c'est raté. »

Sophie DELAFONTAINE.

La vie des entreprises de l'Ouest sur www.ouestfrance-entreprises.fr

Ils travaillent aux Gorronnaises

Philippe Amys, 44 ans, responsable de production

« J'étais apprentis quand Jean-Rémy Cousin avait encore la charcuterie à Gorrion. Après mon service militaire et d'autres expériences, je suis arrivé aux Gorronnaises, l'entreprise avait six mois. J'avais toujours sa confiance ! J'étais ouvrier et je suis passé responsable de production tout en me chargeant de l'achat des matières premières. Je suis en contact avec les deux éleveurs et les abattoirs. Jean-Rémy Cousin, je le considère comme mon 2^e père et l'entreprise c'est un peu comme bébé ! »



Adeline Dodet, 22 ans, responsable qualité et développement

« Après un DESS en agroalimentaire, j'ai décroché mon premier emploi en Mayenne. Ici, il y a un réel esprit d'équipe et le patron est proche des gens. C'est quelque chose que l'on ne rencontre pas dans une plus grande structure. Je suis arrivée pour m'occuper de la traçabilité informatique des produits. Entre autres choses, quand arrive un nouveau produit, je valide la couleur, la teneur en sel... C'est aussi tout le suivi de l'hygiène et je m'occupe du dossier des agréments sanitaires. »



Repères

5 millions d'euros
C'est le chiffre d'affaires de l'entreprise.

80
Le nombre d'enseignes avec qui Jean-Rémy Cousin travaille, sur 80 km d'achalandage. La marque est avant tout départementale.

250
C'est le nombre de porcs, par semaine, nécessaires à l'activité.

30
Salariés aux Gorronnaises. Une entreprise à taille humaine que Jean-Rémy Cousin ne souhaite pas encore agrandir.