

La Naucelloise Tripou et plats cuisinés



La Naucelloise, implantée à Naucelle depuis les années 70

Charles-Pierre Savy a été élevé dans le fumet des tripous que son grand-père, Charles, boucher à Naucelle, faisait mijoter dans l'arrière-boutique. Forcément, même s'il a un temps imaginé que son destin se jouait ailleurs que dans la panse de veau, une forme de déterminisme familial a pesé dans la balance. Aujourd'hui, à 37 ans, il assure la direction générale de La Naucelloise, auprès de son père, Léo, PDG. Visite guidée de la fabrique avec vue sur le poste de roulage du tripou et sur le convoyeur des boîtes de pâté.

"Mon grand-père soulevait les couvercles pendant la promenade digestive". Aujourd'hui, la manoeuvre est automatisée, avec horloge et vérins. Mais la recette n'a pas changé. C'est celle que Mme Fraysse a donné à Charles lorsqu'il travaillait à l'hôtel-restaurant de Naucelle. C'était dans les années 1950. En 1966, Charles obtenait le grand prix national du tripou.

"Mon grand-père avait 63 ans quand il a monté La Naucelloise. Au niveau familial, c'est une sacrée aventure".

C'était en 1973, avec une dizaine d'employés. Ils sont aujourd'hui 45, pour un chiffre d'affaires 2002 de 2,7 millions d'euros. Mais la recette, donc, n'a pas changé : de la pansette de veau découpée judicieusement pour l'enveloppe, du menu de porc (l'intestion grêle), du jambon, du persil, du vin blanc, de la carotte et du céleri pour farce et jus de cuisson...

"Ça mijote toute la nuit". Et c'est ce qui fait la spécificité de La Naucelloise, assurant 60% de l'activité.

Nouveaux produits

Le reste, c'est du pâté, sans additif ni colorant, mais aussi des plats cuisinés à base de Veau d'Aveyron mis au point il y a deux ans avec Michel Truchon, le cuisinier du Sénéchal, à Sauveterre-de-Rouergue. Après marenge et blanquette, deux nouveautés complètent la gamme cette année dont une pansette de veau à la moutarde et au safran.

"Ça démarre bien, concède Charles-Pierre Savy. On essaie de se différencier" avec deux marques désormais : La Naucelloise pour la grande distribution, Maison Charles Savy pour la vente

directe au magasin et par internet. Le déménagement de la fabrique en 1989 a permis à La Naucelloise d'obtenir un agrément européen. Charles-Pierre Savy se retrouve aujourd'hui à la tête d'une belle entreprise qu'il entend pérenniser en créant de nouveaux produits et en valorisant les visites qui permettent aux acheteurs potentiels de découvrir le "fait main" mais aussi la modernité de l'usine. Le souhait de Charles-Pierre Savy n'est pas, toutefois, de faire croître La Naucelloise.

"On n'est pas dans une stratégie de volume mais dans une niche de qualité", explique-t-il. ■

Les tripous fait main, signe d'une fabrication de qualité

