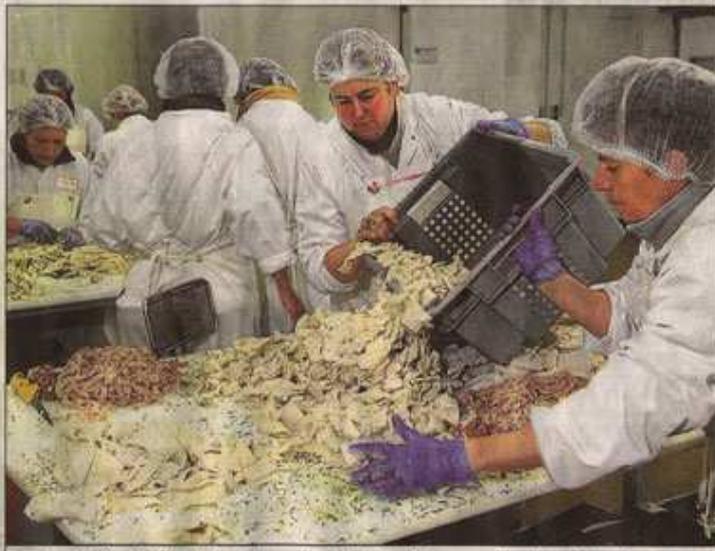


Economie A "La Naucelloise", ça roule pour les tripous

LE CONTEXTE

→ Avec les premiers rayons de l'été, arrivent les premières fêtes de villages. Et avec elles, bien dans la culture gastronomique de l'Aveyron, le traditionnel petit-déjeuner aux tripous. Bien souvent, ce rouleau à base de panse de veau vient de chez Savy, de Naucelle. Une entreprise familiale qui depuis presque quarante ans a grandi en s'adaptant aux exigences économiques sans changer un seul gramme de la recette chère à Charles Savy. Petit tour du propriétaire avec Charles-Pierre, le petit-fils, aujourd'hui directeur général de la SA qui emploie près de quarante personnes.



Pas de révolution à La Naucelloise, juste une adaptation de la structure pour répondre aux demandes. D. BRUEL

La saga des tripous de la famille Savy débute à la foire-exposition de Rodez, en 1966. Dans l'euphorie de ce rendez-vous exceptionnel, inauguré par Pompidou, le Naucellois Charles Savy remporte le prix du meilleur tripou. Une spécialité qu'il affiche fièrement, avec sa bonne humeur communicative, sur la devanture de sa charcuterie installée dans le bourg de Naucelle.

On a beau dire, mais il sent bien que ce tripou-là a de l'avenir. C'est un plat qui plaît. Pour le déjeuner, le dîner ou, souvent, le petit-déjeuner festif. Six années plus tard, aux côtés d'une épouse qui travaille dur, Charles Savy crée enfin "La Naucelloise".

Aujourd'hui, c'est une entreprise de près de quarante salariés qui produit en moyenne 12 000 tripous par jour, dirigée par Charles-Pierre Savy, le petit-fils. L'entreprise a pris un nouvel envol en 1989, lorsque Léo, le fils de Charles, qui partageait son temps entre sa profession d'ergothérapeute

et la boutique familiale, œuvre à l'implantation de celle-ci aux abords de la RN 88.

Un développement lié entre autres à celui des grandes surfaces, où les boîtes de "La Naucelloise" y ont vite trouvé une bonne place. « Mais nous n'avons pas fait de concession aux recettes et à la manière artisanale de fabriquer les tripous », prévient Charles-Pierre Savy.

C'est pourquoi, inviter les

froides où sont congelées les panses de veau, découpe, fabrication des rouleaux, cuisson, mise en boîtes ou en barquettes... rien n'échappe aux curieux.

Et qui affiche un certain palmarès reconnaît entre cent un tripou de chez Savy. « L'une de nos principales qualités reste la régularité. En plus de quarante ans, la recette n'a quasiment jamais changé. Et ici, je n'ai rien révolu-

tière. Avec des exportations vers Paris, toute la région Midi-Pyrénées et une partie Languedoc-Roussillon. Un développement maîtrisé, avec un accent de plus en plus prononcé pour la vente en direct et par correspondance. Pour Charles-Pierre Savy, l'entreprise a atteint aujourd'hui un juste équilibre. « Ceci pour répondre au mieux à la qualité demandée. Je n'ai pas envie de faire du volume pour du volume. » Les idées ne manquent pas pour autant.

Comme celle de mettre en avant toute la gamme de production de "La Naucelloise", par le biais d'un carnet de recettes qui s'apprête à être édité. Une manière de rappeler que La Naucelloise, ce n'est pas seulement des tripous. C'est aussi du pâté, du jambonneau, des tripes, de la pansette de veau, etc. Il n'empêche. La spécialité, la fierté de la maison reste le tripou. Celui qui va notamment régaler les papilles des amateurs de petit-déjeuner festif. ■

Philippe ROUTHE

REPÈRES

Travail individualisé

Depuis presque trois ans, l'entreprise s'est lancée dans le travail individualisé, avec prime au meilleur rendement. « Et je souhaite évoluer encore dans ce domaine », souligne Charles-Pierre Savy. « Cette démarche a vite satisfait les salariés, chacun pouvant ainsi travailler à son rythme. »



Avec un "S"

Pour mettre fin aux discussions qui s'engagent parfois autour du pluriel de tripou, sachez que Charles Savy a pris un jour sa plus belle plume pour poser la question aux Académiciens. Rien de moins. Ces derniers lui ont répondu que tripou ne faisant pas partie des exceptions à la règle (hibou, chou, genou, caillou, bijou, pou et joujou), le mot tripou prend un "s" au pluriel.

La recette

Quelques éléments de la recette des tripous de La Naucelloise. De la panse de veau, une mince lame de jambon de pays, du sel, du poivre et du persil. Une fois le tripou roulé et attaché, le plonger dans une casserole garnie d'oignons, carottes, céleri, tomates et un peu de vin blanc sec. Et laisser mijoter à feu doux pendant 6 à 8 heures en surveillant la cuisson.

« Nous n'avons pas fait de concession aux recettes et à la fabrication artisanale »



gens de passage ou les touristes à visiter les coulisses de l'entreprise fait aussi partie d'une certaine tradition. « Autrefois, les gens passaient bien la porte de l'atelier pour saluer mon père ou mon grand-père et ceux qui travaillaient. » Chambres

tionné, simplement adapté la structure. » Dotée d'une directrice de site, d'une assistante de qualité, d'une équipe de "La Naucelloise" s'est étoffée. Tout en veillant à préserver cette régularité qui lui vaut d'être "leader" en la ma-