

**Agroalimentaire. Spécialiste des tripous, cette vieille dame au bon goût du terroir a su se réinventer en permanence. À 52 ans, l'entreprise familiale fait preuve d'un bel appétit pour séduire de nouvelles clientèles.**

## La Naucelloise, le terroir et l'excellence dans les tripes

Labellisée « Entreprise du patrimoine vivant » depuis 2012, La Naucelloise mitonne avec talent tradition et modernité, tripous à l'ancienne mais aussi tripes de veau ou de bœuf, pâtés de campagne ou jambonneaux. Depuis 52 ans, cette entreprise familiale n'a cessé de se réinventer pour régaler une clientèle historique tout en s'adaptant aux nouvelles tendances. Une recette gagnante pour cette PME de 25 salariés gérée depuis trois générations par la famille Savy.

L'histoire démarre en 1966, à Naucelle. Cette année-là, le boucher-charcutier Charles Savy remporte le grand prix national du tripou, à Rodez, véritable référence à l'époque. Désormais synonyme d'excellence, l'enseigne de l'artisan aveyronnais se fait rapidement connaître. « Le démarrage a été favorisé par le développement rapide du tourisme vert et du camping à la ferme, né à Naucelle, raconte son petit-fils, Charles-Pierre, aujourd'hui à la tête de l'entreprise. Cette cuisine



identitaire de qualité a vite connu un beau succès, amplifié par les restaurants et brasseries de la diaspora aveyronnaise à Paris ».

En 1972, un premier atelier est aménagé à Naucelle pour développer la société gérée par Charles Savy et son fils. L'activité, toujours plus importante, entre dans une nouvelle dimension en 1989, avec la construction d'une usine sur le site actuel de Naucelle-gare,

où l'entreprise de conserves dispose d'un atelier moderne de 2 200 m<sup>2</sup>.

### ENTRE IDENTITÉ ET NOUVELLES SAVEURS

Le savoir-faire de la Naucelloise, qui réalise aujourd'hui un CA de 2,5 M€, a largement dépassé les frontières de l'Aveyron et même de la région. Les conserves et plats cuisinés sont commercialisés sur place, en vente directe,

mais aussi en épicerie fines, restaurants, en moyenne distribution, par internet et même un peu à l'export. Des produits qui restent toujours très appréciés dans les bonnes adresses de la capitale. Et si la marque véhicule le bon goût du terroir, elle sait se diversifier et toucher de nouvelles clientèles. « Tripous et tripes restent à la mode, même s'il y a ceux qui en raffolent et les autres, avance Charles

Savy. C'est un marché de niche très spécifique, nous devons à la fois conserver l'identité de cette spécialité du pays et séduire tous ceux, de plus nombreux, en recherche de nouvelles saveurs. Nous restons des artisans même si nous disposons de moyens industriels, nous fabriquons des produits naturels, sans colorants ni additifs. On fait ce qu'on a dans les tripes. »

Au menu de La Naucelloise, innovation, nouvelles recettes, diversification et une certification qualité en cours, Iso 22000. La gamme s'élargit en permanence : tripous bio, aux cèpes ou au safran, tripous d'agneaux aux pois chiches ou à l'estragon, tête de veau en bocal, sauce ravigote, ou encore des mini-tripous, « les tapas aveyronnais », à la carte du café Bras, à Rodez.

La Naucelloise invite le public à découvrir son histoire au travers d'un circuit de visite et d'un petit musée. « Le patrimoine est vivant, ici, pas de marketing, nous aimons montrer ce qu'on est, et d'où l'on vient », assure Charles Savy.

MARC POUIOL

## Agenda

### CONFÉRENCE SUR LES FABLABS LE 19 DÉCEMBRE À TBS

A la recherche d'innovation perpétuelle, certaines entreprises font le pari de donner les moyens à leurs employés de concrétiser leurs idées en dotant leurs locaux de FabLabs, ces nouveaux laboratoires de fabrication numérique où l'on dessine, prototype et crée en petite série ce qui sera peut-être le produit de demain. Mais les Fablabs sont-ils vraiment utiles dans le développement de projets innovants ? Que trouve-t-on dans un fablab et que peut-on y faire ? Quels sont les gains pour les entreprises numériques ? Afin de répondre à ces questions, la tribu MIT UP de TBS animera une soirée le 11 décembre à 19 heures dans les locaux de TBS sur le campus Lascrosses. L'occasion de débattre de ces problématiques avec les Fablab managers de Thales Alenia Space, Assystem et de la DGA, puis d'échanger autour d'un cocktail dînatoire. Inscription à l'adresse suivante : <https://conferecefablab.tbs-alumni.com>.

## Actualités

### RECORD DE COLLECTE POUR WISEED DANS LE CROWDFUNDING IMMOBILIER

La plateforme toulousaine de financement participatif Wiseed a annoncé le 5 décembre avoir atteint, la première, le montant de 100 M€ collectés en France pour des projets immobiliers. Comme le souligne l'entreprise, celle-ci a financé « plus de 220 projets immobiliers au total, dont 65 en 2018 avec un rendement moyen proposé de 9,35 % par an. Près de 100 projets comptant pour plus de 40 M€ de fonds remboursés en immobilier, soit un rendement net de pertes de 9,06 % » ; Wiseed ayant néanmoins eu à déplorer « une seule sortie négative ayant donné lieu à une perte totale, soit un taux de défaut de 0,44 % en volume et 0,48 % en valeur ». Pour la société, il ne fait pas de doute que « les particuliers confirment leur intérêt pour la finance alternative. En effet sur le premier semestre 2018, ils ont investi 208 M€ (en hausse de 36 % par rapport au premier trimestre 2017) et 52 % de cette collecte concernait le secteur immobilier ». Quant à Wiseed elle-même, « avec près de 150 M€ levés tous secteurs confondus, la plateforme capte près de 15 % d'un marché qui a franchi le seuil d'1 Md€ collecté depuis ses débuts. Dans l'immobilier, Wiseed représente entre 25 % et 30 % du marché à lui seul ».

### LES LAURÉATS DU PRIX MARCO POLO 2018

Le 29 novembre dernier s'est déroulée à l'hôtel de Région à Toulouse, la cérémonie de remise des prix Export Marco Polo 2018,



Comme deux autres lauréats, Val Software (Blagnac) a reçu le prix Export Marco Polo.

qui récompense les projets des entreprises à l'export. L'événement a eu lieu en présence de Nadia Pellefigue, vice-présidente de la Région Occitanie, en charge du développement économique, de Xavier Piérard, secrétaire général du comité des Conseillers du commerce extérieur de la France (CEE), en charge de l'animation du réseau France et de Marc Brouant, président du comité Occitanie des CEE. Cette année, trois entreprises ont été distinguées, dont tout d'abord Val Software, société implantée à Blagnac et dirigée par Alain Rabary, qui conçoit et développe des logiciels de gestion pour les centres de formation et qui, dans le cadre du Prix Export Marco Polo, souhaitait s'implanter sur le marché allemand. Deuxième lauréat, la Société Cmultiserv, basée

au Soler, près de Perpignan, une jeune entreprise dirigée par Cyril Marcer. Elle est spécialisée dans le *facility management*, à savoir la maintenance chez le professionnel sur tous corps d'état du second

œuvre du bâtiment. C'est le marché du Canada qui a été choisi avec la création d'une filiale locale. Enfin, un prix Marco Polo a également été attribué à Uwinloc, elle aussi basée à Blagnac et dirigée par Eric Cariou. Elle est spécialisée dans la conception d'une étiquette de géolocalisation sans pile, dotée d'une puce électronique à ultrabasse consommation qui se recharge grâce aux ondes électromagnétiques ambiantes. La start-up toulousaine a souhaité quant à elle pénétrer le marché britannique. Chaque entreprise lauréate bénéficiera des compétences d'un(e) étudiant(e) en commerce international qui mènera à bien la mission de prospection sur place, de l'appui des Conseillers du commerce

extérieur d'Occitanie et du pays dans lequel se déroulera la mission, ainsi que d'une dotation de 10 000 € pour financer les frais de l'étudiant, et un billet d'avion à destination du pays ciblé.

### LANCEMENT DU PROJET INSPIRE À TOULOUSE

Le 4 décembre a eu lieu à l'hôtel de Région la première rencontre scientifique autour du projet d'Institut pour la prévention, le vieillissement en santé et la médecine régénérative (Inspire). Il vise à promouvoir le vieillissement en bonne santé, c'est-à-dire « le processus de développement et de maintien des capacités fonctionnelles qui permet aux personnes âgées d'accéder au bien-être » au sens de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS). Il s'inscrit ainsi dans la prévention de la dépendance qui concernera 618 millions de personnes à l'horizon 2050. Inspire repose sur le partenariat entre l'Université Toulouse III-Paul Sabatier, le CHU de Toulouse et l'Inserm auxquels s'associent des partenaires publics et privés dont la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, l'Agence régionale de santé (ARS) et les collectivités territoriales de la Haute-Garonne. Porté par le professeur Bruno Vellas et le professeur Louis Casteilla, le projet scientifique propose un nouveau modèle de vieillissement fondé sur des approches de recherche et de soins innovantes en vue de permettre une augmentation de

l'espérance de vie sans incapacité. Plus concrètement, les défenseurs d'Inspire proposent la mise en place, sur le site de Langlade à Toulouse, d'un bio-campus (recherche, soins et innovations) hospitalier, académique et industriel de visibilité mondiale. Une équipe pluridisciplinaire de plus de 600 professionnels experts pourraient travailler de concert pour créer :  
- une approche biologique intégrative du vieillissement, centrée sur les interactions entre les cellules stromales, immunitaires et le métabolisme aux fins d'identifier des biomarqueurs prédictifs de perte fonctionnelle, des cibles thérapeutiques et de développer des stratégies régénératives ;  
- un changement radical dans l'approche préventive de la recherche et des soins ;  
- une transformation numérique de la recherche biomédicale par un environnement digital intelligent dès le domicile afin d'accélérer les découvertes scientifiques associées. Dans ce cadre, le projet Inspiré intégrera, d'une part, la création d'une école internationale consacrée au vieillissement en bonne santé – au service des seniors, des chercheurs, des professionnels de santé et des familles – et, d'autre part, le développement d'un écosystème unique de laboratoires et d'entreprises dédiés au vieillissement en bonne santé de type « Silver economy valley ».