

# Artisanat L'excellence aveyronnaise dans les tripes

## ■ La conserverie

« La Naucelloise » s'est vue renouveler le label Entreprise du patrimoine vivant faisant de l'Aveyron, le premier département de France avec seize reconnaissances.

**C**'est une fierté par rapport à l'histoire familiale car c'est l'unique label d'État qui reconnaît l'excellence artisanale. Ce renouvellement attribué depuis l'obtention en 2012, est la preuve de la continuité de ce savoir-faire d'excellence », réagit à la (bonne) nouvelle Charles-Pierre Savy, président de la conserverie « La Naucelloise ». Une conserverie indépendante de vingt salariés, gage aussi de réussite, dans un secteur en tension lié aux crises agricoles. « Nous avons parfois des difficultés comme partout pour la main-d'œuvre et l'approvisionnement en matière première mais l'ancrage local, avec un terroir et identitaire demeure et rassure dans un monde déstabilisé. »

L'entreprise Naucelloise ne met pas aussi les tripes dans le même panier. Si le produit phare porte l'entreprise avec 65 % de parts de marché, celle-ci diversifie sa gamme avec même un plat uniquement végétal. Pour les fêtes, le jambon au foie gras et toujours les tripes ont la cote. « J'ai été inquiet pendant la crise Covid sur le devenir des fêtes, finalement il y a eu un rebond. Le mouvement associatif est toujours là, le tripou est très fort culturellement, ce n'est pas que du folklore ».

## Soupe de campagne en 2026

Et pour 2026, la conserverie lance sa soupe de campagne qui



Charles-Pierre Savy, à la tête de la conserverie indépendante « La Naucelloise ».

devrait séduire bon nombre d'Aveyronnais. « On a retrouvé le goût de la campagne avec de la barde de porc. Je l'ai encore essayé hier soir en faisant chabrot, c'est excellent ! » confie Charles-Pierre Savy. Autre nouveauté au rayon plat cuisiné, les tripous aux lentilles. La tradition a du bon, on ne change pas une culture qui gagne. En témoigne le nouveau slogan de la conserverie : « L'Aveyron dans les tripes ». La conserverie de Naucelle fait partie des seize entreprises labellisées en Aveyron. « C'est le premier département en nombre d'entreprises avec ce label », fait remarquer Frédéric Salé, à la tête d'Aubrac Bottier à Saint-Côme-d'Olt, adhé-

rent à l'association Entreprise du Patrimoine Vivant à l'échelle de l'Occitanie. « J'ai mis plus d'un an à obtenir ce label, le seul d'État à reconnaître le savoir-faire à la main. C'est un gage de qualité qui apporte en notoriété ». De ce label d'excellence naissent de beaux mariages. Ainsi, Frédéric Salé travaille avec d'autres entreprises labellisées comme « Le Sac de Berger » pour le drap de laine et « Tuffery » pour assembler le jean avec le cuir.

Gantier, bottier, coutelier, telle est la clé de la réussite et le fer de lance du savoir-faire d'excellence en Aveyron. « Cela joue pour le marché Français où nous réalisons 60 % de nos ventes », conclut en ce sens Cathy Capelle, représentante de la coutellerie Laguiole Village à Espalion.

O.C.

# 16

Le nombre d'entreprises aveyronnaises labellisées EPV : Atelier Max Capdebarthes, Gant Causse, la coutellerie Durand à Laguiole, Laguiole Village à Espalion, Tradition en Aubrac à Espalion, La Naucelloise, la mègisserie Richard, les Escaliers Baldet à Durenque, Aubrac Bottier à Saint-Côme, Le Sac du Berger, Rozière, les tanneries Arnal et Pechdo, Vermorel, Yves Combes à Roquefort.