

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, adh-

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 mégisserie 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.