

Bosch : interrogations sur les productions à venir **P.3**

La Naucelloise : saga familiale dans le sillage du tripou



José A. Torres

Reconnue pour ses fameux tripous, la maison aveyronnaise a su se diversifier et innover pour proposer toute une gamme dans l'air du temps. En respectant la tradition... et le Fabriqué en Aveyron ! **P.4 et 5**

Mas
CHARCUTERIE
& SALAISONS

RODEZ 05-65-46-93-64
ST CYPRIEN 05-65-69-84-30
SÈNERGUES 05-65-72-87-60
St CHRISTOPHE 05-65-72-63-57

PÂQUES
AVEC LA MAISON MAS

**FOIRE
AU BOEUF**

**BŒUF GRAS
AGNEAU PASCAL
& PRODUITS FESTIFS**

COMPOSEZ VOUS MEME
VOS COLIS DE BŒUF

DU 1^{ER} AU 18 AVRIL

DU 1^{ER} AU 18 AVRIL

RODEZ
Discussions autour
du paiement des
places du marché **P.6**

SAINT-AMANS
Atelier radio pour
les collégiens de
la Viadène **P.14**

DECAZEVILLE
Le court de padel
accessible aux
amateurs **P.15**

FOOTBALL
À Amiens, la
nouvelle vie de
David Suarez **P.22**

Des questions
autour du vaccin
lancé **P.20**

TV Mag,
aujourd'hui
avec votre
journal



PROCIVIS
SUD MASSIF CENTRAL PROMOTION

Lancement commercial — Les Idylles
à Sainte Radegonde

Villas T4 et T5 dès 189 000€*

Jardins engazonnés et clôturés
Combles aménagés**

Renseignez-vous au 05 65 67 59 00



Les Gourmandiz d'Adeline Canac, comme du petit lait

« Le Fabriqué en Aveyron ? C'est une reconnaissance. Les consommateurs en parlent et, dans le secteur de l'alimentation, on peut parler de référence en matière de "bien manger". C'est une belle viri ne et je suis donc très fière que mon dossier ait retenu l'attention de la commission d'agrément ». Adeline Canac est ainsi intarissable, voire même dithyrambique, sur l'estampille dont bénéficient ses produits depuis quelques semaines. Et, force est de reconnaître qu'elle les vend bien... avant même de les faire g t ter : « C'est 100% local, gourmand et bon pour la santé. De délicieux ambassadeurs pour les plateaux du Mont Lagast ». Après une longue carrière de comptable, cette femme dans le vent a décidé de rejoindre son mari Laurent sur La ferme de l'Autan (du nom des caprices d'Eole qui chatouillent les nuques sur ce territoire vallonné !), l'exploitation familiale située sur la commune de Durenque. Elle a commencé par s'occuper, notamment, de la traite des quelque 650 brebis de la race la-

caune. Alors que ce lait partait intégralement jusque là pour la coopérative Fromabon, la dynamique quadragénaire, n e en 1975 à Rodez, a lancé des douceurs baptisées Les Gourmandiz. Si le nom est déjà très séduisant, les produits sont à la hauteur de l'invitation ! Adeline Canac propose, « pour l'instant », une gamme de six produits différents au lait de brebis : trois cr mes dessert (au café, à la vanille et au caramel) et autant de fromages blancs (nature, avec un lit de confiture, mère ou abricot). En attendant « une probable montée en puissance », elle produit actuellement 1 000 pots par semaine dans un local qu'elle a entièrement aménagé aux normes (laboratoire, trois salles de fabrication, d'emballage et de stockage) et Les Gourmandiz trouvent place chez de petits distributeurs qui ont un rayon cr merie. Alors qu'elle croise les doigts pour « pousser rapidement les murs », ses produits sont disponibles sur un réseau aveyronnais, avec toutefois une présence à Toulouse,   Montpellier et à Paris. « J'aimerais transformer 15% de la production de lait de brebis de la ferme, espère Adeline Canac. En complétant l'offre avec, par exemple, des cr mes au citron ou au chocolat ». Sans toucher aux qualités d'onctuositt  et de douceur... Avec, également, quelques surprises qui pourraient faire recette au cours de l'année. R.D.S.

Conserves. La Naucelloise, la passion d'un savoir-faire... avec les tripes !

■ La conserverie cr e e par la famille Savy voil  plus d'un demi-siècle, présidée par Charles-Pierre, est bien sûr reconnue pour ses tripous mais sa gamme est bien plus large et aussi très diversifiée.

Avec un s ou avec un x ? La question est r curren e. Pas vraiment tranchée. Pourtant, la réponse de Charles-Pierre Savy ne laisse pas de place au moindre doute. « Au pluriel, tripou prend un s. C'est simple, c'est comme Savy... On ne dit pas Xavy !, s'amuse, très sérieux, le président de La Naucelloise. On plaisante, on plaie, mais ce n'est pas une légende, c'est tout simplement la réalité. Les Cantaliens revendiquent le x à la fin, c'est leur histoire. Mon grand-père s'était renseigné directement auprès de l'Académie française. Tripous ne figure d'ailleurs pas sur la liste des exceptions avec genoux, cailloux, choux, hiboux... ». Tout est dit ! Installée au cœur de la zone artisanale de Merlin   Naucelle-Gare, au bord de l'ancienne RN88, La Naucelloise fait partie du patrimoine gastronomique aveyronnais. S'appuyant sur un effectif de 25 salariés, au deux tiers féminin, affichant un chiffre d'affaires de 2,2 M , « stable » malgré la crise sanitaire (« On a bien résisté, tenu le cap, grâce à une clientèle diversifiée, sans mettre tous nos œufs dans le même panier »), ce fleuron



Charles-Pierre Savy a opté pour une gamme très large. José A. Torres

propose plus de 70 références : des tripous bien sûr, qui restent le porte-drapeau, la figure de proue, de la maison, des tripes, des p t s, des jambonneaux, des plats cuisinés et une sélection de canard. Avec une méthode artisanale, tandis que tout l'environnement est industriel. Alors que Charles Savy et Hélène Vidal, les grands-parents de Charles-Pierre, étaient employés, en 1932, de l'Hôtel des voyageurs, appartenant à la famille Frayss , « l'étincelle qui a déclenché la flamme », ce sont Charles et son fils Léo, un infirmier psy de formation, à l'origine du Centre d'aide par le travail (CAT) de Bel-Air   Rodez et très investi plus tard à la chambre

de commerce et d'industrie, qui ont crée, en 1972, un atelier de 1 000 m  dédié à la fabrication et à la commercialisation des tripous. Entre-temps, les Savy ont décroché le premier grand prix national du meilleur tripou à la 8' foire du Pays rouergat à Rodez, en 1966. Après un déménagement en 1988 (l'année du décès du papy Charles) vers le site actuel, un nouveau bâtiment de 2 200 m , La Naucelloise enregistre, dix ans plus tard, l'arrivée de Charles-Pierre Savy, n  en 1970 à Rodez et qui avait, tout d'abord, intégré une  cole de kinésithérapie. Devenant président

en 2007, fidèle à l'esprit pionnier de cette conserverie familiale, il a adapté la production aux changements de consommation et a mis au point les tripous bio. Avant cela, au cours des années 2000, La Naucelloise a reçu cinq fois la plus haute distinction du meilleur tripou de France.

« Savoureuses légumineuses » Le respect de la tradition n'empêche pas La Naucelloise de miser sur l'innovation. C'est ainsi que, dans « une volonté de diversification » mais aussi « une quête de développement et de p renit  » (« Le tripou n'est pas un produit à faire du volume », insiste Charles-Pierre Savy) vient de lancer « une gamme diff -



rente, plus végétale », baptisée Au pays des 100 vallées. « Nous sommes labellisés depuis 2012 Entreprise du patrimoine vivant (EPV), signe d'excellence, et cette initiative réveille un esprit pionnier, aventurier, se réjouit le maître des lieux. Ces savoureuses légumineuses se déclinent en trois recettes (pois chiches, lentilles, haricots coco) pour une alimentation saine et variée. En privilégiant cette démarche et forts de notre savoir-faire gastronomique, nous proposons des recettes 100 % végétales préparées en Aveyron, finement cuisinées, qui révèlent un univers de saveurs nouvelles ». La gamme de plats cuisinés est complétée par des

soupes servies dans des bocaux de 380 ou 580 grammes. «  a du goût ! Il n'y a pas de bon produit sans bonne matière première », conclut Charles-Pierre Savy, pour définir cette nouvelle production disponible dans les épiceries fines, les magasins bio spécialisés et en vente directe, à la boutique de l'entreprise. RUI DOS SANTOS

Retrouvez la vidéo sur le site internet de Centre Presse



CA
NORD
MIDI-PYRÉNÉES
NOTRE TERRITOIRE
VOTRE AVENIR

Camille Foulquié et Rémi Vignollet à la santé du Larzac



Ils ont le Sud-Aveyron gravé sur leur alliance. Camille Foulquié (36 ans) et son compagnon Rémi Vignollet (38 ans) ont laissé libre cours à leurs fourmis dans les jambes, avant de revenir là où leurs racines avaient puisé leurs forces. Alors qu'elle était chargée de projet à Toulouse et lui infirmier à domicile en Ariège, ils sont ainsi rentrés au pays en juillet 2020 pour reprendre La brasserie du Larzac, l'entreprise créée en 2006 par le père de Rémi, sur la Ferme du Pinel, dans le hameau de La Blaquière, à une quinzaine de kilomètres de Millau. Avec une double motivation pour les deux trentenaires : « Déjà, on aime cette boisson et le plaisir de la partager. Et puis, on aime le monde de la bière artisanale ». Le décor est donc planté ! Ils ont conservé

la blonde, la blanche et l'ambree mais en passant à des recettes bio. « Pour y intégrer nos goûts et notre touche personnelle », ajoutent-ils en chœur. Ils ont ensuite complété avec une IPA et une Triple en septembre, à base de trois céréales. Cette gamme vient de s'enrichir de la Gardarem. « Ce nouveau projet est le fruit d'une collaboration avec des paysans et artisans-boulangers du territoire, se réjouissent Camille Foulquié et Rémi Vignollet. En incorporant leurs ingrédients, nous réalisons un produit de qualité et nous transformons le pain en "pain liquide" pour lui donner une seconde vie ». Ils poursuivent, avec le même enthousiasme : « Nous voulons limiter le gaspillage, participer à la recherche de nouveaux goûts, créer des passerelles entre la bière et le pain qui sont deux produits issus de l'orge et du formidable travail des levures ». Et quand s'est posée la question du nom, il s'est imposé de lui-même. Elle a donc été baptisée la Gardarem ! « C'est un clin d'œil à la lutte du Larzac contre le projet d'extension du camp militaire, dont on fête cette année le cinquantième anniversaire, militent les brasseurs de La Blaquière, hameau emblématique de cette mobilisation. Pour nous, c'était une évidence, un choix super cohérent. Gardarem, c'est l'étendard de notre territoire. Gardarem le Larzac et, aujourd'hui, Gardarem le moral, la culture ». Vendue dans les magasins de producteurs de la région (Millau, Nant, Lodève, Clermont-l'Hérault) et en direct, la dernière-née de La brasserie du Larzac a donc été commercialisée en circuit court avec 1 500 bouteilles de 33 cl et 1 000 de 75 cl sur le marché. Ceux qui ne l'ont pas goûtée ont tout intérêt à se dépêcher... La prochaine est (presque) dans les tuyaux, elle devrait couler en juin. « Les étiquettes sont prêtes, dévoile Rémi Vignollet. Ce sera une bière d'été, avec un brassage exclusivement estival, rafraîchissante et légère, mais houblonnée ! ». R.D.S.

