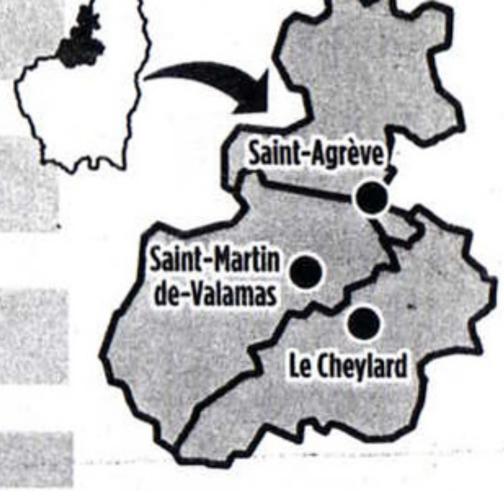
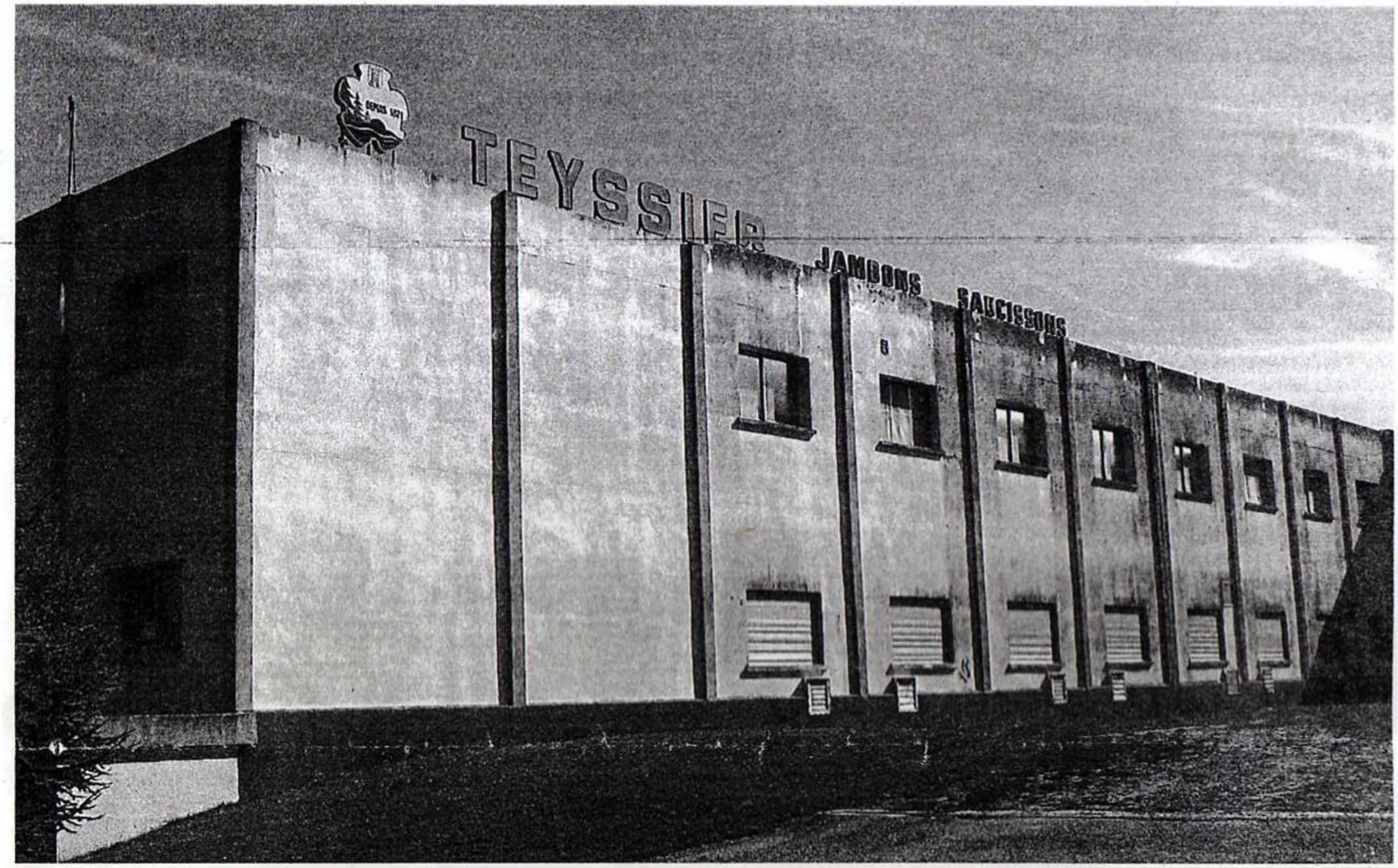
BOUTIÈRES



SAINT-AGRÈVE

ÉCONOMIE - Journées portes ouvertes aux Etablissements Teyssier jusqu'au 16 octobre

Une entreprise qui en veut !



SERVICES DE GARDE

> Médecin

Canton du Cheylard et de Saint-Martin de Valamas: pour tout problème médical, contacter l'association médicale des Boutières au 06 61 267 267. En cas de détresse vitale contacter le 15.
Saint-Agrève: Pour obtenir le médecin de garde, composer le n° du Samu, le 15

Pharmacie

Pour le secteur du Cheylard et de Saint-Martin-de-Valamas, dimanche 15 octobre et nuits de 19 h à 9 h, du vendredi 13 octobre au jeudi 19: pharmacie des Boutières. Tél. 04 75 29 01 00.

PAROISSES

NOTRE-DAME DES BOUTIÈRES

> Messes

Samedi 14 octobre: 18h30 Pont-de-Fromentières, Saint-Julien-Boutières.
Dimanche 15 octobre: 9 h Arcens, 10h30 Le Cheylard, Saint-Martin-de-Valamas, 11 h Saint-Clément.

SAINT-AGRÈVE-EN-VIVARAIS

> Messes

Dimanche 15 octobre: 10h30 Saint-Agrève et Rochepaule.

ÉGLISE RÉFORMÉE

> Saint-Agrève

Dimanche 15 octobre: culte à 10h30 au temple de Saint-Agrève.

AGENDA

> Sur les toiles du Vox

La tourneuse de pages
Film français. Drame. Durée 1h25. Avec Catherine Frot.

Dans les entreprises, il y a des hommes et des femmes qui ont un savoir-faire. Il s'agit pour la CCI (Chambre de commerce et d'industrie) Nord Ardèche de le faire savoir. L'entreprise Teyssier Salaisons a participé aux journées nationales portes ouvertes qui se déroulent jusqu'au 16 octobre. Une façon de faire connaître son métier et de valoriser ses compétences.

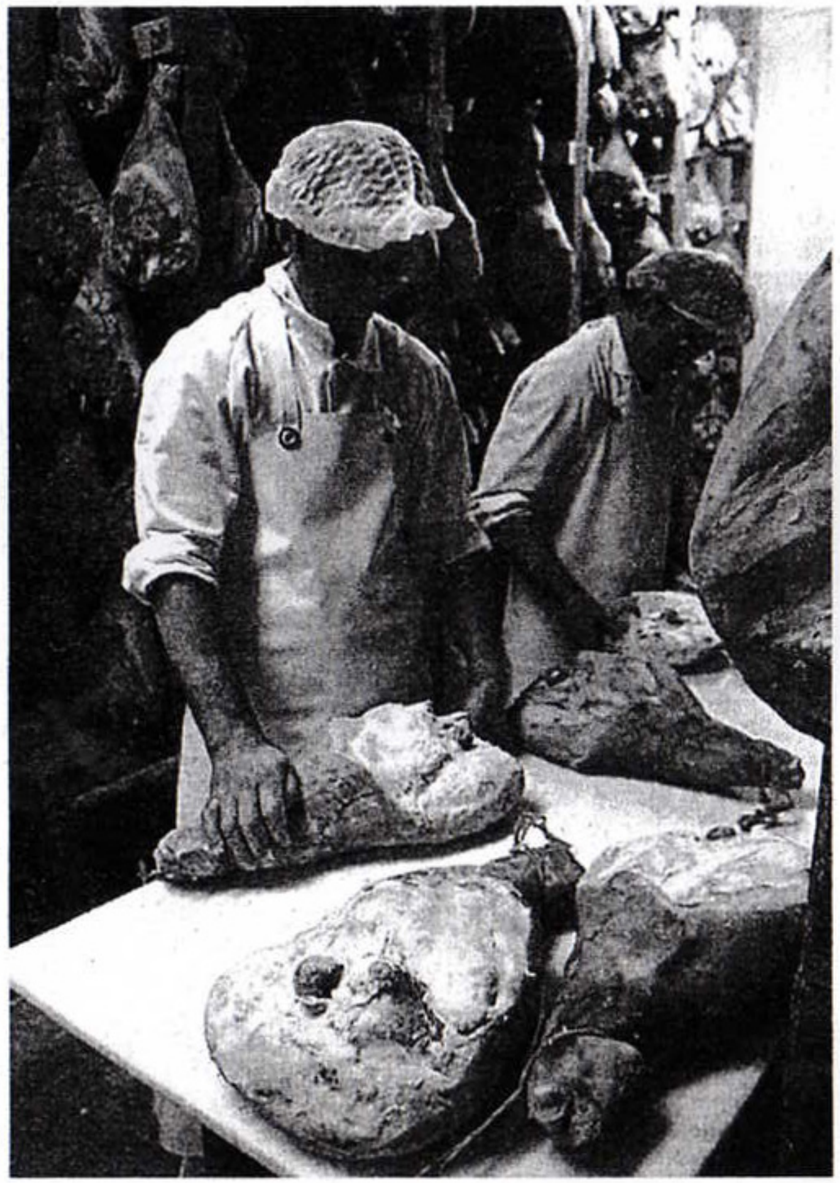
L'entreprise Teyssier est une entreprise familiale qui perpétue une « tradition centenaire ». Créée en 1871 par Victorin Teyssier, elle a su, contre vents et marées, cinq générations après, conserver son indépendance, l'authenticité de ses fabrications tout en se positionnant fortement sur le marché actuel.

Un environnement propice

Situées dans un environnement exceptionnel à 1136 m d'altitude, les plus hautes de France, les salaisons Teyssier qui bénéficient d'un air pur propice à un affinage de qualité ont orienté leur production autour de 4 ateliers : les saucissons secs, les salaisons (jambons, noix de jambon, viande séchée), la charcuterie cuite (caillettes, jambonnettes), les conserves en bocaux et verrines (pâté de jambon, mousse ardéchoise, terrines). De quoi mettre l'eau à la bouche du visiteur mais pas question de connaître les recettes du confit de foie de canard ou autre mousse aux chataîgnes car c'est top secret. *« Tout est dans le dosage »* précise Stephane Teyssier, responsable commercial. *« Les ingrédients »* poursuit-il *« sont 100 % naturels, nous n'utilisons pas de colorants, le seul conservateur utilisé est le salpêtre, la viande est crue, (pas congelée donc), d'origine française et de préférence régionale, Auvergne-Limousin ».*

A visiter l'entreprise, on se rend compte du savoir faire des salariés, de leurs gestes quasiment ancestraux et très professionnels dans des conditions pas toujours très faciles dans le bruit, le froid. Beaucoup d'entre eux sont originaires du Plateau et leur conscience professionnelle contribue à la fabrication, à la diversité et à la création de produits toujours plus compétitifs.

Cette volonté de fabriquer des produits de qualité a été récompensée. Les salaisons Teyssier ont reçu la médaille de bronze au concours officiel du meilleur jambon sec de France en 2006, mais surtout ont obtenu, ainsi que les adhérents de l'ADPPCA (Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche), une IGP (Indication géographique protégée), par décision de l'INAO (Institut national des appellations d'origine) du 22 septembre 2005, en cours d'instruction au niveau communautaire. L'Ardèche est ainsi devenue la première région française à obtenir cette distinction sur le saucisson sec et la deuxième sur le jambon sec. Un signe officiel de qualité qui garantit l'origine des matières utilisées, le savoir-faire traditionnel avec des étapes manuelles dans le travail (viandes parées sur table, séchage à la main par frottage), le respect des normes d'hygiène et de sécurité (traçabilité ascendante et descendante).



Séchoir en circuit ouvert, l'air se renouvelle en permanence.

« Nous ne sommes pas soutenus »

« Un travail de longue haleine, plus de 10 ans » souligne le PDG, Noël Teyssier *« et des démarches compliquées à mettre en place »*. Un bon point donc que cette IGP mais le responsable des Ets Teyssier souhaiterait que la situation en milieu rural de son entreprise soit mieux prise en compte. Il faut savoir qu'une structure de production située en Ardèche hors vallée du Rhône, occasionne immanquablement des frais supérieurs de transport et note Noël Teyssier *« des frais d'entretien très importants pour une entreprise spécifique comme la mienne. Ainsi je ne peux me permettre de rompre la chaîne du froid et d'attendre des dépanneurs venus de Lyon ou d'ailleurs, aussi je dois avoir une équipe sur place. Chaque année les coûts liés au désenclavement et à l'entretien s'élèvent à 300000 euros qui ne sont pas compensés par la qualité des produits sur des marchés sensibles comme ceux que nous connaissons aujourd'hui. Nous ne sommes pas dans des positions égalitaires pour pérenniser nos entreprises et l'emploi »* poursuit-il. *« Or je ne demande pas d'aide, les entreprises de salaisons ont démontré qu'elles pouvaient se prendre en main, ce que je demande c'est que tout le monde soit sur le même niveau de concurrence. »*

CÉCILE CHANTEPERDRIX

Teyssier salaisons en chiffres

- Chiffre d'affaires, environ 9 millions d'euros
- 80 salariés
- 1200 à 1300 tonnes de viande fraîche
- 900 tonnes de produits finis
- 3000 bouchers, charcutiers, traiteurs, épiceries fines achètent environ 80 % de la production
- 7 % est vendue à l'export (Allemagne, Angleterre, pays scandinaves)
- 7 % comité d'entreprises
- Le reste en grandes surfaces
- Un magasin de vente au détail à Saint-Agrève et un au Cheylard

Retrouvez la chronique de Saint-Agrève en pages 16 et 17.

Vendredi 13, samedi 14 octobre à 21 h.

> Sur les toiles du Foyer

Des serpents dans l'avion
Film américain d'action thriller, durée 1h40. Avec Samuel L Jackson, Benjamin McKenzie, Nathan Philips, Rachel Blanchard. Réalisation : David R. Ellis.
Vendredi 13 octobre, samedi 14 à 21 h.

> Conférence

Vendredi 13 octobre, conférence sur la santé dans le cadre de la fête de la science : « Les dessous de l'amour » à 20h30 à l'Arche des Métiers.

> Chemin des Cinq Sens

Samedi 14 octobre, Guy Chambon vous propose de découvrir ou redécouvrir le Chemin des cinq sens. Il vous donne rendez-vous à 9h30 devant la mairie de Saint-Christol. À prévoir casse croûte de midi, de l'eau et vos baskets pour une randonnée à la journée (retour prévu à 16h30). Renseignements au 04 75 29 18 71.

> Concert

Le Rotary club organise samedi 14 octobre, salle des fêtes de La Palisse, un spectacle au profit des « Colombes de l'espoir », association en faveur des personnes handicapées mentales. En première partie, Virginie Pouchain. En seconde partie, Charles Girard pour un récital Boby Lapointe. Réservations OT 04 75 29 18 71.

> Randonnée pédestre

Dimanche 15 octobre Saint-Fortunat-Eyrieux, départ 8h30 rendez-vous parking de la Libération, 8, 15 ou 23 km.

> Don du sang

Lundi 16 octobre de 9h30 à 13 h et de 14h30 à 17 h, salle de La Palisse.