



Ardèche – Agroalimentaire : Les Salaisons Teyssier célèbrent 150 ans d'existence

Saint Agrève: Implantées à près de 1 140 mètres d'altitude en plein cœur du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, les salaisons Teyssier ne sont pas seulement les plus haut perchées de France. Elles sont aussi parmi les seules à bénéficier du label Entreprise du Patrimoine Vivant et surtout, parmi les plus anciennes en activité puisqu'elles ont fêté ce lundi le 150^{ème} anniversaire de leur création.

Un peu plus de 152 mètres de long pour un poids de l'ordre de 200#kg : la longueur du saucisson qui a été dévoilé et partagé ce lundi à Saint-Agrève est emblématique de la longévité de l'entreprise qui l'a produit : les Salaisons Teyssier.

C'est en effet pour célébrer les 150 ans de la Pme ardéchoise créée en 1 871 dans le cœur du village par Victorin Teyssier et son épouse Marie que cette charcuterie hors norme a été réalisée.

Aussi impressionnant soit-il, ce siècle et demi d'existence n'est pas la seule originalité (au sens noble du terme) de l'entreprise Teyssier. Celle-ci cumule en effet deux autres particularités qui la distinguent des autres salaisons : elle est la plus haut perchée de France puisqu'implantée à 1 136 mètres d'altitude et une des très rares entreprises de ce genre à être labélisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

Une distinction obtenue pour la première fois en 2012 et renouvelée en 2017 qui vient saluer les efforts consentis pour conserver les savoir-faire ancestraux malgré des volumes de production conséquents, de l'ordre de 1 000 tonnes par an avec un effectif de 68 collaborateurs pour un chiffre d'affaires de 15#millions d'euros.

De l'art et du cochon

«#Chez nous la plupart des opérations sont manuelles, qu'il s'agisse du désossage, du salage et du pommadage des jambons à la farine de châtaigne ou de l'embossage et du bridage des saucissons avec de la ficelle en lin#» se plaît à préciser Dany Léger, responsable de la production. Et il n'y a pas que les savoir-faire qui soient restés artisanaux. Les recettes, les mélanges des épices, le choix des viandes, les claies en bois sur lesquelles sont suspendus les jambons et les saucissons tout au long de la période de séchage, etc. s'inscrivent dans la même démarche.

Logique, du reste, puisque la totalité de la production est commercialisée exclusivement auprès d'artisans bouchers-charcutiers, lesquels disposent d'un atout commercial supplémentaire pour les vendre : les nombreuses (24, pour être précis) médailles obtenues depuis 2008, date de la première participation de la Pme ardéchoise au Concours général agricole de Paris.

Le respect des traditions n'empêche pas l'entreprise Teyssier (laquelle, rappelons-le, est adossée depuis 2017 au groupe coopératif Euralis au travers sa filiale Jean Stalaven, ce qui lui permet de bénéficier de synergies de groupe, notamment en matière commerciale et de moyens accrus pour investir) de faire évoluer ses produits pour mieux répondre aux attentes des consommateurs.

Le lancement en 2003 d'un saucisson sec 30#% moins gras que la moyenne du marché (lequel est aujourd'hui la première vente de Teyssier avec une diffusion dans 1 270 points de vente) et plus récemment d'un format 170 grammes destiné au snacking en est l'exemple.

echo-drome-ardeche.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



0e5iem9uN3niS85uXAY5eFzrYfjttNgkS87LIGU3sCzp_G772SmtHC2UB32r9Pn-dEN 1edmrhs-Nyqs50x1YU4uwZmU4