

Boyauderie

Roland : l'origine France en étendard

Dernière entreprise à traiter intégralement les boyaux de moutons en France, la maison Roland, basée dans la baie du Mont Saint Michel, mise sur l'origine France pour se distinguer. Reportage.



Nicolas Lhotelier préside l'entreprise depuis 2016. En plus des boyaux la maison Roland (20 salariés, 3,67 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2017), située près d'Avranches, fournit aussi des épices et des emballages.

Les drapeaux français fleurissent sur les emballages des produits de la boyauderie Roland. C'est la fierté de Nicolas Lhotelier, qui préside la société depuis 2016, après une carrière d'une vingtaine d'années dans le monde de la viande. « Nous sommes les derniers en France à travailler entièrement le boyau de mouton », explique-t-il. Chaque semaine, un camion récupère les boyaux verts, c'est-à-dire frais et non traités, dans les abattoirs du grand ouest. La boyauderie s'approvisionne notamment auprès des outils de SVA, Charal à la Châtaigneraie, ou l'abattoir de St Hilaire du Harcouet. Des outils au Nord de la Loire, où les agneaux sont de races allaitantes et présentent des boyaux plus gros et plus robustes que les agneaux de race Lacaune. Les boyaux sont ensuite travaillés dans le petit atelier normand, situé près d'Avranches, dans la baie du Mont Saint Michel. Les boyaux verts sont grattés – passés dans un laminoir pour être

vidés et lavés. Un boyau vert d'agneau mesure environ 25 m, le boyau gratté n'en mesure plus qu'une vingtaine. Les boyaux sont ensuite calibrés. En injectant de l'eau à l'intérieur et à l'aide d'un gabarit, l'opérateur détermine le calibre du boyau et le coupe quand la circonférence varie. Une étape délicate, lors de laquelle l'opérateur élimine aussi

« De nombreux intervenants français font dorénavant du négoce »

les portions percées, impropres à l'utilisation pour des saucisses. Pour le mouton, ce sont les calibres allant de 22 à 28 mm de diamètre qui sont utilisés en France, les calibres 24-26 mm étant les plus recherchés. Les portions trop petites ou trop grosses sont soit exportées à vil prix, soit détruites. Les boyaux sont ensuite mesurés puis rassemblés en masse, un ensemble de brins de différentes

longueurs mais de même calibre. Ces masses sont conservées, saumurées ou salées, et vendues à la longueur en seaux à DLUO d'un an. Les boyaux peuvent aussi être enroulés sur des tubes de plastique. C'est ce conditionnement qui a la faveur des charcutiers l'été, quand la saison des saucisses bat son plein, ce qui leur permet de gagner du temps à la fabrication.

L'usine traite aussi des boyaux de porc, mais ceux-ci sont achetés déjà grattés par les abattoirs, qui se sont équipés de laminoirs ces dernières années. L'entreprise normande les calibre, mesure et conditionne. Selon leur destination, les utilisateurs recherchent des calibres allant de 28 à 43 mm. Historiquement, les boyaux de bœuf ont aussi été préparés dans les ateliers, mais ces derniers ont été interdits en 2000, lors de la crise de la vache folle. Depuis 2016 et le retour du statut indemne d'ESB de la France, leur utilisation est de nouveau autorisée. Mais selon Nicolas Lhotelier,

« ce serait compliqué de recommencer. Ces boyaux nécessitent beaucoup plus d'eau lors du lavage et génèrent plus de déchets. De plus, les produits sud-américains ont fait preuve de leur qualité ».

Il y a une vingtaine d'entreprises françaises dans le secteur de la boyauderie, « mais de nombreux intervenants français font dorénavant du négoce. Ils achètent des boyaux frais aux abattoirs français, les expédient à l'étranger notamment en Chine, puis rachètent des masses », explique Nicolas Lhotelier. Les coûts de production sont en effet bien moindres en Asie ou au Maghreb. « Nous traitons nous aussi avec un prestataire au Maroc qui s'occupe des opérations de calibrage et métrage, pour environ 15 % de

« La qualité du boyau est liée à l'alimentation animale »

notre production », précise Nicolas Lhotelier, qui tempère, « c'était 20 à 25 % du temps de mon prédécesseur ». Le dirigeant a repris la maison Roland en 2016 lors du départ à la retraite de Bruno Roland, qui représentait la troisième génération de la famille au sein de l'entreprise fondée en 1920. La société compte aujourd'hui 20 salariés. Elle affiche un chiffre d'affaires de 3,67 millions d'euros en 2017.

Une clientèle artisanale

La Maison Roland commercialise dans le grand ouest ses produits auprès des artisans bouchers charcutiers traiteurs, des GMS qui possèdent un atelier de transformation, des éleveurs qui



Les laminoirs vident les boyaux frais de leur mucus. C'est le grattage. Puis vient le calibrage du boyau. Une fois calibrés, les boyaux sont mesurés puis rassemblés en masse. Les masses sont ensuite conservées dans la saumure. Les boyaux peuvent être enfilés sur des tubes en plastique, conditionnement apprécié des charcutiers.



Photos : Virginie Pinson

ont développé un atelier de transformation à la ferme ou encore des professionnels de la salaisonnerie.

Les boyaux d'ovins sont utilisés dans la fabrication des chipolatas, merguez, saucisses de Francfort. Pour les boyaux de porc, tout dépend du calibre. Le chaudin est ainsi réservé aux andouillettes tandis que le menu est destiné aux boudins et aux saucisses de Toulouse. Quatre commerciaux visitent les clients régulièrement, la plupart situés entre Dieppe et La Rochelle. Ils pratiquent la vente en laisser sur place. Ils distribuent aussi d'autres produits, notamment les épices qui rentrent dans la composition des saucisses ou encore les emballages plastiques, comme les barquettes pour servir les plats préparés. La boyauderie normande cherche actuellement à étendre sa zone de livraison en recrutant deux commerciaux. L'entreprise développe aussi sa gamme de salaison, par exemple via un partenariat avec un producteur d'andouilles local. 65 % du chiffre d'affaires demeure lié à la vente de boyaux,

les épices en représentent 20 % et les emballages 15 %.

Des coûts de production en hausse

En un an, le prix des boyaux de porc vendus par les abattoirs a doublé. En cause, une demande de plus en plus orientée vers le boyau naturel. La conjoncture européenne a aussi joué un rôle : avec la peste porcine, les transformateurs allemands ou polonais ont été contraints de s'approvisionner en France. La Chine s'est également tournée vers la France pour satisfaire ses besoins grandissants. « Les prix pourraient néanmoins avoir atteint un plafond », tempère Nicolas Lhotelier, qui a dû pratiquer des augmentations de prix « significatives » de ses produits. Les boyaux de moutons ont quant à eux augmenté de 15 à 20 %, tirés par la flambée du marché mondial. Le marché français était relativement fermé jusqu'ici, car les opérateurs internationaux ne venaient pas s'approvisionner en France, les boyaux étant jugés moins solides que ceux des agneaux néo-zé-

landais, chinois ou australiens. « La qualité du boyau est liée à l'alimentation animale, et les agneaux français mangent bien ! », explique Nicolas Lhotelier. Or la hausse de la demande globale a conduit à une envolée internationale telle que les prix des boyaux verts ont atteint 4 € l'unité en Nouvelle-Zélande, contre 0,7 € en France. Dans ce contexte, les transformateurs internationaux ont cherché à compléter leurs approvisionnements avec des boyaux français.

Naturels et français, de bons arguments

Si le boyau synthétique (fabriqué à partir de fibres collagéniques d'origine animale notamment) reste utilisé par les gros industriels, les artisans demeurent fidèles au boyau naturel. « Nous ne sommes pas en concurrence avec le boyau synthétique, qui a une mauvaise image auprès de nos clients à l'heure où le retour au naturel a le vent en poupe », explique Nicolas Lhotelier, qui complète, notre argument principal, c'est l'origine France, et la tra-

çabilité totale ». Si une chipolata peut être labélisée VPF, viande de porc français, mais avoir recours à un boyau de mouton iranien, le dirigeant est persuadé que la mention « boyau français » distinguerait le produit.

« La majeure partie des boyaux utilisés actuellement est issue d'Iran ou d'Asie »

« Nous regardons aussi du côté des fabricants de saucisses biologiques. Pour l'heure, nos boyaux ne sont pas encore certifiés bios, mais ils sont français, ce qui est plus cohérent avec les principes du bio, d'autant plus que la majeure partie des boyaux utilisés actuellement est issue d'Iran ou d'Asie ». Le développement d'une gamme avec des boyaux de cochons est aussi en cours. Ces derniers sont plus épais que les boyaux de porc, et donc mieux valorisés. Les calibres 38 à 42 mm sont recherchés pour la fabrication des andouilles, andouillettes et saucissons à l'ail. ■

Virginie Pinson