

► **Saint-Médard**

Tout est bon chez Larignon

Dans une conjoncture marquée par la morosité, le groupe Larignon est l'un des rares à bien se porter et à envisager l'avenir avec sérénité. Son secret? Indépendance et maîtrise presque totale de la chaîne de production.

Une entreprise qui se développe, investit et embauche... Non, non, vous ne rêvez pas, on parle bien d'élevage porcin ! Dans un contexte général frisant la déprime, le groupe Larignon fait figure d'ovni. « J'ai bien conscience qu'à côté de mes collègues éleveurs, je ne suis pas à plaindre », pose d'entrée Nicolas Larignon, qui a racheté l'exploitation familiale de Saint-Médard, près de Barbezieux, en 2006 et gère la société avec son épouse, Armelle.

Production locale et maîtrisée

Chez les Larignon, on ne parle ni groupement, ni cadran, ni crise ni guerre des prix. On préfère évoquer l'indépendance et ses bienfaits: « Lorsque nous nous sommes installés, on a très vite compris que ce n'est pas en vendant par le biais d'un groupement, à des prix d'achat déjà bas, qu'on allait s'en sortir », raconte Nicolas Larignon. « Avoir quitté



Grâce aux choix courageux de Nicolas Larignon et de son épouse Armelle, le Groupe Larignon affiche des résultats très positifs.

Cap 16, c'est ce qui nous a sauvés ! », ajoute Armelle. N'ayant pas peur de se revendiquer « anti-grandes surfaces », le couple d'éleveurs s'est donc creusé la tête afin de valoriser les cochons produits chaque année: « Faire du cochon pour faire du cochon, à l'image du modèle breton, cela ne m'intéressait pas. J'ai préféré me lancer sur un autre segment en développant la vente directe auprès des bouchers », souligne Nicolas Larignon, en grand adepte d'une production locale et maîtrisée de A à Z. Aujourd'hui, ses cochons naissent dans un atelier de Brosac - que le couple a acquis en 2010 - sont engraisés à Saint-

Médard avec des aliments produits sur l'exploitation, tués à l'abattoir de Chalais, dont Nicolas Larignon est administrateur, et vendus dans des boucheries charentaises et girondines. Le tout à un prix fixe depuis cinq ans, « un prix où tout le monde s'y retrouve », glisse l'éleveur sud-charentais. « On commercialise des porcs entiers, des demi-porcs, des porcelets... Il ne nous manque plus que la découpe pour maîtriser l'ensemble de la chaîne », complète son épouse.

À cela s'est ajoutée une autre structure, plus récente: la commercialisation de produits transformés sous le nom Larignon,

« un gage de transparence », dicit Armelle: « On a commencé par un saucisson 100 % charentais, sans conservateurs, puis on s'est lancé dans des pâtés de campagne au cognac, les célèbres grillons et même des rillettes de porcelet, qui ont été primées au concours des saveurs régionales », poursuit Nicolas.

Cantonnés essentiellement au Poitou-Charentes, les points de vente sont de plus en plus nombreux: « On vend en boucheries, épicerie fines, magasins de producteurs, supérettes de proximité... On a même ouvert des points de vente à Paris », clame, non sans fierté, l'éleveur de 42 ans.

« Que peut-on faire ? »

Fort de dix salariés, en plus du couple de gérants, le groupe Larignon vient d'embaucher un commercial pour ses produits

transformés. Il projette même d'agrandir son local de stockage et d'envoi. Une exception au sein d'une filière porcine engluée dans la crise. Et dont l'avenir ne suscite par l'optimisme chez Nicolas Larignon: « Pour moi, on est mort... On veut harmoniser les prix à l'échelle européenne mais en France, on n'a pas les mêmes salaires et le niveau de charges est énorme. En Espagne, ils construisent d'énormes structures, subventionnées par l'UE. Que peut-on faire à cela? ».

S'il avoue ne pas voir « ce qui pourrait retourner la situation », Nicolas Larignon a tout de même quelques idées: « Il faut valoriser nos porcs localement. Ici, en Charente, il y a des éleveurs capables de produire du bon cochon, des grossistes à même de le découper pour les collectivités, de fournir les restaurateurs » À l'image de ce que font les Larignon, il y a sans doute encore du bon dans le cochon.

VICTOR BELLAUD