

P'tit Julhes rentre à l'école

Programme scolaire 2002-2003

Page

Français

3-4 Communiqué de presse

Histoire

5-6 L'Entreprise Julhes
7-8 L'Auvergne et le tripoux
9 Julhes ou l'art du tripoux

Mathématiques

10 L'Entreprise Julhes :
changement et continuité
11-12 L'Entreprise Julhes en chiffres

Éducation civique

13 à 17 Éthique et tradition

Technologie

18 à 20 Les méthodes de fabrication

Économie

21 à 23 Stratégie et objectifs
24 P'tit Julhes : partage et éducation

Géographie

25 à 27 Julhes : Ambassadeur du Cantal

Auteur :

Entreprise Julhes
Rue Henri Rassemusse - 15100 Saint Flour
Tél : 04 71 60 11 42 Fax : 04 71 60 18 57
Site : www.tripoux.com - Mail : julhes@tripoux.com

Éditeur :

Marie-Luce BOZOM
06.15.15.63.20

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 4 septembre, P'tit Julhes fera sa première rentrée scolaire. Son papa, Jean-Philippe Nicolaux, dirigeant de l'Entreprise Julhes à Saint Flour, présentera P'tit Julhes, nouvelle gamme de plats cuisinés destinés aux 7-12 ans, à « La Petite École », restaurant installé à Vergongheon (43), dans une ancienne école de village. P'tit Julhes sera accompagné de ses grands frères, habillés de neuf, puisque toutes les étiquettes des produits Julhes ont été retravaillées pour apporter cohérence et reconnaissance à la marque.

L'entreprise Julhes, ancrée depuis plus de 25 ans dans la terre cantalienne, à Saint-Flour, met son savoir-faire et son souci d'authenticité au service du « bien-manger » depuis plusieurs générations.

Rachetée en 2001 par Jean-Philippe Nicolaux, l'entreprise a su diversifier sa gamme (tripoux, tripes...) en alliant plats de terroir traditionnels et technologies actuelles, grâce, entre autre, à des présentations micro-ondables (*Sauté de porc aux châtaignes, Coq au vin cuvée Saint-Verny, Saucisse d'Auvergne,...*).

Dynamisée par son jeune responsable, l'Entreprise Julhes, forte de 25 collaborateurs, préserve avec vigueur sa volonté de sélectionner rigoureusement les matières premières utilisées pour proposer des produits de grande qualité, d'une traçabilité irréprochable, tout en faisant (re)découvrir des saveurs et des plats souvent oubliés.

En 2001, l'Entreprise Julhes a produit 250 tonnes de tripoux, 70 tonnes de tripes et 80 tonnes de plats cuisinés, positionnant l'entreprise en leader sur les tripoux d'Auvergne et les tripes, tant en quantité qu'en gamme puisque l'Entreprise Julhes possède le savoir-faire en terme de fabrication de tripoux de Maurs, d'Aurillac et de Saint-Flour.

Très attaché à sa région et à la palette gastronomique qui en fait la richesse, Jean Philippe Nicolaux a également le souci d'être un acteur impliqué dans le partage de cette culture gustative.

Ainsi, outre sa participation à de très nombreuses manifestations culturelles ou traditionnelles (*Festival du Casse-Croûte, Festival des Pommes, Fête des Artisans, Festa del Païs, Festival des Hautes-Terres,...*), l'entreprise Julhes a choisi de décliner sa gamme de plats cuisinés à destination du jeune public.

Partant du constat que les enfants connaissent de moins en moins les produits du terroir et que la découverte et l'apprentissage des goûts s'effectuent dès les premières années, Jean-Philippe Nicolaux, a décidé d'entreprendre une action pédagogique, une initiation aux goûts des produits de terroir, vers ce jeune public.

Avec le soutien d'un Chef Aurillacois - *Thierry Perbet, Restaurant « Le Poivre et Sel » à Aurillac* - et l'aide d'une diététicienne - *Nicole Moissinac à Aurillac* -, il a imaginé P'tit Julhes, une gamme de produits du terroir, déclinée pour séduire enfants et parents avec un packaging attractif et ludique et des informations diététiques. Ainsi, Aligot, Saucisses d'Auvergne aux lentilles vertes du Puy (AOC), et Bœuf des Monts d'Aubrac au Saint-Pourçain viendront faire le pendant des traditionnelles frites, purées ou autres pâtes trop souvent réclamées !!

Une façon innovante d'associer bonheur de la découverte, initiation aux goûts, plaisir de bien-manger et de présenter aux jeunes générations la richesse de notre patrimoine gastronomique.

En parallèle, dans un souci de meilleure cohérence et lisibilité, pour mettre toute la gamme à l'unisson autour du concept « Les bons petits plats de pays », tous les produits vendus en bocaux (tripoux, tripes, plats cuisinés,...) sont désormais habillés de neuf avec une nouvelle étiquette commune, évocatrice de qualité et de terroir.

Toujours impliquée dans une démarche citoyenne de développement économique, l'Entreprise Julhes continuera naturellement à être engagée dans toutes les futures actions, manifestations, Salons pouvant valoriser l'Auvergne et ses produits : Semaine du goût, Salon « Saveurs », à Paris, fin décembre 2002, Salon de l'Agriculture en mars 2003,...

L'Entreprise Julhes

Une entreprise familiale au cœur d'un pays de tradition : l'Auvergne

La famille Julhes, c'est plusieurs générations au service du « bien manger ».

C'est aussi le sérieux, la ténacité et le goût du bien-faire auvergnat.

L'entreprise est implantée dans le Cantal, au cœur des grands espaces de la Haute Auvergne, sur le flanc des Monts Cantaliens, dans la ville historique de Saint-Flour.

En 1979, Monsieur et Madame Julhes, après avoir tenu une brasserie à Paris pendant plusieurs années, achètent à Saint-Flour un local de 400 m² à usage de traitement d'abats et de suifs. A cette époque, leur activité est essentiellement tournée vers le commerce d'abats non transformés et la fabrication de tripes (5 tonnes/an) et tripoux (20 tonnes/an) est marginale.

En 1981, face à une demande accrue des consommateurs désireux de déguster des plats traditionnels demandant souvent une préparation importante, les Julhes abandonnent l'activité initiale pour s'orienter vers la seule fabrication de tripes et tripoux.

De 400 m², la surface est portée en 1987 à 790 m² et la production, produits frais et sous-vide confondus, est de 180 tonnes/an pour les tripoux et 75 tonnes/an pour les tripes.

Désormais, le point de saturation en matière d'utilisation des locaux est atteint et, parallèlement, l'entreprise doit se mettre en conformité avec les normes CEE afin de pouvoir poursuivre son développement commercial.

Après plusieurs études, une nouvelle extension intégrant les mises aux normes sera effectuée en 1996.

L'Entreprise Julhes profitera de ce nouvel élan - avec 1.200 m² de locaux - pour mettre en place les méthodes HACCP* dès le début 97.

1998, année stratégique, verra :

- ✓ le rachat de la Maison Paul & Rolland à Maurs et la création de la marque « La Maison du Tripoux »
- ✓ la prise de participation majoritaire dans la Sarl LAVERGNE Frères à Aurillac, marque de tripoux reconnue et respectée depuis 1926.

L'intégralité de ces deux productions sera transférée sur Saint-Flour.

Cette prise de participation sera suivie rapidement du rachat de toutes les parts de l'Entreprise Lavergne Frères et les trois entreprises seront regroupées sous une seule entité juridique en 2001, lors de la vente de l'Entreprise Julhes à Jean-Philippe Nicolaux, jeune cadre dirigeant de l'industrie agroalimentaire.

Cette stratégie de rachat représentait une véritable acquisition de savoir-faire puisque l'Entreprise Julhes, spécialiste du tripoux de Saint-Flour, étendait ses compétences aux tripoux de Maurs et d'Aurillac.

Durant la même période, un nouvel épisode de la crise de la vache folle va fortement perturber l'activité de la profession, secouée une nouvelle fois, début 2001, par l'épizootie de fièvre aphteuse.

Les conséquences pour l'entreprise sont immédiates avec la perte, dès le mois de novembre, de plus du tiers du chiffre d'affaires.

Ces circonstances confirment la nécessité d'une diversification de la production vers les plats cuisinés, mais aussi d'une redynamisation commerciale qui portera rapidement ses fruits et générera finalement, pour l'exercice 2001, une croissance de l'activité qui va s'amplifier en 2002.

***H.A.C.C.P.** : Hazard Analyse Critical Control Point en anglais se traduit par « Analyse des dangers/points critiques pour leur maîtrise ». Il s'agit d'une méthode d'analyse des points sensibles de production, de transformation ou de distribution d'une denrée où il est indispensable de mettre en place une action de maîtrise des risques, notamment des risques micro biologiques.

L'Auvergne et le tripoux : une longue histoire d'amour

Quelle que soit leur année d'édition, tous les anciens livres de cuisine auvergnate vous parleront de recettes de tripoux. Et elles sont presque aussi nombreuses que les volcans d'Auvergne : à base d'agneau à Saint-Flour, Murat ou Chaudes Aigues, de veau à Aurillac ou même mélangeant veau, agneau et parfois lard et pieds de veau. Tout l'art consiste à bien rouler ce petit paquet rebondi !!

La composition

Le tripoux d'Auvergne ressemble à un «petit paquet rebondi» composé :

- ⇒ d'une enveloppe (panseur d'agneau uniquement)
- ⇒ d'une farce composée de panseur de veau et/ou d'agneau
- ⇒ d'un assaisonnement qui influera sur la saveur : ail, oignon, persil, céleri, épices diverses,...

Quelques données générales

- 4 producteurs fabriquent annuellement 500 tonnes de tripoux
- Les tripoux peuvent faire entre 100 grammes pour les petits tripoux et 200 grammes pour les gros
- Le taux de matière grasse représente 5 % de l'extrait sec maximum
- Les tripoux sont essentiellement fabriqués dans le Cantal

A déguster sans modération

Selon leur région d'origine, les tripoux s'appelleront pansettes, trennels redoulous, manous, mais leur fabrication sera la même ; ils mijotent plusieurs heures dans une

sauce au vin blanc, aux cèpes, à la tomate, aux châtaignes, aux lentilles vertes du Puy, et se consomment chauds, ... à toutes heures de la journée !!

Vers la reconnaissance du tripoux

Le Tripoux d'Auvergne fait actuellement l'objet d'une demande d'I.G.P.* et de Certification de Conformité.

Au travers de cette démarche, les professionnels et acteurs impliqués dans la filière veulent permettre au consommateur une totale lisibilité du produit tout en protégeant l'appellation « d'Auvergne » et en l'associant à une recette unique, fidèle à la tradition auvergnate.

***Indication Géographique Protégée**

L'I.G.P. se définit comme « le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou dans des cas exceptionnels d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée. »

L'I.G.P. garantit la typicité du produit et que sa production ou sa transformation - mais pas nécessairement les deux - ont eu lieu dans la zone délimitée.

Julhes ou l'art du tripoux

L'Entreprise Julhes est leader sur son marché et propose la gamme la plus large de tripoux. Il existe, en effet, plusieurs types de tripoux avec des viandes, des présentations et des recettes différentes, respectant tous des valeurs de tradition, d'authenticité, de qualité et de sécurité.

Faits à base de veau et d'agneau, les tripoux présentent des spécificités selon chaque « pays » :

Les tripoux de Saint-Flour :

Roulée dans sa pansette d'agneau et attachée par une ficelle, la farce est fabriquée à base de pansettes de veau et d'agneau hachées fin ; le tout mélangé avec ail, oignons, persil, épices et herbes.

L'ensemble mijote plus de 6 heures dans une sauce de saveur délicate travaillée au vin blanc de Saint-Pourçain.

Les tripoux d'Aurillac :

La farce d'agneau et de veau est hachée en gros morceaux avec les oignons, le persil, les épices et herbes.

Cuisinée avec une sauce plus consistante, tomate, son goût est puissant et riche d'arômes. Elle est roulée dans une pansette d'agneau attachée avec une ficelle.

Les tripoux de Maurs :

Des lanières de pansette de veau sont finement coupées et roulées dans une pansette de veau liée avec un boyau de porc.

Longuement mitonnée, avec une sauce tomate réduite, leur goût est subtil et les saveurs sont délicates.

***Manous et Pieds & Paquets,
une autre déclinaison gourmande des tripoux :***

Les Manous :

Farce de pansettes d'agneau hachées gros avec un morceau de poitrine de porc, enveloppés dans une pansette d'agneau attachée à la ficelle. La sauce est relevée d'un pied d'agneau, d'oignons frits et de carottes.

Les Pieds & Paquets :

Une ficelle attache ensemble farce de pansettes et enveloppe d'agneau. Le pied d'agneau avec tomate, bouquet garni, poivre, ail et vin blanc apportent une sauce onctueuse et corsée.

L'Entreprise Julhes : Changement et continuité

Jean-Philippe Nicolaux : Un parcours authentique

Âgé de 35 ans, marié à une finlandaise, Jean Philippe Nicolaux se définit comme le papa de 2 enfants de 8 et 10 ans « gastronomes et exigeants ».

Fils d'agriculteurs de la Margeride spécialisés dans l'élevage de vaches laitières, il suivra un cursus d'ingénieur agroalimentaire à Toulouse avant d'intégrer le Groupe « Les Éleveurs du Pays Vert » pendant 7 ans sur Aurillac.

Dans ce groupe, tourné vers l'insémination artificielle (« de la paillette au steak »), il se spécialisera dans le domaine de la viande.

Embauché ensuite par le Groupe Centre Lait en tant que Directeur de Cantal Salaisons, il fera passer le chiffre d'affaires de 15 à 50 MF en 3 ans en gérant la construction d'une nouvelle usine.

Jean Philippe Nicolaux évoluait donc depuis 6 ans dans le même milieu que celui de l'Entreprise Julhes et possédait une forte connaissance du monde agroalimentaire.

Riche de l'expérience acquise et attiré par la branche « production agroalimentaire », il souhaitait être à son compte en acquérant une entreprise à taille humaine, susceptible d'être développée et, surtout, condition fondamentale, située dans le Cantal !

Ayant eu l'occasion de côtoyer l'Entreprise Julhes sur des manifestations ou Salons, Jean Philippe Nicolaux

connaissait déjà la structure et savait les investissements logistiques et organisationnels qui avaient été faits, dotant l'entreprise d'un potentiel accru.

Ayant mené à terme le chantier qui lui avait été confié au sein du Groupe Centre Lait, Jean Philippe Nicolaux disposait des compétences en terme de développement commercial, tout en possédant un goût d'entreprendre et une véritable attirance pour la prise de risque bien calculée.

Et il en faudra car, malgré la crise de la vache folle en toile de fond, la concrétisation sera effective au 1er janvier 2001, avec un accompagnement sur les premiers mois par Antoine et Louissette Julhes.

4 embauches seront effectuées sur l'année 2001 et la réorientation immédiatement mise en place par Jean Philippe Nicolaux afin de pallier la psychose de tout ce qui est abats générera une augmentation du chiffre d'affaires de 3,80 % entre 2000 et 2001 (*après une perte de chiffre d'affaires de - 30 à - 40 % sur les 2 derniers mois 2000*) et de 14 % sur le premier semestre 2002 (*pour une prospective de 15 % de progression sur l'année 2002*).

Suivis de production, tableaux de gestion, outils de contrôle,... permettront très rapidement de vérifier pas à pas la justesse de l'évolution impulsée par le nouveau dirigeant.

L'Entreprise Julhes en chiffres

Confronté à une véritable tempête alimentaire peu après le rachat de l'entreprise, Jean-Philippe Nicolaux va décider de mettre en œuvre, beaucoup plus rapidement que prévu, une stratégie de diversification.

Jusqu'au rachat de l'Entreprise Julhes par Jean-Philippe Nicolaux, la production était essentiellement orientée vers les tripes et tripoux, avec une commercialisation locale.

Avec une perte de plus du tiers du chiffre d'affaires et un chômage partiel de plusieurs jours, fin 2000, dû à la crise de la vache folle, suivie de près par l'épizootie de fièvre aphteuse, Jean-Philippe Nicolaux va choisir de développer sa stratégie de diversification beaucoup plus tôt que prévue.

En parallèle à la production de base, la gamme a donc été complétée par une dizaine de références, plats cuisinés régionaux tous fabriqués exclusivement avec des matières premières locales de qualité.

La commercialisation également a été restructurée pour ces nouveaux produits :

- ⇒ Barquettes en grand conditionnement pour le réseau local des bouchers et charcutiers traditionnels et restauration hors domicile.
- ⇒ Barquettes individuelles distribuées en grandes surfaces, d'abord au niveau régional puis national.

Au bout de 2 ans, les nouveaux clients représentent 20 % de l'activité et ont permis de poursuivre et amplifier la diversification de la gamme.

Aujourd'hui, l'éventail de la clientèle de l'Entreprise Julhes va de Vulcania à La Closerie des Lilas, en passant par Hédiard, la Camif ou encore Monoprix, tout en ayant préservé un réseau fidèle de distributeurs locaux.

Évolution du Chiffre d'Affaires hors taxes :

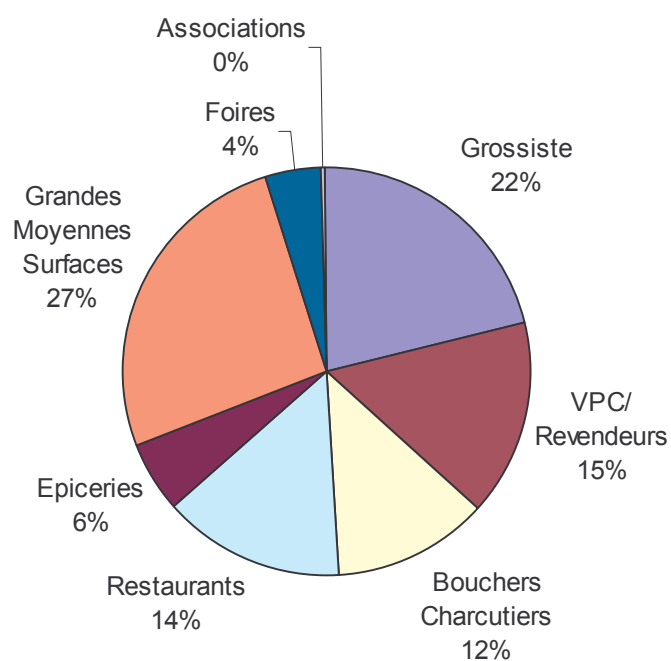
1999 : 1.283.953 €

2000 : 1.397.126 €

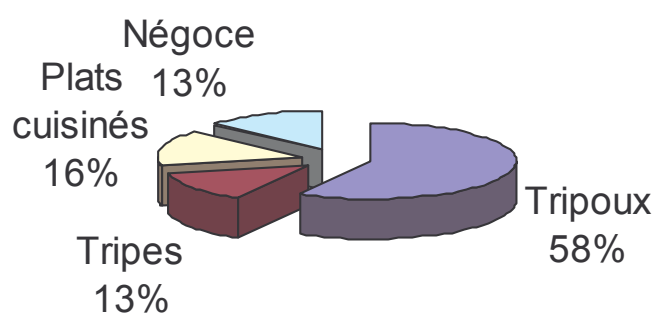
2001 : 1.451.759 €

Prospective 2002 : 1.670.000 €

Répartition de la clientèle



Répartition de la production



L'Entreprise Julhes : Éthique et tradition au quotidien

*L'éthique et le respect de la tradition sont l'âme de l'Entreprise Julhes
- éthique de rigueur et de qualité par rapport au client et respect de la tradition
en préservant la pérennité d'un savoir-faire ancestral -, âme en totale adéquation
avec les valeurs de son nouveau propriétaire : Jean-Philippe Nicolaux.*

Éthique....

Dans le cadre de sa démarche de reprise d'entreprise, Jean-Philippe Nicolaux avait une double motivation : acquérir une liberté professionnelle en terme de gestion et de stratégie et pouvoir y conjuguer un retour aux sources, en référence à ses valeurs paysannes.

L'Entreprise Julhes avait pour sa part, depuis sa création, un positionnement

significatif en terme de gastronomie et de tradition, démontrant que la préservation d'un savoir-faire ancestral pouvait être déclinée au quotidien et, ce, dans un environnement de grands espaces privilégiés.

Et c'est ce positionnement qui s'est trouvé en pleine concordance avec le parcours professionnel et familial de Jean Philippe Nicolaux.

....tradition.....

En faisant vivre un authentique produit de terroir, l'Entreprise Julhes ne s'est pas approprié un héritage mais s'applique plutôt à le cultiver et

à l'enrichir afin de le préserver pour les générations futures en l'intégrant dans le mode de vie actuel.

....et partage

Jean-Philippe Nicolaux, au-delà de ses choix stratégiques, a souhaité orienter l'entreprise vers une démarche militante active afin d'aider à la promotion et à la pérennisation de ces traditions culinaires.

Outre les fêtes de villages, événements, associations dans lesquels est systématiquement impliquée l'Entreprise Julhes, l'entreprise travaille à un

rapprochement avec les autres producteurs de tripoux au travers de manifestations, d'audits communs des achats,... afin d'amplifier l'action de tous. Mais aussi participe à des animations « décalées » telle cette soirée organisée par « Le Trèfle à 4 voies », orchestre classique international qui choisit de faire déguster des tripoux aux spectateurs en fin de concert !!

Créativité culinaire...

....et plaisirs de la table

Les produits Julhes se déclinent dans différentes gammes mais sont tous attentifs au respect de la qualité des matières premières et à une traçabilité irréprochable : les lentilles AOC proviennent du Puy, les agneaux du Massif Central, les saucisses et fromages sont auvergnats, les châtaignes sont ardéchoises et les coqs... sont des coqs !!

De par son histoire, le tripoux reste un plat peu évolutif, même si ses déclinaisons restent possibles au travers de différentes recettes régionales.

Néanmoins, le Service Recherche & Développement de l'Entreprise Julhes travaille régulièrement sur de nouvelles saveurs, soit au travers de subtils dosages en terme de condiments, soit en totale créativité telles ces lasagnes aux tripoux, en partenariat avec un restaurateur sanflorain, Bruno Giral,

Toque d'Auvergne, Restaurant Le Nautilus.

Cette recherche ne tend pas à un accroissement de rentabilité mais témoigne des efforts, en terme d'expérimentation, menés par l'entreprise afin d'être à l'écoute des consommateurs en quête de nouveautés gustatives.

Elle nécessite naturellement un travail important au quotidien et un état de veille permanent afin de disposer d'une réactivité forte.

Conjuguer plaisir de la table et qualités nutritionnelles

Au-delà des idées préconçues, les plats de terroir conjuguent saveur et qualités diététiques. L'Entreprise Julhes a voulu mettre l'accent sur cet aspect souvent méconnu de la gastronomie traditionnelle auvergnate et indique, sur l'emballage de ses produits, les valeurs nutritionnelles validées par une diététicienne, Nicole Moissinac, afin de modifier les a priori associant systématiquement dans les esprits : plats du terroir et produits gras.

De même, un Chef restaurateur, Thierry Perbet, concerné par les mêmes valeurs de tradition, participe à cette pédagogie du goût en apportant sa vision professionnelle en terme d'accompagnement des plats,

Tripoux d'Auvergne

Protides : 13,70 %
Glucides : 0 %
Matière grasse Totale : 2,30 %
Valeur Énergétique / 100 g : 76 kcal

Tripes d'Auvergne

Protides : 14,00 %
Glucides : 0,50 %
Matière grasse Totale : 2,10 %
Valeur Énergétique / 100 g : 77 kcal

Une déclinaison gourmande.....

Après avoir mis en œuvre une diversification de sa gamme, l'entreprise Julhes décline saveurs gourmandes et produits authentiques soit en barquettes micro-ondables pour les plats cuisinés soit en bocaux ou barquettes pour les tripoux présentés par les trois marques maison : Julhes, Les frères Lavergne, La Maison du Tripoux.

Tripoux & Tripes : l'Auvergne dans votre assiette

Les tripoux de Saint-Flour - Julhes

- Tripoux nature
- Tripoux aux cèpes
- Tripoux au vin de Saint-Pourçain
- Tripoux aux châtaignes
- Tripoux aux lentilles vertes du Puy (AOC)

Saint-Flour, capitale de la Haute Auvergne perchée sur un rocher basaltique, se trouve sur de hauts plateaux au pied des Monts du Cantal.

Les Tripoux d'Aurillac - Les Frères Lavergne

- Tripoux nature
- Redoulous (petits tripoux)

Aurillac, capitale du Cantal, se trouve sur le flanc ouest du Massif cantalien.

Les Tripoux de Maurs - La maison du Tripoux

- Tripoux nature - Recette et sauce d'après Rolland Lacam, Restaurant « La Plaisance » à Maurs

Le pays des Maurs, au sud ouest du Cantal, limite de « La Châtaigneraie » et du Rouergue.

Les Manous - Julhes

- Manous nature

Hauts plateaux, vallée profonde du Tarn, la Lozère, au cœur du Massif Central est un pays riche de traditions

Les Pieds & Paquets - Julhes

- Pieds & Paquets nature

La Montagne de Lure, au sud est, se trouve à proximité de la Vallée de la Durance et des Bouches du Rhône

Les Tripes d'Auvergne - Julhes

- Tripes à la tomate
- Tripes au vin blanc de Saint-Pourçain

L'Auvergne est, de longue date, un pays où l'on cuisine les tripes. Une tradition encore vivante les fait déguster tôt le matin.

.....et des plats cuisinés authentiques

L'entreprise Julhes, au travers de sa gamme de plats cuisinés, a mis au service des gastronomes de tous âges son savoir-faire et sa démarche de qualité pour proposer des plats, prêts à réchauffer, cuisinés de manière traditionnelle.

Sauté de Porc du Cantal aux Châtaignes

Viande de porc et châtaignes sont délicatement cuisinées au vin blanc de Saint-Pourçain avec poivre, épices et bouquet garni.
Porc du Cantal et châtaignes marient leurs saveurs avec subtilité.

Au sud ouest des Monts du Cantal, dans une région de bois de châtaigniers, il est de tradition d'accompagner nombre de plats de châtaignes qui servent de légumes.

Coq au vin cuvée Saint Verny

La sauce au vin rouge d'Auvergne, cuvée Saint Verny, le morceau de poitrine fumée, les carottes, aromates et épices, accompagnent « à l'Auvergnate » de bonnes cuisses de coq.
Un coq au vin qui a l'accent du pays !

Les vins de Saint Verny sont issus des coteaux viticoles qui, orientés au sud, dominent les terres riches de Limagne et la Vallée de l'Allier. C'est un vin de pays qui met en valeur la viande de volaille.

Saucisse d'Auvergne aux lentilles vertes du Puy

Des lentilles vertes du Puy (AOC) cuisinées avec une belle saucisse de porc d'Auvergne, de la poitrine fumée, des carottes, des oignons mitonnés dans un jus de veau.

Saucisses et lentilles vertes sont deux grandes spécialités de la gastronomie d'Auvergne. La lentille verte du Puy (AOC) est cultivée sans engrais, sur les hauts plateaux du Velay. Elle est particulièrement riche en protéines, et son goût et sa texture sont délicats.

Pieds de porc farcis

Pieds de porc désossés, accompagnés de viande de porc, cuisinés aux oignons et assaisonnés de persil, sel, poivre et épices. Réchauffée au four, sa crépine prend une couleur dorée. A présenter dans son jus accompagné d'une truffade.

Les pieds de porc farcis, servis sur table en terrine chaude, accompagnés d'une truffade du Cantal sont un vrai délice auvergnat et s'harmonisent en beauté sur le palais des connaisseurs.

Choux farcis d'Auvergne

Des feuilles de choux enveloppent une farce à la viande de porc, cuisinée à la tomate, avec des carottes, des échalotes, du persil et des épices. A présenter avec une truffade

Un chou ... c'est un chou !
En Auvergne, le chou a sa place dans la cuisine de tradition. Accompagné d'une truffade, c'est un plat riche et puissant, comme on les aime en Auvergne.

Truffade du Cantal

Lamelles de pommes de terre d'Auvergne rissolées, couvertes de tomme fraîche de Cantal (AOC) fondue à la chaleur, assaisonnées d'ail et de poivre.

La truffade est un plat typique d'Auvergne, cuisinée à partir de tomme fraîche de Cantal, un des 5 fromages AOC d'Auvergne avec le Salers, le Bleu d'Auvergne, la Fourme d'Ambert et le Saint Nectaire

Bœuf d'Aubrac

De délicieux morceaux de viande de bœuf d'Aubrac, mitonnés au vin de Saint Pourçain rouge, assaisonnés avec des carottes, du poivre, des épices et d'un bouquet garni. La gentiane, racine extraite des hautes terres à la richesse florilège exceptionnelle, apporte un parfum exclusif et inédit.

L'Aubrac est élevé en pleine nature, entre Aveyron et Auvergne. C'est une race à viande aux morceaux goûteux.

Et la nouveauté 2002 !!

Lasagnes Auvergnates aux tripoux et gratinées au Cantal

De surprenantes lasagnes où la farce de tripoux, relevée d'une onctueuse sauce tomate, vient s'intercaler avec humour et où le célèbre Cantal vient apporter la puissance de ses saveurs.

Ces lasagnes aux tripoux sont la concrétisation de la mise en commun d'un savoir-faire entre un restaurateur qui souhaitait innover et un producteur à la créativité enthousiaste.

Les méthodes de fabrication

*Si vous avez la chance de venir découvrir l'Entreprise Julhes à Saint Flour, faites le après un solide petit-déjeuner !
Les odeurs qui viendront titiller vos papilles dès l'entrée risquent fort d'entraîner une surexcitation de vos glandes gustatives.
Au point de vous inciter... à tremper le doigt dans les marmites, acte totalement prohibé dans ces lieux hautement respectueux des normes sanitaires !!*

Alliance de la technologie et des traditions

1.200 m² au sol, 1.800 m² exploitables sur un étage et demi, 20 collaborateurs à la production, 2 chargés de la partie administrative, 2 du commercial et un dirigeant sont entièrement dédiés au bonheur du bien-manger.

Tous ont une formation maison pour une moyenne d'âge de 35 ans.

Une tonne de matière première, présentant une traçabilité totale, est utilisée chaque jour dans cette caverne d'Ali Baba culinaire.

Après avoir été réceptionnés dans des

réfrigérateurs dès le déchargement, les produits bruts sont décongelés en passant dans une chaudière à vapeur et suspendus un à un avant d'être mis au froid dans l'attente de leur utilisation.

Le bœuf sera utilisé pour les tripes et les plats cuisinés, pansette de veau et d'agneau, hachés gros, seront assaisonnés pour les tripoux. C'est cet assaisonnement, conçu artisanalement au sein de l'entreprise, véritable secret de fabrication, qui fera la variation et la subtilité des goûts.

Des produits haut de gamme et une fabrication manuelle

La qualité du tripoux, au-delà de l'origine des matières premières, tient essentiellement à la manière de le rouler, de façon bien rebondie, mais aussi de le ficeler, de l'assaisonner et de le cuisiner.

C'est pourquoi, sur l'ensemble de la chaîne de production, pour les tripoux comme pour tous les plats cuisinés, les tâches sont manuelles.

8 collaboratrices au roulage, 1 au ficelage, possédant toutes la maîtrise de ce travail, produisent 10.000 tripoux par jour, avec des pointes de production sur la période estivale.

Cet accroissement saisonnier a été géré au sein de l'entreprise lors du passage aux 35 heures par le biais de l'annualisation du temps de travail.

Une fois ficelés, les tripoux sont mis dans des sauces cuisinées maison pour 4 heures de cuisson avant d'être placés en bocaux ou barquettes.

Après être passés dans une machine à laver à vapeur, les bocaux ou barquettes seront identifiés par inscription d'une référence (numéro du lot, date limite de consommation, estampille sanitaire).

La stérilisation se fera à l'autoclave qui assure également une totale traçabilité en conservant sur mouchard la trace de chaque passage et du barème correspondant.

Chaque produit, avant d'être filmé par paquets de 6, possède un programme d'étiquetage spécifique.

Cette spécificité permet de gérer de petites quantités à la demande (bouchers ayant des recettes spécifiques, grands magasins,...), jusqu'à des palettes entières, ou de créer des étiquettes personnalisées pour des marques de distributeurs (Camif, Hédiard,...).

Cet étiquetage à façon est également utilisé pour la commercialisation d'un produit sous plusieurs références.

Les techniques de fabrication utilisées pour les tripoux sont les mêmes pour les tripes et les plats cuisinés.

Ici aussi, la qualité est l'élément fédérateur fondamental. Tous les plats sont cuisinés avant la stérilisation.

Les gammes de produits Julhes ne sont pas issues de cuisine d'assemblage. Oignons, châtaignes,... reviennent à la sauteuse et sont déglacés au vin blanc afin de récupérer les sucres de cuisson.

Le conditionnement en barquette, le rajout des ingrédients d'accompagnement et de la sauce sont également manuels et le choix de production de plats cuisinés en petites séries (150 kg/production) permet d'obtenir des plats plus riches en saveurs et auxquels la pasteurisation n'enlèvera aucune valeur gustative.

Deux coordinateurs d'équipe, responsables des procédures qualité, ont en charge l'ordonnancement de la pro-

duction, en terme de gestion des matières premières ou de planning, plusieurs productions pouvant se chevaucher.

Ils sont aussi les garants du respect de la chaîne du froid, phase finale de la production pendant laquelle les barquettes sont amenées à moins de 4°, sur une courte durée, afin de ne pas altérer les goûts et contribuer à l'amélioration de la conservation. Elles seront ensuite stockées en chambre froide pour être étiquetées avant d'être livrées.

L'entreprise prend en charge les livraisons locales sur le Cantal et le Puy-de-dôme et délègue à trois entreprises de transport (Trans'prim, Nexia et TFE) la livraison des commandes dans le reste de la France avec pour impératif de livraison le « A pour B » : commande le jour J jusqu'à 8 heures, livraison le lendemain pour 8 heures.

Cette rigueur dans la production nécessite une communication interne très développée puisque le niveau 0 déclenchant la mise en production peut être de 50 barquettes pour certains produits ou de 12 bords pour d'autres.

Commerciaux, administratifs et ateliers sont donc en permanence en lien étroit afin que chaque responsable de production dispose des éléments nécessaires à l'analyse du niveau d'alerte journalier permettant une gestion à flux tendu des produits frais.

Pour les clients ayant un gros débit, une anticipation permanente est également effectuée afin de toujours répondre au mieux à la demande.

Des équipes impliquées et motivées

*Lors de la fabrication du tripoux (ou des différents plats cuisinés),
la plus value vient... de la fabrication !!
Chez Julhes, à toutes les étapes de la production, chaque collaboratrice
ou collaborateur a conscience d'être impliqué dans une
démarche qualité, véritable label maison.*

Animés par une très forte conscience professionnelle, l'ensemble des équipes a su s'intégrer de manière proactive dans la décision de diversification de la production.

En cuisine, l'implication se traduit en terme de création par le choix de nouvelles recettes validées (ou non !!) lors de commissions de dégustation.

Véritables tables ouvertes incluant membres du personnel, intervenants extérieurs et clients, elles permettent une reconnaissance du travail de chacun et une prise de contact directe avec les partenaires de l'entreprise au cours

d'auto-notations tenant compte des qualités du produit mais aussi de la concurrence.

En production, des démonstrations de roulage de tripoux sont effectuées lors de manifestations extérieures afin de faire connaître et apprécier la technicité et le savoir-faire exigés.

En ayant développé une culture d'innovation, Jean-Philippe Nicolaux a permis à ses collaborateurs de se positionner en terme de force de proposition, surtout lors de périodes de crise alimentaire.

Cette volonté de délégation maximale se re-

trouve dans le management basé sur une hiérarchie transversale où chaque poste dispose d'une véritable autonomie par rapport à un planning général de fabrication.

Elle se retrouve également dans la nécessité de transmission du savoir-faire, aucune école ne formant spécifiquement à cette activité.

Un accord d'intéressement, concrétisation de cette démarche managériale d'implication, vient d'être signé et permettra le reversement d'une partie du résultat de l'entreprise aux salariés.

Stratégies et objectifs

L'entreprise Julhes s'est toujours positionnée sur la valorisation de produits du terroir avec une déclinaison de qualité haut de gamme.

Développement.....

L'entreprise Julhes a toujours fait le choix de la qualité. L'augmentation de la production au sein de l'entreprise est actuellement gérée par la mise en chantier d'un deuxième autoclave et de 3 marmites de cuisson supplémentaires.

Plutôt que de passer en 3x8, en concertation avec le personnel, il a été convenu une augmentation des plages horaires des deux équipes

actuelles.

De même, une réflexion est actuellement menée par rapport au stockage (230.000 € produit fini et matière première) avec pour objectif de développer une maîtrise d'anticipation accrue des demandes, qui permettrait de diminuer les stocks tant de matières premières que de produits finis, entraînant une réduction de la surface actuelle dédiée au stockage.

...reconnaissance du savoir-faire....

En 2002, l'Entreprise Julhes a confirmé le positionnement privilégié de sa gamme traditionnelle.

Ce positionnement a été validé par une enquête régionale dont il ressort que les consommateurs interrogés citent à 66 % des produits de l'entreprise (34% *Julhes*, 18,9% *Frères Lavergne*, 13,2% *La Maison du Tripoux*).

L'entreprise a donc choisi

si d'améliorer la lisibilité du produit en apportant un soin particulier à tous les éléments de reconnaissance de la marque (étuis carton/frais, étiquettes).

Une étiquette sera déclinée selon la gamme ou la famille de produits en ayant soin de traduire par les couleurs, les éléments visuels, la mise en page, le choix des matériaux papier : la qualité, la tradition, le terroir et l'authenticité.

Julhes affirme ainsi sa volonté de positionnement sur le marché avec une signature qui se retrouvera sur tous ses produits.

Désormais, l'Entreprise Julhes signe la qualité : « Julhes, les bons petits plats de pays »

....et création...

Grâce à son savoir-faire et sa maîtrise dans la fabrication du tripoux, l'Entreprise Julhes a pu diversifier ses produits en créant une gamme « frais ».

Ce marché, plus jeune, plus moderne, laisse une large place à la création.

Son développement passe par l'innovation, la qualité irréprochable des matières premières et de la fabrication, la facilité d'utilisation, mais aussi l'écoute du marché et la réactivité face à la concurrence.

Proposer tripoux et plats de terroir à la « génération micro-ondes » qui, souvent, n'a pas intégré dans sa panoplie culinaire l'héritage d'une cuisine « de famille », pouvait paraître une gageure audacieuse.

La répartition de la production Julhes, en 2001, avec 16 % de plats cuisinés, tend à prouver que ce choix correspond à une véritable attente de la clientèle tant régionale que nationale.

Cette culture de l'innovation, bien que récente au sein de l'entreprise,

reste dans la cohérence de l'esprit maison et respecte la logique d'intégration d'un héritage culinaire au quotidien.

Nouveaux produits :

Les lasagnes auvergnates aux tripoux et gratinées au Cantal sont l'un des exemples de cette créativité, développée ici en partenariat avec un restaurateur membre des Toques d'auvergne : Bruno Giral du Restaurant Le Nautilus à Saint-Flour.

Nouvelle gamme :

La gamme P'tit Julhes, lancée début septembre 2002, a la même volonté de valorisation d'une tradition, face cette fois à un public d'enfants, en faisant découvrir aux 7-12 ans une éthique et une logique alimentaire différentes, en développant notamment une pédagogie du goût.

Des récompenses liées au respect de la qualité,....

« **Coq d'or** » du guide Hachette (le Guide des Gourmands) depuis 1994

Lors de « **Terroirs 2001** », Convention internationale d'affaires qui s'inscrit dans une démarche de valorisation des producteurs de produits régionaux sous certification de qualité et des produits à forte connotation de terroir, à Aurillac, l'Entreprise Julhes s'est vue attribuer une mention spéciale pour ses tripoux d'Auvergne Bio en barquette operculée.

Plusieurs « **Goudots** », remis lors du Festival International du Casse-Croûte et des Goudots Gourmands à Aurillac.

Membre de la **Confrérie de la Marmite d'Or**.

Trophée 2001 de la reprise d'entreprise décerné par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Cantal lors du Forum des Créateurs et Repreneurs destiné à véhiculer l'image d'un Cantal qui sait être performant.

Volcans de l'entreprise remis à l'occasion de la Semaine de la performance commerciale organisée par les Dirigeants Commerciaux de France du Cantal dans la catégorie « Environnement et performance Commerciale ».

Lauriers d'Or Européens 1994 pour les Tripoux d'Auvergne.
Lauriers d'Or Européens 1995 pour la Tripe au Saint-Pourçain.

Nomination à **l'Élection de l'Auvergnat de l'Année** par la Jeune Chambre Économique.

P'tit Julhes : partage et éducation

Dans sa démarche de partage d'un héritage culinaire, l'Entreprise Julhes s'est interrogée sur l'apprentissage du goût chez les enfants.

Partant du constat que ni l'industrie agroalimentaire ni l'éducation nationale n'ont de véritable approche sur l'apprentissage gustatif des jeunes enfants, Julhes, cohérent avec son objectif de respect d'une tradition du bien-manger a choisi de créer une palette de goûts offrant un choix plus large aux parents et aux enfants.

P'tit Julhes est né de cette réflexion et de cette implication dans la transmission du goût.

Présentés sous barquette fermée par un film transparent (opercule) dans un étui carton, les produits P'tit Julhes sont prêts à être réchauffés.

De bons petits plats de pays que le grand cuisinier auvergnais, Thierry Perbet, se propose de faire découvrir aux enfants en participant à cette démarche pédagogique d'initiation aux goûts et aux saveurs.

Aligot : Pommes de terre et Tomme fraîche du Cantal

Composé de pommes de terre, de 30 % de tomme fraîche du Cantal, de crème fraîche, de sel, poivre et ail, l'aligot peut se préparer de manière traditionnelle, réchauffé à feu doux dans une casserole ou au micro-ondes après avoir piqué l'opercule.

Un plat typique auvergnat, conditionné pour 2 portions, d'un poids net de 380 g.

Saucisses d'Auvergne cuisinées aux lentilles vertes du Puy (AOC)

Lentilles vertes du Puy (AOC), saucisses d'Auvergne, poitrine fumée, petits oignons frits et aromates, mitonnés dans du jus de veau, feront découvrir de succulentes saveurs aux petits gourmets.

Au bain marie ou réchauffé à feu doux, cette portion de 380 g surprendra même les plus difficiles.

Bœuf des Monts d'Aubrac

Élevés sur les plateaux cantaliens, le bœuf d'Aubrac donne une viande goûteuse, ici mijotée dans du vin de Saint Pourçain rouge, de la gentiane, des carottes, des épices et un bouquet garni.

A servir avec des croûtons de pain frits à l'huile, accompagné de truffade ou de pâtes gratinées au cantal !!

Julhes : Ambassadeur du Cantal

Le Cantal, pays de vallées glaciaires, de montagnes, de vaches rouges ou blondes, de gastronomie, de pierres, d'hommes rudes pour qui le partage a un sens, a de tout temps été un carrefour d'influences comme le prouvent la variété et la profusion d'églises romanes qui ponctuent le paysage.

Le charme de la châtaigneraie, Salers village classé parmi les plus beaux de France, le puy Mary, montagne emblématique de la chaîne des puys d'Auvergne, Saint-Flour et sa majestueuse cathédrale, les randonnées au milieu des gentianes.

Le Cantal, c'est la nature, toujours !

A chaque détour, à chaque col, découverte et émotion sont au rendez-vous.

Des planèzes basaltiques au Cézallier célèbre par sa fête des estives à Allanche, de Massiac, petit bassin atypique au profil méditerranéen à la luxuriante végétation de la vallée de la Jordanne, le Cantal est un territoire vibrant au cœur de l'Europe.

Après la découverte d'une faune et d'une flore privilégiées, quand, rassasié de vieilles pierres et d'histoire, vous aurez à cœur de vous initier à des nourritures plus terrestres que spirituelles, vous dégusterez avec bonheur une cuisine de terroir, chaleureuse et authentique, calquée sur la nature.

Sur ce terrain, l'Auvergne a une longueur d'avance et ses jeunes chefs font rimer leur passion pour leur terre et ses produits avec une imagination enthousiaste.

Truffade fondant sous le palais, jambons et saucissons témoignant de l'inépuisable savoir-faire auvergnat pour les salaisons, tripoux longuement mitonnés dans leur sauce, témoigneront de cette volonté de respect de la tradition non pour faire perdurer un passéisme révolu mais pour attester de la richesse de la table auvergnate.

Implication économique et culturelle

Jean-Philippe Nicolaux, persuadé de l'intérêt de participer à la dynamique économique commune, a choisi d'impliquer l'entreprise, de manière forte, dans toutes les animations susceptibles de valoriser les produits de terroir et de pérenniser l'activité de tous au travers d'une revitalisation de l'économie régionale.

Manifestations grand public, Salons, fêtes de village, l'Entreprise Julhes est systématiquement impliquée dans tous les événements susceptibles de mettre en valeur un savoir-faire culinaire.

Membre fondateur de la Maison du Goût à Aurillac (www.maisondugout.com) qui regroupe toutes les filières des produits et métiers de terroir du Cantal, Jean-Philippe Nicolaux est particulièrement attentif à la mise en commun des compétences de chacun.

Ainsi, lors de la venue du Club Téléachat pour le magazine France des Terroirs, dans le cadre de la promotion touristique des produits de terroir du Cantal, en partenariat avec le Conseil Général et le Comité Départemental du Tourisme, 6 producteurs ayant participé à Terroirs 2002 se sont fédérés à nouveau.

Cet enregistrement télévisé leur a permis de présenter leur cohésion atypique et surprenante (puisque sur les 6 entreprises participantes on trouve 3 fabricants de tripoux), témoignage de l'intérêt de développer une dynamique économique régionale commune.

Ils ont le souci permanent d'être un véritable laboratoire d'idées, impulseur de thèmes innovants, pour mieux assurer la pérennité et le développement individuel de chaque entreprise.

Festivités.....

- Festa del país à Saint Flour
- Festival international du casse-croûte et des Goudots gourmands à Aurillac
- Festival des Hautes terres à Saint Flour
- Fête des pommes à Massiac
- Fête des châtaignes à Mourjoux
- Fête des artisans à la Chapelle Saint Laurent
- Fête des Tersons Aubrac à Pierrefort
- Festival du théâtre de rue à Aurillac
- Foires et marchés de pays

La liste est longue et non exhaustive des manifestations festives dans lesquelles est présente l'entreprise Julhes soit en mettant à disposition des produits traditionnels, soit avec des fabrications spéciales tels ces tripoux au jus de pomme pour coller au mieux à la spécificité de chaque fête.

Ce travail de fond participe à la volonté de faire découvrir la richesse culinaire de la gastronomie cantalienne au grand public et de l'initier à des saveurs ancestrales qui n'ont rien perdu de leur puissance gustative.

.....et manifestations économiques

L'entreprise Julhes est présente sur de nombreux salons lui permettant de présenter ses produits mais aussi son savoir-faire par le biais de démonstrations de fabrication de tripoux.

- ✓ Semaine du goût
- ✓ Salon de l'Agriculture à Paris
- ✓ Sira à Lyon
- ✓ L'Auvergne s'installe Gare de l'Est à Paris
- ✓ Foire aux vins et fromages à Anthony
- ✓ Salon Saveurs
- ✓ Sommet de l'Élevage à Cournon