

MONTSALES

Fontalbat-Mazars: poumon économique du Causse

Non loin de Montsalès, Jean Mazars perpétue l'esprit d'une entreprise de tradition initiée dans les années «40» par Marie Fontalbat et son fils André. Là, ils fabriquaient (et fabriquent encore) charcuteries à base de porcs fermiers et autres qu'ils proposaient ensuite sur les marchés. Lorsque Jean Mazars épousera Annie, la fille d'André (il ne connaissait rien sinon le plaisir de la déguster, à la charcuterie), plâtrier de formation, il mettra la main à la pâte. Avec son bon sens et son sérieux, il écouterait, regarderait, apprendrait... et se formera seul, sur le tas aux techniques commerciales. Autant dire qu'il deviendra très vite un précieux collaborateur de son beau-père. Aujourd'hui, André coule une retraite heureuse. Il sait que sa fille et son gendre, bien épaulés par leurs enfants, tiennent les rennes d'une entreprise saine. Dans les ateliers de la Charcuterie du causse, la machine est bien huilée. L'outil aux normes, autant adaptées qu'imposées, a intégré des équipements modernes. Des contraintes européennes qui, dès lors que l'on œuvre dans l'agroalimentaire, deviennent de plus en plus contraignantes et pesantes. Ce constat, Jean Mazars le fait. Il n'empêche que bien enraciné sur un causse, véritable image de marque et insigne de qualité, il n'a jamais, malgré des coûts de fonctionnement plus élevés que dans des zones spécifiques, évoqué la délocalisation. « Un point de fabrication, en pleine campagne c'est plus sécurisant pour les clients qui



Jean Mazars et son épouse, épaulés par leurs enfants veillent avec passion sur le devenir de leur entreprise. DDM.

fréquentent nombreux notre magasin », indique Jean Mazars.

CARTE LOCALE

La viande et ses dérivés utilisés pour la fabrication des différents produits proviennent de porcs dont l'approvisionnement s'effectue dans des élevages des alentours. La trentaine de salariés vit en grande partie dans les communes du causse de Villeneuve. « Connaissances naturelles, bonne mentalité et sérieux bien de chez nous », Jean Mazars apprécie le fonctionnement de son équipe et aime le rappeler. Très attaché à Montsalès, le chef d'entreprise met en avant les notions d'environnement. D'ailleurs, véritable « agitateur d'idées » dans le bon sens du terme, Jean Mazars a aménagé sur l'espace jouxtant ses locaux,

des aires de stationnement pour camping-cars.

Il va plus loin encore que les préconisations de l'association France Passion avec laquelle il est en relation et qui oriente des vacanciers vers des sites à vocations gastronomiques et de tradition. Le séjour est gratuit.

« Et les contacts sont toujours très agréables ». L'été 2004, une centaine de camping-caristes s'est posée à côté de l'entreprise. Côté affaires, le volume de production est constant, et obtenu sans réseau commercial, mais avec pour atout majeur la qualité, relayée par la bouche à oreille. « Et la moitié de nos ventes est réalisée en direct sur les foires et marchés de la proche région », rappelle le maître des lieux.

Louis Laurens