Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 15 mai 2025

# Rinjonneau & fils : le saucisson de Carpentras reconnu mondialement

**L'histoire commence en 1985. Jean-Paul Rinjonneau est alors boucher à Monteux. Pour mieux satisfaire sa clientèle il fabrique des saucissons secs en complément. L'affaire prend de l'importance et déménage sur Carpentras. L'entreprise familiale est vendue en 2017 à Ludovic Salendres qui ne va cesser de la faire grandir, avec des reconnaissances à des salons professionnels.**

En 1991, Jean-Paul Rinjonneau prend la décision de s'installer sur le Marché-gare de Carpentras pour produire son saucisson sec. La famille développe alors cette gamme de salaisons de manière artisanale

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 15 mai 2025

jusqu'en 2017. Ludovic Salendres, boucher installé à Pernes-les-Fontaines, est alors client de la société Salaison Rinjonneau & fils.

« Nous avons fait affaire et j'ai continué dans l'esprit artisanal. En 2020, j'ai eu l'opportunité de racheter le site de la société Ateliers bio de Provence dirigée par Philippe Darcas, sur la zone de Bellecour, située juste à côté du Marché- gare. Cette opportunité a été très positive pour moi car les locaux proposés constituent un bel outil travail de production avec un gros potentiel de croissance de l'activité » explique Ludovic Salendres. Des possibilités d'extension des 1 300m² de bâtiments sont possibles en hauteur mais également sur le terrain.

**Rinjonneau & fils en chiffres**
– 1300 m² de surface, dont 1 000 de fabrication et 300 de bâtiment administratif et boutique de vente.
– Chiffre d'affaires : 2,8M€ en 2024 avec un objectif 2025 à 3,1M€ (l'objectif sur le moyen terme est de monter ce chiffre jusqu'à 4 M€ maximum pour rester sur un concept artisanal qualitatif et éviter les problématiques d'embauche salariale difficiles dans le secteur d'activité de l'agroalimentaire).
– Tonnage réalisé : 2,5 tonnes de produits finis par semaine en moyenne, soit environ 8 000 saucissons secs sortis.
– 11 salariés : une personne administrative, 2 commerciaux, 8 à la production et à la préparation de commandes.
– Une gamme de 20 saucissons secs, avec un prix de vente se situant entre 8 et 11€ (nature, pur porc, Olive de Nyons AOP, Comté, Piment d'Espelette, Fenouil, truffe…).

**Réseau de distribution étoffée**
Dès l'acquisition en 2017, le patron actuel de l'entreprise a décidé de développer son réseau distribution. Cela a porté ses fruits huit ans plus tard car le chiffre est en effet passé de 500 000€ à 2017 à près de 3M€ aujourd'hui. Le produit est vendu dans les boucheries, charcuteries, épiceries fines, bars à vins et à bières. « Nous sommes également présents dans quelques grandes et moyennes surfaces de la région, à savoir sur le département du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et du Var. La société travaille également avec des forains qui vendent les produits sur les nombreux marchés locaux du coin. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 15 mai 2025

Rinjonneau s'attaque à la région du Jura avec son saucisson au Comté notamment. Crédit DR/Rinjonneau

**Deux nouvelles régions en 2025**

Jusqu'en 2024, la société était cantonnée au sud-est. « J'ai décidé d'attaquer de nouveaux marchés dès le mois janvier 2025 avec la région toulousaine et la Franche-Comté. Nous avons choisi ces deux lieux à potentiel de consommation pour développer encore le chiffre d'affaires. Nous ne voulons pas aller sur des régions très concurrencées où la saucisse sèche est une institution, autour de Lyon et dans l'Ardèche. »
Un autre marché très intéressant pour l'entreprise vient de s'ouvrir. Il concerne l'Allemagne avec les marchés de Noël en novembre et décembre. « Ceci est doublement intéressant pour deux raisons : le chiffre additionnel généré mais également des ventes sur une période traditionnellement calme. Le saucisson sec se prend en effet davantage en apéro. »

**Une boutique en ligne**

Sur le site de production, il est possible d'acheter directement toute la gamme de saucisson sur place avec une boutique tenue par Olivia Rinjonneau, la petite fille de Jean Paul, qui perpétue ainsi la tradition familiale. Une boutique en ligne a également été lancée. L'année 2025 continue sur la même lancée que 2024, dans un souci de tradition artisanale et de produits hautement qualitatifs (voir encadré ci-dessous).

O.M.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 15 mai 2025

**De nombreux prix récoltés**

-Le dernier en date a eu lieu au Salon international de l'agriculture en 2025 fin février avec la médaille d'argent récolté pour le pur porc.

– L'autre très belle médaille obtenue a été l'or avec le saucisson aux herbes au Mondial du saucisson à Orange en 2023.

– Toujours en 2023, Rinjonneau & fils a aussi obtenu le Saucisson d'Or lors de la 35e édition du concours international du meilleur saucisson Saucicréor pour sa saucisse sèche.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 15 mai 2025

**La recette du saucisson**

La matière première, le cochon qualitatif, vient du Sud-Ouest (Lacaune) et de Bourg-en-Bresse. « Nous travaillons un saucisson sec très qualitatif avec 15% de matière grasse contre 40% pour certains produits industriels. Le cochon contient 85% de maigre et 15% de gras, explique Ludovic Salendres reconnu Maître artisan en 2022, signe de reconnaissance de son savoir-faire. Des épices ou autres ingrédients, du sel et du poivre sont rajoutés ainsi que du sucre pour la fermentation. Les additifs alimentaires ont été supprimés de la recette. »

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !