Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 29 mars 2023

Rinjonneau, les saucissons vauclusiens à la renommée internationale



Ce mardi 28 mars, c'était la Journée internationale du saucisson. 9 Français sur 10 en consomment au moins une fois par an selon la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT). Parmi les meilleurs produits qu'on peut trouver sur le marché, il y a ceux de l'entreprise carpentrassienne Rinjonneau, qui vient d'obtenir le Saucisson d'Or à la 35e édition du concours international du meilleur saucisson Saucicréor pour sa saucisse sèche.

Rinjonneau voit le jour en 1985 à Monteux. À l'époque, c'est une boucherie où le propriétaire du même nom fabrique ses saucissons et élabore ses propres recettes. Les saucissons devenant le produit phare du commerce, M. Rinjonneau décide, lorsqu'il déménage la boutique au marché-gare de Carpentras en 1991, de ne se consacrer plus qu'à ce produit qui fait aujourd'hui la renommée de l'entreprise en Vaucluse.

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 !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 29 mars 2023

En 2017, la société est reprise par Ludovic Salendres. « Je cherchais à reprendre une entreprise un peu plus grosse que ce que j'avais, Rinjonneau était mon fournisseur à l'époque, donc de fil en aiguille, c'est moi qui ai fini par reprendre l'entreprise », explique-t-il. Après avoir débuté un apprentissage en boucherie à l'âge de 15 ans, Ludovic ouvre sa propre boucherie, la Boucherie des Halles à Pernes-les-Fontaines, en 2006, qu'il tiendra jusqu'à sa reprise de Rinjonneau.

Une entreprise déjà lancée mais toujours en développement

« Quand j'ai repris l'entreprise, le produit était déjà là, il avait déjà une renommée mais très locale, poursuit le propriétaire. Ce que j'ai apporté c'est surtout le côté communication, mais aussi force de vente, et commercialisation. » Aujourd'hui, l'entreprise souhaite voir plus loin, acquérir une renommée au-delà des frontières vauclusiennes, mais aussi exporter à l'international. Par ailleurs, Rinjonneau est déjà présent en Belgique, en Allemagne, et en République Tchèque.

Avec l'arrivée de Ludovic aux commandes est également venue la création de deux marques distinctes : 'Le Ventoux', trouvable en moyenne et grande surface, et 'Rinjonneau', qui elle est distribuée dans de plus petits commerces. En 2021, l'entreprise déménage de nouveau car l'espace du marché-gare devient trop étroit. Elle est depuis installée dans la zone d'activités Bellecour à Carpentras. Aujourd'hui, Rinjonneau c'est 17 références produits, fabriquées artisanalement avec du porc français, allant du saucisson aux cèpes, jusqu'au chorizo, en passant par la rosette.

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 Vanessa Arnal-Laugier le 29 mars 2023



©Rinjonneau

Un projet d'e-commerce

Jusqu'au début de l'année 2023, Rinjonneau n'était que fournisseur pour les professionnels, mais ne vendez pas directement aux particuliers. Depuis ces derniers mois, l'entreprise autorise les particuliers à venir récupérer leurs saucissons sur place à Carpentras sur son site.

Ludovic Salendres réfléchit de plus en plus à l'ouverture d'un e-commerce d'ici la fin de l'année ou début de l'année prochaine. « On est dans une région très touristique, on s'est rendu compte que beaucoup de personnes ont l'occasion d'acheter nos produits et quand ils repartent chez eux, ne peuvent plus s'en procurer car on n'est pas implanté dans toutes les régions, développe-t-il. On est très sollicités par téléphone par ces personnes-là, donc on veut absolument répondre à cette demande. »

Des concours qui participent à la renommée

L'année qui a suivi sa reprise de la société, Ludovic participe au Mondial du saucisson et l'entreprise remporte la médaille d'argent pour son saucisson pur porc. Le 17 mars dernier, c'est sa saucisse sèche qui a remporté le Saucisson d'Or au concours international du meilleur saucisson Saucicréor. « Cette récompense a été une vraie surprise car ce concours est très sélectif et qualitatif », affirme Ludovic.

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 Vanessa Arnal-Laugier le 29 mars 2023



« Cette médaille récompense la qualité supérieure de notre saucisse sèche que nous avons obtenu grâce au talent de notre équipe », a affirmé l'entreprise sur ses réseaux sociaux. ©Rinjonneau

Ainsi, les récompenses apportent un gage de qualité pour les clients de Rinjonneau, mais aussi pour les consommateurs. Participer à ce type de concours est donc un bon moyen d'apporter un peu de communication à l'entreprise et au produit, mais pas seulement. « Les concours nous permettent aussi de nous comparer avec les confrères, de savoir où on se situe sur le marché », explique le Vauclusien. Prochaine étape : le Mondial du saucisson qui aura lieu les 3 et 4 juin prochains à Orange. Les saucissons Rinjonneau seront alors en compétition avec des produits australiens, néo-zélandais, ou venant d'autres parties du monde.

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 !