Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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

Ecrit par le 7 novembre 2026



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

Ecrit par le 7 novembre 2026



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 le 7 novembre 2026



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. »

Orange accueille la 1re édition de la Java du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

cochon



La première édition de la Java du cochon, un festival autour de la gastronomie populaire, aura lieu le week-end des 3 et 4 juin à Orange. Au programme, dégustations, animations et spectacles, mais aussi le Mondial du saucisson.

Les 3 et 4 juin prochains, la ville d'Orange va mettre le saucisson, le cochon et plus largement la gastronomie populaire à l'honneur lors de la Java du cochon. Les agriculteurs locaux et leurs produits du terroir seront mis en lumière, ainsi que les métiers de bouche tels que la boucherie et la boulangerie. L'occasion de mettre en avant les bonnes pratiques agricoles, les circuits courts, mais aussi la gastronomie française.

Diverses animations vont rythmer le week-end tels que le concours mondial Rabelais du saucisson, une grande foire aux produits du terroir et aux produits artisanaux Origine France Garantie, des animations et spectacles, des dégustations, un espace dédié aux terroirs de Châteauneuf-du-Pape et bien d'autres

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

vignerons. Cet événement profitera également aux restaurateurs et commerçants d'Orange qui se sont pleinement engagés.

Les animations et ateliers

Durant tout le week-end, des petits moments auront lieu avec les animaux. Une ferme pédagogique sera mise en place avec deux enclos où petits et grands pourront redécouvrir les animaux de la ferme. Il sera possible de rentrer dans l'enclos principal afin de passer un moment de tendresse avec eux. L'événement accueillera également un tiercé de cochons au parc Gasparin les deux après-midis durant lequel six concurrents s'affronteront en courant derrière une truffe brandie par leur « jockey ». Les organisateurs de l'événement tiennent à rappeler que ces animaux sont bien traités pour ce moment ludique rappelant les fêtes de village d'antan.

Comment faire la fête sans musique ? Cinq musiciens mettront l'ambiance au son de leurs cuivres et d'autres instruments festifs lors d'une fanfare durant tout le week-end. Le duo 'Le Zinzin' jouera des chansons théâtrales et entraînantes à l'orgue de Barbarie le samedi. Cette journée se clôturera par une soirée festive et dansante animée par un DJ.

Les enfants auront le droit à leurs propres animations, en plus de la ferme pédagogique, près de laquelle sera installé un château gonflable. Petits et grands seront invités à déambuler dans les rues d'Orange et suivre la parade des 3 petits cochons pour échapper au grand méchant loup. Les enfants pourront embarquer à bord du petit train express', faire des manèges, tout en dégustant des sucreries. Enfin, un parcours familial sera mis en place afin de découvrir de manière ludique et éducative quelques recoins de la ville. Chaque famille sera dotée d'un plan et d'un carnet de jeu comprenant des questions simples et amusantes, des indices et des anecdotes pour aider à résoudre les énigmes et à découvrir l'histoire des monuments sur le parcours.

Le Mondial du saucisson

Lors de cet événement, la ville d'Orange va également accueillir la troisième édition du prestigieux concours mondial Rabelais du saucisson. Organisé par l'Académie du Saucisson A3S, ce concours est le seul appliquant à la notation des jurés le 'coefficient de confiance' que l'on peut accorder au produit et à son producteur. Il ne s'agit pas de récompenser le meilleur saucisson du monde, mais d'éclairer les consommateurs et de promouvoir les bons producteurs, pour plus de confiance et de plaisir partagé.

Il est ouvert à près de 40 pays dans le monde. Environ 130 échantillons répartis dans 6 catégories vont être dégustés par une centaine de jurés rigoureusement formés. Parmi les participants, on retrouve notamment l'entreprise carpentrassienne Rinjonneau, dont les saucissons vont être en compétition avec des produits australiens, néo-zélandais, ou venant d'autres parties du monde.

Lire également : 'Rinjonneau, les saucissons vauclusiens à la renommée internationale'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©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

Ecrit par le 7 novembre 2026



« 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.