

Un esprit de famille, la volonté de transmettre un savoir et savoir-faire

Serge Ginestet et Jean-Michel Malzac portent des valeurs communes. Ils aiment leur métier et croient en son avenir. C'est en tout cas le message fort qu'ils essaient de transmettre aux jeunes apprentis qu'ils accueillent et qu'ils forment. Rencontre avec deux hommes devenus intarissables quand il s'agit de parler de leur quotidien de commerçant, de leur vie.



Autour de Serge Ginestet - 2e rang à droite -, une équipe de professionnels dynamique et conviviale.

tous les soirs depuis Montsalès où ils sont fabriqués par des équipes qui emploient quelque 200 personnes. Pour ce qui concerne la boucherie, tous les animaux sont issus du Villefranchois et passent par l'abattoir de la ville. Dans tous les cas, nos clients sont informés de la provenance de la bête dont les morceaux sont en vente dans nos rayons. » Et quand on dit toutes les bêtes, c'est vraiment toutes les bêtes : « Pour les fêtes de fin d'année, on a proposé des pièces d'autruches, de daims et de sangliers, autant d'animaux issus de la région », poursuit Serge Ginestet. A la tête d'une équipe de 7 personnes (4 bouchers et 3 vendeuses), l'homme insiste ensuite sur une des priorités de la politique menée par l'entreprise familiale à laquelle il appartient : « Je crois en ce métier et à son avenir. C'est le message fort que nous essayons de transmettre aux jeunes notamment ceux du lycée Raymond-Savignac avec qui un partenariat a été signé ». A ces futurs détenteurs d'un Bac Pro Boucherie Charcuterie, Serge Ginestet a d'ailleurs une autre info à communiquer. Parce qu'il a été invité à se rendre en Russie pour y faire découvrir le savoir-faire qu'il incarne désormais, le professionnel sait que des portes étrangères s'ouvriront forcément aux jeunes Aveyronnais : « De nombreux pays se portent candidats pour rattraper le retard pris en matière alimentaire. Les vrais bouchers, ceux qui savent

27 ans. 27 ans déjà que le Pavillon du Causse s'est installé sur le tour de ville de la Bastide à l'initiative de Jean Mazars, un charcutier de Montsalès. Aujourd'hui, l'homme a officiellement passé la main à ses deux enfants, Ludovic et Chrystel, chargés de perpétuer une tradition familiale vieille de quelque 75 années. C'est pourtant lui, Jean Mazars, qui vient, une fois par semaine, rencontrer Serge Ginestet, responsable du Pavillon du Causse depuis

1991 : « *Tous les produits de charcuterie nous sont livrés*

tout de la bête, de sa vie jusqu'à la mise en valeur de ses pièces en passant par l'abattage, ont à coup sûr un bel avenir devant eux ».

Le saumon fumé en tranche entière, une exclusivité MALZAC

A une centaine de mètres de là, la boucherie charcuterie Jean-Michel MALZAC, une enseigne gérée depuis maintenant près de 20 ans par un jeune quinquénaire lot-et-garonnais d'origine : *« Lassés d'être salariés de moyenne surface, mon épouse et moi avons souhaité devenir nos propres patrons. Nous avons acheté une première boucherie à Penne d'Agenais mais les perspectives de développement n'existaient pas. Alors nous avons décidé de nous installer dans une véritable ville moyenne du Grand Sud-Ouest. Une opportunité s'est présentée, ici à Villefranche, avec la vente de la boucherie Maffre. Nous avons fait affaire et nous sommes devenus Aveyronnais ».* De vrais Aveyronnais. A force de dialoguer et d'échanger avec eux, Gisèle et Jean-Michel, mais aussi Marie l'employée, ont appris à bien connaître leurs clients ainsi que leurs familles : *« On a su conserver ce lien qui est fondamental dans toute relation commerciale. C'est en écoutant nos clients que nous donnons les moyens de leur apporter la meilleure prestation qu'il soit, en tout cas celles qu'ils attendent. Nous avons su créer une confiance qui nous permet de nous démarquer de nos concurrents de la grande distribution ».* Outre les incontournables garanties en terme de qualité et de traçabilité valables tant pour les produits de boucherie et de charcuterie, mais aussi pour les plats cuisinés et autres conserves artisanales faites maison, Jean-



Jean-Michel MALZAC, boucher, Charcutier mais aussi enseignant et formateur.

Michel MALZAC a voulu donner à son enseigne une image synonyme d'exclusivité : *« Nous sommes les seuls dans la région à proposer du saumon fumé en tranche entière. Nous achetons le poisson frais, nous fabriquons le produit en taillant de la tête jusqu'à la queue. Le succès est au rendez-vous, notamment en ces périodes de fêtes »*, poursuit Jean-Michel MALZAC. A 52 ans, l'homme pourrait lever le pied et se consacrer pleinement à son

activité d'artisan commerçant. Il a au contraire décidé de relever

un autre défi, celui de transmettre son savoir et son savoir-faire aux jeunes attirés par le métier. Apprenti depuis l'âge de 14 ans, titulaire des CAP de boucher et de charcutier, il a toujours eu cette idée en tête. Dès 1992, il obtenait un Brevet de Maîtrise validant sa sensibilisation à devenir maître de stage. Des stages de 2 et 3 jours réalisés à Paris sur la thématique Pratique Professionnelle et Gestion de l'Activité l'ont conforté dans ses choix. Cette tendance ayant été confirmée par un bilan de compétence effectué en 2013, Jean-Michel MALZAC est devenu, l'année suivante, professeur vacataire auprès de l'Ecole des Métiers de Cahors.