

Visite du président de la CCI chez Gérial

Visite de Rémi Branet à Pierre-Alexis et Aude-Marie Ageorges



Visite du président de la CCI chez Gérial

Le 17 janvier **Rémi Branet**, président de la CCI gersoise, accompagné de son directeur général, **Laure Lacourt**, s'est rendu dans les locaux de l'entreprise Gérial, bien connue des Gersois sous le nom de "Jambon d'Auch", et ce en compagnie de la presse qui avait été invitée. Ces locaux sont implantés à Gimont dans la ZA Lafourcade.

Cette entreprise initialement créée par Jacques Porterie, des abattoirs d'Auch, avait été rachetée en 1995 par Didier et Sergine Ageorges, qui avaient gardé deux salariés de chez Porterie, Roger et Edith. Ils occupaient un atelier de 500 m2 et avaient conservé le secret de fabrication des frères Mataran, pour ce Jambon d'Auch, qui est une marque déposée, tout en dénommant l'entreprise Gérial.

En 2009, une société annexe est créée sous l'appellation Gérial Tranchage, et l'entreprise se développe au fil des années pour compter 17 salariés sur les deux sociétés en occupant à présent des bâtiments de 1200 m2.

Au décès de Didier Ageorges, si son épouse reste dans la société, ce sont les deux enfants Pierre-Alexis, titulaire d'un master et ingénieur Airbus et Aude-Marie, diplômée de l'ESC travaillant dans le secteur bancaire qui deviennent en 2016 les co-gérants.

Les clients sont la grande distribution et la boucherie, et les animaux traités sont nés, élevés aux céréales de la région et abattus en Occitanie et en Nouvelle Aquitaine. Ces acheteurs sont du grand sud-ouest entre Montpellier et Bordeaux. Le chiffre de 6000 jambons par mois reste stable et le chiffre d'affaires global annuel est de 5 à 6 millions d'euros. En 2017 la marge a diminué compte tenu des problèmes du cours du porc, mais grâce aux éleveurs locaux la santé de l'entreprise se maintient, et il faut regarder les coûts à l'année. Pierre Alexis nous indique que le tarif d'un kilo de porc à 1.12 euro est trop bas, mais qu'avec la grande distribution, c'est la certitude du paiement. Il ajoute que si l'élevage va mal, la filière tout entière va mal. Au niveau commercial avec Aude-Marie, quatre commerciaux sont salariés chez Gérial.

Cette entreprise fait travailler les éleveurs de la région et il faut valoriser toute la ligne de transformation. Le gros bassin est l'Occitanie avec l'Aveyron mais aussi le Lot et le Lot et Garonne. Il y a des projets à l'export avec des salons et l'appellation "**So French Gourmet**" pour le jambon d'Auch à l'étranger, mais une mutualisation apparaît nécessaire. L'exportation cela prend du temps, nous précise le jeune gérant. Actuellement la Belgique, le Danemark, voire la Suède et la Suisse sont de bonnes pistes, même si cela ne représente qu'un pour cent du chiffre, mais il y croit. Grâce à Gérial, la charcuterie française est valorisée avec une diversification des produits comme par exemple les patés, saucissons de jambon à l'ail et autres produits transformés. Par contre on reste dans le domaine du jambon cuit, car il est impossible pour la société de faire du sec, l'hydrométrie gersoise n'étant pas appropriée. Les séchoirs c'est plutôt en Ariège et en Aveyron.

A noter qu'une troisième société est en cours de réalisation au sein de Gérial, avec une dénomination propre.

Les deux co-gérants travaillent avec la CCI et l'Aria, mais il devient nécessaire de convertir les éleveurs, de manière à rechercher une certification bio.

Après ces explications sur l'entreprise Pierre Alexis Ageorges nous a fait visiter l'ensemble de ses ateliers de transformation, pour mieux comprendre leur façon de travailler, et ce dans des règles d'hygiène exemplaires.



le produit fini



du matériel sophistiqué et aussi un secret de fabrication



Aude-Marie et Pierre-Alexis Ageorges entourant Rémi Branet



découpage du jambon