

Ets Fantou. La saucisse sur le tremplin européen

Publié le 13 décembre 2017

PHILIPPE DELACOTTE

VOIR LES COMMENTAIRES

© Le Télégramme <http://www.letelegramme.fr/ille-et-vilaine/saint-malo/ets-fantou-la-saucisse-sur-le-tremplin-europeen-13-12-2017-11777844.php#VqMsyBJeAEGhTRli.99>



L'entreprise Fantou, spécialisée dans la découpe de viande, implantée aux Rolandières à Dol-de-Bretagne, vient de se voir décerner par la confrérie des Fins Goustiers du duché d'Alençon (61), deux prix d'excellence pour leur saucisse.

Jour de fête lundi matin, chez Yves Fantou qui a tenu à réunir son personnel au grand complet. Dans son habit bleu à parements jaunes de grand maître de la confrérie, Claude Lelièvre a remis coupes et diplômes à Yannick et Pascal, deux responsables d'ateliers de l'entreprise doloise. Deux produits ont été primés lors de la huitième édition du championnat d'Europe de la saucisse grillée et créative qui s'est tenu les 7 et 8 octobre derniers, à Alençon (61). Voilà plus de dix ans que la confrérie gastronomique remet de pareils prix sans compter ceux attribués à l'andouillette, au boudin blanc et aux produits festifs.

Peu de matières grasses

Yves Fantou et ses salariés ont goûté à cette récompense qui vient s'ajouter à d'autres acquises dans le passé, comme celle du Sial (Salon international de l'alimentation) dans les années 2008-2009. « La saucisse, il n'y a pas plus simple comme produit, confie le directeur. La nôtre possède un goût poivré qu'on a souhaité conserver. Ce qui en fait un produit traditionnel avec de la personnalité. Elle est très maigre, seulement 12 à 13 % de matière grasse et provient de porcs élevés à la graine de lin ».

Cette saucisse, on peut la trouver dans les deux points de vente « Maurice » (du nom du père d'Yves Fantou) implantés à Saint-Malo et à Cesson-Sévigné, près de Rennes. Et aussi dans les 110 magasins essaimés dans toute la France et notamment dans les régions parisienne et niçoise sous la marque « Famille Fantou ».

PUBLICITÉ

Le marché de la restauration scolaire

40 salariés travaillent dans cette usine de découpe de viande et de préparation de saucisse. La matière première provient de boeufs (génisses de race à viande) du secteur de la Basse-Normandie et de la région Bretagne, les agneaux label rouge de Poitou-Charentes et les porcs des pays de Fougères et du Coglais. 30.000 barquettes de viande sortent chaque semaine, de l'entreprise de Dol. « Je ne travaille avec aucune vache de réforme laitière même bio, précise le gérant qui rappelle que depuis 2003 aucune séance d'échauffement (qui précède la prise de poste) n'a été oubliée tout comme les anniversaires de chaque salarié. Celui de Marie-Jo était d'ailleurs affiché dans la salle de repos de l'usine où avait lieu la remise des récompenses. Yves Fantou, par ailleurs président du club de football de l'USSM, sait les vertus du groupe et de l'équipe. À cette cérémonie, sans chichi, participait également le député Gilles Lurton qui a salué le dynamisme d'une entreprise qui va de plus en plus s'ouvrir à la RHD (restauration hors domicile). Marché visé : les établissements scolaires du pays de Saint-Malo.

© Le Télégramme <http://www.letelegramme.fr/ille-et-vilaine/saint-malo/ets-fantou-la-saucisse-sur-le-tremplin-europeen-13-12-2017-11777844.php#VqMsyBJeAEGhTRli.99>