

La grande aventure humaine des escargots Romanzini

L'escargotier de La Rivière-Drugeon, la maison Romanzini, fête cette année son siècle d'existence. Cent ans d'une aventure familiale ininterrompue et d'une activité où il faut savoir alterner temps faibles et temps très forts.

L'humain, c'est finalement le fil rouge de cette aventure hors du commun des... escargots de Bourgogne fabriqués par la maison Romanzini. Mais on n'est pas sûr qu'Omer Romanzini pensait à toute cette odyssée en créant, en 1921, avec sa sœur Marie-Louise, leur petite entreprise de conserves du mollusque en question à La Rivière-Drugeon. Reste qu'un siècle plus tard et alors de Corinne et Olivier, les dirigeants de la troisième génération de Romanzini - qui ont succédé à leur père Roland et leur oncle Daniel - l'escargotier du Haut-Doubs se porte comme un charme et poursuit son développement à... son rythme. Le clin d'œil voudrait que l'on écrive à un rythme d'escargot. Sauf que ledit rythme peut parfois révéler des allures vertigineuses.

Trois semaines pour une année

Quand d'autres entreprises du Haut-Doubs et d'ailleurs, elle aussi centenaires ou plus, disposent de toute l'année pour développer

leur activité, les Romanzini disposent d'une fenêtre de temps bien plus restreinte. « La période de récolte des escargots dure trois semaines, au printemps. On ne peut donc absolument pas se louper sinon, c'est toute l'année qui est fichue », confie de concert Olivier Romanzini et sa sœur Corinne (épouse Gresset). Contrainte supplémentaire bien spécifique au secteur, la récolte de ces gastéropodes s'effectue manuellement. Et nécessite, dans le présent cas, l'embauche d'une centaine de saisonniers qui ont, sans forcément le savoir, l'avenir de l'entreprise entre leurs mains.

Une filiale en République Tchèque

Histoire d'ajouter un peu de sel à ces contraintes, il convient de rappeler que depuis 1979, la récolte de l'escargot est interdite en France. Et ce sont les pays d'Europe centrale qui se partagent le marché. Pour les Romanzini, le choix stratégique a d'ailleurs été fait par Corinne et Olivier de prendre des parts majoritaires dans une filiale basée en République Tchèque. Voilà la première contrainte de taille des escargotiers, mais pas la dernière. Car sans surprise, s'il y a une saison de consommation de l'escargot, c'est bien celle des fêtes de fin d'année, en décembre « et dont l'activité retombe très brutale-

ment juste après. De quoi provoquer chez nous une sorte de blues de l'activité après une période à très, très forte demande », poursuit Olivier Romanzini. L'intéressé parle alors à cette époque « d'une course de F1 » pour arriver à satisfaire une demande devenue subitement énorme.

« Des collaborateurs force de proposition et d'amélioration »

La force de l'expérience fait que l'entreprise haut-doubienne régule ses flux. « Mais on est dans une gestion de l'humain à tous les niveaux », reprend Olivier Romanzini qui rappelle que l'encoquillage et le beurrage de la farce de chaque escargot sont là encore des tâches 100 % manuelles. « Et essentiellement féminines », sourit Corinne Gresset.

Si la crise sanitaire n'a guère impacté l'entreprise Romanzini qui n'a pas eu recours au chômage partiel, elle a en revanche renforcé ses convictions sur sa conception de son métier. « On a la chance d'être très bien entourés et d'avoir des collaborateurs qui sont force de proposition et d'amélioration », reprennent les deux patrons. Qui n'ont pas fini de faire vivre cette entreprise qui vient d'intégrer aujourd'hui le cercle très fermé des Entreprises Familiales Centenaires. Tout un symbole.

Textes : Bertrand JOLIOT



Corinne (épouse Gresset) et Olivier Romanzini sont la troisième génération à la tête de l'entreprise familiale, aujourd'hui centenaire. Photo ER/Bertrand JOLIOT

Les chiffres de cette maison désormais Entreprise Familiale Centenaire

CA annuel : 8M€, dont 11 % réalisés à l'export sur les cinq continents.

Part de marché : 10 % du marché français (12 entreprises dont deux groupes multi-alimentaires) et une forte saisonnalité avec 45 % des ventes réalisées en décembre.

Production
Trois gammes : Frais, conserve et surgelé.

43 millions d'escargots, équivalent à 170 tonnes de chairs ou 800 tonnes d'escargots vifs. La conserverie produit 300 000 boîtes (18 000 000 d'escargots) par an
Deux sites : siège à La Rivière-Drugeon (37 salariés) et une filiale en République Tchèque (35 salariés et 100 saisonniers au printemps).

La constance de l'innovation au fil des ans



Dans l'atelier, pour l'encoquillage de la farce. Photo ER/Bertrand JOLIOT

Depuis le démarrage de l'activité à aujourd'hui, la société Romanzini n'a cessé d'innover sur un produit pourtant délicat à travailler. Dès 1969, six ans après que Roland et Daniel ont pris la succession d'Omer et de sa femme Juliette, les deux frères lancent un nouveau produit : l'escargot préparé, farci et surgelé. Le succès est immédiat dans la mesure où l'époque correspond à l'apparition des congélateurs individuels mais aussi des grossistes en surgelés.

Un Oscar...

En 1984, l'entreprise de la Rivière-Drugeon obtient un Oscar de l'emballage pour son « ALVHELIX », une barquette plastique au fond alvéolé en forme de coquille qui permet de maintenir les escargots et assure une belle présentation. Par rapport aux sacs alors en vogue, c'est une révolution.

En 1986, Roland crée l'association des Maîtres Escargotiers de France, regroupant neuf confrères, pour défendre l'escargot français. Bien qu'ils travaillent avec des escargots importés des pays d'Europe centrale, les MEF obtiennent l'interdiction d'utiliser le terme d'escargot pour le mollusque importé d'Asie et qui sera désormais appelé Achatine.

... et le Lépine

Le passage à l'économie de marché des pays de l'est modifie fortement la donne, ce qui incite Corinne et Olivier, qui ont pris la direction de l'entreprise une fois les années 1990, à prendre une participation majoritaire dans ce qui est aujourd'hui leur filiale tchèque.

En 2004, c'est le programme d'extension du site de La Rivière qui est au cœur des préoccupations. La superficie passe à 3,887 m² pour un coût d'un peu plus de 2M€.

En 2006, Romanzini produit la première barquette recyclable et qui peut passer au four, à 180 °C, pour réchauffer ce que vous savez.

En 2010, la société haut-doubienne est récompensée au prestigieux concours Lépine pour son concept appelé Escarg'hot, qui mélange éléments consommables et accessoires.

Aujourd'hui, la maison Romanzini vient d'intégrer le cercle très fermé des 1 500 Entreprise Familiale Centenaire.

Les festivités remises à plus tard, mais une édition spéciale pour le centenaire !

Bien que centenaire, les escargots Romanzini ne sont nullement à l'origine de la fête des escargots de La Rivière-Drugeon.

Mais c'est sûr : la présence de l'entreprise a forte-

ment influé sur la décision de la création de cette fête. L'entreprise avait par ailleurs prévu de fêter son centenaire ce week-end en organisant une journée portes ouvertes, en même

temps que la fête du village. Mais la crise sanitaire a eu raison de cette réunion rêvée.

« Elle n'est que reportée, pas annulée », assurent les deux dirigeants. Ce qui

n'empêche pas Corinne et Olivier Romanzini de lancer leur recette spéciale du centenaire avec un emballage dédié. Qui devrait être disponible en magasin cet automne.