



Photo ER

Le Marvillois s'installe en Meuse



MONTMÉDY

L'entreprise de fabrication de charcuteries artisanales va quitter Saint-Jean-Lès-Longuyon pour s'installer à Montmédy, quadrupler sa surface et ainsi mieux répondre à la demande de sa clientèle. Photo Franck LALLEMAND

> PAGES 2-3



Championnat d'Alsace-Lorraine Honneur

Le S.A Verdun reçoit Strasbourg
Dimanche 11 février à 15h
à Ozomont (Équipes Réserves à 13h)

Ballon du match offert par :
**La boulangerie
JOLLY de Verdun**

Partenaire du jour :
Société SOLEVAL
à Charny-sur-Meuse

SOLEVAL

Valorisation des coproduits animaux

société d'ACOLIS GROUP

MONTMÉDY Économie

« Le Marvillois » en pleine expansion

L'entreprise de salaisons et charcuteries artisanales historiquement implantée à Saint-Jean-lès-Longuyon va s'agrandir et s'installer à Montmédy. La première pierre sera symboliquement posée ce samedi.

Tout est allé très vite. « On explose depuis dix-huit mois », confie Bertrand Monteil, l'un des patrons du Marvillois. Avec son associé Marc Pellegrini et toute l'équipe de l'entreprise, il a connu une année 2017 assez dingue.

Plus de trente ans après sa création, Le Marvillois s'appête à prendre un virage capital. Basée à Saint-Jean-lès-Longuyon, commune de Meurthe-et-Moselle frontalière de Marville dans la Meuse, la société de fabrication de charcuterie traditionnelle a été reprise en 2010 par Marc et Bertrand, qui ont tous les deux travaillé pendant des années dans le secteur agroalimentaire.

En 2016, fort de sa bonne connaissance du milieu de la grande distribution, Bertrand Monteil comprend ce qui est en train de se passer. « Les clients se tournent de plus en plus vers les producteurs, les circuits courts. » Le Marvillois doit donc accentuer sa communication. Ici, on fait de la charcuterie de qualité, issue exclusivement de viande de porc fraî-

che, venue de la Grande Frontière.

Le coup d'accélérateur des Vieux Métiers

Les patrons prennent donc deux décisions majeures. « On a racheté une boucherie à Audun-le-Roman, l'une des plus grandes sortites du Luxembourg », indique Bertrand Monteil. Et puis ils acceptent de fournir en saucisses le panier-repas des « Vieux Métiers », les dimanches de mai, à Azannes. Cette expérience a été un coup d'accélérateur formidable. « Dans la foulée, au mois de juin, on a eu des contacts incroyables dans les magasins, et on s'est vite retrouvés saturés », confie le patron.

Depuis, les locaux du Marvillois sont devenus trop exigus pour répondre à la demande. Les 200 m² de Saint-Jean-lès-Longuyon ne suffisent plus. Il faut trouver une solution, partir, construire, s'agrandir. La réponse sera trouvée du côté de Montmédy. « On a travaillé avec Olivier Colin de la chambre de commerce et d'industrie de la Meuse et Lucie Delahaye de SMD Pépinière d'entreprises à Stenay qui ont été des contacts et des coaches extraordinaires. » Avec le soutien du conseil départemental, de la Codecom de Montmédy et les fonds du GIP Objectif Meuse, le Marvillois

va ainsi prochainement s'implanter sur la zone du Bossu Pré, à Montmédy, et quadrupler sa surface, avec un local de 800 m². « Nous serons situés à la sortie de la commune, direction Ecouviviez et donc la Belgique. » Idéal pour l'entreprise qui ne veut perdre à aucun prix cette situation géographique idéale. « On est à 40 minutes de Luxembourg et à quinze minutes à peine de la Belgique. » Le mode de fabrication traditionnel ne changera pas. Dans un premier temps, le séchoir restera à Saint-Jean-lès-Longuyon, « le temps que tout soit réglé à Montmédy ».

La première pierre sera symboliquement posée ce samedi. Le nouveau Marvillois devrait sortir de terre fin 2018, début 2019.

Léa BOSCHIERO

lea.boschiero@estrepublikain.fr

« Les clients se tournent de plus en plus vers les producteurs, les circuits courts. » Bertrand Monteil Patron du Marvillois



Rédactions

Bar-Le-Duc
03 29 79 40 36
lerredacbar@estrepublikain.fr
31, Place Reggio
55000 BAR-LE-DUC

Verdun
03 29 86 12 49
lerredacver@estrepublikain.fr
65, rue Mazel
55100 VERDUN

<https://www.facebook.com/estrepublikainbarleduc/>
<https://www.facebook.com/estrepublikainverdun/>

ALERTE INFO

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?

contactez le
0 800 082 201
ou par mail à lertroupe@estrepublikain.fr



De l'apéro aux grillades

La vente aux particuliers marche très fort pour Le Marvillois. Leurs best-sellers sont bien sûr le saucisson et le fuseau lorrains. Fumés traditionnellement à l'étouffée, à la sciure de hêtre.

Mais les grillades marchent aussi très fort, surtout en été. « Cet été, on a vendu entre 500 et 600 kg de saucisses par semaine sur Verdun », dit Bertrand Monteil.



Édith travaille sur la nouvelle machine de mise sous atmosphère qui permet d'emballer les saucisses. Photo F.L.

La consommation de viande a encore de beaux jours devant elle. « Les clients veulent peut-être consommer moins, mais mieux. » Et Le Marvillois sait pouvoir compter sur la qualité de ses produits. « Nous n'avons rien de congelé, que de la viande fraîche. »

Le Marvillois fournit des hypermarchés en Moselle et en Meurthe-et-Moselle, mais aussi la cantine du lycée Marguerite à Verdun, avec des produits sans conservateurs ni colorants. L'entreprise souhaite d'ailleurs développer ces partenariats avec les établissements scolaires du secteur.

L.Bo

» Contact : Le Marvillois, 6, rue Irénée Leroy 54260 Saint-Jean-Lès-Longuyon.
Tél. : 03 82 26 62 75.
Courriel : info@lemarvillois.fr

LE CHIFFRE



Bertrand Monteil. Photo F.L.

12

C'est le nombre de salariés que compte l'entreprise. Ils sont actuellement six sur le site de Saint-Jean-lès-Longuyon (contre 2,5 en 2010) et trois salariés travaillent à la boucherie d'Audun-le-Roman rachetée l'an dernier. L'implantation à Montmédy va permettre de créer trois emplois supplémentaires.



Antoine, en stage pour un an au Marvillois, et Thierry en pleine fabrication de fuseaux lorrains.
Photos Franck LALLEMAND



Le Marvillois est devenu membre du collège culinaire de France en novembre 2017, Photos F.L.



Didier termine la préparation des fuseaux. Il faudra attendre encore trois semaines pour les consommer.



Bertrand Monteil dans le séchoir de l'entreprise : « Ici on brasse l'air et on sèche naturellement. »

« Une équipe fiable et intéressée »

« La moitié des salariés sont des copains d'enfance », confie Bertrand Monteil. En arrivant dans la salle de production, il interpelle deux d'entre eux, Didier, et Thierry. « C'était mon garde du corps au collège »,

plaisante-t-il. Cette équipe-là s'est rencontrée au collège Jean d'Allamont de Montmédy, et ils ne se sont presque pas quittés depuis.

Au cours de cette année et demie plutôt chargée, Bertrand

Monteil se félicite d'avoir pu compter sur du personnel solide. « C'est une équipe fiable et intéressée. Et pourtant les mois passés ont été rudes parce que très actifs. » L'implantation à Montmédy, en plus de permettre un rythme de production plus soutenu et mieux adapté à la demande de la clientèle, « permettra aussi d'améliorer la qualité de travail de nos employés », indique le patron. Trois salariés supplémentaires vont être embauchés à Montmédy.

Pendant un an, l'entreprise accueille aussi Antoine, un stagiaire venu du CFA Louis-Prioux à Bar-le-Duc, qui donne entière satisfaction à ses patrons. Pour Bertrand Monteil, la charcuterie reste un métier d'avenir. « Un jeune bien formé, professionnel et passionné pourra très bien gagner sa vie », assure-t-il.

L.Bo



Thierry, Didier et Bertrand se sont connus au collège Jean d'Allamont de Montmédy. Photo F.L.



L'activité du Marvillois a connu un coup d'accélérateur formidable en mai dernier après leur passage aux Vieux Métiers.