

LA CHARCUTERIE DU CAGIRE

Une affaire familiale en plein développement



En 1951, Firmin Barès, éleveur de porcs à Juzet d'Izaut, décide en prolongement de son activité de créer la charcuterie du Cagire avec son épouse ; c'est ainsi qu'il ouvre un magasin dans le village et effectue des tournées sur le canton. Il commercialise également ses produits sur les marchés locaux d'Aspet, Saint-Gaudens et Saint-Girons.

La Charcuterie du Cagire, du nom de la montagne qui surplombe le village de Juzet d'Izaut, se transforme en Société Barès et Fils en 1982. L'entreprise compte alors trois salariés. La dizaine de salariés est dépassée en 1995, alors que débutent d'importants travaux de réaménagement, extension et mises aux normes CEE des locaux de production, la société se transforme en SAS. M. Antoine Barès est nommé Président, son fils Pierre, Directeur Général. En 2005, M. Pierre Barès est nommé Président de la SAS, représentant ainsi la 3^e génération de chefs d'entreprise. Les ventes aux collectivités se sont ajoutées au chiffre d'affaires réalisé auprès de la clientèle traditionnelle de la charcuterie composée essentiellement des Grandes et Moyennes surfaces (GMS), professionnels de l'alimentaire, et petit détaillant. Grâce aux investissements et embauches réalisés afin d'optimiser



Pierre Barès, à la barre d'une entreprise familiale.

la production « sous vide », la vente en libre-service se développe fortement.

DES INVESTISSEMENTS POUR UNE PRODUCTION BIO

Les investissements, à hauteur de plus d'un million d'euros, qui viennent d'être réalisés avec l'aide d'un contrat d'appui du conseil régional et d'un financement du conseil départemental vont permettre à l'entreprise de poursuivre son dévelop-

pement notamment dans le BIO. Le projet a consisté dans le réaménagement de l'existant et le doublement de la surface de production avec refonte totale du froid alimentaire. L'espace des séchoirs a été également réaménagé et les bureaux ont été transférés dans un nouveau bâtiment. La mise en vente de charcuteries biologiques bénéficie d'une conjoncture favorable centrée sur la qualité et l'authenticité des produits. Elle entre en cohérence avec les valeurs traditionnelles que défend la Charcuterie du Cagire. Les achats qui se font essentiellement en Midi-Pyrénées seront renforcés avec le développement de ses productions BIO, notamment avec des pâtés, conserves et viandes à la découpe. Le développement commercial va se réaliser dans un premier temps exclusivement auprès des collectivités, avant de s'étendre aux « GMS » et de s'ouvrir à une nouvelle clientèle, les coopératives bio.

38

Plus d'infos

CHARCUTERIE DU CAGIRE

Prénom Nom : Pierre Barès | **Activité :** produits de charcuterie | **Adresse :** Le village 31160 Juzet d'Izaut | **Tél. :** 05 61 88 84 72 | **Mail :** bares.compta@orange.fr | **Date de création :** 1951 | **Forme juridique :** SAS Charcuterie BARÈS et FILS | **Nombre de salariés :** 27

LE DÉVELOPPEMENT DE L'EMPLOI

Aujourd'hui 27 salariés travaillent régulièrement au pied du Cagire dans les montagnes commingeoises.

Trois embauches viennent d'être réalisées :

- une qualicienne en charge d'assurer la qualité et la traçabilité des produits, notamment avec le développement des produits BIO
- un commercial qui assurera le développement des produits BIO
- un technicien à la production pour développer la gamme des produits et les quantités.

LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT A ACCOMPAGNÉ LA CHARCUTERIE DU CAGIRE EN MATIÈRE DE :

- conseils pour le montage des dossiers de financement dans le cadre du contrat d'appui dont a ainsi pu bénéficier l'entreprise.
- informations et diagnostic pour les mises aux normes en matière d'accessibilité ERP.
- diagnostic « énergie » permettant d'identifier les niveaux de consommation et d'aider à la compréhension et à la négociation des contrats d'approvisionnements en électricité.