

DOSSIER DE PRESSE

# Un savoir-faire artisanal et familial depuis 90 ans



## Un peu d'histoire

### Une entreprise familiale



Le plus ancien cahier de tenue de comptes de la charcuterie ADER date de 1926.

Jean-Marie ADER était alors connu pour la qualité et le goût de ses produits. La production était saisonnière d'octobre à mars. Jean-Marie ADER est l'arrière grand-père d'Hervé et Lionel ADER qui dirigent l'entreprise actuellement.

L'établissement a continué d'évoluer avec Henri et Jean, fils de Jean-Marie, puis avec Jean-Claude, père d'Hervé et de Lionel.

### La tradition du cochon à Trie-sur-Baïse

Trie-sur-Baïse petite commune située au Nord de Tarbes et sur le **Piémont pyrénéen** est connue depuis le Moyen-Âge pour **sa tradition du cochon et son marché au porc**. La situation dont cette bastide dispose offre des **conditions propices à l'élevage et à la transformation** de ce dernier.



Trie-sur-Baïse



Tarbes

Toulouse

### La qualité, la provenance et le savoir-faire

La qualité c'est d'abord la matière première utilisée. Une attention particulière est portée sur le **choix des pièces mises en œuvre pour chaque produit fabriqué**.

On utilise la viande de cochon - truie qui a été utilisée pour la reproduction - pour les salaisons ou également du porc fermier qui est élevé **sans antibiotiques, sans OGM, nourri aux céréales et dont l'élevage implique des parcours extérieurs pour partie, boisés**.



La **viande de cochon** rentre dans la fabrication de tous les saucissons mais quand le jambon de cochon est utilisé pour fabriquer le saucisson sec supérieur, c'est l'épaule de cochon qui va servir pour le saucisson sec traditionnel. C'est en cela que les Charcuteries ADER s'inscrivent dans une démarche de fabrication qui demeure artisanale : **chaque pièce de viande correspond à un produit fabriqué, on travaille ici comme un artisan charcutier le fait sauf que les quantités fabriquées sont plus importantes**.

Pour ce qui est des produits finis **100% BIO**, tous les ingrédients qui entrent dans la fabrication de nos charcuteries BIO répondent à un cahier des charges rigoureux d'une agriculture biologique plus respectueuse de l'environnement.

**Les recettes ainsi que le savoir-faire artisanal sont certifiés par l'organisme ECOCERT depuis 2013.**



# Les produits

## Charcuteries sèches



### La gamme prestige au jambon de coche :

la coche est une truie qui a été utilisée pour la reproduction. Quand elle arrive en fin de vie, c'est une bête à la viande mature et maigre, de très bonne qualité. Avec cette viande on fabrique par exemple le saucisson sec supérieur au jambon ou la saucisse sèche supérieure au jambon.

**Le saucisson sec supérieur a obtenu une médaille d'or au concours général agricole de Paris en 2015.**



### La gamme prestige au porc fermier du Sud-Ouest :

le porc fermier du Sud-Ouest est élevé en plein air et évolue librement. Ce mode d'élevage et son affinage permettent d'obtenir une viande naturellement persillée qui offre saveur et goût au saucisson et à la saucisse.

### Les charcuteries sèches à la coupe :

il reste de Jean-Marie ADER des recettes que la Maison ADER met toujours en œuvre selon un savoir-faire artisan : les saucisses sèches et saucissons à la perche fabriqués en boyau naturel, les rosettes, les ventrèches, les filets mignons secs de coche, les différents jambons etc.

## Charcuteries cuites

Les pâtés, les terrines et les verrines



Cuisinée à partir de produits traditionnels, cette gamme offre le meilleur et démontre l'étendu du savoir-faire artisan de la Maison ADER.

Cuites de manière traditionnelle afin de préserver les arômes et la texture onctueuse, **les terrines ont évolué avec une touche d'originalité** : pâté de campagne, pâté aux cèpes, pâté au piment d'Espelette, fromage de tête, boudin noir et galabar, tripes cuisinées, pieds cuits, rôti confit, jambon cuit...

**Ces produits sont également proposés en conserves ou verrines** : boudin, fromage de tête, jambonneau, tripes, pâté gascon, pâté au porc fermier, ou encore le **pâté de canard qui obtient la médaille d'argent au concours général agricole de la foire de Paris en début d'année 2018.**



## Charcuteries fraîches

### Les saucisses



Les saucisses fraîches de la Maison ADER se déclinent à tous les goûts et en deux calibres : **fine pour les chipolatas, plus grosse pour la saucisse de Toulouse.**

De nombreuses spécialités sont au programme, souvent issues de spécificités régionales et fruit de l'**association d'ingrédients emblématiques du Sud-Ouest** : ail, piment d'Espelette, échalotte, canard, herbes, chorizo à cuire, merguez, recette vigneronne, féria...

## La gamme BIO

Depuis 2013 et l'obtention de la certification, la Maison ADER est l'un des rares charcutiers français à proposer une gamme de charcuteries BIO qui s'illustre notamment par ses verrines. **L'une d'entre elle a obtenu une médaille d'argent au concours général d'agriculture de Paris début 2018.**



L'approvisionnement des viandes et des ingrédients est sélectif et relatif à un cahier des charges. Tous les ingrédients utilisés dans la confection des produits sont exclusivement d'**origine biologique et certifiés. La viande utilisée qu'elle soit de porc ou de canard est d'origine française et certifiée.** L'alcool également : Jurançon ou Armagnac.



On y retrouve :

**la gamme saucisserie et frais-emballé** : le jambon cuit, le rôti confit, le pâté en terrine, la saucisse fraîche chipolatas ou la saucisse de Toulouse, la chair à saucisse, le chorizo, la poitrine plate ou roulée, la saucisse sèche ou le saucisson sec.

**la gamme des pâtés-verrines** : verrine Jambonneau BIO, verrine pâté de canard BIO, verrine pâté gascon BIO, verrine pâté cèpes BIO, verrine pâté piment BIO, verrine pâté aux olives BIO, verrine pâté canard aux oranges confites BIO, verrine pâté ail des ours BIO et verrine pâté Jurançon BIO.



# Les Réseaux de distribution

Des premiers marchés dans les années 1920 à aujourd'hui, le réseau de distribution a évolué pour s'élargir aux **professionnels, aux collectivités locales de restauration, aux grandes et moyennes surfaces.**



La localisation de l'entreprise située à la jonction des **Hautes-Pyrénées**, du **Gers** et de la **Haute Garonne** a eu un rôle aussi important sur les réseaux de distribution. Ainsi en tant qu'entreprise du 65, la Maison ADER, charcuterie Hautes-Pyrénéennes est très présente dans son département d'origine mais aussi dans le Gers, département limitrophe où elle rencontre un franc succès.

**Succès qui s'étend depuis plus de 15 ans sur le grand Sud-Ouest et désormais le Sud-Est de la France.**

# Les Marques



La Maison ADER étant à l'origine une charcuterie artisanale traditionnelle, sa première « marque » fut « Charcuterie ADER ». C'est seulement avec l'évolution de l'entreprise que le nom glisse spontanément vers celui de « Maison ADER » que l'on retrouve sur tous les produits et qui devient un logo.

La rénovation de la boutique dans la maison familiale au cœur de la bastide de Trie-sur-Baïse sera le point de départ de cette évolution et signera le retour à la **tradition du fait maison de la « Maison ADER »**.



La marque «Charcutiers des Pyrénées» est destinée aux **réseaux professionnels et aux grossistes.**



« Henri & Jean » est la dernière marque créée par la Maison ADER en 2018, c'est la **marque BIO** s'adressant donc au réseau BIO. Une forme d'hommage et de **clin d'œil à leurs grand-père et grand-oncle** qui en leur temps ont largement contribué à la vie et à l'ascension de l'entreprise.



## Les Boutiques

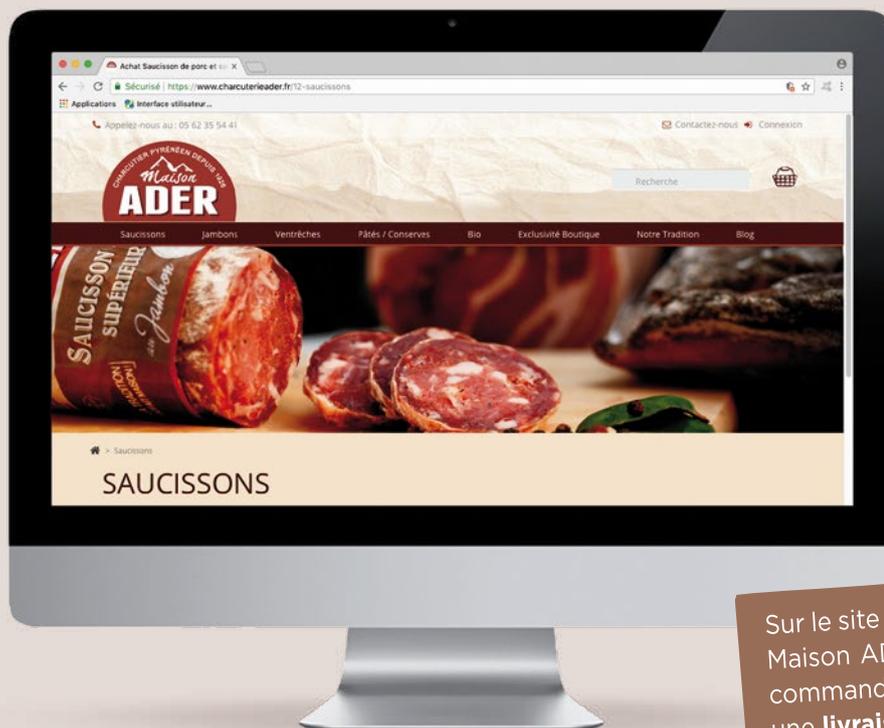


La boutique d'origine se situe toujours **rue du Padouen dans le centre ville de Trie-sur-Baïse, non loin de la place du village.** Avant l'été 2014, elle est rénovée et agrandie. Elle arbore aujourd'hui un visage **moderne et design** d'une superficie de 60m<sup>2</sup>. La tradition du « fait maison » est toujours présente. On y trouve le meilleur des charcuteries ADER ainsi qu'une offre de produits traiteur, épicerie fine, crèmerie, rôtisserie et une sélection de produits de la région (bières, vins etc.).

Deuxième boutique située cette fois un peu en dehors de la commune sur la route de Tarbes, c'est la **boutique de l'atelier de production des charcuteries.** En ce début d'année 2018, elle évolue. Il s'agit de compléter l'offre aux particuliers en proposant des **produits frais-emballés et en libre-service** qui vont dans le sens d'une **charcuterie « drive »** et qui s'adapte à l'évolution des modes de consommation. Il est possible également d'acheter des produits en plus **grosse quantité** (le plus souvent sur commande) et de bénéficier ainsi de tarifs préférentiels. **Plusieurs fois dans l'année, des périodes de promotion se succèdent en fonction des saisons.**

## La Boutique en ligne

[www.charcuterieader.fr](http://www.charcuterieader.fr)



Sur le site et la boutique en ligne Maison ADER, il est possible de commander des produits pour une **livraison partout en France.**



## *Les agrandissements successifs*

**1998**

Jusqu'en 1998, la charcuterie était située au cœur du centre de Trie-sur-Baïse avec un atelier de transformation se trouvant derrière le magasin. Puis Jean-Claude ADER a **créé un atelier de production de 800m<sup>2</sup>** en dehors de la ville, route de Tarbes.

**2003**

**2006**

**2009**

Depuis il n'a pas changé de place mais s'est **agrandi au fil des années**, notamment en 2003, 2006, et en 2009 pour **atteindre 2200 m<sup>2</sup>**.

**2018**

En 2018, nouvelle transformation au niveau de l'atelier de production avec **l'extension des séchoirs et la création d'une ligne de conditionnement pour les conserves et les charcuteries cuites**. Les bureaux administratifs s'élargissent également. **L'ensemble atteint 2650 m<sup>2</sup>**.

Cette croissance de la Maison ADER est liée à une **démarche d'évolution et de production innovante** avec notamment la création de la gamme BIO.

À l'écoute des **évolutions de consommation**, la Maison ADER met en œuvre son **savoir-faire artisan** afin de proposer des nouveautés charcutières.

La zone de chalandise et de diffusion des produits Maison ADER s'élargissant, l'outil de production grandit également tout en restant **localisé dans le département des Hautes-Pyrénées (65)**.

**La Maison ADER a à cœur de s'inscrire dans une démarche de développement économique local.**

## *Le nombre de salariés*

**À l'image de l'entreprise, le nombre de salariés s'est fait croissant.**

**Huit personnes ont été recrutées** entre 2016 et 2017 notamment pour la partie production, expédition et l'équipe de commerciaux.

Début 2018, la Maison ADER compte **une trentaine de salariés** dont :

7 personnes dans l'équipe de commerciaux, 2 aux expéditions, 3 à la vente, 2 à l'administratif et une quinzaine à la production.



## Les hommes

Dernière génération en date, Hervé et Lionel ADER, les deux fils de Jean-Claude reprennent l'entreprise vers la fin des années 90, début des années 2000.

Ils sont « nés dedans », et très jeunes ils apprennent le métier de la charcuterie.



Hervé ADER

Lionel ADER

L'aîné, réalise des études de gestion et de comptabilité puis la passion du métier de la charcuterie et l'envie de continuer l'histoire de l'entreprise familiale le rattrapent. Il consolide aux côtés de Jean-Claude ADER, son père, son savoir-faire artisan ainsi que le goût de la charcuterie de qualité. En 2011, La Chambre des Métiers lui accorde le **titre de Maître Artisan**.

Il effectue des études de commerce et de gestion agro-alimentaire à Aix-en-Provence et Dijon avant de reprendre le chemin des montagnes pyrénéennes. Il est cogérant de l'entreprise avec Hervé et apporte en plus son **expertise commerciale et marketing** pour le développement de l'entreprise.





Charcuterie ADER  
Z.A. Route de Tarbes  
65220 Trie-sur-Baïse  
Tél. : 05 81 75 80 06  
[stephanie@charcuterieader.fr](mailto:stephanie@charcuterieader.fr)