

Cher-Mignon S.A.

La technologie au service de l'artisanat

par Paul Vetter

Depuis plus de 35 ans, Cher-Mignon S.A. peaufine ses recettes de saucisses, viande séchée, jambon ou lard sec. Reconnue tant par ses pairs que par les gastronomes, l'entreprise familiale ne s'endort pas pour autant sur ses lauriers.



Cher-Mignon S.A. essaie de garder et d'améliorer un savoir-faire artisanal, dans une entreprise à l'avant-garde du progrès technologique.

La notion d'artisanat est, dans l'esprit de certains, liée à celle de bricolage, alors que technique rime souvent avec industrie. Une visite chez Cher-Mignon S.A. vous convainc rapidement du contraire. Cette entreprise familiale, fondée en 1967, est à l'avant-garde du progrès. Technologie de pointe avec réglages électroniques à foison, constant souci d'une hygiène déjà omniprésente, rationalisation du travail et application avant la lettre des exigeantes normes européennes: rien n'est laissé au hasard. Et pourtant, c'est bien d'un artisanat, patiemment mis au point par Jean-Louis Bagnoud et son fils Cyrille, qu'il s'agit. Le premier,

According to some, the notion of an artisan is linked with that of tinkering about, whereas technology often rhymes with industry. One visit to Cher-Mignon Co. will rapidly convince you of the contrary. The family business, founded in 1967, is a pioneer of this progression. There is state of the art technology with electronic adjustment in abundance, a constant concern for an already existing omnipresent hygiene, a rationalization of work and a precursory application of the very demanding European standards: nothing is left to chance. Nevertheless, we are indeed talking about a craft industry, patiently developed by Jean-Louis

«Nous procédons continuellement à des essais pour améliorer certains détails. Nous organisons déjà beaucoup de dégustations en interne, mais nous souhaitons instaurer une collaboration avec la Haute Ecole valaisanne à Sion.» Des recherches qui déboucheront probablement sur l'un ou l'autre nouveau produit comme c'est le cas tous les cinq ans environ.

Au bord de la route, entre les deux villages de Chermignon, se trouve l'entreprise familiale où se préparent saucisses et viandes séchées.



aujourd'hui décédé, a fondé l'entreprise avec les frères Algée et Benoît Duc. Le second a pris le relais en compagnie de sa sœur Isabelle Bonvin et de sa maman Marie.

Cher-Mignon S.A. traite et livre de la viande fraîche. Mais c'est dans les produits secs que Cyrille Bagnoud voit l'avenir de son entreprise. Qui dit produits secs, dit assaisonnement: «*Nous essayons de garder et d'améliorer un savoir-faire artisanal*», explique-t-il. Pour cela, la maison utilise des épices traditionnelles choisies avec soin. Seuls Daniel Grand, le responsable qualité, et le patron lui-même ont le droit de réaliser les mélanges utilisés. «*C'est là l'essentiel du secret de fabrication*», précise Cyrille Bagnoud. Pour le reste, la technique permet d'obtenir le séchage idéal. Température et humidité constantes font la différence. Autant en confier la gestion à des ordinateurs et à des installations performantes. D'autant plus que ces appareils peuvent compter sur la longue expérience de ceux qui les commandent.

Dix sur dix

Au fil des années, Cher-Mignon S.A. a élaboré plusieurs produits originaux. Saucisses au fendant, au goron, à l'ail, saucisse maison aux racines rouges, saucisson sec aux noix ou mignonnettes: tous se sont fait aujourd'hui une belle réputation. Cyrille Bagnoud a également obtenu la reconnaissance de ses pairs. A intervalles de trois ans, l'Union suisse des Maîtres Bouchers organise un concours ouvert à ses membres. Cette année, les dix produits présentés par Cher-Mignon S.A. y ont obtenu une médaille d'or. Sa viande séchée a en outre reçu une IGP (Indication géographique protégée) qui garantit notamment au consommateur l'origine helvétique du bétail utilisé.

"We're continually carrying out trials in order to make detailed improvements. We already organise a lot of internal tasting, but we'd like to establish collaboration with the *Haute Ecole Valaisanne*, in Sion." *Research which will probably lead to a new product, as is usually the case every five years or so.*

Bagnoud and his son Cyrille. The former, now deceased, founded the company with two brothers, Algée and Benoît Duc. The latter has now taken over with his sister Isabelle Bonvin and his mother Marie.

The Cher-Mignon Company processes and delivers fresh meat. However, Cyrille Bagnoud believes that the future of his company lies in the dried meats. The seasoning is of prime importance: "We are trying to maintain and improve the craftsman's know-how", he explains. Carefully chosen traditional spices are used. Only Daniel Grand, the person in charge of quality, and the owner himself are allowed to carry out the blending of the mixtures. "Herein lies the heart of our production secret", Cyrille Bagnoud adds. For the rest, ideal drying conditions are obtained by their technique. Constant temperatures and humidity make all the difference. The computers and efficient installations can just as well be left in command, especially considering that these appliances can count on the long experience of those in charge.

Ten out of ten

Over the years, Cher-Mignon Co. has elaborated several original products. Sausages flavoured with the local wines fendant and goron, garlic or home made beetroot sausages, dried sausages with walnuts or coarse-ground pepper: all of which are making a name for themselves today. Cyrille Bagnoud is also held in high esteem by his peers. At three yearly intervals, the Swiss Master Butchers Union organises a competition open to all its members. This year, the ten products presented by Cher-Mignon Co. won a gold medal. Furthermore, his dried meat obtained an IGP (protected geographical identification), which specifically guarantees the Swiss origin of the meat used.