

SPORTS
Avec les
cyclos du pays
Mazamétain

• page 38

GAILLAC
Peintres du
gaillois
sur cimaises

• page 30

TARN
Édition : Mailhoc,
village joyeux

• page 35

ALBI
Le vinyle star du
salon du disque

• page 26



TARN
Les chasseurs
acteurs de la ruralité

• page 24

CASTRES
Prêts pour l'opérette
des compagnons

• page 32



LA DÉPÊCHE DU MIDI TARN

DIMANCHE 9 AVRIL 2017

Agence d'Albi, tél : 05 63 49 45 65 • redaction81@ladepeche.fr

Le CO déjoue face à Lyon

Castres a subi sa deuxième défaite à domicile de la saison (16-17). • pages 17 et 39

ROUAIROUX
Fabricant
d'engrais,
l'éthique
en plus

L'entreprise Frayssinet fabrique des engrais organiques depuis 1870 dans le village de la vallée du Thoré. Un savoir-faire familial qui se perpétue.

• page 42

LOISIRS
Les rendez-vous
et animations
de votre dimanche

• page 42



Le service recherches qualité emploie 10 % de la masse salariale de l'entreprise Frayssinet. / Photo DDM, Émilie Cayre

FOIRE EXPO D'ALBI

Le vintage joue la séduction



Encore quelques heures pour la foire d'Albi au parc des expositions. Le vintage est à l'honneur tout ce week-end / Photo, Marie-Pierre Volle-

Ambiance rétro mais connectée dans les allées du parc des expos pour les derniers jours de la foire • page 41

MÉTÉO DU JOUR

CE MATIN

Une belle et chaude journée s'annonce. Léger vent.
Température: 16°/20°.



CET APRÈS-MIDI

Presque l'été avec un soleil sans partage dans le ciel tarnais.
Température: 20°/24°.



CE SOIR

La lune est bientôt pleine, les étoiles brillent.
Température: 13°/14°.



Prévisions jusqu'à 7 jours
au 0 899 70 37 24 (0,34€/min)



Michel Viel devant l'immense stock d'engrais organiques entreposé sous l'un des hangars de l'entreprise Frayssinet. /Photos DDM, Emilie Cayre.



80. C'est le nombre de salariés qui travaillent dans l'entreprise Frayssinet. Ce chiffre peut monter à 85 durant les périodes de fortes activités.

1870. C'est la date de création de l'entreprise.

20000. C'est le nombre d'échantillons conservés au minimum durant deux ans, de matières premières et de produits finis permettant une traçabilité parfaite des produits qui rentrent puis qui sortent de l'entreprise.

10%. C'est le pourcentage du nombre de salariés qui travaillent exclusivement au service recherche et qualité.

23%. C'est le chiffre que représentent les achats de l'entreprise réalisés en local.

Dans les coulisses de l'entreprise Frayssinet

Oubliez les idées reçues. Si vous croyez dur comme fer qu'une entreprise qui fabrique de l'engrais, c'est juste de grands hangars et des camionneurs qui font le va-et-vient, vous allez être surpris. Sur la commune de Rouairoux, la société Frayssinet. Une institution, qui a pris sa source il y a bien longtemps, en 1870. Ici, on s'est spécialisé dans la production d'engrais organiques et non chimiques. Et les locaux, qui comptent certes de grosses structures de stockage et d'emballage, ont aussi et surtout une aile entièrement dédiée à la recherche et au développement. Là, pas de casque ni de bleu de travail. Place à la blouse blanche. « Bienvenue dans notre laboratoire ». Michel Viel est le directeur éthique et réglementation chez Frayssinet. Un technicien in-

collable à l'origine de la création de cette unité qui teste et développe de nouveaux engrais organiques et vérifie que toutes les réglementations soient appliquées



« On travaille la farine de plumes, la poudre d'os, des tourteaux végétaux. »

avant la mise sur le marché. « Il faut savoir qu'il n'y a pas une norme unique en Europe pour les engrais organiques au contraire des engrais chimiques. À chaque fois que nous voulons exporter, il faut faire un nouveau dossier pour chaque pays. Vivement que l'Europe qui en a

l'envie politique mette en place une réglementation unique. Ce sera un gain de temps énorme. »

Sur la table, des coupelles. « Ce sont nos matières premières retravaillées pour nos engrais. On y trouve de la farine de plume, de la poudre d'os transformée et broyée, des tourteaux végétaux. Pour tous ces produits, notre traçabilité est irréprochable. » Pendant ce temps débarque une vingtaine de jeunes vigneron de la région champenoise venus découvrir l'entreprise. « On va leur expliquer notre travail et notre philosophie » sourit le directeur. Car l'objectif de ce laboratoire de recherche est avant tout de trouver la bonne osmose entre le tout organique et sa capacité de rendement. Il faut savoir que Frayssinet, c'est 98 % de sa production vendue aux professionnels dans les

secteurs de la vigne, l'arboriculture, le maraîchage et les espaces verts.

Ici, tout est noté, archivé, classé. « On veut montrer notre rigueur et notre éthique

« On garde durant deux ans deux échantillons de tous ce qui rentrent et sort de l'entreprise. »



quotidienne. » N'oublions pas que la société pèse lourd en Europe dans la vente de fertilisants organiques élaborés. A côté, dans une pièce lumineuse, on fait pousser des plants. Un peu plus loin, un local débordant de classeurs. Ici, on stocke pour deux ans au minimum, deux

échantillons de toutes les matières premières qui rentrent et de tous les produits finis qui sortent. « En cas de problème, toute la traçabilité peut être consultée » admet Michel Viel. Autre porte, autre univers. On bascule dans les unités de productions. Dans les hangars, d'immenses stocks alimentaires et gérés par informatique. Puis au loin, un autre bâtiment réservé à l'emballage et aux livraisons. « C'est une grosse journée aujourd'hui avec une trentaine de semi-remorques à charger » admet Luc Frayssinet. Mais ici tout se fait dans le calme. Chacun sait ce qu'il a faire pour que l'entreprise soit encore là pour de nombreuses décennies. Et toujours au même endroit, évidemment.

Vincent Vidal

LA PASSION DU RUGBY

Le rugby est dans les gènes des deux frères Frayssinet. « C'est un sport que l'on a pratiqué. On aime les valeurs qu'il représente. Alors, oui, on a souvent vu notre nom sur les maillots de grands clubs. » Luc se rappelle sa rencontre avec Daniel Du Broca qu'il avait comme client puis engagé comme relation publique de l'entreprise. « Un mec super, qui nous a présentés au club d'Agen. » La société va alors sponsoriser Bourgoin, finaliste en 1997 du championnat de France. « Une visibilité énorme pour nous. » Puis il y a eu Perpignan, Colomiers et le Stade toulousain. N'oublions évidemment pas Mazamet. « De 1997 à 2012, ce fut une histoire vraiment très sympa à vivre. » Et si Les Frayssinet se sont quelque peu retirés du sponsoring rugby, ils continuent à travailler leur communication avec le monde de l'ovalie. Leur nouvel ambassadeur est l'ancien capitaine de l'équipe de France, Thierry Dusautoir.

Luc Frayssinet : « La force de l'entreprise, c'est notre éthique au quotidien »

Luc Frayssinet surfe d'un téléphone à l'autre. Derrière lui, un tableau de Jean-Pierre Rives. Il regrette que son frère Thierry soit absent en cet après-midi ensoleillé pour cause de déplacement professionnel. « Ça fait 36 ans que l'on travaille ensemble. Un sacré bail » admet-il. 36 ans pour développer, moderniser ce diamant familial. « Cette entreprise a été créée en 1870 par la famille Phalippou. Il récupérait les bourres de laine et le cuir qui servaient d'engrais naturels pour les vignes de l'Hérault et de l'Aude. » Trois générations de Phalippou vont se succéder avant l'arrivée de leur neveu Frayssinet à qui on a demandé de prendre la direction de l'entreprise. Les années passent. L'entreprise continue sa voie dans les engrais organiques. « Cette ligne, on la doit à notre père qui a toujours refusé de rentrer dans le tout chimie, alors que beaucoup de concurrents ont fait le choix inverse. On le remerciera jamais assez. »

Le vrai problème des boues urbaines Aujourd'hui, l'entreprise s'est fait une place de choix dans la production et la vente d'engrais organique élaboré. Un choix qui aujourd'hui est « tendance » dans le monde politique et agricole.



Luc Frayssinet avec entre ses mains, le symbole de tradition familiale avec son frère Thierry et leurs deux enfants qui représentent la sixième génération intégrant l'entreprise.

« C'est vrai qu'aujourd'hui, on en parle de plus en plus. Mais je voudrais tirer la sonnette d'alarme sur cette évolution qui il faut savoir, permet d'incorporer dans les fertilisants organiques, les boues urbaines. C'est grave. » Luc Frayssinet se veut ferme. « Vous imaginez. Ces boues, même traitées, ont en elles du métal, des déchets médicaux. Enfin tout ce que peut rejeter une grande métropole. Et c'est ça que l'on veut introduire dans la terre. On va faire du vin bio avec ces boues. C'est du n'im-

porte quoi. » Ça, c'est dit. Luc Frayssinet lui, s'appuie sur un mot fort, l'éthique. « C'est fondamental dans notre philosophie d'entreprise. Il faut une éthique quotidienne, avec les fournisseurs, les clients, les salariés, nos concurrents même. Montrer que ce qu'on dit, on le fait. Il faut avoir une traçabilité inflexible. » Sur ce point, Luc Frayssinet est intransigeant. « Je suis fatigué de voir que certains s'intègrent dans des labels, et à côté font un peu n'importe quoi. » Enfin, on ne peut que l'interroger sur le choix de la famille, de rester ici, à quelques kilomètres de Lacabarède, loin des grands axes routiers.

« Je vous promets, avec mon frère, on ne s'est jamais posé la question. Pas une seule fois. Ici, nous avons la chance de posséder pas mal de matières organiques. Et puis j'aime l'esprit des gens d'ici. Et aux dernières nouvelles, je n'ai jamais entendu un chauffeur routier se plaindre du trajet. On est bien ici sur ce territoire. Je rappelle que Pierre Fabre, lui aussi, n'a jamais voulu quitter Castres. » Voilà, il est temps pour Luc Frayssinet de reprendre son costume de dirigeants. Avec tous les projets et les évolutions de l'entreprise, le boulot ne manque pas. **V.V**

Une vigne expérimentale

« Cela fait vingt ans que nous sommes propriétaire du domaine du Moulin de Lène dans l'Hérault. C'était une idée de mon père avant ne partir à la retraite. L'objectif était de trouver un endroit où tout était à faire, tout à reconstruire sur une terre abandonnée. On a mis deux ans pour trouver l'endroit que l'on désirait » admet Luc Frayssinet. En investissant sur cette propriété, l'objectif est clair. « Nous avons fait de ce domaine un champ d'expérimentation extraordinaire. Il faut savoir que la viticulture représente 40% de nos débouchés. Là, on propose du concret. » Il ajoute. « Nos clients peuvent visiter et goûter ce vin produit avec nos engrais organiques. On n'est plus dans le bla-bla, le peut-être. C'est du concret. C'est cela qui nous intéresse. Montrer notre éthique. Nous avons intégré le label Terra Vitis, garantissant une agriculture environnementale et raisonnée. C'est vrai que c'est un travail énorme depuis vingt. Mais on est vraiment fier de ce que l'on a réalisé. »