

Ecrit par le 23 juillet 2024

Orange accueille la 1^{re} édition de la Java du cochon



La première édition de la Java du cochon, un festival autour de la gastronomie populaire, aura lieu le week-end des 3 et 4 juin à Orange. Au programme, dégustations, animations et spectacles, mais aussi le Mondial du saucisson.

Les 3 et 4 juin prochains, la ville d'[Orange](#) va mettre le saucisson, le cochon et plus largement la gastronomie populaire à l'honneur lors de la Java du cochon. Les agriculteurs locaux et leurs produits du terroir seront mis en lumière, ainsi que les métiers de bouche tels que la boucherie et la boulangerie. L'occasion de mettre en avant les bonnes pratiques agricoles, les circuits courts, mais aussi la gastronomie française.

Diverses animations vont rythmer le week-end tels que le concours mondial Rabelais du saucisson, une

Ecrit par le 23 juillet 2024

grande foire aux produits du terroir et aux produits artisanaux Origine France Garantie, des animations et spectacles, des dégustations, un espace dédié aux terroirs de Châteauneuf-du-Pape et bien d'autres vigneron. Cet événement profitera également aux restaurateurs et commerçants d'Orange qui se sont pleinement engagés.

Les animations et ateliers

Durant tout le week-end, des petits moments auront lieu avec les animaux. Une ferme pédagogique sera mise en place avec deux enclos où petits et grands pourront redécouvrir les animaux de la ferme. Il sera possible de rentrer dans l'enclos principal afin de passer un moment de tendresse avec eux. L'événement accueillera également un tiercé de cochons au parc Gasparin les deux après-midis durant lequel six concurrents s'affronteront en courant derrière une truffe brandie par leur « jockey ». Les organisateurs de l'événement tiennent à rappeler que ces animaux sont bien traités pour ce moment ludique rappelant les fêtes de village d'antan.

Comment faire la fête sans musique ? Cinq musiciens mettront l'ambiance au son de leurs cuivres et d'autres instruments festifs lors d'une fanfare durant tout le week-end. Le duo '[Le Zinzin](#)' jouera des chansons théâtrales et entraînantes à l'orgue de Barbarie le samedi. Cette journée se clôturera par une soirée festive et dansante animée par un DJ.

Les enfants auront le droit à leurs propres animations, en plus de la ferme pédagogique, près de laquelle sera installé un château gonflable. Petits et grands seront invités à déambuler dans les rues d'Orange et suivre la parade des 3 petits cochons pour échapper au grand méchant loup. Les enfants pourront embarquer à bord du petit train express', faire des manèges, tout en dégustant des sucreries. Enfin, un parcours familial sera mis en place afin de découvrir de manière ludique et éducative quelques recoins de la ville. Chaque famille sera dotée d'un plan et d'un carnet de jeu comprenant des questions simples et amusantes, des indices et des anecdotes pour aider à résoudre les énigmes et à découvrir l'histoire des monuments sur le parcours.

Le Mondial du saucisson

Lors de cet événement, la ville d'Orange va également accueillir la troisième édition du prestigieux [concours mondial Rabelais du saucisson](#). Organisé par l'Académie du Saucisson A3S, ce concours est le seul appliquant à la notation des jurés le 'coefficient de confiance' que l'on peut accorder au produit et à son producteur. Il ne s'agit pas de récompenser le meilleur saucisson du monde, mais d'éclairer les consommateurs et de promouvoir les bons producteurs, pour plus de confiance et de plaisir partagé.

Il est ouvert à près de 40 pays dans le monde. Environ 130 échantillons répartis dans 6 catégories vont être dégustés par une centaine de jurés rigoureusement formés. Parmi les participants, on retrouve notamment l'entreprise carpentrassienne [Rinjonneau](#), dont les saucissons vont être en compétition avec des produits australiens, néo-zélandais, ou venant d'autres parties du monde.

[Lire également : 'Rinjonneau, les saucissons vaclusiens à la renommée internationale'](#)

Ecrit par le 23 juillet 2024



V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Rinjonneau, les saucissons vauclois à la renommée internationale



Ce mardi 28 mars, c'était la Journée internationale du saucisson. 9 Français sur 10 en consomment au moins une fois par an selon la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT). Parmi les meilleurs produits qu'on peut trouver sur le marché, il y a ceux de l'entreprise carpentrassienne [Rinjonneau](#), qui vient d'obtenir le Saucisson d'Or à la 35^e édition du concours international du meilleur saucisson Saucicréor pour sa saucisse sèche.

Rinjonneau voit le jour en 1985 à Monteux. À l'époque, c'est une boucherie où le propriétaire du même nom fabrique ses saucissons et élabore ses propres recettes. Les saucissons devenant le produit phare du commerce, M. Rinjonneau décide, lorsqu'il déménage la boutique au marché-gare de Carpentras en 1991, de ne se consacrer plus qu'à ce produit qui fait aujourd'hui la renommée de l'entreprise en Vaucluse.

Ecrit par le 23 juillet 2024

En 2017, la société est reprise par [Ludovic Salendres](#). « Je cherchais à reprendre une entreprise un peu plus grosse que ce que j'avais, Rinjonneau était mon fournisseur à l'époque, donc de fil en aiguille, c'est moi qui ai fini par reprendre l'entreprise », explique-t-il. Après avoir débuté un apprentissage en boucherie à l'âge de 15 ans, Ludovic ouvre sa propre boucherie, la Boucherie des Halles à Pernes-les-Fontaines, en 2006, qu'il tiendra jusqu'à sa reprise de Rinjonneau.

Une entreprise déjà lancée mais toujours en développement

« Quand j'ai repris l'entreprise, le produit était déjà là, il avait déjà une renommée mais très locale, poursuit le propriétaire. Ce que j'ai apporté c'est surtout le côté communication, mais aussi force de vente, et commercialisation. » Aujourd'hui, l'entreprise souhaite voir plus loin, acquérir une renommée au-delà des frontières vauclusiennes, mais aussi exporter à l'international. Par ailleurs, Rinjonneau est déjà présent en Belgique, en Allemagne, et en République Tchèque.

Avec l'arrivée de Ludovic aux commandes est également venue la création de deux marques distinctes : 'Le Ventoux', trouvable en moyenne et grande surface, et 'Rinjonneau', qui elle est distribuée dans de plus petits commerces. En 2021, l'entreprise déménage de nouveau car l'espace du marché-gare devient trop étroit. Elle est depuis installée dans la zone d'activités Bellecour à Carpentras. Aujourd'hui, Rinjonneau c'est [17 références produits](#), fabriquées artisanalement avec du porc français, allant du saucisson aux cèpes, jusqu'au chorizo, en passant par la rosette.

Ecrit par le 23 juillet 2024



©Rinjonneau

Un projet d'e-commerce

Jusqu'au début de l'année 2023, Rinjonneau n'était que fournisseur pour les professionnels, mais ne vendez pas directement aux particuliers. Depuis ces derniers mois, l'entreprise autorise les particuliers à venir récupérer leurs saucissons sur place à Carpentras sur son site.

Ludovic Salendres réfléchit de plus en plus à l'ouverture d'un e-commerce d'ici la fin de l'année ou début de l'année prochaine. « On est dans une région très touristique, on s'est rendu compte que beaucoup de personnes ont l'occasion d'acheter nos produits et quand ils repartent chez eux, ne peuvent plus s'en procurer car on n'est pas implanté dans toutes les régions, développe-t-il. On est très sollicités par téléphone par ces personnes-là, donc on veut absolument répondre à cette demande. »

Des concours qui participent à la renommée

L'année qui a suivi sa reprise de la société, Ludovic participe au Mondial du saucisson et l'entreprise remporte la médaille d'argent pour son saucisson pur porc. Le 17 mars dernier, c'est sa saucisse sèche qui a remporté le Saucisson d'Or au concours international du meilleur saucisson Saucicréor. « Cette récompense a été une vraie surprise car ce concours est très sélectif et qualitatif », affirme Ludovic.

Écrit par le 23 juillet 2024

Rinjonneau remporte le
★ **SAUCISSON D'OR** ★

Notre saucisse sèche a obtenu
un **saucisson d'or** au concours **Saucicreor** !



« Cette médaille récompense la qualité supérieure de notre saucisse sèche que nous avons obtenu grâce au talent de notre équipe », a affirmé l'entreprise sur ses réseaux sociaux. ©Rinjonneau

Ainsi, les récompenses apportent un gage de qualité pour les clients de Rinjonneau, mais aussi pour les consommateurs. Participer à ce type de concours est donc un bon moyen d'apporter un peu de communication à l'entreprise et au produit, mais pas seulement. « Les concours nous permettent aussi de nous comparer avec les confrères, de savoir où on se situe sur le marché », explique le Vauclusien. Prochaine étape : le Mondial du saucisson qui aura lieu les 3 et 4 juin prochains à Orange. Les saucissons Rinjonneau seront alors en compétition avec des produits australiens, néo-zélandais, ou venant d'autres parties du monde.