



Histoire de la Famille Meulemans

entre 1938 et 2013



Jean et Marguerite Meulemans, parents de Roland, étaient brasseurs (fabricant de bière artisanale) à Dunkerque. En 1938, Jean a acheté la propriété agricole de Saint Jean des Echelles. Marguerite, ses parents et ses enfants y ont passé la période de la guerre, pendant que Jean est prisonnier en Allemagne. Les ouvriers de la brasserie ont aussi été accueillis à Saint Jean, au village.

La ferme a été exploitée en élevage de porc par un fermier jusqu'en 1976. Après la vente de la brasserie, Roland, qui avait repris la suite de son père, en produisant semi-industriellement « Sa Bière », viendra s'installer à La Grande Malpougère, avec sa femme Huguette, et ses 4 enfants : Dominique, Pierre, François, Jean.

En parallèle de l'élevage de porc, 5 chèvres, puis rapidement 25, permettent la fabrication de fromages qui seront vendus aux particuliers, sur l'exploitation. Dès 1980, la famille commence un élevage de canard, avec les 50 premiers canards Ils apprennent à élever, gaver, abattre, découper les canards gras (canard de Barbarie). Les premiers foies gras sont lancés, il faut inventer des recettes pour accommoder les magrets, les aiguillettes. Le foie gras étant commercialisé à part, il fallait trouver une façon d'utiliser la viande. Sont ainsi créées les rillettes, les pâtés, les confits, etc...

Les premiers clients de Foie Gras sont les acheteurs de fromages de chèvre. La clientèle se développe rapidement, la gamme de produits s'élargit. Il devient temps de choisir : en 1985, la famille arrêtera les porcs et les chèvres, pour se consacrer uniquement aux canards.



En 1990, les locaux deviennent trop petits et ne correspondent plus aux normes sanitaires européennes : il faudra « s'exiler » à Bonnetable, à 40 km de là. Le gavage sera arrêté, puis transféré auprès d'agriculteurs voisins, dans un premier temps, puis délégué ensuite à des partenaires spécialisés. L'abattage et la découpe de canards seront ensuite stoppés. Mais la créativité gourmande se poursuit : la rilette de canard au foie de canard, dite « Rilette au Foie Gras » est créée ! Des principes de travail industriel sont mis en place (méthode HACCCP notamment)

Dix années d'allers-retours fastidieux conduisent à la construction de l'atelier de fabrication actuel, sur le site de la ferme, bien intégré aux bâtiments d'époque.

La famille a enfin retrouvé ses racines. Le retour sur l'exploitation permet de rationaliser l'activité. Le boudin blanc au foie gras connaît ses premiers succès.

En 2005, l'entreprise ajoute une nouvelle activité : la conserverie à façon. Il est possible, avec un process particulièrement défini et encadré, de préparer et de stériliser des produits alimentaires de porc, terrine de truie, pâté de campagne, soupe de légumes, mousse d'aubergines... Les Meulemans travaillent avec des produits d'origine France. Les outils de production sont agréés, avec une qualité irréprochable et un service de haut niveau.

La clientèle se compose de particuliers, d'entreprises, de comités d'entreprises ou associations diverses. L'activité de production et de vente du foie gras est à son maximum entre octobre et décembre.



Les fêtes de Noël donnent lieu à la réalisation de cadeaux. Les produits « phares » sont les rillettes de canard au foie de canard, le boudin blanc au foie gras, le foie gras mi-cuit de canard. Foie GrasLe foie gras est un produit noble. Il ne souffre pas la médiocrité. Il est cuisiné sans le moindre conservateur. Le foie gras régale les papilles des plus gourmets. La gamme des produits gastronomiques Meulemans s'élargit au fur et à mesure des années : confits, rillettes, terrines, pâtés, plats cuisinés...

Les nouveautés des 2 dernières années : le confit de 4 manchons de canard, le canard au curry... La nouveauté de l'année 2009: la Terrine Truite & Légumes.

Depuis 3 ans, une grande salle, aménagée dans les étables, permet de recevoir des groupes de visiteurs pour des visites (virtuelles) de l'atelier de fabrication, des démonstrations et des cours de cuisine, des dégustations.

Les Meulemans gèrent leur activité de production et de commercialisation, en préservant le patrimoine familial et en préparant, pourquoi pas, la continuité de ses traditions gastronomiques avec les petits enfants.

