

COMMERCE Un reportage sur la fermeture sans reprenneur de la dernière boucherie de Delémont fait réagir la Fondation rurale interjurassienne, qui l'a trouvé un poil pessimiste.

La boucherie souffre mais ne meurt pas

CONTEXTE

Les boucheries indépendantes vont-elles disparaître, mangée par la concurrence des grandes surfaces et le tourisme d'achat? Que nenni, estime la Fondation rurale interjurassienne réagissant à un reportage alarmiste diffusé dimanche soir dans le «19:30» de la RTS.

LÉO BYSAETH

«Il m'a énervé ce reportage!» Conseiller filière alimentaire & espace rural auprès de la Fédération rurale interjurassienne (FRI), Olivier Boillat fait allusion au reportage diffusé dimanche dernier dans le journal télévisé de la RTS, intitulé «Le blues des bouchers». Le thème? La prochaine disparition de la dernière boucherie indépendante de Delémont. Le ton? La fin prochaine des boucheries, tuées par les grandes surfaces et le tourisme d'achat.

C'est peu dire qu'Olivier Boillat ne partage pas ce pessimisme. Du coup, pour la FRI, il a envoyé aux médias un communiqué prenant le contre-pied de la thèse sous-jacente au reportage télévisé.

«La RTS prend prétexte de la vente du bâtiment et de la non-prise de cette boucherie pour expliquer que 'tout fout le camp.' Or, estime le conseiller de la FRI, rien n'est plus réducteur. Il ne nie pas que le monde de la boucherie «ne va pas bien». Mais de là à dire que, bientôt, le consommateur n'aura plus pour se fournir que les rayons des grandes surfaces, il y a un abîme.

Qualité et proximité

Car, si la boucherie traditionnelle est effectivement condamnée à terme «si elle se contente de faire la même chose que les grandes surfaces», elle a de beaux jours devant elle si elle joue la carte de la qualité et de la proximité.

Les Jurassiens – à part ceux de la vallée de Delémont – ont encore un grand choix (lire ci-dessous) de boucheries à leur service. Certes, le marché est dur, mais «pleurnicher sur cette réalité n'amène pas de solution».



L'abattoir régional des Ponts-de-Martel: une façon de rester concurrentielles pour les boucheries régionales. ARCHIVES CHRISTIAN GALLEY

«Un boucher qui sait se débrouiller et propose de la belle marchandise s'en sort.»

ALEXANDRE LÉGER PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES BOUCHERS NEUCHÂTELOIS

En revanche, y répondre en changeant les modèles de vente permet d'aller à la rencontre des exigences du consommateur, tant qualitatives que financières.

D'autres modèles existent

Et ce malgré «les lois les plus sévères du monde» sur l'élevage et les règlements draconiens sur l'hygiène. «On peut déplorer ces lois et ces règlements, mais on peut aussi en être fier.» Car, à côté du consommateur «qui ne voit que la bonne affaire qu'il fait en achetant une viande non identifiée et passera sa vie à manger du poulet hongrois», beaucoup d'autres

exigent de savoir d'où vient le morceau qu'ils cuisineront.

De ce point de vue-là, le marché de la viande locale, où le terroir et la garantie de provenance jouent le premier rôle, est même concurrentiel.

Ainsi, dans le Jura et le Jura bernois, sont actives 15 boucheries «grâce à la suppression d'intermédiaires, ce système permet d'offrir un panier de viande mixte pour 32 francs. En grande surface – hors action ou label – une étude marketing a montré que le même assortiment revient entre 34 et 36 fr. indique Olivier Boillat.

Plus original, Olivier Boillat signale le succès des abonnements viande. Même s'il s'agit

d'un marché de niche, les montants en jeu sont loin d'être négligeables. Le site Lessaveurs.ch vend pour 200 000 fr. de viande par an. Ce système de livraison à domicile a déjà séduit 700 personnes. La clé du succès: un approvisionnement régulier où les portions sont bien calculées et les qualités bien réparties. Le plus étonnant: grâce à la suppression d'intermédiaires, ce système permet d'offrir un panier de viande mixte pour 32 francs. En grande surface – hors action ou label – une étude marketing a montré que le même assortiment revient entre 34 et 36 fr. indique Olivier Boillat.

Concurrence, certes

Conclusion: «Le marché est concurrentiel et en évolution, mais pas en perte. Les Suisses veulent manger de la viande, mais pas n'importe laquelle. Aux bouchers de s'affirmer et de montrer en quoi ils sont différents.»

Le regroupement des forces

dans l'abattage fait aussi partie de l'équation qui permet de faire face à la concurrence de la France et des grandes surfaces. «Pour moi, le modèle, c'est l'abattoir régional des Ponts-de-Martel», lance le Jurassien. La structure, ultramoderne, est au service des bouchers indépendants. Un chemin pas encore trouvé dans le Jura où plus de 20 abattoirs sont en fonction.

Président cantonal des bouchers neuchâtelois, Alexandre Léger confirme sur ce point: «Fédérer les forces était la seule solution.» Une mutation imposée par l'exigence de respect des normes et les investissements à consentir.

Alexandre Léger, qui œuvre à Saint-Blaise où il a repris le commerce paternel, continue à croire à un avenir pour ce «très beau métier». Car «un boucher qui sait se débrouiller et propose de la belle marchandise s'en sort».

Trois quarts en moins en 50 ans

Il n'empêche. La disparition des boucheries semble inexorable. «Rien qu'à Saint-Blaise, il y a 50 ans, il y avait cinq abattoirs, deux charcuteries et trois boucheries et la société comptait une centaine de membres.» Dans le canton de Neuchâtel, à l'heure actuelle, 27 bouchers sont membres de l'association, qui regroupe l'immense majorité des professionnels actifs. Et, sur le plan suisse, «on estime qu'une boucherie ferme chaque semaine en Suisse», déplore le président neuchâtelois.

La principale difficulté, c'est la relève. Car un jeune qui reprend une boucherie ne trouvera pas de banque prête à le suivre pour financer ses investissements. L'argent, toujours, même le bal et tranche dans le lard. ●

Les Franches-Montagnes et l'Ajoie s'accrochent

Dans le canton du Jura, c'est principalement dans la vallée de Delémont que les boucheries indépendantes ont connu une saignée. Dans les districts des Franches-Montagnes et de Porrentruy, nombreux sont encore les villages à posséder un, si ce n'est deux commerces de viande.

Le chef-lieu jurassien est sans conteste «victime» de la présence des grandes enseignes commerciales sur son territoire. A Delémont, au début du siècle dernier, on dénombrait près d'une vingtaine de boucheries dites artisanales. Il n'y en aura plus aucune à partir de l'an prochain. Les raisons sont connues: concurrence des grandes surfaces, problème de succession, financement, et changement d'habitudes des consommateurs. Et pourtant. A Bassecourt (commune de Haute-Sorne), qui

abrite le plus grand centre commercial du canton, on dénombre deux boucheries.

Les habitants du Val-Terbi sont obligés de «descendre» jusqu'à Courroux pour acheter un bout de bidoche. Les deux boucheries de Courtételle ont été rayées de la carte. Il en subsiste une à Courrendlin.

A ce petit jeu des fermetures forcées, les Franches-Montagnards sont plutôt bien lotis: deux enseignes aux Breuleux, une aux Bois, Saignelégier, Montfaucon et Lajoux: la proximité continue de payer. Ces commerces proposent tous des spécialités maison et de la viande de la région. Aux Breuleux, au Noirmont et à Saignelégier, on continue d'abattre ses «propres» bêtes dans des abattoirs. Jusqu'à quand, con-

naissant les directives de plus en strictes dictées par l'Etat à ce niveau?

Une seule chevaline

L'Ajoie a toujours été un territoire agricole. Dans de nombreuses localités, voire des petites comme à Fahy ou Courtemaiçhe, une boucherie continue d'animer les rues des villages. Porrentruy peut se targuer désormais de disposer de l'unique boucherie chevaline du canton du Jura, après la disparition récente de celle de Delémont. Pays du cheval par excellence, les Franches-Montagnes n'abritent aucune boucherie chevaline.

Dans ces deux régions, ces commerces sont souvent remis de père en fils. Depuis le temps que leurs portes sont ouvertes, les affaires doivent être rentables. Non? ● **GST**