

# La boucherie artisanale reste forte

**COMMERCE** Depuis hier, un nouveau et jeune patron a repris la boucherie chevaline Schafer à Payerne. Avec quatre enseignes pour la ville et même six en comptant celles de Corcelles-près-Payerne, la région reste un terreau propice.

## PAYERNE

« J e suis convaincu qu'il y a de la place pour les artisans bouchers dans notre pays. » Président de l'Association vaudoise des maîtres bouchers-charcutiers, José Naef, de Sainte-Croix se réjouit à chaque fois qu'une enseigne est remise dans le canton. C'est le cas depuis hier à la boucherie chevaline de Robert et Carmen Schafer à Payerne. A seulement 21 ans, Kevin Nicollier, de Villargiroud, a décidé de se mettre à son compte. Souhaitant remettre son affaire pour se soumettre à une intervention chirurgicale, celui qui dirigeait son magasin depuis 1981, tout d'abord à la rue de Lausanne, puis depuis 1991 à la rue du Simplon 3 peut donc partir tranquille (*voir encadré*). Et Payerne maintient ainsi ses quatre enseignes de boucherie artisanale, auxquelles il convient d'ajouter les deux établissements corcollins, soit six ateliers pour moins de 13 000 habitants.



Après une année de démarches en vue de remettre leur boucherie, Robert et Carmen Schafer ont passé le témoin au jeune boucher Kevin Nicollier.

**Encore 17 boucheries à la fin des années 1970**  
Depuis longtemps, la charcuterie payernoise représente un secteur économique fort, même si la tendance n'est pas vraiment rose. « Quand je suis arrivé à Payerne à la fin des années 1970, il restait encore 17 boucheries indépendantes », se souvient Robert Schafer. Les Payernois doivent même leur surnom de Cochons rouges à la viande des pores régionaux, savoureux grâce aux glands engoutés dans les forêts de chêne.

Une présence importante, même si José Naef peine à établir une statistique cantonale. « Ce qu'on peut dire, c'est que les boucheries vaudoises sont devenues plus importantes, mais que le nombre de membres de l'association a baissé dans le même temps, poursuit-il. Après, chaque région a ses spécificités. A Sainte-Croix, même si nous sommes proches de la frontière française, où les

prix sont moins élevés, surtout de puis l'abandon du taux plancher, il reste tout de même deux enseignes pour 4000 habitants. »

### Plus rien à Dondidier, Avenches ou Moudon

Quoi qu'il en soit, si le secteur de la boucherie indépendante se défend bien du côté d'Estavayer-le-Lac avec quatre artisans toujours en place, il n'en va pas forcément de même partout dans la région broyarde. Ainsi, la région d'Avenches et Dondidier est privée de commerce depuis la fermeture de la boucherie Badertscher en 2010, même si des artisans officient dans les villages environnants. A Moudon aussi, la boucherie artisanale n'a plus pignon sur rue, tandis que du côté de Lucens, un

nouvel atelier vient d'ouvrir. Il concernera la boucherie d'Armand Devallonné, qui remettra son office le 1<sup>er</sup> septembre à Michaël Wyler. « Les gens aiment le fait maison, la proximité et on a eu la chance de

pouvoir compter sur une clientèle très fidèle, raconte Françoise Devallonné, épouse d'Armand. Mais il faut reconnaître que la concurrence des grandes surfaces s'est accrue ces dernières années. »

A 63 ans, celui qui siège aussi au comité cantonal a donc également décidé de passer la main. Une transition facilitée par le nouveau propriétaire de l'immeuble abritant le laboratoire, qui a été sensible au fait de maintenir une activité commerciale dans le bourg, permettant ainsi de pouvoir prolonger le bail.

Ceci facilitera le passage du témoin à l'ancien apprenti de la maison, revendu il y a une grosse année dans l'entreprise pour préparer la remise du commerce. « La meilleure solution pour remettre son commerce est de le maintenir au goût du jour, reprend José Naef. Quand un boucher me demande conseil en vue d'une reprise, je lui conseille toujours de regarder avec le chimiste et le vétérinaire cantonal pour savoir si tout est aux normes actuelles. » Sans quoi, il sera compliqué de pouvoir renabilliser l'affaire avec des investissements importants en vue.

### Pas la même qualité de vie

Enfin, le président cantonal tient à rappeler qu'un patron peut oublier les 43 heures de travail hebdomada-

res, le salaire assuré ou les vacances. C'est justement ce qui avait poussé Stéphane Badertscher à saisir une nouvelle opportunité professionnelle. « J'ai quatre enfants, mais je ne les voyais pour ainsi dire jamais, car leurs horaires n'étaient pas compatibles avec les miens. Avant, j'avais deux semaines de vacances par année plus quelques jours fériés. Désormais, j'en ai cinq et surtout je peux profiter des week-ends », sourit celui qui est devenu chef de production dans une société de boucherie. L'ancien patron ajoute que pour maintenir des commerces de proximité dans les bourgades régionales, il faut que les autorités le permettent également. Par exemple, en maintenant des accès facilités pour la clientèle.

### SEBASTIEN GALLIKER

PHOTO SEBASTIEN GALLIKER

**Continuité**  
« Au pire des cas, j'aurai repoussé l'opération chirurgicale jusqu'au terme de notre bail, fin 2016. Mais mon but premier était que le commerce puisse continuer sous sa forme actuelle, donc, dès que nous avons été mis en contact avec un repreneur souhaitant la même issue, l'affaire s'est rapidement concrétisée. » A 57 ans, Robert Schafer a donc remis, hier, les clés de sa boucherie au jeune Fribourgeois Kevin Nicollier. Avant de passer au bistouri, il secondera encore le nouvel exploitant durant un mois.

Grosso modo, il a fallu une année aux patrons pour trouver leur successeur, sachant que diverses propositions n'allaient pas dans le sens d'une certaine continuité souhaitée par Robert et Carmen. « Si le service est fait correctement, il y a un avenir radieux pour la boucherie traditionnelle. Mais pour cela, il ne faut pas avoir peur du travail », poursuit l'ancien chef. Avant obtenu son CFC en 2012 dans une boucherie de Farnagny, Kevin Nicollier y est resté employé depuis lors. « Mais j'ai eu l'occasion de remplacer un patron indépendant et qui travaillait seul durant quatre mois suite à une période d'indisponibilité médicale », explique-t-il.

Une expérience qui lui a donné le goût de se mettre à son compte. Si bien qu'il a sauté sur l'occasion quand le boulangier payernois Pascal Dubois l'a mis en contact avec les Schafer. « Dans un premier temps, je vais simplement reprendre le commerce en profitant de l'expérience des patrons », conclut-il. Par la suite, j'ai bien envie de développer le secteur du bœuf et un service traiteur. » **SG**

## En partenariat avec La Broye, le HIB présente...

### Premières joies

*Nous adressons nos sincères félicitations aux heureux parents et les remercions d'avoir fait confiance à l'équipe de la Maternité du HIB*

Luna Juliette	née le 13.03.2015	Famille Michel	Estavayer-le-Lac
Giulia	née le 13.03.2015	Famille Wicht	Priez-vers-Siviriez
Alessia	née le 16.03.2015	Famille Giger	Sédellies
Haytham	né le 16.03.2015	Famille Giger	Sédellies
Jessica Elise	née le 17.03.2015	Famille Drouyina Sidi	Dondidier
Liam	né le 17.03.2015	Famille Beaud	Fétiigny
Noa Alexis Angel	né le 18.03.2015	Famille Martinez	Payerne
Joey	né le 20.03.2015	Famille Minder	Estavayer-le-Lac
Cindy Sofia	née le 21.03.2015	Famille Oliveira Carvalho	Moudon
Liam	né le 22.03.2015	Famille Vonlanthen	Trey
Livia	née le 24.03.2015	Famille Pinho Lopes	Murist
Nilson	né le 24.03.2015	Famille Bessa Félix	Henniez
Louanne	née le 25.03.2015	Famille Bise	Dondidier

## Célébrer Pâques avec les Eglises

**RELIGION** Cinq Eglises pour cinq soirées pascalses sont prévues à l'abbatiale.

### PAYERNE

Fidèles à une tradition de plusieurs années, les Eglises de la ville de Payerne s'unissent pour célébrer ensemble la joie de la résurrection pendant la semaine qui suit la fête de Pâques. Une célébration aura lieu chaque soir, à l'église abbatiale, du lundi 6 avril au vendredi 10 avril, à 19 h. Ces rencontres sont organisées par l'Eglise évangélique réformée via la paroisse Pacore, l'Eglise réformée de langue allemande (Kirchgemeinde Broyetal), l'Eglise catholique romaine, l'Eglise évangélique La Promesse et l'Armée du Salut, chacune de ces Eglises prenant en charge une soirée.



Les célébrations se déroulent à l'abbatiale. PHOTO GUINARD - A

couvrir l'édification de vie qui jaillira au cœur de l'abbatiale pendant ces soirées! Les divers communautés religieuses se réunissent d'ar-