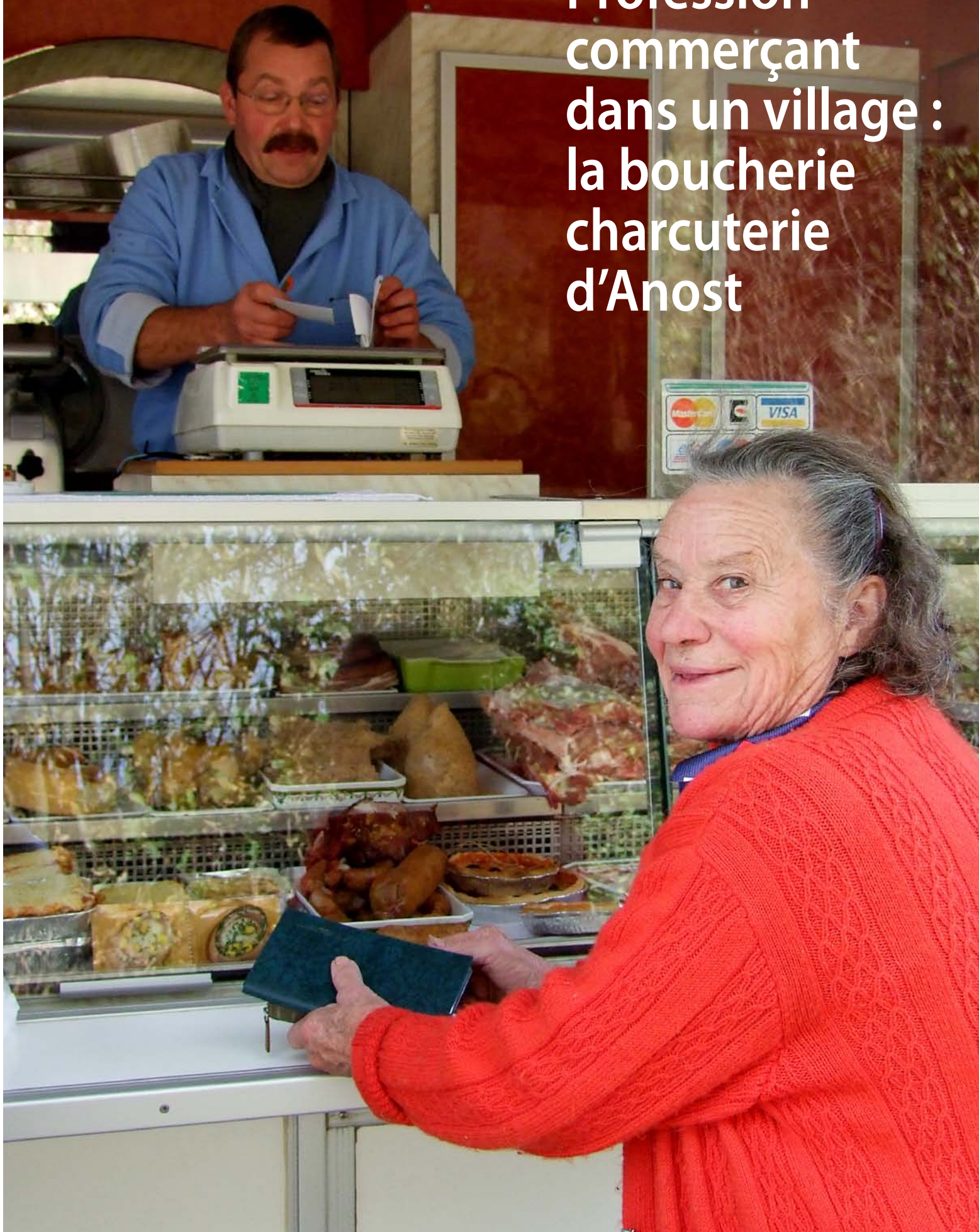


Commerce

TEXTE & PHOTOS YVON LETRANGE

Profession commerçant dans un village : la boucherie charcuterie d'Anost





Imaginez le bourg d'Anost sans boulanger, sans boucher, sans coiffeuse, sans bistrot, sans épicerie, sans ..., sans ..., sans... ça donne des frissons dans le dos, pourtant Anost est privilégié, on y trouve tout ou presque, alors pourquoi ne pas participer davantage au maintien des commerces locaux en achetant plus souvent localement ?

Un jour, en revenant de Nevers, j'avais besoin d'un morceau de lard pour le lendemain, je me suis arrêté le soir dans un supermarché de Château-Chinon. Pas de lard au détail, uniquement en rayon dans des barquettes en polystyrène, je demande à l'étalage si je peux avoir du lard à la coupe, le vendeur m'a répondu en souriant « non, mais si vous voulez, je vous enlève l'emballage et je vous le mets dans un papier », j'ai refusé et machinalement j'ai regardé le prix au Kg. Je suis allé le lendemain matin chercher mon lard chez le boucher d'Anost, je n'ai pas eu d'emballage polluant, le lard était meilleur et en plus je l'ai payé moins cher. Ce n'est peut être pas le cas pour tous les produits, mais je pense que bien trop de gens vont systématiquement dans les grandes surfaces en pensant payer moins cher, c'est des fois vrai, mais est-ce que le temps et les frais de transport pour aller à la ville sont ajoutés à la facture, est-ce qu'on a pensé que lorsque les grandes surfaces ont coulé tous les petits commerces environnants, les prix remontent comme par enchantement, est-ce qu'on a pensé que dans un petit magasin, on est moins tenté par tout ce qui est autour et que finalement on achète moins de choses, est-ce qu'on a pensé à la qualité du produit et du service, est-ce qu'on

a pensé que c'est bien d'avoir des commerces dans son village ?

Patrick et Christine Bain font partie de ces commerçants qui font vivre le village. D'abord parlons de ce qu'on aime : c'est important, sinon pourquoi être là, à Anost, dans le Morvan.

« Le commerce de village est un métier atteste Patrick, il faut aimer son commerce, les gens du village et des hameaux environnants. Le contact avec les gens de la campagne n'a rien à voir avec celui qu'on pourrait avoir en étant chef de rayon dans une grande surface. A Anost, on connaît presque tout le monde, on peut prendre un peu de temps pour discuter du village, des connaissances et des événements locaux.

Les clients qui viennent au magasin ont généralement plus de temps, ça permet de créer des liens, on en profite pour glisser une petite recette, la façon de faire cuire le morceau de viande, demander des nouvelles des enfants ...

Dans un village, il y a une bonne entente entre les différents commerçants, on se rend service mutuellement, par exemple, quand la boulangerie est en vacances, on peut prendre son pain à la boucherie, inversement, il arrive à la boulangerie de livrer des marchandises pour le boucher. Les tournées dans les hameaux environnants, là on sent utile, les gens qui viennent au camion n'ont souvent pas bien les moyens de se déplacer à la boutique, ils sont

contents d'entendre la corne et de venir acheter ce dont ils ont besoin, et là encore il y a un contact privilégié, ça fait une visite dans le hameau.

Les préparations de charcuteries ou de plats cuisinés apportent une satisfaction, la création ou l'amélioration de recettes est un souci permanent de qualité.»

Combien de personnes participent à l'entreprise ? Trois personnes bien occupées, Patrick et Christine, les patrons, ont repris l'entreprise en 2004, le chef Jean Dubois, lui, est resté, il fait presque partie des meubles car il a démarré dans l'entreprise en 1970 avec M. Cottet.

Pour faire un peu d'histoire, nous dit Jean, avant les Cottet, de 1939 à 1969, il y avait les Guillaume dont la fille Marie-Claude est toujours propriétaire des murs loués par Patrick et Christine. Il y avait même un abattoir à Anost, on tuait les bêtes en face et les volumes de viandes produits et vendus étaient bien plus importants, on avait des apprentis, tout le monde venait chez le boucher.

VdM : Comment s'organise une semaine de boucher charcutier à Anost ?

Patrick Bain : « Alors là, pas trop de place pour les loisirs !

Lundi : jour de fermeture, à ne pas confondre avec jour de repos, il faut faire la compta, les démarches à la banque, nettoyer le linge, aller voir les bêtes dans les fermes, faire les démarches auprès des fournisseurs, aller à l'abattoir.

Mardi : debout 4H15 pour passer à l'abattoir et être à 5H45 à Anost pour préparer la viande avant l'ouverture de la boutique qui sera ouverte par Christine vers 8h. La matinée est passée à préparer la semaine avec le chef départ en tournée à 15h pour Lucenay et les environs, retour à la maison vers 22h (Eh oui.)

Mercredi : vente en place à Igornay avec le camion de 8h à 12h30, retour à Anost en profitant du chemin pour finir la tournée de Lucenay. Après un repas avec le chef, préparation du camion pour le lendemain.

Jeudi : comme le mercredi, lever 4h15, passage à l'abattoir, retour à Anost pour charger et partir pour la tournée de la région de Cussy.

Vendredi : idem, mais tournée de la région d'Anost (Les Bigeard, le Mont, Dront, Vaumignon, Velée, etc.)

Samedi : le matin, c'est le jour du marché de Château Chinon, on charge le camion à 5h pour être sur place à 8h. Qu'est ce qu'on va bien vendre aujourd'hui ? La semaine dernière on a manqué de saucissons, et puis attention, lundi c'est férié, il faut charger un peu plus, pas question de revenir chercher de la marchandise, tout ce qui manque peut être une vente ratée. En revenant de Château, comme il n'y a plus de boucher, on s'arrête pour desservir quelques clients à Arleuf et Bussy.

Dimanche : le matin c'est le jour de préparation des charcuteries, branle-bas de combat dans le laboratoire, avec le chef, il faut préparer saucisses, pâtés ... Et puis le dimanche matin, il y a du monde qui vient au magasin, Christine ne chôme pas à servir tout le monde.»



VdM : Quelle est la provenance de vos produits ?

« Le bœuf et le veau viennent de la région, entre Igornay et Château-Chinon, par exemple Louvrault dans la Nièvre, Buteau de Courty ou Boule de Montcimet ; le mouton vient essentiellement de Cussy chez Solange Carty ; le porc est acheté chez Rase à l'abattoir d'Autun.

Nous fabriquons au labo 80% de la charcuterie (le sec et le fumé sont achetés à la Charité-sur-Loire), les lapins et les volailles sont pris au Volailleur Morvandiau à Saint-Léger-du-Bois. »

Quelles sont les spécialités ?

« Bien sûr, il y a notre jambon persillé, traditionnel en Morvan, mais le nôtre est plutôt réputé, il suffit de le goûter pour l'adopter, dans le même style, la joue de porc persillée est une recette à découvrir. » Jean est spécialiste des tripes, du fromage de tête et du pâté en croûte. Christine s'occupe plutôt des plats cuisinés et des sauces ..

Et si on parlait aussi des inconvénients du métier ? Comme on a vu dans l'organisation de la semaine, il faut penser à rassembler son courage (surtout pour se lever le matin dit Patrick), mais ça, lorsqu'on a le tempérament de Patrick et Christine ce n'est pas trop un problème.

« On a une obligation de se diversifier pour assurer un minimum de chiffre d'affaire. Les prévisions pour les approvisionnements sont très difficiles, on passe de semaines très calmes en hiver à des week ends surchargés pour certaines fêtes ou pendant les mois d'été. Les normes, charges, contraintes sont les mêmes que pour des entreprises plus importantes, mais nous n'avons pas les mêmes volumes de ventes pour compenser ces frais.

Reste à savoir si au moment de la retraite, des jeunes acceptent de reprendre dans ces conditions. »

EN GUISE DE CONCLUSION

Pour cet article sur les petits commerces, nous avons pris en exemple le boucher, merci aux autres commerces de ne pas nous en vouloir car bien sûr vous avez tous sensiblement les mêmes plaisirs, les mêmes démarches et les mêmes difficultés, merci encore d'œuvrer pour qu'il fasse bon vivre dans le village d'Anost ! ■

