

LA BOUCHERIE JUNOD EN FÊTE

Huitante ans et quatre générations au service du client

En 1928, au mois de novembre, Marcel Junod de La Sagne, reprenait une boucherie à la rue centrale. André, Louis et Vincent Junod fêtent aujourd'hui les huitante ans de l'entreprise. C'est un anniversaire que lui envient sûrement beaucoup de P.M.E. Les générations se sont succédé durant tout ce temps, en maintenant sans discontinuer une fidélité au métier et à la région. Cette longévité ne serait pas possible sans une longue tradition de savoir-faire et le souci du travail bien fait.

Il était épicier et fils d'épicier. A la fin des années vingt, Marcel Junod quitta la Sagne pour ouvrir un magasin à Lausanne. Après quelques temps d'exil dans la capitale vaudoise, poussé par l'ennui des sapins et de son cheval, il revint dans son Jura pour reprendre une boucherie. Les sapins du Jura et son cheval ! Il n'en fallait pas plus. Marcel Junod était dragon dans la cavalerie, comme son fils André le sera d'ailleurs. A la boucherie Junod, aujourd'hui bien sûr, on trouve de la viande de cheval, mais à la table, il n'y en a pas.

L'épouse de Marcel Junod, Alice Jaccard, venait de L'Auberson; elle habitait le petit château qui se trouve au milieu du village.

Les sapins du Jura et son cheval

Après la guerre, en 1945, Marcel Junod transforma la devanture de la boucherie. Quelques années plus tard, en 1952, il agrandit son commerce en construisant le laboratoire. L'entreprise se développa et en 1959, trente ans après l'ouverture du magasin, André Junod, le fils du fondateur reprit l'affaire. Il avait trente ans, lui aussi..

En 1968, tout est transformé. Les travaux durèrent deux ans. Ils sont importants. En arrière du magasin actuel, la roche est creusée sur une profondeur de douze mètres et ceci à coup de mines. « Aujourd'hui, ce serait impensable, raconte Louis Junod ». Ainsi la surface de travail est doublée. Dans ce nouvel espace, on installe un laboratoire et la chambre froide. De plus, André Junod achète le bâtiment attenant à la boucherie du côté de la fontaine de la rue centrale.

Un rythme de trente ans

La dernière modification a lieu en 1984 avec la rénovation d'une partie des locaux.



Mmes et MM. Jacqueline Junod, Claire-Lise Anselmo, André Junod, Loïc Raymond, Fanny De Carvalho, Eric Robbe-Grillet, Vincent Junod et Louis Junod.

Et quatre ans plus tard, en 1989, l'actuel patron Louis Junod reprend les rênes de la boucherie exactement trente ans après son père. Il est intéressant de noter que ce laps de temps de trente ans sépare aussi les dates de naissance de chaque génération. Une autre constante est celle de l'attachement de la famille Junod avec la Suisse alémanique. La femme de André Junod, Rösli, venait de Saint-Gall. Quant à son fils Louis, il a épousé Jacqueline Bader, une Zurichoise. Tout deux ont fait leur apprentissage en Suisse alémanique. Ils sont parfaitement bilingues. Question formation, ils ont aussi tous deux la maîtrise fédérale. Quant à Vincent, qui est né en 1987, il a effectué un apprentissage de trois ans à Schwytz, où il a suivi les cours professionnels en allemand. Il est sorti premier des apprentis venant des cantons de Schwytz, Glaris, Uri, Zoug et d'une partie de Zurich. Puis, après un stage de six mois à Kloten, il est revenu à Sainte-Croix.

Une solide formation

L'allemand n'est pas très souvent utilisé dans la boucherie à Sainte-Croix mais lorsqu'on veut se faire comprendre et surtout défendre ses opinions sur le métier au niveau suisse, il vaut mieux bien le savoir. Aujourd'hui, Louis Junod est Vice-président du Comité central de l'Union professionnelle suisse de la viande. Cela signifie un mois d'engagement par année pour cette fonction. A ce titre, il rencontre régulièrement les Conseillers nationaux et aux États, ce qui lui permet d'expliquer la situation des petits commerces, notamment ceux situés en périphérie des grands axes et de défendre leurs intérêts. Cet engagement pour la profession, on le retrouve déjà chez son père André Junod qui a été membre du Comité cantonal vaudois de l'Association des Maîtres bouchers et charcutiers.

Défendre la profession

Avec le développement toujours plus important des grandes surfaces et la quasi ouverture des frontières, il n'est pas facile de résister à la concurrence. Le petit commerçant se doit d'être très per-



M. Marcel Junod, fondateur de l'entreprise.

formant. Si en Suisse, il y a de moins en moins d'abattoirs ; à Sainte-Croix, l'abatage se fait encore, en commun avec les autres bouchers, le lundi matin. « La force d'une petite entreprise, explique Louis Junod, c'est de connaître ses fournisseurs et de pouvoir choisir soi-même la marchandise. La majorité de la viande provient de la région et je transforme tout moi-même. Mes spécialités sont fabriquées entièrement ici à Sainte-Croix. Les produits sont certifiés, sur l'étiquette figure la mention « Suisse Garantie ». Cela signifie que toute la matière première provient de Suisse. Les contrôles sont rigoureux. On peut tout à fait suivre la viande de la naissance de la bête jusque dans l'assiette du consommateur. La traçabilité de chaque produit est garantie. Celle-ci se fait au niveau suisse, explique Louis Junod, de même, il existe une certification au niveau cantonal. Le label « Suisse garantie », rappelle Louis Junod, a remplacé le fameux « Guillaume Tell » des années cinquante qui certifiait l'authenticité helvétique du produit.

Huitante ans, c'est un bel âge. Pour une entreprise, c'est de plus en plus rare. Il y a dans la famille Junod de Marcel à Vincent une grande fidélité à la profession, un attachement à la région aussi. On pourrait dire que c'est quelque chose d'ancré dans la famille.

A. Mottier

Trois générations de Junod : Vincent, André et Louis.



Entreprise

