

La page de l'économie régionale est soutenue par votre promotion économique **promove**
RIVIERA-CHABLAIS

Suter Viandes, une saga familiale portée par l'amour de la tradition

Economie régionale

L'entreprise de boucherie-charcuterie fête ses 150 ans cette année. L'occasion de pousser la porte de ses locaux de Villeneuve à la rencontre de l'un des patrons.

| Hélène Jost |

Visiter Suter Viandes SA, c'est une expérience qui mobilise tous les sens. Il y a le bruit des machines, il y a l'odeur de chair fraîche ou fumée, et puis il y a le froid. Dans la partie réservée à la fabrication, la température dépasse rarement 2 degrés. De quoi oublier quelques instants le mois de juillet, mais la réalité revient vite à la surface.

Sur chaque espace disponible, des hommes et des femmes s'affairent pour assembler des brochettes de toutes sortes, produits incontournables de cette saison. «Pour nous, ce serait bien qu'il commence à faire vraiment beau», sourit Philippe Gerber, responsable des ventes et du marketing.

Trois frères et un « programme papa »

Le trentenaire fait partie du trio fraternel qui a pris la tête de l'entreprise en 2016. A ses côtés, il y a Michel, l'aîné, directeur général, et Pascal, le benjamin, responsable de la production. En coulisses, l'aura du père n'est jamais loin: même si Ueli Gerber a laissé les rênes, il reste président du Conseil d'administration de Vigest Holding, propriétaire de Suter Viandes, et tient à être informé de la marche des affaires (voir encadré).

«On a travaillé nos premiers étés ici et on a pris le virus, jamais on n'est senti obligés», explique notre guide. Lui et ses frères ont suivi ce qu'ils appellent



De gauche à droite: Michel, Philippe et Pascal Gerber, les patrons de Suter Viandes SA. Ils posent avec leurs produits stars: la saucisse aux choux vaudoise IGP et le saucisson vaudois IGP.

social d'intégration par le travail. Beaucoup de nationalités se côtoient chez nous, et on a une belle entente! Certaines personnes voient notre manière de travailler, se disent qu'on est fous et partent tout de suite. Les autres s'accrochent et restent durablement. Je crois que les gens s'attachent à nous... mais peut-être que tous les employeurs se disent cela.»

“

Certaines personnes voient notre manière de travailler, se disent qu'on est fous et partent tout de suite. Les autres s'accrochent et restent durablement.”

Philippe Gerber
Patron de Suter Viandes

Une sauce régionale

L'attachement semble récent: après environ un siècle à Montreux, cela fait près de 50 ans que Suter Viandes a posé ses valises à Villeneuve, d'où elle expédie ses produits aux quatre coins de la Suisse romande. Lorsque l'on demande à Philippe Gerber si la société ne risque pas de se retrouver à l'étroit et de déménager, sa réponse est sans appel: «Partir? En tout cas pas! On est là pour durer.»

Le responsable commercial est pourtant conscient des défis qui attendent la branche, avec notamment des pressions sur la consommation de viande. Ses solutions: promouvoir les produits locaux, améliorer la qualité et lutter contre le gaspillage en prolongeant la durée de vie des aliments. Des ingrédients qui servent aussi, selon lui,

à se positionner face aux saucissons étrangers, vendus à des prix sur lesquels les saucissons suisses ne peuvent s'aligner.

le «programme papa»: gymnase à Burier, puis apprentissage de boucher-charcutier outre-Sarine, et enfin études universitaires à la faculté des HEC de Lausanne. De

quoi leur conférer «une certaine crédibilité» lorsqu'il s'agit de parler des produits.

Des traditions bien ancrées

Après un siècle et demi d'existence, l'entreprise met en avant ses racines ainsi qu'un respect des traditions et des savoir-faire. Du côté des coutumes, on trouve notamment le thé du boucher, proposé au personnel vers 9 heures. Au menu: une boisson chaude, un morceau de pain et une saucisse, ou plus. Après l'avoir testée, il faut bien l'admettre: cette formule prend tout son sens lorsque l'on déambule dans les couloirs réfrigérés. L'envie de terroir se reflète

aussi dans les produits. Arrivé il y a quatre ans, le pâté vaudois traditionnel est la nouvelle coqueluche des patrons et il a fait sa place chez plusieurs grands distributeurs. Avec son chapeau fleuri un peu de travers et son laquage irrégulier, il rappelle que même si les machines sont partout, une bonne partie du travail est faite à la main.

La diversité contre la crise Covid

Suter Viandes emploie quelque 250 personnes, dont 150 sur le site de Villeneuve. Des chiffres stables qui ne risquent pas de changer prochainement, à en croire Philippe Gerber. «Nous n'avons pas assez de volume pour que cela vaille la

peine de tout automatiser. Il faudrait que l'on se concentre sur une seule chose, alors que notre force, c'est la diversité.»

Cette variété a d'ailleurs permis à l'entreprise d'affronter la crise sanitaire. Avec la fermeture des restaurants, il a fallu recentrer les activités sur la distribution et la vente directe. Une partie des employés a tout de même été mise au chômage partiel. Une chance au moment du redémarrage. «Contrairement à d'autres branches, on a pu garder notre personnel formé et compétent, qui a pu se remettre rapidement au travail.»

Philippe Gerber met d'ailleurs un fort accent sur le facteur humain. «Nous avons un rôle



Des employés dans le magasin de Montreux en novembre 1911.

| Archives Suter

« Il ne m'a fallu qu'un jour pour décider que j'allais devenir le patron »

Ueli Gerber est l'héritier d'une longue lignée de bouchers de pères en fils. Engagé en 1977 pour succéder au patron Werner Steffen, il a dirigé l'entreprise jusqu'en 2016, avant de transmettre le flambeau à la nouvelle génération. Entretien avec le patriarche, qui s'apprête à passer la main pour de bon.

Ueli Gerber, quel souvenir gardez-vous de votre premier jour chez Suter Viandes ?

C'était le 1er juin 1977, une splendide journée. Je logeais à Montreux chez ma grand-mère maternelle, qui travaillait déjà dans l'entreprise. Elle était entrée en 1921, à 18 ans. Je suis allé à pied jusqu'à l'avenue du Casino. Vous savez, à l'époque, l'entreprise était déjà très connue. C'était un peu la boucherie de la Suisse romande. C'était magnifique, j'ai vécu comme dans un rêve.

Vous attendiez-vous à rester aussi longtemps dans l'entreprise ?

Oui, tout à fait. Il ne m'a fallu qu'un jour pour décider que

j'allais devenir le patron. Quand je suis entré, j'avais la conviction qu'un jour je serais le propriétaire de cette entreprise. C'est dans mon ADN, je fonctionne comme ça, j'ai un très fort esprit de compétition. C'était pareil à l'armée. Mon idole, c'est Bonaparte, parce qu'il savait depuis tout petit qu'il voulait réussir.

Passer ensuite le témoin à vos fils, était-ce une évidence pour vous ?

Absolument. Je l'ai aussi appris à l'armée: chaque tranche de vie est un chapitre. J'ai eu énormément de plaisir à transmettre l'entreprise aux garçons, qui ont suivi le «programme papa» (voir ci-contre) avec en parallèle une carrière d'officier. Ils sont brillantissimes, je leur prédisais déjà un immense succès.

N'avez-vous pas été tenté de garder le contrôle ?

Surtout pas! Je voulais faire le moins possible d'ombre à mes fils. J'adore être au courant, mais je ne décide plus

rien, je ne dis plus rien. S'ils ont besoin, ils savent que je suis là pour les protéger. D'ailleurs, on est en train de mettre en place ma succession. Cela devrait se faire l'année prochaine. Après, je ne gèrerai plus rien.



Ueli Gerber | Archives Suter