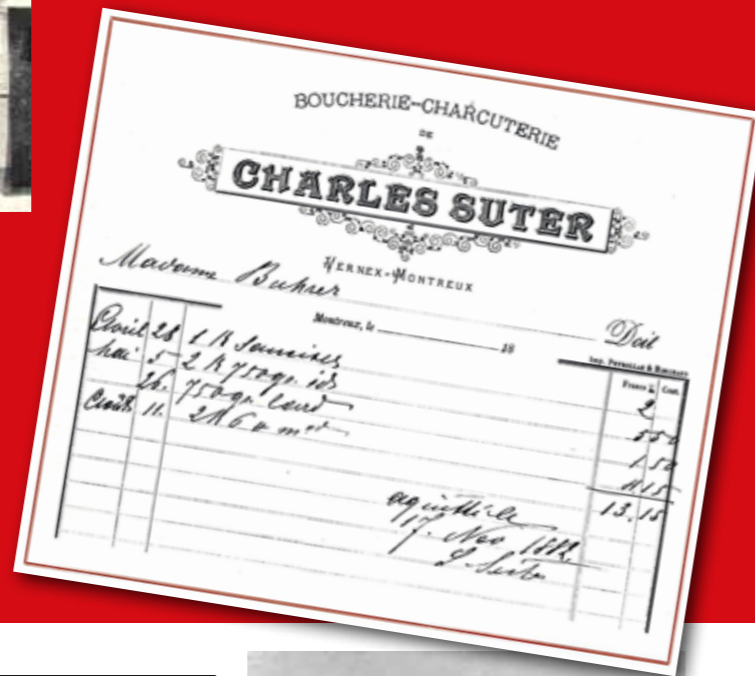




1871 Charles Suter a fondé sa boucherie à la fin du XIX^e siècle. A l'époque, le saucisson coûte 2 francs le kilo, comme en atteste une facture.



SUTER VIANDES Six générations d'irréductibles bouchers

L'entreprise familiale vaudoise souffle cette année ses 150 bougies, organisant la résistance face aux géants industriels.

PAR MARY VAKARIDIS

Connu dans tout l'arc lémanique et au-delà, l'entreprise familiale Suter Viandes fête cette année ses 150 ans d'existence. Six générations se sont succédé aux commandes. Les quatre premières sont issues de la famille Suter et les deux plus récentes appartiennent à la famille d'Ueli Gerber, qui a résolu un problème de succession chez les Suter en rachetant l'affaire en 1986.

Les origines du groupe remontent à la fin du XIX^e siècle. A cette période, Montreux commençait à peine à être connu des touristes étrangers. Ce sont avant tout des Britanniques qui viennent en Suisse pour admirer les paysages et les montagnes. A l'époque, les élites du pays ont pour coutume de faire un «Grand Tour», un itinéraire qui doit leur faire découvrir les beautés de l'Europe. Blotti contre le Léman, Montreux est alors un gros marché très animé les jours de foire. Et c'est en plein cœur du bourg que Charles Suter ouvre sa première boucherie en 1871. Le Vaudois est âgé de 21 ans à peine. Il a appris le métier chez son frère, boucher à Vevey. Une facture de l'époque qui a traversé les âges indique que le saucisson coûte alors 2 francs le kilo. Très vite, la maison se fait un nom. Charles Suter livre ses viandes au prestigieux Montreux Palace et aux autres grands hôtels de la belle époque, jusqu'à Zermatt et Saint-Moritz.

Les années passent. Charles épouse Louise. Ils ont trois fils. Aux alentours de



Charles Suter crée son affaire à 21 ans. Il a eu trois fils avec son épouse Louise.

1900, l'aîné, Edouard, introduit des produits encore peu connus en Suisse romande. Avant le décès prématuré de son père en 1899 à l'âge de 49 ans, le jeune homme a fait un long voyage d'études en Allemagne. C'est là que sa curiosité est piquée par la charcuterie fine, les saucisses de Francfort (Vienne) ou encore le cervelas. Animé par l'esprit d'innovation, Edouard, associé à son frère Alfred, se lance dans la fabrication de conserves, en 1914. La même année, la maison participe à l'Exposition nationale suisse à Berne et obtient une médaille d'or.

Les deux guerres mondiales se déroulent



1911 La boucherie familiale à Montreux fournit les hôtels de luxe de la région.



1946 Le personnel de la boucherie Suter, devenue une entreprise familiale de bonne taille.



1946 La comptabilité occupe un étage au-dessus de la boucherie à Montreux.



SPÉCIALITÉS VAUDOISES

Figurant parmi les fleurons de Suter Viandes, le saucisson vaudois et la saucisse aux choux sont tous deux labellisés IGP (indication géographique protégée). Il s'agit de la garantie que la production a bien été effectuée dans le canton de Vaud, avec de la viande suisse. Un label qui plaît à une clientèle actuelle soucieuse de traçabilité et avide d'information sur la provenance des aliments. Suter Viandes est le deuxième plus grand producteur de ces spécialités IGP, parmi les 43 producteurs certifiés.

en épargnant à la Suisse les ravages qu'elles causent dans les pays voisins. A la sortie du deuxième conflit, l'Europe entre dans les Trente Glorieuses, ces trois décennies de croissance ininterrompue. De l'artisanat, on passe à l'industrie. Pour faire face aux nouveaux défis, l'entreprise devient, en 1951, une société anonyme, Suter Viandes SA. Cette étape s'accompagne de la modernisation de l'appareil de production. Directeur et actionnaire dès 1953, Werner Steffen introduit des changements qui doivent permettre à l'entreprise de produire des quantités plus importantes de viandes. Les produits doivent correspondre

à de nouvelles normes et exigences. En 1964, la société inaugure un important site de production avec abattoirs à Villeneuve (VD). Toujours en 1964, Fernand Perrod, maître boucher de Pully, remet sa boucherie pour rejoindre la société comme directeur des ventes et devient coactionnaire. La même année se déroule à Lausanne l'Exposition nationale suisse. La manifestation livre un vibrant hommage aux valeurs helvétiques telles que la force paysanne ou l'armée, tout en célébrant le progrès. Durant l'exposition, Suter Viandes commercialise le premier hot-dog en Europe, une idée qui vient des Etats-Unis.

En 1969, le siège de Suter Viandes, qui était encore à Montreux, rejoint le site de Villeneuve. Quelques jours après ce transfert, Edouard Suter décède. Sa veuve et sa fille garderont le patrimoine dans la famille durant dix-sept ans, tandis que la question de la succession reste ouverte. En 1977, le directeur Werner Steffen engage un jeune boucher biennois nommé Ueli Gerber. Il a déjà dans l'idée d'en faire son successeur à la tête de l'entreprise. Les deux hommes dirigent ensuite ensemble l'entreprise et lui donnent de nouveaux contours afin de s'adapter à une nouvelle révolution du commerce. La fin des années 1970 est mar-



1964 Inauguration du centre de production, à Villeneuve (VD).



1977 Suter Viandes se profile désormais comme un acteur de poids à l'échelle romande.



Ueli Gerber et son fils Michel, respectivement président du conseil d'administration et CEO du groupe.

quée par l'expansion de la grande distribution. L'entreprise doit encore évoluer, cette fois-ci pour correspondre aux contraintes liées à la vente en grande surface. Werner Steffen et Ueli Gerber développent notamment des points de vente directe, des boucheries gérées par Suter Viandes, dans les premières chaînes de supermarchés. Ils investissent aussi dans de nouvelles techniques d'emballage pour que leurs viandes puissent garnir les rayons et les frigos des magasins.

La famille Suter, aux commandes durant quatre générations, décide de se retirer peu à peu dans les années 1980. L'entreprise doit cependant rester en mains familiales. En 1986, le directeur Werner Steffen s'associe avec Ueli Gerber pour fonder Vigest Holding, une structure qui rachète le patrimoine de la famille Suter. Le nom de l'entreprise est resté inchangé par respect pour la tradition. Trois ans plus tard, Ueli Gerber



2021 Le saucisson vaudois IGP, produit en importante quantité, est une spécialité du groupe.

reprend seul la société et jette les fondements de l'expansion romande de la firme. En 1991, Vigest Holding fait l'acquisition de Produits Epagny, fleuron de la viande séchée de Gruyères (FR), qui sera revendue en 2014. La holding se tourne vers Carouge (GE) en 1994 pour y acquérir la société Vecchio, aujourd'hui intégrée dans Suter Viandes et active dans le service gastronomie sous l'enseigne Suter Viandes Carouge.

Trois fils à la barre

Les années 1990 sont marquées par la crise de la vache folle. Un épisode qui pousse Ueli Gerber à s'orienter vers la production de spécialités, offrant davantage de valeur ajoutée et qui est moins dépendantes de filières extérieures. Un choix qui perdure aujourd'hui avec une offre de viande rassie sur os, de jambon cru fumé et des viandes à l'origine régionale.

Toujours à Carouge, Vigest reprend en 2015 la Boucherie du Palais, référence romande dans le haut de gamme, renforçant ainsi sa position dans le service à la gastronomie genevoise. Suter Viandes a ainsi ajouté toute une gamme de produits de luxe à son portefeuille, avec des exclusivités comme la volaille de Bresse, l'agneau des Pyrénées ou encore le cochon ibérique. L'entreprise collabore avec des éleveurs régionaux et connaît ainsi toute la filière de production. Les animaux passent par l'abattoir de Clarens (VD) qui s'occupe de la coupe, et la préparation des viandes se fait sur les sites de Villeneuve et de Carouge.

En 2016, Ueli Gerber (âgé aujourd'hui

de 70 ans) remet la direction à ses trois fils. Michel Gerber (40 ans) a le poste de directeur général, Philippe (37 ans) est directeur des ventes, et Pascal (33 ans) directeur de la production. Ils ont tous suivi la même filière. Une maturité gymnasiale, puis un apprentissage de boucher en Suisse alémanique et des études en HEC. Il est de tradition dans la famille de faire des apprentissages outre-Sarine pour se former au métier. Une pratique qui remonte au fondateur lui-même, Charles Suter. Parallèlement, Ueli Gerber et ses fils exercent tous des fonctions de commandement dans l'armée.

Depuis 2018, Suter Viandes a étendu son périmètre au Valais avec la reprise de la Boucherie du Rawyl à Montana et de la Boucherie Grand'Place à Crans, ainsi que l'acquisition de la société Le Montagnard, spécialisée dans les saucisses sèches valaisannes. Actuellement plus grande boucherie de Suisse romande, Suter Viandes emploie quelque 136 personnes dans le canton de Vaud, 73 collaborateurs dans celui de Genève et 22 en Valais. La nouvelle génération aux commandes multiplie les canaux de distribution: vente en ligne sur internet et vente directe que ce soit sur son site de production de Villeneuve ou dans ses propres magasins. Parallèlement, certains produits sont aussi livrés à Migros et Coop. Les dirigeants de Suter Viandes s'appliquent à mettre tous les atouts de leur côté dans le but de braver encore longtemps les géants industriels de la boucherie. ■