

# La Boucherie de la Motte triple sa surface

La Boucherie de la Motte, boutique de vente directe, s'est agrandie. Dans un nouvel espace collé à l'abattoir de la Motte, on y retrouve les viandes qui font la renommée de l'établissement mais également de nouvelles références : produits secs en vrac, gâteaux secs... locales évidemment.

**F**arines de They, jus de fruits de Fougerolles, œufs de Saint-Loup, terrines d'Éhuns, bison de Favorney, légumes de Gy, fromage de Mollans... Le local a toute sa place dans les rayons de la nouvelle Boucherie de la Motte, ouverte depuis Pâques.

Après deux mois de travaux, le magasin de vente directe, accolé à l'abattoir à Pusey, a triplé sa surface. Un espace lumineux, moderne, dans les tons gris et bois, et surtout... gourmand ! Avec des nouveautés : du vrac (fruits secs, pâtes), gâteaux secs

## 3

emplois sont créés avec l'agrandissement du site.



Depuis 2013, l'abattoir et la Boucherie n'ont eu de cesse de se développer. Photo ER/David HANISCH

et une plus large gamme de vins, conserves de charcuterie.

Depuis 2013, l'abattoir et la boucherie n'ont eu de cesse de se développer. « 10 % de croissance tous les ans », affirme Maxime Gérardin, directeur du site. Sur les 1,8 million d'euros de chiffre d'affaires, 450 000 € proviennent de la boutique dont 7 % du drive mis en place il y a tout juste un an.

Jamais à court d'idées, les associés réfléchissent au développement de points de livraison en ville et/ou des tournées en campagne, « là où les commer-

ces sont partis », constate le directeur.

### Plus de services

La nouvelle boutique s'inscrit dans un projet d'agrandissement plus vaste (700 m<sup>2</sup>) dont les deux tiers sont dédiés à la découpe et la transformation.

Même si le gros du chiffre d'affaires reste la vente aux collectivités (écoles, collèges, lycées, Ehpad...), l'abattoir de la Motte veut développer ces deux activités.

« De manière générale, nous voulons proposer davantage de

prestations de services », explique Maxime Gérardin. C'est ainsi qu'un deuxième fumoir à viande pourrait être installé ou que l'activité traiteur à la boutique pourrait être développée...

Ces travaux, d'un montant de 500 000 €, vont permettre d'embaucher trois personnes : une bouchère, un apprenti en charcuterie et un employé polyvalent conditionnement.

L'inauguration officielle des nouveaux locaux aura lieu le samedi 25 mai. Le public est convié.

Eléonore TOURNIER