

Les boucheries-charcuteries s'adaptent à la situation

Si les clients ne viennent plus à eux, c'est à eux d'aller jusqu'aux clients. Les boucheries-charcuteries locales se sont adaptées très rapidement au confinement, en proposant soit du drive, soit des livraisons à domicile.

Plutôt que d'attendre le client dans leurs magasins, les commerçants s'adaptent. Les bouchers charcutiers sont de ceux-là puisqu'ils ont le droit de travailler. Beaucoup d'entre eux proposent donc, en Haute-Saône, de prendre les commandes par téléphone ou internet. Certains ont instauré un drive devant leur magasin, quand d'autres mettent en place un service de livraison à domicile.



La boucherie-charcuterie Huguenin, située au rond-point de Navenne, a installé un drive depuis le début du confinement. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

Livraison sur le parking

Laurent Huguenin, boucher charcutier au rond-point de Navenne, a déployé une large banderole devant sa vitrine pour indiquer qu'il propose un drive. Un coup de téléphone pour passer commande et le client vient chercher son colis sur le parking. Il n'a même pas besoin de descendre de la voiture s'il paie par carte. « J'ai mis ça en place dès le 1er jour [NDLR : du confinement]. On a moins de clients mais la commande est plus importante », témoigne Laurent Huguenin, un peu débordé ce vendredi 27 mars au matin. D'autant que les effectifs au niveau de son personnel sont réduits : ils sont seulement

deux ou trois à s'activer dans le magasin et à l'arrière.

Une perte de 30 à 40 % de son chiffre d'affaires

Des clients franchissent encore le seuil de la boutique où toutes les mesures sanitaires sont respectées. « On nettoie le terminal de paiement après chaque client. Ça m'en a déjà coûté trois », sourit l'artisan.

Côté approvisionnement, pas d'inquiétude, « les éleveurs arrivent à suivre ». Alors, Laurent Huguenin vient au boulot chaque jour, préférant être sur le pont, même s'il constate une perte de 30 à 40 % de son chiffre d'affaires.

Livraison à domicile

À Pusey, la boucherie de la Motte avait déjà mis en place un service drive depuis un an et demi, par téléphone et par internet. Mais la crise sanitaire a fait exploser la demande. « On est rodés et on essaie de répondre au mieux à la demande », explique Pauline Champenoux, la responsable du magasin.

Une commande passée avant midi est, normalement, reçue en 24 h voire 48 h. Les livraisons sont assurées par un prestataire dans un rayon de 15/20 km autour de Vesoul. « La première livraison est offerte. Sinon, il en coûte 4,99 € et elle est gratuite pour une

commande de 50 € ».

La boutique reste également ouverte et l'approvisionnement se fait, sans problème, grâce à l'abattoir de porcs voisin. Des productions locales (fromages, yaourts, œufs, légumes, farine, confitures...) sont également disponibles à la vente.

« L'équipe est au complet soit environ une vingtaine de personnes au total. On est tous mobilisés », assure Pauline Champenoux. « C'est un service que l'on souhaite pérenniser », ajoute-t-elle. Le côté positif, c'est que la crise aura permis à certains de le découvrir. Et sûrement d'y prendre goût !

Cécilia CHERRIER