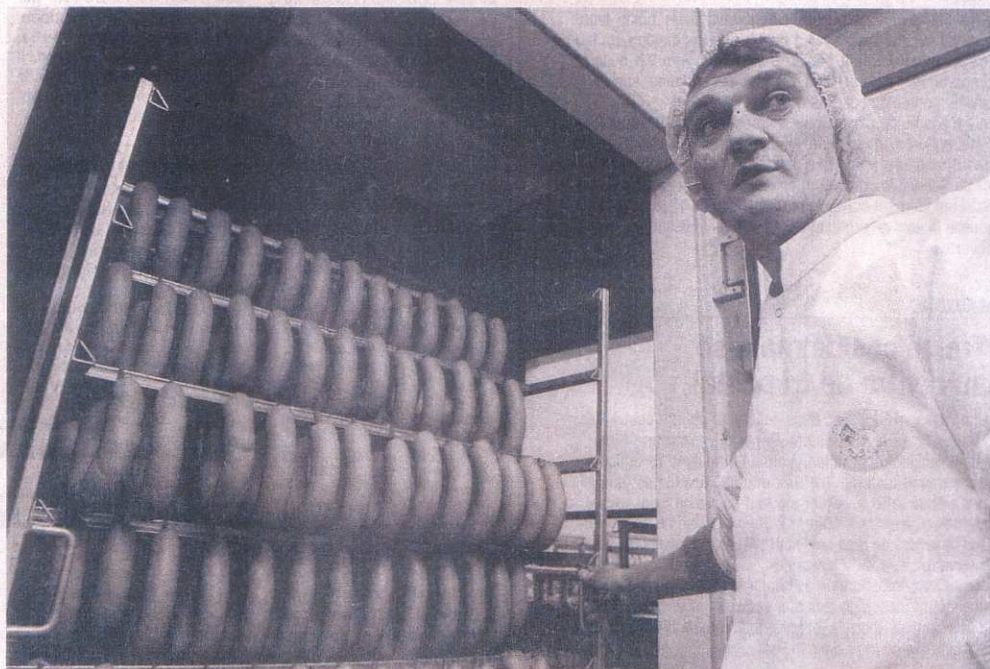


Thierry Schweitzer, paysan et charcutier

Paysan dans l'âme, Thierry Schweitzer s'est fait transformateur pour valoriser la viande de porc issue de son élevage sur paille respectueux du bien-être animal et de l'environnement. Avec succès. Sa charcuterie de Barr, en forte croissance, voit aujourd'hui au-delà du marché régional.



Thierry Schweitzer: « Nous voulons faire du bon et de l'accessible avec du contenu et du sens ». (Photo DNA – Michel Frison)

■ Des récompenses, Thierry Schweitzer en a déjà eu beaucoup. Mais pour la première fois, son parcours vient d'être couronné par un prix d'envergure nationale.

L'agriculteur de Schleithal dans le nord de l'Alsace a reçu début mars le trophée de l'agriculture durable des mains du ministre de l'Alimentation et de l'Agriculture Bruno Le Maire. Le jury a choisi à l'unanimité de récompenser sa démarche, originale en France, qui, partie de rien, fait vivre aujourd'hui une soixantaine de personnes.

L'éleveur qui s'est engagé en 1996 dans un système de production intégrant le bien-être animal et le respect de l'environnement a en effet décidé d'aller jusqu'au bout de sa logique. Et donc de transformer lui-même les porcs qu'il élève en plein air, sur paille, suivant un cahier des charges – adopté depuis par cinq autres agriculteurs alsaciens et lorrains – qui a reçu l'aval des associations de consommateurs et des ligues de protection des animaux.

Pas le choix; les circuits traditionnels ne permettaient pas de valoriser la viande produite suivant ce modèle qualitatif «situé à mi-chemin entre l'agriculture biologique, qui est encore trop chère pour de nombreux consommateurs, et l'agriculture conventionnelle, à l'origine de véritables usines à cochons», explique Thierry Schweitzer.

Car il en est convaincu: «Il y a de la place pour un marché intermédiaire». Encore faut-il

pour cela «amener le produit jusqu'au consommateur».

« Notre socle, c'est l'élevage »

C'est ce à quoi l'éleveur s'emploie depuis quatre ans. En 2006, il a en effet repris la charcuterie Baltzinger de Barr, alors en redressement judiciaire, et ses quinze salariés. Rapidement, il a abandonné l'activité traiteur de l'entreprise «pour se recentrer sur nos produits: la viande et la charcuterie».

Pour cela, il a fallu transformer le site, acheter du nouveau matériel pour pas loin de 400 000 €, obtenir les indispensables agréments, recruter et former du personnel et mettre les recettes au point.

L'entreprise, qui privilégie «une fabrication de type artisanal», produit en effet toutes les charcuteries traditionnelles alsaciennes (elle a aujourd'hui pas loin d'une centaine de références à son catalogue). Avec deux exigences: «Retrouver l'élevage, qui est notre socle, à travers les produits» et «nous position-

ner comme la référence régionale en matière de produits de qualité à base de porc», insiste le paysan-chef d'entreprise.

Cette stratégie s'est en tout cas révélée payante. La preuve: la charcuterie, qui emploie aujourd'hui 27 personnes et produit environ 60 tonnes par mois, a réalisé l'an passé un chiffre d'affaires de 4,5 millions d'euros, en progression de 25 % par rapport à 2008.

Ses deux marques, «Thierry Schweitzer» et «Thierry Schweitzer bio» (grâce à un approvisionnement auprès d'élevages certifiés AB) ont peu à peu conquis les linéaires des grandes et moyennes surfaces de la région qui commercialisent à l'heure actuelle 85 % de sa production. Le reste est essentiellement vendu en direct, dans son point de vente barrois.

Relais de croissance

Cette tendance devrait se poursuivre cette année. Xavier Caroline, le directeur général de la charcuterie, prévoit d'ores et déjà une pro-

gression de 20 % en 2010. Et encore, souligne-t-il, «nous nous efforçons d'avoir une croissance raisonnée».

En fait, explique Thierry Schweitzer, «ce qui nous intéresse, ce n'est pas de faire beaucoup mais de faire bien. De toute façon, nous mangeons trop de viande et de charcuterie. Je le pense et je l'applique. L'idée est d'en manger moins mais de meilleure qualité».

L'entreprise ne fera pas pour autant l'économie d'une extension. A l'étroit dans ses murs, elle devrait agrandir ses bâtiments de 500 m² en 2011. Elle envisage également d'ouvrir un second point de vente dans la région et vient d'embaucher un commercial à Paris pour s'implanter dans la capitale.

«Notre volonté est de porter nos produits là où ils peuvent être mis en valeur», indique Xavier Caroline. Notre relais de croissance se situe notamment dans les grandes villes françaises où il y a une «clientèle qui accepte de payer la valeur ajoutée».

Odile Weiss

Diffusion nationale

La démarche de Thierry Schweitzer pourrait bien connaître demain une diffusion nettement plus large. «Nous sommes en train de nous adosser au réseau Cohérence», annonce-t-il.

Cette structure, créé il y a dix ans en Bretagne, qui a notamment pour objectif de promouvoir des modes de consommation et de production plus équitables et respectueux des ressources naturelles, a en effet élaboré un cahier des charges «porc durable», basé comme celui de

Thierry Schweitzer sur l'élevage sur paille, sans OGM ni antibiotiques.

«Nous allons essayer d'homogénéiser nos cahiers des charges, de communiquer ensemble et de trouver des synergies, y compris au niveau de la matière première», explique Thierry Schweitzer.

Cette initiative permettrait de jeter les bases d'une nouvelle filière à vocation nationale, proche de la bio tout en restant accessible pour le plus grand nombre.