



Plateforme pour livraison par camion

Boucherie Berger, Susten

...une visite qui vaut vraiment la peine...

Susten est un petit village du Haut Valais, entre Viège et Sierre. C'est à cet endroit idyllique que la boucherie Berger est installée. Depuis 1977 les frères Hugo et Bruno en sont les propriétaires. Auparavant le bâtiment était face à l'actuel magasin de vente, avec la boucherie, la réserve et la petite production. Déjà depuis quelques temps, les frères Berger se sont installés en sous location dans le bâtiment voisin d'un détaillant, le réserve étant maintenue dans l'ancienne boucherie.

Les locaux pourtant aménagés peu de temps avant n'étant plus à même de répondre à la demande, les frères Berger ont pris la décision d'édifier une plus grande entreprise de production. Début 2005, en étroite collaboration, entre l'architecte et la Maison Koch Dulliken SA, la planification détaillée de la nouvelle exploitation fût mise en œuvre. En premier lieu, une rampe d'accès pour camions fût montée, afin que la viande soit acheminée directement du



Bruno Berger à la découpe

camion, par rail de transport, au local de production. Pour que la viande arrive à l'endroit déterminé, des tuyaux de conduite ont été équipés de jalons avec un aiguillage destinés à l'orientation de direction. La viande devant tout naturellement être préparée pour la consommation, le mobilier nécessaire est mis en place. Les produits carnés dûment emballés sont entreposés dans une chambre froide, sur des rayonnages en acier chromé. En final pour une éventuelle conservation en congélateur pour la clientèle.

Les travaux de construction furent entrepris vers octobre 2005 et se prolongèrent jusqu'au printemps 2006.



Agencement de la chambre froide



Tuyaux de conduite dans l'espace de travail



Koch – installation des tuyaux de conduite (aiguillage)

Alors que Hugo Berger est responsable du magasin de vente et règle les travaux de bureau, son frère Bruno dirige la production. Engagés par eux, collaborent 9 employés à plein temps et 2 employés à temps partiel. Le personnel travaille de manière polyvalente dans les différents secteurs de vente, charcuterie, découpe et viande séchée.

Les jeunes qui sont intéressés par le métier de boucher sont particulièrement favorisés à la boucherie Berger, car ils pourront bénéficier d'une très bonne formation.

La façon dont la viande parvient à la boucherie Berger est vite décrite. Les frères Berger achètent le bétail auprès des éleveurs du lieu. Après quoi il est apporté par le marchand ou directement par Messieurs Berger, dans un abattoir régional. De là, le bétail abattu est acheminé à Susten pour transformation.



Entreposage de la viande séchée

Les principaux produits de la boucherie Berger sont surtout les spécialités valaisannes. L'intérêt constant de la nombreuse et variée clientèle pour la viande valaisanne. Il va sans dire que les clients peuvent toujours compter sur la viande de la région pour être pleinement satisfaits.

En vente habituelle, la clientèle a également le choix d'un «Party-Service».



Koch – tiroirs de congélation pour le stockage

Comme déjà mentionné, la boucherie Berger dispose d'une vaste clientèle bien diversifiée, dans le pays et à l'étranger, qui lui reste fidèle depuis de nombreuses années. Celui qui suppose qu'une clientèle privée s'y rend pour apaiser une fringale, se trompe. Des restaurants, hôtels et d'autres boucheries se fournissent également en viande à Susten.

Avec la nouvelle exploitation de boucherie, les frères Berger démontrent l'entière satisfaction au travail de leurs collaborateurs. Malgré tout, la place pour l'entreposage devient toujours plus serrée, de fait un agrandissement de la surface des chambres froides est planifié.



Espace de travail dans la nouvelle exploitation



Les administrateurs: Hugo et Bruno Berger



Vue d'ensemble avec le Berger-Mobil.

Nous souhaitons à la boucherie Berger, tant sur le plan professionnel que privé, succès et bonne fortune avec nos vives remerciements pour leur bonne et plaisante collaboration.