ARCINFO data

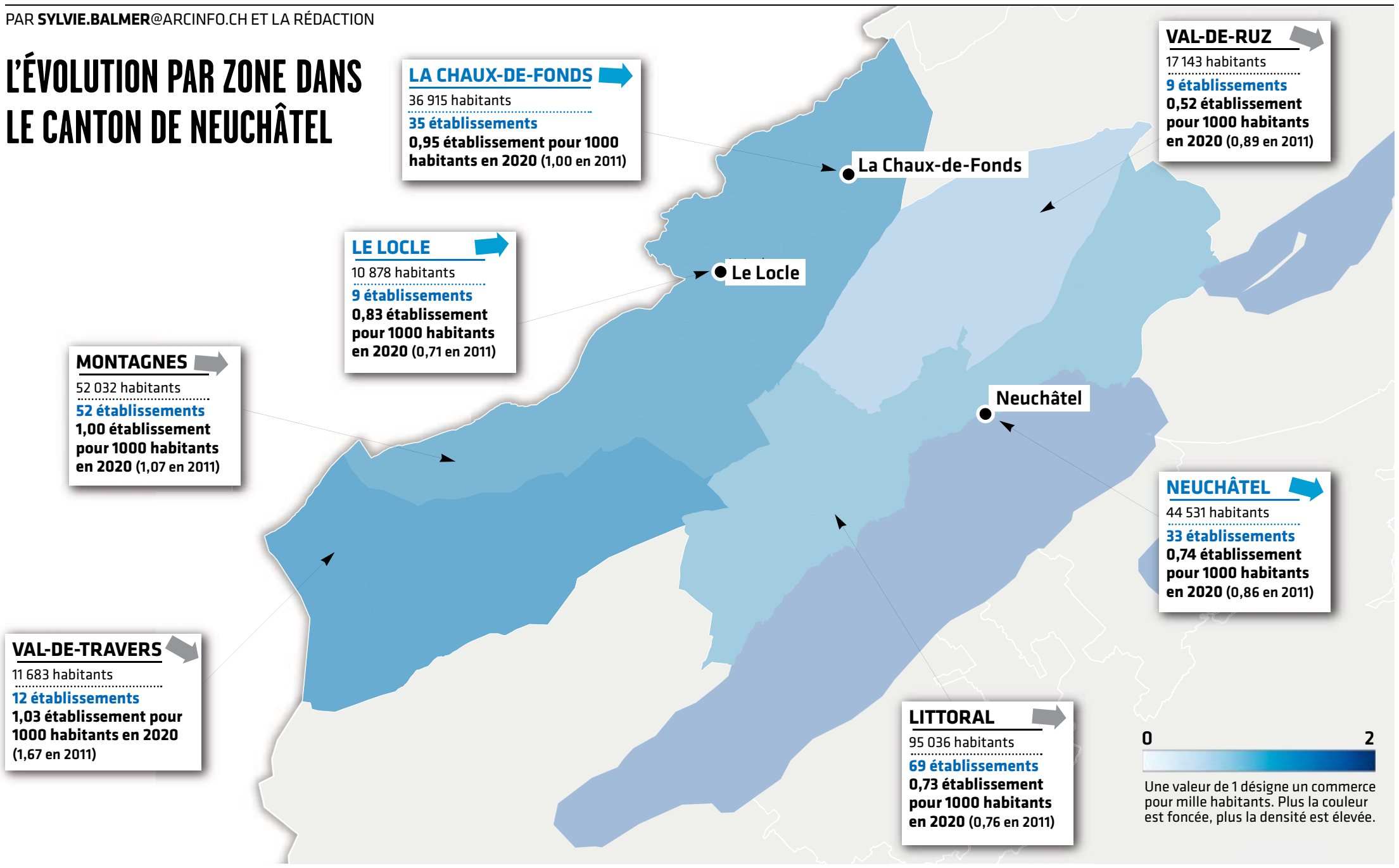
Une fois par mois, nous décortiquons une tendance forte du canton de Neuchâtel à partir de données récoltées par la Haute Ecole de gestion Arc, notre partenaire. Elle effectue un travail similaire pour «Le Nouvelliste», ce qui nous permet de comparer certains aspects avec le Valais.

Que reste-t-il des petits

Les «commerces de bouche» – boulangeries, boucheries, poissonneries, magasins de fruits et légumes ou de boissons – se font rares. Mais dans le canton de Neuchâtel, l'évolution de l'offre surprend. Découvrez les cartes exclusives de notre nouvelle série «ArcInfo Data» et les explications de Nicolas Babey, de la Haute Ecole de gestion Arc.

PAR **SYLVIE.BALMER**@ARCINFO.CH ET LA RÉDACTION

L'ÉVOLUTION PAR ZONE DANS LE CANTON DE NEUCHÂTEL



L'ANALYSE DE NOTRE EXPERT

NICOLAS BABEY
PROFESSEUR À LA HAUTE ÉCOLE DE GESTION ARC

«L'offre alimentaire résiste mieux dans les villes malgré la pression immobilière»

Les «commerces de bouche» (boulangerie, boucherie, poissonnerie, fruits et légumes et boissons) font partie des services essentiels à la population. Leur présence ajoute à la qualité de vie offerte localement aux habitants et à la diversité culinaire qu'un pays peut offrir à ses habitants et à ses visiteurs.

A l'heure où le développement de circuits alimentaires courts est perçu comme durable, l'existence de commerces alimentaires de proximité représente un enjeu essentiel dans la chaîne de valeur alimentaire. En effet, après avoir produit et transformé la matière première, il faut la vendre.

Malheureusement, ces commerces tendent à disparaître. En 2011, la Suisse comptait 5577 commerces de bouche. A peine plus de 5000 en 2019, alors même que la population suisse s'est accrue de 650 000 habitants supplémentaires entre 2011 et 2019. Logiquement, une population en augmentation devrait représenter une opportunité pour de tels commerces. Mais ce n'est pas le cas.

Quelles causes peuvent-elles expliquer un tel phénomène? L'effet frontière? Pas vraiment. Bâle-Ville est le seul canton qui a vu le nombre de ses commerces de bouche augmenter, tandis que le canton du Jura résiste fort bien à l'effet frontière. La concurrence des grandes surfaces commerciales? Assurément.

Mais qui s'est détourné des commerces spécialisés dans l'alimentation, et pourquoi? En 2011, le canton du Valais comptait plus d'un commerce de bouche pour 1000 habitants, soit l'un des ratios les plus élevés de Suisse, suivi de près par le canton de Neuchâtel avec 0,9 commerce pour 1000 habitants. En 2019, ce ratio est d'environ 0,8 pour les deux cantons. La baisse a donc été nettement plus marquée en Valais, malgré l'augmentation de la population.

Dans le canton de Neuchâtel, l'évolution est a priori surprenante. C'est dans la région des Montagnes neuchâteloises que non seulement le ratio est le plus élevé (plus d'un commerce pour 1000 habitants) et le plus résilient, malgré la baisse démographique que cette région affronte, la proximité de la frontière et la concurrence des grandes surfaces commerciales.

A contrario, c'est sur le littoral et dans le Val-de-Ruz que l'offre alimentaire s'écroule, malgré l'éloignement de la frontière et le développement démographique dynamique de ces deux régions.

Le coût de l'immobilier éclaire-rait-il cet apparent paradoxe? A l'échelle communale, l'examen attentif de l'évolution de l'offre alimentaire vient balayer cet argument.

"L'effet frontière? Pas vraiment."

NICOLAS BABEY
PROFESSEUR À LA HAUTE ÉCOLE DE GESTION ARC (PHOTO: JULIE BABEY)

Que l'on se trouve à Sion, Sierre, La Chaux-de-Fonds ou Neuchâtel, c'est dans les villes que l'offre alimentaire résiste le mieux, malgré une pression immobilière accrue et l'omniprésence de grandes surfaces commerciales en périphérie.

C'est d'abord dans les petites communes que l'offre disparaît rapidement, alors même que leur population s'accroît rapidement et que la pression immobilière est moindre.

Dès lors, deux explications semblent émerger. Dans les villes, les commerces de bouche profitent d'un écosystème plus favorable. D'une part, la densité de la population alimente leur chiffre d'affaires. D'autre part, les restaurants et autres établissements proches représentent également une part non négligeable de leur clientèle.

Seconde explication: les ménages qui sont venus s'installer en masse dans les petites communes ces 15 dernières années sont d'abord des automobilistes pendulaires, qui n'ont pas le temps de s'intégrer davantage au tissu social et économique local.

Ils vont en grande surface ou commandent sur internet. Les zones qu'ils occupent – en principe des zones de villas individuelles – ont été généralement mal pensées en termes d'aménagement du territoire: monofonctionnelles et éloignées des centres de village, elles contribuent à détruire l'écosystème qui les accueille.

Enfin, il est tentant de faire un parallèle entre la perte de la diversité de l'offre alimentaire, le déclin de la biodiversité et la banalisation de nos paysages; ce sont nos modes de vie non durables qui en sont la première cause.

Le mois prochain

Fin décembre 2022, nous vous proposerons un nouveau sujet «ArcInfo Data»:
où partent les personnes originaires du canton de Neuchâtel qui vont s'installer ailleurs en Suisse? Et pourquoi partent-elles?

commerces de bouche?

CANTONS VOISINS: LE JURA AU TOP

BERNE
1 043 132 habitants
602 établissements
0,58 établissement pour 1000 habitants en 2020
(0,75 en 2011)

JURA
73 709 habitants
67 établissements
0,91 établissement pour 1000 habitants en 2020
(1,03 en 2011)

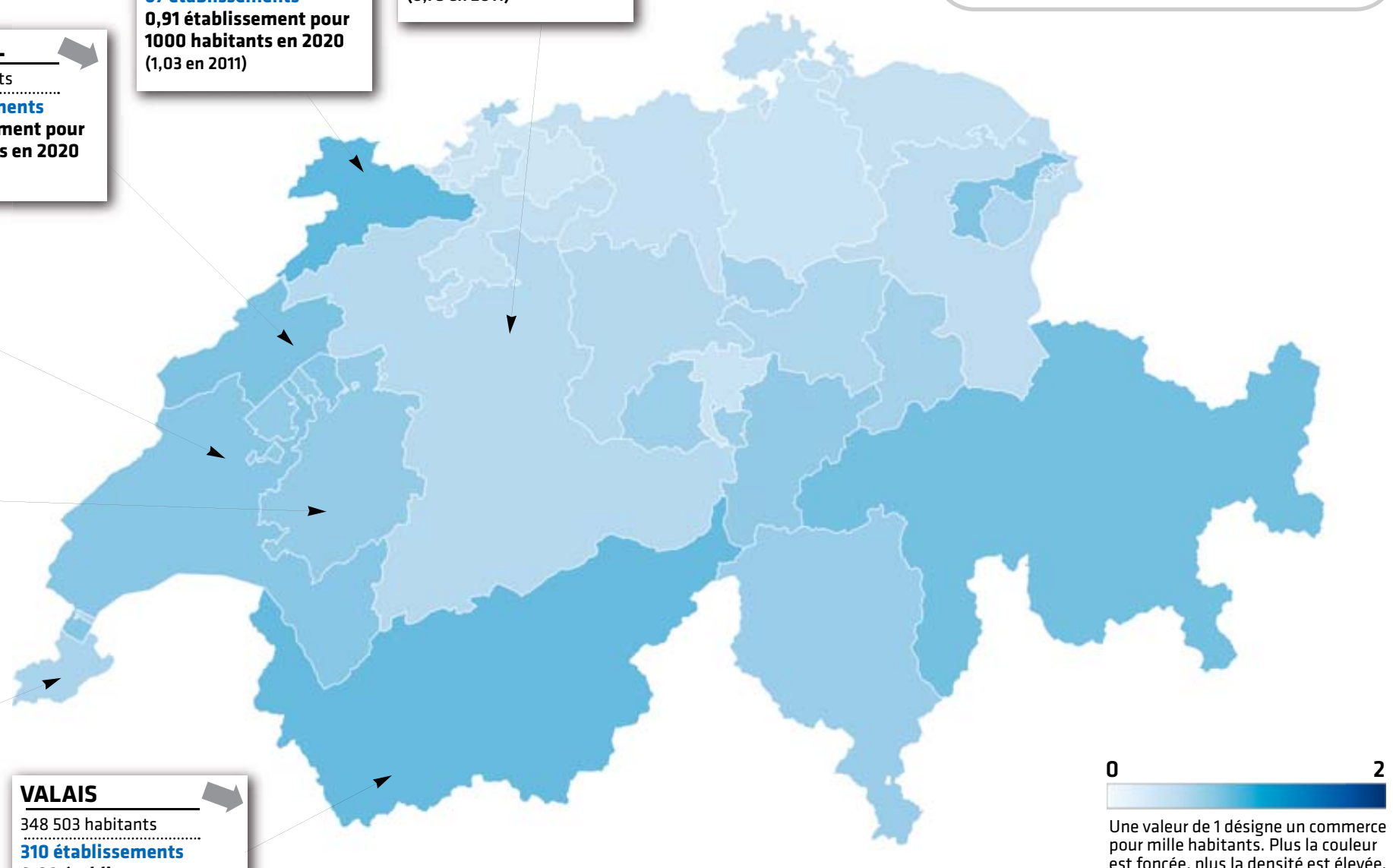
NEUCHÂTEL
175 894 habitants
142 établissements
0,81 établissement pour 1000 habitants en 2020
(0,93 en 2011)

VAUD
814 762 habitants
624 établissements
0,77 établissement pour 1000 habitants en 2020
(0,85 en 2011)

FRIBOURG
325 496 habitants
234 établissements
0,72 établissement pour 1000 habitants en 2020
(0,89 en 2011)

GENÈVE
506 343 habitants
316 établissements
0,62 établissement pour 1000 habitants en 2020
(0,64 en 2011)

VALAIS
348 503 habitants
310 établissements
0,89 établissement pour 1000 habitants en 2020
(1,04 en 2011)



Une valeur de 1 désigne un commerce pour mille habitants. Plus la couleur est foncée, plus la densité est élevée.

Retrouvez nos cartes interactives dans notre dossier **«Arcinfo Data»**
www.arcinfo.ch/les-dossiers/arcinfo-data

Cartes réalisées par Nicole Weber, collaboratrice scientifique à la Haute Ecole de gestion Arc, et mises en forme par Pascal Claivaz.

La plus petite boucherie locloise résiste

Malgré la frontière toute proche, la clientèle de Pascal Jeanneret, boucher au Locle depuis 1999, n'a jamais baissé, «au contraire».

La plus petite boucherie du Locle, tenue par la famille Jeanneret depuis 50 ans. MURIEL ANTILLE

Au Locle, Pascal Jeanneret tient une des trois dernières boucheries qui subsistent dans la Mère-Commune. Il y a cinquante ans, on en comptait 17, dont deux chevalines. Leur nombre a donc presque été divisé par six. Mais les affaires se portent plutôt bien, assure Pascal Jeanneret. Ce Loclois a repris en 1999 la boucherie de ses parents, Francy et Madeleine, qui s'y étaient installés en 1971. Une affaire de famille donc. «Depuis bientôt 24 ans que je suis à mon compte, ma clientèle n'a pas baissé, au contraire. On travaille encore mieux depuis cinq ans», confie-t-il.

Bien que sa petite boucherie, d'à peine 20 m2, soit excentrée sur les flancs sud du Locle, on s'y presse, notamment pour déguster ses produits phares: le jambon à l'os fumé à l'ancienne dans son vieux fumoir et son fameux pâté d'Italie.

Une question de temps

En revanche, la boucherie Perregaux a fermé ses portes pour cause de retraite il y a quatre ans, après quelque 40 ans d'activité, sans trouver de repreneur. «Les métiers de bouche, où il faut travailler le week-end, les jours fériés, et où on ne compte pas ses heures, n'attirent plus tellement de candidats», constate Pascal Jeanneret.

Par ailleurs, «les habitudes de consommation ont changé». Ce n'est pas que les gens mangent moins de viande. «La tendance végane n'est pas ressentie à mon échelle.» Mais aujourd'hui, c'est le temps qui dicte les comportements, au moins autant, si ce n'est plus, que l'argent. «On est souvent moins cher, et en tout cas pas plus cher que les supermarchés», assure Pascal Jeanneret. «Ce qui change, c'est que les gens n'ont, ou ne prennent, plus le temps de cuisiner. Un seul salaire ne suffit plus, souvent les deux personnes doivent travailler au sein du couple», remarque le boucher. Le ragoût, le bouilli, c'est fini. «Les gens achètent du tout prêt. Ce qui marche bien actuellement, ce sont les paquets de choucroute à réchauffer. J'ai même été étonné de voir que cette année, les gens n'ont pour la plupart pas acheté de la chasse crue, mais déjà cuite avec les accompagnements.»

> **Dans les grands centres urbains, les gens préfèrent concentrer tous leurs achats."**
> **PASCAL JEANNERET**
> BOUCHER AU LOCLE

La différence a été nette durant la pandémie. «On a travaillé comme des fous quand les gens ne pouvaient plus sortir, ni en France pour faire leurs commissions, ni au restaurant. Ils ont recommencé à cuisiner.»Il ne s'étonne pas vraiment qu'il y ait encore moins de boucheries à Genève et à Lausanne qu'au Locle, même s'il le déplore. «Il y a tellement de problèmes de trafic dans les grands centres urbains, que les gens préfèrent concentrer tous leurs achats, du paquet de lessive au filet de bœuf, dans un seul commerce», devine-t-il.

«Là encore, pour économiser du temps. Alors que dans une petite commune comme Le Locle, on est vraiment dans le commerce de proximité.» En outre, l'offre des établissements publics est beaucoup plus fournie dans les centres urbains, et la tentation de mettre les pieds sous la table, sans perdre de temps, est encore plus grande.

«Au Locle, on vit entourés par les pâturages, les vaches font partie intégrante du paysage, on reste connectés au monde rural. Nous avons une clientèle qui apprécie les produits suisses et de la région. On défend une qualité optimale.»

Fin décembre 2022, nous vous proposerons un nouvel épisode de notre série «Arcinfo Data»: où partent les personnes originaires du canton de Neuchâtel qui vont s'installer ailleurs en Suisse? Et pourquoi partent-elles? **SYB**