

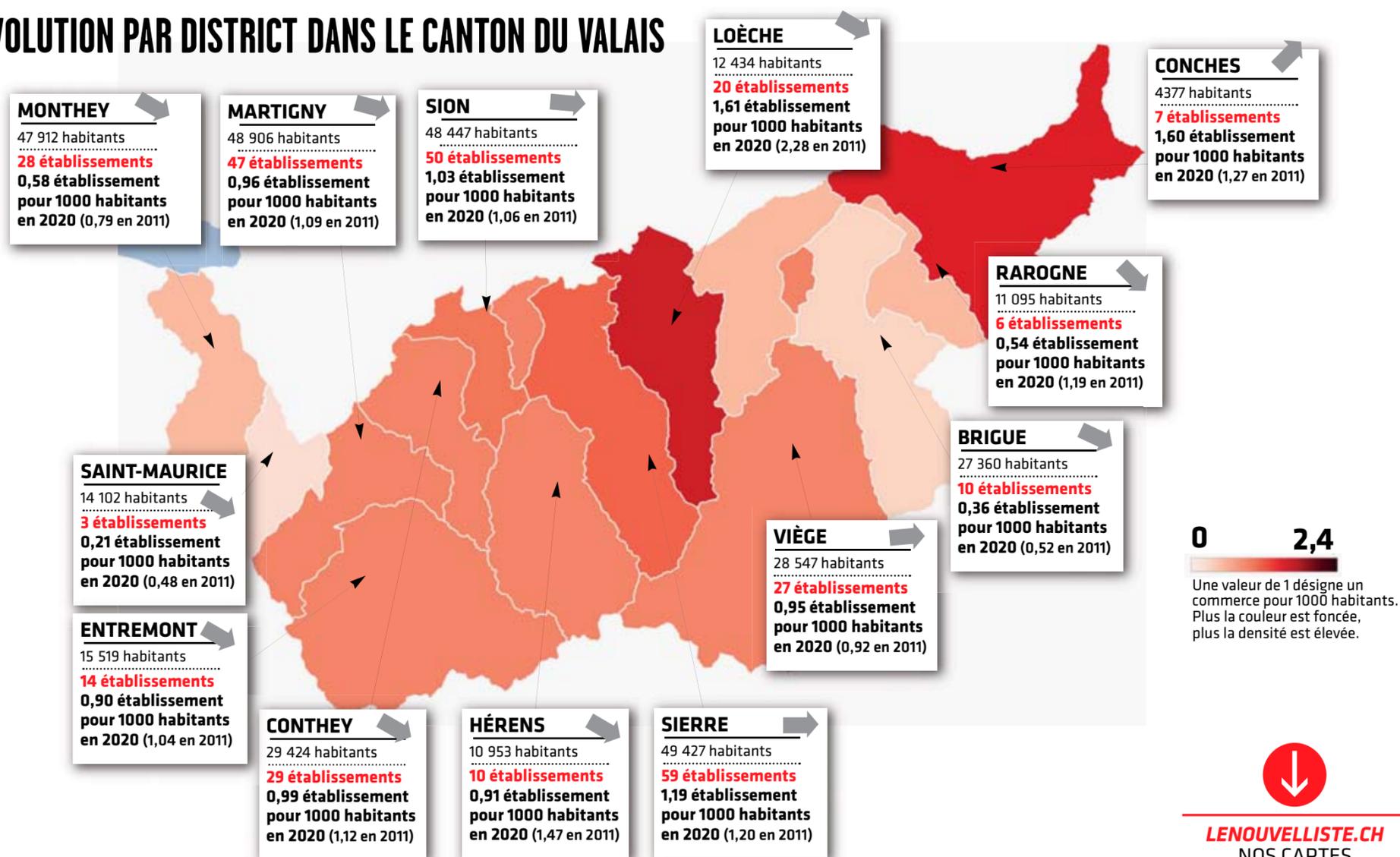
Chaque mois, nous décortiquons une tendance forte du canton du Valais à partir de données récoltées par la Haute école de gestion Arc à Neuchâtel, notre partenaire. Il effectue un travail similaire pour le quotidien «Arcinfo», ce qui nous permet de comparer certains aspects avec le canton de Neuchâtel.

# Que reste-t-il des petits

**DATA** Les commerces de bouche – boulangeries, boucheries, poissonneries, magasins de fruits et légumes ou de boissons – se font rares. Mais en Valais, l'évolution de l'offre surprend. Découvrez les cartes exclusives de notre nouvelle série «Nouvelliste» Data et l'analyse de Nicolas Babey, de la Haute école de gestion Arc à Neuchâtel.

PAR REDACTION@LENOUVELLISTE.CH

## L'ÉVOLUTION PAR DISTRICT DANS LE CANTON DU VALAIS



LENOUVELLISTE.CH  
NOS CARTES  
INTERACTIVES

### 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 (commerces de boulangerie, boucherie, poissonnerie, fruits et légumes ou de 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?

#### Baisse marquée en Valais

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 éclairerait-il cet apparent paradoxe? A l'échelle communale, l'examen attentif de l'évolution de l'offre alimentaire vient ba-



«C'est dans les petites communes que l'offre disparaît rapidement, alors même que leur population s'accroît rapidement.»

NICOLAS BABEY  
PROFESSEUR À LA HAUTE ÉCOLE DE GESTION ARC

layer cet argument. 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.

#### Les petites communes abritent des pendulaires

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 occu-

pent – 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.

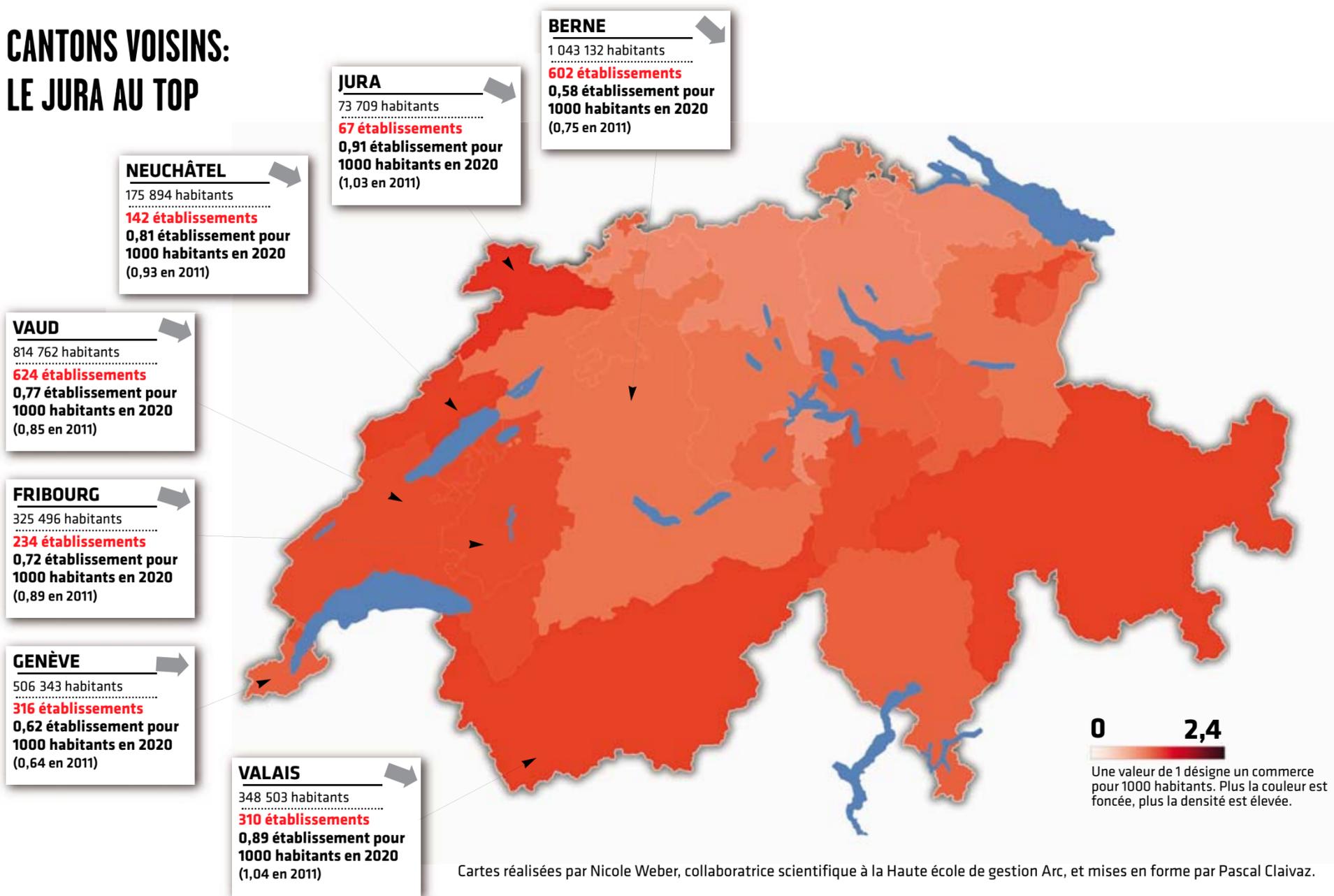
Enfin, il est tentant de faire un parallèle entre la perte de la diversité de l'offre alimentaire, le déclin de la biodiversité et la banalisation de nos paysages; ce sont nos modes de vie non durables qui en sont la première cause.

#### Le mois prochain

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

# commerces de bouche?

## CANTONS VOISINS: LE JURA AU TOP



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

## La boulangerie Da Oue tient bon

**NENDAZ** Les chiffres de notre série «Le Nouvelliste» Data nous montrent que les commerces de bouche se font de plus en plus rares en Valais. Mais la boulangerie Da Oue garde le cap.



Eric Quartier et Barthélémy Devènes ont ouvert les portes de leur laboratoire à Haute-Nendaz. SACHA BITTEL

Si l'analyse de la Haute école de gestion Arc montre que c'est dans les villes que l'offre alimentaire résiste le mieux, certains commerces de bouche installés en montagne affichent eux aussi une santé de

fer. C'est le cas de la boulangerie Da Oue, à Haute-Nendaz. Cette entreprise enregistre un chiffre d'affaires stable depuis plusieurs années. Et ce grâce à une combinaison de plusieurs facteurs.

### Le télétravail booste les affaires

Il y a tout d'abord la fréquentation du magasin, qui est bonne tout au long de l'année, à l'exception du mois de novembre, plus creux que les autres. «Nous

avons la chance d'être implantés dans une station qui fonctionne comme un grand village où tout le monde se connaît, avec des commerces, plusieurs services médicaux et une grande offre de loisirs. La densité de population y est importante», analyse Eric Quartier, propriétaire de cette boulangerie depuis 2001. Selon lui, la généralisation du télétravail qui a découlé de la pandémie a encore renforcé les affaires de l'entreprise. «De plus en plus de propriétaires de résidences secondaires passent du temps à Nendaz en semaine, alors qu'avant, ils venaient uniquement le week-end ou durant la haute saison touristique. Cela a un impact positif sur nos ventes.»

### Adapter les effectifs à la demande

La boulangerie Da Oue doit aussi sa vitalité à la quarantaine de partenaires avec lesquels elle collabore. Selon Barthélémy Devènes, ancien apprenti devenu aujourd'hui associé d'Eric Quartier, seuls 30% du pain qui sort de son laboratoire est vendu directement dans la boulangerie de Haute-Nendaz. «Les 40% de notre production sont livrés à des magasins situés à Basse-Nendaz,

Vex, aux Masses et à Mâche. Nous gérons aussi deux points de vente, aux Collons et à Veysonnaz.»

Les 30% restants s'écoulent dans des restaurants et cafés, mais aussi dans des hôtels et colonies de la région. Cette partie des activités de la boulangerie est donc assez fortement dépendante du rythme des saisons. Pour maintenir son bénéfice, l'entreprise adapte sa masse salariale en fonction des périodes de l'année. «De décembre à avril, nous engageons trois saisonniers pour nous aider à faire face à la forte demande. Le reste de l'année, nous travaillons uniquement avec nos six employés fixes», explique Barthélémy Devènes.

### Une clientèle fidèle pour garder le cap

A l'image des enseignes situées en plaine, la boulangerie doit aussi faire face à la concurrence directe des grandes surfaces telles que Coop ou Migros, qui vendent du pain dans la station. «Mais grâce à une clientèle très fidèle, nous gardons le cap, même si nous avons quelques inquiétudes quant à l'augmentation des coûts de l'énergie et des matières premières, que nous allons devoir répercuter sur nos

prix dès 2023», prévient le boulanger-pâtissier de 29 ans.

Pour Eric Quartier, la présence de ces enseignes est même positive. «Sans elles, nous ne pourrions jamais assumer la totalité de la demande sur la commune.»

### Davantage de difficultés pour les cafés

Selon Charles-Henri Fournier, conseiller communal chargé de l'économie, tous les commerces de bouche localisés dans la station tiennent bien le coup face à la concurrence des supermarchés. «La boucherie et les différentes boulangeries sont des entreprises familiales qui ont leur propre clientèle depuis de nombreuses années. Et l'aspect touristique joue évidemment aussi un rôle.» Aucune fermeture de magasin n'a ainsi été enregistrée dans la station ces dernières années.

La situation semble en revanche plus compliquée pour ce qui concerne les cafés, en particulier dans les villages du bas de la commune. «Plusieurs établissements publics ont fermé à Basse-Nendaz et à Fey ces dernières années. Mais il s'agissait surtout d'un problème lié à l'absence de repreneurs», précise le conseiller communal. FLORENT BAGNOUD