

ÉCONOMIE

À la maison Bertrand, la qualité contre la Covid

Véritable institution lézignanaise au vaste rayonnement, la maison Bertrand a su faire le dos rond pour garder sa bonne santé, malgré les différentes mesures Covid prises par le gouvernement.

Aujourd'hui, connue de tous, la maison Bertrand a débarqué à Lézignan en 1966, lorsqu'un couple de charcutier de Lacaune, Yvette et Marcel Bertrand, reprend la petite charcuterie située avenue Barbès (aujourd'hui adossée à une supérette Spar). En parallèle, Marcel sillonne les villages alentour

avec sa camionnette pour faire connaître sa marchandise. Très vite, l'affaire

fonctionne bien et en 1989, le couple décide d'installer un magasin supplémentaire dans la zone industrielle, à l'extérieur de la ville. Les locaux sont plus spacieux, plus fonctionnels et il y installe la fabrication de toute la partie charcuterie sèche. En 2000, la main passe à la fille du couple, Nelly, et à son mari, Francis Soria.

Tous deux poursuivent le développement de l'entreprise, agrandissant notamment les locaux de la zone industrielle et portant à 28 le nombre d'employés.

■ Le coup de frein Covid

Portée par une renommée qui dépasse les frontières des Corbières, la maison Bertrand

En perpétuelle croissance jusqu'en mars 2020

était en perpétuelle croissance jusqu'au mois de mars 2020. « Du jour au lendemain, nous avons

subi un gros coup de frein lors du premier confinement, confie Nelly Soria. Notre clientèle qui venait de l'extérieur de la ville a cessé de venir et nous avons perdu toute l'activité en rapport avec la restauration, les collectivités ou les associations ». Pour faire face, le dispositif de chômage partiel est un peu utilisé durant les deux premiers mois, puis l'activité



► Nelly et Francis Soria viennent d'investir dans un saloir pouvant contenir 7 000 jambons.

évolue, avec un retour progressif de la clientèle locale et la mise en place d'un service de livraison par secteur. Après une reprise durant l'été, le 2^e confinement de novembre marque un nouveau coup d'arrêt, avant que la mise en place du couvre-feu ne bouscule à nouveau le fonctionnement classique. « Nous avons perdu toute la clientèle de fin de journée, composée de personnes qui travaillent à Lézignan et qui venaient faire quelques courses avant de rentrer chez eux, explique Francis Soria. L'incertitude des gens se ressent, les habitudes changent, tous les matins, nous devons nous remettre en question ».

■ La qualité comme objectif

Nelly et Francis peuvent compter sur une bonne équipe, qui respecte parfaitement les consignes sanitaires : « Pour nous de ce côté-là, rien n'a vraiment changé, précise le couple. Nos employés se lavaient déjà les mains 10 à 15 fois par jour, et la distanciation

est déjà assurée par les vitrines ».

Sur l'année 2020, la maison Bertrand compte 10 % à 15 % d'activité en moins. Un chiffre qui dépasse les 20 % pendant les périodes de confinement. Alors pour continuer d'attirer, l'entreprise se base sur la qualité des produits et le fait maison, comme l'explique Nelly Soria. « Pour le porc et la volaille, nous travaillons avec des

éleveurs et des coopératives des Pyrénées et du Gers qui peuvent nous assurer de la qualité comme de la quantité. Sur la partie porc, qui est notre spécialité, 98 % de nos produits sont faits maison. Nous devons d'ailleurs d'investir dans un saloir qui nous permet de stocker 7 000 jambons, ce qui est unique dans le secteur. »

G. C.



► Une partie de l'équipe, côté magasin.



► Un employé en pleine confection de boudin.