

## La ville doit garder ses commerces alimentaires

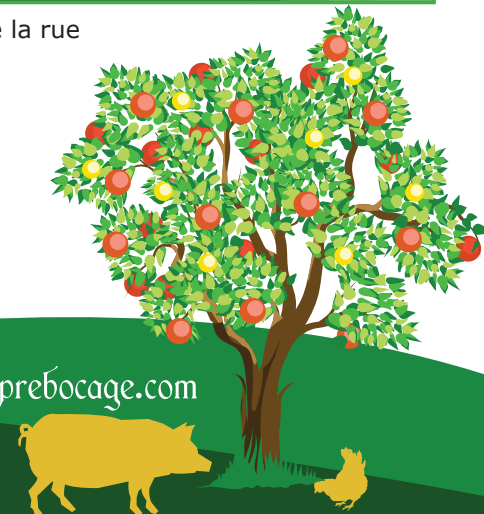
**Brigitte et Jacky Lefranc ont repris la charcuterie de la rue Saint-Jean en novembre 1988. Trente ans plus tard, ils s'interrogent sur l'avenir des commerces alimentaires dans le centre-ville.**

**« Quand nous avons repris la charcuterie Leudière, le 1<sup>er</sup> novembre 1988, il y avait neuf charcutiers à Bayeux. On les a tous vus partir. Aujourd'hui, nous ne sommes plus que trois. »** Après trente années passées dans la rue Saint-Jean, Brigitte et Jacky Lefranc sont un peu désabusés, quant à l'avenir des commerces de bouche. **« Il y a trente ans, il y avait aussi onze boucheries. Il ne reste plus que deux artisans bouchers dans le centre-ville. »**

À seulement 23 ans, le couple s'est installé à Bayeux, **« après avoir fait ses classes en région parisienne »**. La boutique s'est modernisée, une activité traiteur a été développée et la façon de travailler a évolué. **« Au début j'avais un ouvrier. À son départ, j'ai misé sur l'apprentissage, signale Jacky Lefranc. Depuis tout ce temps, nous avons formé une quarantaine de jeunes, au laboratoire ou comme vendeuses. »**



Jacky et Brigitte Lefranc, ici avec leur vendeuse Ivanna, ont repris la charcuterie de la rue Saint-Jean en 1988.



## La ville doit garder ses commerces alimentaires

Pourtant, l'artisan a, aujourd'hui, beaucoup de difficultés à trouver un chef charcutier. « **Une bonne partie des gens que nous formons part dans la grande distribution** », regrette Brigitte Lefranc.

Difficile de savoir si cette boutique qui abrite une charcuterie depuis plus d'un siècle changera de destination. « **C'est sans doute une des raisons qui explique la disparition de nos confrères**, pense Jacky Lefranc. **Il devient difficile de vendre un fonds de commerce et plus rémunérateur de céder un pas-de-porte, pour lancer une nouvelle activité. Cela explique pourquoi des commerces de bouche ne trouvent pas de successeurs.** »

### Une migration en périphérie

En trente ans, le couple a vu la rue Saint-Jean se muer en axe touristique, « **avec l'arrivée de nombreux restaurants et de services** ». Une évolution qui les laisse perplexes, même s'ils reconnaissent que l'arrivée d'une supérette a fait revenir les clients. « **Bouchers et boulangers se déplacent en périphérie, au détriment de la vitalité du centre-ville. Une rue commerçante sans commerce alimentaire, c'est une rue morte.** » Les artisans regrettent aussi la multiplication des points de vente de restauration rapide un peu partout. « **Quand le commerce se porte bien, chacun fait son métier. Quand il va mal, tout le monde commence à faire n'importe quoi.** »

Jacky Lefranc, lui, continue à miser sur son cœur de métier. Il a d'ailleurs été récompensé le mois dernier, lors du concours de la Confrérie des Fins Goustiers du Pré Bocage. Son pâté de foie et sa galantine de volaille ont été primés.

La fuite de la clientèle, le couple d'artisans l'explique aussi par le stationnement payant. « **Surtout depuis plusieurs mois**, estime Jacky Lefranc. **Avec les travaux à la Halle aux Grains ou ceux dans l'ancien tribunal, de nombreuses places gratuites ou payantes ont été neutralisées. Plusieurs clients nous disent qu'ils ne viennent plus dans le quartier à cause de ça!** »

Alors, si c'était à refaire? « **On réfléchirait** », lâche Brigitte Lefranc. « **Il nous reste encore au moins cinq années avant de songer à céder notre affaire**, annonce Jacky Lefranc. **Après, on espère que notre boutique restera une charcuterie ou un commerce alimentaire. Mais rien ne permet de le garantir.** »

