

CONCOURS DU MEILLEUR CRÉATEUR D'ENTREPRISE DANS L'ARTISANAT (1/5)

Beim Burg, la boucherie qui roule sur le long terme



Écrit par Mathilde Obert

Publié à 06:00 • Édité à 06:43



Beim Burg prévoit de doubler les 200m² de ses ateliers de production. (Photo: Beim Burg)



Écoutez cet article

0:00 / 4:09 1X

La Chambre des métiers récompensera, le 29 septembre, le «meilleur créateur d'entreprise dans l'artisanat 2021». Paperjam dresse le portrait des cinq nominés. Le premier, Jeff Burg, a donné un nouveau souffle à la boucherie familiale, reprise il y a quatre ans.

Ce n'est pas vraiment un créateur, mais un repreneur. Pourtant, Jeff Burg fait partie des cinq nominés de la Chambre des métiers pour son concours du «meilleur créateur d'entreprise

dans l'artisanat 2021». Sûrement parce qu'après presque quatre ans à la tête de Beim Burg, fondée par ses parents en 2001, il a déjà beaucoup entrepris et innové.

«La boucherie a ouvert quand j'étais enfant. J'ai grandi avec», rappelle l'homme aujourd'hui âgé de 30 ans. «Je suis toujours allé avec mes parents sur les marchés», unique lieu où l'entreprise était présente au départ. D'ailleurs à l'époque, «les gens n'avaient pas l'habitude de voir un boucher sur le marché, c'était une nouveauté», raconte-t-il. Ses parents ont ensuite acheté un magasin à Wiltz en 2003, qu'ils ont revendu en 2015 pour centraliser la production à Eschweiler. Et commencé entre temps la livraison de viande à domicile.

Une évidence

«La décision de reprendre la boucherie a été facile», admet Jeff Burg. «Être au marché, libre de prendre des décisions, c'est ce que je voulais faire, déjà enfant». Il choisit de suivre des études générales pour acquérir des notions de gestion et de communication. . Après quoi il travaille dans l'entreprise, qu'il reprend en 2017. «Après le divorce de mes parents, mon père et moi avons géré la boucherie. Puis sa santé s'est dégradée», justifie-t-il. Son frère travaille dans l'immobilier et sa sœur dans une banque. «Mais aucun des deux ne voulait travailler dans la boucherie». Jeff Burg l'a donc entièrement rachetée à son père avant son décès.

À l'époque, l'entreprise employait 15 salariés. «Nous avons aujourd'hui 20 ouvriers, je ne fais pas moi-même la charcuterie». En plus d'avoir augmenté l'effectif, il s'est de nouveau sédentarisé, du moins en partie, en rachetant un magasin à Diekirch l'an dernier. Le montant de l'investissement n'est pas communiqué.

« LA BOUCHERIE A COMMENCÉ QUAND J'ÉTAIS ENFANT. J'AI GRANDI AVEC. »



Jeff Burg, Gérant , Beim Burg

Sans compter l'accent mis sur le party-service, son offre traiteur, le renouvellement des camionnettes (trois au total, avec une remorque) et les investissements dans des machines. Le chiffre d'affaires a grimpé de «plus ou moins un million d'euros» en 2017 à 1,7 million en 2021. Une activité qui n'a d'ailleurs pas souffert de la crise sanitaire. «La livraison a bien marché avec le Covid, mais aussi les marchés. Les gens ont préféré faire leurs achats en extérieur plutôt que dans de grands supermarchés». Le partage précis de l'activité reste confidentiel.

Doubler le site de production

Prochaine étape pour l'entrepreneur, aussi président du Lëtzbuerger Maartverband, asbl qui regroupe les vendeurs sur les marchés: un nouveau site de production. L'entreprise devrait passer de ses 200m² actuels à Eschweiler au double tout au nord du pays, à Lieler. «Nous avons besoin de place et de machines plus modernes», précise-t-il. Avant d'annoncer fièrement: «Les plans sont terminés, nous commençons à bâtir». Le bâtiment devrait donc être prêt d'ici «deux à trois ans». Là encore, le montant de l'investissement reste secret.

Pas de nouveau magasin en vue pour l'instant, la croissance passera plutôt par la livraison, mais progressivement. «Nous sommes déjà presque sur tous les marchés au Luxembourg, entre 20 et 25. Le tour-maison s'étend sur tout le pays sauf au sud. Le party-service augmente tous les mois», dresse-t-il. «On ne doit pas prendre trop, sinon on ne pourra pas assurer la qualité. C'est pour cela que je veux grandir sur le long-terme». Il ne compte pas non plus dépasser les frontières, «je veux rester au Luxembourg». Pour une offre «locale» avec des produits issus du Luxembourg ou de la Grande-région, certifie-t-il.

Il considère d'ailleurs cette vision à long-terme comme son atout principal pour remporter le prix de la Chambre des métiers. Les résultats seront publiés le 29 septembre.

Chambre des métiers

Beim Burg

Jeff Burg
