

«Nos clients nous font croître»

La Provençale ne craint pas la crise. Les Halles de Luxembourg voient fleurir les restaurants et répondent à la demande de la Grande Région. L'un de leurs fondateurs est Camille Studer.

La Provençale compte 800 salariés et sa croissance continue. Rencontre avec Camille Studer, qui a fondé les Halles de Luxembourg avec ses associés, Georges Arendt et Michel Eischen.

Entretien avec notre journaliste Geneviève Montaigne

Comment avez-vous eu l'idée de baptiser votre société La Provençale ?

Camille Studer : Juste avant d'aller chez le notaire, je n'avais pas encore de nom pour la société. J'ai épluché le Larousse gastronomique et en tournant les pages je ne voyais que ça : "sardines à la provençale", "escargots à la provençale", "écrevisses à la provençale", etc. Bref, comme l'expression revenait souvent, je me suis dit que le nom était tout trouvé.

Tout a commencé avec l'ouverture d'une épicerie fine à Luxembourg, Grand-Rue...

Oui, c'était en 1969, il manquait un commerce où l'on pouvait trouver des produits plus exotiques. C'était l'épicerie Weber Sœurs. A cette époque, la marchandise un peu spéciale ne se trouvait pas. Il y avait un grand trou et mon père m'a toujours dit : "Là où il y a un trou, il faut mettre un couvercle." Puis tout s'est enchaîné. J'ai eu l'idée très vite de créer un marché de poissons en gros au Luxembourg, c'était en 1970. Il fallait que je trouve des associés et à cette époque on sortait boire un verre, et on se rencontrait comme ça pour sceller des affaires. Je me suis associé à Michel Eischen et à Georges Arendt. Le premier marché de gros a été ouvert à Hollerich. Puis en 1973, on a ouvert un autre dépôt à Bonnevoie pour les fruits et légumes, les volailles et les fromages. En 1979, on a commencé à ouvrir les Halles de Luxembourg-La Provençale ici à Leudelange.

L'aventure était alors véritablement lancée et depuis, vous ne cessez de croître...

Nos clients nous font croître, ce sont eux qui nous demandent d'offrir une gamme complète de produits. Avant l'existence de La Provençale, c'était très difficile pour les restaurateurs. Avant, quand les gens devaient organiser un mariage de 80 personnes, il fallait commander au moins une semaine à l'avance auprès de quatre ou cinq fournisseurs, voire davantage encore. Aujourd'hui vous passez un coup de téléphone à La Provençale ou vous envoyez un fax ou un e-mail le vendredi soir et le lendemain matin vous avez votre marchandise. Même au-delà des frontières. Nous avons quatre à cinq camions par jour qui vont en Belgique, autant en Allemagne et de plus en plus en France, jusqu'à Nancy. Pour trouver l'équivalent de La Provençale, il faut aller jusqu'à Bruxelles ou Paris-Rungis. Mais on a beaucoup de concurrence par secteur, des spécialistes de volailles en gros, de fruits et légumes, de fromages, etc. Pour autant, nous sommes les seuls à réunir tous les métiers de bouche.

Recommencer une telle entreprise aujourd'hui, est-ce encore possible ?

Non. Premièrement ce ne serait plus payable vu ce que représente l'envergure de La Provençale au

jour d'hui. Nous avons une surface de 7,5 hectares à 2,5 millions de francs belges l'are (NDLR: environ 60 000 euros l'are). L'estimer aujourd'hui, ce n'est pas pensable. Et vous savez, ce que nous avons fait ici, personne ne le referait aujourd'hui. Quand on a commencé la poissonnerie en gros, il y avait la première grande surface à Foetz qui s'appelait Mammouth à l'époque. Nous y avions une poissonnerie et tous les deux jours je prenais l'autoroute pour y aller. A chaque fois, je me disais que c'était exactement ce qu'il nous fallait. Un jour, un M. Goerens de la Banque internationale est venu me voir, car il avait entendu que nous recherchions un site. Il nous a proposé le site de Leudelange. Il y avait une menuiserie à l'époque et nous avons acheté le terrain. On a commencé à faire tous les plans et un jour, le bourgmestre est venu nous voir pour nous annoncer qu'un ministre avait peut-être désigné le site comme zone industrielle, mais que rien n'avait été aménagé pour l'accueillir. On avait bel et bien de l'eau, mais elle venait d'un puits, et les toilettes, que j'avais pourtant visitées, étaient connectées à une fosse septique. Un monde s'écroulait. On a dû creuser sous l'autoroute pour les canalisations d'eau, installer des transformateurs pour l'électricité, réaliser une station d'épuration, puisqu'il n'y avait aucune infrastructure. Depuis, nous avons construit deux autres stations d'épuration et nous n'avons pas perçu un centime de subvention. On ne doit pas remercier la commune non plus parce que pendant 25 ans, on n'a pas eu le moindre lampadaire devant la porte. Aujourd'hui il faut construire un trottoir, de l'arrêt de bus jusqu'à La Provençale sur 50 mètres, et la commune nous dit qu'elle n'a pas d'argent. On sera forcés de le financer nous-mêmes en fin de compte. On ne doit remercier personne ici. Sauf quand La Provençale a pris feu le 26 octobre 1992, l'État nous a apporté une aide morale. Nous avions des dégâts pour 500 millions de francs belges (plus de 12 millions d'euros).

Quand La Provençale brûle, tous les restaurateurs ont chaud...

Heureusement qu'on avait encore le vieux bâtiment de La Provençale à côté, où on a provisoirement installé la boucherie. On avait des problèmes et c'était dur. J'ai maigri de 8 kilos en deux semaines, c'était le meilleur régime! Mais en six mois nous avions reconstruit.

S'il y a bien un secteur économique qui marche, c'est le secteur couvert par l'Horesca qui continue d'embaucher. Vous ne craignez pas la crise ?

Non. Pas du tout. Si vous entendez que certains restaurateurs se plaignent, n'oubliez pas que de nouveaux restaurants ouvrent, presque tous les jours, au Luxembourg. Nous avons le plus grand nombre de restaurateurs par habitant. Il ne se passe pas une semaine sans une inauguration de restaurant et je me demande où cela finira. Il faut reconnaître qu'aujourd'hui on sort plus facilement manger et nous avons le phénomène des frontaliers qui ne rentrent pas déjeuner chez eux. On le remarque beaucoup au niveau des fournitures pour les



«Des myrtilles cueillies le samedi en Argentine sont dans le magasin le lundi matin. Il n'y a plus de distance, il n'y a plus de saison», constate Camille Studer.

snacks. Notre chiffre d'affaires a toujours augmenté, on ne peut pas se plaindre, on continue d'embaucher aussi. Nous sommes à 800 collaborateurs.

Nous sommes en pleines fêtes de fin d'année, les tables sont bien garnies, souvent de poissons, votre première spécialité. Ne craignez-vous pas qu'il se raréfie?

Si. Il faudrait aller à Bruxelles et mettre fin à tout ce cirque. C'est une honte. Cela fait des années que nous demandons à tous nos ministres successifs d'appliquer le modèle que nous avons ici. Quand nous pêchons dans la Moselle, nous respectons une période de fermeture de la pêche pendant la ponte des œufs. Il faut voir la pêche des soles, par exemple, quand vous avez des spécimens de 600 grammes qui entrent et que vous jetez 250 grammes d'œufs. J'ai pris l'exemple des soles, mais c'est comme ça avec tous les poissons. Pourquoi ne ferme-t-on pas la pêche pendant un mois? À cause des grands bateaux de pêche qui partent en mer plusieurs mois et qui sont en train de vider la mer. Ces gros bateaux consomment beaucoup de gazole pour arriver sur leurs lieux de pêche. Que font-ils? Ils pêchent 10 ou 15 tonnes de poissons, téléphonent à la criée pour connaître le prix du kilo de cabillaud, par exemple, où on leur annonce qu'il est à 5 euros le kilo. Alors au lieu de rentrer avec 15 tonnes, les pêcheurs restent encore plusieurs jours en mer et reviennent avec 50 tonnes parce qu'ils savent que le prix minimum leur est garanti

et que cela leur remboursera une partie des frais de carburant nécessaires pour aller pêcher en haute mer. Quand ils reviennent, le vétérinaire, en premier lieu, constate que le poisson sent mauvais parce qu'il est trop vieux. On le transforme alors en farine animale, mais les pêcheurs, eux, reçoivent le prix minimum garanti par Bruxelles. Ces gros pêcheurs-là ont de bonnes relations à la Commission... Mais en parlant de la période des fêtes, la plus difficile pour nous se situe entre le 15 et le 30 décembre. Les pêcheurs restent à la maison en

Ce sont les plus grands perdants de la planète. Plus les grandes chaînes grandissent, plus le paysan devient pauvre. Vous êtes une belle petite entreprise et vous fournissez 10 000 poulets toutes les semaines. Et puis, un jour, vous recevez un appel de la chaîne que vous alimentez, qui vous annonce qu'elle compte faire une promotion la semaine d'après et qu'à ce titre, elle achètera donc le poulet à 2 euros le kilo au lieu de 3 euros. Vous faites quoi? Vous refusez et vous restez planté là avec vos 10 000 poulets? Non, vous n'avez pas le choix et vous

financière ou la crise climatique : la crise alimentaire. Vous la sentez proche?

Elle ne va pas arriver si vite. Les mêmes grosses boîtes, les grands distributeurs j'entends, qui sèment la panique ici, sont déjà sur le terrain partout dans le monde. Ils sont au Chili sur les asperges, sur les melons en Guadeloupe. Si on avait prédit, il y a 30 ans, que la Provençale aurait une telle gamme de produits aujourd'hui, on nous aurait pris pour des fous. Des myr-

maine à la Chambre et sur les indexations qui font bondir le patronat?

Ça coûte de l'argent, c'est sûr. Mais pour nous c'est partiellement compensé par notre chiffre d'affaires. Quand j'étais jeune à l'école, le maître nous disait ce que l'on devait connaître et apprendre, aujourd'hui, il dit aux élèves combien ils doivent gagner en oubliant de leur dire ce qu'ils doivent faire pour gagner cet argent. C'est le grand problème. Mais vous parlez des augmentations du salaire social minimum et de l'indexation des salaires, je rajouterais que l'augmentation du prix du carburant coûte aussi de l'argent. Nous avons 130 camions frigorifiques à zones de trois températures et je peux vous dire que ça consomme beaucoup. On a construit un nouveau garage parce que nous faisons tout nous-mêmes. Sinon ce n'est pas possible. Si on a 5 camions à réparer, nos équipes de nuit s'y mettent et le camion est prêt le lendemain pour le chauffeur. Tous les camions sont lavés et désinfectés tous les jours. Un camion sale de La Provençale, cela n'existe pas. Nous sommes en train d'agrandir la station de lavage des bacs, nous avons des milliers de bacs à laver par jour. Et tout cela représente des emplois. Malgré tout, nous continuons à embaucher et on a construit un parking pour le personnel de 600 voitures. Mais aujourd'hui les héros sont fatigués et nos trois fils vont reprendre les affaires.

On ne doit pas remercier la commune non plus, parce que pendant 25 ans, on n'a pas eu le moindre lampadaire devant la porte



famille et pour avoir du poisson frais, il faut avoir des relations. Nous allons à Rungis 3 à 4 fois par semaine, où nous avons des dépôts pour chaque produit. Mais pour le poisson, on trime pendant deux semaines.

Que pensez-vous de la condition des paysans qui sont pourtant à la base de la chaîne alimentaire?

acceptez. C'est de cette manière que les éleveurs commencent à diminuer leurs dépenses en nourriture et à baisser de qualité, voire à trafiquer pour pouvoir survivre. C'est dégoûtant, mais cela explique tous les scandales alimentaires que l'on a pu avoir.

D'aucuns prédisent une crise plus grave que la crise économique et

tilles cueillies le samedi en Argentine sont dans le magasin le lundi matin. Il n'y a plus de distance, il n'y a plus de saison.

Vous êtes un patron qui compte 800 salariés dans son entreprise. Quel discours tenez-vous sur la récente augmentation du salaire social minimum votée cette se-

Repères

1969. Camille Studer est âgé de 34 ans quand il ouvre l'épicerie fine Weber Sœurs Grand-Rue à Luxembourg.

1970. Premier marché en gros pour le poisson à Hollerich. Les balbutiements de la Provençale.

1979. La Provençale s'installe à Leudelange dans une zone non bâtie. Tout est à faire. C'est le début de l'aventure.

1990. C'est l'année de construction de nouveaux entrepôts que l'on connaît aujourd'hui. Ils seront ravagés par un incendie en 1992 et reconstruits.

2012. La Provençale est en phase d'agrandissement. Elle emploie 800 salariés et compte un parc de 130 camions frigorifiques.