



M. Pierre-Michel Ledermann.

Boucherie Ledermann à Bière

De l'étable à la table

Détenteur d'une médaille d'or attribuée en 1988 par l'Union suisse des maîtres-bouchers pour plusieurs articles de sa fabrication, saucisse aux choux, saucisson et jambon, Michel Ledermann, propriétaire d'une boucherie à Bière, espère bien recevoir cette même distinction — octroyée tous les trois ans — au printemps prochain.

A la tête d'une équipe de dix personnes, Michel Ledermann est secondé par sa femme Renée et par son fils Pierre-Michel, depuis 1982. «Il y a cinq ans, nous avons changé nos machines de production. Le matériel actuel est automatisé», explique le boucher. Pour la fabrication, l'entreprise choisit elle-même le bétail avant de le mener dans son abattoir. «Une bonne musculature et une quantité de graisse optimum sont déterminants pour la sélection d'un animal, souligne le fils du boucher». Et d'ajouter: «en fait nous assurons toutes les étapes de l'étable à la table».

A côté notamment des saucissons, des saucisses aux choux et de la saucisse à rôtir, sous contrôle permanent pour le label de qualité, Michel Ledermann propose à sa clientèle deux spécialités: le jambon et le lard fumé, salé à sec, dont il est, dans la région, l'un des seuls à détenir le secret de fabrication.

Boucher de père en fils

Dans la famille Ledermann on est boucher de père en fils. Reprise en 1919 par Georges Ledermann, la boucherie est exploitée depuis 1951 par son fils Michel. Jusqu'en 1978, ce dernier a formé une dizaine d'apprentis, dont son fils Pierre-Michel.

De 1976 à 1978, Michel Ledermann avait effectué d'importants travaux — transformation du rural — afin d'agrandir et de doter la boucherie d'un abattoir, de chambres frigorifiques et d'un grand laboratoire.

L'avenir de cette entreprise familiale? Il est quasiment assuré puisque Pierre-Michel est père de trois garçons.

M. Claude



MM. Pierre-Michel et Michel Ledermann au laboratoire.