



# « Tout flambe, on fait ce qu'on peut pour limiter les dégâts mais... »

Face à la flambée des matières premières, Patrick Puel, le président de l'U2P Occitanie et de la confédération générale de l'alimentation de détail dans la région, tire le signal d'alarme au nom des artisans. Interview.

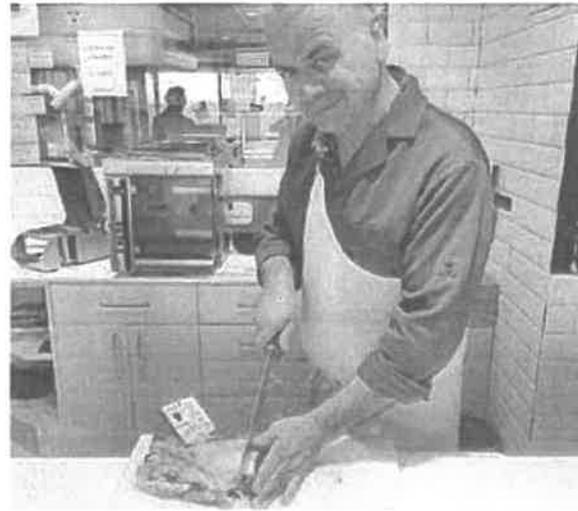
**Quels métiers de l'alimentation représentez-vous ?**

Les boucheries, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, chocolateries, poissonneries, restaurants, traiteurs, primeurs, brasseurs, fromagers...

**Tous sont-ils confrontés à la hausse du coût des matières premières de la même façon ?**

Cela dépend des produits. Le beurre a doublé, la farine a pris 30 %. J'ai vu un pâtissier cette semaine qui m'a dit que les framboises avaient augmenté de 110 %, mais la hausse a atteint les 170 %. Pour ma part, je suis boucher. J'achetais l'agneau 7 euros le kg il y a un an. Il est à 9,20 € le kg aujourd'hui. Je pourrai multiplier les exemples.

**Quelles sont les raisons de ces**



Patrick Puel, président de l'U2P Occitanie et boucher à Montpellier. / DDM

**hausse ?**

Les augmentations, elles ne viennent pas de nos entreprises ; on les subit comme tout le monde. Le gaz a augmenté dans des proportions incroyables. Les produits d'entretien moins, mais ils augmentent aussi. Comme les aliments pour les bêtes, les prix des engrais azotés, le coût du transport...

**Et pourtant, vous ne répercutez pas toutes ces hausses sur le produit final...**

Non, c'est impossible. Tout flambe, mais on ne peut pas tout répercuter à la vente parce que si-

non, les clients fuiraient nos boutiques. Alors on fait ce qu'on peut pour limiter les dégâts. Par exemple, alors que l'agneau a augmenté de 30 % en un an, je l'ai augmenté de 5 % dans ma boucherie, même pas. Mais ça ne peut pas durer longtemps comme ça. Beaucoup d'artisans vont se retrouver en difficulté. Car ça se rajoute à la crise du Covid avec l'absentéisme qui désorganise les boutiques. Moi j'ai 2 salariés sur 12 arrêtés par exemple, actuellement. Sans compter qu'on a moins de clients avec le télétravail. Les boulangers qui font du snacking et les restaurateurs

sont très impactés.

**Y a-t-il eu des dépôts de bilan en lien avec la crise sanitaire ?**

Je dois dire que, jusqu'ici, le gouvernement a fait le boulot. Ils ont sauvé toutes les entreprises, même celles qui étaient en difficulté avant la crise. Je leur tire mon chapeau indépendamment de toute opinion politique, car ils ont réagi au jour le jour. Quand on connaît la lenteur de l'administration, c'est assez étonnant. Il faut saluer sa grande réactivité et sa capacité d'adaptation. Après, on peut critiquer la gestion de la crise sanitaire, mais pour ce qui est des aides, on n'a rien à dire. Le souci, il est plutôt lié au remboursement du PGE à partir du mois d'avril. Si on a moins de monde dans nos boutiques ou si nos salariés sont confinés à cause du Covid, comment va-t-on gagner de quoi rembourser le prêt de l'État ? Vous savez, ce que demandent les gens, ce n'est pas de vivre des aides ; c'est de travailler. Or, quand vous ne savez pas de quoi demain sera fait, quand vous voyez les prix des matières premières qui augmentent et que vous ne savez pas si les salariés seront là le lendemain, c'est un peu tendu. Pour certains d'entre nous, ça vient s'ajouter aux soucis de recrutement qu'on avait déjà avant la crise.

Propos recueillis par B. D.

La Dépêche  
du  
24/01/2022