

Zeitschrift: Défis / proJURA
Band: 8 (2010)
Heft: 22: Les fusions de communes

Artikel: Boucherie charcuterie traiteur Nyffeler à Moutier : innover pour survivre...
Autor: Nyffeler, André
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-823959>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR NYFFELER À MOUTIER

Innover pour survivre...



Par André Nyffeler

Ernest et Käthy Nyffeler venus de Suisse allemande reprennent la boucherie de quartier de la famille Hauert. Le couple Nyffeler donna tout de suite un bel essor à son commerce en proposant déjà à l'époque de nombreuses spécialités qui vont faire la renommée de cette boucherie, qui deviendra bientôt familiale, avec l'entrée dans le métier de leurs deux fils Richard et André qui apprendront boucher charcutier.

Par la suite, la boucherie Nyffeler deviendra une SA dirigée d'abord par Ernest, puis Richard. Aujourd'hui c'est André qui en assume la direction avec l'aide d'une bonne dizaine de collaborateurs.

De tout temps il a fallu innover pour survivre se souvient le patron, « du temps de mes parents, il fallait inventer, proposer autres choses pour rester au top vis-à-vis des concurrents artisans bouchers, il n'y avait encore pas la pression des grandes surfaces ».

Quelques années plus tard, il y aura la venue toute proche de notre boucherie, d'un grand magasin Migros. La aussi il a fallu créer pour rester sur le marché. Proposer des viandes, des spécialités que les grands distributeurs ne proposent pas.

Plusieurs distinctions et médailles sont venues récompenser les produits de qualité de la Boucherie Nyffeler.

Puis il a fallu revoir l'organisation de la boucherie. Il a fallu construire un laboratoire en zone industrielle, étant donné que l'ancien laboratoire, même agrandi à plusieurs reprises, devenait trop exigu et c'est en 1995 que le nouveau laboratoire sort de terre à la zone industrielle les Evalins à Moutier. Par la suite, la commune de Moutier ne voulant plus mettre à disposition des bouchers de la place un abattoir, devenu trop coûteux, il faudra cette fois-ci en construire un juste à côté du nouveau laboratoire.

Innover pour survivre...

C'est comme qui ne va pas avec son temps s'en va avec le temps.

Aujourd'hui...

Viandes et produits de qualité, et en plus du savoir faire de notre Team nous assurons des aliments carnés de hautes gammes. Du pâturage jusque dans vos assiettes, nous pouvons suivre l'évolution de nos viandes. Dans des locaux modernes adaptés aux besoins actuels de la consommation, de l'abattoir au magasin, en passant par les locaux de transformation, d'emballage et de stockage, nous assurons la traçabilité de nos produits. Tous les jours nos produits prennent la route en camion réfrigéré pour satisfaire les papilles de l'Arc Jurassien. Un service traiteur a vu le jour il y a déjà quelques années. Qu'il s'agisse d'un mariage, d'un anniversaire, d'une simple soirée où l'on se régale entre amis un apéritif à la main ; la vie offre toujours un événement à célébrer!

