

## Semblancay, sa "légende de la source" et son boucher-charcutier

Aujourd'hui, nous partons à la découverte de Dominique BARRAULT, boucher charcutier à Semblancay, charmant petit bourg bien connu pour son spectacle nocturne estival situé à une vingtaine de kilomètres au nord de Tours.

Après avoir été salarié pendant plusieurs années tant chez des artisans charcutiers qu'en grandes surfaces, Mr BARRAULT s'est lancé et a repris avec son épouse il y a tout juste 3 ans cette boucherie-charcuterie située à quelques encablures de son domicile. Le côté "tradition" et la fabrication artisanale ont été les principaux moteurs qui ont guidé M. et Mme BARRAULT dans le choix de cette reprise n'écoutant que leur courage pour se lancer alors que la crise commençait déjà à se faire sentir. Leurs efforts viennent d'ailleurs d'être récompensés puisque Dominique BARRAULT a été primé en décembre dernier dans la catégorie reprise par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat lors de la quinzième édition du forum de la création, reprise et transmission d'entreprise. "C'est une récompense pour ma femme et moi. La qualité, l'authenticité sont récompensées" a-t-il déclaré au journaliste de la Nouvelle République venu l'interviewer pour l'occasion.

Depuis juillet 2012, Dominique BARRAULT a embauché à temps plein un ouvrier qu'il avait formé auparavant dans le cadre d'un apprentissage pour adulte. Outre les questions administratives et comptables



qui lui sont dévolues, Mme BARRAULT est très active au magasin préparant les commandes et servant les clients dont certains n'hésitent pas à parcourir plus de 20 km pour venir s'achalander auprès de Dominique. Il faut dire que sa renommée commence à se faire connaître : 1<sup>er</sup> prix au concours de l'andouillette en 2011 et 2012, 3<sup>ème</sup> au concours du jambon en 2012, 3<sup>ème</sup> prix du boudin noir en 2013,

4<sup>ème</sup> prix pour les rillettes et 1<sup>er</sup> au concours des meilleurs rillons 2013. Pour autant, M. BARRAULT reste modeste, pour lui le savoir faire est important et comme il le dit lui-même "il faut faire ce que l'on sait bien faire". C'est si vrai surtout en cette période de crise alimentaire, les clients s'interrogent sur ce qu'on leur vend. Pas de souci pour M. BARRAULT qui ne se procure que du Label rouge avec des produits bien français, son porc vient du Mans et la quasi-totalité de sa viande du Limousin. Et, n'allez pas croire que les prix soient exorbitants, certains produits sont même vendus moins cher qu'en grandes surfaces : "et tout ce



que je vends se mange, il n'y a pas de déchets ou de gras superflus".

Quant à la crise économique, M. BARRAULT n'en ressent pas trop les effets en terme d'activité. Et même si le panier moyen peut baisser, cela est compensé par de nouveaux clients venus par le "bouche à oreilles" ou alors par des opérations de marketing puisque M. BARRAULT sponsorise des clubs sportifs locaux tels que le volley club de St Cyr sur Loire, le club de foot de Semblancay ou bien encore le club de foot de St Antoine du Rocher.

D'ailleurs, il a doublé son prévisionnel, preuve qu'il faut rester résolument optimiste et ne pas subir.

Et justement pour ne pas subir, Dominique BARRAULT innove et va bientôt lancer un nouveau concept avec la vente de conserves de produits "maison" qu'il aura lui-même fabriqués. Et il a une clientèle toute trouvée pour écouler ses produits : ses clients parisiens ou étrangers qui pourront ainsi repartir chez eux avec des produits locaux. ■

