

Le portrait du lundi Jean-Claude Buckel : une success-story à la réunionnaise



Cinq dates

- **26 avril 1946** : Naissance à Guémar de parents agriculteurs et éleveurs.
- **1^{er} mai 1970** : Arrivée à La Réunion, à Saint-Denis, pour occuper le poste de responsable de rayon « frais » d'un supermarché local.
- **1978** : Création de la Sorétravi, société réunionnaise de transformation des viandes, qui deviendra Les Salaisons de Bourbon.
- **2003** : Remise de la médaille d'officier du Mérite agricole.
- **2009** : Nommé chevalier de la Légion d'honneur.

L'essentiel

Jean-Claude Buckel, boucher-charcutier-traiteur de métier, arrive à La Réunion en 1970 pour travailler en tant que responsable de rayon dans un supermarché local.

Il est recruté quatre années plus tard par une autre enseigne, pour diriger une grande surface dionysienne. Il gravit les échelons au sein de la filiale, liée au groupe Casino, et en est le directeur adjoint jusqu'en 2008. Il crée, concomitamment, plusieurs entreprises agroalimentaires, dont une charcuterie industrielle en 1978.

À la retraite depuis 2007, il élève une trentaine de bœufs à la ferme des Caféiers, achetée en 2005, « pour préparer ma retraite », argue-t-il.

Côté cœur

Si l'Alsace était un personnage :

Le Hansi de Fischer. Le petit ramoneur. L'Alsace, ce sont les bons vivants, les auberges, les tavernes, la convivialité, le bien vivre. Les gens y sont chaleureux.

À chaque fois que je quitte ma région, j'ai la larme à l'œil. C'est la plus belle région de France.

Mon lieu préféré en Alsace :

C'est la Petite-Venise, à Colmar, là où j'allais à l'école de charcuterie. C'est à côté de la rue Saint-Augustin et du Kopfhuss — Maison des Têtes —, près de la préfecture et de la prison, sur les berges de l'Ill.

Je faisais de la lutte là-bas, aussi. C'était mon quartier général.

Ce qui symbolise le mieux la région :

C'est la cigogne. De chez moi, j'en voyais tous les matins. Je mettais un morceau de sucre sur le rebord de la fenêtre pour que la cigogne me ramène une petite sœur.

Quand j'avais 8 ans, un jour, je suis rentré de l'école, et il y avait une petite fille tout de blanc vêtue : ma sœur. Le morceau de sucre avait disparu !

Photo A. Fr.

Arrivé à La Réunion presque par hasard, Jean-Claude Buckel y a réussi dans les affaires, fondé une famille et les bases d'une philosophie de vie, qu'il ne demande qu'à partager : « C'est la disponibilité qui fait la fonction. Si on a la volonté de bouger, on a du travail... et des responsabilités. »

Boucher-charcutier-traiteur, Jean-Claude Buckel débarque à La Réunion en 1970. Aujourd'hui à la retraite, il a été l'un des piliers du commerce et de l'agroalimentaire sur l'île.

De sa maison d'architecte perchée dans les hauts de Saint-Denis, à la Montagne, un quartier résidentiel chic de la ville, Jean-Claude Buckel a une vue imprenable sur le chef-lieu de la Réunion. À 64 ans, cet Alsacien, originaire de Guémar, a participé 37 ans durant au développement des secteurs de l'agro-alimentaire et du commerce à la Réunion. Une carrière qui lui a valu nombre de distinctions, dont le titre de chevalier de la Légion d'honneur en 2009.

Retraité depuis trois ans, Jean-Claude n'en est pas moins hyperactif. Il dirige une ferme d'engraissement de bœufs, aux Caféiers, dans le sud de l'île, en souvenir de celle tenue jadis, en Alsace, par ses parents. D'ici 2012, l'éleveur compte bien agrandir son cheptel. Celui-ci passerait de 30 à 60 têtes. Il aide aussi ses deux filles à gérer l'une, un atelier de poules pondeuses, et l'autre, deux commerces de

proximité, créés par sa femme, Eliette, et lui-même. « Après 2013, on délèguera tout et on voyagera », confie-t-il avec son fort accent alsacien. « On a des appartements à Paris, à Nice, et une maison à Guémar ». « J'ai réalisé mes rêves », affirme ce self-made-man.

Enfant, Jean-Claude traquait les vaches de l'élevage familial à la main, avant et après l'école. Lorsqu'il a 14 ans, son cousin lui propose de l'aider dans sa boucherie-charcuterie de Colmar. Jean-Claude accepte et entre en apprentissage. Soixante ans plus tard, il est fier de son métier : « Ça m'a ouvert tous les horizons. Je suis devenu chef d'entreprise grâce à ce savoir-faire, j'ai géré des ingénieurs et même des énarques. N'importe quel couillon peut être directeur, patron, mais tout le monde n'est pas boucher-charcutier », s'enorgueillit-il.

À 19 ans, après l'armée, Jean-Claude quitte définitivement le foyer familial. Il cherche fortune. « Je voulais être un nanti de la grande ville. On avait de la famille à Paris et je pensais que la réussite, c'était d'acheter un appartement dans la capitale. Je me suis dit, je ne vais pas rester en Alsace faire la mariole et gagner 1 000 francs », se souvient-il. Le jeune homme veut aussi échapper à la bigoterie villageoise. « Ça l'amène à des conneries. À 15 ans et demi, j'étais encore sacristain ! Je servais cinq messes par jour ! », s'exclame-t-il.

En 1965, Jean-Claude est à Lyon. Il y apprend le métier de traiteur. Cinq ans durant, il vadrouille sur la Côte d'Azur et enchaîne les contrats. L'un de ses patrons le pousse à tenter sa chance à l'étranger. Jean-Claude éprouche les journaux. Il dégote une offre d'emploi alléchante. Après huit jours de stage non rémunéré afin de tester ses capacités de traiteur, il est retenu. On lui propose de s'envoler pour Stockholm, en Suède, ou pour La Réunion. Jean-Claude n'a encore jamais pris l'avion ; il opte pour la destination la plus lointaine, l'île de l'Océan Indien. « J'ai signé pour trois ans, sans savoir où c'était. Et je ne connaissais personne là-bas », dit-il.

« J'ai réalisé mes rêves »

Avec une pochette rouge glissée dans la poche de sa veste noire comme seul signe de reconnaissance, il débarque à l'aéroport de Gillot, à Saint-Denis, le 1^{er} mai 1970. Ses patrons, deux hommes d'origine chinoise, l'attendent. À 24 ans, il devient responsable du rayon « frais » d'un supermarché du groupe Supertimes, puis bien vite, il est nommé sous-directeur. « J'avais une voiture et un logement de fonction, et je gagnais trois fois plus d'argent qu'en métropole », remarque-t-il.

Le 1^{er} janvier 1974, il est recruté

par Jean-Marc Brébion pour diriger le seul magasin de la marque Score. Dès lors, il gravit tous les échelons au sein du groupe jusqu'à être directeur adjoint de Vindemia, une filiale de Casino dont dépendent les supermarchés Score. Il quitte cette fonction en 2008, alors qu'il a la responsabilité de 4 600 personnes.

Pour Vindemia, il sillonne une partie de la planète : île Maurice, Vietnam, Australie, Nouvelle-Zélande, Nouvelle-Calédonie, Chine, Botswana, Zimbabwe, Afrique du Sud, États-Unis, Canada. Il rachète et ouvre des magasins dans la région, achète des produits frais ailleurs. « À La Réunion, on importe 90 % des produits de consommation courante. Ce pourcentage retombe à 50 % en ce qui concerne les produits frais alimentaires », précise l'ancien directeur.

En 1978, il crée une entreprise de charcuterie industrielle appelée aujourd'hui Les Salaisons de Bourbon. En 1987, il lance une usine de transformation et de conditionnement de viandes et poissons. En 1992, il épaula sa femme, tout aussi énergique, dans la mise en place d'un atelier de poules pondeuses qui devient la marque Tropic'oeufs. Un an plus tard, il dirige des sociétés de pêche, de fumaison et de commercialisation de poissons.

Le chef d'entreprise est aussi mi-

litant : il a été membre du syndicat des importateurs commerçants de la Réunion, président du syndicat des fabricants de produits charcutiers de l'île et a adhéré à l'association interprofessionnelle du bétail, de la viande et du lait. C'est grâce à cette omniprésence qu'il a défendu l'élevage réunionnais à Paris et à Bruxelles, et voyagé en Nouvelle-Calédonie, aux Açores et aux Canaries... des îles qui partagent les mêmes difficultés que la Réunion. « Sur notre île, le sol n'est pas riche. Il faut 160 jours pour engraisser un bœuf en métropole ; un mois de plus ici. L'élevage local vit à 100 % de l'argent de l'Europe. Ça revient moins cher d'importer de la viande d'Afrique du sud, et des yaourts de métropole. Mais on continue à produire ici, sinon les agriculteurs des hauts, souvent sans diplôme, seraient au chômage », explique celui qui a « grandi » au même rythme que l'économie de l'île.

Une ascension comme la sienne ne serait plus possible aujourd'hui. « Tout était à faire à l'époque », reconnaît-il. L'entrepreneur tient, tout de même, à lancer un message d'espoir à la jeunesse. « C'est la disponibilité qui fait la fonction. Si on a la volonté de bouger, on a du travail... et des responsabilités », juge-t-il, à l'aune de son expérience. Jean-Claude a aussi un secret : « Je dors trois à quatre heures par nuit... »

Anne Frantz



Souvenir de jeunesse, alors qu'il effectuait son service militaire, Jean-Claude Buckel pose avec son père.

DR



Fait chevalier de la Légion d'honneur, en 2009.

DR



Dans sa ferme, Les Caféiers, à la Plaine des Palmistes, dans l'est de La Réunion, Jean-Claude Buckel, aujourd'hui retraité, s'occupe de ses bœufs.

Photo A. Fr.