Nord vaudois-Broye

Refaite à neuf, la Brasserie Boxer pense déjà à sa future extension

Yverdon-les-Bains

Neuf mois après la reprise par Doppelleu (ZH), les nouvelles lignes de production tournent à plein régime

Frédéric Ravussin

Près de quatre mois de travaux ont été nécessaires pour équiper de neuf la halle de production de l'avenue des Sports, à Yverdon. L'activité brassicole a repris en avril dernier. FLORIAN CELLA

Appuyé à la balustrade de la passerelle qui domine la halle de production de la Brasserie Boxer à Yverdon-les-Bains, Philip Bucher a le sourire. Derrière le CEO de Doppelleu Boxer SA, en contrebas, des milliers de bouteilles 33 cl de Old défilent sur une ligne d'embouteillage flambant neuve. Lorsqu'ils ont annoncé la reprise de la société brassicole vaudoise, en mai 2017, les dirigeants zurichois de la brasserie de Winterthour avaient promis que l'histoire de Boxer continuerait de s'écrire sur l'ancien site d'Arkina et dans des infrastructures modernisées.

Philip Bucher, combien votre société a-t-elle investi dans son usine yverdonnoise?
Les travaux que nous avons conduits pendant environ quatre mois, à partir du 13 décembre, nous ont coûté un peu plus de 8 millions de francs. C'est le montant qu'il a fallu pour changer toute notre ligne de production et accessoirement refaire totalement le carrelage de la halle. C'est ce que nous estimions nécessaire pour que notre bière soit aussi bonne une fois conditionnée en bouteilles, en canettes ou en fûts qu'elle ne l'est en sortie de cuve.

Le chantier avait-il d'autres objectifs?
L'essentiel de la production de Boxer, c'était la «Old». Nous voulions pouvoir proposer d'autres types de bières. Le nouveau matériel nous permet de produire davantage de variétés et d'avoir une plus grande palette d'emballages. On trouve par exemple désormais des Boxer dans des packs en carton, ouverts ou fermés. Nous avons ainsi pu lancer la ligne Boxer Édition, qui propose cinq bières différentes, dont la Brunette, qui figurait déjà dans l'ancien assortiment.

«L'échange de bières «Boxer-Doppelleu» marche mieux que prévu»

Philip Bucher CEO de Doppelleu Boxer SA

Cette nouvelle offre s'est-elle accompagnée d'une hausse de la production?
Les quantités 2018 seront en augmentation de 10% par rapport à celles de 2017. Soit quelque 5000 hectolitres supplémentaires. C'est une croissance conforme à celle observée par Boxer depuis son arrivée à Yverdon en 2012. Et parallèlement notre personnel est passé de 24 à 35 employés.

L'idée était d'installer les bières Boxer en Suisse allemande et les Doppelleu en Suisse romande. Y a-t-il une tendance qui se dégage à ce propos?
D'abord, il est important de souligner que les produits restent indépendants et différents. Nous avons une seule comptabilité, mais deux sites, deux directions et deux équipes de vente. Les Boxer sont toutes des bières à fermentation basse brassées à Yverdon. Produites à Winterthour, les Doppelleu et Chopfab sont à fermentation haute. L'«échange» se passe même mieux qu'espéré. Chez nous, les Boxer 50cl à ouverture mécanique marchent bien. Et ici, les Doppelleu/Chopfab ne prennent pas la place des Boxer, alors qu'on aurait pu craindre que les ventes de Old soient affectées par l'arrivée de la Draft.

D'autres transformations sont-elles au programme?
Notre capacité de production doit pouvoir être augmentée de 100 000 hectolitres. Et nous devons remplacer les quatorze cuves mobiles par des installations définitives. Mais ça, nous ne pouvons pas le mettre en place dans l'espace dont nous disposons actuellement.

L'ancienne direction avait déjà un projet d'extension. Vous allez le reprendre?
Nous allons en effet nous étendre en direction du lac et surélever le bâtiment. La demande pour le permis de construire devrait être déposée en juin prochain, afin de pouvoir réaliser ces travaux après l'hiver 2019-2020, dans le but d'être opérationnels fin 2020.

Le projet se heurtait à des questions archéologiques et géologiques. Ce n'est plus le cas?
Je préfère qu'Alexis Rochat, membre de notre direction à Yverdon, réponde à cette question.

Alexis Rochat: Des études ont été conduites dans ces deux domaines. Suite aux sondages géologiques qui ont été entrepris, on sait qu'on peut ajouter un étage au bâtiment. Quant à l'extension prévue, elle respecte le périmètre de protection des sources. Pour ce qui est des fouilles archéologiques, elles n'ont rien révélé. Nous avons reçu un préavis favorable du service cantonal d'archéologie.

Plus ancien encore, le projet de produire une eau minérale locale est-il abandonné?
Philip Bucher: Pas du tout. Et on sait maintenant, grâce aux études conduites avec le Laboratoire cantonal, qu'il est techniquement réalisable. Mais pour ça, on a besoin de place, car il nous faut une petite chaîne de production propre à l'eau. L'extension dont on vient de parler englobe ce projet.

Ce qui signifie qu'une eau minérale yverdonnoise pourrait être mise sur le marché en 2021?
Tout à fait.

Cinquante plantes s'effeuillent dans un livre

Librairie

Droguiste retraité de Domdidier (FR), Claude Roggen sort le tome II des «Secrets du druide»

«Il y a tellement d'autres plantes chez nous qui sont bonnes pour la santé!» Courant 2016, lors de la sortie du premier opus des «Secrets du druide», Claude Roggen, regrettait déjà d'avoir dû se limiter à seulement cinquante plantes médicinales. Deux ans plus tard, une suite vient de sortir de presse aux Éditions du Bois Carré. Le droguiste diderain retraité espère que l'ouvrage, préfacé par le Pr Kurt Hostettmann et présenté il y a dix jours à l'Institut agricole de Grangeneuve, fera aussi bien que le premier opus, qui s'était vendu à plus de 11 000 exemplaires.

Ces cinquante nouvelles plantes médicinales du pays sont à découvrir au travers de la pratique de «pères fondateurs» ayant inspiré le droguiste broyard, soit cinq personnalités nées entre le XVe et le XXe siècle. Il s'agit de l'alchimiste Paracelse, de Samuel Hahnemann, créateur de l'homéopathie, des curés herboristes Sebastian Kneipp et Johann Künzle, ainsi que de Roby Quinche, ami et mentor de Claude Roggen. Avec les deux premiers nommés, le «druide» se penche notamment sur des plantes toxiques, ces végétaux poisons pouvant être utilisés à des fins curatives.

Si les plantes sont nouvelles, la recette reste la même que celle qui a débouché sur le succès de librairie en 2016. À la rédaction, on retrouve ainsi les plumes des journalistes Annick Monod et Cathy Roggen-Crausaz, belle-fille de Claude et éditrice de l'ouvrage. Le célèbre illustrateur Étienne Delessert est lui aussi à nouveau de la partie tout au long des 256 pages. A découvrir dans toutes les bonnes librairies. **S.G.**

«Les secrets du druide 2» Sur les pas des maîtres à soigner de Claude Roggen. Aux Éditions du Bois Carré, pour 49 francs. Disponible aussi en coffret avec le tome I pour 89 francs.

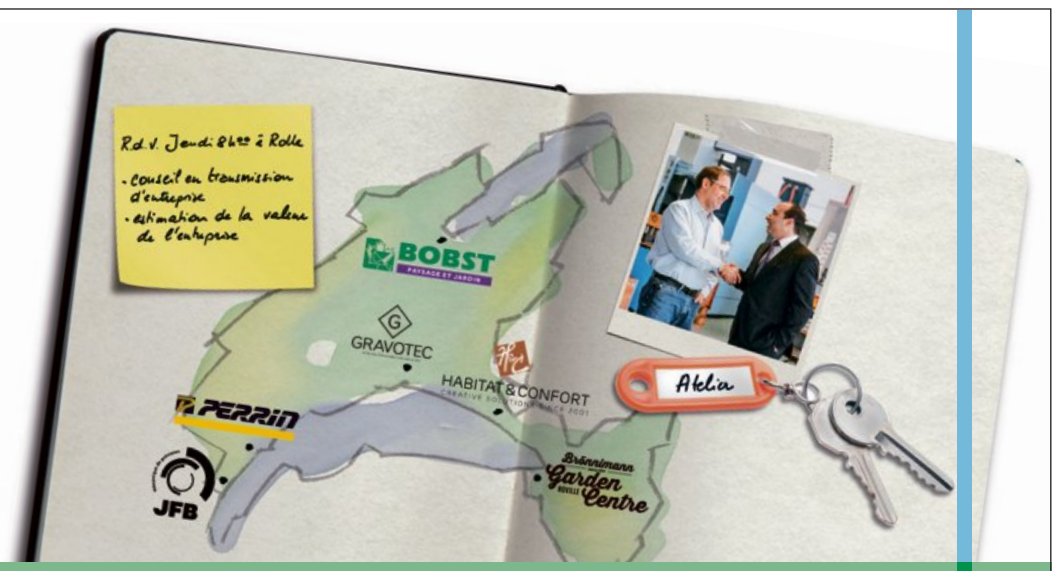
Par Annick Monod et Cathy Roggen-Crausaz

Éditions du Bois Carré

PUBLICITÉ

L'avenir de votre entreprise vous importe?

Nous aussi. Partenaire d'une entreprise vaudoise sur deux, la BCV finance chaque année des dizaines de repreneurs.



www.bcv.ch/transmission

BCV
Ça crée des liens