En boucherie, charcuterie...

La filière viande comprend un ensemble d'activités allant de la prise en charge de l'animal vivant chez l'éleveur, jusqu'à la vente de morceaux préparés et parfois cuisinés. Le métier peut être exercé aussi bien par des femmes que par des hommes car il ne requiert plus nécessairement la force physique ; il nécessite la connaissance de la morphologie des animaux et de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
Les viandes d'équidés sont quant à elle distribuées par des spécialistes, les boucheries dites chevalines.
La spécificité du métier de boucher charcutier lui permet de répondre aux souhaits exacts de ses clients, il peut réaliser du «sur mesure» en diversifiant son activité.
Le métier de boucher charcutier a évolué avec le développement des produits prêts à consommer, l'accent est mis sur la présentation, la vente, l'animation commerciale, auxquelles s'ajoutent l'application permanente des normes d'hygiène et de traçabilité. Ce métier est aussi l'occasion de larges contacts humains.

Les qualités essentielles

Une habilité manuelle, le goût de la qualité, le bon sens, une grande rigueur, un sens de l'hygiène, un esprit vif et curieux, du goût pour l'esthétique, ainsi que le sens de la communication. Le tout doit être accompagné d'une formation générale et professionnelle appropriée.

La formation

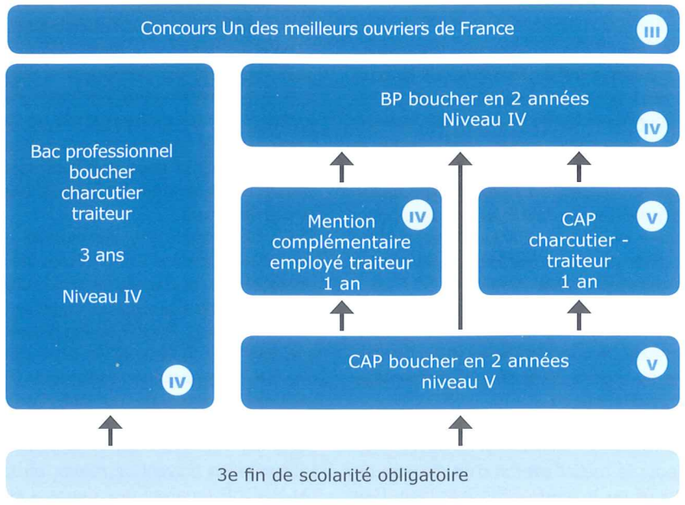
La profession a toujours privilégié les diplômes de l'Éducation nationale par la voie de l'apprentissage avec un contrat de 12 à 24 mois.
L'apprentissage est la voie classique d'insertion pour apprendre le métier.
En plus des diplômes délivrés par l'Éducation nationale, il existe des certifications spécifiques à la branche ou à la chambre de métiers.
L'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat délivre des certifications notamment les certificats techniques des métiers qui se préparent dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et le brevet de maitrise de niveau III, en cours d'élaboration, sera proposé au niveau national dans le cadre de la formation professionnelle continue.
La commission paritaire nationale pour l'emploi et la formation professionnelle (CPNEFP) élabore les certificats de qualification professionnelle (CQP) de la branche professionnelle de la boucherie reconnus dans la Convention collective nationale de la profession. Ils répondent aux attentes d'un public, majoritairement adulte, demandeur d'emploi ou en reconversion professionnelle.
Dans le cadre de la formation continue, tout professionnel diplômé en formation initiale peut continuer à se former et, grâce à des stages de perfectionnement, accéder à des responsabilités et même à la création de sa propre entreprise.

EN CHIFFRES

15 196 : nombre d'entreprises du secteur en 2011.
5,667 milliards d'euros : chiffre d'affaires du secteur (commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé) en 2010.
101,7 en 2006 à 107,6 en 2011 : l'évolution du CA du secteur en valeur (indice base 100 en 2005).
Sources Insee.

En région parisienne, on recense actuellement 400 offres d'emploi non pourvues. Les salaires proposés sont très attractifs et le chômage n'existe pas.

Diplômes de l'Éducation nationale



Source FFB

Typologie des métiers

La profession distingue cinq grands types de professionnels dans le secteur de la boucherie charcuterie :

LE BOUCHER DÉTAILLANT
Il achète soit des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine ou chevaline, soit les gros morceaux de coupe ou les pièces de détail issues de ces animaux, ou bien les animaux et les morceaux à la fois ; il débite au consommateur final tous ces produits carnés présentés à l'état frais, réfrigéré, congelé, préparé, cuit ou conservé.

LE BOUCHER CHARCUTIER
Outre l'activité de boucher détaillant, il transforme les plats et abats en produits de charcuterie, plats préparés ou conserves pour les vendre au détail.

LE BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR
Il prépare également des repas ou des plats cuisinés en vente sur place ou bien livrés et/ou servis à domicile. Il organise banquets, noces, réceptions diverses à domicile ou dans les lieux choisis par les clients.

LE TRIPIER DÉTAILLANT
Il exécute la coupe et la découpe ainsi que le désossement de tous les abats, leur transformation ou salage ainsi que le lavage, blanchissage et l'épilation des abats blancs.

LE VOLAILLER DÉTAILLANT
Il achète soit les volailles et les gibiers, soit les abats et les morceaux de coupe en provenance de ces animaux et débite au consommateur final tous ces produits carnés présentés à l'état frais, salé, réfrigéré, congelé, préparé, cuit ou conservé.

Les débouchés

La profession de boucher charcutier peut être exercée à des degrés divers de responsabilité en France ou à l'étranger : boucherie artisanale (en boutique ou sur les marchés), atelier de découpe pour la restauration, grande distribution (laboratoire ou rayon traditionnel).
L'accession au patronat est souvent un objectif et reste relativement facile. Beaucoup de chefs d'entreprise sont passés par les étapes apprentis, puis salariés. Cette accession nécessite des connaissances générales facilitant la communication écrite et orale au sein de l'entreprise et à l'extérieur. En outre, le chef d'entreprise doit être capable d'appréhender l'environnement économique et commercial de l'entreprise, de faire des prévisions et d'évaluer les risques. Bref, il doit être capable de gérer son entreprise.

Les évolutions majeures dans ce métier

En 2010, le marché a enregistré une progression de + 0,1 % par rapport à 2009.
Les crises alimentaires, les modifications des modes de consommation et d'alimentation ont entraîné une baisse de la consommation de viande en volume (de l'ordre de 10 % entre 2001 et 2010). En revanche, la consommation progresse en valeur du fait de l'augmentation des prix de détail.
De plus en plus, les boucheries diversifient leur offre en proposant des plats à plus forte valeur ajoutée et notamment les plats préparés, à emporter.
Le nombre d'entreprises ne cesse de diminuer en raison d'un déficit d'image lié à des conditions de travail perçues comme difficiles et du coût de la mise aux normes des laboratoires.

TÉMOIGNAGE

Sébastien DUBOURG

Charcutier-traiteur à Saint-Avertin (37)

À 14 ans je suis entré en préapprentissage chez un patron charcutier à Tours, tout en poursuivant ma scolarité. Mes 16 ans arrivés j'ai pu être engagé sous contrat d'apprentissage par le même employeur et suivre la formation de charcutier en liaison avec le CFA de la chambre de métiers et de l'artisanat situé à Joué-lès-Tours. Un fois le CAP obtenu, j'ai choisi dans la foulée de préparer en un an la toute nouvelle mention complémentaire (MC) traiteur, toujours avec le même CFA, mais chez un autre employeur. Celui-ci et le CFA m'ont ensuite permis de préparer et d'obtenir le brevet de maîtrise. Au retour du service militaire j'ai été embauché chez un boucher-charcutier qui m'a confié la responsabilité de la charcuterie durant 9 ans.

En 2000 j'ai décidé de me mettre à mon compte en reprenant un fonds qui était en liquidation. Avant de signer pour cette acquisition j'ai bénéficié d'une analyse de situation par la chambre de métiers et de l'artisanat. J'ai contracté un emprunt que j'ai pu rembourser en 7 ans. J'ai recruté une vendeuse et j'ai d'abord travaillé seul au laboratoire. Le développement de ma clientèle m'a permis de recruter un ouvrier titulaire du BP. En 2009 j'ai souscrit un nouvel emprunt qui m'a permis de refaire mon magasin. J'ai ensuite recruté un second professionnel titulaire du CAP, de la mention complémentaire traiteur ainsi que du BP qu'il a obtenus à l'issue de 5 ans d'apprentissage. Chaque année je forme désormais 2 apprentis. L'un d'eux a été classé 9e au concours Un des meilleurs ouvriers de France.

Mon activité de traiteur se limite à la vente à emporter ou à livrer, sans mise en place chez le client. J'adhère à une charte de qualité qui implique le respect d'un cahier des charges rigoureux et, à 41 ans, je suis candidat à l'attribution du label Quali-chef qui a été mis en place par la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs.