

# L'Étudiant

## Le métier d'**artisan boucher**



- Un savoir-faire de tradition, des compétences commerciales
- Des débouchés assurés dans un secteur qui recrute
- Se former par l'apprentissage : une rémunération immédiate et l'assurance d'une insertion professionnelle réussie
- Pouvoir évoluer et créer son entreprise



## ► Introduction

# Vous avez dit artisan boucher, c'est quoi au juste ?

**C**'est un artisan du goût, à mi-chemin entre l'élevage et la gastronomie. Sa priorité au quotidien ? Défendre un certain art de vivre, pour le plus grand plaisir des papilles de ses clients ! Pour cela, il offre le meilleur choix d'une viande de qualité, sélectionnée, découpée, préparée et présentée avec le plus grand soin. Il perpétue un savoir-faire unique, dans le respect de la tradition.

### Un artiste de la viande

Garant de la qualité d'une viande, l'artisan boucher met son talent au service de ses clients. Habileté manuelle, geste juste et précis : il maîtrise l'art et la manière de mettre en valeur ses produits, sans oublier la présentation, où il doit faire preuve d'un réel sens esthétique... À sa manière, c'est un véritable artiste !

**Un métier qui bouge... au service de la clientèle !** Depuis quelques années, les consommateurs (vous aussi !) redécouvrent les valeurs traditionnelles de la gastronomie, la tendance est au retour au « terroir ». Le métier, lui, a su évoluer avec son temps ! L'artisan boucher doit être en mesure d'orienter les choix selon les préférences de ses clients, de leur délivrer ses conseils, astuces et secrets pour valoriser au mieux le goût des viandes qu'il propose. Bref, en fin connaisseur, il doit savoir faire partager un peu de sa passion et de son savoir !

Comme par le passé, l'artisan boucher répond à une exigence de qualité. Nouveauté : il s'est aussi adapté au rythme de la vie actuelle. Avec le développement des produits prêts à consommer, plus élaborés, l'accent est mis sur la présentation, la vente, l'animation commerciale. Le rôle de conseiller est devenu un aspect incontournable du métier.



### Laissez-vous surprendre !

Pour bien cerner un métier, rien ne vaut le contact direct avec celui qui l'exerce. En allant à la rencontre de votre artisan boucher, vous découvrirez que cette activité laisse une grande place à l'initiative individuelle, à l'imagination et à l'innovation. Elle fait aussi appel au sens du contact humain et à la convivialité. En d'autres termes, professionnalisme et bonne humeur sont ces qualités qui font dire qu'on a un « bon boucher » dans son quartier et que l'on revient chez lui, le sourire aux lèvres. Quelle plus belle récompense pour le boucher ? Vous souhaitez à votre tour vous former au métier d'artisan boucher ? En devenant apprenti, vous pourrez développer ce savoir-être et ces compétences, avec le même plaisir jour après jour : celui de faire plaisir !

# Introduction

Vous l'aurez compris, les compétences de l'artisan boucher vont bien au-delà de la seule préparation de la viande. Exit la routine! C'est d'abord un commerçant moderne, à l'écoute des autres et bien dans son époque!

## Incroyable, un secteur qui recrute !

Pas de chômage, des débouchés assurés ! Alors que bien des jeunes font face à des difficultés pour s'insérer sur le marché du travail, la profession manque de salariés ! Pourquoi une telle pénurie ? Les professionnels recherchent aujourd'hui des apprentis et des salariés à former pour assurer leur succession et pouvoir céder leur entreprise. Avec le départ à la retraite annoncé de nombreux artisans dans les prochaines années, l'heure est donc à la relève (et la relève, c'est vous!).

**Un grand appétit d'apprentis.** Plus de 4 000 postes sont à pourvoir chaque année, et la profession s'est donné pour objectif de doubler ce chiffre ! L'évolution de carrière peut être rapide. Pour celui ou celle qui fait preuve de réelles aptitudes professionnelles, développées par une solide formation technique et commerciale et par l'expérience en entreprise, le métier offre de belles perspectives d'évolution et de spécialisation. Saisissez votre chance !

### Les chiffres clés

Le secteur de la boucherie artisanale, c'est 20 000 entreprises, travailleurs indépendants en boutiques, en tournées ou sur les marchés, avec 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires et près de 80 000 emplois. Plus de la moitié exerce une activité de boucherie-charcuterie-traiteuse. Un secteur où les emplois sont stables et peuvent être très rentables... Le gain mensuel net d'un artisan varie entre 3 000 et 6 000 euros. (Source : CNGA- CFBCT).

**Un métier aussi pour les femmes.** La profession fait la part belle aux femmes ! Les évolutions techniques ont rendu ce métier aussi facile qu'un autre du point de vue physique. Le sens du contact féminin, ajouté au soin apporté à la présentation des produits, a fait le reste. Il n'est donc plus rare de voir de jeunes femmes « artisans bouchers » ! Et leurs compétences font tout aussi merveille !

## L'hygiène et la sécurité alimentaire omniprésents !

Objectif : assurer la plus grande transparence sur la qualité des denrées alimentaires. Pour l'artisan boucher, respecter les règles d'hygiène et de sécurité sont les conditions essentielles de la réussite de son métier. En suivant scrupuleusement ces principes, il se porte garant de la qualité des produits qu'il commercialise, répond aux exigences des consommateurs et contribue à défendre son image de marque.

### RÉVÉLEZ VOS TALENTS !

Balayons une idée reçue : on ne devient pas boucher parce qu'on n'a pas pu faire autre chose ! Ce métier passionnant requiert de vraies qualités.

- **Dynamisme** : vous êtes prêt(e)s à mettre vos compétences en avant ?

*oui non*

- **Fibre commerciale** : vous avez le sens du contact ?

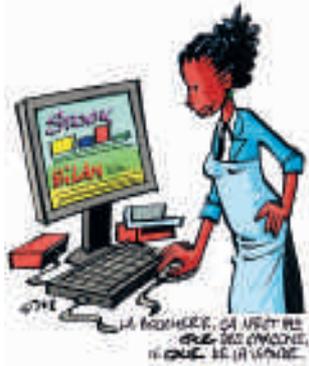
- **Professionalisme** : la satisfaction du client et le sens du travail bien fait sont pour vous des valeurs importantes ?

- **Désir de stabilité** : vous souhaitez vous orienter vers un métier où vous avez l'assurance de trouver un emploi tout de suite, rémunéré, sans connaître le chômage ? L'ANPE, ce n'est pas pour vous !

- **Ambition** : après quelques années d'expérience, vous voulez devenir votre propre patron, en prenant la relève ou en créant votre entreprise ?

**GAGNÉ ! : PLUS AUCUNE HÉSITATION, LE MÉTIER D'ARTISAN BOUCHER VOUS OUVRE SES PORTES !**

# Tout savoir sur un métier 100 % avenir !



## Plus besoin d'être un garçon fort et costaud !

Avec l'évolution des techniques, de plus en plus modernes, le métier n'est aujourd'hui pas plus pénible qu'un autre. Les artisans bouchers se fournissent pour la plupart chez des grossistes, qui assurent la livraison de la viande. Celle-ci est ensuite accrochée sur des rails dans les frigos, ce qui facilite le déplacement des carcasses et des gros quartiers. C'est donc naturellement un métier devenu accessible à tous, y compris aux filles.

## La propreté : un des maîtres mots de ce métier !

Si l'artisan boucher est bien sûr en contact avec la viande, les règles d'hygiène les plus strictes sont respectées. La propreté de la boutique est irréprochable, la vitrine doit faire envie. La présentation vestimentaire y est aussi traditionnellement très soignée : cravate, veste et tabliers obligatoires !

## Le sens du contact... et pas seulement avec la viande !

La préparation des produits se déroule le plus souvent dans le laboratoire, mais le contact avec les clients "devant" est une autre part très importante du métier. L'artisan boucher doit savoir conseiller sa clientèle, établir une relation de confiance et, pourquoi pas, faire preuve d'humour.



## Un métier manuel d'accord... mais pas sans cerveau !

L'artisan boucher ne doit pas seulement faire preuve d'habi-

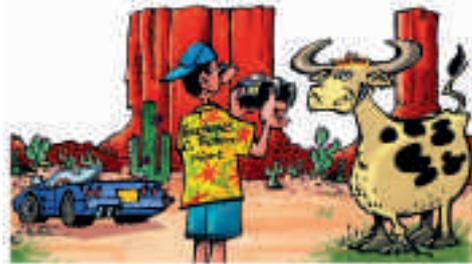
lété manuelle, il doit également maîtriser les bases de l'anatomie et de la microbiologie, connaître les règles incontournables de l'hygiène, de la sécurité du travail et de la gestion pour garantir le succès de son entreprise.

## Une profession avec laquelle on gagne bien sa vie !

Un jeune motivé peut toucher un salaire équivalent à celui de plusieurs années d'expérience dans d'autres professions. Et les bouchers qui ont leur propre boutique font partie des entrepreneurs individuels du commerce qui gagnent le mieux leur vie, après les pharmaciens (*source : anpe.fr*).

## Un métier passionnant, mais aussi une vie après le travail...

Comme dans d'autres activités, nombreux sont les bouchers qui ne travaillent pas le dimanche et le lundi. Et ils prennent aussi des vacances ! C'est un métier dans lequel on s'investit, mais qui permet également d'avoir des loisirs.



## Un savoir-faire qui s'exporte !

La réputation de la gastronomie et de l'art de vivre français à l'étranger n'est plus à faire. Comme pour la cuisine et d'autres métiers de bouche, les compétences des artisans bouchers français sont très demandées dans le monde entier. Vous voulez avoir la possibilité de voyager et partir à la découverte d'autres pays en vivant de votre métier ? Devenez artisan boucher !

## Au cœur du métier

SAMUEL CHAMOIN, 17 ANS EST, CETTE ANNÉE, L'UN DES TROIS GAGNANTS DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS APPRENTIS BOUCHERS DE FRANCE" (MAF). INTERVIEW CROISÉE AVEC SON MAÎTRE D'APPRENTISSAGE, DIDIER CHAMARET, ARTISAN BOUCHER À CLAMART (92).

**Samuel Chamoin :** Le concours du MAF, j'en suis très fier. J'ai eu de la chance, je suis tombé sur un très bon maître d'apprentissage, et je crois qu'il est tombé sur un pas trop mauvais apprenti ! C'était un peu mon rêve et j'y suis arrivé. Mon grand-père était boucher et j'ai eu envie de faire comme lui. Actuellement, je suis en 2<sup>e</sup> année de CAP boucher. J'aimerais ensuite préparer le brevet professionnel. Dans dix ans, je compte m'installer, sur Paris. J'aime tout dans ce métier. Et même si j'ai certaines préférences, il faut toucher à tout pour faire tourner la boîte. Sinon ça met le patron de mauvaise humeur ! Aujourd'hui, je commence à vendre. Depuis quelque temps, les clients s'intéressent à moi car on leur explique ce que je fais.

Il y a une différence entre l'école et l'entreprise, on travaille plus vite. Cela m'a aidé pour la finale nationale du concours. Je vais continuer comme ça, et peut-être que dans vingt ans, je serai Meilleur ouvrier de France ! Je dirais à tous les jeunes de faire ce métier. J'aime le côté pratique des études, le retour direct sur son travail, le conseil. Les professionnels recherchent des jeunes : il y a du travail et tellement de choses différentes à faire. C'est un métier où on ne s'ennuie jamais !

**Didier Chamaret :** Le jeune de 16 ans qui veut travailler, il ne connaît pas le chômage et est bien payé. Et puis les conditions de travail se sont beaucoup améliorées par rapport à l'époque où j'ai commencé : au niveau des horaires, d'abord, et au niveau de l'organisation du travail. Ils ne travaillent pas le dimanche, ils ont leur lundi. Tous les métiers n'offrent pas ça.

Il y a quand même beaucoup de bons côtés. Ces jeunes ont un métier dans les mains, ils peuvent progresser rapidement. Mon



apprenti, je lui ai dit : « Si tu veux rester chez moi, tu es embauché tout de suite ! » Parmi les fausses idées reçues, il y a celle qui prétend que les bouchers ne prennent pas de vacances. Depuis le début de l'année, je suis parti deux fois, une semaine cet hiver, au soleil, et une semaine au mois d'avril, dans le Sud. Je me suis fait remplacer. L'été, je prends un mois.

Bien sûr, on travaille. Entre Rungis et la préparation des viandes, je ne compte pas vraiment, mais j'aime mon travail, c'est passionnant. Je fais aussi beaucoup de sport, notamment de la course à pied. Ce métier, c'est la diversité. Avant, on allait à l'abattoir, c'était principalement le travail de la viande. ...

... Maintenant, un apprenti qui prépare le CAP élabore des spécialités et des commandes pour les clients. Moi, je préfère que mes salariés travaillent devant les clients, pour que notre travail soit le plus transparent possible. Pouvoir voir, beaucoup de gens y sont sensibles et nous demandent : « Qu'est-ce que vous faites ? » Il faut montrer pour intéresser. Cette ouverture fait aussi partie du métier. Pareil pour les filles : elles travaillent très bien, preuve que les temps ont changé.

Ce n'est plus un métier physique, "d'homme". Aujourd'hui, les gens ont envie de changements. Il faut les étonner. Il faut aller de l'avant pour changer l'image du boucher. Ce qui était bon il y a cinquante ans n'est plus vrai aujourd'hui. C'est plus intéressant. J'ai eu la chance d'avoir un maître d'apprentissage qui connaissait très bien

son métier. C'était dur, à l'ancienne, mais formateur. Tout ce que je sais, tout ce qu'il m'a appris, j'essaie de le redonner : faire attention, être soigneux dans le travail, le plus raffiné possible, bien veiller à la propreté. Et savoir travailler dans une bonne ambiance, être agréable avec le client... c'est quand même la finalité de la chose. Si le client n'est pas bien servi, on ne le reverra jamais.



Et puis on essaie toujours d'apporter un peu de nouveauté. Ce n'est pas en restant fermé sur soi-même qu'on avance. Moi, en tout cas, je ne vois pas le métier comme ça. L'apprentissage, c'est la possibilité de découvrir tôt un métier, de mélanger théorie et pratique rapidement. Il faut essayer. Boucher, c'est un métier qui vaut le coup d'être découvert, avec plein de facettes. Le contact avec la clientèle, c'est le « plus » du métier. Moi, j'adore. Dans tous les cas, c'est enrichissant. Le matin, quand je me lève, je suis content d'aller travailler et en plus je gagne très bien ma vie.



**Stéphanie Gerbier figure parmi les trois lauréats du concours MAF 2007.**

**A**u départ, je n'étais pas partie du tout vers ce secteur. J'ai passé un baccalauréat comptabilité gestion en 2003, après j'ai fait une année de droit puis un BTS assurance. À la fin de la première année, l'ambiance des bureaux ne me plaisait pas du tout. Ce qui m'a attirée, c'est le fait que la boucherie fasse partie du secteur de l'alimentation, une branche que j'aimais particulièrement. C'est aussi une profession qui reste à taille humaine. Et le métier de boucher a un avantage par rapport à d'autres : il est très complet.

Avec mon expérience, je dirais que même avec un bac + 3 ou 4, on peut ne pas avoir de boulot. Alors qu'avec un CAP, quel que soit le secteur, il y a de la place dans ces métiers-là. Quand on sait faire quelque chose de ses mains, ça ne veut pas dire qu'on est moins intelligent. On a déjà une certaine qualification dans le domaine, c'est valorisant. Il y a tout un travail de préparation, de présentation du produit, de recherche aussi autour de la décoration. Une chose m'a agréablement surprise : que ce soit au niveau de ma classe au CFA ou de la relation avec mes collègues au travail, ça s'est extrêmement bien passé. Je n'ai pas été la petite fille qu'on renie ou qu'on laisse à l'abandon parce qu'elle ne sait pas faire. Au contraire, nombreux ont été ceux qui m'ont montré et remontré comment il fallait faire.

**Dans nos métiers, il faut avoir une très bonne motivation, mais la satisfaction de se lever le matin et de savoir qu'on est content d'aller travailler, ça n'a pas de prix. Un salarié heureux est un salarié qui travaille bien ! Le bien-être, savoir qu'on va passer une bonne journée, dans une ambiance sympathique... c'est incomparable ! »**

**D**ès 16 ans puis à tout moment de la vie professionnelle, on peut décider de devenir boucher. Les compétences de base, complétées ensuite par l'expérience, s'acquièrent essentiellement par l'obtention d'un diplôme de l'Éducation nationale.

**L'entrée dans le métier : l'apprentissage.** L'insertion professionnelle s'effectue le plus souvent par la voie de l'apprentissage à la sortie de la troisième : le jeune apprend le métier à la fois en entreprise et en centre de formation d'apprentis (CFA). Durant son parcours, accompagné par son maître d'apprentissage, le salarié perçoit une rémunération. Le choix du premier formateur est important pour la suite de la carrière de l'apprenti. Le rôle du maître d'apprentissage est notamment de transmettre son professionnalisme et la passion de son métier.

Pour huit apprentis sur dix, l'entrée dans le métier s'effectue en préparant le CAP Boucher (Certificat d'aptitude professionnelle). Son titulaire peut occuper un emploi de « boucher préparateur qualifié » dans une boucherie artisanale. La préparation au métier peut aussi s'accomplir en effectuant un BEP Alimentation option « Boucherie » (Brevet d'études professionnelles).

Le jeune professionnel peut compléter sa formation de base en préparant, en une année complémentaire, le CAP charcutier-traiteur et (ou) la Mention Complémentaire Employé Traiteur.

Actuellement, 110 CFA répartis sur l'ensemble du territoire accueillent plus de 4 300 apprentis ayant choisi d'apprendre ce métier. Le centre le plus important est l'École professionnelle de la boucherie de Paris où l'on dénombre plus de 290 apprentis engagés. Quant aux régions, c'est le Nord-Pas-de-Calais qui en accueille le plus avec un effectif supérieur à 500, réparti sur 4 CFA. Depuis quelques années, on constate une évolution positive du nombre d'apprentis bouchers en France, mais c'est loin d'être suffisant !

**Les adultes aussi.** Attirés par un métier porteur d'emplois qui garantit une insertion rapide et de réelles perspectives d'évolution, de plus en plus d'adultes choisissent le métier de boucher.

La profession s'est adaptée à cette nouvelle demande en proposant à ce public différent, la préparation, en une année, du CQP Technicien

boucher (Certificat de qualification professionnelle). L'école de la profession, l'ENSMV, (École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande), située à Paris, leur propose chaque année deux sessions. Il est possible également de préparer le CAP boucher en un an.

**Approfondissement des compétences.** Son premier diplôme « en poche », le jeune boucher peut s'insérer durablement dans le métier. D'autres voies lui seront offertes pour se perfectionner, par l'expérience, par l'obtention d'un diplôme supérieur, ou par le suivi de stages de perfectionnement à l'école nationale de la profession.

**Le BP boucher (Brevet professionnel)** reconnaît à son titulaire une haute qualification professionnelle. Il peut se préparer, soit après le CAP boucher sous statut d'apprenti, soit dans le cadre de la formation continue à l'école nationale de la profession, à Paris. Le titulaire du BP boucher peut élargir son champ de compétences en préparant le BP charcutier-traiteur.

### Les prix de l'excellence

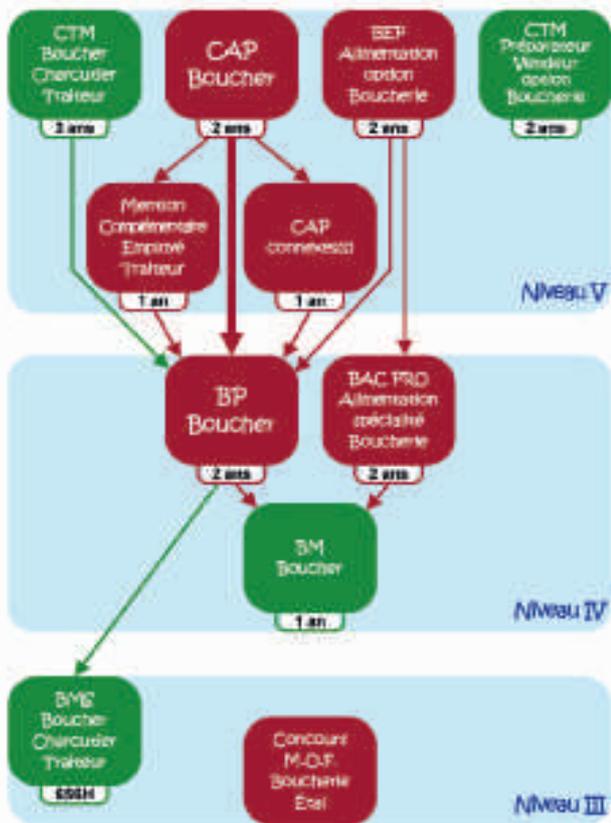
- **Le concours MAF.** Chaque année, les meilleurs apprentis, au niveau départemental, puis régional, sont sélectionnés pour participer à la finale du concours « Un des Meilleurs Apprentis Bouchers de France » (MAF). Objectif de ce concours : dynamiser l'apprentissage et stimuler la motivation des jeunes apprentis bouchers pour le métier en leur donnant l'occasion d'exprimer concrètement leurs compétences. Et il n'est plus rare de voir des jeunes filles y participer et remporter les premiers prix de ce concours !
- **Le concours MOF.** Tous les 4 ans est organisé le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » (MOF). Symbole de l'excellence professionnelle, il est ouvert à tout candidat dès l'âge de 23 ans et récompense l'élite de la profession depuis 80 ans. C'est une vitrine de la qualité et du savoir-faire, en France comme à l'étranger. Il est reconnu par un diplôme de l'Éducation nationale homologué au niveau III.

## Devenir boucher : itinéraires et certifications

Accès au métier de 15 à 25 ans par la voie de l'apprentissage dans un CFA\*

\*CFA : Centre de Formation d'Apprentis

Entrée dans le métier



■ Diplômes de l'Éducation nationale  
■ Titres des Chambres de métiers

## La CFBCT

UNE ORGANISATION PROFESSIONNELLE AU SERVICE DES ARTISANS DU SECTEUR

Fondée en 1894, sous la forme d'un syndicat professionnel, loi de 1884, la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT) est l'organisation professionnelle des bouchers, bouchers-charcutiers et traiteurs.



**Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs, 98, boulevard Péreire 75850 Paris cedex 17. 01.40.53.47.50.**

Au service des artisans, elle s'attache à mener des actions collectives valorisant la profession, et à représenter et défendre le métier auprès des pouvoirs publics.

La CFBCT propose de nombreux services, dont le conseil et l'information des artisans bouchers, et assure une vraie proximité auprès des professionnels par l'existence de ses syndicats départementaux et fédérations régionales. Elle initie des réflexions et des actions destinées à promouvoir et à faire progresser le métier.

Pour aller plus loin : [www.jedeviensboucher.com](http://www.jedeviensboucher.com)

Vous y trouverez des informations sur le métier et les coordonnées des CFA (Centre de Formation d'Apprentis).

# Le métier d'**artisan boucher**

## Quels sont les débouchés ?

Avec plus de 20 000 entreprises, le secteur de la boucherie artisanale représente près de 80 000 emplois.

Ce secteur, très dynamique, a un intérêt majeur : il recrute ! 4 000 à 5 000 postes sont en effet à pourvoir chaque année.

## Un métier plein d'atouts !

Aujourd'hui, le défi de la filière est d'ouvrir la profession, de lui apporter des forces vives, de mieux informer, former et recruter... Elle met donc toute son énergie à transmettre aux jeunes, garçons comme filles, sa passion et à leur démontrer que ce « vrai métier », au savoir-faire incomparable, est un métier où :

- les emplois sont stables,
- la rémunération intéressante,
- les perspectives d'évolution réelles, pouvant aller jusqu'à la gestion d'une entreprise individuelle.

**LA BOUCHERIE ARTISANALE, LE PLUS COURT CHEMIN  
POUR DEVENIR CHEF D'ENTREPRISE !**

