

Malgré des vocations, les bouchers cherchent encore des bras

Les chiffres en attestent : malgré une image parfois contestée, le métier de boucher suscite de plus en plus de vocations. Pour autant, le secteur peine encore à couvrir l'ensemble de ses besoins.

Davantage de postes ouverts que de recrues. Le constat de la chambre de métiers d'Occitanie est clair. Le secteur de la boucherie-charcuterie a plus de besoins qu'il ne trouve de bras prêts à enfilier le tablier. Pourtant, les filières d'apprentissage n'ont pas à pâtir de leurs effectifs. « En 2007, on comptait un peu moins d'une dizaine d'apprentis bouchers en CAP et BP (brevet professionnel, NDLR) en Aveyron. Aujourd'hui, il y a une quarantaine de jeunes en CAP boucherie, 25 en BP et 6 en CAP charcuterie-traiteur », détaille Pierre Azemar, nouveau président de la chambre de métiers et de l'artisanat du département. « Sachant qu'on a encore une quinzaine d'entreprises qui cherchent des apprentis. Il y a un engouement pour notre métier, qui se maintient, mais on peut mieux faire. »

Engouement que ce boucher de

profession explique, notamment, par le rapport avec la clientèle. « On fait partie des professions de l'artisanat avec un lien direct avec les clients. Il y a un retour global à des métiers de savoir-faire, avec du concret, où l'on voit vite le fruit de notre travail. »

Mais toutes les personnes formées ne font pas forcément carrière. « C'est un métier complet, exigeant : on se lève de bonne heure, on travaille le week-end, on travaille au froid », avance Francis Martin, secrétaire du syndicat des artisans bouchers, bouchers-charcutiers-traiteurs d'Ariège-Pyrénées.

« Avant, des personnes toquaient pour un emploi, maintenant on cherche », reconnaît Rédouane Dahmane-Bouali, secrétaire du syndicat de la boucherie du Tarn. Pour lui, les chefs d'entreprise doivent s'adapter. « C'est à nous de nous vendre, donner envie de

LES CHIFFRES EN OCCITANIE

La région Occitanie comptait, en 2019, 2 942 boucheries-charcuteries, 2 916 en 2020. Le nombre d'établissements a pourtant augmenté en Ariège, en Aveyron, dans le Gers, la Haute-Garonne et en Lozère sur cette période.

Côté formation, au 1er janvier, 585 apprentis étaient un CAP boucher, charcutier ou traiteur ; 108 en brevet professionnel boucher, 30 en charcuterie-traiteur. Des chiffres en légère croissance selon la chambre de métiers et de l'artisanat d'Occitanie, mais qui ne suffisent pas pour répondre à toutes les offres.

bossier dans nos métiers et nos entreprises. Il n'y a pas que l'aspect financier. La conciliation vie privée-vie professionnelle est plus prégnante dans les discussions entre futurs salariés et entrepreneurs. »

Pierre Azemar s'inquiète également de la transmission des entreprises. « Il y a un gros travail d'accompagnement à faire. Actuellement, les boucheries maillent bien le territoire de l'Aveyron, mais il faut être vigilant

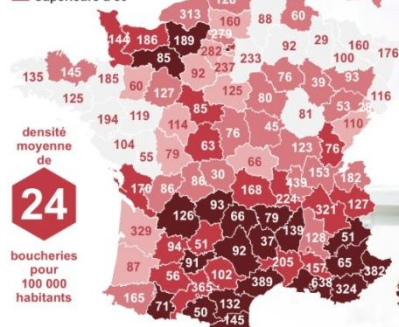
pour que ça perdure. Aujourd'hui, il manque des bouchers qualifiés et hautement qualifiés. »

Un paradoxe au moment où la clientèle répond bel et bien présent. « Les gens veulent mieux manger et ils viennent dans les petits commerces, certifie Yannick Bannelier, boucher à Toulouse. Il y avait déjà une demande croissante avant le Covid, et la crise l'a encore fait augmenter. » Ex-commercial dans le bâtiment reconverti en boucher depuis 2016, lui aussi a peiné à recruter. « Ça a été le parcours du combattant mais depuis deux ans ça va mieux. C'est compliqué de recruter

Nombre d'entreprises de commerce de viandes par département en 2018

Densité pour 100 000 habitants

- inférieure à 18
- entre 18 et 22
- entre 22 et 26
- entre 26 et 30
- supérieure à 30



Source : tableau de bord 2020, observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation - Infographie DDM PhR

Les boucheries en France



« Il y avait une demande croissante avant le Covid et la crise l'a encore fait augmenter. »

ter au niveau des jeunes, en revanche, on a de plus en plus de reconversions. » Qu'il encourage évidemment : « J'essaie de "reconvertir" des amis (rires). Je leur parle du contact avec le client. Même s'il faut être concentré et appliqué, ce n'est pas trop stressant. Boucher, c'est une belle opportunité ! »

Alizée Colfier