



© Fabrice Dimier pour l'INRS/2020

C'est dans un quartier paisible de Montpellier que Laurent Hoff a décidé d'ouvrir une boucherie. « Mais je ne voulais pas qu'elle ressemble à une boucherie », précise-t-il. C'est vrai qu'avec son avancée en bardage bois, elle intrigue. Mais à l'intérieur, tout a été pensé et réalisé pour travailler dans de très bonnes conditions.

CONCEPTION

Une boucherie qui ne dit pas son nom

« **CHEZ LOLO**, on trouve toujours ce que l'on veut... euh, pardon, chez Laurent », lance un client. Lolo, c'est Laurent Hoff, chef boucher et gérant du Boucheron, à Montpellier, dans l'Hérault. Une agréable boucherie de quartier proposant des viandes de qualité. À sa tête, Laurent, 30 ans, un boucher passionné qui a su prendre les bonnes décisions pour l'ouverture de sa boucherie au printemps 2019, notamment en matière de prévention des risques professionnels.

« Avant ? J'étais juste en face, s'amuse le chef boucher, dans un local de 24 m². » Il avait, en mars 2017, repris une boucherie existante, mais avait dû tout remettre aux normes. « Pour moi, poursuit-il, j'étais parti pour y rester un certain temps. » C'était sans compter sur le hasard. Il déjeune en effet régulièrement dans la pizzeria située en face de sa boucherie, lorsqu'un jour, le patron du restaurant lui fait part de son envie d'arrêter son activité. Laurent n'hésite pas longtemps et décide d'y transférer sa boucherie,

pour travailler dans de meilleures conditions.

Nous sommes fin 2018. Laurent Hoff sait très bien ce qu'il veut pour cette nouvelle aventure. Aidé de son compagnon et de la CFBCT (Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs), il se renseigne, apprend, discute. Sur tout : les investissements, les aménagements possibles, le plan de maîtrise sanitaire, les risques professionnels... un vrai travail de fourmi. Les plans sont établis avec l'aide d'un conseiller en hygiène et mon-

FICHE D'IDENTITÉ



- **NOM** : boucherie
Le Boucheron (clin d'œil au fait que le gérant porte souvent des chemises à carreaux, de bûcheron)
- **LIEU** : Montpellier (Hérault)
- **ACTIVITÉ** : boucherie de quartier
- **EFFECTIF** : 1 salarié gérant et 1 apprenti

L'essentiel

> **LAURENT HOFF**, aidé de son compagnon, a racheté le pas-de-porte situé en face de son ancienne boucherie, pour travailler dans des locaux plus vastes et dans de meilleures conditions.

> **APRÈS PLUSIEURS** mois d'investigation et de travaux, la nouvelle boucherie a ouvert en avril 2019, en respectant quasiment toutes les préconisations de la Carsat.

trés à la mairie. « On ne voulait pas partir sur des réalisations qui auraient pu être retoquées par la suite », remarque le boucher.

Il n'hésite pas à appeler l'INRS, la Carsat, son syndicat... Et c'est en mars 2019, qu'il rencontre pour la première fois Christophe Pages, contrôleur de sécurité à la Carsat Languedoc-Roussillon. Objectif : lui demander des conseils et des aides financières. « Il m'a montré ses plans, les investissements qu'il souhaitait réaliser... je n'avais pas grand-chose à ajouter, tout y était », reconnaît le contrôleur de sécurité. Pour bénéficier d'un contrat de prévention, le boucher suit les deux formations demandées par la Carsat, l'une sur les bases en prévention, l'autre sur l'affûtage des couteaux, « non sans mal puisque j'ai fini par l'organiser moi-même », ajoute-t-il avec malice. Il y avait trop peu d'inscrits.

Faire avec les lieux

Les 58 m² de la boucherie ouverte en avril 2019 se répartissent entre

« Compte tenu de la configuration des lieux, il n'a pas été possible de les équiper de rails au plafond, ce qui aurait été intéressant pour réduire les manutentions », remarque Christophe Pages. Une fois les carcasses découpées, les déchets sont stockés dans des seaux bleus facilement identifiables, puis déversés directement grâce à une trappe, dans une poubelle réfrigérée située dans la cour. Elle est ramassée régulièrement par un équarrisseur, qui les transformera en aliments pour chiens ou chats.

Le sol de toutes les zones de travail est recouvert d'un carrelage antidérapant choisi dans la liste éditée par la Cnam¹. Pour le nettoyer, Laurent Hoff a acquis la plus petite monobrosse du marché, bien pratique surtout lorsque l'on doit la passer trois fois par jour : le matin, le midi et le soir. La chambre froide a été créée dans un nouvel espace, dans la cour, et a bénéficié d'un rehaussement pour être à niveau et faciliter le travail des bouchers,

donc on peut travailler face au mur, mais aussi face à face », explique celui-ci. Tout le magasin et le labo sont climatisés.

Des résultats et de l'investissement

Dans l'espace de vente, la lumière naturelle rentre largement grâce à de vastes baies vitrées. Les vitrines réfrigérées peuvent s'ouvrir par l'avant pour faciliter le nettoyage et un lave-mains équipé d'une commande au genou a été installé près de la caisse pour limiter les déplacements. Quant à la caisse, elle est posée sur un meuble à roulettes. « Nous l'avons fait faire sur mesure, nous pouvons le déplacer pour interdire aux clients l'accès à la zone de

LE CHIFFRE

+ 30 %

de progression du chiffre d'affaires a été réalisé depuis le déménagement



© Fabrice Dimier pour l'INRS / 2020

📷 Pour travailler ses viandes, le boucher dispose de deux tables réglables en hauteur, dans le labo. Une pour lui, l'autre pour l'apprenti.

le point de vente, le petit bureau, le vestiaire, le labo et le frigo. À cela s'ajoute un petit espace de stockage ainsi qu'une cour, pas désagréable pour déjeuner ou prendre un café. Les flux sont, dans la mesure du possible, régis par le principe de marche en avant. En moyenne, la boucherie réceptionne un peu plus d'un bœuf chaque semaine, six agneaux, deux porcs ainsi que des quartiers découpés, 50 kg de filets de poulets et une grande quantité de volailles. Tout est stocké au frigo, situé au fond des locaux.

notamment les déplacements de chariots. Laurent Hoff a récupéré de son ancienne boucherie un cadre pour accrocher les carcasses qu'il estime pas tout à fait adapté à ses nouveaux locaux. Dès qu'il aura les moyens, il en fera concevoir un nouveau, plus haut (il ne va pas jusqu'au plafond) et plus pratique pour être rangé dans son frigo.

Pour travailler ses viandes, le boucher dispose de deux tables réglables en hauteur, dans le labo. Une pour lui, l'autre pour l'apprenti, Christopher : « Elles sont amovibles,

travail. De plus, nous avons créé deux hauteurs pour faciliter le paiement aux personnes à mobilité réduite », remarque Laurent Hoff.

Sur la partie arrière de la boutique et dans le labo trônent des machines rutilantes dont Laurent Hoff n'est pas peu fier. Il s'agit d'une scie à os, d'une machine pour découper le jambon et d'une machine pour mettre les produits sous vide, très pratique pour organiser à l'avance son travail. « Lorsque j'ai déménagé, mon comptable m'a dit que je pourrais peut-être gagner 10 % de chiffre d'affaires, alors que j'ai progressé de 30 % ». Puis, pendant le confinement, les affaires ont bondi à nouveau, avec 80 % de chiffre d'affaires supplémentaire, ce qui lui a permis d'investir dans ces fameux nouveaux matériels et de faire bénéficier son apprenti de primes.

Au total, les travaux auront coûté 132 000 €, avec une aide de 25 000 € de la Carsat. Compte tenu de ses très bons résultats, Laurent Hoff espère pouvoir, à terme, travailler à quatre au Boucheron. Mais même avec des conditions de travail optimales, c'est un secteur où il est toujours difficile de recruter. ■

1. À retrouver sur www.ameli.fr

Delphine Vaudoux